



TŌMIN

凍眠

Liquid Freezing



PRODUCT CATALOGUE



Good Freezing For All

TECHNICAN

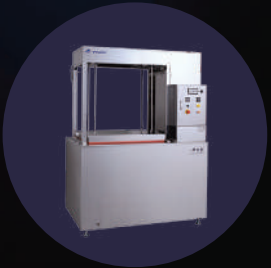
SINCE 1988



テクニカン



凍眠
LIQUID FREEZER



アルコール凍結のパイオニア「凍眠」が 世界を変えていく。

私たちは、食材を新鮮なまま眠らせる「アルコール凍結」の技術を開発しました。品質・風味・栄養。旬の味をそのまま長期保存する「凍眠-TOMIN」が目指すのは、新しいおいしさのある世界です。とれたて・つくりたての味が世界中どこへでも流通し、冷凍食品が価値あるブランドへと進化すること。需要と供給のバランスが整うことでフードロスが削減され、新たな消費ラインが雇用を生み出す。この圧倒的な鮮度は、食品業界が抱えてきた長年の課題を解決する—私たちはそう確信しています。「凍眠-TOMIN」は、液体凍結の代名詞として食の常識・世界を変えていきます。

TOMIN takes the world of food to a whole new level.

We have developed "TOMIN" liquid freezer, a technology that preserves food's freshness. "TOMIN" keeps the quality, flavor, and nutrients of seasonal ingredients for long-term storage. Our goal is to create a world where fresh, high-quality food can be enjoyed worldwide, turning frozen foods to a whole new level. This technology helps reduce food waste and creates new job opportunities. "TOMIN" will revolutionize the food industry and help build a better future for the planet.

INDEX

- 02 コンセプト
Concept
- 04 導入企業様
Clients
- 05 取得特許
Patents Granted
- 06 液体凍結とは
What is Liquid Freezing?
- 09 凍眠の使い方
How to use TOMIN
- 10 凍眠の特徴
Features
- 12 製品
Products
- 22 活用事例
Case Studies
- 24 凍眠が描く未来
TOMIN's Vision
- 26 テクニカンについて
About Technican

多くのお客様が「凍眠」で ビジネスを切り拓いています。

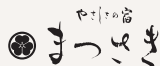
新しいビジネスの可能性を最大限に引き出す。アルコール凍結のバイオニアである凍眠は、累計3,500台以上のご用命を頂いております(2025年1月現在)。

Clients are growing their businesses with "TOMIN"

Maximizing the potential of new business opportunities. As pioneers in liquid freezing, we have sold over 3,500 units to date. (as of January 2025).

DEAN & DELUCA  松井酒造株式会社 

 聘珍樓
HEICHINROU

 やまだの
酒造

 LOHMEYER
ローマイヤ

 下鴨茶寮
京都

 伊藤ハム

 尾島
酒造

 焼肉 叙々苑


 ISC

 KEIO PLAZA HOTEL
SAPPORO

 美酒 爛漫
秋田銘醸株式会社

 筑波大学附属病院
University of Tsukuba Hospital

 精進 酒造
Shigeharu Sake

 横浜中華街
萬珍樓

 東京
吉兆

 ハチマル

 美南

 人形町
今半

 FUJIYA HOTELS & RESORTS
富士屋ホテルズ&リゾート

 げんきの郷
JAあぐりタウン

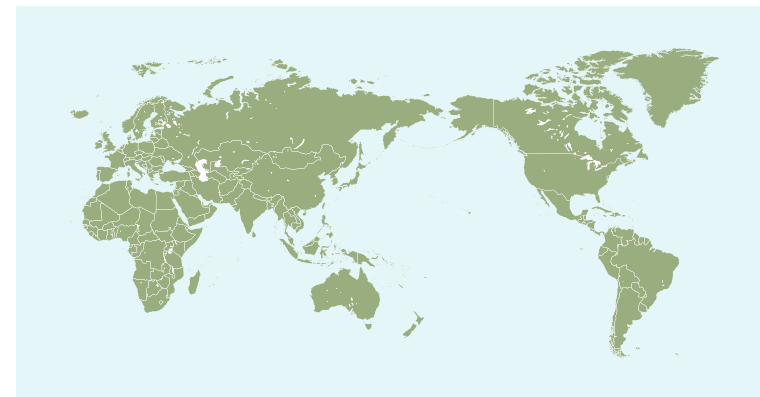
Patent

アルコール凍結は弊社が 国内外で特許を取得した技術です。 バイオニアとしての信頼、 導入実績 3,500 台以上。

代表の山田は家業の食肉業に従事していた際、現場のニーズを反映させた製品の開発に取り組んだ結果、使いやすさと耐久性に優れた構造を追求した製品を実現しました。

We have obtained patents in liquid freezing technology. With over 3,500 units sold worldwide.

Technican is a pioneering company with domestic and international patents in liquid freezing technology. Our CEO, Yamada, developed the technology while working in the family's meat business, focusing on creating a user-friendly and durable structure for the industry.



History



日本
Japan

登録番号 第2011591号
登録番号 第5143597号
登録番号 第6439013号 (ほか複数取得)



アメリカ合衆国特許
United States Patent

登録番号 第5222367号
登録番号 第5653121号



中華人民共和國特許
China Patent
(PRC Patent)

登録番号 第ZL20108003623.6



カナダ特許
Canadian Patent

登録番号 第2717941号



オーストラリア特許
Australian Patent

登録番号 第2010263911号



ベトナム特許
Vietnam Patent

登録番号 第20049号



インドネシア特許
Indonesia Patent

登録番号 IDP000040516



ロシア特許
Russia Patent

登録番号 第2598670号



欧州特許
EU Patent

登録番号 第2990744号

1980s

1988年に創業し、1989年に株式会社テクニカンを設立。開発した液体凍結機に「凍眠」と名付ける。

Founded in 1988, and the following year, in 1989, TECHNICAL Co., Ltd. was established. The liquid freezer was named TOMIN.



1990s

当時は冷凍への抵抗感が大きく長年苦戦しました。それでも全国を行脚することで地道に液体凍結への理解が得られていきました。

In the early 1990s, there was skepticism toward freezing technology, and we faced many challenges. However, through persistent nationwide efforts, we gradually gained acceptance of TOMIN liquid freezer.



2000s

業界内での認知も高まり、海外向けの販売が増え始めました。また、行政機関等からも注目をされるようになり、液体凍結が世に認知され始めます。

Recognition in the food industry has grown, sales abroad have increased, and liquid freezing is attracting attention from government organizations.



2010s

冷凍への理解が広がるにつれ、凍眠ブランドへの認知が広がる。また、弊社の技術が国連の掲げるSDGsに貢献するとして、2018年・2019年に国連本部に招聘され、演説を行いました。

As awareness of liquid freezing grew, recognition of TOMIN brand increased. Our technology, which contributes to the UN's SDGs, led to invitations to speak at the UN Headquarters in 2018 and 2019.



2020s

食品工場向けや飲食店向けの凍眠の販売が大きく伸長。また、冷凍食品専門店TOMIN FROZENもオープンし、メディアからも多くの取材を受けました。

Sales of TOMIN liquid freezers for food factories and restaurants have grown significantly. The opening of TOMIN FROZEN, a specialty frozen food store, has also attracted extensive media attention.





