

【 No.7 案件紹介シート 】

案件タイトル	高品質な冷凍技術を活用した食品・食材の商品価値向上、販路拡大、生産性向上を目指す企業様募集！
--------	--

1. 企業情報

企業名	プロトンコーポレーション株式会社	HP URL	
所在地	904-2311 沖縄県うるま市勝連南風原 5192 番 39		
従業員数	27 名	業種	製造業

2. 相手に相談したいテーマ

☒ 自社製品の販売 / ☐ 自社技術の活用 / ☐ 新製品開発の協力 / ☐ 仕入れ / ☐ 外注 ☐ 物流 / ☐ IT化 / ☐ 人材採用・育成 / ☐ その他()
--

3. 案件概要

①自社の事業について

プロトン凍結とは、急速凍結の環境下に均等磁束と電磁波を加えて凍結(冷凍)することで、食品・食材の鮮度や食感、風味を維持する冷凍技術です。

従来の冷凍方法で課題となっていたドリップや離水による食品・食材の品質低下を防止するため、次世代の冷凍技術として自社開発しました。

うるま市の製造工場では、小型プロトン凍結機「PF-15C」を主に生産しています。また、工場に併設する食品工場をショールームとして活用しており、大型プロトン凍結機もご覧いただけます。

ショールームでは、プロトン凍結の品質を実際にご確認いただけるよう、プロトン凍結した冷凍寿司、ピザ、惣菜などの各種ご試食をご用意しています。また、食品製造からプロトン凍結までの実際のオペレーションも見学可能で、導入後の運用イメージを具体的にご体感いただけます。

「プロトン」という名称は、水素陽イオンをプロトンと呼ぶところから愛称として採用しています。

※急速凍結とは、食品・食材の温度が最大氷結晶生成温度帯(0℃～-7℃くらい)をより早く通過させて凍結を行う冷凍方法です。



②解決したい自社の課題

現在、沖縄県内でのプロトン凍結機の導入実績は約 30 社ありますが、さらなる導入拡大を目指しています。特に、水産・畜産・農産物・惣菜製造業・食品加工業・ホテル・飲食店などにおいて、冷凍技術を活用することで、

- ・ 県外・海外への販路拡大
- ・ 賞味期限延長による食品ロスの削減
- ・ 品質を維持したままの冷凍・保管・輸送
- ・ 繁忙期・閑散期に合わせた製造の平準化による人手不足対策
- ・ 計画生産による生産性向上

といった課題解決が可能です。

しかし、まだ沖縄県内では高品質冷凍技術の認知や活用が十分に広がっておらず、導入企業をさらに増やすことが課題となっています。

③課題解決のために必要な相手

以下のような企業・事業者との出会いを希望しています。

- ・ 水産加工業・水産卸売業
- ・ 畜産・食肉加工業
- ・ 農産物加工業
- ・ 惣菜・弁当・冷凍食品メーカー
- ・ 菓子・製パンメーカー
- ・ ホテル・リゾートホテル・旅館
- ・ 飲食店・外食チェーン
- ・ セントラルキッチンを運営する企業
- ・ 食品物流・冷凍流通事業者
- ・ 県外・海外への販路拡大を検討している食品関連企業

特に、高品質な冷凍によって商品価値の向上、販路拡大、生産性向上を目指す企業との商談を希望しています。