

Road To 2030

日本を代表するサステナブルフードカンパニーへ

**Become
Japan's leading
sustainable food company**

D
DAY BREAK

ケミカルワールドをサステイナブルワールドへ。
デイブレイクは特殊冷凍トータルソリューションで、
21世紀に食産業革命を起こす会社です。

Company name

デイブレイク株式会社

Founding date

平成25年7月19日

Capital

39,867,289円（資本準備金含む）

CEO

木下 昌之

Employee

23人

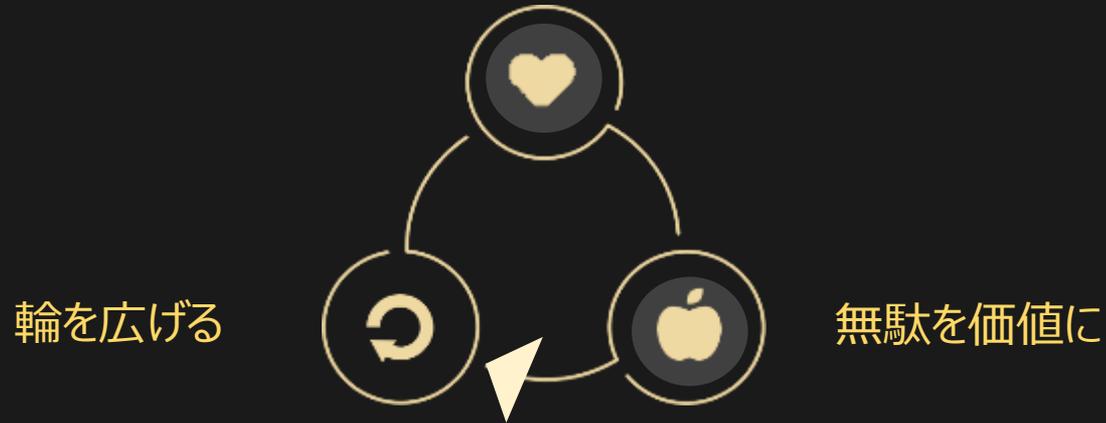
Advisorクオンタムリープ(株) 代表取締役会長
元SONY会長 出井 伸之**Address**

〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-33 ニウケビル5F

Business©特殊冷凍TMトータルソリューション事業**Shareholders**

経営陣、W Ventures

いちばん美味しいで健康に



VISION

" あったかい心の連鎖 " が生まれる社会を

MISSION

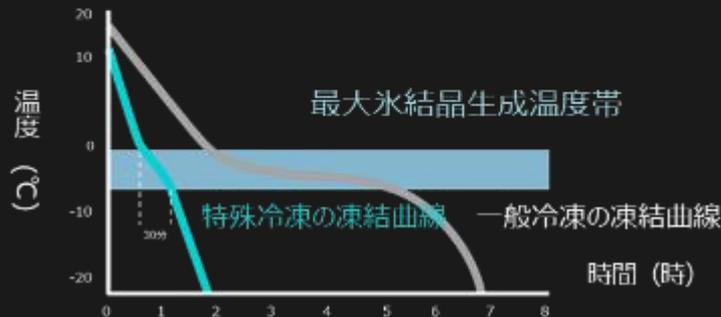
作り手から食べ手のより良い未来を創造する

デブレイクのコアコンピタンス

デブレイクのコアコンピタンスは「特殊冷凍テクノロジー」と「特殊冷凍レシピ」です。
 特殊冷凍テクノロジーとは「細胞破壊を極少化する」技術のことで、鮮度をとじ込めいつでも生に復元することが可能です。また、食材別に凍結を含めた5つの工程全ての最適な組み合わせをデータとして保有しているため、食材の品質を最大化することが出来ます。

Flash Freezing Technology

一般冷凍と特殊冷凍の比較



一般冷凍と特殊冷凍の食材の状態の比較



Flash Freezing Recipe

食材別に各工程のノウハウデータを保有



一般冷凍と特殊冷凍の食材の状態の比較



特殊冷凍食品の事例



特殊冷凍レシピの開発事例（寿司）

青森市

鮭

「シン握り」新発売
キャンペーン

本広告限定 先着100名様限定

1人前(山真入)：通常価格1,880円(税込)が

合計 1人前に注文で、
2人前 ら1人前無料

これが、冷凍なのか。

「シン握り」は、今握ったのではないが、
「鮮心」さんは13年前から通っておりますが、
シン握りは、今握ったのではないが、
という程のクオリティでした。(40代/男性)

