

NEW

2025秋 増補版

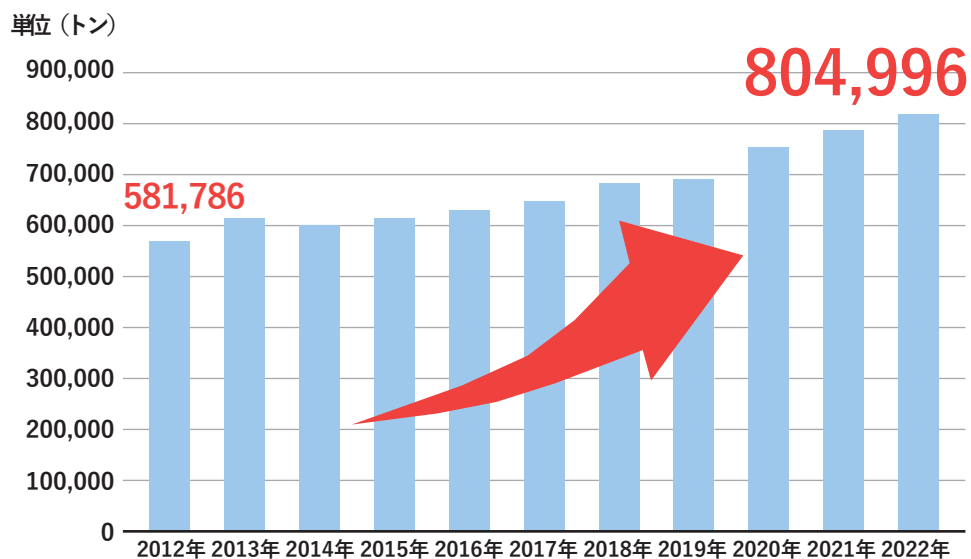
冷凍市場 開拓に向けた ご提案



さらに拡大し続ける冷凍市場

国内生産量

家庭用冷凍食品の
国内生産量は増加中！



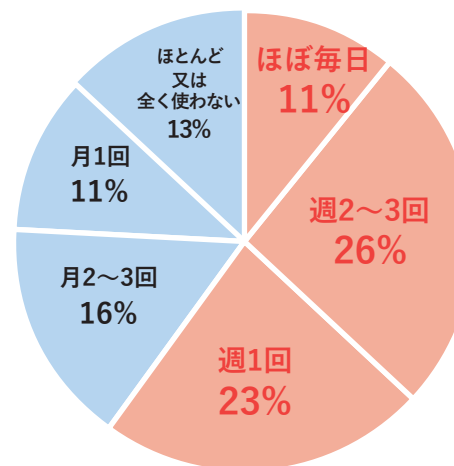
10年間で約**1.38倍**に伸長

出典：一般社団法人 日本冷凍食品協会「令和5年“用途別国内生産量”推移」

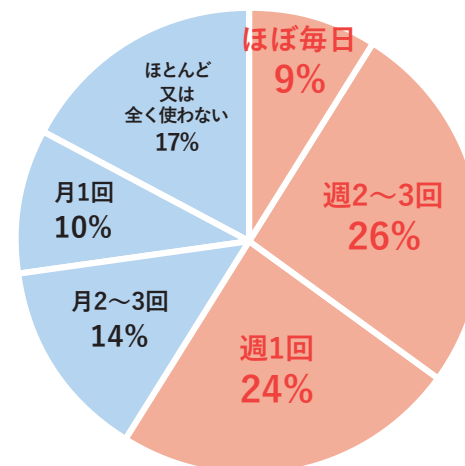
生活者ニーズ

Q 冷凍食品を利用する頻度は？

女性 (N=5,000名)



男性 (N=5,000名)



