

●会社概要

- ・会 社 名 株式会社デパック / DEPAK Inc.
- ・設 立 1999 年 12 月
- ・資 本 金 3,000 万円 (株式会社マヤテック 100% 出資)
- ・所 在 地 〒650-0024 神戸市中央区海岸通 5 番地 (商船三井ビル 7F)
- ・代 表 者 代表取締役社長 五代 友行 / Tomoyuki Godai
- ・従業員数 21 名 (2026 年 4 月現在)
- ・事業内容 独自技術「DEPAK Field Technology」を活用した解凍庫・鮮度保持庫 (熟成) ・急速凍結機 他、応用技術製品の開発・製造・販売・施工
- ・登録許可 兵庫県知事 一般建設業 電気工事 許可 (般 -7) 第 118117 号

●事業所

- ・神戸事業所 : 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町 5 番 48 号
TEL : 078-393-7092 FAX : 078-335-5701

●海外拠点

- ・三泰技研 (香港) 有限公司
- ・三泰技研 (广州) 商贸有限公司

DEPAK Field Technology

Company Brochure & Product Catalog

■採用企業様 (順不同・敬称略)

〈スーパー・惣菜加工〉	武蔵野	中部食糧	松屋フーズホールディングス	〈飲食・レストラン〉	Le-Boozy
イオンフードサプライ	わらべや	鳥治食品	山口油屋福太郎	L' ALGORITHME	ファミリア
イトーヨーカドー	プリマハム	トープ		うどんぼしん	il PUMO
いなげや		淡路ビーフとうげ	〈製菓製パン〉	梶助	Gatsby
ウオロク	〈食品加工〉	並木商店	三日月屋	神戸 石田屋	洋食パリス
オークワ	牛若商事	浜清水産	フロインドリーブ	焼肉 三楽園	和食いわもと
カスミ	梅の花	なだ万厨房	神戸ベル	ハイアットリージェンシー東京	たばる坂
かねひでフードセンター	クイックス	FUKAWA	Salon de Thé Cerisier	ROSE golf club	
東急ストア	草野食品	マルタスギョ	コンディトライ・ニシキヤ	西日本 777 ゴルフクラブ	〈その他〉
藤三	郡司義一商店	MIZUTOMI	田園調布 L'épi D'or	RISTORANTE HANATANI	福山市立動物園
道北アークス	JA 全農ミートフーズ	宮崎畜産	Parlour Laurel	El Racó D'en Takeuchi	
阪急フードプロセス	高橋商店	タッキーフーズ	アルプス (世田谷)	Osteria O' Girasole	

and many more



DEPAK Inc.

「DEPAK」は、株式会社デパックの商標 (商標登録出願中) です。

with depak

DEPAK Inc.

Find the true quality.

株式会社デパック

〒650-0024 神戸市中央区海岸通5番 (商船三井ビル7F)
TEL.078-393-7092 (受付時間 / 平日 8:30-17:30)

詳しくはHPから!
www.depak.jp



with depak

Creating the Future of Food with DEPAK Field Technology

株式会社デパックと DEPAK Field Technology 製品のご案内



DEPAK Inc.

About us

株式会社デパックのご案内

弊社は、食材の酸化と細胞破壊を抑制する「DEPAK Field Technology」をコア技術とした様々な機器を開発・製造するメーカーです。食材供給の最上流に当たる一次産業の現場から、消費者の口に入る直前までのあらゆる段階で「凍結」「冷凍保存」「解凍」「保存」「熟成」に変革をもたらします。食材価値を守り高める新たな潮流の中心へ、食材に関わる全ての皆様を万全のサポート体制でご案内致します。

お客様が必要とする、あらゆるソリューションを自社開発。

01 営業・設計・製造・研究、管理、全部門が連携する 確実な「モノづくり」体制

株式会社デパックは「お客様が必要とする最高の製品をお届けする」という共通のベクトルで社内各部門が連携。核となる特許技術「DEPAK Field Technology」を用いて、全てのお客様が扱われる食材の価値を最大化します。



