

STEAM RACK
ZEN

この生地が、ラックで焼けた。

ジェノワーズ、スフレ、パイなど、今まで固定窯でしか焼けないとされてきた生地を見事に焼き上げます。



“ZEN”なら、今まで焼けなかった生地が焼けます。

- ジェノワーズ生地もこんなに見事に上がります。
- 固定窯でしか焼けないと想つた生地も安定して焼成できます。
- パイやクッキーが“パリッ”“サクッ”と焼けます。
- 洋菓子と和菓子のクロスオーバーを生み出す「焼き蒸」に注目
- 新たな発見が次々と。



株式会社 七洋製作所

本社・工場 〒811-2124 福岡県糟屋郡宇美町若草2-13-5
東京支店 〒108-0075 東京都港区港南2-12-26
大阪支店 〒560-0085 大阪府豊中市上新田4-6-10TEL 092(957)0325 FAX 092(957)0326
TEL 03(3740)2792 FAX 03(3740)2843
TEL 06(3170)3561 FAX 06(3170)3562

WE LOVE RICE SUZUMO

西日本食品産業創造展'15に出展!!

PROFESSIONAL FOODSERVICE INDUSTRY マリンメッセ福岡 E-20

お米をふわっと、おいしさを形にする最新のテクノロジーが満載!!

おいしい炊飯からシャリ切り、米飯加工まで、お米にこだわった独自の技術を追求するスズモ。コスト削減、作業効率アップ、そして新しい商品作りなど皆様の米飯ビジネスをサポートします。



誰でも簡単に扱え
手不足の解消に!!

業界最速!! ふんわり感
もさらにアップ!!

シャリエロボット
SSN-FLC
能力: 4300カンド/時

オプションにより
ほかほかおむすびも!!

シャリエロボット
GST-FBA
能力: 5秒/回(250g)

ふわっと手巻き感覚に
巻き上げる!!

海苔巻きロボット
SVR-NVG
能力: 280~400本/時

いろいろな商品が
包装できる!!

ロールパック機
ZNS-FRA
能力: 最大720本/時

3種類のアゲに対応!!
ふっくらと仕上げます。

いなり寿司ロボット
FIS-SND
能力: 最大2500個/時

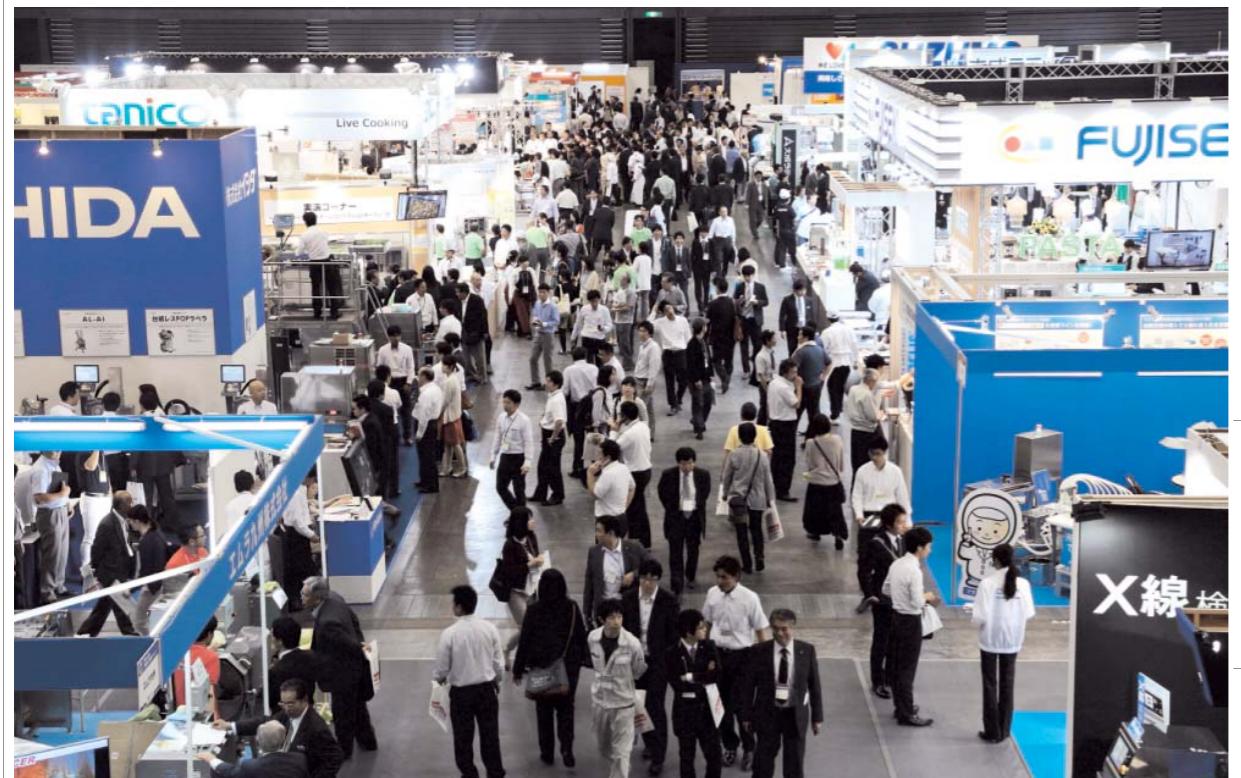
多様な商品に対応する
高い汎用性!!