男女ともに約**60%**が
冷凍食品を**週1回以上**利用

出典：一般社団法人 日本冷凍食品協会「令和5年冷凍食品の利用状況実態調査について」

冷凍の包装形態は**容器+三方袋**がおすすめ！

中身を
守る！

三方袋のみだと…

鮮魚などが
身割れしやすい



容器+ 三方袋なら！

脱気包装時の
真空強度に耐えて
身割れしにくい



作業性
UP！

うまく入らない
場合がある

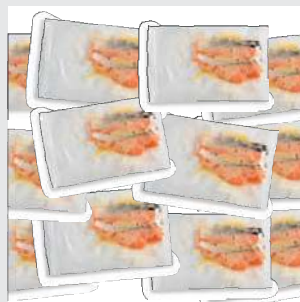


袋に入れやすく
作業効率UP！



陳列
しやすい！

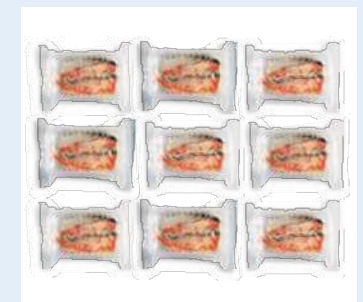
売場が
乱れやすく
見栄えが悪い



※売場はイメージです



きれいに陳列でき
見栄えが良い！



※売場はイメージです

容器の素材に注意！

冷凍食品を展開したい…
容器は、まあ好きなもので
適当に選べばいいか

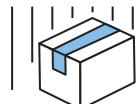
ちよつと待った！

冷凍食品は包材の
素材選定が重要！！

耐寒性のない素材を使用すると **破損のリスク大！**


輸送時の揺れ

や


運搬時の落下

など

少しの衝撃でも破損するリスクが高い！



※社内検証より

お客様に安全な商品をお届けられるよう、用途に合わせ

耐寒性のある容器を選定することが重要！

リスパック
なら

冷凍・レンジアップに対応した素材があります！

バイオデリカ耐寒

バイオ
デリカ
耐寒

レンジ
OK

バイオデリカ HM 280 B 深
黒 耐寒



バイオデリカ TP 丼 40 B
黒 耐寒



バイオデリカ HK 9-3 B
黒 耐寒



バイオ 食悦 15-15 B 深
黒 耐寒



バイオ 食悦 20-15 B 深
黒 耐寒



バイオデリカ HK 65-1 B
黒 耐寒



かさね 70 中皿9 黒 耐寒



耐寒PP

タフトレー 1000 F 耐寒



タフトレー 1100 U 耐寒



バイオ タフトレー 200 F 耐寒



バイオ タフトレー 300 F 耐寒



バイオ タフトレー 400 F 耐寒



バイオ耐寒PPF

バイオ
デリカ
耐寒

惣菜・丼・米飯に！

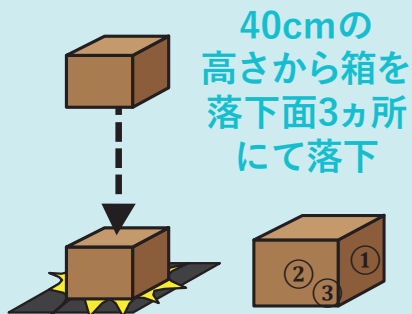


耐寒性

検証



容器に樹脂ペレット（250±5g）を入れて
検証【5段積み（10個/箱）】



※試験実施数合計300個

【落下面】

結果 **-30°C** の落下試験に
おいて割れゼロ

■ 箱詰め耐寒落下試験結果

素材 (検証温度)	-20°C 割れ数	-30°C 割れ数
一般PPF	23/300	24/300
バイオ耐寒PPF	0/300	0/300

※ご採用の際はお客様使用環境下で確認テストを必ず行って下さい。※本試験の結果であり、製品の性能を保証するものではありません。

耐熱性

検証



米飯（250g）



容器
たわみ量を
測定

耐熱性比較検証を実施
※試験実施数合計60個

結果 **130°C** で変形
しにくい 一般PPFとほぼ同等
(レンジ加熱によるたわみ評価)

