

人手が多い

時給750円×8h=6,000円/日
6,000円/日のリース料は6年間でなんと
1,200万円になります。
人海戦術の仕込みは時代遅れ。

インターネット販売をしたい

待ちの商売から、時代に乗った攻めの商売
へ転換の時期では？

食中毒が心配

食品の腐敗は温度と酸素！
冷蔵庫に頼りすぎではダメです。
美味しさはもちろん、安全な食事提供も
絶対条件です。

食材のロスが多い！

食材の仕入れ、仕込みのやり方の工夫で、
利益やロスに大きな差が出ます。
真空パックで鮮度・品質を長期間保ち、
計画生産が可能となります。

人気の商品があるがお持ち帰り 出来ない

真空パックはテイクアウトにもってこいです。
流通食材のほとんどは真空パックされています。

冷蔵庫がいっぱい

真空パックにしてあげれば整理出来、
スペースの有効活用が出来ます。
今より3~5倍収納率UP。

仕込みが大変

仕込み時間の短縮、前もっての計画的
仕込みが出来ます。

売上UP商品、新メニューを作りたい

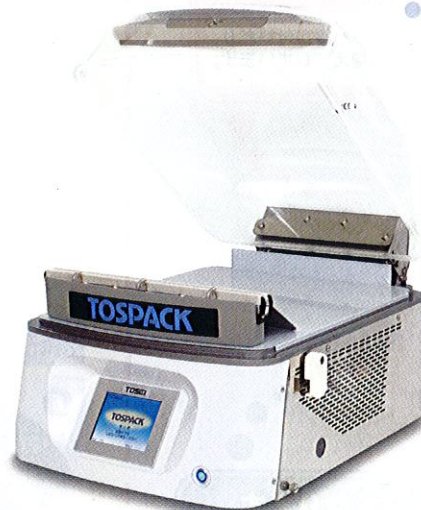
創作料理、テイクアウト、新調理、など
レシピを保有しています。

タッパーがいっぱい有る

タッパーでは日持ちしません、露が付い
たり、場所をとったり、洗物が増えてし
まいます。

こんな事でお悩みでは？

その他、この一台で
これらお悩みを
解消致します。



真空包装機
トスパックシリーズ

(お問合せ先は・・・)

(製造元) 株式会社 TOSEI



TOSPACK

真空パックってこんなに便利!!

「保存、仕込みに」



特徴

仕込みが簡単

仕込み時間の短縮や、計画的な仕込みができます。

経費削減

人件費、商品原価削減の見直しができます。

品質、安全性の向上

冷蔵保存による、乾燥、臭い移り、雑菌転移、冷凍焼けが有りません。

セントラルキッチンに

雑菌がつかず、輸送、配送に便利です。

仕込みが簡単

仕込み時間の短縮や、計画的な仕込みができます。

もうタッパーは、いりません

タッパーでは持ちません。露が付いたり、場所をとったり、洗い物が増えてしまいます。



整理された冷蔵庫

冷蔵庫もスッキリ

真空パックなので、整理が簡単。スペースの有効活用により、今より3~5倍の収納率がアップします。

食材のロスもなくなります

食材の仕入れ、仕込み方法の工夫で、利益やロスに大きな差が出ます。真空パックなので、日持ち鮮度が良く計画的に使えます。

調理に、真空調理、「かぼちゃの煮物」



かぼちゃを好きな形にカット。(うさぎ、イチヨウなど。)



低温沸騰し、食材の中の空気を強制的に、真空にします。



タレは、こんなに少なくて大丈夫です。

ここから「お湯、湯煎器」「スチームコンベクション」などで袋ごと熱を加え、柔らかさを調整します。
[95℃で15~40分]

30秒で、ここまで味が浸透します。



- 袋ごと加熱しますので、煮崩れ無し。
- 袋ごと加熱、水分蒸発が無いので、味の変化がありません。
- 冷蔵庫で1~2週間日持ちします。
- 再加熱OK。[80℃にて10~20分]
- 大量仕込みOK、原価が安くなります。
- 食中毒の心配も少なく、タッパーを使わないので、冷蔵庫が有効活用できます。
- ビタミンの流出が無く、美味しくできあがります。
- 活性酸素を取り除き、ガン予防食材になります。