

## 24時間利用可で福利厚生に最適！特殊冷凍でおいしさを閉じ込めた本格料理・スイーツの企業向けデリバリーサービスを開始

ホテルで修業したシェフの本格鉄板料理を楽しめる「木木の釜座（小牧市大草）」が、法人向けに特殊冷凍したメニューのデリバリーサービスを11月に開始しました。定期的にストッカーへ冷凍したメニューの補充を行い、24時間自動販売機感覚で作り立ての味を楽しめると、利用者や導入企業からは好評を博しています。

### 特殊冷凍庫を導入して実現できた“そのままの味・香り・食感”

通常の方法で冷凍すると損なわれてしまう味・香り・食感。食品研究のものと生まれた**特殊冷凍**を利用することで、**作り立てのおいしさを限りなくそのまま冷凍することに成功**した同店は、企業へのフードデリバリーを開始しました。近隣にコンビニやスーパーがない企業や、社食がない企業が導入をはじめており、お昼だけでなく晩御飯や夜食としても利用しやすいと評判です。常時10種程度、ドリアやカレーから飛騨牛を使用したメニューまで揃えるとともに、シフォンやスムージーなどデザートもバリエーション豊富で、**既存のサービスとは一線を画した内容**になっています。



#### 特殊冷凍について



食材研究から生まれた唯一無二のフリーザー  
**ARTLOCK FREEZER**  
 味も、香りも、食感も、  
 美味しさそのまま。

食品研究から生れた、  
 唯一、無二のフリーザーです。  
 食材全体を覆う優しい冷気で、  
 味も、香りも、食感も、  
 限りなく“ありのまま”品質を実現。

### いつでも楽しめる・簡単に導入できる 手軽さが強み



▲ストックされた本格メニューとスイーツ

「通常の冷凍よりも凍結する結晶の粒が細かいので、解凍すれば鮮度もそのままに楽しんでいただけます。人気なのは若鶏のコンフィやカレーですね。**地産のものを使い、食品添加物を使っていないお店の味**をお届けしています」と最新冷凍技術に自信を見せるオーナーの林さん。味はもちろんのこと、選べる楽しさ、スペースと電源があれば設置可能という導入条件のよさも強みである同サービスを、今後は近隣**企業の福利厚生**として広げていきたい考えです。

#### ■会社概要

店舗名：木木の釜座

所在地：小牧市大草 5801-2

電話番号：0568-55-7320

HP：<https://www.kigino-kamaza.com/>

【本件に関するお問合せ】

企業名：小牧商工会議所

担当者：岩井 克修

電話番号：0568-72-1111

E-mail：[iwai.katsunobu@komaki-cci.or.jp](mailto:iwai.katsunobu@komaki-cci.or.jp)

