

2025年3月17日

各 位

株式会社 北陸銀行

**デイブレイク株式会社とのビジネスマッチング契約締結について  
～特殊冷凍機で地域の食品産業の発展を支援～**

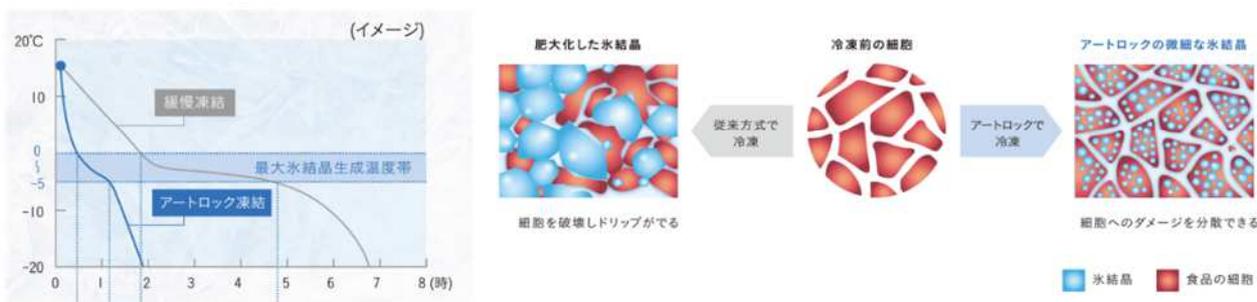
ほくほくフィナンシャルグループの北陸銀行（頭取 中澤 宏）とデイブレイク株式会社（代表取締役 木下 昌之、以下「デイブレイク」）は、特殊冷凍機「アートロックフリーザー」に関するビジネスマッチング契約を締結いたしました。

なお、当行とほくほくキャピタル株式会社（代表取締役社長 山口 新太郎）が設立した、スタートアップを投資対象とする「ほくほくイノベーション共創1号ファンド」では、2023年12月デイブレイクの第三者割当増資を引き受けしております。

また、当行と1次産業の成長に向けた基本合意契約を締結している株式会社産直（代表取締役 三好 正洋）や、スタートアップ支援を行うクオンタムリープ株式会社（代表取締役 中村 智広）もかねてよりデイブレイクと連携しておりますので、今後は各社の結びつきを更に深め、地域の食品産業の活性化を支援してまいります。

当行は、今後も経営理念である「地域共栄」のもと、地域社会および地域経済全体が発展する取り組みを積極的に行ってまいります。

記

**1. デイブレイクの特特殊冷凍機「アートロックフリーザー」について****■アートロックフリーザーと緩慢冷凍の比較**

「アートロックフリーザー」は、長年の食材データと顧客の声を全面踏襲して開発された特殊冷凍機です。2021年10月に発売を開始して以後、700社以上に導入されており、2022年8月には日本食糧新聞社が主催する令和4年度「第26回業務用加工食品ヒット賞／外食産業貢献賞」（後援＝農林水産省）を受賞するなど、多くの食品事業者にも支持されています。

一般的な冷凍（緩慢冷凍）の場合、細胞内の水分が氷に変わる温度帯（氷結晶生成温度帯：0°C～-5°C）の通過時に、氷結晶が大きく歪になることで細胞が損傷されますが、急速冷凍は、急速かつ均一な冷却で氷結晶が小さく生成されるため、細胞の損傷を極少化できうまみ成分の流出が防止されます。

ここに冷風の湿度や冷風の当て方などのデイブレイク独自の特殊技術が加わることで、これまで困難とされていた食材の急速冷凍も対応可能となり、結果、従来を上回る高品質な冷凍食材を生み出すことに繋がるものです。

