

温暖化対策フリーザーを拡大します ソフトクリーム用卓上機とシェークサーバー

～2025年2月4日に2機種発売～

※発売日の表記に誤りがありました。「2025年2月4日」に訂正し改めて発行いたします。

ソフトクリームの総合メーカーNISSEI(日世株式会社 本社:大阪府茨木市 社長:吉田文治(ふみはる))は、2025年2月4日より、オゾン層の破壊効果のない代替フロンから一步踏み込んだ、温室効果が少ない代替フロンを使用したソフトクリームフリーザーとシェークサーバーをそれぞれ1機種、計2機種発売いたします。



【ソフトサーバー CI-9731WT】



【シェークサーバー CI-5758WT】

いずれも従来の代替フロンから地球温暖化係数(GWP)が60%以上削減できる「R448A」を使用しています。なおこれに伴い、ソフトクリームフリーザーNA-3431WEと卓上型のNA-9426WE、シェークサーバーNA-5458WEを終売いたします。

・ 温暖化対策機の拡大

2023年10月に温暖化対策機として、当社の標準型機を置き換える形でCI-6748WTとCI-9724ATを発売いたしました。今回は順次、機種拡大として、卓上型水冷フリーザーのCI-9731WT、シェークサーバーとしてCI-5758WTを発売いたします。

当社の機種の冷媒は、オゾン層を守る代替フロンR404Aです。このR404Aは、日本国内では、業務用冷凍冷蔵庫や冷凍冷蔵ショーケースなど業務用を中心に広く使われています。オゾン層を守りますが、今、世界的な課題の地球温暖化に対して悪影響を与えると指摘されています。

今回の新しいフリーザーに使用する冷媒、R448Aはオゾン層を守り、かつ、地球温暖化係数(GWP) 2007年第4次評価報告書の数値によると、従来のR404Aより地球温暖化係数が60%以上低減されます。

・ 最新機能を付与します

フロア型NA-3431WEと卓上型のNA-9426WEをCI-9731WTに、NA-5458WEをCI-5758WTに実質的に置換えることから、CI機としての最も新しいとされる機能も付け加えます。特徴的な機能は、HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理をアシスト（手助け）する機能です。

- ・ 殺菌履歴や分解洗浄の実施記録、エラー発生履歴を記憶する
- ・ エラー発生時などは操作を制限（販売停止）し誤判断による衛生危害の発生を防止する
- ・ 本体に貼られたQRコード（二次元バーコード）をスマートフォンなどで読み取り取扱説明の動画を参照できる
- ・ 衛生を管理する時刻を案内する日本語表示の2.4インチ有機ELディスプレイを搭載

・ オゾン層破壊と地球温暖化について

2021年4月26日付、環境省フロン対策室と経済産業省オゾン層保護等推進室共著の「代替フロンに関する状況と現行の取組について」、その他から、大きくまとめると、以下の内容になります。

- ・ 地球は地上10,000m～50,000m上空の成層圏にオゾン濃度が高い層（オゾン層）があり、地球全体が包まれています。
- ・ オゾン層によって、地球に降り注ぐ紫外線のうち、生物に危害を与える紫外線Aは完全に遮蔽され、生物には安全な紫外線Cと、AとCの中間の紫外線Bの一部だけが地上に届く状態になっています。
- ・ オゾン層を形成するオゾンは塩素などで分解される性質があります。
- ・ 20世紀に入って冷房の冷媒などでフロンが使われるようになりました。
- ・ フロンガスには塩素が含まれており、放出されたフロンガスが上空のオゾンと反応。塩素によってオゾン層の破壊が加速化されました。
- ・ 対策として代替フロンが開発されオゾン層の破壊は抑止されるに至りました。
- ・ 一方で地球温暖化現象が取りざたされるようになりました。
- ・ 地球から発せられる赤外線を吸収する温暖化ガスが問題視されています。
- ・ 二酸化炭素が最大の対象。ですが、絶対量は二酸化炭素ほど多くないものの代替フロン（の成分）は二酸化炭素の何倍もの温暖化作用を持ちます。
- ・ 従来のR404Aは二酸化炭素の3920倍の温暖化作用を引き起こします。
- ・ 現在世界的にオゾン層への影響がなく温暖化作用が少ない冷媒への置き換えが検討されています。

	特定フロン CFC, HCFC	代替フロン HFC		日本の目標
オゾン層	破壊効果あり	破壊効果なし		グリーン冷媒
温室効果	温室効果 大	温室効果 大	温室効果 減	破壊効果なし
冷媒番号	R502、R22	R404A	R448A	温室効果 無

1996年～2020年 先進国で全廃
2020年以降 欧州の一部で使用禁止

当社商品			
		CI-7548AE CI-6563WE NA-8479WE NA-6440AE NA-1412AE NAB-3400WE	CI-6748WT CI-9724AT CI-9731WT CI-5758WT

当社の動向
今後、発売する機種については地球温暖化の対策に対応した冷媒に変更します。

「代替フロンに関する状況と原稿の取組について」P16の図に基づきNISSEIで作成

・商品概要

型名	CI-9731WT	CI-5758WT
製造能力 (100cc盛り)	310個/時	580個/時
寸法 mm	全幅	427
	奥行	747
	設置奥行	590
	全高	892
製品質量	97kg	147kg
電源	3相200V	3相200V
冷却方式	水冷	水冷
冷媒	R448A	R448A
特長	クリエイティブノズルに交換可能 シェーク設定可能	

・日世株式会社について



1947年に日系二世が貿易商として「株式会社二世商会」を設立。1951年にソフトクリームを初めて日本に紹介した日本のソフトクリームのパイオニアにして総合メーカーです。

※1952年に日世株式会社に社名変更。

ソフトクリーム液体原料（ミックス）、可食容器のコーン、ソフトクリーム製造機であるフリーザーを製造販売しています。

日世株式会社のプレスリリース一覧

http://www.nissei-com.co.jp/ac_press.jsp

【広報内容問い合わせ先】

※どのリリースをお読みになったかお知らせください。

※お問い合わせいただいても、内容によってはお答えいたしかねます。ご了承ください。

日世株式会社 経営企画部 担当：松島

郵便番号 142-0063 東京都品川区荏原1-21-4

電話：03-5749-9125

press@nissei-com.co.jp