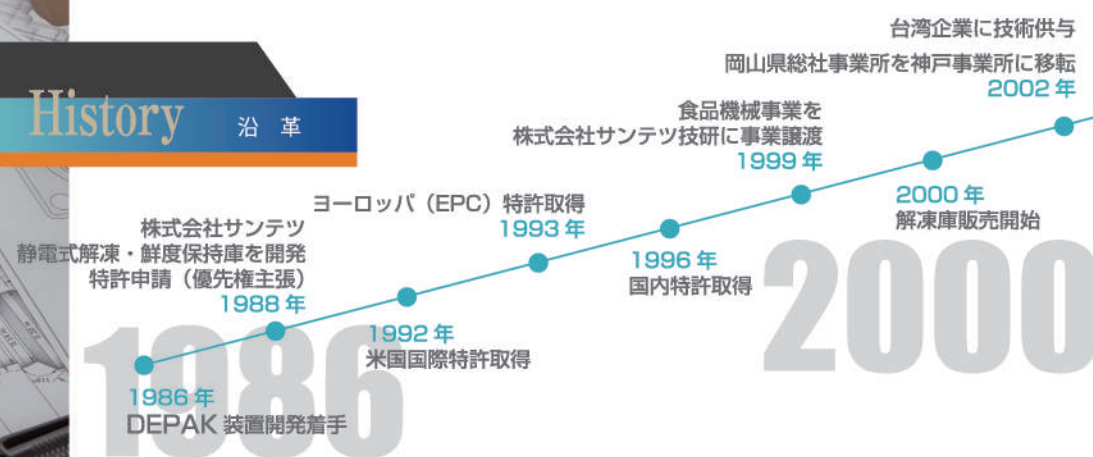
02 お客様のニーズを 最大限に実現する「導入」体制



創業以来、畜産・水産加工場、コンビニエンスストアやスーパーマーケット、外食産業等、様々な業態・食材で積み重ねてきた長年のノウハウを生かし、お客様によって百人百様の最適解を全社一丸となって導き出します。

History

沿革



03 万全のアフターフォロー

販売窓口店又は当社に直接ご連絡を頂きましたら、不具合内容にあった対応を速やかに実施。納入から 1 年間の保証期間内は無償で対応致します。また定期メンテナンスをご希望の方は、ご相談ください。

04 専門機器を備えた研究室

お客様の多様なご要望にお応えするため、社内に研究開発部門を設置。菌検査やテクスチャーアナライザーなど、様々な専門装置を備え、最適なご提案ができるように、日々研究開発を行っています。お客様が実際に扱われる食材の実証テストもお気軽にご相談ください。



05 周辺機器もおまかせ

ミンサーやスライサー等の食品加工機器メーカーやフライヤー等の厨房設備メーカーとの連携も確立しています。次工程を見据えた提案もお任せください。



Creating the Future of Food
with DEPAK Field

2026

社名を「株式会社デパック」に改称
2026年

新工場増設
2021年

2024年
SCM Turbo の改良版
SCM Cube 販売開始

Add-on DEPAK
サブスクリプション提供開始

2020年
SCM Turbo 販売開始
「冷凍品の冷凍保存方法」
について特許取得 特許第 6783008 号

三泰技研香港有限公司
合併会社設立
2018年

2019年
三泰技研香港有限公司
広州オフィス設立

2018年
「アボトシス又はネクロシス発生抑制方法」
について特許取得 特許第 5819861 号

2016年
研究開発部門設立

2012年
コンビニエンスストア
協力工場へ本格導入開始

2010年
福岡大学との「共同開発」提携

with depak

Creating the Future of Food with DEPAK Field Technology

Copyright © 2026 DEPAK Inc.

What is DEPAK Field Technology?

