

報道関係者各位

2025年9月19日
デイブレイク株式会社

デイブレイクの冷凍寿司、ハワイのミツワマーケットプレイスで販売開始 米国西海岸に続き、人気観光地ハワイで展開。長距離輸送でも揺るがない安定した 品質維持と現地での高評価を背景に、米国全土への展開を目指す

特殊冷凍テクノロジーの製品企画・開発と高品質冷凍商品のプラットフォームを運営するデイブレイク株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役：木下昌之）は、デイブレイクが開発した冷凍寿司が、米国大手日系スーパーマーケットチェーン「Mitsuwa Marketplace（ミツワマーケットプレイス）」ハワイ店で販売開始したことをお知らせいたします。



San Gabriel店での店頭の様子。ハワイ店もこのように解凍して販売する

ミツワマーケットプレイスでの冷凍寿司販売について

ミツワマーケットプレイスでは、カリフォルニア州のNorthridge店・San Gabriel店で2025年6月から販売開始され（※）、ハワイは5店舗目の展開となります。日本国内で開発された冷凍寿司が、米國小売市場において定番商品として本格導入される初の事例です。米國小売店の販売基準を満たす「冷蔵解凍後も品質を維持できる冷凍寿司」のレシピ開発や、コールドチェーンの構築など、製造・輸送・保管・店舗でのオペレーションを含む、流通全体を見据えた商品開発により、米国での冷凍寿司の販売が実現しました。

（※） [デイブレイクの冷凍寿司が米国ミツワマーケットプレイスで販売開始](#)

ハワイ店への導入背景

日本人をはじめ、世界各国の観光客が訪れるハワイでの販売は、デイブレイクの冷凍寿司に対する品質評価の高まりを示す展開です。冷凍寿司は海上輸送で米国西海岸を経由してハワイに届けており、これまで以上に長い輸送期間を経て店舗に届きます。このような長距離・複雑な物流環境において

も、コールドチェーンを徹底することで品質を維持できたことや、既に販売を開始している西海岸店舗での良好な販売実績、オペレーションの安定性が評価され、ハワイでの展開へと繋がりました。

現地での販売方法

ミツワマーケットプレイスハワイ店では、既に導入されてる店舗と同様、バックヤードでデイブレイクの冷凍寿司を冷蔵解凍し、チルド品として販売します。食品ロスの削減に繋げるとともに、寿司職人がいない店舗でも本格的な寿司を提供できるようにすることで、より多くの消費者に日本の食文化を身近に感じていただけることが期待されます。



(冷凍状態の寿司)



(解凍後の寿司)

デイブレイクは、今後も品質向上に向けた検証を継続しながら、ミツワマーケットプレイス各店舗への展開拡大を進めてまいります。加えて、外食産業への販路開拓も推進し、米国でのさらなる流通拡大を図る計画です。冷凍技術を通じて、寿司をはじめ日本食を世界に届ける架け橋となるべく、グローバル市場に向けた商品開発と流通モデルの構築に引き続き取り組んでまいります。

デイブレイクの特殊冷凍機「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」は、デイブレイクの食材研究データを踏襲し、独自に開発した特殊冷凍機です。2021年10月の発売以降、導入先は約700社を越え、多くの食品事業者に支持されています。一般的な冷凍の場合、細胞内の水分が氷に変わるときに細胞が損傷。特殊冷凍は、急速かつ均一に凍結することで氷結晶が小さく生成され、細胞の損傷を減らし、うまみ成分の流出を防ぎます。さらに、冷風の循環に技術が加わり、食品に与えるダメージを低減。素材本来の風味や食感を保ち、調理済みの食品も、できたての味を再現します。「アートロックフリーザー」は、これまで難しいとされていた食品の冷凍を可能にするとともに、従来を上回る高品質な冷凍食品を生み出しています。

ARTLOCK FREEZER



デイブレイク株式会社について

「作り手から食べ手までのより良い未来を創造する」をミッションとして掲げ、特殊冷凍機に特化した国内唯一の専門会社として2013年創業。食品事業者への特殊冷凍機の販売および導入支援、特殊冷凍食材「アートロックフード」の流通事業など、特殊冷凍テクノロジーを活用したソリューション事業を展開。デイブレイクは、これからも特殊冷凍のパイオニアとして、食品流通のあらゆる課題を解決する事業を展開・推進してまいります。

<https://www.d-break.co.jp/>

【本リリースに関するお問い合わせ先】

デイブレイク株式会社 担当：松本

TEL：03-6453-7357、080-4953-7078（松本）

e-mail: matsumoto.tomoyo@d-break.co.jp（松本）