凍らせるというより、眠ら TOMIN: not just freezing, but

凍結方法

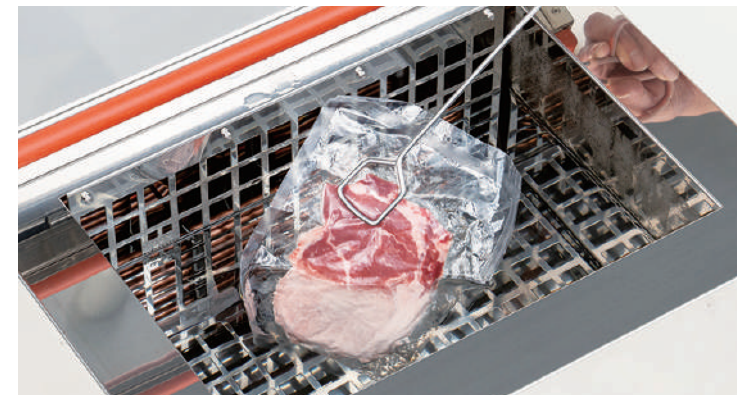
-30°Cのアルコールで素早く凍結。

テクニカンが特許を取得した「凍眠」は-30°Cのアルコール(エタノール)を用いて、パックした食品を凍結させます。気体よりも液体の方が熱伝導率が高いため、空冷式の急速冷凍よりもさらに素早く冷凍できます。

Our Method

**-30°C (-22°F)
Liquid Freezing technology**

As a pioneer in liquid freezing, Technican has patented TOMIN, a freezing method that uses -30°C (-22°F) ethanol to freeze packaged food. Since liquids conduct heat better than gases, it freezes food much faster than conventional air-blast freezing.



せる。 “Reviving”

凍結スピード

味が落ちる前に凍らせる。

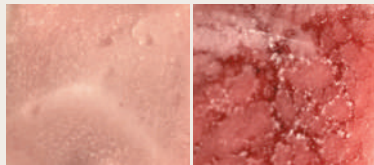
液体は、気体と比較して熱伝導率が約20倍!だから、速く凍り、誰が食べても分かるおいしさの違いを実現します。

Freezing Speed

Freeze Food like never before

Liquids have about 20 times the thermal conductivity of gases! That's why they freeze food much faster, reviving its taste, texture, and nutrients, making the difference clear to everyone.

こんにゃくゼリー凍結比較 Comparison of Freezing Konjac Jelly



「凍眠」で凍結
TOMIN

一般的な空冷式で凍結
Conventional Air-blast

凍結目安時間表 Freezing Time Reference Chart

単位:分 (Unit: per minute)

製品 Foods	牛肉・マグロ Beef / Tuna	豚肉・鶏肉 レバー類 Pork, Chicken, and Livers	白身魚 White Fish	筍 (ボイル) Boiled bamboo shoots	サケ Salmon	ハム・イクラ (高塩分製品) Ham, Salmon roe, High-sodium products
厚さ Thickness						
2cm	8~10	10~12	8~10	7~9	10~12	12~13
5cm	40~50	40~50	40~50	35~45	40~50	45~65
8cm	60~80	70~90	60~80	50~60	70~90	80~90
10cm	70~90	80~100	70~90	60~70	100~120	100~120

※凍結時間は厚み、食材だけでなくパッケージや凍結前温度によって異なります。詳しくはお問い合わせ下さい。

*Freezing time varies depending on factors such as thickness, type of food, packaging, and pre-freezing temperature. For more details, please contact us.

ランニングコスト

凍眠のランニングコストは、アルコール費用と電気代。液体は蓄熱効果が高く、無駄の少ない運用ができるため、「意外にも液体凍結はランニングコストが安価」というご評価を頂いております。

Operating Costs

TOMIN liquid freezer's operating costs are relatively low, limited to alcohol and electricity, thanks to the superior efficiency of its liquid freezing system over air-blast freezers.

コスト比較表 Cost Comparison Table

種類 Freezer Type	凍結スピード Freezing Speed	ランニングコスト Operating Cost
「凍眠」 TOMIN	◎	¥10~20/kg
業務用一般冷凍庫 Conventional Freezer	△	¥5~10/kg
空冷式急速冷凍 Air-blasting Freezer	○	¥30~35/kg
窒素ガス凍結 Nitrogen gas Freezer	○	¥50~70/kg

※上記のコストに関するデータは、テクニカンによる独自の調査結果です。(2025年1月現在)

*The above cost data is based on internal research conducted by Technican. (as of January 2025)

「1分でわかる凍眠」
はこちら

Understand
TOMIN
in 1 minute



日本語



ENGLISH

「凍眠」なら、ドリップが限りなくゼロに近い。

With “TOMIN” Liquid Freezer, drip loss is reduced to nearly zero.

肉・魚・野菜など、食材のなかにある水分は冷凍すると氷の結晶になります。凍結のスピードが遅いとその結晶は膨張し、細胞を傷つけ、解凍したときにドリップ（水分・旨み成分・栄養素）が流出し、味・見た目・食感などが劣化してしまいます。

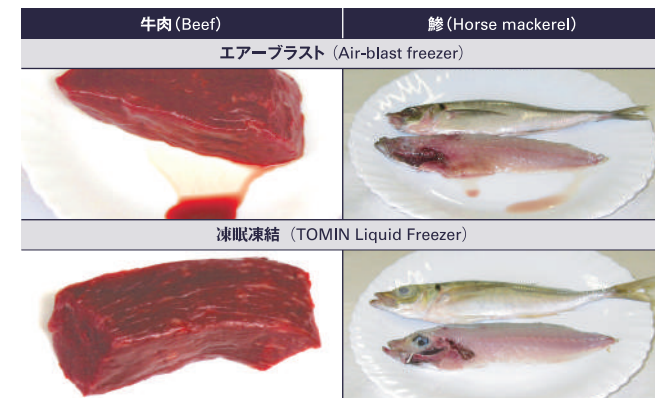
When freezing meat, fish, or vegetables, the moisture turns into ice crystals. If freezing is slow, these crystals expand, damaging the cells. This causes drip loss (water, flavor, and nutrients leaking out) during thawing, leading to a loss of taste.

細胞を傷つけない。だから鮮度が守られる。

一般的な冷凍庫で凍らせた食材の氷の結晶は約100ミクロン。内側から細胞を破壊し、旨みや栄養はドリップとして流れ出てしまいます。凍眠なら氷の結晶はわずか5ミクロン。食材の細胞破壊を防ぎ、解凍しても、凍結前のフレッシュな状態に戻ります。

Less cell damage, more freshness preserved.

Foods frozen in a conventional freezer have ice crystals around 100 microns, which damage cells and cause flavor and nutrients to leak out. With TOMIN, the ice crystals are just 5 microns, preventing cell damage and keeping food fresh after thawing.



エアープラストの場合 (In the case of Air-blast freezer)



凍結速度が遅いと氷が大きく膨張し細胞を破壊。解凍時にドリップが発生する。

When the freezing speed is slow, large ice crystals form and expand, damaging the cells. This causes drip loss during thawing.

凍眠凍結の場合 (In the case of TOMIN Liquid Freezer)



凍結速度が速いと氷があまり膨張せず細胞を傷つけない。解凍時のドリップがほとんど発生しない。

When the freezing speed is high, ice crystals do not expand much, minimizing damage to the cells. This results in little to no drip loss during thawing.

使い方は、とてもシンプル。

TOMIN is very simple to use.

1



凍らせる

バックされた食材を「凍眠」のアルコール液に浸漬させます。

※-30℃なので、火に触れても引火しません。

Freezing

Place the vacuum-packed foods into the TOMIN liquid bath.

*At -30°C, there is no risk of ignition.

2



保管する

凍眠で凍結した後は、通常のエアブラスト式冷凍庫で保管して頂けます。

※段ボール箱に入れて冷凍保管することを推奨します。

Storing

No special freezing storage is required. Foods frozen with TOMIN can be stored in a conventional freezer.

*It is recommended to store in a cardboard box for freezing.

3



解凍する

従来の冷凍食品に比べ、解凍方法の選択肢が増えます。

※食材に応じた最適な解凍方法をご提供できます。

Thawing/Defrosting

Compared to conventional frozen foods, it offers more options for thawing methods.

*We can provide the optimal defrosting method tailored to each ingredient.

ビジネスの新たな可能性を、凍眠が切り拓く。 TOMIN explores the new possibilities for your business.

