

■業務用冷蔵庫などの設置例

【装置本体】

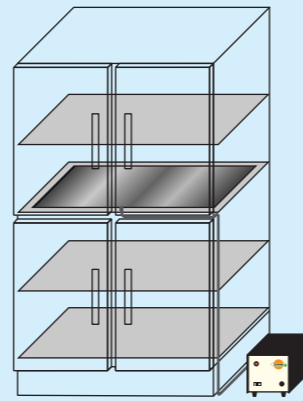
冷蔵庫の上や周辺の空きスペースに設置してください。
高温・多湿・水濡れの危険性がある場所は避けてください。

【キープシート】

庫内棚板などに設置してください。
右図のように、必ず黒面が上になるように設置します。
コードは開閉ドアのパッキンに挟まれるように出してください。
※パッキンは10mm程度の幅が必要です。
※シートは表面が黒、裏面がグレーになっています。
※庫内中段部分に設置すると効率的にご使用いただけます。



業務用冷蔵庫
(写真は上部のみ)



**代理店
募集中**

革命的な鮮度保持装置

Sunkeep

特許申請中

収穫されても食材が生き続ける
鮮度保持装置「サンキープ」

■仕様・スペック

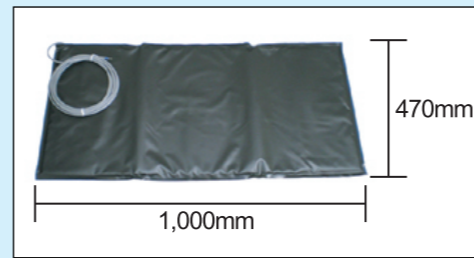
●本体仕様

| | |
|----------|----------------------|
| サイズ | W200mm H165mm D250mm |
| 電源 | 100V(50Hz/60Hz) |
| 消費電力 | 10W |
| 重量 | 5Kg |
| 標準シートサイズ | 2種 (A/B) |



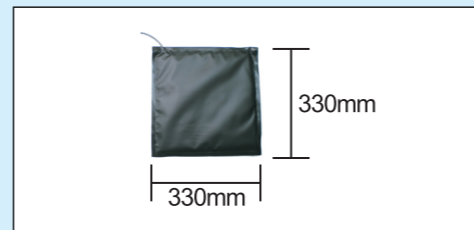
●キープシートA

対応機種
・1000L/1600L業務用冷蔵庫
メーカー小売希望価格
¥546,000.- (本体・消費税込み)



●キープシートB

対応機種
・500L業務用冷蔵庫
・小型ショーケース
メーカー小売希望価格
¥525,000.- (本体・消費税込み)



※各種リース・ローンご利用いただけます。
※標準シート以外のサイズは受注生産となります。
販売代理店にご相談ください。

サンキープ研究所では技術パートナーを募集しています。

弊社では長年の研究により、サンキープの技術を開発いたしました。
サンキープの能力・効果は食文化に革命を起こせるものと自負しております。
しかしながら、私どもは全ての分野における問題点や収益改善点を把握しているわけではありません。
故に、各分野の専門知識をお持ちの会社様とのコラボレーションを強く望んでおります。
皆様とご一緒に、改善できないと思っていた問題の解決や、今以上の収益アップを目指したいと思っております。
是非、一度、研究所に足をお運びいただきますよう、お願い申し上げます。

【開発・製造元】

サンキープ株式会社・サンキープ研究所
〒661-0026 兵庫県尼崎市水堂町3-16-23 ハートリバー1番館102号
URL <http://www.sunkeep.com> e-mail info@sunkeep.com
東京営業所TEL 03-6804-1543

【総販売元】

リバーヘッド光陽株式会社
〒107-0052 東京都港区赤坂8-4-3 エルマノス赤坂ビル3B
TEL 03-5772-6161 FAX 03-5772-6166
URL <http://www.riverhead.co.jp> e-mail info2@riverhead.co.jp

