

鮮度保持テクノロジーで食の未来を拓く

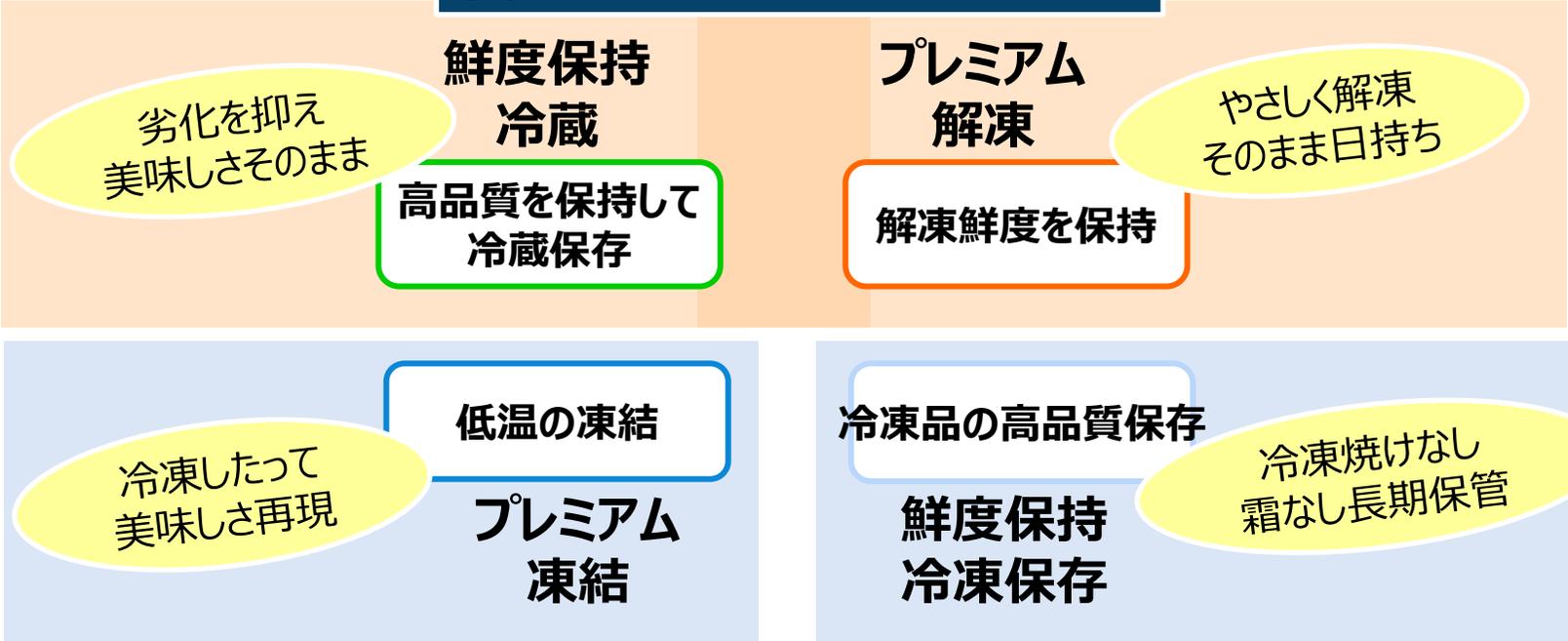
ルセツト・ナイン株式会社

2025年8月



ルセット・ナインの鮮度保持テクノロジー

(1) 4つの機能をもつハード（装置）



(2) 厨房マネジメントAIシステム



製品のラインナップ

独自の高電位電圧技術 TT-エンジンにより、コールドサプライチェーンに革新的なソリューションを提供します。

R9製品ラインナップ

- 冷蔵庫（縦型冷蔵庫、コールドテーブル、プレハブ、コンテナ）
- 急速冷凍庫（縦型冷凍庫、プレハブ、コンテナ）
- 業務用冷凍庫（縦型冷凍庫、プレハブ、コンテナ）