「鮮心」さんは13年前から通っておりますが、
シン握りは、今握ったのではないが、
という程のクオリティでした。(40代/男性)

期待以上の美味しさでした！
よく友人が家に集まるので、
その際にお出ししたいと思います。(40代/男性)

中村さんの鮭を自宅で食べられるなんて、
本当に幸せです。まとめて購入して、
自宅の冷凍庫にストックしています。(50代/女性)

本格高級鮭の美味しさです。

「シン握り」は、今握ったのではないが、
「鮮心」さんは13年前から通っておりますが、
シン握りは、今握ったのではないが、
という程のクオリティでした。(40代/男性)

「まるで握り立て」
科学との融合でその瞬間の味わいを
閉じ込めるに成功しました。

6年の歳月をかけ生み出した
シン握り技術

世界トップクラスの握り技術、最高の「シン握り」をお届け
いたします。本物の江戸前鮭を再現する天婦・中村導
監督が、皆さんに心の底から喜んでいただける鮭を旨し
く、新鮮な状態で届けるため、独自の冷凍技術、技術と
熱心に取り組んだ結果、この技術を開発しお届けしたい。

「鮮味の旨さ!」「食品ロス削減にも貢献できる新技術!」、各種マスコミで絶賛されています!

予約 困難店の味

news every. CREA VERY 東洋経済 ONLINE THE SANKEI NEWS 東京カレンダー CLASSY. 飲食新聞

特殊冷凍レシピの開発事例（麺類）



特殊冷凍レシピの開発事例（揚げ物）

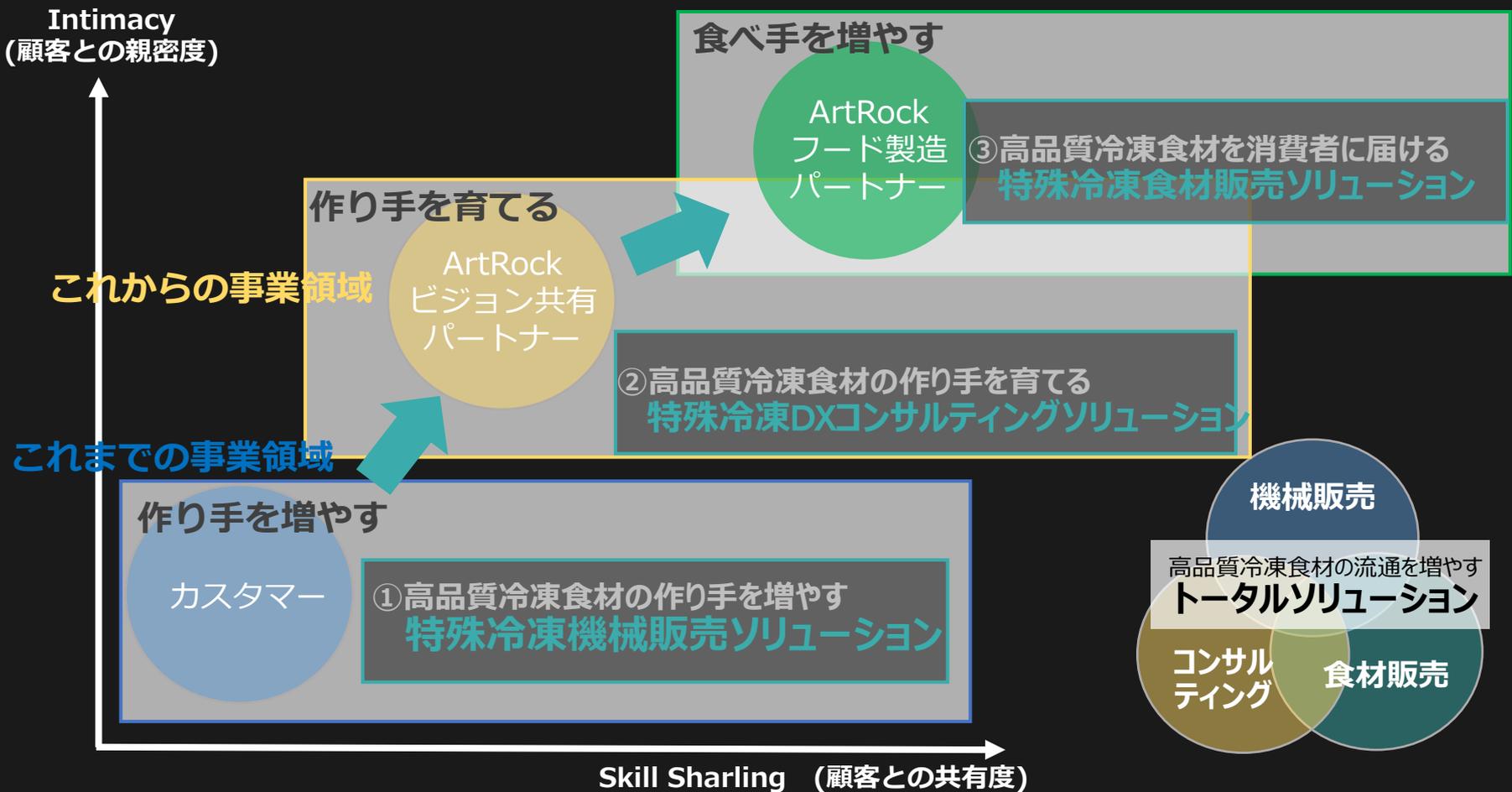


MISSION

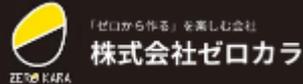
作り手から食べ手のより良い未来を創造する

各ソリューションが相互に連携し、作用しあい、シナジーを生み出す

今後の事業領域



代理店モデルから **自社フリーザー直販モデル**へ



Art Lock Freezer



デブレイクのアプローチ

冷凍機導入企業は、
累計約3万社



上手く使いこなせている企業は、

3% 未満



スマートフリーズファクトリー

12

一般の冷凍機メーカー

デイブレイク

冷凍機の販売

スマートフリーズファクトリーモデル
(高品質冷凍食材を製造・供給することを目的として設立された厨房)
のコンサルティング販売



顧客が冷凍機を最大活用できない



冷凍機



レイアウト

食材別の
凍結レシピオペレーション
コンサル

高品質な冷凍食材を量産できるオペレーション構築までサポート

最適な冷凍オペレーションの重要性



Our Concept

冷凍機を導入してからが本番。