1



鮮度のコントロールを容易に

凍眠で冷凍することで、旬の美味しさ・鮮度感をそのまま保管することができます。また、熟成肉も一番美味しいタイミングで凍眠凍結し、冷凍保管することで、クオリティコントロールをしやすくなります。

Expert Freshness Control

With TOMIN, you can preserve the peak flavor and freshness of seasonal foods. It also enables precise quality control by freezing aged meat at its optimal stage.

2



フードロス対策として

鮮度管理が容易になり、長期保管が可能になるということは、フードロス対策にも繋がります。凍眠シリーズは食品の生産現場から小売店、飲食店まで幅広く対応できるラインナップを取り揃えております。

Minimizing Food Waste

Easy freshness management and long-term storage help reduce food waste. The TOMIN series offers a wide range of solutions, catering to everything from food production facilities to retailers and restaurants.

3



仕入れをより戦略的に

フードロスを気にすることなく仕入れができるとなれば、相場が安くなっているときにまとめ買いをすることが可能になります。仕入れが安定すると、保管や供給の安定にも通じる為、経営基盤の強化に寄与します。

Optimize Purchasing Strategy

With no worries about food waste, you can take advantage of lower prices by buying in bulk. This stability in sourcing helps ensure consistent storage and supply, strengthening your business foundation.

4



オペレーションの効率化

まとめて仕込んで冷凍保管することで、仕込み一つ一つに集中することができます。セントラルキッチンでまとめて仕込んで配送するケースも多数。事業規模に合わせた「ちょうどいい凍眠」のご案内も可能です。

Efficient Operation

By preparing and freezing in bulk, you can focus on each task. Many businesses use central kitchens for bulk preparation and delivery. We can also offer a TOMIN solution tailored to your business needs.

5



衛生担保のツールとして

凍眠で素早く凍結することにより、菌が発生しやすい温度帯も素早く通過。食中毒リスク対策として、福祉食の製造現場でも活躍しています。

Hygiene Assurance Tool

Liquid freezing quickly passes through temperature ranges where bacteria thrive, ensuring safety and taste. It is widely used in hospitals and welfare facilities to mitigate foodborne illness risks.

6



アニサキス対策として

-20℃で24時間の冷凍保管によってアニサキスは死滅すると言われていますが、通常の冷凍では美味しさを犠牲にしてしまいます。凍眠を使う事で、美味しさそのままに、アニサキス対策をすることが出来ます。

Anisakis Risk Protection

Freezing at below -20 for 24 hours effectively kills Anisakis, but conventional freezers often compromise the taste. With TOMIN, you can ensure protection against Anisakis without sacrificing flavor.

7



ビジネスチャンスを広げる

凍眠による冷凍技術で、こだわりの美味しさをそのまま保持し、物販やふるさと納税、海外輸出に挑戦することが可能となります。凍眠なら、新たなステージでビジネスを展開できます。

Expanding Business Opportunities

With TOMIN, you can preserve the delicious flavor and expand into retail, and international exports. TOMIN takes your business to the next level.



PRODUCTS

LIQUID FREEZER

TOMIN/TOMIN-MINI

凍眠/凍眠ミニ

発明したのは圧倒的な鮮度保持

私たちが発明したのは、食材を新鮮なまま眠らせる「液体凍結」の技術。品質・風味・栄養。旬の味をそのまま長期保存する「凍眠-TOMIN」がめざすのは、新しいおいしさのある世界です。

Invention that retains incredible freshness.

We have developed an innovative liquid freezing technology that preserves ingredients in their freshest state. Quality, flavor, and nutrition – 'TOMIN' ensures long-term preservation of seasonal tastes just as they are. Our mission is to create a world filled with new possibilities for deliciousness.

カスタムメイドにも柔軟に対応します。

既存のモデルをベースにしたカスタマイズだけでなく、一から設計・製造する特注フリーザーも受注実績多数。

Flexible for Customization

We have extensive experience not only in customizing existing models but also in designing and manufacturing fully custom freezers.



凍眠 TOMIN

型式 Model	S-220W	S-220WL	S-300W	LM-45	LM-75	TL-1	TL-2	TLB-2
本体寸法 (mm) Main unit dimensions (mm)	D	645	695	645	1100	1015	1300	1650
	W	1145	1145	1145	1130	1555	1900	4750
	H	1145	1750	1040	1840	2160	2160	2425
冷凍機出力 (kW) Freezer output (kW)	2.2	2.2	3.0	4.5	7.5	15	30	60
冷凍機能力(kW) ET.@-35℃ 50/60Hz Freezer capacity (kW) ET. @-35℃ 50/60Hz	1.69/1.96	1.69/1.96	4.66	6.59	10.2	22.7	35.2	70.4
アルコール液量(ℓ) Amount of Ethanol(ℓ)	126	210	220	480	780	1310	2520	4950
凍結スペース有効 (mm) Effective freezing space (mm)	D	430	450	430	700	550	850	1050x2
	W	650	590	650	500	800	1050	1050x2
	H	250	320	410	500	650	650	650x2
冷却方式 Cooling method	急速冷却ステンレス管方式 Rapid cooling stainless steel pipe system							
本体重量 (kg) 約 Approx. main unit weight (kg)	200	350	250	500	800	1100	1600	3200
最大凍結能力/h *50/60Hz (凍結前温度 +5℃以内) Maximum freezing capacity/h *50/60Hz (Within +5℃ of pre-freezing temperature)	約15~20kg	約15~20kg	約25~35kg	約45~60kg	約80~100kg	約150~200kg	約280~350kg	約600~650kg
総合電容量 (AC200V) Total electrical capacity (200V AC)	2.4kW	2.5kW	3.2kW	5.1kW	8.45kW	16.9kW	32.3kW	64.5kW

※外気温+20℃、凍結対象物は+5℃の牛肉で計測 ※記載の凍結能力は凍らせる商品により増減する場合があります。 ※50Hzと60Hzでは凍結能力に差異が有ります。ご了承ください。
*We measured with +5℃ beef, with +20℃ surrounding temperature *Freezing capacity described depends on the product being frozen. *Please note that 50 Hz and 60 Hz freezing capacities differ.

凍眠ミニ TOMIN-MINI

型式 Model	TM-01	TM-02	TM-03	
本体寸法 (mm) Main unit dimensions (mm)	D	537	588	631
	W	505	555	605
	H	950	1004	1035
冷凍機出力 (kW) Freezer output (kW)	475w	600w	1125w	
冷凍機能力 (kW) Freezer capacity (kW)	287/330	344/396	790/898	
アルコール液量(ℓ) Amount of Ethanol(ℓ)	24	40	48	
凍結スペース (mm) Freezing space (mm)	D	257	285	314
	W	383	433	470
	H	150	210	210
冷却器 (材質) Cooler (material)	急速冷却銅管方式 Rapid cooling copper pipe system			
本体重量 (kg) Main unit weight (kg)	68	88	110	
最大凍結能力/h *50/60Hz (凍結前温度 +5℃以内) Maximum freezing capacity/h *50/60Hz (Within +5℃ of pre-freezing temperature)	約2.5~3.5kg/h	約3.5~4.5kg/h	約8.0~9.0kg/h	
定期消費電力 50Hz/60Hz Regular power consumption 50/60 Hz	500w/571W	585w/665W	1153w/1322W	

※記載の凍結能力は凍らせる商品により増減する場合があります。
*Freezing capacity described depends on the product being frozen.

