

ソディック、加賀事業所に食品機械展示エリアオープン ショールーム、食品研究室と合わせてお客様との共創を推進

株式会社ソディックは、加賀事業所内に「食品機械展示エリア」をオープンいたしました。「第 5 回 FOOMA アワード 2026」にて優秀賞を受賞した「連続式真空冷却装置」をはじめ、食品製造工程の効率化、省人化、品質向上に貢献する最新食品機械を展示。実際に機械が稼働する様子をご覧ください。

コンセプトは「魅せる展示から、共に創る展示へ」。食の未来を支えるモノづくりを使命とし、お客様の課題解決につながる食品機械・システムの開発などに共に取り組むことのできる共創の場を提供いたします。

加えて、試作と開発のために当初から設けていたショールームと食品研究室と本展示エリアを有機的に連携させることで、研究開発・課題克服・改善提案をより幅広い分野の中で柔軟に取り組んでいきます。ぜひお気軽にご来場ください。

■食品機械展示エリア、ショールーム、食品研究室概要

●所在地：石川県加賀市宮町力 1-1 株式会社ソディック 加賀事業所 食品機械事業部

(1) 展示エリア

最新機種を中心とした展示を行い、お客様の課題やニーズに応じた最適なソリューションをご提案します。また展示エリア内には自由に情報交換を行えるスペースを設けており、新たなアイデアやビジネスを生み出す共創の場としてご活用いただけます。



(2) ショールーム

製麺設備ではミキシングから圧延・切出しまでの一連の工程を、米飯設備では炊飯・殺菌・包装までの主要工程を備えており、実際の製造ラインに近い環境で試作を行うことができます。当社スタッフがお客様とともに設備を使用しながら、本格的な食品の試作や製品開発、製造条件の検証などを行うことができる実践的な空間を提供しています。



(3) 食品研究室

食品の特性や品質を科学的に分析・評価するため、レオメーター、電子顕微鏡、テンシプレッサーなどの各種分析機器を備えています。また、食品研究の専門知識を有する顧問が常時在籍しており、食品科学に基づく分析・評価から新商品の開発提案まで幅広く対応いたします。機械の提供にとどまらず、食品そのものの研究開発を支援できることは、当社ならではの強みです。



■お問い合わせ先

株式会社ソディック 広報室 横浜市都筑区仲町台三丁目 12 番 1 号

TEL:045-942-3111(大代表)

Mail: kouhoushitsu@sodick.co.jp

URL: <https://www.sodick.co.jp/>
