

2016年 盛夏 東芝ストア一販促情報便！

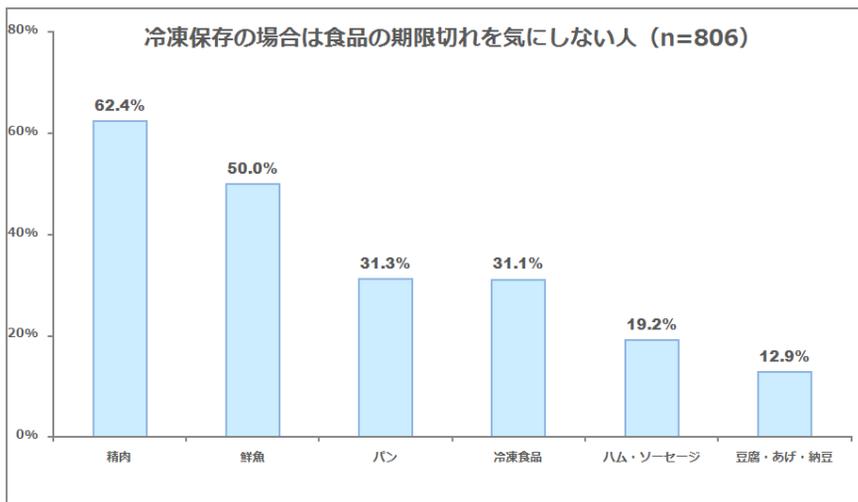
発行日:2016年 7月11日

東芝会事務局
 <東芝コンシューママーケティング(株)
 地域店営業部内>

夏のこの時期 食品の期限、気にしますか？

消費者モニター調査の株式会社ソフトブレン・フィールドが運営するリサーチサイト「リサれば！」が2016年5月、30～40代の主婦を中心とした登録会員806名に行った「食品の期限についてのアンケート」によると、「食品を冷凍保存していた場合、期限切れを気にしますか？」という質問に対し、「精肉」では62.4%が気にしない、「鮮魚」では50%が気にしないと回答していることがわかりました。種類や方法にもよりますが、一般的に肉や魚は期限内に冷凍保存することで長持ちするとされていること

■食品を冷凍保存していた場合、期限切れを気にしますか？



から、冷凍保存していたら期限が切れても大丈夫だと思っている人が多いようです。

しかし、食材が痛みやすい梅雨時期や夏は、十分に気をつけることが大切です。

東芝では、肉・魚・野菜の鮮度を長持ちさせる冷凍冷蔵庫を発売中です。ぜひこの機会にご拡販よろしくお祈りします。

※ソフトブレン・フィールド リサれば！
 「食品の期限についてのアンケート」
 2016年5月17～23日 N806

東芝商品情報



肉・魚・野菜の鮮度を長持ちさせる「マジック大容量」の冷凍冷蔵庫 FM・FVシリーズ

既発売中

東芝独自の「W-ツイン冷却」

東芝独自の「W-ツイン冷却」により、食品を凍らせないマイナス温度帯の高湿度な冷気を約1時間連続して2つの吹出し口から2つのファンでパワフルに送り込み、当社従来機種約2倍^{注2}の速さで冷却。凍結、乾燥を避けて、肉・魚などの鮮度とおいしさを保ちます。

野菜の鮮度とおいしさを長持ちさせる「新・霧ベール野菜室」

東芝独自の「W-ツイン冷却」を活かした「やさい専用冷却」により、安定した低温かつ高湿度の冷気で冷蔵室、野菜室を効率よく冷やします。水分をたっぷり含んだ冷気を1日20回以上送ることで、野菜室は湿度約95%以上を維持し、野菜を乾燥から守ります。光触媒が、野菜の呼吸を促すエチレンガスを分解し、水と二酸化炭素の生成を行うことで、気密性の高い野菜室内の二酸化炭素濃度を高めます。酸素濃度を大気組成よりも低くすることで、野菜の呼吸活動を抑制して鮮度を保ちます。更に、FMシリーズには「Ag抗菌野菜ボックス」を採用、銀イオン抗菌処理を施した容器で、より庫内を清潔に、より高い鮮度機能を発揮します。

「マジック大容量」と便利な「野菜室がまんなか」レイアウト

9年前の当社従来機種と同幅の設置スペースで105Lの容量増を可能にした「マジック大容量」は、東芝独自の高容積化技術（「マジック断熱構造」）により、高い省エネ性能に欠かせない断熱性能を保ちながら薄型化を実現しています。



また、冷蔵庫の中でも開閉回数が多し野菜室を真ん中に配置した使いやすい「野菜室がまんなか」レイアウトにより、立ったまま野菜を取り出すことができるので、重い野菜の出し入れも楽にできます。