S-220W

アルコール凍結を世に知らしめたモデル
動力電源のみで稼働、移設も容易

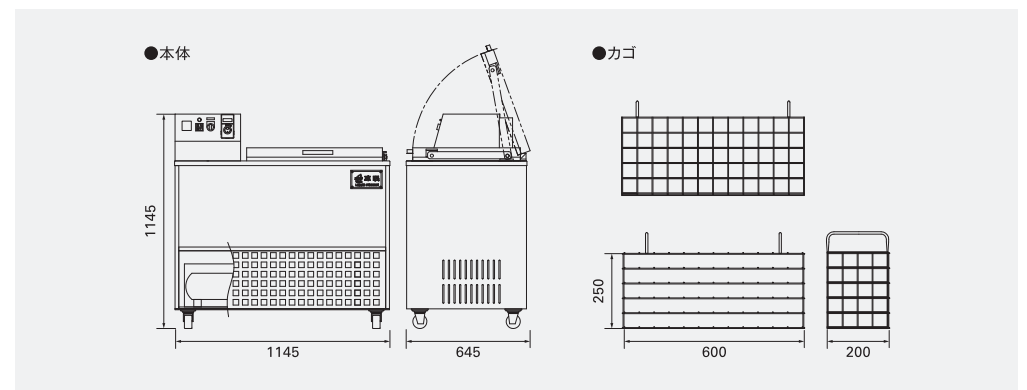
Symbol Model of Liquid Freezer
Powered by electricity, easy to move



仕様 SPECIFICATIONS

本体寸法(mm) Main unit dimensions (mm)	D645/W1145/H1145
冷凍機出力(kW) Freezer output (kW)	2.2
冷凍機能力(kW) ET.@-35°C 50/60Hz Freezer capacity (kW) ET. @-35°C 50/60Hz	1.69/1.96
アルコール液量(ℓ) Amount of Ethanol(ℓ)	126
凍結スペース有効(mm) Effective freezing space (mm)	D430/W650/H250
本体重量(kg) 約 Approx. main unit weight (kg)	200
最大凍結能力/h *50/60Hz (凍結前温度 +5°C以内) Maximum freezing capacity/h *50/60Hz (Within +5°C of pre-freezing temperature)	約15~20kg
総合電気容量(AC200V) Total electrical capacity (200V AC)	2.4kW
冷却方式 Cooling method	急速冷却ステンレス管方式 Rapid cooling stainless steel pipe system

寸法図 DIMENSIONS



※外気温+20°C、凍結対象物は+5°Cの牛肉で計測 ※記載の凍結能力は凍らせる商品により増減する場合があります。 ※50Hzと60Hzでは凍結能力に差異が有ります。ご了承ください。
*We measured with +5°C beef, with +20°C surrounding temperature *Freezing capacity described depends on the product being frozen. *Please note that 50 Hz and 60 Hz freezing capacities differ.

S-220WL

S-220Wの作業効率をより高めた一台
堅牢な4点式チェーン搭載のリフトモデル

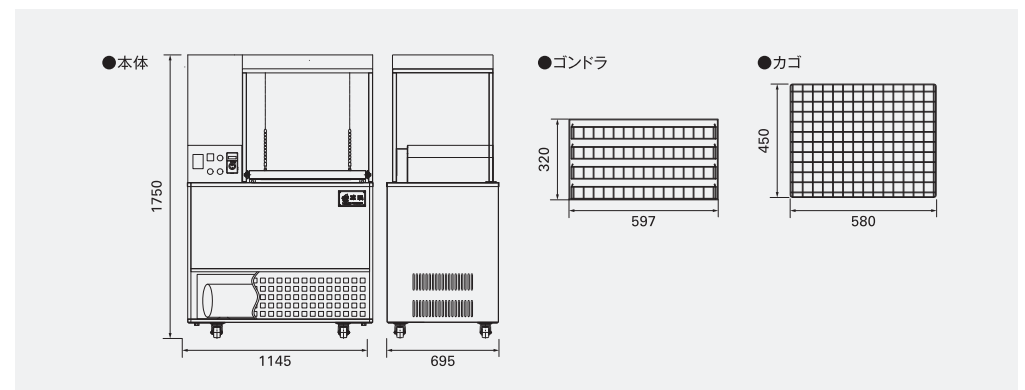
Enhanced efficiency with the S-220W
Rugged lift model with a 4-point chain



仕様 SPECIFICATIONS

本体寸法(mm) Main unit dimensions (mm)	D695/W1145/H1750
冷凍機出力(kW) Freezer output (kW)	2.2
冷凍機能力(kW) ET.@-35°C 50/60Hz Freezer capacity (kW) ET. @-35°C 50/60Hz	1.69/1.96
アルコール液量(ℓ) Amount of Ethanol(ℓ)	210
凍結スペース有効(mm) Effective freezing space (mm)	D450/W590/H320
本体重量(kg) 約 Approx. main unit weight (kg)	350
最大凍結能力/h *50/60Hz (凍結前温度 +5°C以内) Maximum freezing capacity/h *50/60Hz (Within +5°C of pre-freezing temperature)	約15~20kg
総合電気容量(AC200V) Total electrical capacity (200V AC)	2.5kW
冷却方式 Cooling method	急速冷却ステンレス管方式 Rapid cooling stainless steel pipe system

寸法図 DIMENSIONS

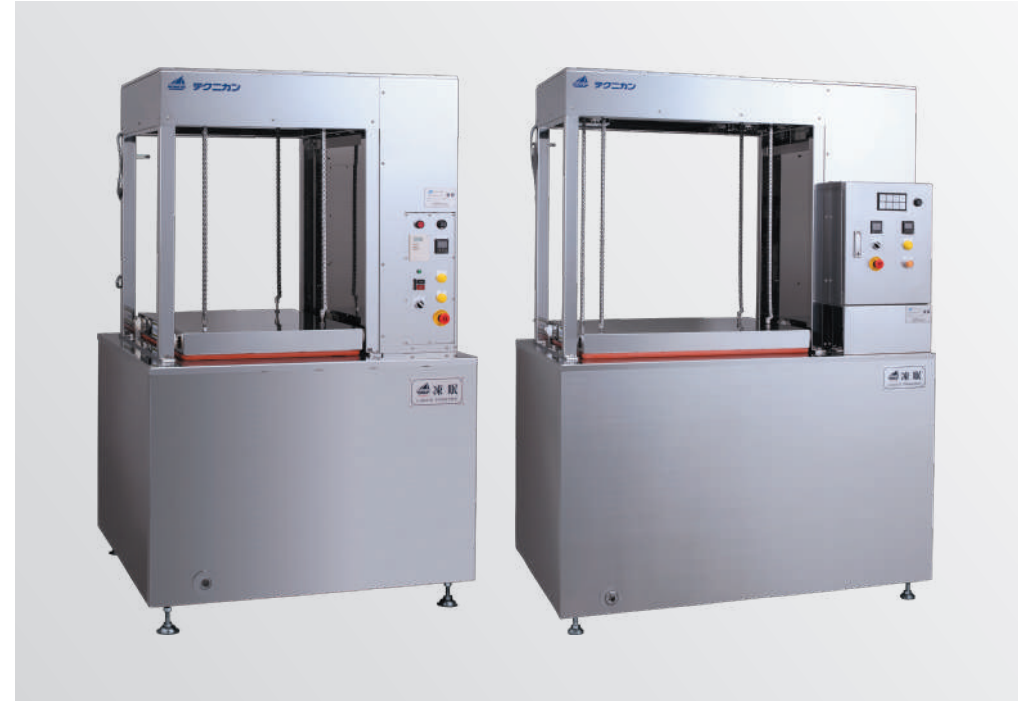


※外気温+20°C、凍結対象物は+5°Cの牛肉で計測 ※記載の凍結能力は凍らせる商品により増減する場合があります。 ※50Hzと60Hzでは凍結能力に差異が有ります。ご了承ください。
*We measured with +5°C beef, with +20°C surrounding temperature *Freezing capacity described depends on the product being frozen. *Please note that 50 Hz and 60 Hz freezing capacities differ.

