

INFO SATAKE

2019 Summer vol.16



サタケ公式 Facebookページ



FOOMA JAPAN 2019 開催

多用途ベルト式光選別機「BELTUZA XeNO」ではショートパスタの選別を実演▶



粒選別+光選別+計量を1台に集約した「ピカ選コンビ(仮称)」をコンセプトモデルとして初出展しました。

食品製造加工機械を中心に、食品製造プロセスのすべてが集結する国際的な総合展示会「FOOMA JAPAN 2019」(主催:一般社団法人日本食品機械工業会)が7月9日から4日間、東京ビッグサイトで開催されました。サタケはブースを「お米コーナー」と「食品全般コーナー」に分け、各種選別加工機器や検査機器、食品などを出展しました。

「お米コーナー」では、業務用精米機「ミルコンボ」や加圧式IH炊飯機、DNA検査装置、乾燥米飯「マジックライス」などを展示。またサタケグループの二つ、ライステクノプロダクト株式会社の新製品で、壁面設置も可能な小型軽量の洗米機「ライスミニコンパクト」も出展しました。「食品全般コーナー」では、多用途ベルト式光選別機「BELTUZA XeNO」と多用途シュート式光選別機「ピカ選α PLUS」の実演を行いました。

また、初摺後の玄米の粒選別、光選別、計量を1台で行える「ピカ選コンビ(仮称)」を、コンセプトモデルとして初出展しました。

お客様インタビュー

広島県東広島市 / デリカウイング株式会社 様



細川謙一 常務取締役・東広島工場長

中四国全県の株式会社セブンイレブンジャパン店舗で取り扱う、弁当やおむすび、惣菜、デザートなどの食品を製造するデリカウイング株式会社(本社:広島県廿日市市宮内工業団地2-5、代表取締役会長兼CEO:細川匡)。昨年7月に東広島工場(広島県東広島市)を新設した。「価値ある商品づくり」を目指して奮闘する同社の取り組みを、常務取締役・東広島工場長の細川謙一氏に取材した。

「高まる加工食品の需要」
1971年に食品製造業社として創業したデリカウイング株式会社。近年は加工食品市場において需要が高まり、中国地方のセブンイレブン向け製造業者では、チルド食品の製造ラインが許容量を超えつつあった。そこで、セブンイレブンよりチルド食品を中心とした新工場建設の打診を受けた同社は、中国地方の中心部に位置し物流面で有利な東広島市に、新たな生産拠点を構えることを決めた。

「変化を恐れず常に挑戦」
「変化を恐れるのではなく、常に新しいことに挑戦したい」と話す細川氏。新工場や商品開発についても「お客様に責任をもつて安全安心な商品を提供するため、工場内の設備は評判で判断するのではなく、自分の目で見て決める」との言葉通り、新工場の設備を選定する際は自らメーカーへ足を運



デリカウイング東広島工場

び、実際に見て決断してきた。また、自社製品である広島名物お好み焼きの製造方法を一新。すべての食材を鉄板に乗せ調理するという一般的な作り方から、食材ごとに最適な方法で調理したのちに組み合わせ、二つの料理として完成させる独自の製造方法を確立し、人気商品へと押し上げた。何よりのこだわりは、チルド弁当など製造に欠かせない炊飯機器として導入したサタケの「加圧式IH炊飯設備」だ。

「理想のご飯との出会い」
細川氏が理想とするご飯と

「ドリリアなど比較的低い温度設定を要する商品を製造するため、ご飯の劣化が常温の弁当よりも進みやすい。ご飯の旨味を維持し劣化を防げる炊飯を考えたとき、以前試食したサタケの加圧式IH炊飯設備が思い浮かんだ」と細川氏。炊飯中に発生する蒸気を回収することで排熱が抑えられ、室温の上昇を抑えて快適な作業環境を



加圧式IH炊飯設備

出会ったのは、商品開発部時代に他社の炊飯工場を視察したときのこと。試食したご飯を炊飯した炊飯設備は、釜内を1.2気圧まで加圧し106度の高温で炊飯することで、常圧式炊飯では再現し難いふっくらとした粒感のあるご飯を実現していた。自動化で誰が操作しても一定の品質が保証される点、高温炊飯で時間が経過してもご飯の食味劣化が抑えられる点にも大いに魅力を感じた。

新工場の設備選定にあたり「ドリリアなど比較的低い温度設定を要する商品を製造するため、ご飯の劣化が常温の弁当よりも進みやすい。ご飯の旨味を維持し劣化を防げる炊飯を考えたとき、以前試食したサタケの加圧式IH炊飯設備が思い浮かんだ」と細川氏。炊飯中に発生する蒸気を回収することで排熱が抑えられ、室温の上昇を抑えて快適な作業環境を