■ レンジ加熱後のたわみ測定試験結果

素材	たわみ量 平均値	たわみ量 最大値	たわみ量 最小値
一般PPF	4.5mm	10.0mm	0mm
バイオ耐寒PPF	4.0mm	7.0mm	0mm

※ご採用の際はお客様使用環境下で確認テストを必ず行って下さい。※本試験の結果であり、製品の性能を保証するものではありません。

さらに **環境にも配慮！**



CO₂の排出量抑制

石油資源の節約

※ご採用の際はお客様使用環境下で確認テストを必ず行って下さい。※本試験の結果であり、製品の性能を保証するものではありません。

耐寒PP

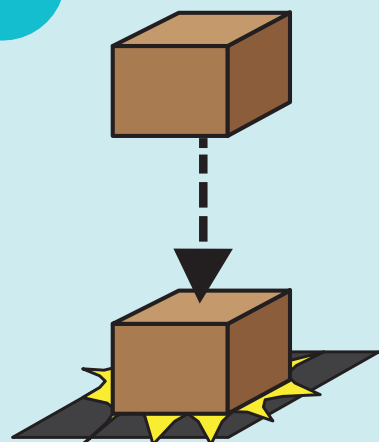
精肉・鮮魚・スイーツに！



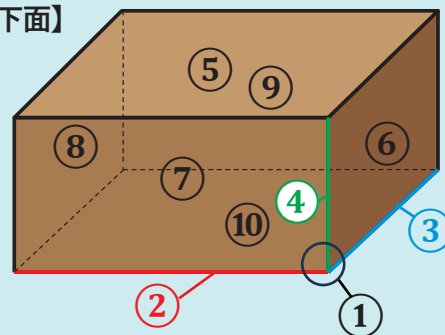
耐寒性

検証

40cmの高さから
10ヵ所落下



【落下面】



容器に樹脂ペレット（ $300 \pm 5\text{g}$ ）を入れて検証【短辺2列×長辺3列を2段積み（12個/箱）】

※試験実施数合計360個

結果

—30°C の落下試験に
おいて割れゼロ

落下試験（大手食品メーカーが基準とする【JIS Z0202】に準拠）にて-20°C、-30°C共にクリア



素材（検証温度）	-20°C 割れ数	-30°C 割れ数
一般PP	360/360	360/360
耐寒PP	0/360	0/360

※ご採用の際はお客様使用環境下で確認テストを必ず行って下さい。
※本試験の結果であり、製品の性能を保証するものではありません。

\\ 様々なメニューに対応！ //

惣菜

タレが一箇所に固まっているとレンジ加熱時にタレに熱が集中してこげてしまうため、全体に均一に塗りましょう。

鮭のちゃんちゃん焼き

バイオデリカ HM 280 B 深黒耐寒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：165×128×37
入数：50（ケース入数：1200）

使用材料
鮭2切れ、もやし、ニラ

野菜は歯ごたえのいい
もやしなどがおすすめです！！

エビ・マッシュルーム・ブロッコリーの
厚みを合わせることで解凍時に
熱が均一に伝わりやすくなります。

エビマッシュルームのアーゾー

バイオデリカ HM 280 B 深 黒耐寒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：165×128×37
入数：50（ケース入数：1200）

使用材料
むきエビ、マッシュルーム
ゆでブロッコリー、輪切り唐辛子

軽食

パスタメニューは、ソースがパスタに絡まったものがオススメ！
加熱ムラのリスク軽減につながります。

きのこ和風パスタ

バイオ 食悦 20-15 B 深 黒耐寒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：198×148×45
入数：50（ケース入数：600）

使用材料
スパゲッティ、きのこ、ほうれん草

丼

カツは中まで熱が通るよう薄く斜めに切り、断面が見えるようにしてください。

玉子はカツに合わせて加熱するとパサパサになってしまうため、とろみのあるあんかけ風に。

あんかけカツ丼

バイオデリカ TP丼 40 B 黒 耐寒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：200×145×32
入数：50 (ケース入数：600)

使用材料
トンカツ、玉子あんかけ、
玉ねぎ、みつば、白米

ほうれん草→玉子→そばろの順に加熱速度が速いので、そばろは少し薄めに盛付けるとがオススメ！

バイオ 食悦 15-15 B 深 黒 耐寒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：148×148×45
入数：50 (ケース入数：600)

使用材料
ほうれん草、そばろ
玉子、白米

そばろ&玉子の「ミニ醤油」飯

弁当

冷凍前の野菜の加熱時間を短めにしておくことで、ご飯の解凍時間に合わせたレンジ加熱設定にしても野菜の歯ごたえが残りやすいです。

雑穀弁当

バイオデリカ HK 65-1 B 黒 耐寒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：188×188×25
入数：100 (ケース入数：800)

使用材料
大豆、昆布、ほうれん草、コーン、
豚肉(しゃぶしゃぶ用)、
赤パプリカ、ブロッコリー、
雑穀米

鯖、カツはムラなく熱が通るよう断面を重ねず見えるように盛付けてください。

健康おかずセット

さつまいもなどの根菜は熱が通りにくいため大きく切りすぎないように注意してください。

バイオデリカ HK 9-3 B 黒 耐寒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：228×154×25
入数：100 (ケース入数：800)

