

INFO SATAKE

2015 Spring vol.1



第40回国際食品・飲料展
FOODEX JAPAN 2015に出展



小ロット醸造精米機 (パネル展示)



小型気流製粉機 (参考出展)



サタケブース

より高品質な米粉をつくる

3月3日から6日まで、幕張メッセで開催された「FOODEX JAPAN 2015 (第40回 国際食品・飲料展、主催：社団法人日本能率協会)」。この展示会場内に、米粉の普及や米粉設備の提案を目的として「米粉パビリオン」が設けられ、サタケは「小型気流製粉機 (参考出展)」や小ロット醸造精米機などを出展しました。

サタケが展示したのは次の製品です。

- ① 大型米粉製造システム (パネル展示)
- ② 小型気流製粉機 (参考出展・実機展示)
- ③ 小型製粉機 (パネル展示)
- ④ 小ロット醸造精米機 (パネル展示)
- ⑤ 食品 (マジックライスなど実物展示)

このうち小型気流製粉機は、湿式・乾式どちらにも対応しているコンパクトなユニット式。処理能力は最大30キログラム毎時です。40マイクロメートルという微細粒度の製粉ができるのが特長で、メンテナンス性、サニタリー性にも優れています。今回初めての参考出展となりました。

また、小ロット醸造精米機は吟醸酒

等への人気を背景に導入が進み、ユーザー様より高い評価を得ています。今後はより一層の浸透を図っていく考えです。



全自動 色彩選別機「カラーマスター」GS3～80AA シリーズ

サタケの名機①

サタケの名機を一つ挙げるとすれば、カラーマスターGSシリーズだと思えます。「光選別機を通さない米は売れない」時代が到来し、消費者が石を噛むことを無くしたのは、まさにカラーマスターの功績だと思えます。

バックグラウンドの調整が自動化されたことで、操作性が向上しました。また、従来ステンレスだったシュートにアルミ引き抜き材を採用したこと、1つ1つが独立していたエジェクタノズルを一体化させたアルミミニホールにしたことで、本体の小型化と選別精度の向上・安定化につながったと思います。もちろん、性能的には現在のデジタル、フルカラー機にはおよびませんが、当時としては他社製と比べても勝っていたと思います。

ラインアップも豊富で、お客様に合った処理量の機械を選別できたことも、人気の理由の1つだと思います。平成の初期には、納期が2、3か月待ちであるのに関わらず注文が殺到していました。試運転時には、お客様から「おー」という感動の声を多くいただき、仕事のやりがいを感じたことをよく覚えています。



グレインマシナリー関東
尾田 護

お米の底力を活かせ!

精米に始まったサタケの歴史は、削ることで、お米の栄養を少なくする歴史でもありました。「美味しさも栄養価も両立させる」。

たどり着いた答えは、お米が本来持つ「栄養を増やす」力でした。こうして誕生したのが「GABAライス」。自然の力を活かし、加工技術がそれを補っていく。そんな開発の原点に還り、サタケは新製品を次々と皆様のもとへ送り出します。世界中が活気あふれ、人が元気で長生きできる未来の実現に向け、サタケは歩み始めています。

お米には、もっと人を
元気にする力がある。



フルカラー光選別機 ビカ選 スマート
粃搥機 スライスマスター
遠赤外線乾燥機 ソーパ ネットス スマート

お米の底力。

明日を創る力

サタケ

株式会社 **サタケ**

〔広島本社〕 広島県東広島市西条西本町2番30号

商品のお問い合わせはこちらへ! オハヨー オコメ
フリーダイヤル **0120-084-058**

受付時間: 午前9時から午後4時まで (土、日曜日、祝祭日を除く)

企業情報・製品情報・ニュース

<http://www.satake-japan.co.jp>

40

ライスマスター 粃搥機誕生40周年

FOOD ACTION NIPPON
みんなで食料自給率アップ!

