

INFO SATAKE

2015 Summer vol.2



「お米の底力」を引き出す技術

食品製造プロセスのすべての分野の製品・技術・サービスが集結する、食の技術の総合展示会「FOOMA JAPAN 2015（国際食品工業展）」が、6月9日から12日までの4日間、東京ビッグサイトにて開催されました。サタケは「お米の底力」もって元気な人を創る」をテーマに掲げ、次の5つのコーナーを設けて製品の展示や実演、パネル展示などを行いました。

- ① 品質保証のベストパートナー「試験・検査機器／分析サービス／選別加工試験サービス」
- ② 食の安全・安心を見守る「光選別機」
- ③ 美味しさをさらに高める「穀物調製加工機器」
- ④ 食味の優れたご飯ができる「炊飯・食品加工設備」
- ⑤ もっと元気な人を創る「付加価値食品と家庭用機器」

このうち「家庭用機器コーナー」では、ギャバ生成機能を備えた家庭用精米機「マジックミル」ギャバミル」を展示・実演。美味しく健康づくりができる「ギャバ米」をご家庭で手軽に作れるメリットについて語る説明者の話に、来場者の多くが足を止めていました。また、炊飯したギャバ米を実際に試食し、納得したようにうなずく方の姿も見られました。

「光選別機コーナー」では、黒点付着や変色のあるロングパスタを選別する「乾麺選別機」を参考出展。（2面へつづく）

お客様インタビュー

半自動IH炊飯システム「炊飯マイスター」

福井県あわら市／株式会社三丹本店 様



久田恭司代表取締役

炊飯事業への進出を決断

久田氏はまず、各旅館の実態を調査した。すると繁忙期と閑散期で炊飯量が大きく異なり、繁忙期には炊飯業務委託をしていること、旅館によって炊飯に対する知識がまちまちで、品質面に大きく影響していることがわかった。自社が役に立てる余地が大いにあると考え、炊飯事業への進出を決めた。

久田氏は資金の調達とともに、設備の選定も慎重に進

落とせない。そこで久田氏が着目したのは、炊飯工程だ。これまで各旅館が個別に行ってきた炊飯を自社が専門的に請け負えば、設備保全や人件費、水道光熱費などの面で旅館経営の合理化に貢献できるのではないかと考えたのだ。

転機を迎える老舗旅館

「関西の奥座敷」と称される福井県内屈指の温泉街「あわら温泉」。この一角に本社・炊飯工場を構えるのが株式会社三丹本店（久田恭司代表取締役）だ。あわら温泉では近年、全国チェーンの旅館の進出などにより、老舗旅館は厳しい価格競争にさらされている。経営合理化をせまられているが、食材の質は



三丹本店社屋と従業員の皆さん

ノウハウの無い自分たちが炊飯事業に乗り出すのは無謀なことではないのか、そう不安を感じたと久田氏は言う。

安定した品質の「炊飯マイスター」

そこで注目したのがサタケのIH炊飯設備「炊飯マイスター」。実際には、産地や品種ごとに最適な炊飯設定を見つかるまでに何度もテスト炊飯を繰り返したのだが、一度設定をしておけば長年の経験と勘に頼ることなく、安定した品質の炊飯が可能となる。また排熱が少なく、燃焼を伴わないため、安全で快適でクリーンな環境で作業ができる。昔のような3K職場では従来



炊飯マイスター

めていった。複数の炊飯業者を見て回り、それぞれの設備のメリット・デメリットを検討した。ある時出会った炊飯職人のひとことが引っかけた。「自分は長年ガス炊飯のノウハウを蓄積してきた。自分なら最高品質の炊飯ができる」。逆に言うと、

老舗旅館に採用が広がる

2012年5月、晴れて炊飯工場が完成。すぐに旅館関係者を招いて設備を見もらったが、返ってきたのは「機械臭いご飯なんか食えるか」という言葉だった。確かに設備は入ったものの、炊飯設定の調整はまだ半ばであり、完全までは至っていなかった。加えて、納得してもらうためには理論的な裏付けも必要だと痛感させられた。結局、初年度は取引の実績がないまま過ぎていった。