保てるというメリットもあり、加圧式IH炊飯設備(毎時生産能力42釜)の採用を決めた。

「豪雨災害を乗り越えて」
竣工式まであと数日というときに、平成30年7月豪雨に見舞われた。幸いにも従業員に大きな被害は無く、予定より3週間遅れではあったが無事に工場は稼働開始できた。

「すべて従業員や関連会社の協力のおかげ」という細川氏は、今、この経験を「年齢や役職を超えてフラットな発言や提案ができるような環境づくり」を目指している。そして「今まで以上に商品開発に注力し、味と品質にこだわった理想の商品を全国の消費者に届けたい」と意気込みを語った。

米品質診断「パッケージコメドックごはん」を開始



コメドックごはん診断結果報告書の一部

炊いたときのおいしさや精米の仕上がりを診断する、白米の品質診断サービス「パッケージコメドックごはん」を、7月1日より開始しました。サタケは、主に玄米を対象とした米品質診断サービス「パッケージコメドック」を昨年7月に開始し、これまで新規取引の開拓や栽培管理の改善を目指す生産者様などに、サービスをご利用いただいています。新たに開始した「コメドックごはん」は、従来の「コメドック」に加えて、白米を炊いたときのおいしさや精米の仕上がりを診断する、米品質診断サービス「パッケージ」です。

「コメドックごはん」では、利用者からお預かりした白米を定条件で炊飯して診断します。基本セットに含まれるDNA品種



「パラスタアイ」(左)と「パラスタキャッチ」(右)

「パリシップ2019」に「パラスタ水生物検査関連機器を出展

サタケは商船三井テクノトレード株式会社と共同で、5月23日から愛媛県今治市で開催された「パリシップ2019」に、パラスタ水生物検査関連機器を出展しました。

今回出展したのは、アメリカやカナダ、ヨーロッパなど各国の法規制に対応した新型のパラスタ水生物検査装置「パラスタアイ」と、検査するサンプル水を濃縮するパラスタ水生物濃縮装置「パラスタキャッチ」です。ブース出展に加えて、海事産業界セミナーでは「MOパラスタ水経路蓄積期間での船上試験と簡易検査のトータルソリューション」と題してプレゼンテーションも行いました。

パラスタ水生物検査関連機器への関心は、2017年9月に「パラスタ水管理条約」が発効して以来、徐々に高まっています。

鑑定と炊飯食味評価を必須項目とし、オプション項目として精米の仕上がりに評価を追加することができます。診断結果については、数値による結果表記に加え、診断結果をもとにした栽培、乾燥調整、精米など各工程の具体的な改善策が報告書に記載されます。産地精米に取り組む生産者や精米卸業者など白米の販売者は、顧客からのクレーム原因究明や製品品質の向上に繋げることが出来ます。

また、「コメドック」については1年間の実績と利用者の声を踏まえ、診断項目を一部入れ替えます。なお、7月1日から12月25日まで「コメドック」および「コメドックごはん」それぞれ、特別価格で診断するキャンペーンを実施します。

サービス概要	あはたのお米を品質診断 コメドック	あはたのお米を品質診断 コメドックごはん
検体の種類	玄米、白米	白米(玄米※1)
必要検体量	500g以上	
診断日数	検体到着日の翌日から7営業日以内	
診断項目	基本セット	①DNA品種(定性分析) ②炊飯食味(食味鑑定団)
	オプション	③精米の最適仕上がり(水分、白度上昇、精白度) ④精米の外観仕上がり(穀粒判別器、目視)

※1…コメドックごはんのオプション診断には、白米と原料玄米の両方が必要。
※2…残留農薬の診断については「68成分診断」と「237成分診断」のいずれか1つを選択。

ベトナム・ラミニコ社と穀物乾燥機を共同開発



共同開発契約調印式にて

サタケは4月22日、ベトナムの穀物加工機器メーカー「ラミニコ社」と、同国内の中小規模精米所向け循環型穀物乾燥機の共同開発を始動しました。

同国内において、大規模精米所ではサタケ製などの高性能循環型乾燥機が多く導入されていますが、中小規模の精米所では一般的に安価な静置型乾燥機が普及しています。同国市場に合致した低価格の循環型乾燥機を提供することを目的として、このたび「ラミニコ社」と共同して開発を進めることに合意しました。

今後は乾燥制御など主にソフト面をサタケが、搬送スクリーンなどハード面を「ラミニコ社」が担当し開発を進めます。年内に生産体制を整え、来年初旬からの販売開始を目指しています。

