

水なす、冷凍革命。

～7日を、365日に～



泉州産水なすを食べやすくカットし、アートロックフリーザ
による急速冷凍で加工しました。

急速凍結により氷結晶の形成を抑え、
水なす特有のみずみずしい食感と風味を保持します。
冷凍保存で賞味期限365日の長期保存が可能です。

ARTLOCK FREEZER



アートロックフリーザは、エアブラスト方式で
食材を短時間に凍結する急速冷凍機です。
凍結時の氷結晶を小さく・均一にしやすく、
細胞破壊を抑えることで、解凍後も食感や風味
の劣化、ドリップの発生を抑えます。
さらに冷気を庫内全体に均一に当てる設計で、
乾燥や変色などのダメージを抑えながら
高品質な冷凍を目指します。
これまでの急速冷凍機では不十分であった
《泉州水なす漬》の冷凍化を本機によって実現
することが出来ました。



丸作の「水なす漬け」は契約農家さんから
毎日新鮮な「水なす」が届きます。
契約農家さんと共に研究し取り組んだ微生物を使った土づくり、
そして「水なす」が気持ちよく育つための栽培方法を追求した結果、
「大きい」「みずみずしい」「肉厚」の三拍子揃った
最高の「水なす」が出来上がりました。
その「水なす」の中から
特に「重い（ということのみずみずしい）」のを厳選して使用しています。

岸和田城



株式会社 丸作

〒596-0821 大阪府岸和田市小松里町2345
TEL: 072-448-6600 FAX: 072-448-6601
E-mail: marusaku.mizunasu@gmail.com