

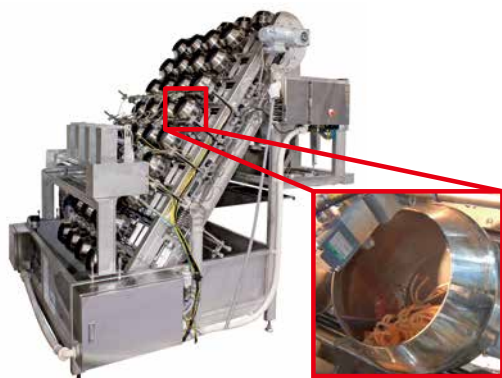
新製品

パスタや焼きそばなどのほぐしと調味を1台で実現 「ネオマザール」を販売開始

新製品「ネオマザール」は、従来、手作業に頼ってきた調理麺製造におけるソースなど調味液等の添加や攪拌工程の無人化を実現しました。手作業工程の削減により雑菌及び異物混入のリスクを低減することで、調理麺商品の鮮度延長が可能となり、フードロス削減に貢献し、お客様のSDGsに対する取り組みをサポートします。

また、自動茹麺装置等の他装置との組み合わせや、麺のバリエーション、調味液の数や種類のカスタマイズにも柔軟に対応し、お客様の製造ラインに最適なソリューションをトータルで提供いたします。

本新製品の開発・発売開始を機に、拡大する調理麺市場に向けて食品機械の拡販を積極的に展開していきます。



▲ 手作業工程を削減し、鮮度延長、省人化を実現した「ネオマザール」

サポート

製品導入後のサポート体制を強化 お客様専用ポータルサイト「Sodick Connect」を開設

当社製品を導入したお客様を対象としたポータルサイト「Sodick Connect」を開設しました。

同サイトでは、機械の操作・機能説明、消耗品の紹介、各種カタログ、イベントやスクールの案内など、製造現場で役立つさまざまな情報を配信しています。修理・点検サービスやスクールの申し込み、各種問い合わせも行うことができます。

将来的には、お客様が導入した機械と連動させ部品の交換期限をお知らせしたり、部品の発注もできる機能追加を計画しています。

今後もお客様と長期的に良好な関係を構築できるようサポート体制の強化とサービスの改善に努めるとともに、同サイトから取得・蓄積したデータをトータルソリューションの提案に生かしてまいります。



▲ 「Sodick Connect」現場で役立つさまざまな情報を配信



『第52回 機械工業デザイン賞 IDEA 最優秀賞(経済産業大臣賞)』 を受賞

「第52回 機械工業デザイン賞 IDEA」において、金属3Dプリンタ [LPM325S] が最優秀賞となる経済産業大臣賞を受賞しました。

本製品は造形精度・造形速度といった従来から求められてきた要件の性能向上に加え、製造現場において極めて重要となる「運用性の向上」「メンテナンス頻度の削減」「トラブル発生の未然防止と低減」に対して、大幅な機能強化を図ることで、さらなる長時間高速安定造形を実現。現場における生産性向上の鍵となる稼働率アップに大きく貢献します。

今回の栄誉を励みに、一層の研鑽を重ね、精進してまいります。



▲ 経済産業省の吉岡勇治様(左)と当社社長の古川健一(右)



『第1回 FOOMAアワード2022 審査委員会賞』 を受賞

食品機械の「粉粒体急速冷却装置」が、国際食品工業展「FOOMA JAPAN2022」において、優秀な食品機械・装置を顕彰する「第1回 FOOMAアワード2022」の審査委員会賞を受賞しました。本アワードは、食品機械の技術研究・開発の促進及びその技術の普及を図り、食品産業界における生産性向上、省人化等の課題解決、新たな食品開発に貢献し、ひいては食文化並びに食品安全の一層の向上に資することを目的としています。

今回、同装置が製パン・製菓・製麺等で使用するさまざまな粉粒体の温度管理を実現し、生地温度、品質の安定化に貢献する製品として評価され受賞にいたしました。今回の受賞を励みに、今後もよりよい製品の開発に邁進してまいります。



▲ 業界初、環境温度に影響されることなく粉粒体の温度管理が可能な「粉粒体急速冷却装置」