弊社のコア技術「DEPAK Field Technology」とは

独自技術「DEPAK」とは“Dynamic Effect Powerful Antioxidation Keeping Cell Viability”の略。純鉄等の酸化発熱抑制を目的に開発された静電誘導技術を1980年代に当時の通産省からの依頼に基づき冷凍食品の解凍劣化防止へ応用する研究が進められました。そして、長年改良を重ねながら完成したのが現在の「DEPAK Field Technology」です。

福岡大学との共同研究を進める中で、「DEPAK Field」には、酸化抑制だけでなく、細胞の活性化、アポトーシス^{※1}の抑制など様々な効果があることが解明されてきました。「蒸気」「マイクロ波」「高周波」「真空」等による解凍技術が全て熱を用いて「速さ」を求めた解凍であるのに対して、『DEPAK Field Technology』は、細胞への直接的な働きにより、内側からアプローチする点が最大の違いです。従来の技術では考えられなかった解凍後の食材の保存・熟成が可能になりました。

※1：〈特許 5819861〉アポトーシス又はネクローシスの発生抑制方法

01 歩留まりの改善

解凍時のドリップだけで年間 16,600kg のロス。

「DEPAK Field」内では、食材の細胞に内側から直接働きかけることで、凍結・解凍時の物性変化（液体⇄固体）に伴う細胞破壊を抑え、低温環境下においても極めて温度差が少ない効率的な解凍を行い、食材へのストレスを低減することによってドリップを大幅に減少させることが可能です。

弊社の製品を導入いただいた大手食品加工会社様のヒアリングでは、冷凍鶏肉における解凍時のドリップ減少分だけで年間 16,600kg、当時の卸値で 830 万円のロスが利益に変わったとご報告賜りました。

02 ムラのない均一な解凍

安定した解凍状態で後工程がスムーズに

「DEPAK Field」と温度、風のコントロールにより食材の芯までムラなく均一に解凍することができます。

季節によって解凍状態が違ったりすることで作業が安定しないという煩わしさや、現状の解凍方法だとムラがあって中心が固くスライサーが使えないといったお困り事を、DEPAK 解凍はまるで氷を解かすように解決します。

酸化の抑制



細胞の
活性・維持



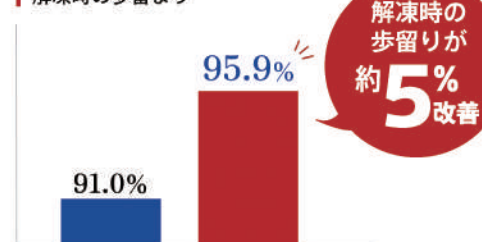
細菌の抑制



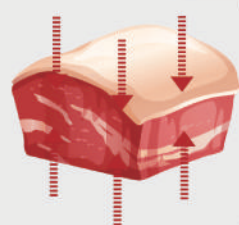
with depak

Creating the Future of Food with DEPAK Field Technology

解凍時の歩留まり



解凍ムラを少なく



with depak

Creating the Future of Food with DEPAK Field Technology

03 作業効率の向上

短時間解凍＆解凍後は自動で鮮度保持モードへ^{※2}

「DEPAK Field」での解凍は、冷蔵庫に近い低温環境下において、緻密に計算された温度と風量をコントロールし、食材の表面と中心の温度差を抑えることができます。流水解凍のように食材本来の美味しさや旨味を逃すことなく冷蔵庫解凍の凡そ半分の時間での解凍を実現しました。しかも解凍庫内に食材を入れて、ボタン一つで解凍スタート。任意の温度まで解凍されると、自動的に鮮度保持モードという低温の冷蔵運転に切り替わります。解凍後の移し替え作業も不要になり、誰でも使えて一年中安定した解凍仕上がりに。

