





マイナス約30℃の急速凍結だから

ふつくら感が味わえます。 た。急速凍結しているため、

出来たての味、長期保存が可能

かな5種の具材を

入れ、香り高い焼き海

煮」「桜でんぶ」「みつ葉」という彩り豊

かんぴょう」「厚焼き玉子」「しいたけ

・金芽米」を使用しています。

こだわり

苔を用いて一本ずつ丁寧に手巻き

出来立て

しまし

さない 凍結された冷凍 また、この急速凍結は素材の細胞を も凍結能力に優れています。 しさが保たれるのです。 ため、解凍しても出来立て 食品は、余計 - 凍結」よ

を使用しなくて なっています も長期保存が 存が可能というできる。さらに急速のである。 と物速お壊

冷凍寿司のおいしい解凍法

パッケージに書かれているように

㈱ポーラスター、その他商品ラインアップ

る一般的な方法「エアブラスト

導率が良く、冷気を吹きかけて凍結す

製品を沈めて急速凍結する「ブライン

凍結」と呼

れる方法で製品を凍結

ます。

気体より

も液体の方が熱伝

のアルコー

(株) ポ

ラスター

ル槽の中に、脱気包装され、スターでは、マイナス約30

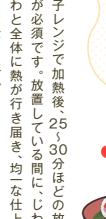
ーラスター

の誇る冷凍技術

商品名	特徴
「いしの屋 焼穴子寿司」 (国産穴子)8切260g	国産米使用の酢飯に、しいたけ煮・しょうが甘酢漬・白ごま を加え、甘辛味の国産穴子をのせました。
「さばの押寿司セット」 2種2本670g	宮城県産金華さばを使用したしめさば、おぼろ昆布で巻いた「さばの押寿司」とノルウェー産さばを使用した「焼さば寿司」をセット。
「いしの屋 加賀まつり寿し」 3種10個430g	刻み昆布・干しえびを散らし、鯛・鮭・えびをトッピングした寿 司飯を、笹の葉で包んだ北陸・加賀地方伝統の笹寿司です。
「甘えびの押寿司」 8切280g	国産米、北海道産の昆布、国産しょうがを使用。甘えびをふんだんにのせた押寿司です。

わと全体に熱が行き届き、均一な仕上がが必須です。放置している間に、じわじ りとなります ↑30分ほどの放置

「東都金芽米太巻寿司」 う使用しています。 中央にはの酢飯には、東都生協産直



本ずつ丁寧に手巻きしていま す



金芽米

と具

の

お

さそ

の

これが冷凍寿司と

は





霊峰白山の麓、のどかな田園風景が広がる石川県白山市木津町にある冷 凍食品メーカー、㈱ポーラスター。冷凍寿司や冷凍弁当を製造・販売して、 今年創業34年を迎えます。創業当初は回転寿司用の冷凍食材の調理販売で スタートした同社。その後、急速冷凍法の技術開発に成功し、冷凍寿司の 販売・製造を開始しました。現在は東都生協をはじめ、機内食、テーマパ ークなどの業務用製品も手掛けています。

タッグを組んで「東都金芽米太巻寿司」誕生

㈱ポーラスターを代表する商品「いしの屋太巻き寿司」に着目した東都 生協が「金芽米を使用して作れないか?」と提案したことで、わたしのこ だわり「東都金芽米太巻寿司」が誕生しました。保存料・化学調味料不使用で、 合わせ酢の配合もオリジナルとなっています。

ピンチはチャンス!? (株)ポーラスターの挑戦

「コロナ禍で国際線の機内食製造は激減しましたが、何とか商売につなげ ようと新たに冷凍弁当を開発し、販売を開始しました。また、インターネ ットでの販売だけでなく、ご近所の方にも冷凍弁当を知っていただこうと、 窓口を設けて店頭販売も行い(※現在店頭販売は終了)、全社員でアイデア を出し合い、地元の方にも商品をアピールする機会となりました。いつま でもなかなか気の抜けない状況が続いていますが、東都生協組合員の皆さ まも感染対策を万全にし、健康な生活を続けていきましょう!」

(株)ポーラスター・土肥卓思工場長)

(株)ポーラスター

石川県

お花見や お祝いの席に



わたしっこだわり

東都金芽米太巻寿司

参考価格:特価405円(税込437円) 企画: 3月5回