

冷凍・冷蔵食品を常温化しませんか？

独自の技術で食品ロスの削減に貢献します

海商テクノロジーズの特許技術をライセンス供与することにより

食品ロス削減が可能になります。

特許の特徴

1. 現在冷蔵・冷凍で販売されている魚介製品を常温長期保存（360日）できる技術
2. 保存のための添加物は一切使用しない
3. レトルト殺菌でないため レトルト臭がしない
4. 新たな設備投資は不要（加熱殺菌機、真空包装機のみ）

常温化が可能な製品例



レトルト加工ではない新たな製法です。
なぜ日持ちするのか？ 設備投資は必要なのか？
保存料を使わずに腐敗しないのか？
皆さんの疑問を解決するセミナーを開催します。

海商テクノロジーズ株式会社

事前に特許内容の資料をご覧になりたい場合は

ホームページ：<https://www.kyshowtech.jp> より

資料をダウンロードしてください。

スマートフォン・タブレット端末からは右記のQRコードをご利用ください。



魚介製品の常温化セミナー

冷凍・冷蔵食品を常温化しませんか？

冷蔵7日の練り製品も 冷蔵10日の味噌漬も
冷凍30日の干物も 常温化して賞味期限が伸ばせます
しかも 保存のための添加物も必要ありません！

レトルト加工ではない新たな製法です。
なぜ日持ちするのか？ 設備投資は必要なのか？
保存料を使わずに腐敗しないのか？
皆さんの疑問をセミナーで解決します！

日時 2024.3.1 (金) 11:00~12:30
会場 高知市卸売市場 管理棟2階 会議室
参加費 無料
定員 30名
アクセス 高知市弘化台12番12号

講師 海商テクノロジーズ株式会社

取締役副社長 安河内 真一

事前に特許内容の資料をご覧になれる場合は

ホームページ：<https://www.kyshowtech.jp>

スマートフォン・タブレット端末からは右記のQRコードをご利用ください。



お申込みはこちら

メールでのお申し込みは
y-hiyomori@kochi-bank.co.jp までお送りください。

会社名 _____ お名前 _____

ご住所 _____

電話番号 _____ メールアドレス _____

運営：株式会社地域商社こうち

お問合せ先：マーケティング事業部 比与森 088-871-1184