

日本食糧新聞

日本食糧新聞社

東京都中央区八丁堀2-14-4
ヤバ原ビル(104-0032)

news.nissyou.co.jp
編集・広告部 03(3537)1303
購読部 03(3537)1311

【支社局】北海道 011(666)0721/
東北 022(225)2721/北関東 003
(3537)1303/新潟 025(240)8101/
長野 026(226)5520/中部・静岡
052(571)7318/関西 06(6314)
4181/中国 062(232)2535/九州
092(291)1790

購読料 半年30,882円
(税別・尚金)

©日本食糧新聞社2019年

3部門11製品決まる

日本食糧新聞社が制定する「第22回日食優秀食品機械・資材・素材賞」の選考委員会が7月26日に行われ、今年は機械部門4、資材部門4、素材部門3の計11製品が選ばれた。選考会には石谷孝佑委員長（日本食品包装協会理事長）を含む計10人の委員が出席し、各部門の候補製品を厳正に審査した。授賞式典は、9月13日午後2時から東京・新橋の第一ホテル東京で「第23回業務用加工食品ヒット賞」および「第7回地域食品産業貢献賞」の贈呈式・祝賀パーティーと併せて開催される。

日本食糧新聞社制定

同賞は1998年に日本食糧新聞の創刊55周年を記念して、優秀な食品機械・ロボットや機器、包装容器・資材、各種素材などを表彰する目的で創設された。「機械」「資材」「素材」の3部門において、技術革新で食品

第22回日食優秀食品機械・資材・素材賞

	受賞製品	社名
機械部門	ハイスピードパニーニグリラー「スピードライト」	エレクトロラックス・ジャパン
	手指洗浄乾燥除菌装置「サンティウスプラスユニット」	高橋金属
	蒸気式温水製造ユニット SteamAqua	ティエルブイ
	CO ₂ 自然冷媒採用 冷凍冷蔵コンデンシングユニット「C-Puzzle」	三菱重工サーマルシステムズ・三菱重工冷熱
資材部門	フラクタルひよけ	NBCメッシュテック
	レトルト殺菌対応スパウトパック	押尾産業
	食品工業用除菌泡洗浄剤「プラスケアCF」	クレオ
	オキシガードカップ	東洋製罐
素材部門	可食性フィルム	伊那食品工業
	プラスメート パン粉大将	日清オイリオグループ
	ライスジュレ	ヤンマー

9月13日授賞式



7月26日に開催された「第22回日食優秀食品機械・資材・素材賞選考委員会」

●選考委員 ▽委員長：石谷孝佑・日本食品包装協会理事長▽副委員長：水口真一・水口技術士事務所所長▽委員：安部俊朗・明治取締役・キッコーマン食品常務執行役員・商品開発部・調達本部管掌、上田要一・日本食品添加物協会部長兼酒類調味料開発部長、原田隆・日清製粉部長・河原崎靖・日清オイリオグループ取締役常務執行役員・生産本部・物流本部・専務執行役員・品質本部・生産本部・物流本部・専務理事、村上秀徳・食品産業セントラル理事長・安部玲・杉田尚・日本食糧新聞社社長兼研究開発部長之雅・二チレイフル・技術戦略部長兼研究開発部長

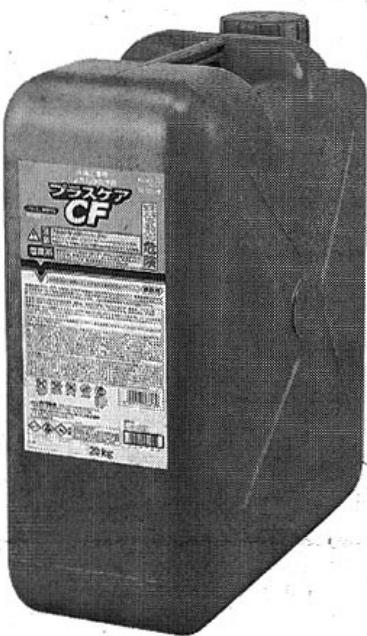
△対象製品＝食品関連の機械・ロボット・機器やそのソフト、包装

▽選考基準＝①食品業界で新製品の創出に役立ち、コスト低減や製造効率化に寄与して生産性向上、業界活性化に貢献している製品②新規性の高い商品の創出に役立っている製品③市場の各分野でリーダー的な商品を生み出し、業界に新しい発展をもたらした製品

優れた洗浄力とすすぎ性

クレオ

資材部門



クレオの食品工業用除菌泡洗浄剤「プラスケアCF」は低腐食タイプのアルカリ性洗浄剤だ。低濃度でも高い洗浄力があり、洗浄と一緒に除菌もできるのが特徴で、油脂、タンパク質などの汚れに対して効果がある。

洗浄剤を噴き付けて水で流すだけなので、フリーザー、スライサー、コンベヤーなど複数

食品工業用除菌泡洗浄剤 「プラスケアCF」

商品の最大の特徴は泡切れの良さであり、同社によると「他社製品と比較して、約3割はすすぎ水を節約することができる」という。

洗浄が簡単で泡切れがいいので、洗浄時間自

「美感・衛生・環境」を支える



荒井誠一 社長

当社「プラスケアCF」が第22回日食優秀食品機械・資材・素材賞を受賞しましたこと御礼申し上げます。

「洗浄の省人化・効率

化」という二つにお応えして開発しました。すすぎ性を改善し清掃時間の短縮と水の使用量削減を図ったことで洗浄の効率化が期待できます。当社は食品加工業の「美感・衛生・環境」に貢献してまいりました。

これからもお客様のニーズにお応えする洗浄システム、ツール開発にまい進いたしま

雜な形状の食品機械や、高い場所にあるフレード、壁など、手の届きにくい場所の洗浄に適している。現在、冷凍食品工場、割卵工場、カット野菜工場、肉工場などで導入が進んでいる。

同社では「人手不足もできる。金属の腐食防止効果に優れているので、ステンレス、アルミニウム、銅などを使用した加工機械の洗浄にも使える。

同社では「人手不足次亞塩素酸ナトリウムを配合しているので、洗浄と同時に殺菌としている。

同社は洗浄機、洗浄剤など数多くの洗浄ソリューションを取り揃え、食品工場の衛生管理に大きく貢献している。洗浄・殺菌工程に関する相談も受け付ける

という。(木下猛統)

日食優秀食品機械・資材・素材賞