

【松本】

① ピザオープン (株)ネクスト PZT-1UNO

単相 100V仕様で最大 500℃まで!

ガス窯や 200V で焼いた時と変わらないという驚きの仕上がりでした!
機器寸法も W560×D700×H370 とコンパクトサイズです。



② スチームコンベクション (株)コメットカトウ

2/3 ホテルパンが 2 段という超小型スチームコンベクション

小さな喫茶店や Bar などの設置場所に余裕がない所に最適です。

家庭用のコンベクションオープンと違い、スチームコンベクションオープンは蒸気を使用して調理するので、ふっくらした焼き上がりが可能です (※特に、蒸し調理)。また、煮る・焼く・蒸すを 1 台で調理でき、自動洗浄機能も付いているため、作業人数や作業時間の効率化にも繋がるのではないのでしょうか!



【島田】

① Mil-kin(見る菌) アクアシステム(株)

スマートフォンカメラと組み合わせて用いる小型顕微鏡!で、必要な個所の一次検査、視覚化がスピーディーに行えます。採取したサンプルをその場で動画、静止画としてチェック、衛生情報をスタッフ間で共有できるようになります。



② 鈴茂器工株式会社 寿司ロボット・海苔巻きロボット

握り寿司の個別包装に対応した機械や、難しい裏巻に対応した機械が面白く、単純な自動化や高速化だけを追求するのではなく、人間の握るふんわり感やシャリが傷まないような配慮が至る所に感じられ技術の進歩を感じました。



最後に、今回の展示会は今の日本の人手不足を解消するようなアイデアや、各メーカーさんの、特色を前面に打ち出そうとしている思いが感じられて、見ていても、わくわくしてきました。

～近日開催予定イベント～

アカデミーラショナル

近日開催予定!!

会場: 畑中厨房 1F

時間: 10時~15時

参加費
無料

今 SCC をお使いの方の為の
特別講習会です!

関西 農業ワールド 2018 内

第 2 回 関西 6次産業化 EXPO

～ 農畜産物の加工から販売まで ～

会場: インテックス大塚

会期: 2018.5/9(水)-11(金)

10:00~18:00 11日(金)のみ17時終了

主催: リード エグジビション ジャパン株式会社

社員のふんわり感

ついにイオン小松デビューしました!!福井の人多いです。(清水)



4月になりかなり温かくなりま
したので、早速タイヤ交換をし
た、次の日雪が降りました(しかも、
積まりました)今年は何からん...
(山村)