使用材料
ほうれん草、にんじん、ごぼう、
白ごま、さつまいも、ズッキーニ、
赤パプリカ、焼き鯖、
さやいんげん、パスタ、トンカツ

鮮魚

西京漬切り身2切れ



バイオ タフトレー300 F 耐寒

材質：バイオ耐寒PP
サイズ：189×115×32
入数：100（ケース入数：2,000）

寿司



バイオ タフトレー300 F 耐寒

材質：バイオ耐寒PP
サイズ：189×115×32
入数：100（ケース入数：2,000）

使用材料

にんじん、玉子、ほうれん草
牛肉、玉ねぎ、たくあん、白米、海苔

精肉



タフトレー1100 U 耐寒

材質：耐寒PP
サイズ：294×200×38
入数：100（ケース入数：800）

空きスペースがあると
真空時に酸素を漏れなく
抜くことができないため
入れる食材のサイズに注意。

解凍後のムラを避けるため
なるべく重ならないように配置。

業務用牛ステーキ肉

スイーツ

トレーと食品の間に空間があると
急速凍結時に伝わりが悪くなるため
トレーの活用が重要

チーズタルト



**バイオ
タフトレー300 F 耐寒**

材質：バイオ耐寒PP
サイズ：189×115×32
入数：100（ケース入数：2,000）

タレがさらさらだと、真空時に団子の下に落ちてしまうため、
できるだけとろみを加えてください。

みたらし団子



**バイオ
タフトレー400 F 耐寒**

材質：バイオ耐寒PP
サイズ：190×142×32
入数：100（ケース入数：1,800）

青果

冷凍いちご



**バイオ
タフトレー200 F 耐寒**

材質：バイオ耐寒PP
サイズ：189×99×32
入数：100（ケース入数：2,000）

製品ラインアップ

バイオデリカ耐寒



バイオデリカHM 280 B 深黒 耐寒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：165×128×37
入数：50（ケース入数：1200）

冷凍のお惣菜メニューやご飯メニューなど幅広いメニューにお使いいただける汎用性の高い容器です。



バイオデリカHK 9-3 B 黒 耐寒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：228×154×25
入数：100（ケース入数：800）

ご飯スペースがあり、ボリューム感のお弁当にピッタリです。また、おかずセットなどにもお使いいただけます。



バイオ食悦 15-15 B 深黒 耐

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：148×148×45
入数：50（ケース入数：600）

丼やお惣菜メニューに最適な深さのある容器です。



かさね 70 中皿9 耐寒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：184×184×26
入数：50（ケース入数：600）

多品目弁当としてだけでなく
アウトで調理した副菜を保存する容器としても活用可能！



バイオデリカブリーナL 20-15 白

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：200×145×35
入数：50（ケース入数：600）

おかずセットやミニ弁当などにお使いいただけます。
白色の容器で中身の食材の色を引き立てます。



バイオデリカTP 40 B 黒 耐寒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：200×145×32
入数：50（ケース入数：600）

丼・ご飯メニューを中心にお使いいただけます。
本体浅めの形状で丼の具材の立体感が演出できます。



バイオデリカHK 65-1 B 黒 耐寒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：188×188×25
入数：100（ケース入数：800）

5仕切りの形状でおかずセットや
ご飯量目少なめの健康弁当などにおすすめです。



バイオ食悦 20-15 B 深黒 耐寒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：198×148×45
入数：50（ケース入数：600）

パスタなどの軽食メニューやお惣菜メニューなど
幅広いメニューにお使いいただける容器です。



バイオデリカブリーナD 19-14 黒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：194×138×45
入数：50（ケース入数：600）