高電位電圧発生装置 TT-エンジン

庫内に特殊な電氣的空間を作り出し、食品の鮮度を保つ



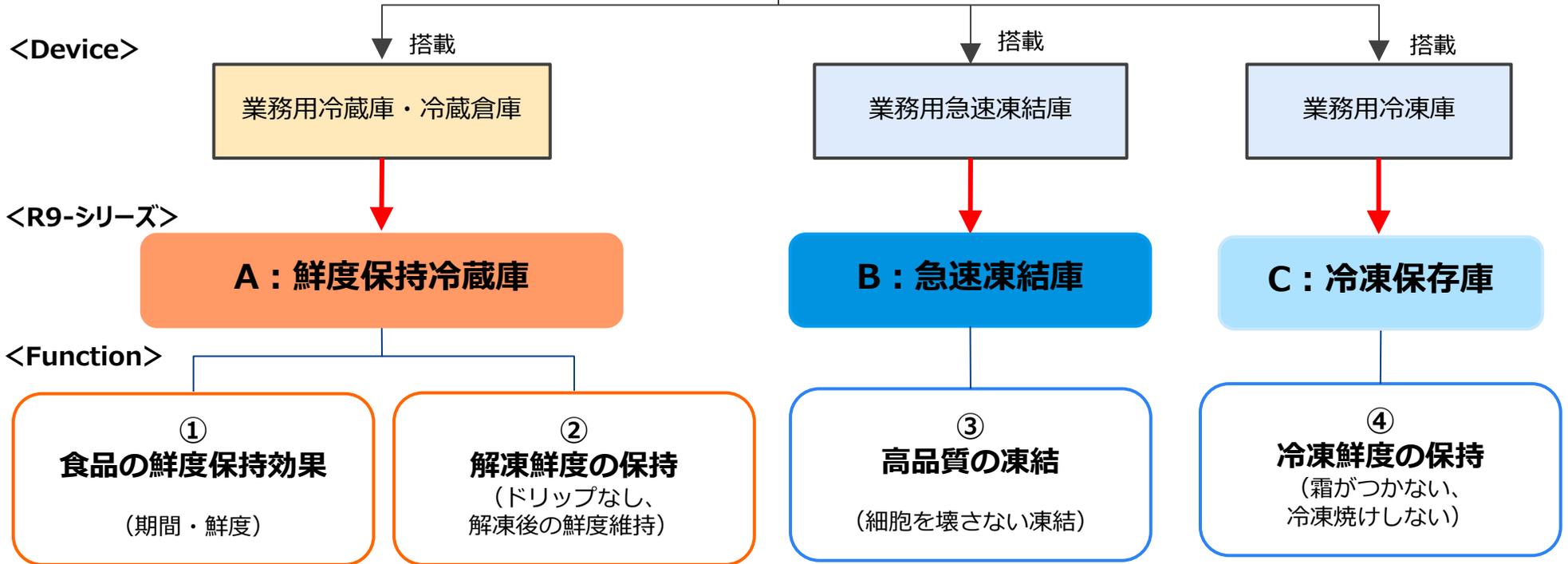
画像は6坪

TT-エンジンの現在の適用分野

TT-エンジンを通常の冷凍・冷蔵デバイスに搭載することにより、高品質かつ安全な全く新しい鮮度保持空間が誕生します。



TT-エンジン
特許取得技術、高電位電圧発生装置



発生した電界が水分子に作用し、その動きを抑制することで凍結・冷蔵における食物の鮮度保持を実現します。

技術根拠	技術の種類	特徴
<p>配向分極</p>	<p>高電位電圧技術により、 食材中の水分子を 一列に並べる技術 (配向分極)</p>	<p>・特殊な高電位電圧技術により一定の電界を発生させることで、食材の水分子が同じ方向に一列に並ぶ「配向分極」という現象を起こす。</p> <div data-bbox="1199 525 1620 811" style="text-align: center;"> <p>- マイナス</p> <p>+ プラス</p> </div> <p>電位技術による電界中の水分子 (配向分極)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・乾燥や酸化、菌の繁殖を抑制する効果がある。 ・凍結の場合：配向分極により水分子が結合しにくい微細な状態のまま凍結するため、細胞の破損がなく、食材の体積膨張が起こらない。解凍してもドロップがでにくく、食材の再現性が高い。 ・冷凍に不向きな野菜や果物にも対応可能な鮮度保持冷蔵や、冷凍品の解凍時のドロップ抑制等にも高い効果がある。 ・特許取得（ルセット・ナイン社）の技術により、手元では安全な電界範囲となるため、触れることがあっても危険が少ない。 ・技術印加領域内では、安定した効果が得られる。 ・電流がほとんど流れないので電気代が極めて安い。

