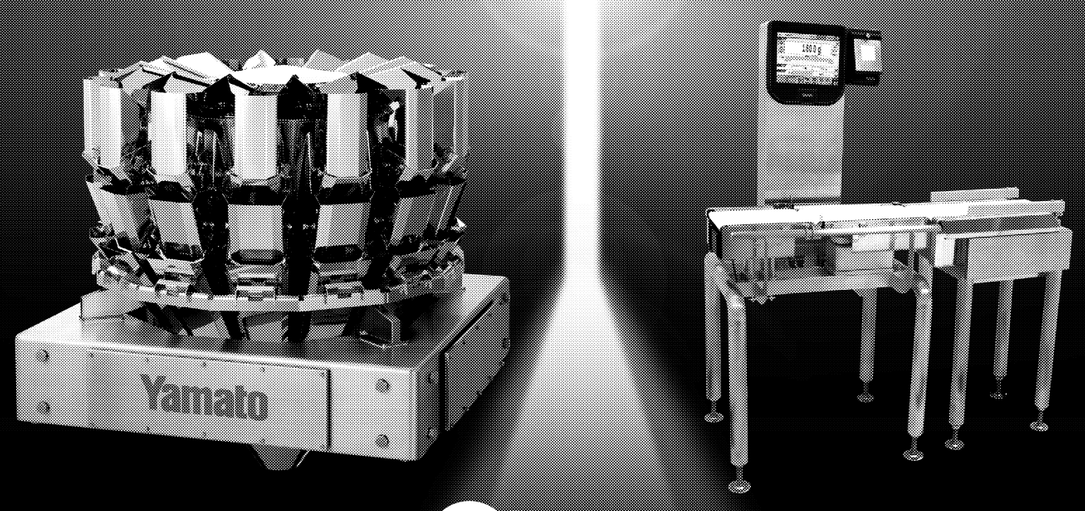
Yamato

未来をひらくYamatoの定量イノベーション



Dataweigh Ω™　オートチェッカ I series

FOOMA JAPAN 2014国際食品工業展　［会期］2014年 6月10日㈫～13日㈮　［会場］東京ビッグサイト東2ホール2W-09

大和製衡㈱は、FOOMA JAPAN 2014に出展いたします。

信頼・技術・創造
大和製衡株式会社
URL：http://www.yamato-scale.co.jp/

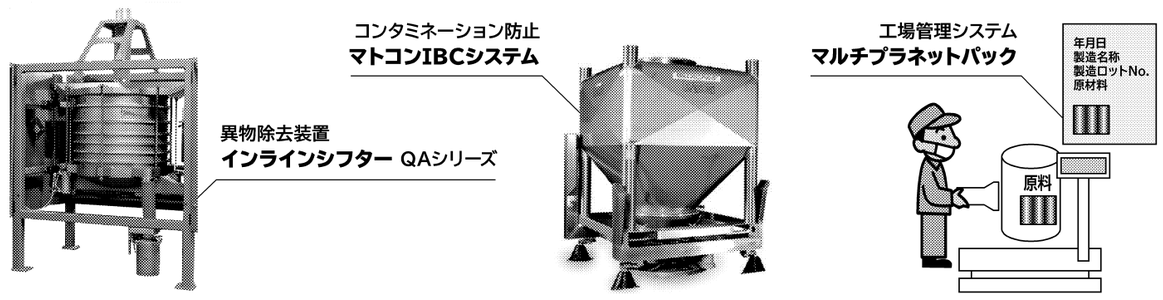
本社／〒673-8688 兵庫県明石市茶園場町５番２２号
●産機営業部 TEL.078-918-5555 FAX.078-918-5552　●海外産機営業課 TEL.078-918-5568 FAX.078-918-5552
●自動一般機器営業部 TEL.078-918-5588 FAX.078-918-5552　●海外自動一般機器営業課 TEL.078-918-5567 FAX.078-918-5552
支店／東京・名古屋　営業所／千葉・福岡
海外／アメリカ・カナダ・ドイツ・イギリス・フランス・ロシア・オランダ・インド・韓国・中国・アラブ首長国連邦

日清エンジニアリング

食品工場建設から、粉体機器販売まで

当社は、FOOMA JAPAN 2014 国際食品工業展に出展いたします。
出展小間番号
東2 2C-16

Food Plant Innovation
食品工場での課題や運用ノウハウを工場管理者視点で検討



日清エンジニアリング株式会社　http://www.nisshineng.co.jp
本社：〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町14-1　TEL.03-3660-3425　FAX.03-3660-3845

FOOMA JAPAN 2014

ビジネスフォーラム

「和食の未来」を語る

6月11日（水）
17時―18時半
「和食の未来」

服部学園服部栄養専門学校理事長兼校長・服部幸應氏×料理評論家・山本益博氏

料理の世界を代表する二人が、世界無形文化遺産に登録された和食の未来について語る。申し込みはFOOMA JAPAN公式サイトから事前登録。

山本　益博氏　　服部　幸應氏

有力企業の製品・技術〈順不同〉

マスダック

マスダックの今年のテーマは「多様なお菓子づくりを幅広くサポート」。菓子生産の多様化するニーズに応じ、機械技術を軸としたハードと、自社開発菓子やアフターサービスといったソフトの両面から総合力を生かして提案する。