LM-45/LM-75

省スペース設計が魅力の中型モデル
飲食CKやスーパーPCでも導入多数

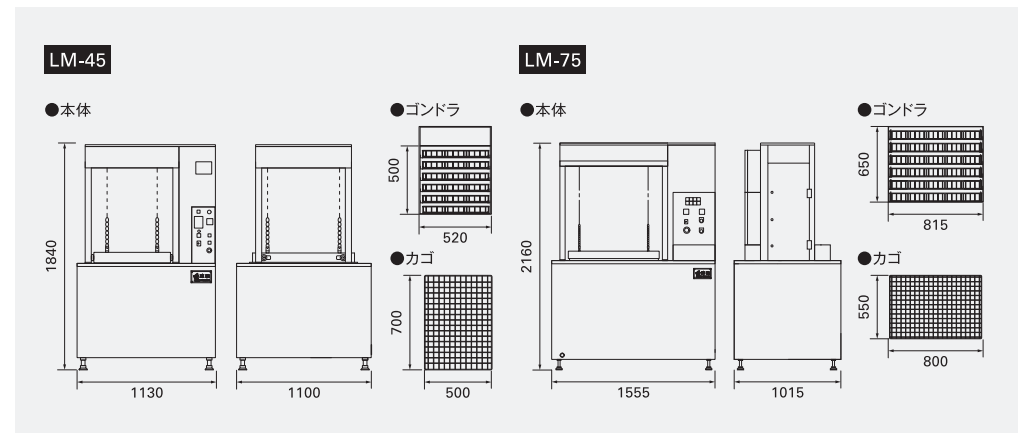
Space-saving design in a mid-size TOMIN
Widely adopted in food service kitchens
and supermarkets



仕様 SPECIFICATIONS

	LM-45	LM-75
本体寸法(mm) Main unit dimensions (mm)	D1100/W1130/H1840	D1015/W1555/H2160
冷凍機出力(kW) Freezer output (kW)	4.5	7.5
冷凍機能力(kW) ET.@-35°C 50/60Hz Freezer capacity (kW) ET. @-35°C 50/60Hz	6.59	10.2
アルコール液量(ℓ) Amount of Ethanol(ℓ)	480	780
凍結スペース有効(mm) Effective freezing space (mm)	D700/W500/H500	D550/W800/H650
本体重量(kg)約 Approx. main unit weight (kg)	500	800
最大凍結能力/h *50/60Hz (凍結前温度 +5°C以内) Maximum freezing capacity/h *50/60Hz (Within +5°C of pre-freezing temperature)	約45~60kg	約80~100kg
総合電気容量(AC200V) Total electrical capacity (200V AC)	5.1kW	8.45kW
冷却方式 Cooling method	急速冷却ステンレス管方式 Rapid cooling stainless steel pipe system	

寸法図 DIMENSIONS



※外気温+20°C、凍結対象物は+5°Cの牛肉で計測 ※記載の凍結能力は凍らせる商品により増減する場合があります。 ※50Hzと60Hzでは凍結能力に差異がでます。ご了承ください。 ※冷凍機(室外機)別置、配管工事が必要なモデルです。

*We measured with +5°C beef, with +20°C surrounding temperature *Freezing capacity described depends on the product being frozen. *Please note that 50 Hz and 60 Hz freezing capacities differ. *The model requires separate installation of the outdoor unit and piping work.

TL-1/TL-2

一次産業を中心に活躍する大型モデル
カスタマイズした特注機も実績多数

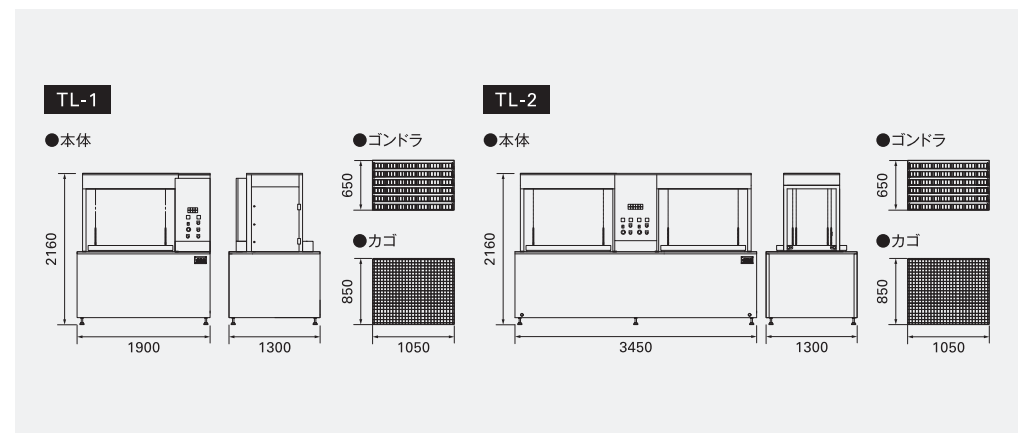
Large-sized models for primary industries
Customized options are available



仕様 SPECIFICATIONS

	TL-1	TL-2
本体寸法(mm) Main unit dimensions (mm)	D1300/W1900/H2160	D1300/W3450/H2160
冷凍機出力(kW) Freezer output (kW)	15	30.0
冷凍機能力(kW) ET.@-35°C 50/60Hz Freezer capacity (kW) ET. @-35°C 50/60Hz	22.7	35.2
アルコール液量(ℓ) Amount of Ethanol(ℓ)	1310	2520
凍結スペース有効(mm) Effective freezing space (mm)	D850/W1050/H650	D850x2/W1050x2/H650x2
本体重量(kg) 約 Approx. main unit weight (kg)	1100	1600
最大凍結能力/h *50/60Hz (凍結前温度 +5°C以内) Maximum freezing capacity/h *50/60Hz (Within +5°C of pre-freezing temperature)	約150~200kg	約280~350kg
総合電気容量(AC200V) Total electrical capacity (200V AC)	16.9kW	32.3kW
冷却方式 Cooling method	急速冷却ステンレス管方式 Rapid cooling stainless steel pipe system	

寸法図 DIMENSIONS



※外気温+20°C、凍結対象物は+5°Cの牛肉で計測 ※記載の凍結能力は凍らせる商品により増減する場合があります。 ※50Hzと60Hzでは凍結能力に差異がでます。ご了承ください。 ※冷凍機(室外機)別置、配管工事が必要なモデルです。

*We measured with +5°C beef, with +20°C surrounding temperature *Freezing capacity described depends on the product being frozen. *Please note that 50 Hz and 60 Hz freezing capacities differ. *The model requires separate installation of the outdoor unit and piping work.

TM-01

2019年の発売以来、
 外食産業における救世主的モデル
 ロス対策、業務効率化で経営支援
 A game-changer for the food industry
 Reducing waste and boosting efficiency

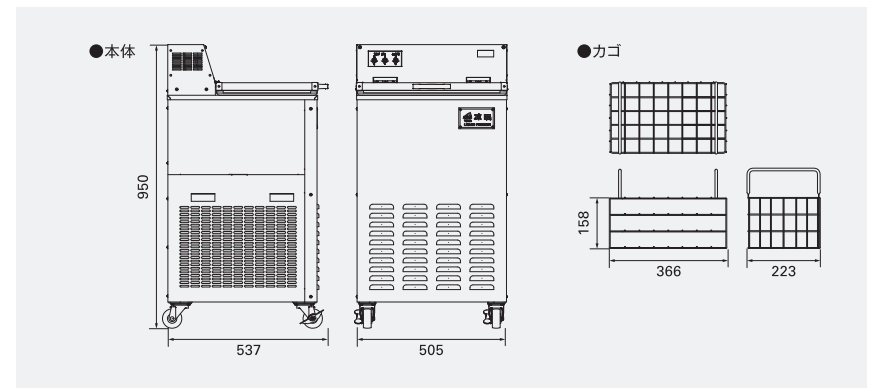


家庭用の単相100V電源でご使用いただけます
 Compatible with a household 100V power supply.

