

神奈川県央エリアの産業と企業

パンの発酵、困っていませんか？

新発売「洗えてたためる発酵器PF102」
 おいしいを簡単に♪
 パン作り、あると便利な電子発酵器。
 これまで苦勞していた天然酵母の発酵も楽々
■コンパクトなのに広い庫内
 庫内寸法43.4cm×奥行34.8cm
 ほとんどの家庭用のオーブントレイがそのまま入ります。
■天然酵母の発酵もおまかせ
 12時間タイマーで、時間の長い天然
 酵母の発酵にも対応！
■分解・掃除も簡単で衛生的！
 約1分で組み立て可能！天板、折り
 たたみ板、ドアは水洗い可能です。
 (ただし、ヒーター本体は水洗いできません。)
●KNEADER
 日本ニーダー株式会社
 ☎0120-481-484 URL <http://kneader.jp>

先進のオプトロニクステクノロジーで

あらゆる可能性を形にします

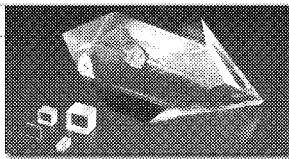
先端的研究開発をサポートする高精度加工技術として
 研磨加工、方位出し加工、切断加工、接合加工、成膜加工
 高機能光学部品として
 波長板、非線形結晶、エタロン、
 偏光子、光アイソレータ

光学技研

<http://www.kogakugiken.co.jp>

お問い合わせ

〒243-0033 神奈川県厚木市温水 135 番地
 TEL: 046-224-2555 FAX: 046-224-8007
 E-mail: sales@kogakugiken.co.jp



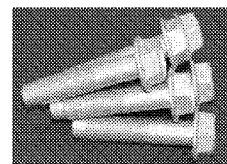
洗えてたためるパン
 発酵器PF102

洗えてたためる家庭用パン発酵器

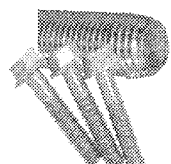
日本ニーダーは家庭用のパン発酵器「洗えてたためる発酵器PF102」を発売した。
 工具を使わずに約1分で組み立てが可能。使用後は構成する全てのパーツが分解できるため、収納場所をとらない。ヒーター本体以外のドアや天板、折りたたみ板は水洗いできる。タイマーは従来機種との2倍の12時間まで設定でき、時間の長い天然酵母の発酵にも対応する。重さ6.5kg。外寸は幅495mm×奥行455mm×高さ455mm。庫内の大きさは幅434mm×奥行348mmと広く、ほとんどの家庭用オーブントレイがそのまま出し入れできる。
 フリーダイヤル0120・481・484

日本ニーダー

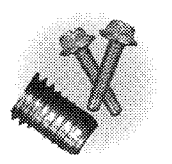
テクノロジーの核を担う ～トープラオリジナル開発商品～



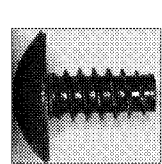
●ハイテンファイニングボルト
 (高強度ボルト)
 M5～M16



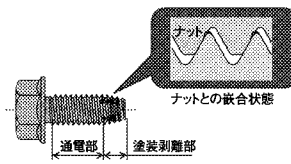
●ハイテンタッピンボルト
 (高強度スレッドフォーミングボルト)
 M3～M8



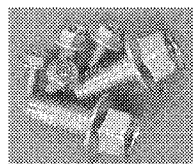
●アクセスポイント
 (特殊先端形状で、斜め入りや、かじりを防止できるボルトです。)
 M5～M14



●ストロンタイト
 (ハイテン鋼板980MPaのプレス穴へ直接ねじ込むことができるタッピンねじです。)
 M4～M6



●アースボルト
 (ナットの塗装剥離機能と通電性機能を合わせ持ったボルトです。)
 M4～M10



●トロアータイト
 (ハイテン鋼板用タッピンねじ)
 M3～M8

株式会社 **トープラ**
 TOPURA CO.,LTD.

本社 秦野事業所：神奈川県秦野市曾屋201
 TEL 0463-82-2711 FAX 0463-83-4877

<http://www.topura.co.jp>

光学技研の長谷研
 究開発センター



工の精度が向上した。軸出し、切断から研磨・成膜そして仕上げと見える洗浄・検査・測定評価まで一貫して行えることが同社の強みと言える。

加工技術の研究開発を強化

光学技研は、光技術に特化した専門企業で、主に光学部品の研究開発向試作加工や特注品の製造を行なう。特に、機能結晶の研磨加工技術は、大手光学メーカーや大学の研究室から高い評価を得ている。科学技術振興機構が主催する「井上春成賞」や「神奈川県工業技術開発大賞」、中小企業優秀新技術・新製品賞など多くの賞を受賞、同社の独自技術を活かした製品開発力を裏付けている。
 2009年に開設した長谷研究開発センターは、最新の表面粗さ計や干渉計の導入により高精度の検査測定能力が高まった。またクリーンルームの温度や湿度を一定に管理することで、環境変化に影響を受けやすい機能結晶の研磨加工の精度が向上した。

光学技研