



- 安全設計・電気用品安全規格 PSE認証取得
- 49か国で特許取得
- 使用中の冷蔵庫に後付け可能
- コンパクトで場所を取らない

DENBA独自の水分子活性化技術により、食材の細胞を活性化  
肉、魚、野菜、果物などあらゆる食材の鮮度を長く保つことで、フードロスの軽減にも貢献します

## 鮮度保持



- 凍結しにくい環境で保管可能!
- 菌の増殖を抑制。  
ロス率の削減を実現!
- 生産・出荷時刻をコントロール!

## 高品質冷凍



- 通常冷凍庫で、  
急速凍結レベルの品質
- 細胞を破壊しにくい凍結を  
可能に
- ランニングコスト、CO<sub>2</sub>を削減

## 鮮度保持解凍



- ドリップ、うま味成分の流出を  
大幅削減
- 重量ロス削減による  
売り上げアップ
- 解凍ムラをなくし、作業効率を改善

2週間後のレタス



通常



DENBA使用

4か月後のりんご



通常



DENBA使用

お問い合わせは  
こちらまで

T-NET  
株式会社 **ティーネットジャパン**

戦略推進部 /  
コーポレート本部 広報・マーケティング部

【東京】〒105-0023 東京都港区芝浦1-1-1 浜松町ビルディング28階

☎ 03-6722-2135

【大阪】〒541-0046 大阪府大阪市中央区平野町1-6-9 平野町KIビル4階

☎ 06-6228-7755