パスタなどの軽食メニューやお惣菜メニューなど
幅広いメニューにお使いいただける容器です。



バイオデリカブリーナP 22-17 2S 黒

材質：バイオ耐寒PPF
サイズ：223×168×32
入数：50（ケース入数：600）

カレーやプレートメニュー・お弁当など
幅広いメニューにお使いいただける容器です。

製品ラインアップ

耐寒PP



バイオ タフトレー 200 F 耐寒

材質：バイオ耐寒PP
サイズ：189×99×32
入数：100（ケース入数：2,000）

鮮魚・スイーツ・青果にピッタリの
小さいサイズの容器です。



バイオ タフトレー 300 F 耐寒

材質：バイオ耐寒PP
サイズ：189×115×32
入数：100（ケース入数：2,000）

巻き、ケーキ、鮮魚などを中心に
お使いいただける容器です。



バイオ タフトレー 400 F 耐寒

材質：バイオ耐寒PP
サイズ：190×142×32
入数：100（ケース入数：1,800）

鮮魚・精肉・スイーツなど様々なメニューに合う
汎用性の高いサイズ感の容器です。



タフトレー 1000 F 耐寒

材質：耐寒PP
サイズ：270×210×30
入数：100（ケース入数：800）

業務用精肉商品など
大容量に最適な大きさの容器です。



タフトレー 1100 U 耐寒

材質：耐寒PP
サイズ：294×200×38
入数：100（ケース入数：800）

業務用精肉商品など
大容量に最適な大きさの容器です。

NEW



バイオ CST 19-13 耐寒

材質：バイオ耐寒PP
サイズ：187×127×17
入数：100（ケース入数：1500）

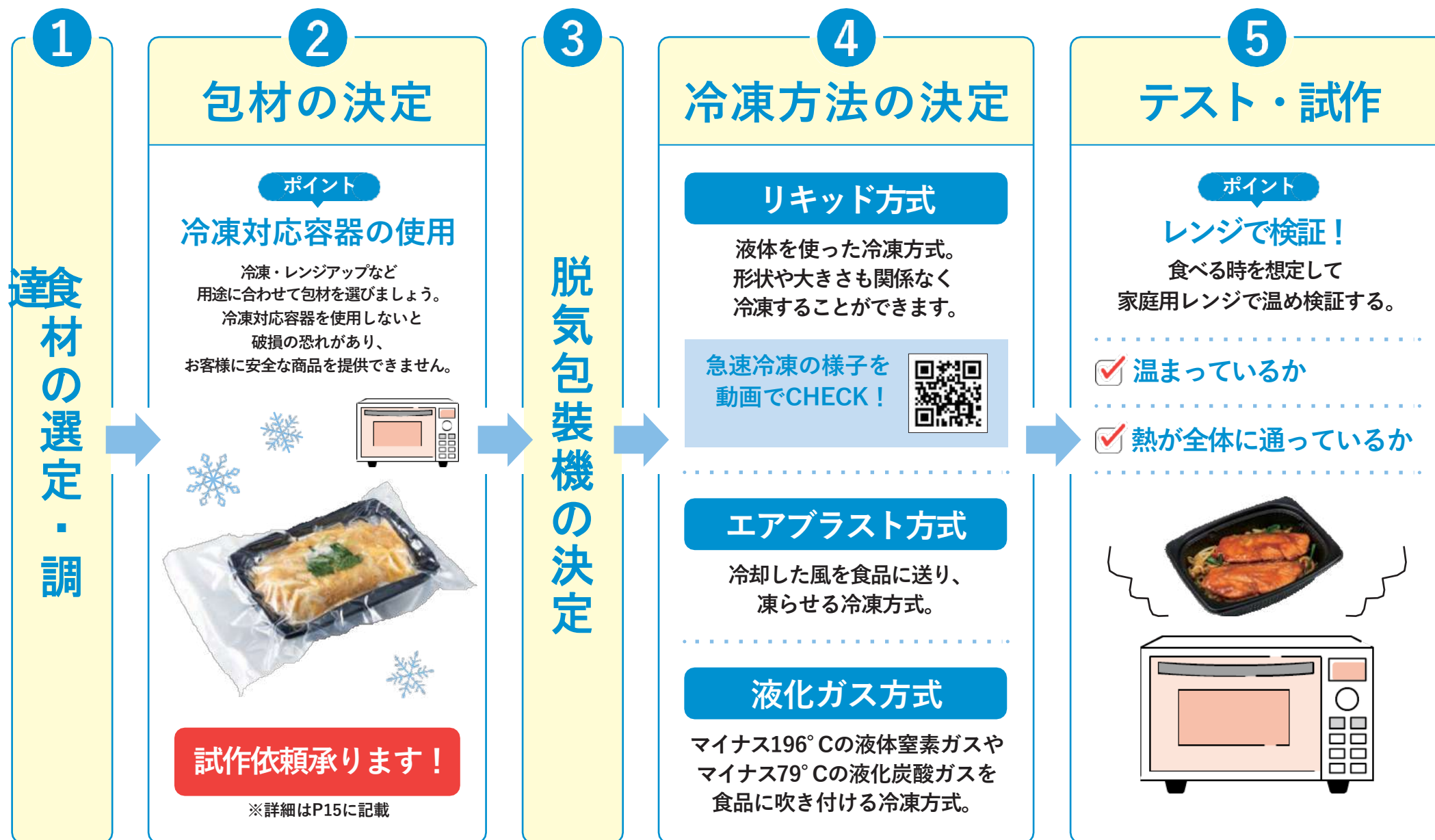
加熱殺菌により、変形しにくく
しらすなどにオススメの容器です。

