

HI-COOK

NEWS LETTER FROM ASAHI SOSETSU co.,Ltd. | vol. 011

Café

美味しさ作りの未来へ
～付加価値を生み出すHI-COOKのトータルラインコーディネート～
七装設株式会社

HI-COOK
is GOOD- Partner

美味しさの
ラインナップ

TOPICS

Trend

IFFA

-食肉産業機械国際見本市-

HI-COOK Eye

展示会最前線 in タイ

FOOMA JAPAN 2022を振り返って
こだわりびと

photo / FOOMA JAPAN 2022 (国際食品工業展)

2022年6月7日(火)～10日(金)の4日間に渡って東京ビッグサイトで開催されたFOOMA JAPAN。
出展社数874社、来場者数92,717名。多くの方々にご来場いただきありがとうございました。

SNSもやってます!



IFFA-食肉産業機械国際見本市-

2022年5月、3年に一度のドイツ／フランクフルトで開催される展示会「IFFA」に往訪した。COVID-19拡大以前とほぼ同様の様相を取り戻し、長い戦いも収束というよりは、共存に向かって進んでいることを実感した。今回は、ドイツと展示会「IFFA」での情報を少しお届けする。

Frankfurt

渡航前のドイツから日本への入国準備

出国前72時間以内の陰性証明書が必要ということで、検査の予約に迫られた。旅行会社で手配すると3〜7万!!(送迎+日本語アシスタント付き)。それを知って、私は自ら予約することを選択し、検査場へ。費用は移動を含めて1万程度に抑えられた。注意すべきは陰性証明のフォーマットである。帰国便のチェックインをスムーズに通過するためにも、厚生労働省指定フォーマットに記入していただくのが無難である。



ロシア ウクライナ侵攻の影響

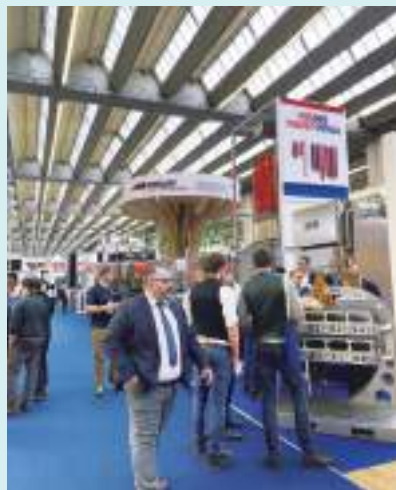
私が往訪したタイミングでは、ロシア上空を飛行できないため、中国・カザフスタン、カスピ海等を抜ける中央アジア航路へ変更となり、飛行時間は15時間程度と2時間ほど長くなった。

マスクは最低限

ドイツでのマスク着用義務は、公共交通機関、医療機関や介護施設などの特定の場所のみとされており、職場の感染対策は企業が策定するよう決められている。仕事中はマスクをして、プライベートはマスクをしないというイメージが正解であろう。もちろん、公共交通機関ではマスクはしっかりしている。

さて、展示会場はというと、体温チェックもなく、来場者／出展者はマスクをしていない。各ブースで、チーズやハムとワインを楽しみながら談笑している光景は、まさしくCOVID-19以前と同様であった。マスクをしているのは、アジア人のみである。印象的だったのは、ドイツの出展者ブースで話をしたときは、「マスクをしようか?」と声をかけてくれたこと。国名は伏せるが、他国の出展者ブースで

話をしたときは、「マスク外しなよ」と声をかけられた。何事にもお国柄が出てしまうようである。



IFFAで感じた少しのトレンド

IFFAで展示されている機械は、食肉(生肉)の加工に関するものが大半を占める。その中でもロボットによる自動化技術は着実に進歩しているようであった。食肉加工の環境は寒く、切断が業務のため危険も伴う。さらに、技術承継や人材不足の課題もあり、ロボットによる食肉の切断はニーズがあるようである。まだまだ、職人技には届かないが少しずつ導入が進んでいるとのことであった。

