

2022年12月6日

手作業工程を排除し雑菌及び異物混入のリスクを低減
調理麺製造ライン用自動麺ほぐし・調味機「ネオマザール」

『第19回/2022年“超”モノづくり部品大賞』「機械・ロボット部品賞」受賞

このたび、調理麺製造ライン用自動麺ほぐし・調味機「ネオマザール」が、モノづくり日本会議/日刊工業新聞社主催の『第19回/2022年“超”モノづくり部品大賞』において、「機械・ロボット部品賞」を受賞、12月5日（月）に東武ホテルレバント東京にて贈賞式が行われました。

同賞は、「縁の下の力持ち」的存在として日本のモノづくりの競争力向上や産業・社会の発展に貢献する優れた部品・部材を表彰するものです。「機械・ロボット」「電気・電子」「モビリティ関連」、「環境・資源・エネルギー関連」「健康福祉・バイオ・医療機器」「生活・社会課題ソリューション関連」の6分野において、毎年卓越した部品・部材が選出されています。

■受賞内容

対象製品：調理麺製造ライン用自動麺ほぐし・調味機「ネオマザール」

受賞内容：『2022年“超”モノづくり部品大賞』「機械・ロボット部品賞」



調理麺製造ライン用自動麺ほぐし・調味機
「ネオマザール」



「2022年“超”モノづくり部品大賞」贈賞式の様子

今回受賞した調理麺製造ライン用自動麺ほぐし・調味機「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する製品です。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します。

■「ネオマザール」の特長

*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。

*省人化でコストを大幅削減

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。

*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。

※『超モノづくり部品大賞』

<https://award.cho-monodzukuri.jp/>

※「ネオマザール」の詳細は、以下をご参照願います。

https://www.sodick.co.jp/pdf/220303110013_PressRelease_202203_neomazaru.pdf

以上