品名	サイズ	材質	袋／入数	ケース／入数
バイオデリカ HM 280 B 深黒 耐寒	165×128×37	バイオ 耐寒PPF	50	1200
バイオデリカ TP 井 40 B 黒 耐寒	200×145×32	バイオ 耐寒PPF	50	600
バイオデリカ HK 9-3 B 黒 耐寒	228×154×25	バイオ 耐寒PPF	100	800
バイオデリカ HK 65-1 B 黒 耐寒	188×188×25	バイオ 耐寒PPF	100	800
バイオ食悦 15-15 B 深黒 耐寒	148×148×45	バイオ 耐寒PPF	50	600
バイオ食悦 20-15 B 深黒 耐寒	198×148×45	バイオ 耐寒PPF	50	600
かさね 70 中皿 9 耐寒	184×184×26	バイオ 耐寒PPF	50	600
バイオデリカ ブリーナ D19-14 黒	194×138×45	バイオ 耐寒PPF	50	600

NEW

品名	サイズ	材質	袋／入数	ケース／入数
バイオデリカ ブリーナ L20-15 白	200×145×35	バイオ 耐寒PPF	50	600
バイオデリカ ブリーナ P22-17 2S 黒	223×168×32	バイオ 耐寒PPF	50	600
バイオ タフトレー 200 F 耐寒	189×99×32	バイオ 耐寒PP	100	2000
バイオ タフトレー 300 F 耐寒	189×115×32	バイオ 耐寒PP	100	2000
バイオ タフトレー 400 F 耐寒	190×142×32	バイオ 耐寒PP	100	1800
タフトレー 1000 F 耐寒	270×210×30	耐寒PP	100	800
タフトレー 1100 U 耐寒	194×100×38	耐寒PP	100	800
NEW バイオ CST 19-13 耐寒	187×127×17	バイオ 耐寒PP	100	1500