加熱機器の出展は少なかったが、油の高騰を受けてか、濾過装置の展示がちらほらと見受けられた。海外で主流なのは、濾過する油を加圧し、油を分離するタイプの濾過装置で、カスに含まれて廃棄される油の量を減らし、油のコストを削減できる。また、カスから油が分離され粉末状となるため、自然発火の危険性も少ない。ちなみに、この装置に+αしたアサヒ装設独自システムの濾過装置も正式リリース間近である。ごうご期待。

また、以前より海外の機械は衛生面や環境に配慮されたものが多かったが、樹脂の使用について、より一層市場浸透が進んでいるように見受けられた。各摺動部への採用やベアリングケーシングの樹脂化など、金属から樹脂への置き換えがより進んでいた。

アサヒ装設も継続して、世界トレンドも取り入れつつ、Made in Japanの良さが映えるものづくり・おいしさづくりを探索していきたい。

最後に、ドイツの夜の飲食街はまさにCOVID-19以前の姿を取り戻していた。日本とは違い、屋外での飲食が多く、フルオープンな店舗が多いのもその理由であろう。



世の中は、共存の道へと進んでいるが、COVID-19の変異(進化)との戦いはまだまだ続くであろう。日本は、諸外国に比べるとマスクをしっかりと着用し、消毒などもしっかりと実施している。一見、海外から遅れていると思われがちだが、この姿が日本の良さであると私は感じる。そして、この制限があるからこそ、Made in Japanのサービスやものづくり・おいしさづくりが洗練され、新たな価値が生み出されていると感じるのは、私だけではないであろう。言い過ぎかもしれないが、日本の底力を発揮するのは今なのかもしれない。

展示会最前線 in タイ

2021年にタイで開催が予定されていたアジア最大級の展示会「THAIFEX-Anuga Asia」「ProPak Asia」は、世界的な新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、翌年への延期を余儀なくされました。展示会開催を望む多くの業界関係者の想いにも牽引され、2022年初夏、世界食品業界注目の展示会が盛大に開催されました。

◆THAIFEX-Anuga Asia 2022

会期：2022年5月24日(火)～28日(土)
会場：IMPACT MUANG THONG THANI
(インパクト・ムアントンターニー：ノンタブリー県)

バンコクのダウンタウンから郊外へ車で約30分(渋滞に捕まらなければ)。ノンタブリー県に位置するIMPACT Muang Thong Thaniにて、アジア最大級のF&Bトレードショー「THAIFEX-Anuga Asia2022」が開催されました。51,535人(うちマレーシア、ベトナム、シンガポールやインドなど海外からは6,898人)を動員し、全体の受注額は661億6900万バーツ(日本円で約2,460億円)と予想を上回る盛況ぶりを見せました。[※]

弊社タイ現地法人・HI-COOK(Thailand) Co., Ltd.はFood Technologyエリアに出展。

タイ工場で製造した小型ガスフライヤー「TDC-30LS-DD」とインピンジメントオープン「TIMPJ-BS」を展示しました。タイ料理に欠かせないエビなどのシーフードやバナナ・タロイモ、世界的に話題の昆虫類など、「細かく」「薄い」食材のフライ調理にも幅広く対応するTDC-LS型は多くのお客様のご関心を引きました。ベトナム、インドなど海外のお客様から自国のローカルフード生産に対応出来るかなどのご相談に、それぞれのご要望に合う製品ラインをご紹介しました。

SDGsに端を発して、食品に関する問題が世界規模で意識されるようになる中、タイでも高いレベルで環境負荷を軽減する食品「Sustainable Food」、植物由

来の代替肉「Plant Based Food」や健康食品「Functional Food」の商品開発が行われています。タイの消費者が未来に向けた食品を積極的に受け入れる柔軟性に需要を見出して、世界中の企業がタイの食品市場に参入しています。植物由来のガバオ肉やナゲット、ミートボール、ソーセージなど、味や風味がより向上した代替肉食品の試食に来場者は舌鼓を打ち、未来向け食品の進化を実感しました。今回はフューチャーフード、ハラールフード、オーガニックフードなどの特別ゾーンが新設。会期中にはトレードビジターとは別に31,564人の一般客が来場しました。

