

2024年8月21日

報道関係者各位

フクシマガリレイ株式会社

ガリレイグループ本社ビルにてエレナ親子自由研究ゼミ実施

フクシマガリレイ株式会社(本社：大阪市西淀川区、代表取締役 社長執行役員 福島 豪)は、2024年7月31日にガリレイグループ本社ビルにて、長崎・佐賀のスーパーマーケットエレナ様が主催する《エレナ親子自由研究ゼミ》を実施しました。



エレナ親子自由研究ゼミは、スマート ELLECA 会員を対象に、毎日の生活に欠かせない“食”について親子で楽しく学べるイベントです。今年は神戸・大阪1泊2日ツアーがあり、その一環でガリレイグループ本社ビルに5組の親子がご来場いただきました。

当社では、“どうやって冷やしているの？冷蔵・冷凍のさまざまなワザを体験しよう”をテーマに、過冷却体験や冷却調理体験、トンネルフリーザーや解凍機などの学などを行いました。

・過冷却体験

液体は刺激を与えずゆっくり冷却すると、凝固点より温度が低くても固体に変化しない“過冷却現象”と呼ばれる現象が起こることがあります。この過冷却状態の液体に振動などの衝撃を与えると、急速に凝固して固体になります。

今回は水とお茶を過冷却状態にして、冷やしたグラスに注ぐことで急速に凝固する様子を体験していただきました。コップに注ぐシーンでは歓声があがり、実際に口に入れてみると「水だけど、ゼリーみたいなかんじがする」など様々な感想が上がりました。



・冷却調理体験

調理というと、どうしても「加熱調理」が注目されがちですが、おいしさ・調理効率のアップの為に「冷却」の工程も非常に重要です。-40℃の冷気で急速冷却/凍結するブラストチラー/ショックフリーザー(以下ブラストチラー)を活用して素早く冷却すれば、おいしさや香りを閉じ込めて、食品の安全性も守ることができます。

今回は加熱したニンジンの食べ比べ(流水冷却とブラストチラー冷却)や、濡らしたタオルをブラストチラーに入れて急速に凍る様子を体験していただきました。ブラストチラーで冷却したニンジンを食べた子供たちは「こっちの方が甘い!」と正解を伝える前から違いを感じてくれていました。

濡れタオルをブラストチラーに入れる際には「寒い!寒すぎる!」と言いながら、数分後に出てきたタオルを触っては「すごい硬い!」「端の方が硬いね」と凍ったタオルを方々から触って感触を確かめていました。



・MILAB キッチン・MILAB 食品工場研究室見学

ガリレイグループ本社ビル1・2・8階はオープンイノベーション拠点『MILAB(ミラボ)』です。

MILAB キッチンには、フクシマガリレイの製品はもちろん、様々な厨房機器やシステムなどを取り揃えています。MILAB 食品工場研究室には、食品工場などで大量生産を行う冷凍食品などを冷やすことができるトンネルフリーザーが設置されており、実機を用いた試験が行なえます。

食品工場見学では、グループ会社のタカハシガリレイの社員が先生となり、トンネルフリーザーの仕組みや、食品をバラバラに凍結できる様子や、短時間で凍結できるアルコール凍結体験をしていただきました。

初めてみる大きな凍結機械に子どもたちは興味津々、短時間で魚の切り身や棒ゼリーが凍ってしまう様子にもとても驚いていました。



お問い合わせ先 フクシマガリレイ株式会社（担当：営業戦略部 企画広報課）

〒555-0011 大阪市西淀川区竹島2-6-18 TEL：06-6477-2031 FAX：06-6477-0025

URL：<https://www.galilei.co.jp/>