冷凍食品 商品化フローチャート



試作依頼への対応

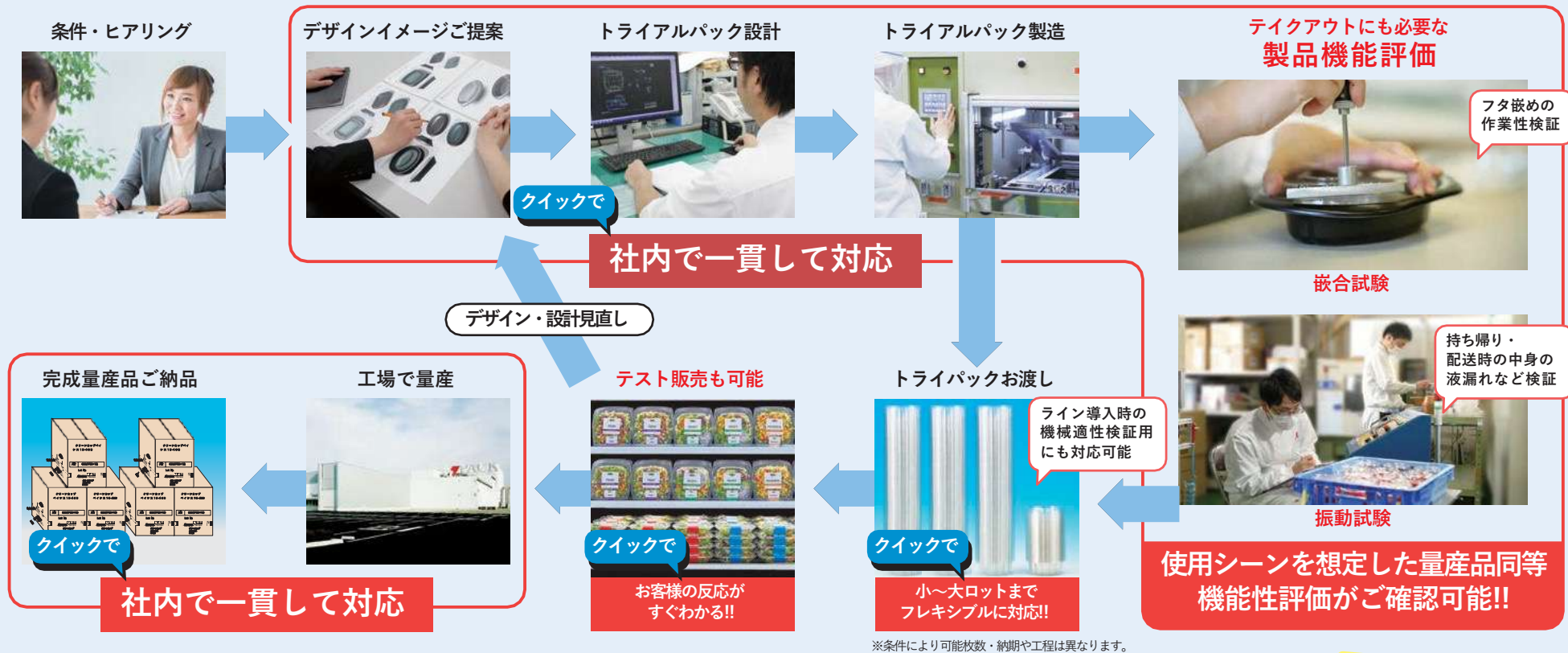


トライアルパック工房×

バイオデリカ耐寒

耐寒PP

「RISUトライアルパック工房」協創商品完成までの流れ



ぜひご相談ください！

小ロット生産から大規模なテスト販売も対応可能！

補助金制度の一例

※詳細は経済産業省HPよりご確認ください

【ものづくり補助金】

ものづくり補助金とは = 「ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金」の略称です。
中小企業と独立行政法人中小企業基盤整備機構が制度化した補助金。

3つの部門

省力化枠

製品・サービス高付加価値化枠

グローバル枠

ものづくり補助金
の対象

すでに
創業している

企業規模が
条件を満たしている

賃金の引上げ計画を
従業員に表明している

ものづくり補助金の補助率

補助率：1/2～2/3

【事業再構築補助金】

ポストコロナ・ウィズコロナの時代の経済社会の変化に対応するため、中小企業等の思い切った事業再構築を支援することで、日本経済の構造転換を促すことを目的とします。
コロナの影響で厳しい状況にある中小企業、中堅企業、個人事業主、企業組合等を対象とします。

補助額	従業員数：20人以下	補助額：100万円～2,000万円
	従業員数：21～50人	補助額：100万円～4,000万円
	従業員数：51人～100人	補助額：100万円～5,000万円
	従業員数：101人以上	補助額：100万円～7,000万円

補助率	中小企業：1/2（※大規模な賃上げを行う場合は2/3）
	中堅企業：2/3（※大規模な賃上げを行う場合は1/2）

※事業終了時点で① 事業場内最低賃金＋45円 ② 給与支給総額＋6%

※2024年1月時点



かさね 70 中皿9 耐寒
を活用!

お悩み

①

味ご飯を使った多品目弁当を作りたいが人手不足で難しい...



冷凍対応の
お弁当容器中皿

味ご飯だけ中皿で
冷凍保存



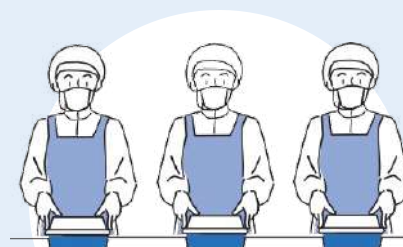
解凍後、
おかずを盛付け
本体にセットし
完成



お悩み

②

人手不足で
お弁当の副菜を作りきれない...



事前にセンター等で
副菜を作っておく



副菜を中皿に詰め
冷凍保存



解凍後、
様々なお弁当の
副菜に盛付け

2way使用で人手不足対策!!

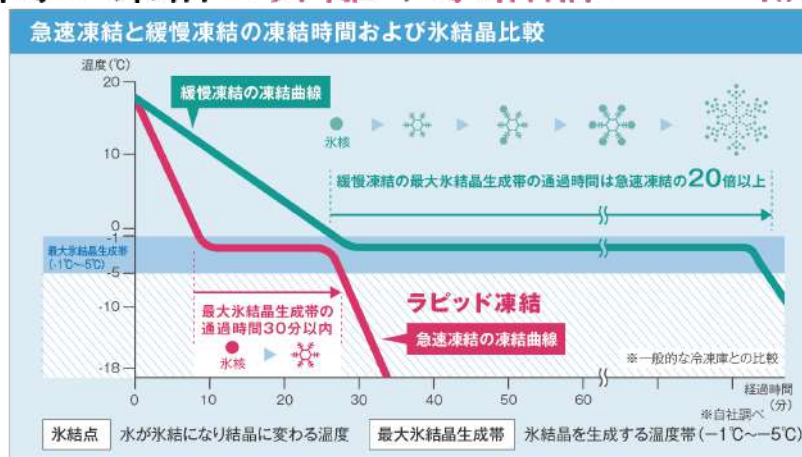


−30℃の液体凍結!