主な導入先事例（解凍庫中心に全国約2000か所に導入実績）



ノーザンホースパーク(千歳)

<https://www.northern-horsepark.jp/buy/restaurant/>



Rise (大阪/弁当・仕出し)

<https://riseosaka.co.jp/>



リストランテ アクアパッツァ
(東京/イタリアン)

<https://acqua-pazza.jp/>



龍園(福岡/焼肉)

<https://ryuen.biz/pages/ryuen-kokura/>



Aburi TORA 熟成鮭と炙り鮭
二子玉川ライズ店(東京/寿司)

<https://www.aburitorajapan.com/location>



CALVA(神奈川/スイーツ・チョコレート)

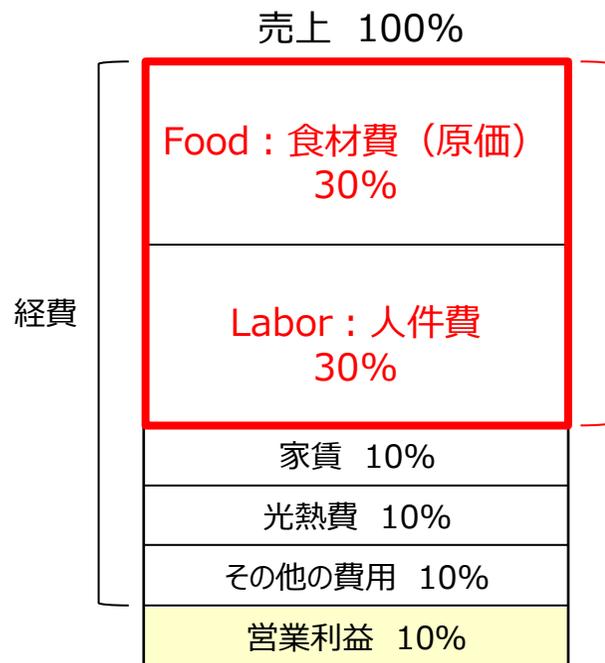
<https://calva.jp/>



鮮度保持テクノロジー 生産性向上 = FL率改善へのインパクト

- 「鮮度を追求する」=「鮮度に追い立てられる」事業環境からの脱却
- 鮮度保持テクノロジーは食材(Food)に「時間」を生み、FL比率を飛躍的に改善、ロスを減らし人(Labor)の働き方を変革。
- 結果として生産性が一気に向上し、持続可能な新しい食事業の経営を実現。それはまた、世界のSDGsの実現にも直結。

フードビジネスのコスト構造



一般的なFL比率

R9鮮度保持テクノロジーのインパクト

- 廃棄ロスの削減・高単価での販売
- 仕入れコストの削減

- 鮮度に追われない働き方の実現
 - ⇒ 早朝/深夜勤務・残業の削減
 - ⇒ 作業効率の向上
 - ⇒ 属人化からの脱却
 - ⇒ 定着率の向上、採用コストの削減