汎用おむすび成形機
MOS-FMA
能力: 最大2500個/時

計量補填方式を採用し、
優れた計量精度を実現!!

シートおむすび
計量成形包装ライン
能力: 最大3000個/時

鈴茂器工株式会社 展示会・製品に関するお問い合わせは…九州営業所 TEL092-477-3555
本社・東京都練馬区豊玉北2-23-2 九外営業所/〒812-0892 福岡県福岡市博多区東那珂3-1-6
工場/埼玉 営業所/仙台・浜松・大阪・広島・九州 出張所/盛岡・北陸・岡山・熊本 販売店/北海道鈴茂販売㈱、ナガノ鈴茂販売㈱ <URL> http://www.suzumo.co.jp



食の祭典

まもなく開幕

西日本食品産業創造展

5月20日(水)~22日(金)

毎年5月にマリンメッセ福岡(福岡市博多区)で開催されている「西日本食品産業創造展」。今年は5月20日から22日の3日間、200を超える企業・団体を集めて行われる。出展者それはが工夫を凝らした食品関連機械・衛生関連商品・店舗サービスなどが所狭しと顕をそらえる。西日本最大級のスケールで開催する食の祭典、今回が前身の展示会から数えて25回目といつ目の開催となる。

西日本最大規模で食の最新情報を届け

会場内の大小、さまざま
なブースで、さまざまな
種類の食品機械が
普段目にする機会は少な
いが、いざれもレストラン
の厨房や食品工場などでは欠かせない機械たちだ。
注目されるのは、すしやのり巻きをおいしく
手早くつくるロボット。
米飯加工ロボットのトッ
プメーカー、鈴茂器工(東京都練馬区)などが
最新機器を出展予定だ。
まるで職人を思わせるそ
のスマズな動きは見逃
せない。
会場を漂う香ばしいに
おいにつられていくと
そこにはパンやお菓子を
焼く業務用オーブンがず
らり。地元メーカー・七
洋製作所(福岡県宇美町)などの各社のブース
が楽しみ。
そのほか、九州各地の
野菜や原材料を使った新
食材・新商品が並ぶ、原
材料・食材・ブロック、
食品生産の能力・効率ア
ップにつながる「食品業
界を支える物流」コーナー
「食品工業」コーナー
なども注目だ。



