

ビジネスアイデアの概要

果物は冷凍・解凍で細胞損傷とドロップが生じ、品質低下により通年流通が難しく、廃棄や加工回しで単価が落ちるという課題がある。
この課題を解決するために**果物（生食用）**を対象として、開発した**特殊な凍結剤により、凍結過程での結晶を微細化し品質を維持する凍結技術（Cold Box）**の事業化を目指す。

ビジネスアイデアを事業化するための課題

- ・幅広い果物（例：洋梨・ぶどう・いちご等）で、解凍後のドロップ低減・食感・色保持に對してCold Boxが有効であるかの検証（1年以上の長期保存含む）
- ・ファストカスタマー獲得に向けた市場調査（卸・冷凍倉庫・外食/小売の導入条件、支払意思、運用フロー、規制・品質要求）
- ・Cold Boxを活用したプロトタイプの作成と、冷凍保管/解凍受託のPoC設計

事業化の見通し

氷結晶の微細化により解凍後品質の劣化を抑えられるという部分で有効性と、**果実の通年供給・廃棄削減**という分野で**国内だけでも数百億円規模の市場ポテンシャル**があることを確認できた。

通常の冷凍庫で運用できるプロトタイプの作成も完了したので、今後は**対象果物の拡大・長期保存データの蓄積・倉庫/卸との実証**を進め、事業化をめざす。

事業者情報

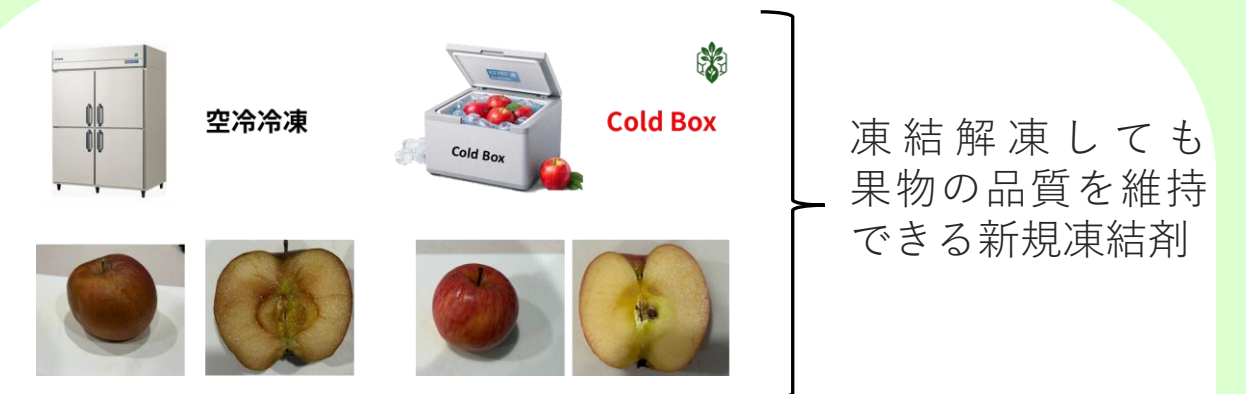


中嶋啓太

ゴミナクス株式会社
代表取締役
長岡技術科学大学
博士課程2年



ビジネスアイデア概要図等



Cold Box がフルーツの凍結から解凍までを効率的に最適化する

