

今年も小樽から南極へ、美味しさ届けます

特許取得の冷凍寿司と糖質制限食で南極観測隊の栄養面サポート

超冷凍技術による食品製造を手掛ける株式会社小樽フィッシャーマンズキッチン(本社:北海道札幌市、代表取締役:石川純一、以下、OFK)は、自社製品の冷凍寿司と糖質制限食を、第54次日本南極地域観測隊へご提供することとなり、南極観測船「しらせ」に積み込まれ、2012年11月11日(日)にて一路南極に向け出港いたしました。

昨年のTVドラマでも話題の極寒の地、南極という厳しい環境のもとで、調査を行う隊員の皆様へOFKは美味しさと健康を提供してまいります。

【製品採用の背景】

国立極地研究所にて出発準備中の第54次南極地域観測隊に、隊員の皆様の食に関するお話を伺う機会を得ました。昭和基地での食事は、調理担当の隊員が日々献立を組み立て、バランスの取れた食事のご提供のため腕を振るわれる一方、内陸部での調査では、調査期間中の食事調理方法を気にされている様子でした。

そこで弊社から冷凍寿司と糖質制限食をご提案し、観測隊の皆様にご試食いただいたところ、冷凍寿司、糖質制限食共に冷凍食品とは思えない美味しさと、種類も豊富で手軽に食べられるなどのご評価を受け、昨年に引き続いてのご採用となりました。

【製品の特徴】

OFKの『冷凍寿司』は、凍結後の『すしネタ』の具から出るドリップを防止する凍結技術や、米飯を美味しく解凍する、米飯老化防止(食味持続)技術や米飯自然解凍技術などで、製造上の様々な課題を克服致しました。いつでも・どこでも・簡単・便利・安心・安全に誰もが美味しく味わえる、高品質のオンリーワン製品を実用化して、国内外に多くの販売実績を有しております。

(特許取得:冷凍にぎり寿司の製造方法:特許第3784262号)

OFKの『糖質制限食』は、血糖値の急激な上昇を抑える『低糖質』の冷凍食品です。OFKの豊富な糖質制限食メニューの中から、今回ご採用いただいた『糖質制限サンドウィッチシリーズ』は、小麦ふすまを原材料とし食物繊維が豊富で、食べやすさも改良したOFKサンドウィッチ専用ふすまパンを使用しています。タンパク質や水分の割合が高いので従来のふすまパンにありがちなパサパサ感や、癖のある香りがほとんど気になりません。また、具材についても同様の糖質制限理論に基づいた豊富なバリエーションで、日々の主食としてもご満足いただける美味しさをご提供しております。

【ご提供製品一覧】

＜寿司関係＞

上内巻きさくらでんぶ
鮭ほぐしゆかり巻き
焼鯖鰹節巻き
ツナマヨすり胡麻巻き
たくあん野菜巻き
穴子玉子巻き
アソート握り寿司

＜糖質制限サンド関係＞

スペシャル焼きそばパン	http://ofk-ec.com/SHOP/b01020.html
モーニングベーコンエッグサンド	http://ofk-ec.com/SHOP/b01012.html
スパイシーカレーコロッセサンド	http://ofk-ec.com/SHOP/b01014.html
唐揚&ごぼうサラダサンド	http://ofk-ec.com/SHOP/b01002.html
チキン&カレーマヨネーズサンド	http://ofk-ec.com/SHOP/b01006.html
ちよい辛チリドック	http://ofk-ec.com/SHOP/b01007.html
奇跡のソース豚カツサンド	http://ofk-ec.com/SHOP/b01016.html
メンチカツサンド	http://ofk-ec.com/SHOP/b01017.html

【誰もが美味しく続けられる糖質制限食 120種類を超える食品を製造可能】

OFKでは国内で唯一、糖質制限食の惣菜・スイーツ・糖質制限ブレッド等、120種類を超える豊富なメニューの製造ラインアップを揃え、お客様の多種多様なご要望にお応え出来る体制を整えております。

OFKでは無理なく美味しく続けられる糖質制限食の開発・提供を心掛けております。

これまでは“糖質制限食は医療用”あるいは“健康のためには味を多少落としてもやむをえない”という固定されたイメージが先行しておりました。その一方、糖質制限中やダイエット中のお客様から“糖質制限をしながらでも美味しいものを食べたい”と切望される声が多数寄せられました。そこでOFKは「**楽しく続けられる美味しい低糖質食品**」をテーマに、毎日の常食として召し上がれる国内発の『糖質制限食』の開発・製造および販売を実施しております。OFKは、全ての人のために「食を楽しむ」ことへのこだわりと熱意を以って、商品開発に日々取り組んでおります。様々な糖質制限食の一つとして、是非お試しください。

【独自の超冷凍技術を核に、法人様のご要望にお応えしたメニュー開発も可能】

OFKでは急速凍結を可能とした独自の超冷凍技術の中核に事業展開を行っており、その技術力により開発された製品が介護施設やバンケットで多数ご利用実績があります。また海外でも高い評価を得、主に欧米中心に海外輸出を行なっています。「糖質制限食」の製造・販売に於いては、国内で初の製造ラインを有し、血糖値対策が必要な糖尿病およびその予備軍のお客様のみならず、ダイエット対策としても、多くのオファーをいただいております。また、飲食店・百貨店・フィットネス・介護施設等、法人様の多種多様なご要望にお応えしたメニュー開発・ご提案も可能です。

会社概要

会社名 :株式会社小樽フィッシャーメンズキッチン 資本金及び準備金:9百万円(2012年1月現在)
設立年月日 :2008年9月20日 代表取締役 :石川純一
事業内容 :冷凍食品の製造・販売/凍結技術の開発/食品製造技術の指導/食品の輸入輸出販売
住所 :本社
〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西9丁目1-15
:小樽キッチン
〒061-3271 北海道小樽市銭函5丁目50-8
:東京事業所
〒136-0071 東京都江東区亀戸1丁目4-2 Daiwa 錦糸町ビル 3F
URL :企業ホームページ <http://www.ofk-jp.com/corp/>
:糖質制限食 オフィシャルサイト <http://www.ofk-jp.com/>
:糖質制限食 ショッピングサイト <http://www.ofk-ec.com/>

本プレスリリースに関するお問い合わせ先

株式会社小樽フィッシャーメンズキッチン 東京事務所

マーケティング担当 白根 (TEL)03-5858-1175 (email)info@ofk-jp.com