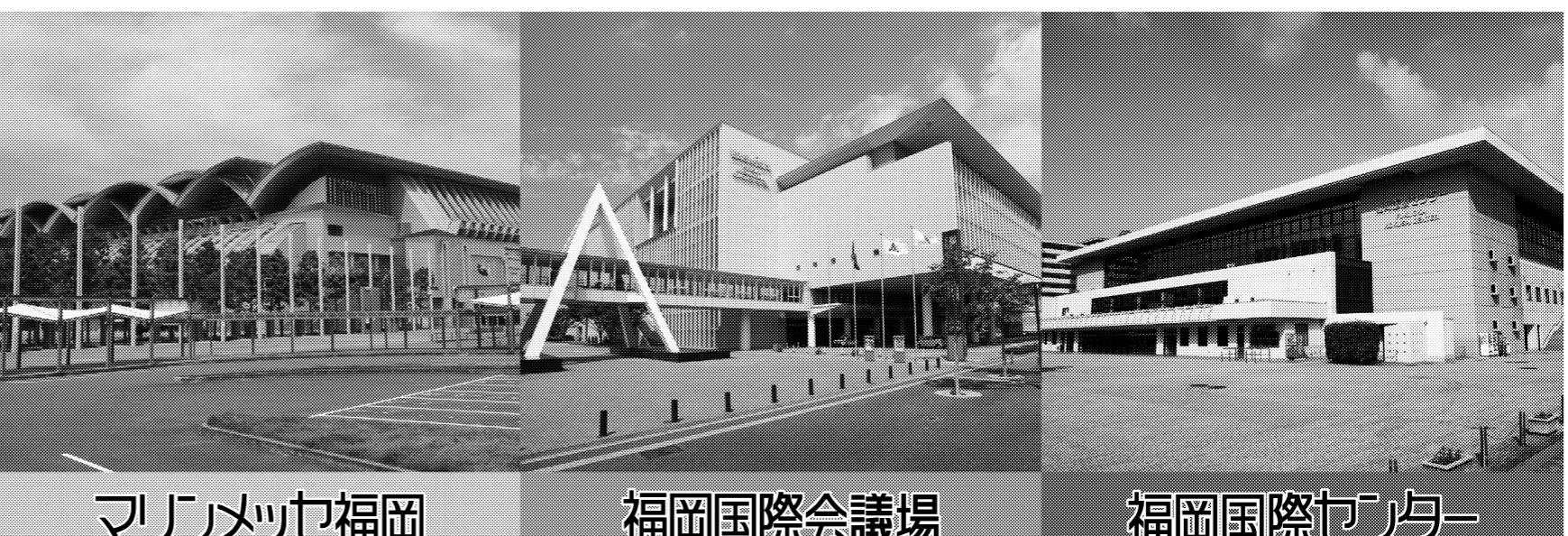
東京農業大学名誉教授
小泉武夫氏による「和食
に秘める保健的機能性」
と題した講演も開催され
た。前日20日15時からは、
東京農業大学名誉教授の
経緯をたどり市場を拡大
してきたのか、またその
品目がどのような
経緯を原点とする総合食
品メーカーがどのような
ことを感想できるはず。
展示コーンナー以外で
は、食に関する最新情報
が聞けるセミナーが多数
開催される。目玉となる
のが、21日11時から開か
れる久原本家グループの
河邊哲司社長の講演「モ
ノ言わぬモノにモノ言わ
すモノづくり」。ショウ
ゆ蔵を原点とする総合食
品メーカーがどのような
経緯を原点とする総合食
品作りにかかる思い
は、など興味深い話が聞
けそう。

新たな食ビジネスを構築する

第25回 西日本 PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION 食品産業創造展'15

アクセスはサクセスに近い。

移動に便利な交通網で、会場へも街へもスムーズにアクセス!



一般財団法人 福岡コンベンションセンター
FUKUOKA CONVENTION CENTER

〒812-0032 福岡市博多区石城町2-1
http://www.marinemesse.or.jp
TEL.092-262-4111
FAX.092-262-4701