情報管理サービス「精米生産の匠」を開始



サタケは、クラウド型システムで精米工場の情報を効率的に管理できるサービス「精米生産の匠」を、7月1日より開始しました。精米工場では荷受、原料保管、精米、包装、出荷など、各工程における情報を記録し、管理しています。手書きで管理する場合には情報の集計や参照などに手間が掛ったり、パソコンで管理する場合には端末やOS(基本ソフト)の変更に伴うソフトウェアの更新が必要になるなど、いずれも利用者にとって負担が生じています。

このたびサービスを開始した「精米生産の匠」は、クラウド型情報管理システムである「サタケインターネットシステム」を活用したサービスの一つで、各工程の設備稼働履歴の記録や原料製品の追跡、帳票出力など、精米工場の運用に必要な機能

「AOM」に「ヘンリーサイモン」製粉機器を出展



ヘンリーサイモン・ブースのようす

製粉穀物加工に関する国際的なイベント「AOM (International Association of Operative Millers)」が4月15日からの5日間、アメリカコロラド州デンバーで開催され、サタケとアラバラ社(トルコの共同ブランド「ヘンリーサイモン」)は、ローラミルなどの各種製粉機器を出展しました。

参考出展の「インラインフローメーター」は、製粉工場の工程監視に役立つ流量計測装置として、多くの来場者の関心を集めました。



開発担当者によるプレゼンテーション

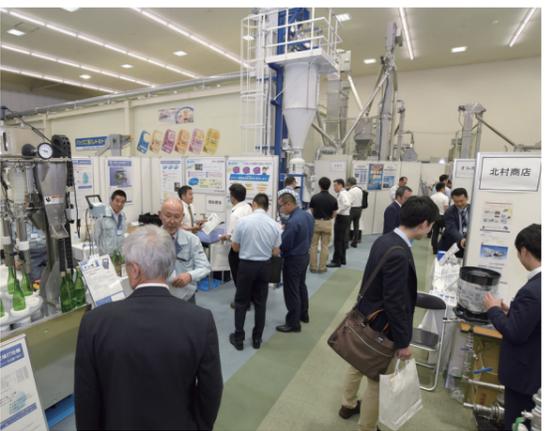
を集約したものです。入力されたデータは容易に閲覧、検索、出力できるため、効率的に情報管理ができます。サービスはウェブブラウザ(閲覧ソフト)を介してインターネット経由で提供されるため、利用者は常に最新のサービスを利用でき、端末やOSを更新した際にもソフトウェアの更新は不要で、負担が軽減されます。

入力されたデータはサタケインターネットワークシステムのサーバーで管理され、括弧してバックアップされるため、万が端末に破壊消失などのトラブルが生じてもデータを保護できます。またインターネットに接続されていれば、スマートフォンやタブレットなどの端末からもサービスが利用でき、遠隔地からも稼働状況や在庫状況の確認が可能で、さらに拡張機能を利用すれば、品質に関する情報、複数の工場管理、精米FAからの情報入力も可能です。



基本機能	稼働履歴管理	取出元や投入先、重量などの情報を入力し記録する。各工程で入力された情報から、原料米タンク内の在庫量などを表示できる。
	原料・製品追跡	稼働履歴管理で入力された情報から、原料や製品の追跡を行う。
	帳票出力	稼働履歴管理で入力された情報から、各種帳票を出力する。
	工場運用管理	稼働実績をチャート図で表示して、工場の運用状況を視覚的に確認する。
拡張機能	品質情報付与	穀粒判別器や米粒食味計がある場合は、その測定情報をロットに紐付けて付与することができる。
	複数工場管理	複数の工場それぞれの稼働状況や追跡情報、品質情報などを、本社一括して閲覧、帳票出力することができる。
	精米FAからの情報入力	精米FA(工場自動化設備)と連動して、FAから「精米生産の匠」へ情報を取り込むことができる。

全国醸造機器用品展示会 サタケ広島本社で開催



全国醸造機器用品展示会のようす

5月28日、29日の2日間、全国醸造機器用品展示会(主催…全国醸造機器工業組合、日本醸造用品組合)が、サタケ広島本社ショールームおよび選別加工総合センターで開催されました。

本展示会は、日本酒づくりに関する各種醸造機器用品類が一堂に会する展示会です。5月29日、東広島市にある独立行政法人酒類総合研究所で行われた「平成30酒造年度全国新酒鑑評会」に合わせ、同市に本社を置くサタケを展示会場として開催されました。今回は37社が出展し、サタケ会場で開催を始めた2012年以降、最多の出展社数となりました。

サタケは、新型砥石の採用で精米効率向上および省エネを実現した、醸造精米機などを出展しました。