

各位

横浜市都筑区仲町台三丁目12番1号
株式会社ソディック
代表取締役社長 古川 健一
電話 045-942-3111(代)
(東証第一部 コード番号 6143)

新製品

手作業工程を排除し雑菌及び異物混入のリスクを低減
商品の鮮度延長を可能にし、フードロス削減に貢献

調理麺製造ライン用自動麺ほぐし・調味機「ネオマザール」の開発および発売のお知らせ

この度弊社では、調理麺業界にて100台以上の納入実績のある麺ほぐし機「マザール」を進化させ、調理麺製造ライン用自動麺ほぐし・調味機「ネオマザール」を開発、2022年3月上旬より発売を開始いたします。

同新製品は、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の調味液等添加・攪拌工程の無人化を実現、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します。これにより、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、顧客のSDGsに対する取り組みをサポートします。さらに「ネオマザール」を弊社が培ってきた個食自動茹麺装置と組み合わせることで、個食で茹でたパスタなどの麺をそのまま個食で調味液添加・攪拌まで無人製造が可能なシステム（「高鮮度調理麺製造ライン」）の構築が可能です。

また、パスタをはじめ麺のバリエーション、油やソースなど固形物以外の添加する調味液の数や種類のカスタマイズにも柔軟に対応し、顧客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。

弊社では、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。

■「ネオマザール」の主な特長

①鮮度延長により食品廃棄を低減

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。これにより、パスタなど調理麺商品の鮮度延長が可能となり、フードロスの削減に貢献。

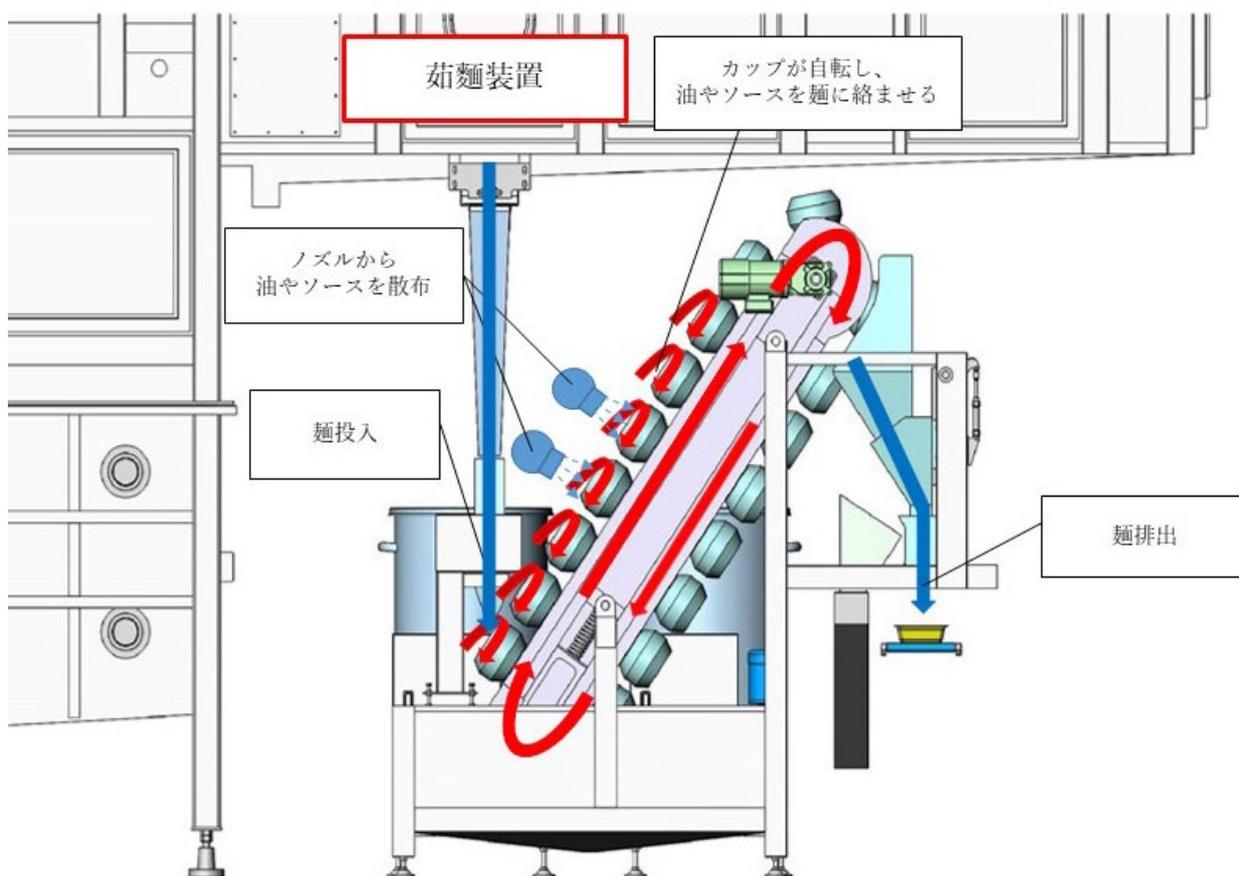
②省人化でコストを大幅削減 **業界初!** (弊社調べ) 個食で調味液等を添加・攪拌可能

一食ごとに複数の油やパスタソースなどをムラなく自動で添加・攪拌し、トレーへ供給することが可能。弊社製の個食計量装置を組み合わせることで、従来のバッチ式工程と比較して手作業による計量が省略できるため、人手不足の解決策として製造工程の合理化に貢献。

③高度の清掃性を実現

カップ回転を弊社独自（弊社調べ）の「非接触マグネット伝動式」とすることで、モーターなどの電装部品とカップなどの機械部を完全分離。また、本体をオールステンレス製とすることで、完全防水仕様としました。さらに、カップ内側の特殊コーティングと、シャワーノズルを装備した煮沸洗浄装置の採用により、カップ内を自動洗浄可能。なお、マグネットは自社開発した工作機械用リニアモーターのものを採用しております。

■「ネオマザール」の機能



■「ネオマザール」外観



■カップ拡大写真



■「ネオマザール」の主な仕様

寸法	W1,800×D2,400×H2,340
重量	1,250 kg
能力	3000 食/H (750 食×4 連)
仕様	SUS 製カップテフロンコーティング 充填ノズル 4 箇所、カップ洗浄ノズル 2 箇所 カップ加熱殺菌槽 搭載 排除シュート機構 搭載
動力	駆動モーター：0.4 kW×1 個 カップ回転モーター：40W×32 個、非接触マグネット伝動式
その他機器	充填ユニット：調味×1、油×1 計 2 式 容量 200L 0.4 kW-4 連ダイヤフラムポンプ各 1 機

■販売価格（税抜）

本体 3,000 万円から

噴霧装置 200 万円から

■お問合せ先

株式会社ソディック 広報室

TEL : 045-942-3111（大代）

以上