※2：SE-SC、SE-Hシリーズの機能です。



04 最大の特長！品質保持

酸化を防いで、食材本来の味や香りをキープ

食品に含まれる成分は酸化することによって、その品質や風味、更には栄養価値が変質します。例えば、食品の色素成分やフレーバー成分の酸化は色や香りに影響を及ぼし、品質が損なわれてしまいます。一般的には一度酸化した食品が元の状態に戻ることはありません。すなわち、食品が本来持っている美味しさや新鮮さを保つためには、食品の酸化の進行を防ぐことが重要です。

独自技術「DEPAK Field Technology」は、食材と空気中の水分に還元雰囲気（弱アルカリ性化し電子 e⁻ を放出する環境）をつくりだすことによって、食品の酸化劣化を大幅に抑制。これまでは考えられなかった解凍後の保存や熟成も可能になりました。

05 細胞を守って、細菌も抑制

0℃以下の解凍・保存環境で実現

「DEPAK Field」の作用により、細胞内で発生する活性酸素（ROS）を抑制し、酸化ストレスによるダメージを軽減します。これにより細胞構造や機能が守られ、鮮度維持や劣化の抑制に寄与。同時に、0℃以下の解凍・保存環境が、細菌の活動や増殖を大幅に抑制します。将来的に添加物や保存料を使用せずに、食品や原材料の鮮度・安全性を高いレベルで保つための研究も様々な機関で進められています。

DEPAK Fieldに関する
詳しいご案内はこちら！



DEPAK 解凍・鮮度保持庫 / 解凍機

SE-SC_Custom/SE-H Series/SE-SCM Series

あなたが今まで感じていた、
「解凍のほとんどの問題」を解決。

DEPAK 解凍・鮮度保持庫は、冷凍食材の「品質」を最優先に設計した解凍装置です。

温度差を抑えた均一な解凍によりドリップを低減し、食材本来の美味しさと旨味を守ります。解凍後はそのまま鮮度保持モードへ移行し、最適状態を維持。仕上りの安定化と食品ロス削減に貢献します。品質劣化を抑えることで、従来は難しかった解凍後の取り扱い時間にも余裕が生まれ、計画的な仕込みや在庫運用を可能にします。大規模食品加工工場からお惣菜屋さんまで、様々なプロの要求に完璧にお応えします。



更に新開発の「NS モード」により、冷凍品の DEPAK 解凍とチルド品の DEPAK 鮮度保持を、同じ庫内で同時に行えるようになりました。ヒータとファンを独自制御することで、サイズや厚みの異なる冷凍品を安定して解凍しながら、チルド品の品質も守ります。

SE-SC Custom

ウォークイン（プレハブ・オーダーメイド設計）※要工事・既存のプレハブにも設置可能です。

プレハブ冷蔵庫が新設・既設に関わらず、解凍・鮮度保持庫になります。処理量も専用の解凍シェルフ（キャスター付き専用棚）もご要望に応じてカスタマイズできます。SC はスマートサイクルを意味しており、温度をタイマーで制御し、独自の専用ダクトとファンで風もコントロールします。

Ex. ①20 トン ×2 室 ②3 トン・5 トン・8 トンの3室 など何室でも設計可能。

また増設も移設も可能です。

FREE!
自由設計



200kg 〜数トンまで、処理量や設置スペースに応じてベストな提案。

SE-SC_Custom

解凍ファンユニット
・外形寸法：W900×D375×H2480mm
・電 源：三相 200V
・消費電力：2.8kW（最大）
・重 量：175kg

カート
・外形寸法：W1000×D685×H1760mm
・最大積載：240kg（カート 1 台あたり）
・重 量：67kg

SE-SC



SE-SCM
※仕様は右▶

異次元の解凍品質。

DEPAK

が実現したのは



美しい解凍、鮮度保持・熟成

with depak

ミートミンサー実験

冷凍庫解凍だと解凍ムラが原因のウネリが発生するが DEPAK 解凍だと出ない。

冷凍庫解凍



DEPAK 解凍



解凍後の色持ちが圧倒的!!