仕様 SPECIFICATIONS

本体寸法(mm) Main unit dimensions (mm)	D537/W505/H950
冷凍機出力(kW) Freezer output (kW)	475w
冷凍機能力(kW) ET.@-35°C 50/60Hz Freezer capacity (kW) ET. @-35°C 50/60Hz	287/330
アルコール液量(ℓ) Amount of Ethanol(ℓ)	24
凍結スペース(mm) Freezing space (mm)	D257/W383/H150
本体重量(kg) Main unit weight (kg)	68
最大凍結能力/h *50/60Hz (凍結前温度 +5°C以内) Maximum freezing capacity/h *50/60Hz (Within +5°C of pre-freezing temperature)	約2.5~3.5kg/h
定期消費電力 50Hz/60Hz Regular power consumption 50/60Hz	500w/571W
冷却器(材質) Cooler (material)	急速冷却銅管方式 Rapid cooling copper pipe system

寸法図 DIMENSIONS



※記載の凍結能力は凍らせる商品により増減する場合があります。
 *Freezing capacity described depends on the product being frozen.

TM-02

TMシリーズのミドルサイズモデル
 TM-01よりも更に凍結量が欲しい方に
 TM series mid-size model
 Ideal for higher freezing capacity than TM-01

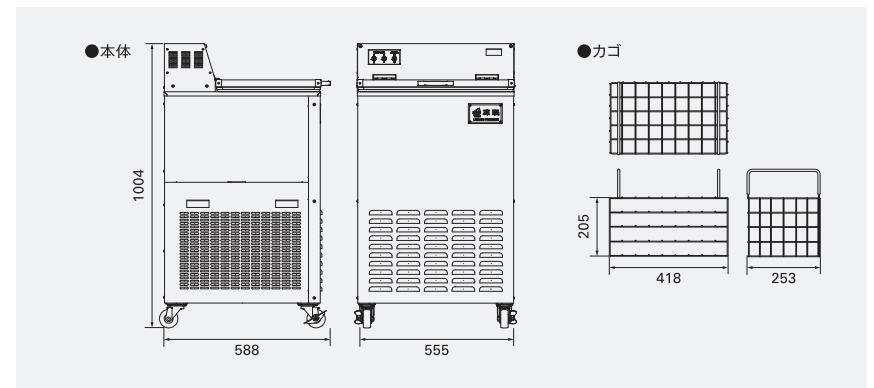


家庭用の単相100V電源でご使用いただけます
 Compatible with a household 100V power supply.

仕様 SPECIFICATIONS

本体寸法(mm) Main unit dimensions (mm)	D588/W555/H1004
冷凍機出力(kW) Freezer output (kW)	600w
冷凍機能力(kW) ET.@-35°C 50/60Hz Freezer capacity (kW) ET. @-35°C 50/60Hz	429/520
アルコール液量(ℓ) Amount of Ethanol(ℓ)	44
凍結スペース(mm) Freezing space (mm)	D285/W435/H210
本体重量(kg) Main unit weight (kg)	88
最大凍結能力/h *50/60Hz (凍結前温度 +5°C以内) Maximum freezing capacity/h *50/60Hz (Within +5°C of pre-freezing temperature)	約3.5~4.5kg/h
定期消費電力 50Hz/60Hz Regular power consumption 50/60Hz	585w/665W
冷却器(材質) Cooler (material)	急速冷却銅管方式 Rapid cooling copper pipe system

寸法図 DIMENSIONS



※記載の凍結能力は凍らせる商品により増減する場合があります。
 *Freezing capacity described depends on the product being frozen.

TM-03

凍眠ミニのフラッグシップモデル
省スペースかつ仕込み・物販も
この1台で

The flagship model of TOMIN Mini
One unit for prep and retail, compact design

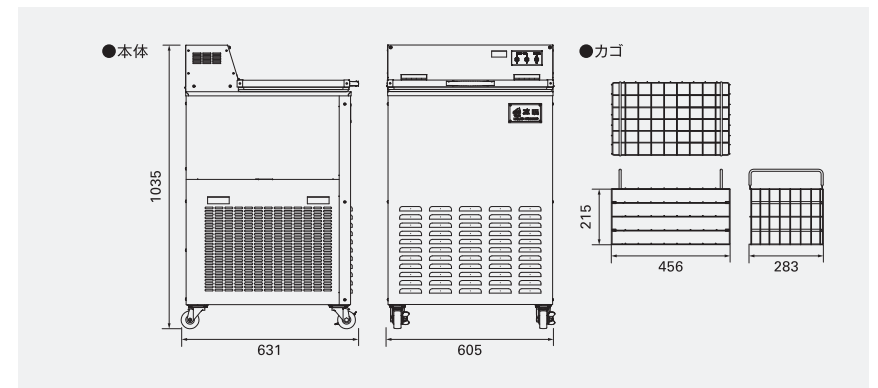


単相200V電源仕様です
single-phase 200V power supply

仕様 SPECIFICATIONS

本体寸法 (mm) Main unit dimensions (mm)	D631/W605/H1035
冷凍機出力 (kW) Freezer output (kW)	1125w
冷凍機能力 (kW) ET. @-35°C 50/60Hz Freezer capacity (kW) ET. @-35°C 50/60Hz	790/898
アルコール液量 (ℓ) Amount of Ethanol (ℓ)	48
凍結スペース (mm) Freezing space (mm)	D314/W470/H210
本体重量 (kg) Main unit weight (kg)	110
最大凍結能力/h *50/60Hz (凍結前温度 +5°C以内) Maximum freezing capacity/h *50/60Hz (Within +5°C of pre-freezing temperature)	約8.0~9.0kg/h
定期消費電力 50Hz/60Hz Regular power consumption 50/60Hz	1153w/1322W
冷却器 (材質) Cooler (material)	急速冷却銅管方式 Rapid cooling copper pipe system

寸法図 DIMENSIONS



※記載の凍結能力は凍らせる商品により増減する場合があります。
*Freezing capacity described depends on the product being frozen.

TMシリーズ用オプション Optional items for TM Series



浮き防止ふた

商品が浮いてしまいやすい場合に使用する落とし蓋です。

Lid

A drop-down cover designed for use when products are prone to floating



バケツ

商品数が多い場合に取り出しやすいよう設計したバケツです。

Bucket

A bucket designed for easy retrieval, especially when dealing with a large quantity of products.



バケツ

商品数が多い場合に取り出しやすいよう設計したバケツです。

Bucket

A bucket designed for easy retrieval, especially when dealing with a large quantity of products.



棚

浮きやすい商品に最適な凍結棚。

Rack

Freezing rack ideal for products that tend to float due to air in the pack.



棚

浮きやすい商品に最適な凍結棚。TM-01用は3段、TM-02用は4段です。

※写真は3段です。

Rack

Freezing rack ideal for products that tend to float due to air in the pack. TM-01 has 3 tiers, and TM-02 has 4 tiers.

*The photo shows the product with 3 tiers.

凍眠活用事例

凍眠・凍眠ミニのさまざまな活用事例を紹介します

TOMIN Case Studies

Various case studies of our clients in action

鈴木牧場様(北海道) / 牛乳

こだわり牛乳を凍眠し、賞味期限延長 海外への販売も視野に!

北海道・十勝で酪農業を営んでいる鈴木牧場様。A2牛乳というお腹に優しいタイプの牛乳をオーガニックかつグラスフェッドで生産していらっしゃいます。こだわりの牛乳の美味しさをそのままに、賞味期限を延ばして日本各地にお届けしたい、ということが凍眠のご導入のきっかけに。通常の冷凍では成分が分離して味わいに変化してしまいますが、凍眠であれば分離がほとんどなく、美味しさそのまま。長期保管のエビデンス取得にも力を入れられており、2024年に実施した海外でのテスト販売を皮切りに、海外事業拡大を推進していくとの事です。

Suzuki Farm (Hokkaido) / Milk

Extend the Freshness of Premium Milk with TOMIN With potential for global market expansion!

