

2022年9月16日

株式会社カスミ

自社製造で、おいしさそのまま食卓へ 冷凍食品開発を本格始動！

株式会社カスミ(本社:茨城県つくば市、代表取締役社長:山本慎一郎)は、食品本来の鮮度を保ち、おいしさそのまま冷凍した商品を、自社冷凍施設「谷田部BASE」で生産し、9月17日より、カスミ店舗で販売開始いたします。新しい熱交換技術を導入することにより、おいしさを損なうことなく、鮮度保持期間を延長できる商品の開発と、商品の安定供給、食品ロスの削減を目指し、安全・安心で、お客さまに喜んでいただける商品をご提供してまいります。



アミーチ監修
手作りマルゲリータピッツァ

【商品販売について】

第1弾として、良い日常は、良い食生活からをコンセプトとしたカスミオリジナル商品「Mi i L」から、アミーチ監修のもと「Mi i L KASUMI & AMICI」冷凍ピッツァの自社製造を開始しました。「フードスクエアカスミ学園店」、「フードスクエアカスミテクノパーク桜店」など、つくば地区近郊のカスミの店舗から販売開始し、順次拡大いたします。

カスミでは今後も、鮮度保持日数の少ない生鮮品や主力品を中心に商品開発を加速してまいります。

製造商品数 6品目

販売開始日 2022年9月17日より

販売予定店舗 14店舗(下記14店舗へ順次拡大予定)

フードスクエアカスミ学園店、フードスクエアカスミテクノパーク桜店、梅園店、
フードスクエアカスミ大穂店、フードスクエアカスミイオンタウン守谷店、
フードスクエアカスミつくばスタイル店、筑波店、フードスクエアカスミ水戸赤塚店、
フードスクエアカスミ学園の森店、フードスクエアカスミライフガーデンみどりの店、
みどりの駅前店、万博記念公園駅前店、プルシェつくばキュート店、筑波大学店

【導入した熱交換技術の特徴】

温度管理技術によって、さまざまな食品を表面から中心まで均一に冷やし、冷凍の際に細胞がダメージを受けることなく、品質劣化の原因となる氷結晶も発生させることなく、食品本来の鮮度が保たれます。また、商品を解凍した際にドリップが出にくいことで、冷凍前のおいしさをそのまま食卓にお届けすることが可能となります。



【冷凍施設概要】

施設名 谷田部BASE
所在地 茨城県つくば谷田部2922（カスミトレーニングスクール内）
敷地面積 145㎡