SE-H Series

リーチイン（縦型業務用冷蔵庫タイプ）

業務用の縦型冷蔵庫に DEPAK Field Technology を搭載。更に独自のファンとヒータ、タイマーによって、解凍・鮮度保持庫となります。解凍と鮮度保持が同時に行える新開発 NS モードも装備。



SE-H60NS

・外形寸法：W610×D800×H1950mm
・処 理 量：36kg
・電 源：単相 100V
・消費電力：保鮮 185W/ 解凍 635W/ 霜取 271W
・本体重量：117kg

SE-H120NS

・外形寸法：W1200×D800×H1950mm
・処 理 量：72kg
・電 源：三相 200V
・消費電力：保鮮 260W/ 解凍 1250W/ 霜取 333W
・本体重量：187kg

SE-H150NS

・外形寸法：W1500×D800×H1950mm
・処 理 量：96kg
・電 源：三相 200V
・消費電力：保鮮 280W/ 解凍 1845W/ 霜取 339W
・本体重量：202kg

SE-H180NS

・外形寸法：W1800×D800×H1950mm
・処 理 量：108kg
・電 源：三相 200V
・消費電力：保鮮 320W/ 解凍 1845W/ 霜取 365W
・本体重量：237kg

SCM Series

フリースペース（追加ユニット）型

SCM Cube は、既設の冷蔵庫の一部で DEPAK 解凍が可能となる解凍機です。解凍処理量の増減に対応します。

SE-SCM SE-SC 専用追加ユニット

・外形寸法：W1044×D1050×H1831mm
・最大積載：240kg
・電 源：三相 200V
・消費電力：1.5kW（最大）
・本体重量：117kg・カート重量：67kg

SE-SCM Cube

・外形寸法：W1044×D1070.5×H1731mm
・最大積載：192kg
・電 源：三相 200V
・消費電力：3.3kW（最大）
・本体重量：115kg・カート重量：90kg



with depak

Creating the Future of Food with DEPAK Field Technology

Copyright © 2026 DEPAK Inc.

DEPAK 鮮度保持庫

SE-SS_Custom/SE-SS Series

見えにくいロスと、気づきにくい品質低下。
その積み重ねが、収益と顧客満足に確実に影響している。

DEPAK Field が細胞ダメージと酸化を抑え、鮮度低下の進行を緩やかにコントロール。細菌の発生や変色、風味劣化を抑えながら、保管中の食材の品質を高いレベルで維持します。

従来の冷蔵では難しかった「日持ち」と「見た目・食感」の両立を実現し、廃棄ロス削減と安定供給に貢献。仕入れから提供までの自由度を高め、オペレーションに新たな余裕をもたらします。大量調理・一括仕入れのホテルや旅館、更に多拠点配送を前提とした大規模なセントラルキッチンや中食・給食産業においても、品質の均一化と計画的な在庫運用を支えます。

SE-SS Custom

ウォークイン（プレハブ・オーダーメイド設計）※要工事・既存のプレハブにも設置可能です。

プレハブ冷蔵室が新設・既設に関わらず、DEPAK 鮮度保持庫にカスタマイズされます。処理量も専用の解凍シェルフ（キャスター付き専用棚）もご要望に応じてカスタマイズできます。また増設も移設も可能です。



SE-SS_Custom

本体は完全オーダーメイド設計となります。
・消費電力：20W※1 カート当たりの目安です。

カート
・外形寸法：W1000×D685×H1760mm
・最大積載：240kg（カート1台あたり）
・重量：67kg

200kg～数トンまで、
処理量や設置スペース
に応じてベストな提案。

FREE!
自由設計



SE-SS

食材本来の生命力。

DEPAK が追い求めたのは



良質な鮮度保持・熟成

with depak

DEPAK 鮮度保持庫の
詳しいご案内はこちら！



イチゴの21日保管実験

一般的な冷蔵庫では、カビが発生しているが、DEPAK Field では鮮度が保持されている。

一般的冷蔵庫



DEPAK 鮮度保持庫



2倍
長持ち

※3：当社調べ。食材の状態、種類、大きさにより効果は異なります。

SE-SS Series

リーチイン（業務用冷蔵庫タイプ）

縦型業務用冷蔵庫、テーブルタイプ業務用冷蔵庫等、様々なタイプの DEPAK 鮮度保持庫をご用意。掲載商品以外にもショーケースタイプ等、バリエーション豊富に取り揃えております。