デイブレイクは冷凍ビジネスサポーター。



冷凍機導入前

- ★満足できるまでの凍結テストサポート
- ★食材に合わせた機械の選定
- ★事業計画に合わせたレイアウト設計
- ★他社事例に基づいた業種別の業態提案
- ★補助金申請サポート

冷凍機導入後

- ★冷凍機の最大活用サポート
- ★冷凍食品開発支援
- ★計画生産オペレーション構築支援
- ★販路開拓支援

次世代冷凍ビジネス勉強会

MENU

01

リアル定例会

偶数月開催

@品川



MENU
02

業種別web定例会

不定期開催 @オンライン



MENU
03

会員企業視察ツアー



MENU

04

デイブレイクからの日々の 冷凍研究レポート配信!



モデル企業視察セミナー

迫り来るアフターコロナ! 近未来に必ず起こる「食ビジネス」バブルをチャンスに変える!
大阪の仕出し店がコロナ禍に実施した計画生産体制構築プロジェクトの全貌大公開!



全てのパーツを凍結前島のレシピに組み替え

パーツごとにまとめて製造・冷凍保管

食品ロス率が10%から**0%**! 労働時間 ^{300分} **30時間減!**
特殊冷凍機を活用した計画生産体制の構築で

営業利益率を **5%** 改善した **弁当宅配専門店**

開催日時 **限定50名様** の全てが分かる
2021年 **12月9日** 2022年 **1月13日**
12:30(開)~16:00(閉) in大阪 **日帰り視察**



株式会社 RISE
代表取締役
酒井 忠之氏
酒井 忠之氏の解説講演付

本邦初公開! 特殊冷凍機の活用方法最前線!
圧倒的に生産性と品質が上がる計画生産体制の作り方
来る「中食時代」を生き残る! 「冷凍」を使った経営シフト
●人手不足前提の事業構築! 特殊冷凍機の使い方を全て教えます!
●肉・魚・果物・惣菜・弁当・食材別の凍結方法大公開!
●冷凍解凍に合わせたレシピの作り方、保管の仕方、解凍の仕方も公開

水産関連会社必見!!
高品質かつ通年安定供給の実現! 新ビジネスモデルの全貌を大公開!



アフターコロナを勝ち抜く水産卸売業者のキーワードは「**高品質×安定供給**」
特殊冷凍機の徹底活用で ^{年間} **5倍** を達成した

新時代 **水産卸売** 企業の **冷凍専門CK**

開催日時 **限定50名様** の全てが分かる
2022年 **3月15日** 2022年 **4月12日**
12:30~16:00 in東京 **日帰り視察**



株式会社 ジャパンフードプロセス
代表取締役 **古賀 秀樹氏**
急速冷凍機 有効活用! 好評のノウハウ
国内トップクラス!!