【販売代理店】

サンキープシリーズは、「もったいないをかたち」をコンセプトに
研究、開発した新技術の製品です。食品の鮮度保持期間を延長し、
安全で安心して食品・食材を提供し、農業・食品に関わる労働環境
の改善を目指しております。





サンキープにできること

これまでの保存温度の常識が変わります！（4℃から0℃へ）



これまでは、食品・食材の最適保存温度は様々で、冷蔵庫と一緒に保存する場合は4℃が定番(最適)温度でした。サンキープの効果で、0℃で保存しても低温障害が起きません^{*1}ので**最適温度帯が1つ**になります。

- ・上記の最適保存温度帯(0℃)以外でも、鮮度保持効果があります。
 - ・冷凍品も上記最適保存温度帯で素早く均一な解凍ができ、そのまま保存できます。
- ※1)低温障害 庫内温度のバラつきや、品種・品質により稀に低温障害を起す場合があります。

簡単で経済的な省エネタイプ！

- 簡単** 今お使いのどのタイプの冷蔵庫・冷凍庫にも後付け可能、すぐに簡単設置！
- 経済的** 1日300円の5年間で償却できるお求めやすい価格！
- 省エネ** 電気代は1日あたり約2円の省エネタイプ！

サンキープは電子の力で細胞の状態を整え、食品・食材の鮮度を保持します。

1 食品・食材の鮮度保持

食品・食材の細胞の状態を整え、通常の冷蔵保存に比べ驚異的に長持ちします。また、水分の蒸発(蒸散)を抑え、みずみずしさも保ちます。しかも肉類は熟成して、旨味を増します。

2 マイナス3℃で凍らせずに保存

マイナス3℃でも凍らせずに保存することができるため、菌の繁殖を抑え、さらに長持ちします。

3 ドリップがほとんど出ず、おいしく解凍

冷凍の牛・豚・鳥などの肉類やマグロ・蟹・海老などの魚介類を解凍するとドリップ^{*2}がほとんど出ず、冷凍前と同じおいしさです。

※2)ドリップ 解凍時や日数の経過した肉やマグロなどから流れ出る赤い液体(海老・蟹などは透明)のことです。ドリップはたんぱく質やアミノ酸などおいしさの素を含みます。ドリップが流れ出ると食品の食感や旨味を低下させる重大な原因となります。

— おことわり —
※掲載の食品・食材の品目及びデータは一部抜粋です。
※根菜類などの通常でも長期保存に適した食材では短期間に効果を実感していただけない場合がございます。
※本パンフレットでは、ご理解いただきやすいよう、専門用語や理論的な説明を極力省いております。ご了承ください。

実証データ

小松菜 / 保存温度:5~8℃(業務用冷蔵庫使用)



通常保存品は3日目に葉及び茎が軟化しはじめました。サンキープ保存品は7日目に通常保存品の3日目とほぼ同じ状態になりました。
※食品・食材の劣化は食感・触感でより早く確認できますが、視覚のみで確認できるように8日目の写真を掲載しております。

そらまめ / 常温(18℃~24℃)



通常保存では皮に黒点が発生し、商品価値が低下します。サンキープ保存では常温保存の3日目でもほとんど変化していません。

牛肉の解凍保存 / 保存温度:8℃(業務用冷蔵庫使用)



冷凍牛肉の冷蔵庫内解凍 同一部位の1/2カットでの比較 ※ラップ包装あり

●通常保存 解凍に伴いドリップが大量に発生します。以後は変色が進みます。

●サンキープ保存 ドリップは殆ど発生していません。解凍も早く、変色の抑制効果もあります。

だから

外食産業

- ・ホテル
- ・レストラン
- ・食堂 など

食品ロスを大幅カット

鮮度保持により、食材のロスを驚異的に減らすことができます。加工済ストック食品の、ロスになるまでの時間を延長し、収益改善に役立ちます。

農業生産者

出荷調整ができる

鮮度維持が困難な農作物を出荷調整ができ、大幅に廃棄を減らします。また、収穫を計画的にすることで毎日の不規則な時間での労働を軽減します。