SE-SS60

・外形寸法：W610×D800×H1950mm
・定格内容積：503L
・電源：単相100V
・消費電力：251W（最大）
・本体重量：117kg

SE-SS120

・外形寸法：W1200×D800×H1950mm
・定格内容積：1088L
・電源：単相100V
・消費電力：313W（最大）
・本体重量：187kg

SE-SS150

・外形寸法：W1490×D800×H1950mm
・定格内容積：1379L
・電源：単相100V
・消費電力：319W（最大）
・本体重量：202kg

SE-SS180

・外形寸法：W1790×D800×H1950mm
・定格内容積：1674L
・電源：単相100V
・消費電力：345W（最大）
・本体重量：237kg



SE-SS80DT3

・外形寸法：W755×D750×H800mm
・定格内容積：123L
・電源：単相100V
・消費電力：254W（最大）
・本体重量：80kg

SE-SS120DT3

・外形寸法：W1200×D750×H800mm
・定格内容積：270L
・電源：単相100V
・消費電力：271W（最大）
・本体重量：125kg

SE-SS160DT3

・外形寸法：W1650×D750×H800mm
・定格内容積：422L
・電源：単相100V
・消費電力：288W（最大）
・本体重量：175kg

SE-SS120CT

・外形寸法：W1200×D750×H800mm
・定格内容積：315L
・電源：単相100V
・消費電力：271W（最大）
・本体重量：80kg

SE-SS150CT

・外形寸法：W1500×D750×H800mm
・定格内容積：429L
・電源：単相100V
・消費電力：275W（最大）
・本体重量：85kg

SE-SS180CT

・外形寸法：W1800×D750×H800mm
・定格内容積：542L
・電源：単相100V
・消費電力：290W（最大）
・本体重量：105kg

※DT3は引出仕様です。

※CTはドア仕様です。

※SE-SS Series は掲載品以外にも薄型など様々なサイズ構成・ガラス扉のショーケースタイプ等がございます。詳細はお気軽にお問い合わせください。

with depak

Creating the Future of Food with DEPAK Field Technology

Copyright © 2026 DEPAK Inc.

DEPAK エア急速凍結機

RAF Series

DEPAK急速冷凍庫の
詳しいご案内はこちら！



凍結の速さだけでは、届かない領域がある。

単に温度を下げるのではなく、食材の状態変化そのものを整えながら凍結を進める新しい発想の凍結機。急激な温度変化によるダメージを抑え、細胞への負荷を最大限に軽減する「予冷機能」も搭載!! これは解凍後に大きな差となって現れます。あらゆる食材の仕込みから提供まで、まるで冷凍が無かったことのように食材本来の状態を安定して凍結することが可能になります。更に衛生環境保持のための「乾燥機能」も搭載。凍結という工程を最終的な仕上がり左右する重要なプロセスとして捉え直します。

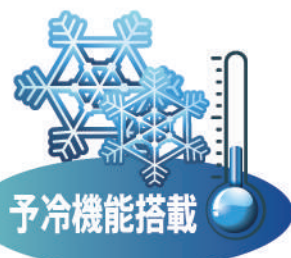


RAF Series

プレハブタイプ※要工事

RAF-R リーチイン

- ・外形寸法：W1400×D1800×H2450mm
- ・処 理 量：30kg
- ・電 源：三相 200V
- ・ブレーカー容量 75A
- ・消費電力：13.6kW (最大)
- ・ラック重量：40kg