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

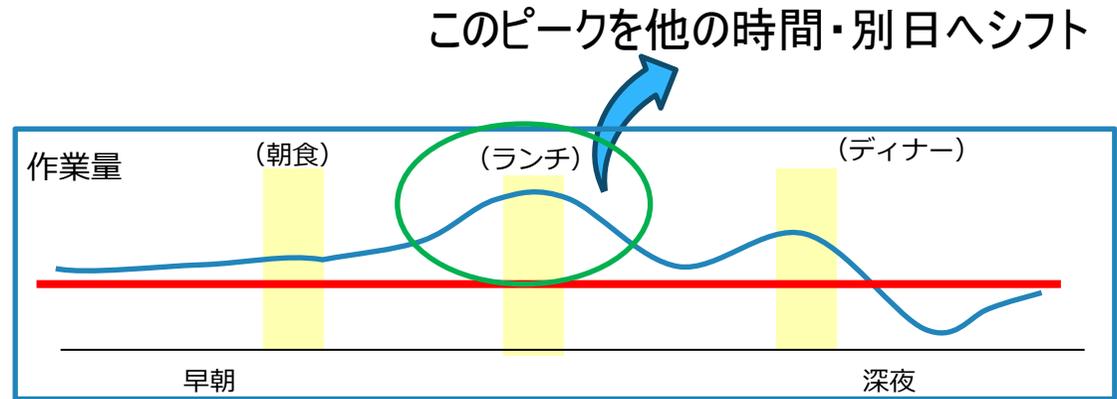
鮮度保持テクノロジーによるピークシフトの実現

- FL率の低減には、一日の作業繁閑の格差と食材費の変動によるコスト増を改善することがポイント
- 鮮度保持テクノロジーを活用した「R9メソッド」でピークシフトを実現し、生産性向上を実現する

● 大きな繁閑の格差

日々の作業量の時間格差
(仕込み・調理・配膳作業)

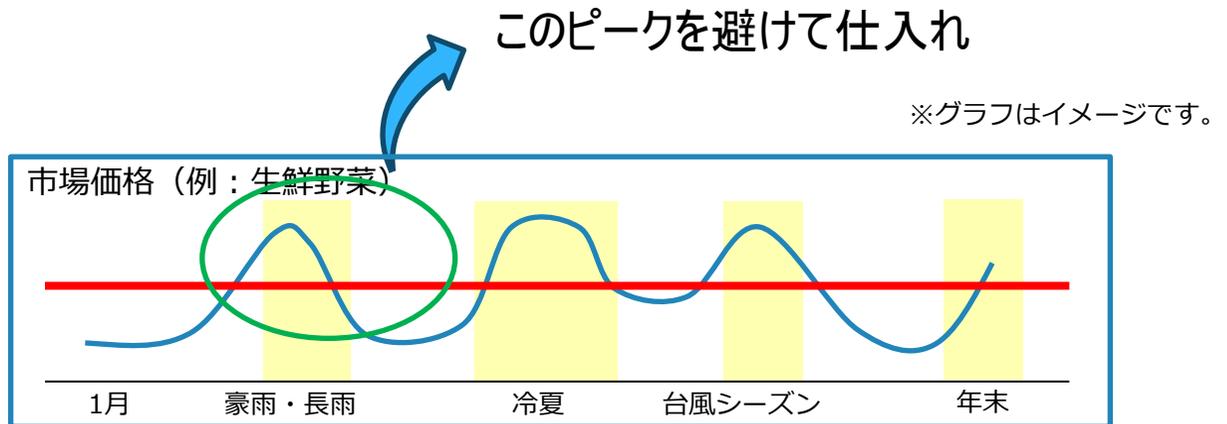
- ・ランチに向けてピークに、午後は空き時間あり (人手も減る)
- ・早朝の人員シフトに難



