

冷やすワザで おいしいを未来に 省エネ型自然冷媒機器



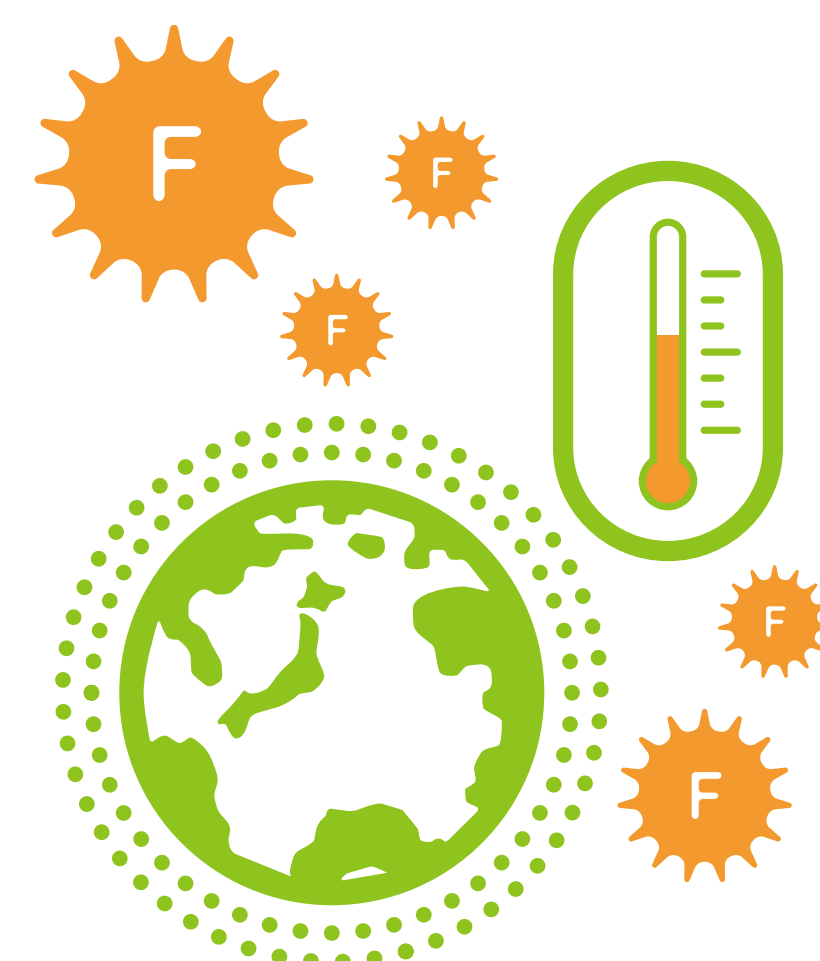
私たちの豊かな食生活、
おいしい毎日を支えている冷凍・冷蔵の技術

しかし、食べ物のおいしさを保つための技術が、実は地球温暖化の原因の1つになっていることを知っていますか？



冷凍・冷蔵の技術に使われているフロン類は、
地球を暖める力が巨大!*

冷凍冷蔵機器の中で、ものを冷やす『冷媒』として主に使われているフロン類は、気づかないうちに冷凍冷蔵機器から漏れ出て、地球を暖めてしまいます。このまま温暖化が進むと、食料生産等に影響を及ぼす可能性があります。



「冷やすワザ」で温室効果ガスを
99.9%カット*して、おいしいを未来に!

フロン類ではなく、自然にもともと存在する物質(自然冷媒)を利用して冷やし、さらに省エネ性能も備えた、冷凍・冷蔵の優れた技術「冷やすワザ」で、おいしいを未来に!



※二酸化炭素とフロン類の温暖化係数の比較



冷やすワザで
おいしいを未来に
省エネ型自然冷媒機器



実はあなたの周りの身近な会社でも、地球環境を守るために
冷やすワザ(省エネ型自然冷媒機器)が導入されています。