福の井プレミアム御膳

在は大手旅館3館へ取引が広がっている。

福井の食の魅力を全国に発信

また2013年からは、福井商工会議所主催の会議弁当コンテストに応募し、千円弁当部門において3年連続優秀賞を受賞した。さらに福井の食の魅力を全国にも発信したいと考え、本年

4月に開催されたファベックス2015「惣菜・べんとうグランプリ」のプレミアム部門に応募した。三丹本店が出品したのは、「かにめし」と「若狭牛のステーキ」の両方を味わえる「福の井プレミアム御膳」。コース料理をイメージし、前菜からデザートまでが一つの箱に詰められている。審査の結果、見事に最高位の金賞に輝いた。「温泉旅館で味わえる料理を弁当で実現したかった」と語る久田氏。「蓋を開けた時に感動してもらえる弁当」へのこだわりは、三丹本店のすべての弁当づくりに表れている。

現在は地元の特産品生産者と協力して、柿の葉すしの特産品化にも取り組んでいる。また、えちぜん鉄道と共同で新たな駅弁の開発も協議中だ。「地域の観光地が賑わってこそ、自社の発展がある」と語る久田氏。炊飯事業を柱として、地域活性化のために尽力する三丹本店に、周囲の期待も高まっている。



ギャバ生成のできる精米機「マジックミル「ギャバミル」」を実演



ロングパスタの選別ができる乾麺選別機（参考出展）



外観品質を判定するグレインスキャナー-2（参考出展）

（1面より）

コンパクトながら高い能率で選別されていく実演の様子に、感嘆の声が上がりました。また、形状選別機能を搭載した多用途シュート式光選別機（参考出展）は、コーヒー豆などの選別を実演しました。

「穀物調製加工機器コーナー」では、低圧での精米で碎米ロスを抑える「摩擦三段式精米機（参考出展）」に来場者の関心が集まったほか、湿式製粉により微細な粉砕ができる「小型製粉ユニット（参考出展）」についても、詳細の説明を求める人が相次ぎました。

「試験・検査機器コーナー」では、米の品種をより迅速に検査できる、新製品の「DNA検査装置」を展示・実演。また参考出展として、穀物などの外観品質を判定するグレインスキャナー2を出展しましたが、同機は検量線（良品・不良品の判別基準）作成が自動化され、より簡単な操作で幅広いサンプルに対応できるようにしました。



小型製粉ユニット（参考出展）



摩擦三段式精米機（参考出展）



多用途シュート式光選別（参考出展）

ギャバ生成できるマジックミル®「ギャバミル」を発売

5月1日、ギャバ生成機能付きの家庭用精米機「マジックミル「ギャバミル」」を発売しました。この精米機は、健康成分ギャバを豊富に含むお米を、より多くの方にお召し上がりいただきたいの思から、サタケが世界で初めて開発したものの、ギャバ精米コースへ「白米」を選択すると自動的にギャバ生成と精米が行われ、ギャバが豊富な白米をご家庭で簡単に作ることができます。



マジックミル「ギャバミル」

マジックライスの新アイテム「わかめご飯」を新発売

6月1日、乾燥米飯「マジックライスシリーズ」に新アイテム「わかめご飯」が加わりました。この商品にはアレルギー特定原材料等27品目を使用しておらず、より多くの方に安心して召し上がっていただけます。味付けにも工夫を凝らし、わかめの風味を楽しめるよう開発しました。また、個食タイプは注水量を変えることでご飯とおかず、2通りの食べ方を選ぶことができ、幅広いシーンでご利用いただけます。



マジックライス「わかめご飯」

マジックライス「わかめご飯」

循環型乾燥機誕生50周年「夏のキャンペーン」実施

6月9日、「乾燥機誕生50周年記念」夏のキャンペーン」のWチャンスプレゼントの抽選を実施し、当選者100名を決定しました。さらに、6月1日からは「夏のキャンペーン」を引き続き実施しています。夏のキャンペーン詳細は次の通りです。

1. 期間…平成27年6月1日～8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1つをもらえるプレゼント。
 - ①米食味分析サービス
 - ②マジックライス話合せ
 - 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1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】 浜ゆで毛がに2はい