● 食材調達価格の変動

旬の集中、天候不順等による
食材市場価格の格差

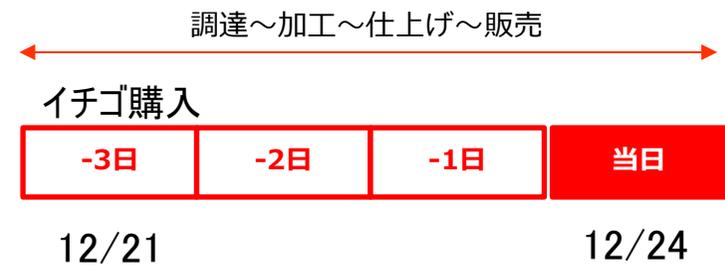
- ・仕入値の乱高下
- ・品質のバラツキ
- ・廃棄ロスの発生



FL率改善 スイーツ店：イチゴの鮮度保持の場合

弊社顧客のクリスマスシーズンの事例（2021年）

通常の工程



12月21日時点のイチゴの価格
 1パック1,500円 × 300パック = 450,000円 → 仕入れコスト

鮮度保持冷蔵を
導入した工程

※イチゴのみ、
1カ月で換算



12月10日購入時点のイチゴの価格
 1パック400円 × 300パック = 120,000円 → 仕入れコスト

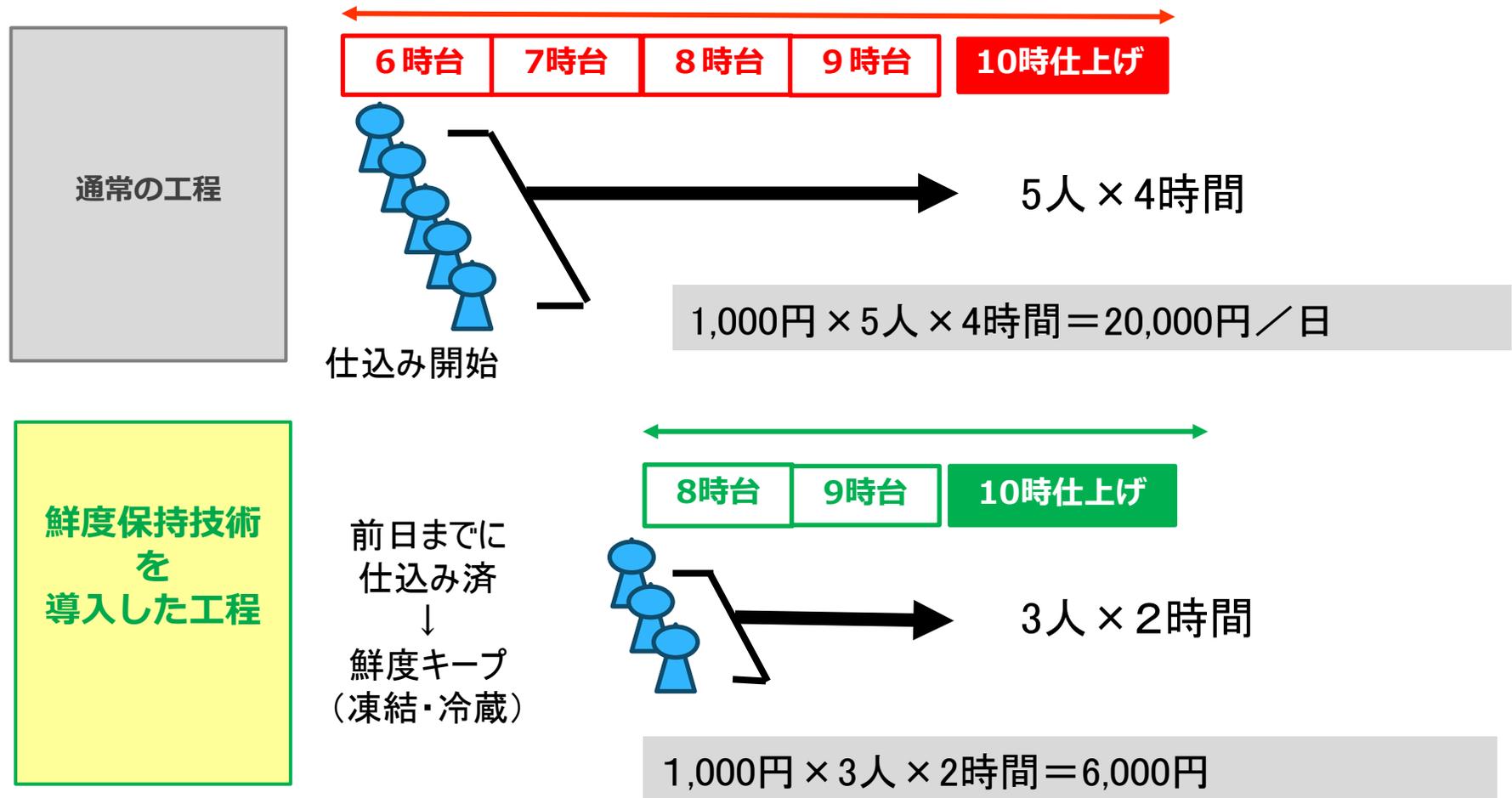
（2枚扉鮮度保持冷蔵庫1台での運用事例）

F 差益：約33万円！

FL率改善 仕出し事業：勤務シフトの改善事例

弊社顧客の一日のシフト体制変革の事例

(500食／日規模の事業者のケース)