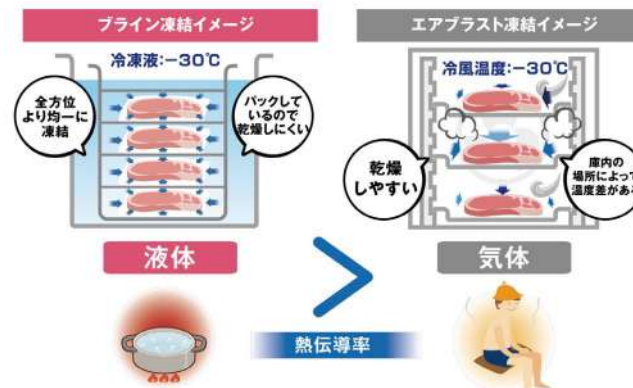
- 食材から調理品まで幅広く急速凍結
- お店の味をそのまま凍結できる



短時間の凍結で分離や氷結晶による品質劣化を最小限に



ブライン凍結だとムラなく高品質に凍結工程を終えることが可能



商品一覧



SF-5



SF-10



SF-20

★ SHUT-MAN

Seal Hot Foods in Seconds

熱い食品でも
5秒で パッキング!

- 多様な食品に対応
- 作りたての美味しさをそのまま包装



AST-7-400

point

1

脱気だから、しっかりバックから
優しいバックまで幅広く対応



脱気だから、やさしく食材をつぶさず
パッキングができます。
生食食材や調理済みの料理も状態や
目的に合わせたパッキングが可能。

point

2

冷たいものから熱いものまで
幅広く対応

真空吸引に伴う低温沸騰がないため、食材へ
の影響が少なく、確実なパッキングが可能。

ホットバック

煮込み調理品、煮物
焼き魚やソース類、
出汁などもパッキン
グできます。



- 真空調理・凍結含浸調理対応
- マリネ等の食材への味入れ調理対応

point

3

油付着袋でもシールが可能。3~5秒[※]で高速パッキング

±1℃の高精細なヒーター温度制御技術により、作業者の熟練度、周囲温度、シール回数や電圧変動等の
影響を受けず、確実なシールが可能です。また、ヒーター圧力を最適に制御しているため、袋口に油が付い
ていてもシールが可能です。高速パッキングなので作業性・生産性が向上します。



袋口に油が
付いていても
OK!

【 お問合せ 】

営業本部	TEL(0568)67-5513(代)	FAX(0568)67-7721	〒484-0894	愛知県犬山市羽黒宮浦1番地
バイオ営業部	TEL(0568)67-5513(代)	FAX(0568)67-7721	〒484-0894	愛知県犬山市羽黒宮浦1番地
札幌営業所	TEL(011)864-8394(代)	FAX(011)864-8147	〒003-0024	札幌市白石区本郷通4丁目南1番2号
仙台支店	TEL(022)223-3113(代)	FAX(022)223-3115	〒980-0811	仙台市青葉区一番町2丁目8番15号(太陽生命ビル5階)
東京本社	TEL(03)6702-0190(代)	FAX(03)6661-0165	〒105-0022	東京都港区海岸一丁目16番1号(ニューピア竹芝サウスタワー9階)
大宮営業部	TEL(048)650-3786(代)	FAX(048)650-3789	〒330-0801	さいたま市大宮区土手町1丁目62の1(ワコーレ大宮ビルⅡ2階)
西東京営業部	TEL(042)724-1580(代)	FAX(042)724-6495	〒194-0022	東京都町田市森野1丁目25番5号(博信ビル3階)
名古屋支店	TEL(052)732-1411(代)	FAX(052)733-3740	〒464-0850	名古屋市千種区今池4丁目1番29号(ニッセイ今池ビル1階)
金沢営業所	TEL(076)237-5480(代)	FAX(076)237-8615	〒920-0062	金沢市割出町633番地の1(新保第2ビル3階)
静岡営業所	TEL(054)205-3231(代)	FAX(054)273-2750	〒420-0851	静岡市葵区黒金町11番地7(大樹生命静岡駅前ビル5階)
大阪支店	TEL(06)6445-7722(代)	FAX(06)6445-7527	〒550-0003	大阪市西区京町堀1丁目6番4号(アーバンリサーチビル5階)
中四国支店	TEL(086)212-1611(代)	FAX(086)212-1615	〒700-0821	岡山市北区中山下1丁目2-3(太陽生命岡山ビル7階)
福岡支店	TEL(092)431-8032(代)	FAX(092)473-5908	〒812-0016	福岡市博多区博多駅南1丁目2番15号(事務機ビル5階)