



CAS

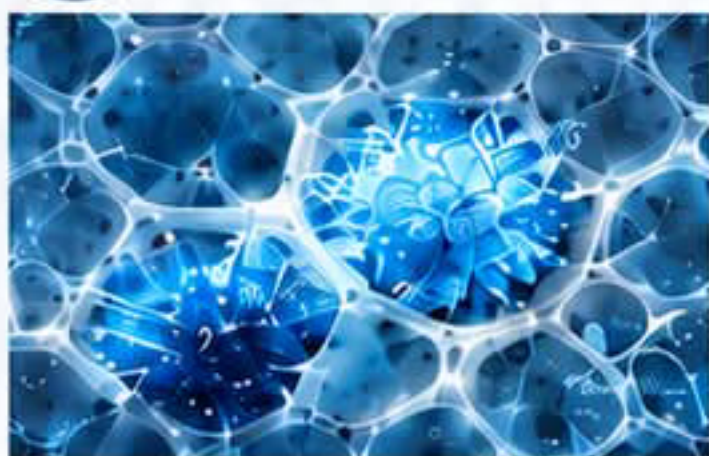
凍結技術を導入

素材の美味しさを
そのままに閉じ込める
次世代の急速冷凍です。

CASとは？

CAS (Cells Alive System) は、
食材を壊さずに凍結できる特殊な急速冷凍技術です。
細胞のダメージを最小限に抑え、解凍後もできたてに近い
美味しさ・食感・香りを保ちます。

1 通常の冷凍



ゆっくり凍らせると、
大きな氷の結晶ができ、
細胞が壊れてしまいます。

2 CASで急速冷凍



CASは過冷却の状態から
一気に凍結。氷の結晶が
非常に小さく、細胞を
傷つけません。

3 解凍後も美味しさそのまま



細胞が保たれるため、
解凍後もドリップが少なく、
食感・旨味・香りを
しっかりと感じられます。

CASでできること



美味しさをキープ

旨味・香り・食感を
そのままに。



鮮度を長く維持

風味や色合いを
守ります。



繊細な食感もそのまま

和菓子なども
美味しく冷凍できます。



まとめて製造・保存

作りたての品質を
いつでもお届けできます。

作りたての美味しさを、
いつでも。

豊園茶舗 
TOYOZONO CHAHO