

特願 2024-217365

特許出願中

※盛付例



CAS凍結で鮮度そのまま

冷凍

レンジ対応

手球寿司

要冷凍

新開発!!

レンジ解凍で簡単調理

レンジ解凍なのに、生ネタも冷たいままお召し上がりいただける画期的商品です。CAS凍結により解凍後もドリップが出にくいため、具材とシャリの旨味を維持します。



NICS 株式会社ニックスインターナショナル

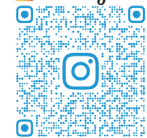
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町1-10 日証館4階 TEL 03-3663-5411(代表) FAX 03-3663-5422

NICS HP



<https://www.nics-intl.jp/>

Instagram



IBCグループ【公式】

2025年6月10日 千葉日報(日刊)に、
当社の「冷凍手まり寿司(特許出願中)」に関する記事が掲載されました。

レンジでチンも ネタは冷たく

八千代の会社製造

水産専門商社「ニックスインターナショナル」(東京)は、生のお産物をを使った冷凍手まり寿司(ずし)の販売を始めた。電子レンジで解凍するとご飯はほんのり温くなるが、ネタは冷たいままという「食べ頃」の状態を独自に考案した技術で実現。100%子会社の「マックス食品工業」(八千代市)で製造している。



冷凍手まり寿司を製造するマックス食品工業の社員ら(同工業提供)

独自技術で冷凍手まり寿司



▲ニックスインターナショナルが販売している、生のお産物を使った冷凍手まり寿司

同工業は輸入ウニのパック詰めや海鮮巻き寿司の業務用具加工を主に行ってきた。輸入ウニの原価高騰や同具材の需要時期の偏りに頭を悩ませていたところ、大手スーパーからの提案もあり、2023年から特殊な凍結機を使って冷凍手まり寿司の開発に取り組み始めた。

同年のクリスマスに合わせて販売した初期製品はマグロやイカなどの生ネタを使用。しかし、水につけて解凍する方法だったため、解凍に時間がかかり、ご飯の食感も課題に。第2弾はご飯のおいしさに重点を置き、加熱しても影響がないネタを採用。ご飯の食感が向上して好評だったという「やはり寿司なら生のネタを」と開発を続けた。

熱を通さないアルミを使った容器を考えたが、電子レンジでスパークする恐れがあるため断念。試行錯誤する中で、容器を二重にして水の被膜でレンジの加熱からネタを保護する方法(特許申請中)を編み出した。ニックスの高浜信也社長は「積み重ねていた容器を見ていてひらめいた」と振り返る。その後も水の量などの調整を続け、今年4月、生ネタを使った冷凍手まり寿司を市場に送り出した。

1袋にイカ、ホタテ、サーモンの生ネタ3種に煮穴子やベニズワイ、卵のそぼろなどを加えた計8種が入り、それぞれ直径3センチ程度の一口サイズ(1袋税別1280円)。茨城県内のスーパーでのみ販売されており、同社は量販店やホテルなどを対象に販路の開拓を進める。

高浜社長は「手軽に寿司を楽しめ、買い置きもできる。オール生ネタのセットも考えたい」とアピール。にぎり寿司向けの容器も開発しているほか、東南アジアなど海外展開も視野に入れているとした。