Suzuki Farm, located in Hokkaido, produces organic, grass-fed A2 milk that is gentle on the stomach. They introduced TOMIN to extend the shelf life of their premium milk while maintaining its original taste. Unlike conventional freezing, which can cause separation and affect flavor, TOMIN preserves the taste with minimal separation. After a successful test sale overseas in 2024, the farm is now expanding internationally.



株式会社ニイチク様(東京都) / ブロック肉

食肉の為に生まれた凍眠 ブロック肉の凍結にも最適

テクニカン代表の山田は、食肉加工・卸売業を営む家庭に生まれ育ち、その経験から凍眠は肉の冷凍を目的に開発されました。凍眠は、肉やホルモン類の冷凍に非常に適した凍結装置です。ニイチク様では大型凍眠を活用し、シュリンク包装されたブロック肉などを凍結。分厚いブロック肉もドリップを抑え、風味を保ちながら美味しさをそのままに冷凍保存することが可能です。

Niichiku Co., Ltd. (Tokyo) / Meat Blocks

TOMIN: Crafted for Meat Ideal for Freezing Meat Blocks

Technican CEO Yamada, grew up in a meat processing and wholesale family, which inspired the development of TOMIN for freezing meat. TOMIN is ideal for freezing meat products. At Niichiku, large TOMIN unit have been used to freeze shrink-wrapped block meat, minimizing drip loss and preserving flavor and freshness.



株式会社萬珍樓様(神奈川県)/中華料理

横浜中華街の名店、萬珍樓様。 仕込みも物販も凍眠で。

萬珍樓(まんちんろう)様は、横浜中華街を代表する名店として、多くの著名人に愛され続けています。林社長は当初、中華料理の冷凍に抵抗がありましたが、コロナ禍を契機に凍眠を導入。その高い再現性に驚き、試行錯誤の末、数々の逸品料理を冷凍食品化することに成功しました。現在では、物販だけでなく店舗の仕込みにも凍眠を活用し、3機種をフル活用されています。2022年には自社製冷凍食品の普及を目指し、「萬珍凍眠館」をオープン。栄誉にも凍眠の名を冠した店舗はTV取材も多く受け、瞬く間に話題となりました。

Manchinro Co., Ltd. (Kanagawa) / Chinese Cuisine

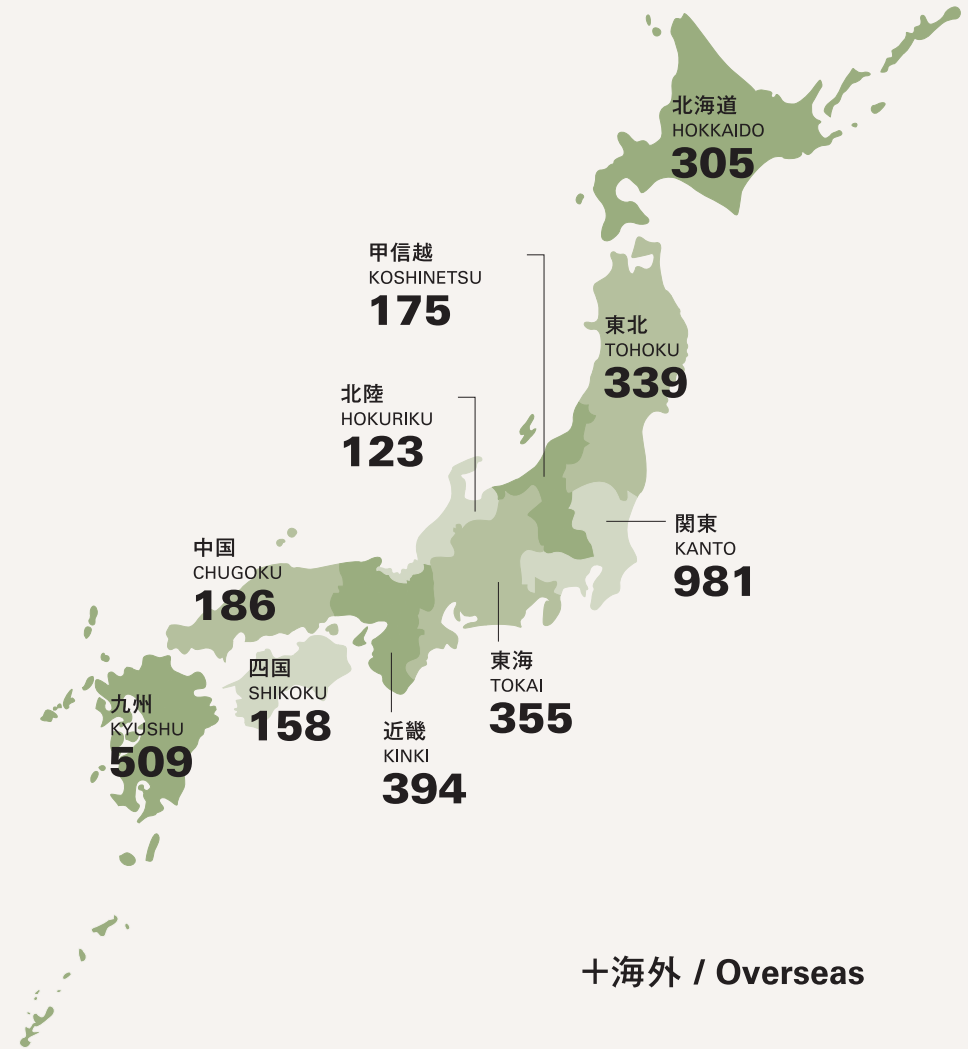
Manchinro: Yokohama Chinatown's Culinary Legend Streamline Prep and Sales with TOMIN

Manchinro, a renowned restaurant in Yokohama's Chinatown, embraced TOMIN during the COVID-19 pandemic despite initial resistance to freezing Chinese cuisine. Impressed by its high reproducibility, CEO Mr. Hayashi successfully froze signature dishes. TOMIN is now used for both retail and store prep, with three models in full use. In 2022, they opened 'Manchin Tomin-kan' to promote their frozen foods, quickly gaining media attention.



導入実績

Implementation Record



2025年1月24日現在 as of Jan. 24th 2025



冷凍食品専門店 TŌMIN FROZEN

Frozen Foods Specialty Store TŌMIN FROZEN

ビジネスの未来を切りひらく道標

「TŌMIN FROZEN」は2021年2月にオープンした冷凍食品の専門店。ここで取り扱う商品は全て凍眠で冷凍しており、水産・食肉・調理品・スイーツ・日本酒など、多岐に渡ります。テクニカンのオリジナル商品もありますが、ほとんどの商品が凍眠、凍眠ミニのクライアント様の商品です。この店舗を通じて、テクニカンが掲げる冷凍食品や小売店の未来像をご体感頂けます。数多くのメディアでも取り上げて頂き、凍眠ユーザー様の販促支援の場としても人気を博しています。

The Path to the Future of Food Business

"TŌMIN FROZEN" is a specialty frozen food store opened in February 2021. All the products here are frozen using TOMIN technology, including seafood, meat, prepared dishes, sweets, sake, and more. While there are some original Technican products, most of the offerings are from TOMIN clients. Through this store, you can experience Technican's vision for the future of frozen foods and retail. Featured in numerous media outlets, it has become a popular venue for promoting TOMIN clients' products.