**L** 人件費：1万4千円／日 → 20日で28万円の削減

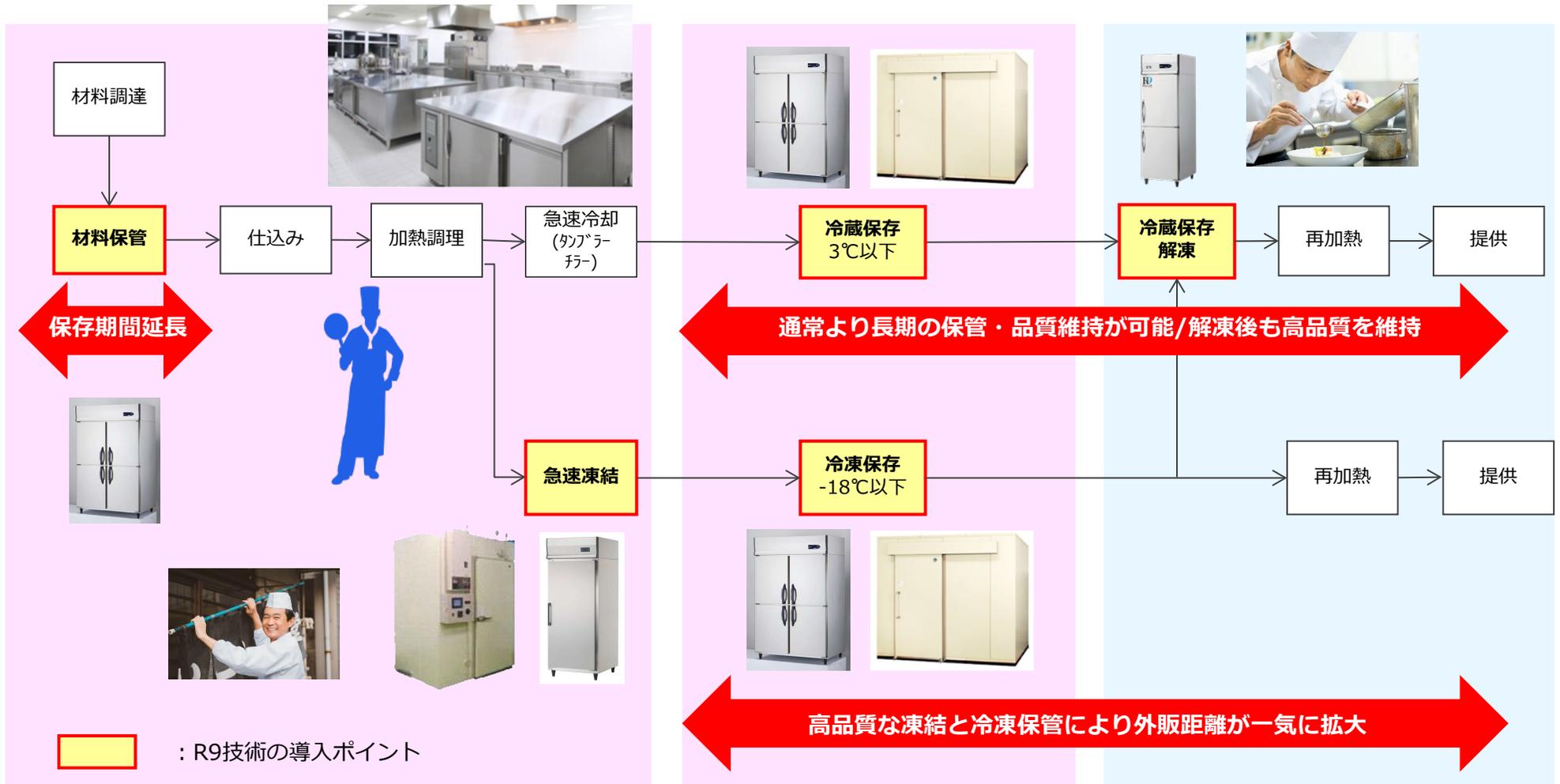
R9の「プレミアム凍結×鮮度保持」で実現するオペレーションフロー