おむすびのGABA ワイキキ店オープン

2月10日、海外初の店舗となる「おむすびのGABAワイキキ店」が、米国ハワイ州ホノルル市にオープンしました。

新店舗は、ホノルルでも有数のコンドミニアムが立ち並び人口密度の高いエリアにあり、テイクアウト専門店として、オープン当初は「塩」「鮭ほぐし」など5品目程度のGABAおむすびとお茶などの飲料を販売、ニーズや状況を見ながら徐々に品目を増やす計画です。

また、お客様に新鮮なGABAライスを自宅で食べていただけるよう、GABA玄米を販売直前に精米する「今摺り米」も提供。この今摺り米によって、搗きたての美味しさを多くの方に知っていただければ、と考えています。



マジックライスが 発売20周年



サタケは本年、乾燥米飯（アルファ化米）「マジックライス」を発売して20周年を迎えました。1995年に発売されたこの商品は、乾燥米飯と具材を耐熱容器などに移して水を入れ、電子レンジで7分間調理するというものでした。

96年には、電子レンジでの調理時間を3分間に短縮した、カップ型容器入りの「カップライス」を発売。97年にはお湯をいれるだけで調理ができ、電子レンジを必要としない「スタンドバック」入り商品を発売、海外旅行やアウトドアなどへ大きく用途が広がりました。

阪神大震災以降、自治体や企業などからの非常食に対する関心が高まったことから、98年には賞味期限を5年とした「非常食シリーズ」を開発。また50人分をまとめて調理できる「炊き出し用シリーズ」も発売しました。2014年には「アレルギー特定原材料等27品目不使用」のマジックライスを発売し、より幅広い方々にご利用いただけるようになりました。

今後も安全・安心・美味・健康をコンセプトとした商品をご提供していきます。



初代・マジックライス



カップライス

インドネシア最大規模の 精米プラントが順調稼働



今回サタケが精米プラントを受注したTPS社は、食品加工、精米、椰子プランテーション及び加工の3分野で事業展開しており、精米事業には2010年に参入、多くの人気ブランド米の生産及び販売を行っています。さらなる精米事業拡大のため、11年に初摺精米工場の新設を計画、サタケのトータルエンジニアリング力の高さ、精米加工技術の長期教育・指導の期待などから、12年4月に毎時処理能力15トンの初摺精米ラインを正式受注しました（14年4月稼働開始）。

その後、事業拡大計画に伴い13年6月に毎時処理能力12トンの玄米精米ライン、同年11月には同24トンの玄米精米ラインを、サタケが追加受注しました（それぞれ14年8月、14年12月稼働開始）。これにより、本精米プラントはインドネシアで最大規模となり、最新技術、特に光選別機を導入したことにより高歩留まりと高品質米の生産が可能になりました。



光選別ライン

韓国最大の製菓・製パン企業 から製粉プラント受注

サタケは、韓国SPCグループの製粉会社から、日産160トンのハード小麦用製粉プラントを、2014年12月に受注しました。



SPCグループは、韓国国内でベーカリーFC店を約3200店舗も展開。過去25年間フランス・マーズ・ベーカーリー売上げ連続1位、マーケットシェア約80%を誇る韓国最大の製菓・製パン企業です。中国、米国、ベトナム、シンガポール、フランスにも進出し約180店舗を運営しています。

サタケは、SPCグループの製粉会社「ミルダウオン社」から、09年に日産480トンのハード小麦（強力粉）用製粉プラント（Aミル）を、11年には日産360トンのソフト小麦（薄力粉）用製粉プラント（Bミル）を受注。さらに14年、日産160トンのハード小麦用製粉プラント（Cミル）の増設計画が持ち上がり、これまでの実績から、引き続きサタケが14年12月にCミルを受注しました（2015年12月完成予定）。Cミルは、ライ麦、デュラム小麦も挽ける兼用ラインです。



製粉工場の内部

新型DNA検査装置を発売

4月1日、サタケはコメの品種判定用として、新型DNA検査装置（型式「GenelyzerTM II」）を発売しました。

この装置の中核となるDNA検査装置は東芝が独自に先行開発したものです。サタケは東芝とコメ品種判定における作業工程の簡素化や分析速度の迅速化などを目標とした共同研究を進めてきました。そしてこのたび、コメの品種を判定する「コメ品種識別用検査キット」を東芝と共同で開発、使用現場でのフィールドテストを実施して、商品化を実現しました。

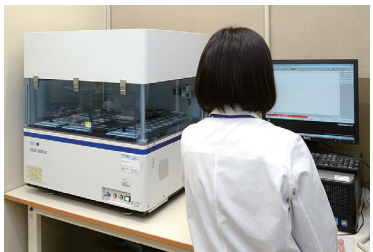
このDNA検査装置は従来機種に比べ、短時間での判定（約2時間）や作業の簡易化（DNAチップによる識別）、設置スペースの削減（7.5㎡）、販売価格の引き下げなどを可能にしました。

