ICE ENERGY

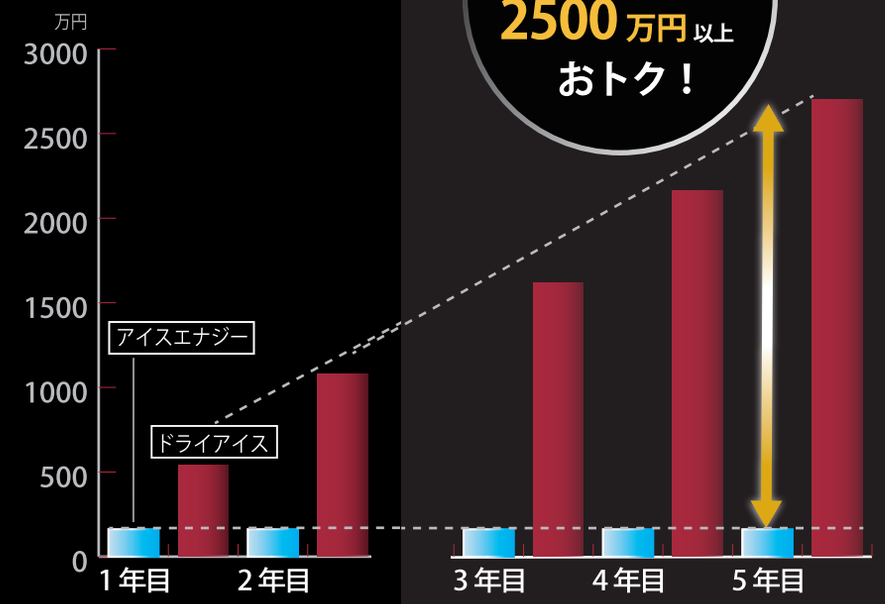
Cooling Innovation

製造
アトム技研株式会社
〒482-0042
愛知県岩倉市中本町西出口64-9
TEL.0587-65-3456(代)
www.atomgiken.co.jp

共創パートナー
プチプチ株式会社

FOR BUSINESS

ドライアイス　を減らして
コスト削減　しませんか？



継続的なコスト削減効果

アイスエナジーは初年度導入費用 162万円のみ。2年目以降の追加費用は不要です。一方、ドライアイスは年間 540万円の費用がかかり、5年間では総額 2,700万円に達します。長期間使用するほどアイスエナジーのコスト削減効果がきくなります。

	1年目	2年目
アイスエナジー	162万円	162万円
ドライアイス	540万円	1080万円

【想定】

アイスエナジー：1店舗あたり毎日6kgを30店舗で使用
3日分で1サイクル
（1ヶ月 540kg -20℃ 1kg 3,000円を想定）

ドライアイス：1店舗あたり毎日 3kgを30店舗で使用
（1ヶ月 2,250kg 200円/kgを想定）

3年目	4年目	5年目
162万円	162万円	162万円
1620万円	2160万円	2700万円

LINE UP　ソフトケース&ハードケース 目的に合わせて活用可能

SOFT CASE



容　　量：300g, 500g
温 度 帯：0℃, -5℃, -10℃, -18℃, -20℃, -25℃
サ イ ズ：300g　幅170×高さ170×奥行き30mm
　　500g　幅245×高さ170×奥行き30mm
外 装 材：ポリエチレン(PE)アルミ素材入り
内 容 物：水、塩類
生 産 国：日本

HARD CASE



物流のプロが選ぶ、
次世代の高性能保冷
ビジネスソリューション

容　　量：500g, 1kg
温 度 帯：0℃, -5℃, -10℃, -18℃, -20℃, -25℃
サ イ ズ：500g　幅120×高さ200×奥行き30mm
　　1kg　幅185×高さ233×奥行き30mm
容　　器　ポリエチレン(PE)
内 容 物：水、塩類
生 産 国：日本

TYPE　0℃から-25℃まで6温度帯をラインナップ

	0℃	-5℃	-10℃	-18℃	-20℃	-25℃
冷蔵・チルド	★	★	★			
冷　凍　品			★	★	★	★
アイスクリーム				★	★	★

BOX　アイスエナジーボックスシリーズ



カスタマイズ可能
サイズ、素材、色
ロゴ入れ など



裏地はこだわりの真紅
耐水性の高い撥水仕様

ブラックエディション3

黒を基調とした唯一無二のデザインのハイスペックモデル

容　　量：83L
外　　寸：545(W)×455(D)×550(H) mm
内　　寸：470(W)×380(D)×465(H) mm
折りたたみ時：545(W)×170(D)×550(H) mm
生　産　国：日本



◆オプション
[エアーアジャスター]
空間を最適化し、冷え過ぎを防止するオプション



アイスエナジー プチボックス

断熱性能に優れるプチプチ®とアイスエナジーが共同開発したコンパクトサイズのボックス

外　寸　(M)：372(W)×232(D)×216(H) mm
有効内寸(M)：300(W)×135(D)×130(H) mm
外　寸　(L)：372(W)×232(D)×236(H) mm
有効内寸(L)：300(W)×135(D)×150(H) mm
生　産　国：日本
内部に4箇所突起部分があり、有効内寸が上記となります。

凍結所要時間

温度帯	所用時間(目安)	庫内温度(目安)
0℃	8 ~ 9　時間	-18℃
-5℃	8.5 ~ 9.5　時間	-18℃
-10℃	15 ~ 16　時間	-18℃
-18℃	18 ~ 19　時間	-23℃
-20℃	23 ~ 24　時間	-23℃
-25℃	8 ~ 9　時間	-38℃

※ハードケース 1kg の目安時間

使用数量目安

目 的	温度帯	数量(目安)
アイスクリーム	-20℃	4個以上
冷凍食品	-18℃	4個以上
冷蔵品	0℃	2個以上

※条件
- 10 時間保存する場合を想定
- アイスエナジーハードケース 1kg の数量
- 保冷ボックスはブラックエディション3 (83L) を使用

CASE　アイスエナジー活用事例

01 冷蔵&冷凍のハイブリッド配送



ドライアイスを削減し
年間 約300万円のコストダウン！

課題解決　：ドライアイス高騰に伴う購買コストの削減
使用商品　：アイスエナジー -18℃ 1kg ハードケース
運用メリット：ドライアイス無しで冷凍環境を実現
　繰り返し使用可能でコストダウン
　冷凍車での「急速再凍結」が可能
　予備在庫の保管スペースも不要に
今後の展望：アイスエナジーを活用した「3 温度帯配送」へ拡大予定

まずはお悩みをお聞かせください！
ご事情に合わせた最適な低温環境プランを
ご提案し、課題を解決いたします。

02 フードロス削減



低温で品質維持、廃棄ロスを大幅カット

課題解決　：弁当配送・陳列時の温度上昇による食品の傷みや廃棄を防止
使用商品　：アイスエナジー -5℃ 300g アルミケース
運用メリット：高い熱交換率で外気温に左右されず均一な温度を長時間キープ
今後の展望：全店への一斉導入により、店舗全体のロス率削減を目指す

03 停電対策 <スーパー・CVS>



もしもの時に低温サポート。商品を守る

課題解決　：災害や設備故障による、冷凍・冷蔵ショーケースの全滅リスク回避
使用商品　：アイスエナジー -20℃ 1kg ハードケース
運用メリット：専用冷凍庫がなくても、店舗冷凍庫に入れておくだけで、非常時に即使用可能
今後の展望：BCP 対策の一環として、他の拠点へ順次配備