【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「ピカ検」



農家用循環型穀物乾燥機「ソラーナ・ネックス SMART」

2015NEW環境展に出展

5月26日～29日の4日間、東京ビッグサイトにて「2015NEW環境展」が開催されました。サタケは、廃家電のプラスチック片などさまざまな原料を選別できる「多用途ベルト式光選別機」「多用途シュート式光選別機」のほか、高純度のリサイクルペレットが得られるプラスチックリサイクルシステム、環境負荷の軽減に貢献する「乾式集塵機（参考出展）」などのパネル展示を行いました。



2015NEW環境展でのサタケブース

全国醸造機器用品展示会をサタケで開催

5月26日～27日の2日間、全国醸造機器工業組合、日本醸造用品組合が主催する「全国醸造機器用品展示会」がサタケ広島本社で開催されました。全国から30社以上の企業が出展した同展示会は、2日間で約千人の来場者でにぎわいました。サタケは光選別機「ピカ選別機」や「小ロット醸造精米機」、「DNA検査装置」などの展示・実演を行いました。



会場となったサタケショールーム

会場となったサタケショールーム

米・炊飯米品種鑑定サービス、対象を308品種に拡充

サタケは2003年より米・炊飯米品種鑑定サービスを実施していますが、年々新たな品種が登場してきており、これらの新品种に対応するため、鑑定可能品種の拡充に取り組んできました。

そしてこのたび、新たに17品種（うるち米12品種、飼料米5品種）を鑑定対象に加え、鑑定可能品種を308品種に拡充。これにより、現在国内で流通する国産米の大部分の品種について鑑定が可能となりました。

なお、分析方法や分析料金等については従来通りです。鑑定可能品種など、詳しくはサタケウェブサイトをご覧ください。

バラスト水生物検査手法が国際海事機関で承認

サタケが独自に開発したバラスト水生物検査手法が、このたび国連の専門機関「国際海事機関」より承認されました。バラスト水管理条約では、船舶の航行に必要なバラスト水について検査が義務付けられています。サタケは穀物検査手法などを応用することでより簡易な検査が可能になると考え、分析手法の研究を進めてきました。今後は条約の発効に向け、検査装置の完成を目指す考えです。



バラスト水生物検査装置（開発中）

トルコの製粉機メーカーアラパラ社と提携契約



写真左からサタケ代表・佐竹利子、アラパラ社のゴルケム・アラパラ副会長、サタケヨーロッパ社長・原田肇

6月29日、サタケとトルコ共和国の大手製粉メーカー・アラパラ社は、製粉機器の相互生産、共同開発、相互販売など行う提携契約を締結しました。今後は互いの技術力、営業力、人的資源を有効活用または補完・分担することにより、競争力のある製品の開発、販売地域・販売量の拡大、コスト削減などの効率化を図っていく考えです。

オーストラリアの穀物サイロメーカー・デニーズ社を買収

サタケと、豪・バルクハンドリング設備（穀物サイロなど）メーカーのデニーズ社は、サタケ子会社のサタケオーストラリアがデニーズ社を買収することについて合意し、6月15日にタイ国バンコク市で調印式を行いました。今後は世界クラスでのバルク貯蔵施設・穀物のハンドリングソリューションの提供と、オセアニア地域における商圏の拡大を目指します。



サタケオーストラリア社長・友保義正（左）とデニーズ社ロバート・デニー社長（右）

トルクメニスタンより精米・種子用機器を受注

サタケは、中央アジアのトルクメニスタン政府より、現地企業を経由して精米工場用機器および種子プラント用機器を受注しました。本年3月に機器を出荷し、7月にコミッションング予定。同国からの受注は今回が初めてです。



精米工場建設の様子

小林歩氏、第7回ハワイトライアスロンin湯梨浜で総合優勝



レース中の小林歩氏

サタケが支援するトライアスリート的小林歩氏が、6月21日に鳥取県湯梨浜町で開かれた「第7回ハワイトライアスロンin湯梨浜」にて、2年ぶり2度目となる総合優勝を果たしました。これにより小林氏は日本選手権の出場権を獲得、10月に東京・お台場で開かれる日本選手権に出場します。