ユニット式充填成型機「システムデポリー　エボリューションⅡ」は、生地充填、成型・仕上げ工程までに必要な装置を組み合わせ、顧客オリジナルのシステムを構築できる。このほか「全自動どら焼機」は1時間当たり2400個の生産能力を持ち、どら焼き生産の全ての工程を全自動化できる。

神奈川機器工業

神奈川機器工業の「ノッチワイヤーフィルター」は、ステンレス「SUS」材のワイヤを円筒状の枠に巻きつけ製作する金属製ストレーナー。特殊に成形されたワイヤは金網より高い強度を持ち、目開きは誤差5㌮以内に管理されている。SUS材の高い耐食性に加え単層構造で洗浄性に優れ、食品・飲料・乳製品などの分野で高い信頼性と評価を得ている。

フィルターハウジングはL型、I型、バスケットタイプなどを取りそろえ、既設のハウジングに「ノッチワイヤーエレメント」を置き換え可能であり、顧客のニーズにきめ細かく対応している。

日清オイリオグループ

日清オイリオグループは植物生まれの食品機械用潤滑油「エステローラF」シリーズを出品。ノズル一体型キャップに改良した「エステローラF　スプレー」や、グリースとして国内で初めてとなる、公衆衛生機器の認証団体ナショナル・サニテーション・ファウンデーション（NSF）の3H登録品である「グリースタイプスプレー」などを紹介する。

エステローラF　スプレーは①安全性（原料は食用油脂と食品添加物、NSFのH1・3H登録品）、②使いやすさ（低粘度、無色透明・無味無臭）③高酸化安定性などの特徴があり、パン・菓子、飲料、農水産物加工品などの食品メーカーで採用が進んでいる。

大和製衡

大和製衡のテーマは「未来をひらくYamatoの定量イノベーション」。高速化・高精度化により、大幅に生産性を向上する最新の食品計量・包装トータルラインを展示する。

組み合わせ計量機「データウェイΩ（オメガ）シリーズ」と縦ピロー包装機を連動させ、搬送システムからフレキシブルケースパッカーまでの実演を行う。安定した高能力計量が可能な多点排出組み合わせ計量機と、多列式ピロー包装機を連動させた展示も行う。計量ロスを削減する「自動排出機構付き卓上データウェイ」や、検査機器の新型オートチェッカ「Iシリーズ」も展示する。

トクデン

トクデンは誘導発熱ジャケットロールのトップメーカー。立命館大学との共同研究である最小切削油潤滑方式など産学公連携による開発案件を積極採用している。

今、力を注ぐのが変圧器のノウハウを応用して開発した過熱蒸気発生装置「ユーティリティパワー・スーパースチーマー（UPSS）」だ。電磁誘導による発熱で高温の過熱蒸気を発生させる。200度Cから最高700度Cという超高温の蒸気で、温度精度は±1度Cという高精度の制御を可能にする。一次コイルや鉄心のロスも予熱に利用。熱効率95％以上で省エネにも役立つ。価格も同等機種の半分程度に抑えた。

サタケ

サタケは「明日を創る力～お米の力で元気な人を創る!!～」をテーマに、六つのコーナーを設けて展示や実演を行う。「光選別機」コーナーでは、幅広い用途に対応した新発売のシュート式・ベルト式各選別機を展示・実演。「付加価値食品と家庭用機器コーナー」では、栄養成分GABAを白米の約10倍と豊富に含む「無洗GABAライス」や、リニューアルした「マジックパスタ」などを紹介する。また、GABAライスを使ったパックご飯「楽メシ」の新シリーズや、GABA生成機能を備えた新しい家庭用精米機「NEWマジックミル」などを参考出展する。