販売価格は、DNA検査装置本体「GenelyzerTM II」が800万円（税抜）、コメ品種識別用検査キット（1検体に1個必要）が8500円（税抜）です。なお、従来機種はDNA品種判定装置（RDNA1B）も併売します。



より迅速・低価格の「米の カドミウム分析」を開始

サタケは3月17日、米のカドミウム簡易分析「蛍光X線分析法」について「ISO/IEC17025試験所認定」を取得しました。



今回試験所認定を取得した分析法は、従来はカドミウムの有無を大まかに判断する一斉分析（スクリーニング分析）として行ってきた簡易分析法。サタケはこの分析による精度を向上させ、スクリーニング分析だけでなくカドミウム含有量を測定する「定量分析」まで行える手法の確立に取り組んできました。

そしてこのたび、同分析法について公益財団法人日本適合性認定協会（JAB）より「ISO/IEC17025試験所認定」を取得、4月1日より認定法による米のカドミウム簡易分析の受託を開始することとなりました。

この分析に要する日数は、受付から回答まで3営業日、分析料金は1検体あたり2000円。分析結果としてJABのロゴマーク付報告書を発行します。今回認定を取得したことで、より迅速・低価格で米のカドミウム分析が可能となり、より多くの方に分析サービスをご利用いただけると考えています。

循環型乾燥機誕生50周年 「春のキャンペーン」実施

サタケは1965年に米麦農家用として初めての循環型乾燥機（テンパリング乾燥機）を開発、以来多くのお客様にご愛顧いただき、おかげさまで本年50周年を迎えました。日頃のご愛顧に感謝し、このたび循環型乾燥機誕生50周年記念「春のキャンペーン」を実施します。キャンペーンの詳細は次の通り。

1. 期間：平成27年3月1日～5月31日
 2. 対象者：期間中に対象製品をご購入、納品完了された方全員
 3. 対象製品：サタケ循環型穀物乾燥機、光選別機
 4. 賞品：◆「全員プレゼント」：次のうちいずれか一つをもらえるプレゼント。
①米食味分析サービス
②マジックライス詰合せ
③50周年オリジナル帽子
- ◆「Wチャンスプレゼント」：A～E賞の中から一つを選択し応募。抽選の上、各賞20名様へプレゼント。

- 【A賞】 松阪牛焼肉用400g
- 【B賞】 タ張メロン2玉
- 【C賞】 千本松牧場アイスクリーム＆レアチーズケーキ
- 【D賞】 純米大吟醸&特別純米酒セット
- 【E賞】 穀物用ビジュアルチェッカー「ピ力検」



農家用循環型穀物乾燥機「ソラーナ ネットス SMART」

KOMEKO's キッチン

～社員によるおすすり米粉レシピ～

米粉 deガトーショコラ

材料

- ・チョコレート 180g
- ・卵白 3個
- ・バター 90g
- ・米粉(グルテン入) 30g
- ・砂糖 45g
- ・粉シュガー
- ・卵黄 3個

1. チョコレートとバターを湯でんで溶かす
2. 1.に卵黄と米粉をいれ混ぜる
3. 卵白をハンドミキサーで泡立てながら、砂糖を3回に分けて入れ、ツノが立つくらいまで泡立てる
4. 2.を3.を3回に分け加えさっくりと混ぜ合わせる
5. 型に流し込む
6. 予熱160度でオーブンを温めておく
7. 予熱が終わったオーブンで160度で25分焼く
8. ケーキが冷めたら、粉シュガーをかけ、出来上がり!!

Group News!

サタケグループ ニュース

ブラジル SATAKE AMERICA LATINA LTDA.

ブラジルにある SATAKE AMERICA LATINA では、女性社員が乳がん撲滅キャンペーン「オクトーバーローズ」に参加しました。日本でも「ピンクリボン運動」と知られています。期間中は毎日、キャンペーンTシャツを着て出勤。仕事をし、乳がん撲滅のメッセージを内外にPRします。また T シャツ販売の収益は乳がんて苦しむ人達の治療費として活用されるということです。

▲お揃いのキャンペーンTシャツを着た女性社員