

生きてる無添加ドライ果実

ドライなのか？生なのか？
どちらにもなれる不思議なドライフルーツ
新たなジャンル【ファジーフルーツ】



株式会社CZE

会社情報

—企業概要—

所在地：山梨県山梨市上石森301

代表：中村 和也 (CARLIE)

資本金：300万円

設立：令和3年12月17日

関連会社：A1 Investment

甘味工房 Liz リズ

—事業概要—

＊乾燥事業（食品加工）

⇒フードロス対策×農業六次化支援

⇒B級品、C級品の買取

⇒乾燥受託サービス

⇒自社製品の販売

⇒OEM

⇒甘味工房店舗での自社製品の販売、菓子の開発・販売

特殊製法

弊社のドライ果実は特殊な乾燥方法を使い、**UIW製法**で乾燥しています。
北海道スタッフが17年かけて開発した乾燥機で現在、北海道、沖縄、山梨でしか取り扱っておりません。

UIW製法⇒超音波赤外線波動乾燥製法

果実の細胞壁内の水分だけを細胞壁を壊さずに乾燥させる世界初の乾燥方法であり、通常の乾燥技術とは真逆の製法です。

特徴は【乾燥しても生】で仕上げることができます。

従来のドライフルーツとの違い

機械乾燥

市販されているドライフルーツのほとんどは機械の乾燥で作られているものです。

温風や熱風、マイクロ波など様々な乾燥方法が増えていますが、高熱を加えて乾燥させる製法が多いため、酵素が失活したりしています。

酵素は48℃以上に加熱するとその働きが半減するといわれているため、それ以下で乾燥するというのが重要になります

現在、進化している製法が多いため、低温乾燥の機械も増えておりますが、ビタミンや成分が分解されやすかったり、香りや酵素も失活しやすくなります。水に戻したときに、その違いが明確にでます。

弊社のUIW製法では細胞壁を壊すことなく、栄養素をギュッと凝縮し乾燥させ、酵素も成分も生きているため、生の状態にきっちり戻すことができます。

そしてなおかつ、色素をそのまま残すことも実現させることができました。

果実本来の色をそのまま出せるので、彩を添えたいお料理や、お菓子などにも汎用することができ、目で見て楽しむ、食べておいしいということも可能に。

	弊社	他社A	他社B
乾燥方法	UIW乾燥	砂糖漬け	温風乾燥
果肉の状態	生の状態に戻り、周りがドロドロになることなく、シャキシャキと歯ごたえがあり、ジューシーになる	生の状態に戻ることなく、周りほどろどろと溶けており、原形をとどめていない	生に近い状態となる、細胞壁が壊れているため、周りが少しずつ溶け始める
果実の風味	水に風味が染み出て果実従来の風味が強くなる	砂糖や漂白剤が使われているため、薬品のようなにおいがする	水に風味は移るが、染み出にくいのかあまり強くは出ない
果実の旨味	一度乾燥しているため、味が凝縮されているため、生の状態よりも甘味が強くなる	果実の旨味よりも、砂糖の味が強く出ていて味がよくわからない	乾燥されているため、味は果実そのものの味で美味しい