※2022年6月6日付 主催者プレスリリースより引用



◆ProPak Asia 2022

会期：2022年6月15日(水)～18日(土)
会場：BITEC(バイテック：バンコク)

食品・飲料・医薬品などの製品加工・包装機械の国際展示会「ProPak Asia2022」が、パンデミックの影響による延期や出展社のキャンセルなどの難局を乗り切って開催。食品製造の課題解決を求める来場者37,528人を動員し、業界が再出発する好機となりました。

HI-COOK(Thailand) Co., Ltd.のブースにはガスフライヤー、インピンジメントオープンの他、パン粉付け機「TMB型」、プレート式成形機「PF型」を展示。大規模に商品を製造されるお客様から

中・小規模のお客様まで、たくさんの方にお立ち寄りいただきました。今回初めてタイ市場にリリースしたTMB型は、1台でバッタリングとパン粉付けができるコーティング機。小規模スペースで生産されるお客様に大変ご好評いただきました。1時間に2,500kgの生産能力がある成形機PF型へのご関心も多く、需要の高いチキンナゲット・ミートパティや未来向け商品生産にも貢献できる可能性を感じました。

タイ国内の食品製造業の多くは日本と同様に労働力不足解消や生産性向上が課題で、コロナからの回復を見せながらも昨今のコスト高に追い打ちをかけ

られ、依然として厳しい状況です。本展示会では食品・包装機械に関わるAIやロボット技術も数多く展示され、生産工程の高度化推進を検討する業界関係者の注目を集めました。

重要な生産拠点で、食品・原材料の輸出入のハブ的な役割を果たす国として重要視されるタイには、世界から多くの企業が市場参入しています。食品製造におけるタイの競争力は産業高度化の導入によってますます向上することが期待されます。弊社は世界の食品生産に柔軟に対応する食品加工調理機械をご提案し、お客様の「美味しさ作り」の具現化に貢献します。



FOOMA JAPAN 2022を振り返って

アサヒ装設は2022年6月7日(火)～10日(金)の4日間に渡り、東京ビッグサイト東展示棟全館にて開催された「FOOMA JAPAN 2022」に出展しました。

●コロナ禍の「FOOMA JAPAN」

2019年 東京オリンピック開催でビッグサイト東展示棟から西・南展示棟に変更して開催。

2020年 大阪での開催は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、中止。

2021年 コロナ緊急事態宣言下で愛知会場にて開催。非対面・非接触への社会変化の中、国内で人の移動が大きく制限され、来場者は22,420人(うち海外19名)と激減。



「Restart-再出発する」食品製造業界

「Restart」をテーマに掲げた「FOOMA JAPAN2022」は3年ぶりの東京ビッグサイトでの開催となりました。出展社数は過去最多となる874社。コロナ禍でありながら業界再始動への期待を一身に背負った本展示会は成功裏に終わりました。食品機械の最先端テクノロジー・製品・サービスを集結させると同時に、惣菜・フードテック・省エネ分野を新設。新技術を紹介する「スタートアップゾーン」を設置するなど未来に繋がる食品技術イノベーションを積極的に推進し、来場者92,717人を動員し大いに賑わいました。



◆美味しさ作りの未来へ

「食の未来」を明るく躍動的な新デザインで表現した弊社ブース。「美味しさ作りの未来へ～付加価値を生み出すHI-COOKのトータルラインコーディネート～」をテーマに、お客様の商品生産や現場ニーズに最適な調理システム、充実したアフターフォローによる安心・安全な作業環境の構築をご提案させていただきました。さらに、お客様の付加価値ある食品製造に貢献する真空技術や新フライ技術、マテハン機器など「新・HI-COOKテクノロジー」をご紹介する特設コーナーも設置しました。お客様の美味しさ作り・生産性向上や省人化といった現場の課題解決に繋がる新技術・機器の展示に予想以上のご好評をいただきました。