予冷機能搭載

RAF-1 ウォークイン

- ・外形寸法：W1750×D2500×H2900mm
- ・処 理 量：50kg
- ・電 源：三相 200V/ 別電源 100V10A
- ・ブレーカー容量 125A
- ・消費電力：15.3kW (最大)
- ・カート重量：50kg

RAF-2 ウォークイン

- ・外形寸法：W1750×D3150×H2900mm
- ・処 理 量：100kg
- ・電 源：三相 200V/ 別電源 100V10A
- ・ブレーカー容量 175A
- ・消費電力：19.4kW (最大)
- ・カート重量：50kg×2台

Add-on DEPAK

Add-on DEPAK Series

Monthly ¥5500~
Subscription

Add-on DEPAKの
詳しいご案内はこちら！



初期投資不要のサブスクリプション！ お手持ちの業務用冷蔵庫・フライヤー に後付けできるお手軽 DEPAK です。

Fresh は解凍・保存時のコンディションを整える DEPAK Field の効果を、より手軽に取り入れるための機器。解凍庫のようなスピードで解凍はできませんが、DEPAK Series の解凍品質と保存効果によりフードロスが改善します。Fryer は、加熱工程において油の酸化だけでなく、食材側の酸化にも配慮しながら、揚げ上がりの質を整え、時間経過による変化にも違いをもたらします。



一般フライヤーでは
ドリップが出て、明
らかに肉が縮んでい
るのが判ります。
※実証実験の詳細は
ホームページでご覧
いただけます。
(上記 QR コードから)

Add-on DEPAK Series

※ご自身で簡単取付・サブスクで初期投資 0 円

Fresh SE-AD FS

- ・外形寸法：W125×D125×H75mm
- ・処 理 量：ご使用の冷蔵庫に準じる (棚板 8 枚まで)
- ・電 源：単相 100V
- ・最大電流：0.2mA
- ・消費電力：2W
- ・本体重量：1.2kg

冷蔵庫用

Fryer SE-AD FY

- ・外形寸法：W173×D143×H105mm
- ・処 理 量：ご使用のフライヤーに準じる (W1000mm まで)
- ・電 源：単相 100V
- ・最大電流：0.2mA
- ・消費電力：2W
- ・本体重量：1.65kg

フライヤー用



電気代は
たったの
1.5円/日

設置時間
たったの
10分

DEPAK 製品を導入いただいたお客様の声

DEPAK 解凍



株式会社 MIZUTOMI 様

想像以上に良い解凍が
できた！

酸化劣化を抑制

解凍後の鶏肉の変色や臭いがなくなり、品質が確実に向上しました。サイズの大きい牛肉の解凍も、ドリップが出ず、想像以上に良い状態の解凍ができています。

DEPAK 鮮度保持



三日月屋様

ロスとして捨てる事が
なくなった！

歩留まりの改善

元々の保存環境では、数日保存すると変色や、離水して廃棄しなければならなかったロスが DEPAK 導入後、圧倒的に少なくなり、大幅に歩留まりが改善しました。

DEPAK 解凍



梅の花様

ドリップとクズが
ほとんど出ない！

歩留りと清掃が改善

スライス時に出るドリップとクズが DEPAK 解凍で明らかに減り、清掃時間が大きく短縮出来ました。6 時間以上スライス加工しても、ほとんどクズが出ません。

DEPAK 鮮度保持



神戸牛焼肉 石田屋様

加工後一週間経っても
美味しい！

高い鮮度保持力

今まで 1 ~ 2 日でドリップが出て硬くなっていた牛タンが、一週間経っても傷みもなく、熟成が進んで更に柔らかく美味しくなっていたので驚きました。

with depak

Creating the Future of Food with DEPAK Field Technology

Copyright © 2026 DEPAK Inc.