

CAS (CELLS ALIVE SYSTEM) 技術により細胞組織を活かすことができる鮮度維持冷凍代行サービス

Asukaフーズ株式会社



CAS (CELLS ALIVE SYSTEM) とは？



「限りなく生に近い」状態で組織を生かして、みずみずしい細胞を再生。
食品・医療分野を一変する革新技術です。

これまでの常識を覆す、まったく新しい理論体系から開発された組織を生かす技術、それがCAS (CELLS ALIVE SYSTEM) です。急速冷凍装置にCAS装置を組み合わせて凍結すると、従来の凍結技術で損なわれていた食材の鮮度、食感、旨味、色味などを保持し、再現することができます。さらに、医療では移植技術などの分野で開発が進むなど、その応用分野にも広がりを見せています。

CAS

詳細は別紙パンフレットご参照

CAS

野菜や果物など、安価な時期に仕入CASにて冷凍保存。

↓
高騰する時期でも変わらず供給することが可能

事例: 株式会社ウエストヴィレッジフーズ

商品: トマトキムチ

問題: トマトの仕入れ値が時期により変動
それによる原価率のUP

解決: 安い時期に大量生産しCASにて冷凍
クオリティーそのまま原価が安定

生ものなど遠方へ卸したいものをCASにて冷凍保存

↓
鶏肉など鮮度そのままでお客様へ提供することが可能

事例: 株式会社Asukaフーズ

商品: 京赤地鶏

問題: 遠方への卸販売が出来ない
Xmas時期の生産が間に合わない

解決: 遠方へはCAS冷凍にて鮮度そのまま配送
Xmas用に事前にCAS冷凍で保存しておき
Xmasに解凍して販売

お客様の商品が急速冷凍にあっていないか、実際の品質をお試しいただけます。

<CAS冷凍に適した商品例>

たけのこ	イセエビ
そら豆	貝類
枝豆	いくら
マツタケ	あさり
トウモロコシ	生牡蠣
カット野菜	さんま
シークワサー	牛・豚・鶏
たんかん	
りんご	おせち
アセロラ	鍋
柑橘類	寿司
マンゴー	麺類
メロン	パン
いちご	和菓子
パイナップル	スープ
コーヒー豆	

<CAS冷凍に適さない商品例>

- ・サラダ（葉物）
- ・生卵（液卵はOK）
- ・豆腐
- ・こんにゃく

その他、テストにて品質をご確認ください。

CAS冷凍庫サイズ



1段の高さ：97mm

<CAS冷凍庫内>

幅：375mm



奥行：575mm

※耐荷重：約10kg

<トレー>

※最大ご利用できる高さは465mmです。その場合は4トレー分のご利用料金となります。

ご利用価格とご発注手順



＜ご発注手順＞

①商品をお預かりし、冷凍テスト（現在**無料**にて実施中）

※テストは1アイテム2個までとさせていただきます。※店舗へのお持込みもしくは配送してください。
※商品内容・点数によりお断りする場合がございます。ご了承ください。

②冷凍した商品を冷凍便にてご返送（もしくはお引取り）

※送料はご負担ください ※冷凍に要した時間をお伝えします。

③前ページトレイサイズをご参考に「トレー単位」にてご発注ください。

※例）商品サイズが高さ97mm以上の場合は「2トレー」のご発注となります。

1トレーご利用料金：通常10,000円（税別）

→ **キャンペーン価格：5,000円**（税別）

価格は商品内容や
ロットにより再度お見積り
させていただきます。

④ご希望のご利用日、トレーご使用数をご連絡ください。

※木曜定休（年末年始・夏季休業などは別途）
※容量が限られているため、ご希望日での作業が出来ない場合がございます。

⑤冷凍した商品を冷凍便にてご返送（もしくはお引取り）

※送料はご負担ください

ご検討のほど、よろしく申し上げます。

Asukaフーズ株式会社

京都市山科区川田前畑町1-5 TEL:075-583-5556