◆お客様のGOOD-1 Partnerとして

食品製造現場では消費者嗜好の多様化に応える数々の新商品が日々開発されています。今回、お客様のお声の中で「焼成のクオリティを上げたい」「焼き調理で付加価値を付けたい」といったご要望もあり、焦げ目の美味しさを作り出す「焦げ目付け機YOS型(展示製品)」や「炙り焼き機 BT型」・「網目付け機 HN型」をご紹介しました。過熱水蒸気オープンや熱風オープンによる焼成後は、付加価値としてガスバーナーによる美しい焼き色、あるいは炙り焼きによる香ばしい焦げ目を作り出すことで美味しさが格段にアップします。お客様のご要望を形にする、より進化した製品をご提案してまいります。

◆食品製造現場でのロボット技術

この展示会では、人手不足対策や作業者の負担軽減など、製造現場の課題を解決するロボットやAI技術を展示。自動弁当盛り付けロボットやトレーサビリティシステム、触覚センサ付きロボットなどレベルアップした技術に注目が集まりました。包装や充填、搬送のように、単純作業や力仕事が多い工程ではロボット導入率が高く、一方で、不均一な形の唐揚げを取り分け、壊れやすいコロツケを掴んで搬送するような微妙な力加減が必要な作業を再現するロボット技術についてはさらなる進歩が期待されるそうです。弊社はお客様の生産ラインをトータルにサポートする加工調理機械はもとより、加熱調理前後の工程にも開発の領域を拡げ、50年、100年先を見据えた未来の美味しい食品作りに貢献したいと考えています。

—— 会期中には多くのお客様に弊社ブースにお立ち寄りいただき、誠にありがとうございました ——

こだわりびと vol.11

設計部課長 山川 直樹

山川はオープンを主として担当し、設計部門を統括している。入社して26年。「設計室といえば、各々が黙々と担当案件に向かい、社員間の会話も少ない空間だった」と入社当時を振り返る。幸い、ボーリングなど和気藹々と社員が交流するクラブ活動が、日々のコミュニケーション不足を自然と補充し、円滑な業務に繋がったという。現在の設計部は、ここ数年で実施された組織改変が功を奏して、社員同士の打合せ



やコミュニケーションが活性化した。山川の挑戦は「設計部の若い人たちが自身で考えて、どんどんものを作っていきける環境を作る」こと。本人たちの興味や関心、希望、活躍の場は何かを見極めることで、存分に業務に取り組むモチベーションが醸成されるのではと、暗中模索の日々が続く。OFFの日は、会社の有志が集まれば、能登島に出向いて釣り筏に乗り込む。波静かな七尾湾で気兼ねのいらない仲間たちと、針と糸だけで魚との駆け引きを楽しんでいる。山川は非公式の釣りクラブの発起人である。また良い組織風土作りは、社員の働く姿勢や人材の定着に繋がる大切なファクターであることを知る一人でもある。



アサヒ装設株式会社

本社・工場 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1

水島研究所 〒924-0855 石川県白山市水島町500-3

東京営業所 〒108-0023 東京都港区芝浦4-15-33 芝浦清水ビル2F

大阪営業所 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島7-1-26 オリエンタル新大阪ビル1403号室

福岡営業所 〒816-0922 福岡県大野城市山田2-12-5 シャルマン1F

TEL.076(275)8159

TEL.076(277)8159

TEL.03(3453)8159

TEL.06(7662)8159

TEL.092(574)1802

〈代理店〉

北海道地区(有)ヤスダ

東北地区(有)明恒装設

千葉地区(株)京葉フーズマシーン

静岡地区(株)SK システム

〒065-0020 北海道札幌市東区北二十条東18-7-21

〒985-0063 宮城県塩竈市栄町8-9

〒264-0016 千葉県千葉市若葉区大宮町3218-5

〒422-8055 静岡県静岡市駿河区寿町12-30

TEL.011(785)1768

TEL.022(363)2521

TEL.043(262)8466

TEL.054(281)8581

〈関連会社〉

(株)HI-COOK／韓国アサヒ装設(株)／HI-COOK(Thailand) Co.,Ltd.／Asahi Sosetsu(Thailand) Co.,Ltd.