高品質の鮮度保持&急速凍結技術の導入は、時間と距離の制約を解消し、外販の到達距離も一気に拡大

(事前調理：各店舗・CK・工場等)

(保管場所)

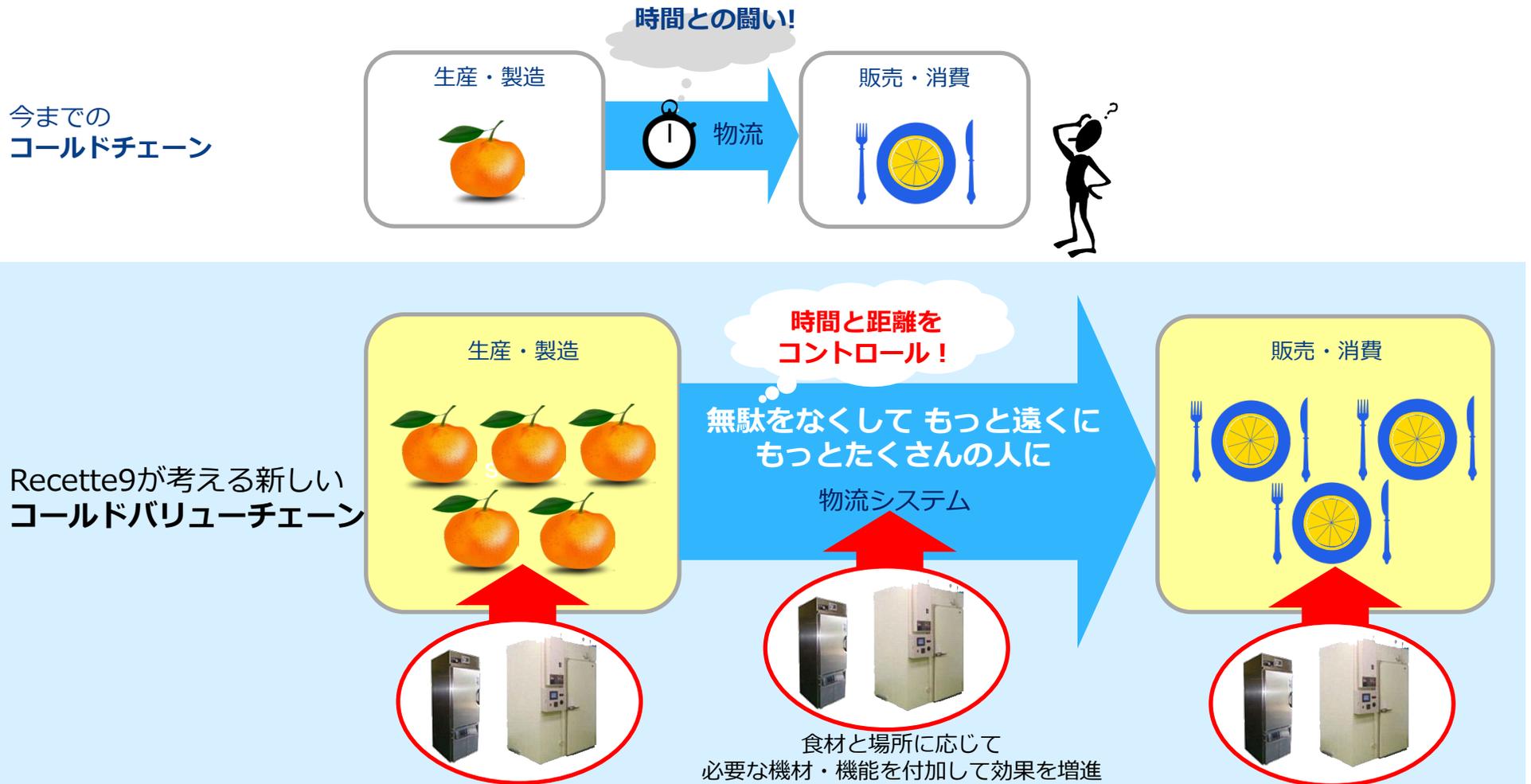
(最終加工・各施設)



