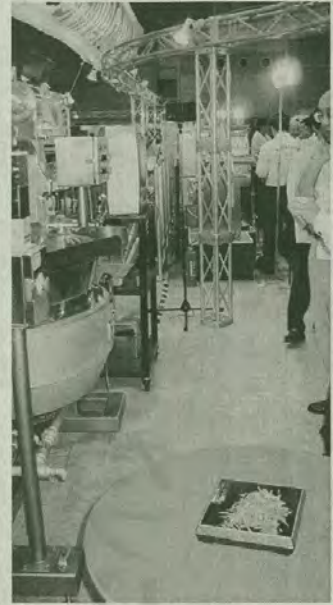


顧客ニーズ求めPR

食品機械・機器や加工食品の企業を集めた「フードテック2006」と「ジャパンフード2006」、食肉および関連産業が出展する「2006食肉産業展」が大阪・南港のインテックス大阪で開催され、本県からは食品加工機製造の品川工業所(田原本町八尾、品川士郎社長)と、電石帽など除塵(じん)器具・機器製造のサンロード(橿原市大久保町、高見敏明社長)の二社が出展。新たな顧客ニーズを求めて積極的なデモンストレーションを展開している。

品川工業所…煮練機

サンロード…除塵装置



シャキシャキした食感のキンピラゴボウも添えて展示した品川工業所の新鋭煮練機。13日、大阪・南港のインテックス大阪4号館

大阪で食品関連産業の展示会

県内企業が新鋭機器展示



品川工業所の出展はフードテック2006で四号館にブースを設置。今回出品の目玉は新鋭の煮練機「サンエーターボ(フラストバーナー付き)」。空気をガスで混合燃焼することで従来機よりも圧倒的な火力によっていため調理を実現。特にお総菜の定番品のキンピラゴボウは、調理中に余分な野菜の水分を蒸発させるため、「ゴボウやニンジン」のシャキシャキした食感を表現した。また、自動もちつき機の「ミニ飛鳥 搗き太郎」と「電石サニールター」を展示した。

中谷英夫営業部長は「今の日本人の食感にあつた理想のキンピラゴボウを食べていただければ、機械がいかにか優れているかが分かる」と話し、同機で調理したキンピラゴボウも展示した。

一方、一号館で十五日まで開催の食肉産業展には、サンロードが出展。静電気の原理で食品用などのプラスチックカップの除塵装置「仁王番」や、加工現場全体の空調機能を発揮する「電石サニールター」を展示した。

新谷幸雄営業企画開発課

係長は「空調機のダストの除去にも力を発揮することをおの機会に多くの企業関係者に知っていただきたい」と語っていた。

プラスチックカップ除塵装置の機能を説明するサンロードの新谷係長(左)とインテックス大阪1号館