Online shop

TŌMIN FROZEN

「冷凍食品は美味しくない」という常識を覆す冷凍食品専門店。テクニカンの凍眠で凍結させた食品のみを販売。産地直送の新鮮な食材やシェフ特製の料理を取り揃え、冷凍でも本格的な美味しさを楽しめます。

Specialty store, redefining frozen food with "TOMIN" technology. It offers fresh ingredients, gourmet and chef-prepared dishes that preserve authentic flavors.



tominfrozen.shop/





しぼりたての味わいをそのまま封じ込める凍眠生酒

Unpasteurized Nama Sake, Locking in Freshness with TOMIN

凍眠によって生まれた、 世界初の冷凍日本酒

全国の酒蔵メーカー様とのコラボレーションにより、「凍眠生酒」のプロモーションと販売を展開しています。搾りたての日本酒は、そのフルーティーでフレッシュな味わいが人気ですが、酵母が生きているため品質管理が非常にデリケートです。そのため、通常は生酒を加熱して発酵を止める「火入れ」によって長期保存が可能になります。しかし、「火入れ」をすると、そのフルーティーさやフレッシュ感が失われてしまいます。そこで、凍眠の技術を活用し、瓶ごと凍結させることで、生酒本来の美味しさをそのままに、世界中へ届けることを目指しています。お米本来のフレッシュでフルーティーな味わいを保ち、口当たりがさらりとしているため、初心者でも飲みやすいのが特徴です。また、解凍後でもプロの官能検査で劣化が感じられないとの高評価をいただいております。

World's First Frozen Sake, perfectly crafted with TOMIN

In collaboration with sake breweries across Japan, we promote and sell "Tomin Nama Sake." Freshly pressed sake is loved for its fruity, fresh flavor, but its active enzymes make it delicate to manage. While traditional heating ("hiire") enables long-term storage, it diminishes freshness. Using TOMIN's freezing technology, we freeze the entire bottle to preserve the original taste of nama sake and deliver it worldwide. The result is a fresh, fruity, and smooth sake that's easy to enjoy, even for beginners, with no quality loss after thawing, as confirmed by professional evaluations.



選べる3つの凍結テスト

凍結は事前にテストを実施のうえ、結果にご満足いただいた上でご購入を検討いただくことをおすすめしています。

3 Freezing Tests to Choose From

We recommend conducting a freezing test and purchasing once you're satisfied with the results.

1



テクニカン お客様

「テストキッチンで試したい」
製品をご持参

ご連絡の上、弊社までお越しください。その場で凍結テストを実施いたします。テスト可能拠点／横浜本社・札幌・名古屋・大阪・福岡

“Test in our kitchen”
Bring your own food

Contact us and visit us to conduct the freezing test. Available locations: Yokohama (Headquarters), Sapporo, Nagoya, Osaka, and Fukuoka.

2



テクニカン お客様

「時間の都合に合わせて」
製品をご郵送

事前連絡の上、テスト希望の製品を冷蔵便にてご郵送ください。1週間を目処に冷凍便で返送いたします。なお、テスト品は5kg以内でお願いいたします。

“At your convenience”
Send us your food

Contact us in advance and send your test products via refrigerated mail. We will return them frozen within a week. Product weight should be under 5kg.

3



テクニカン お客様

「自社で試したい」
デモ機の持込み

弊社スタッフがテスト機を持参、お客様のもとで実演します。機種によっては単相200V、3相200V電源をご用意いただく場合がございます。*日本限定

“Test on your premises”
On-site TOMIN test

Our staff will bring the test machine to your location for a demonstration. Please provide a 200V single-phase or 200V three-phase power supply.
*Available only in Japan

全国どこでも対応OK!ぜひご相談ください。

Our overseas sales partners are also available to conduct freezing tests. For more information, please feel free to contact us.

凍眠を安心してお使いいただくために

リキッドフリーザー凍眠は組み立て、溶接、仕上げまでを非常に丁寧に作りこんでいるため、10年、20年使い続けて頂いているケースも多くございます。弊社のモノづくりの哲学として、現場の方が安心して使える製品をつくることはもちろん、製品のライフサイクルを長くし、一つのことを大切に使い続けて頂くことが真にサステイナブルであると考えています。そのため、弊社では長期間安心してお使い頂けるようメンテナンスプランをご案内しております。

※メーカー保証は納品後1年間 ※機種により、メンテナンスプランの延長期間が異なります。詳しくはお問い合わせください。

Ensuring reliable Performance of TOMIN

TOMIN is crafted with meticulous attention to detail, from assembly to final finishing. Many clients trust our freezers for 10 to 20 years. We focus on sustainability by creating durable products and offering maintenance plans for long-term reliability.

*Manufacturer warranty: 1 year from delivery. *Maintenance plan extension periods vary by model. Contact us for details.

media

- ・カンブリア宮殿/テレビ東京
- ・WBS / テレビ東京
- ・BIZ STREAM / NHK World
- ・日経新聞はじめ業界紙
など その他多数
- ・NHK World / Biz Stream
- ・WBS (World Business Satellite)
- ・Cambrian Palace / TV Tokyo
- ・Nikkei Business Newspaper
and various publications

会社概要

About Us

全国どこでも対応OK!ぜひご相談ください。

Available across the country! Feel free to contact us.

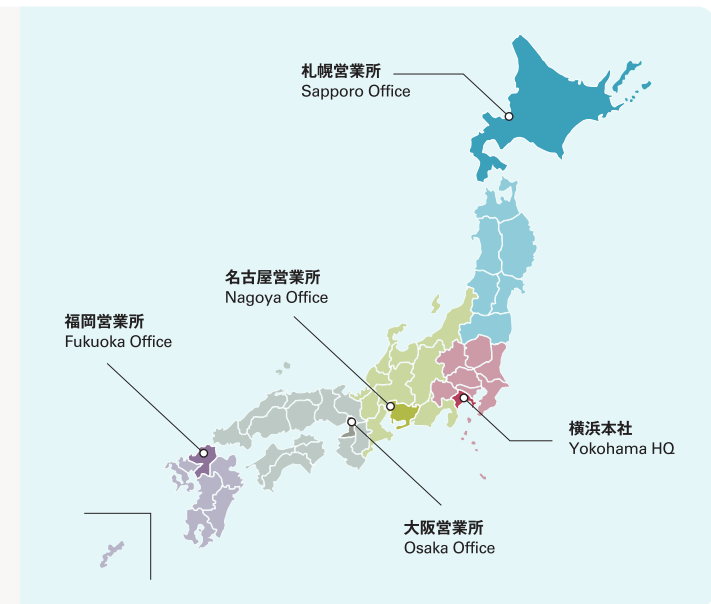
拠点

横浜本社	〒224-0037 神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎南3丁目1-16	TEL.045-948-4855
札幌営業所	〒006-0816 北海道札幌市手稲区前田6条16丁目1-7	TEL.011-676-7288
大阪営業所	〒567-0865 大阪府茨木市横江2丁目1-12	TEL.072-697-9912
名古屋営業所	〒454-0873 愛知県名古屋市中川区上高畑1丁目31	TEL.052-398-6745
福岡営業所	〒816-0912 福岡県大野城市御笠川6丁目11-5	TEL.092-586-6270

Locations

Yokohama HQ	3-1-16 Chigasaki Minami, Tsuzuki-ku, Yokohama, Kanagawa 224-0037, Japan	TEL.+81-45-948-4855
Sapporo Office	16-1-7 Maeda 6-jo, Teine-ku, Sapporo-City, Hokkaido 006-0816, Japan	TEL.+81-11-676-7288
Osaka Office	2-1-12 Yokoe, Ibaraki City, Osaka 567-0865, Japan	TEL.+81-72-697-9912
Nagoya Office	1-31 Kamitakahata, Nakagawa-ku, Nagoya City, Aichi 454-0873, Japan	TEL.+81-52-398-6745
Fukuoka Office	6-11-5 Mikasagawa, Onojo City, Fukuoka 816-0912, Japan	TEL.+81-92-586-6270

 海外事業も展開中! We also serve overseas countries! *Not available in all countries



Technican Co., Ltd.
株式会社テクニカン

お気軽にお問い合わせください。
Feel free to contact us.

045-948-4855
<https://technican.co.jp/>
<https://technican.co.jp/en/>



テクニカン
ウェブサイト(日本語)



TECHNICAN
Web site (ENG)



YouTube
凍眠ちゃんねる