空気の技術が
日本の食生活を豊かに。

おいしさと栄養価の高さで人気のアボカド。
この数年で、身近な食材になりました。
実はここにもダイキンの空気の技術が関わっています。

その秘密は、輸送用コンテナ内の酸素濃度をすばやく下げ、
野菜や果物を冬眠状態にする技術。
劣化の原因となる呼吸を抑えます。
新鮮さが一か月以上保たれるので、原産地のメキシコなどから
船で大量に運べるようになりました。

ダイキンは鮮度を保つ空気の技術で、
離れた産地と消費地を結びつけるだけでなく、
フードロスを減らすことにも貢献していきます。

空気で答えを出す会社 DAIKIN