

新サービス 工作機械のサブスクリプションサービス「サブスクTRY」を開始

「サブスクTRY」は、設備導入費の抑制や、機械を検討する際に試用したいなどのさまざまなお客様のニーズにお応えし、月額でワイヤ放電加工機を利用できるサービスです。

契約期間中はアフターメンテナンスや盗難・災害発生時の動産総合保険も付与されます。これまで、国内の機械購入方法は、大きく分けて現金購入またはリース(7年)の2通りでしたが短期間での工作機械の利用が可能になり、お客様に関心を持っていただけるなど商談につながる糸口となっています。現在、対象となる機械は、医療・航空宇宙分野の高精度部品加工、金型加工に対応したリアモータ駆動ワイヤ放電加工機「VN400Q」「VN600Q」の2機種ですが、日本のものづくり支援とサービス向上に向けて、ラインアップの拡大を図っていく予定です。

特長

1. 初期費用が不要
2. 短期間での工作機械の使用が可能
3. 月々の料金が定額
4. 消耗品交換も含めたアフターメンテナンスプラン
5. 動産総合保険を付帯



▲ 射出成形機VT G シリーズ「VT50G」

新製品 進化したハイブリッド 堅型単動式 射出成形機「VT G シリーズ」の小型機種発売

「VT20G / VT50G / VT75G」の3モデルは、ハイブリッド 堅型単動式 射出成形機「EHV シリーズ」の後継となる「VT G シリーズ」の小型機種です。2024年4月に施行された国際安全規格ISO20430 (JIS B 6711) 準拠に加えて、お客様のニーズである、より大きな金型搭載(他社機比)、設置の省スペース化、ハイサイクル対応としてテーブル回転時間短縮などに対応した次世代の射出成形機です。従来の「EHVシリーズ」の高速かつ正確な位置制御を継承するとともに、新コントローラ搭載や新操作画面の採用により制御能力がさらに向上しました。今後もお客様のさらなる高付加価値製品の追求に貢献できるよう、製品の開発を続けてまいります。

従来の肉様PBFの課題を解決

新開発 新世代肉様PBF(プラントベースフード)「フラカルネ」を開発

新世代肉様食材PBF「フラカルネ」は、特殊加熱装置による一体大型成形で、小麦からタンパク質だけを抽出した原料で、まるで本物の肉のような弾力とジューシーさを実現した商品です。

植物由来の代替肉は、昨今の世界人口の増加や畜産に伴う環境負荷の増大、温室効果ガス削減の観点からも注目されています。そこで、当社食品機械事業部では、これまで培った小麦の原料特性についてのノウハウや応用技術を生かすことができると考え、開発に至りました。従来品では難しかったとんかつ、酢豚、焼肉など幅広いレシピに適応が可能です。今後は、国内の飲食業者様、食品加工業者様への販路拡大に加えて、PBFで先行している欧州や北米市場をターゲットに、植物由来の素材として輸出展開も予定しています。

※PBF(Plant Based Food):動物性原材料ではない植物由来の原材料を使用した食品の総称

フラカルネ



Sodick News ソディックの今がわかる、旬な情報をお届けします

世界最大級の食品製造総合展「FOOMA JAPAN 2024」に出展

当社は東京ビッグサイトで開催された世界最大級の食品製造総合展「FOOMA JAPAN 2024」に出展いたしました。新開発の新世代肉様PBF「フラカルネ」を展示するなど、食品機械のみ

ならず食品そのものの初披露となった本展示会では、期間中多くのお客様に興味を持っていただくことができ、大変有意義な機会となりました。

「FOOMA JAPAN 2024」概要

会 期	2024年6月4日～6月7日
来場者数	11万3,777人
出 展 品	肉様PBF「フラカルネ」、共同出展装置「食品向け水分率モニタ」、麺・パン・菓子の生地成形機、連動式真空冷却装置、上向きトレー脱パン装置