コールドチェーンから「コールドバリューチェーン」へ

無駄を無くし、環境を整え、もっと遠くまで、もっとたくさんの人に届けたい

食品の鮮度や美味しさを保つためには、早く急いで届け、処理をすることが必須。今までの食の現場は常に厳しい「時間との闘い」。ルセット・ナインの「コールドバリューチェーン」構想は、時間と距離を越えて無理なく「食の価値」を届けるための新しい仕組み作り。生産～流通～消費の適切な場所に、新技術を導入することによってその実現を目指す。



<会社概要>

- 社 名 ルセット・ナイン株式会社 Recette9 Inc.
- 所在地 <東京事務所>
東京都港区赤坂5-2-20 赤坂パークビル2階
TEL : 03-6441-3707 FAX : 03-6441-3708
<横浜事務所>
神奈川県横浜市西区北幸二丁目10番48号
むつみビル3階
- 経 営 陣
CEO 代表取締役 日高 幹生
代表取締役 大塚 早希子
取締役 村上 由紀
取締役 Chai Pow Lung
- 創 業 2013年10月
- 資 本 金 114百万円
- 主要株主 大塚 早希子、
ダズリング・ナイン株式会社、
マルシェマシナリー株式会社、他

設立の経緯

- 画期的な冷却技術「テクノエナジ」を開発し島根県松江市を中心に地道に事業を展開してきたマルシェマシナリー(株)とダズリング・ナイン(株)の共同事業として2013年10月に創立。
- 2021年12月マルシェマシナリーより、特許を含む全事業の譲渡完了
- 特許取得技術を基にした新技術・新製品の開発を中心に、実際の事業にフォーカスした装置販売と、業務プロセス改善や新商品開発ノウハウを付加したサービス提供によりトータルな食現場の課題解決を推進

主な事業提携先

- 大和冷機工業株式会社 アフターサービス含む販売・事業提携
- 株式会社IPドリーム 次世代鮮度管理 IOT・AI共同技術開発
販売・事業提携 (含む資本提携)
- コマジャパン株式会社 アフターサービス含む販売・事業提携

保有知財

- 保有特許
特許4640990 特許5288286
特許5288287 特許6072957
特許6832585台湾 特許番号I698186
特許7572380 ヨーロッパ特許EP4082402