ニクニ

ニクニの「ハートポンプ」は、エアの吸排気で心臓のように膨張・圧縮を繰り返すシリコーンの風船により超軟弱な固体を傷めずに移送できる。

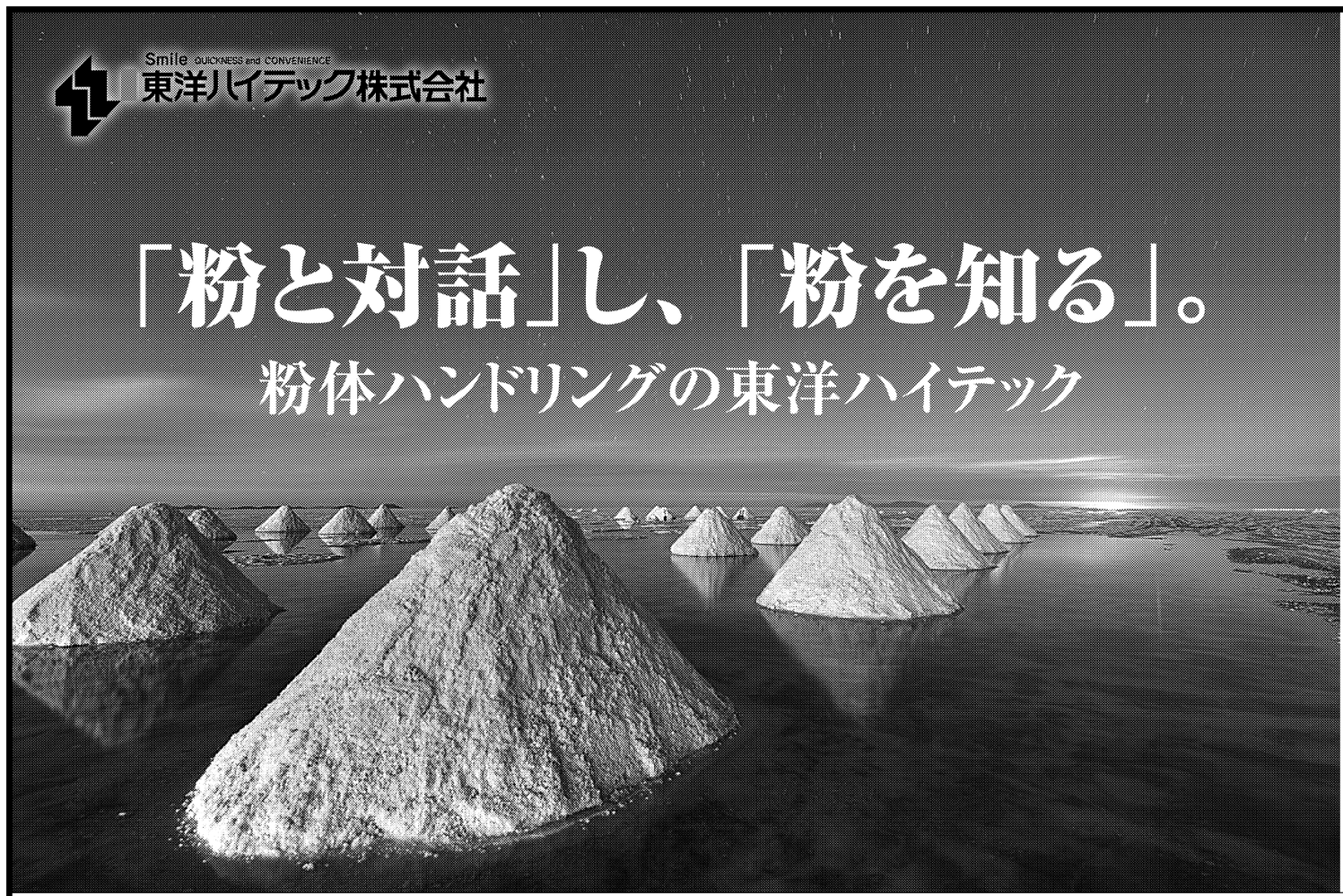
ポンプ内部には固形物をたたいたり挟み込んだりする羽根車やローターがなく、柔らかい空気の袋で製品を包み込む。袋なしミカンの房、皮なしブドウ、いくら、液卵、寒天などを壊さず、混ぜずに移送する。同じくポンプ内には摺動部品がなく金属粉やゴムくずによる汚染もない。手作業の削減による労働安全の推進、食の安全性の追求、作業の合理化によるコストの削減に貢献する。

サムソン

サムソンがFOOMA JAPANで出展するメーン商品は、4月1日に発売した真空冷却機「エコクールEL」と「調理殺菌装置SGC」。エコクールはドライ真空ポンプを採用し、食品を安全においしく、しかも経済的に急速冷却する。カラー液晶タッチパネルで操作性にも優れている。調理殺菌装置SGCは、レトルトのパウチや缶詰、瓶詰めなどの容器入り食品を高温・高圧で調理・殺菌する装置。内部シャワー（熱水噴霧）実演を行う。シャワーは普段は見ることができないため必見だ。それ以外にも撹拌釜やスチーマーなどの食品機器に加え、ボイラも展示する。

Smile QUICKNESS and CONVENIENCE
東洋ハイテック株式会社

50th TOYO HITEC Anniversary



我々は粉を自在に扱う
スペシャリスト集団です。

粉体プラントエンジニアリングをはじめて今年で50年。
様々な粉を扱ってきた弊社は、お客様の抱えるあらゆる問題に最適なソリューションを提供し続けてきました。
その中核を担う兵庫県篠山市にある粉体技術センターには新機種が続々と加わり、テスト検証・データ収集・分析等様々な目的の場として役立っています。
また、刻々と変わるお客様のニーズに柔軟に対応し、海外への視野を大きく広げています。
我々は変化を恐れず、今後もお客様へ「喜びの創造」を提供すべく取り組んでまいります。

FOOMA JAPAN 2014 で皆様のご来場お待ちしております。　小間番号：2D−01
お問い合わせは
情報企画室／大阪市北区万歳町3番20号（北大阪ビル）〒530-0028
☎06-6312-2225（直通）
http://www.toyohi.co.jp