西日本食品産業創造展'19

注目の出展企業

キーワード

フードビジネスの進化論

実物を間近で見られるのが展示会の良さ

15日から17日まで福岡市博多区のマリンメッセ福岡で開かれる「第29回西日本食品産業創造展'19」。一般展示では食に関する技術で業界トップクラスの企業が最新の機器や技術を出展する。展示会のキーワードは「フードビジネスの進化論」としている。

業種別、テーマ別の9ブロック・1コーナーに約200の企業・団体が集まる。「食の宝庫」や「日本の食料供給基地」と呼ばれる九州で最先端の技術や情報を発信する意味は大きい。

展示構成では「外食・中食・給食産業」「食肉・水産・農産加工機」の両ブロックを中心として、次世代の厨房機器やサービスを披露する。

食の安全・安心、品質管理の重要性はますます高まる。また、訪日外国人（インバウンド）の増加や2020年の東京五輪・パラリンピックを背景に日本の食が注目される。新設した「HACCP対策コーナー」も人を集めそうだ。

人手不足や働き方改革を背景に生産性の向上や自動化・省力化は社会的課題。IoT（モノのインターネット）技術を生かした「食品工場の自動化・省力化」ブロックの展示は解決策を提案する内容となる。

今回の展示会で注目の出展企業5社を紹介する。

不二精機

小間番号 N—1

ご飯盛り付け機「飯盛り達人3」

熱伝導を改良 品質劣化防ぐ

温かくふっくらとしたご飯を届けるため、さまざまな機能を搭載した

不二精機は、ご飯の盛り付け機「飯盛り達人3」をPRする。遠赤外線ヒーターによる熱伝導を改良し、乾燥や黄ばみなど品質劣化を防ぐ。自動計量による盛り付けで厨房（ちゅうぼう）での作業効率化にもつなげる。温かくふっくらとしたご飯を届けるため、さまざまな機能を搭載した。

改良した遠赤外線ヒーターは上下と側面から温めることで加熱のムラを減らした。70度C以上の状態を4時間以上維持し、保温性の向上につなげている。内部のご飯の残量を表面のパネルで表示することで、フタの開閉による蒸気漏れなどが原因となる品質劣化を防ぐ役割も果たす。

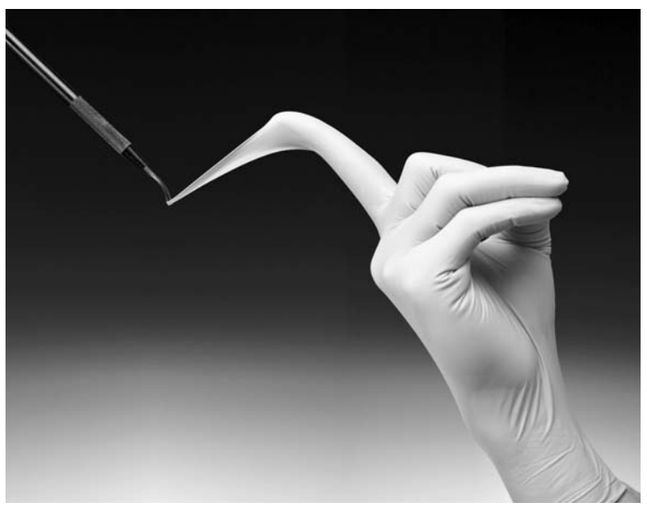
独自の回転送り羽根を採用し、ご飯を傷めず、ふっくらと盛り付けることもポイント。量目は最大8種類まで登録可能。手作業では難しい均質な量の盛り付け作業を簡単に操作できる。

ご飯1杯（約180グラム設定時）の盛り付けにかかる時間は約3秒。おいしさと同時にスピードを意識した機能を兼ね備え、幅広いシーンに向けて提案していく。

所在地＝福岡市博多区西月隈3の2の35　電話＝092・411・2977　ファクス＝092・441・0954

ショーワグローブ

小間番号 E—8


耐久性に優れたゴム手袋のニトリストシリーズ

ニトリルゴム製ディスポーザブル手袋「ニトリスト」

衛生対策・異物混入対策に有効

ショーワグローブはニトリルゴム製ディスポーザブル手袋「ニトリスト」シリーズを出展する。食品衛生法適合のニトリルゴム製ディスポーザブル手袋で、衛生対策・異物混入対策に有効。利用者が作業内容・環境に合わせて選べるようさまざまなタイプが用意されている。

手袋の厚みは5種類から選べる。薄手タイプは柔らかく作業性に優れており、厚手タイプは耐久性があって破れにくいため、ハードな作業や異物混入対策に有効だ。

色はブルー・ホワイト・ピンクの3種類があり、工程・現場ごとのゾーニングが可能。手袋の色をゾーン別で分けることにより、使用手袋の場所が視覚で確認でき、汚染の拡大防止に効果を発揮する。ブルーは食品に使われることが少ないため、手袋が破れても破片を発見しやすい。