環境などの外的要因に負けない! 「冷凍」前提の経営シフト
●魚の高品質冷凍のノウハウ全て教えます
●冷凍前提のCKのレイアウトと必要機材を全て公開!
●高品質商品や販路拡大の計画生産体制の作り方
●漁獲量不安定前提の事業構築の方法
●全く新しい水産卸売業者の新ビジネスモデル大公開!
●「新鮮で美味しい」をいつでもどこへでも届ける成功事例!

Our Business method

デイブレイクが提供する冷食ビジネスモデル

水産業

Smart freeze factory

「高品質×安定供給」を実現する特殊冷凍特化卸事業モデル

Smart freeze Store

「高品質冷凍海鮮専門店」モデル・

肉卸業

Smart freeze factory

「高品質×安定供給」を実現する特殊冷凍特化卸事業モデル

Smart freeze Store

「高品質冷凍ミートデリカ専門店」モデル

仕出し業

Smart freeze factory

特殊冷凍で計画生産を実現！「超高生産性仕出し業」モデル

Smart freeze Store

特殊冷凍で計画生産を実現！「焼きたて+温めたて」の超ハイブリッド型ベーカリーモデル

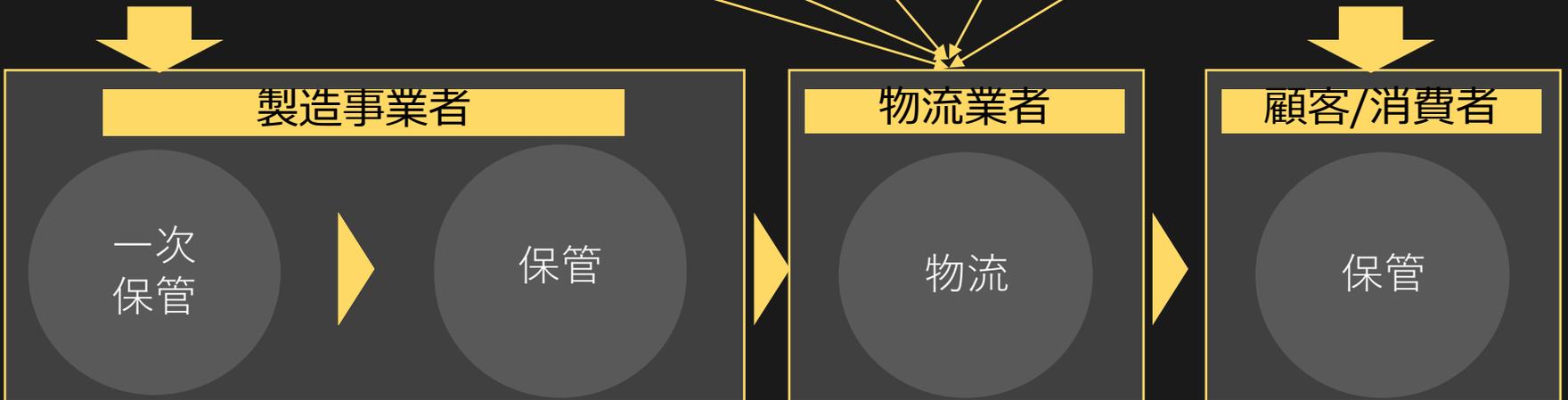
ベーカリー

中食業

Smart freeze Store

冷凍食材を最大活用する「寿司宅配」モデル
「高品質冷凍惣菜専門店」モデル

冷やし続けることの重要性



保管のテクノロジー

設置前



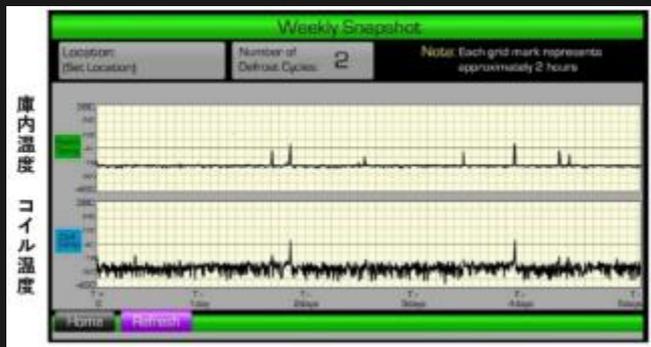
設置3週間後



設置9週間後



「KE2省エネコントローラ」



特徴①

最大40%
電気代削減

特徴②

作業の安全性

特徴③

品質向上

物流のテクノロジー

レボクールを使うことで通常の運搬車に
冷凍・冷蔵商品も搭載することが可能に。



可動式保冷库 「REVOCOOL レボクール」

特殊冷凍食品の事例



安定した
仕入れ/供給

商圈拡大



廃棄ロス
の削減



輸送コスト
の削減

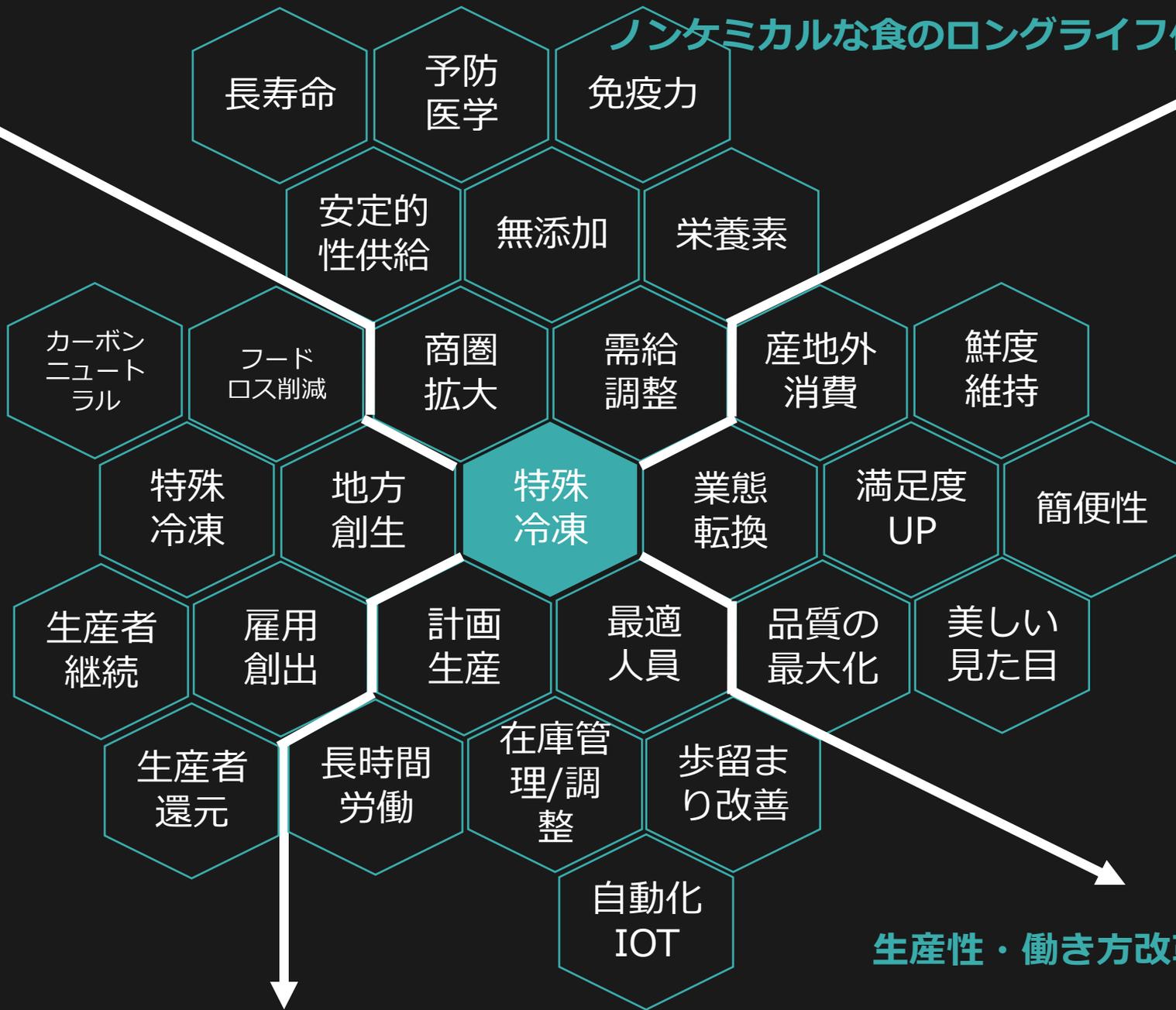


人件費の
削減



サステナブルな食業界の実現

食ビジネスの高付加価値化



Thanks!!

**Foe the
“DAYBREAK”
Of World’s
Food Distribution**