ファジーフルーツという新しいジャンル

水に戻して使
う・食べる

色鮮やか

そのまま楽し
む

一日の摂取基
準量が1袋(20
g)でとれる

味が濃厚

お好みの飲料
やヨーグルトに

デトックス効果

期限が長いた
め非常食に

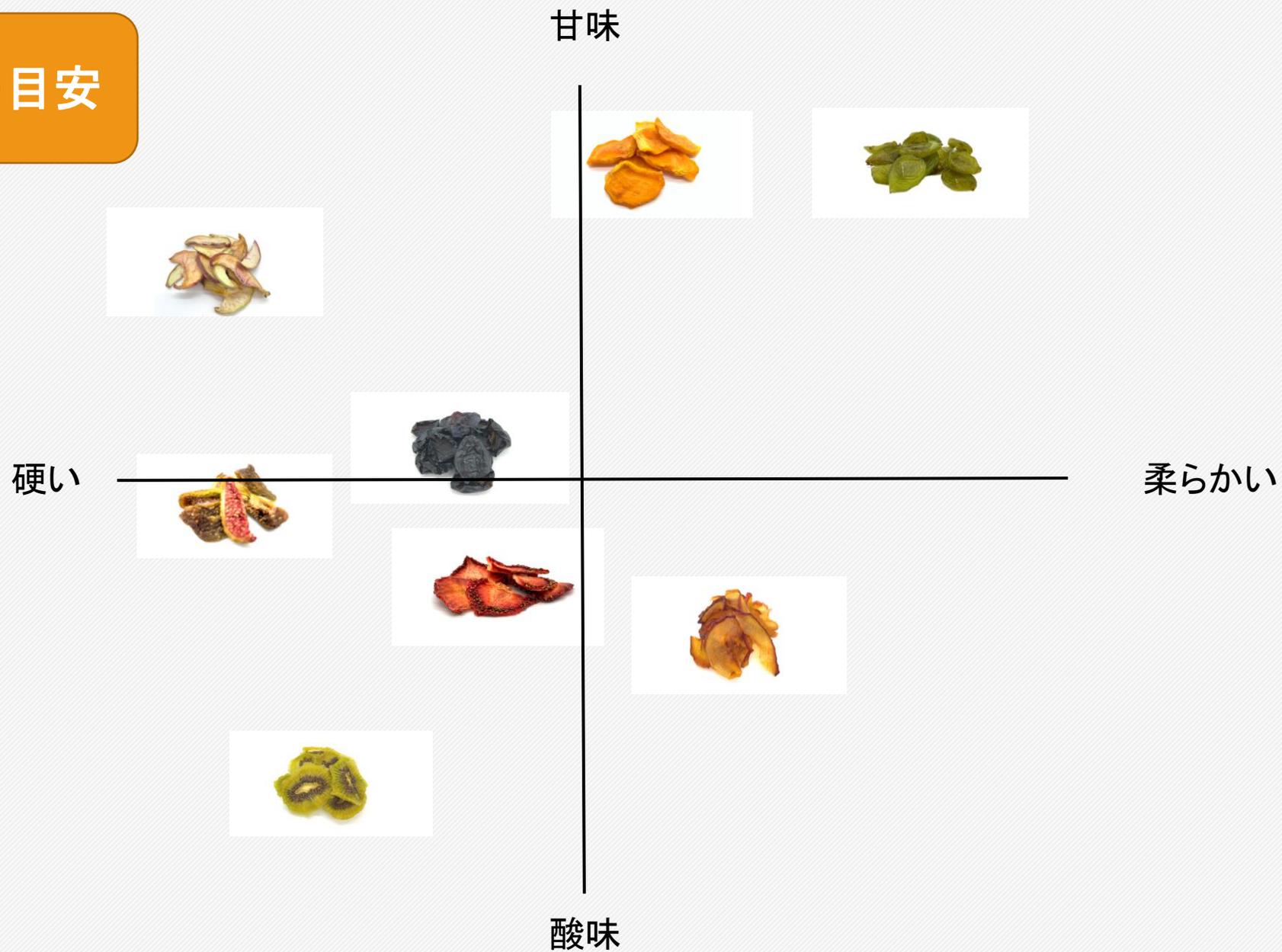
砂糖・添加物
不使用

料理やお菓子
作りに

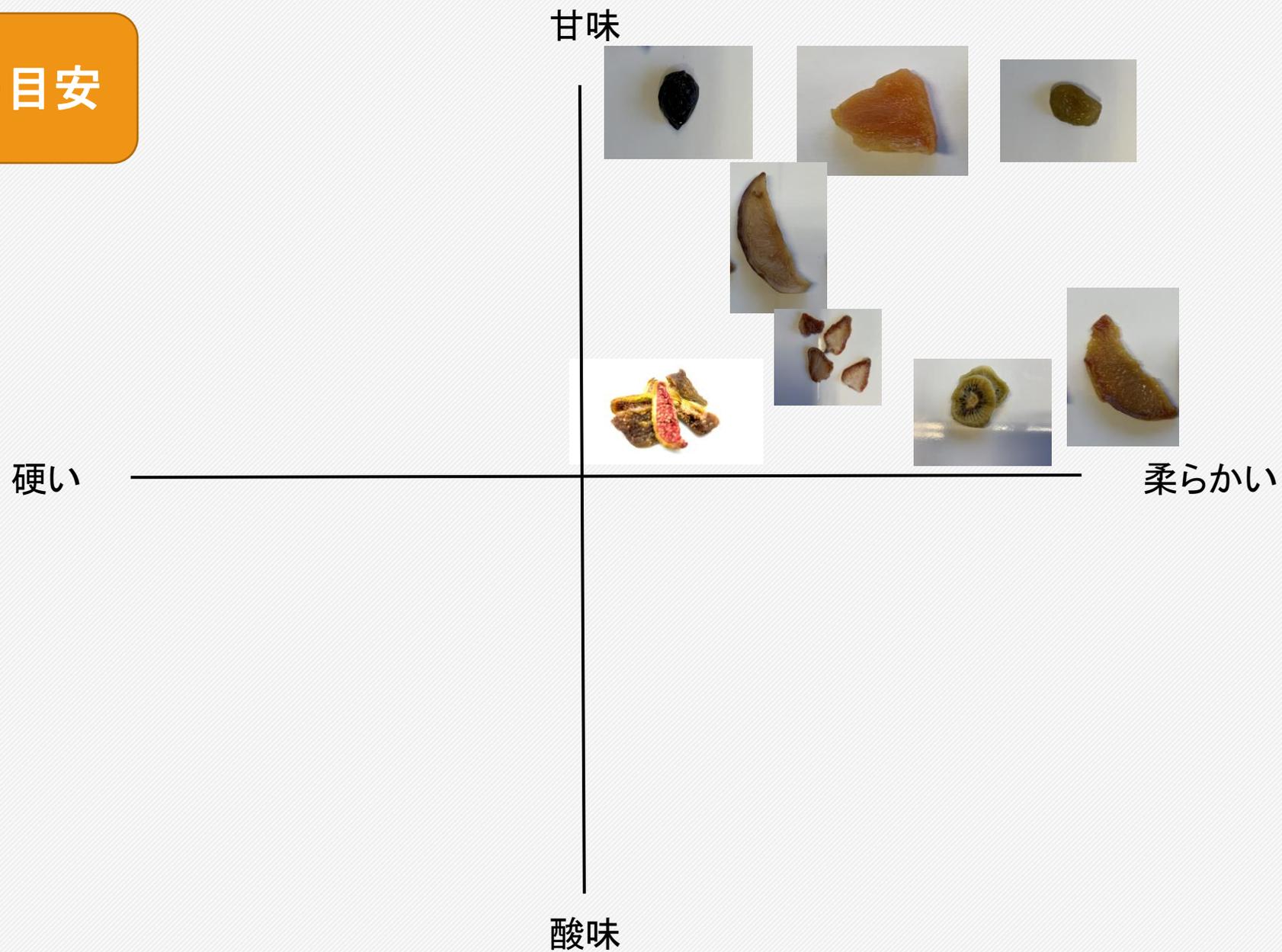
あいまいな果実 という定義を掲げた理由は 《生》でも《ドライ》でもどちらでもお楽しみいただけることから作り出した新たなジャンル。