長さは全長「24センチメートル」と「40センチメートル」の2タイプを用意。40センチタイプでは手首部分の露出を防げる。

同社はさまざまな現場で使用される作業用・産業用手袋の専業メーカー。食品製造現場で起こる諸問題に対し、手袋によるソリューションを提案する。

所在地＝兵庫県姫路市砥堀565　電話＝0120・641245（平日9:00～17:00）

パイオニア風力機

小間番号 E—12

三方向同時吹き 床面吸い込み「クリーンルームダスター」

高い異物除去能力 清潔な環境を維持

食品や半導体業界など幅広い分野で納入実績を誇るロングセラー商品

パイオニア風力機は「クリーンルームダスター」（PAT製品）、「エアー吸着マット」などのクリーンエアシステム関連機器を展示する。ロングセラー商品のクリーンルームダスターは工場の入り口に設置し、秒速25メートル以上の高速エアを装置の天井と左右の側面から吹き出し、身体についた毛髪やゴミなどを吹き落とす。これらを床面から吸い取る仕組みで、異物の除去能力が高く食品業界や半導体、自動車業界など幅広い分野で納入実績を誇る。

また、ゴミを吸着する玄関マット、エアー吸着マットも高い評価を得る製品だ。靴底や台車の車輪に付着した汚れをスプリングブラシでかき落とし、エアー吸引し除去する。吸引した異物は集塵ユニットのダストボックスに回収されるため、メンテナンスも簡単。建物の玄関や通路などに設置するだけで、清潔な環境を維持できる。

このほか「シューズクリーナー」は水洗式回転ブラシの上に乗って歩き、靴底のゴミ・ホコリ・静電気を除去する。特殊回転ブラシ機構により、靴底の凹凸の奥深くまでしっかりと水洗いできる。

所在地＝名古屋市緑区浦里3の25　電話＝052・892・6855　ファクス＝052・892・8803

不二WPC

小間番号 N—16

ふるいの目詰まりが軽減され、生産性の向上が期待できる

金属表面に微粒子投射「WPC処理」

小麦粉などの目詰まり軽減

不二WPCは食品の付着抑制や滑りを目的とした表面処理を強化している。ふるい（網、メッシュ）をWPC処理すると小麦粉などの目詰まりが軽減され、生産性向上が実現。同時に洗浄時間の短縮、光熱費の低減に加えて、人材不足を解消する。大幅なメンテナンス向上にもつながる事例が増えている。

「WPC処理」は、微粒子を金属表面に投射し滑らかな凹凸を作り、接触面積を少なくする。そのことで付着抑制、滑り性向上をする表面処理技術。表面の形状を変更（形成）するだけなので原理的にコーティングのような剥がれが発生しない。フッ素コーティング、メッキなどの代替処理や異物混入対策としても注目されている。現在、食品機械のシュートやホッパー、滑りを目的としたガイドにも採用されて効果を発揮している。

また充填機械など金属同士の滑りなどで発生する黒色の摩耗粉を抑制するために、金属部品にダイヤモンドライクカーボン（DLC）コーティングの採用が増えている。特に麺切刃では効果を発揮し、需要が伸びている。

所在地＝相模原市南区大野台4の1の83　電話＝042・707・0776　ファクス＝042・707・0779

鈴茂器工

小間番号 S—24

正確な量を盛り付けることができ、ご飯のロスを削減できる

シャリ弁ロボット「GST—HMA」

ボタン押すだけ ご飯盛り付け

鈴茂器工が開発した、ご飯を瞬時に連続して容器に盛りつけるシャリ弁ロボット「GST—HMA」の販売が好調だ。ボタンを押すだけで、ご飯を盛り付けるため衛生的で使いやすい。さらに素早く正確な量を盛り付けるため、ご飯のロスを削減でき、手間もかからない。そこが人気のポイントだ。

ボタンを押せば5秒でご飯を盛りつける。保温、保湿機能もついているため、いつでも炊きたて。量目は8種類設定できる。

そんな機能を生かせる場面は多く、大手牛丼チェーン店やレストラン業界では、すでに欠かせないロボットとなっている。スーパーの総菜部門でも多く使われており、弁当店、社員食堂、ドライブイン、病院、ホテルとさまざまな分野へ広がっている。

導入した外食チェーン店では「料理自体がおいしくなった」との反響もある。病院での利用では、患者に合わせた量をおいしく提供できることから、ご飯を食べ残す患者が減り、回復、退院が早まったとの話もある。

各地で展示会を予定しており、広島、大阪、名古屋、仙台で開く予定。

所在地＝東京都練馬区豊玉北2の23の2　電話＝03・3993・1452　ファクス＝03・3993・1532