無添加で、国産にこだわっている(現在は山梨県産のみ使用)
弊社の無添加ドライ果実だからこそ、無限の可能性を秘めています。

乾燥時の目安



水戻時の目安



水戻し時と乾燥時の違い

桃



左 乾燥状態 右 水につけた状態

両方とも、左側が乾燥しているとき、右側が水分を含ませてから6時間後の写真になります。

元々のカットした時の生の果実と同じ大きさに戻ります。

水で戻すと、果実によっては15分ほどでほぼ完全に元の状態に戻ります。

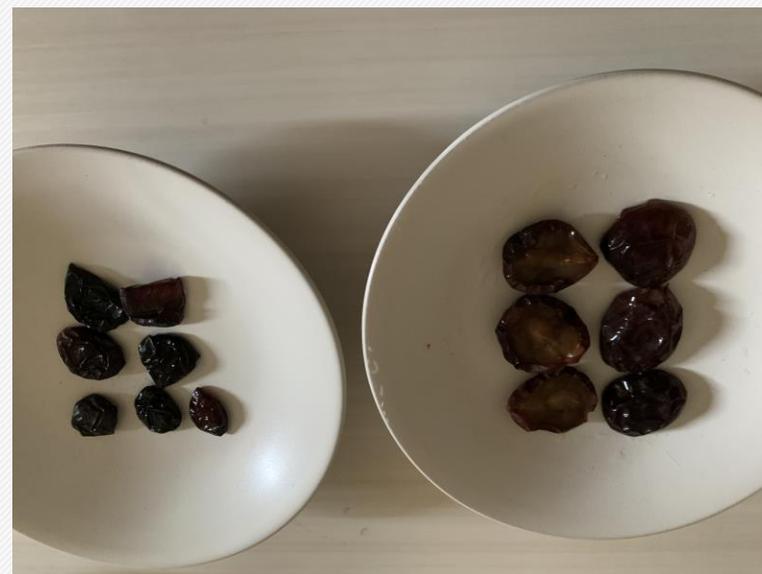
ブドウは皮部分が水を吸いづらいのもう少し時間がかかりますが、最後にはほぼ完全に戻りました。

そのまま経過観察を続けると12時間後には桃は水にすべて味が染み出ましたが、ぶどうは凝縮された甘味がのこりました。

生の果実よりも濃厚な甘さのブドウができました。

果実によって、うまみも流れ出てしまうものもありますので、これからもここは実験を重ねていきたいところです。

ぶどう



左 乾燥状態 右 水につけた状態

10gMIX



文字入れ可能

10g 各種



20g 各種



1kg (BtoB)



透明パッケージ 20g



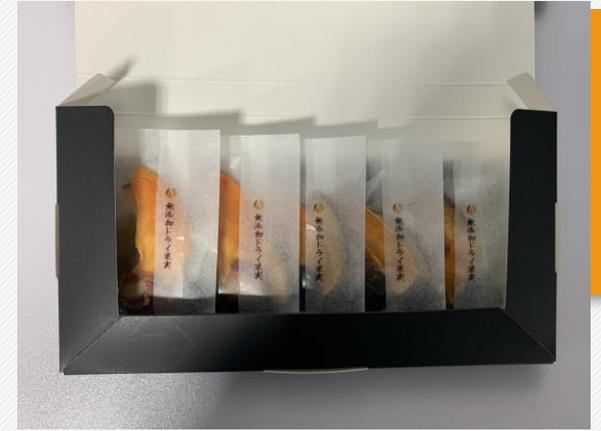
ギフトセット10g×6袋 小



ギフトセット 小20g×3袋



ギフトセット10g×5袋 小



ギフトセット10g×12袋 大



ギフトセット 大 20g×6袋



ギフトセット 大 MIX10g×10袋



通常



包装した状態



ギフト包装(+200円)
をお選びいただけま
すと、包装いたします。
また、専用の紙袋も
お付けいたします。