

MJ

Nikkei
Marketing
Journal

日経流通新聞

10月2日(金曜日)

月/水/金 発行

発行所 日本経済新聞社

東京本社 〒100-8066 東京都千代田区大手町1-3-7

電話(代表) (03)3270-0251

大阪本社 〒540-8588 大阪市中央区大手前1-1-1

電話(代表) (06)6943-7111

NIKKEI NETアドレス <http://www.nikkei.co.jp/>

NIKKEI MJサイト <http://www.nikkei.co.jp/mj/>

MJメールマガジン <http://www.nikkei4946.com/e-service/>

購読の申し込み先 (03)3270-21-4946

INDEX

NYファッション

16



撮影 ジョナス・グスタフソン

ニューヨーク市で、ファッション・ショーが開催された。来年春・夏物のコレクションは「エイティーズ(80年代)」が一段と顕著になってきた。

カインズがPBを刷新

5

バーニーズ、環境配慮の衣料

6

外食支える黒子役

経費削減や省力化に迫られる外食産業。店頭オペレーションや食材調達だけでなく、厨房(ちゅうぼう)及びセントラルキッチン(集中調理施設)の調理作業も高効率を求められる。業者の要望に応じながら、日々進化を続ける日本の厨房機器。決して派手さはないが、細部に目を凝らす専門メーカーの創意工夫が、飲食店のコストダウンを可能にし、時には人気メニューも生み出している。(15面に関連記事)

厨房機器 職人技に迫る

単純とはいえ、生肉を型に押し込み、均一の形にするのは案外難しい。プレッシング技術の研究には「ほぼ3年かかった」(技術グループの佐藤郁也さん)。このプレス機構が「商品名の通り「ステルス」(秘密)です」(営業本部の清野一彦さん)。左右から押すのではなく、ある特定方向から複数の力を加えることで、均一の断面になるといふ。

肉塊をプレス、高速カット

を人間に換算すると、ペーラン職人7、8人に相当する。「1、2年で投資を回収できる計算」(同社)だ。高価格かつ豚肉スライスというニッチな製品でありながら、すでに数社が導入した。そのうちの1社、外食業者に調理加工肉を卸す企業は「加工ラインの生産効率が上がった」と高く評価する。導入前は、トンカツ用の肉にパン粉をつけるといった後工程の作業スピードに、前工程のカット作業が追いつけなかったのだ。この加工ラインのボトルネックを、ステルスが解消してくれた。

ワタナベフーマックが今、開発を検討しているのが牛肉のスライサーだ。牛肉の塊は加工工場に納入される際、豚肉よりも大きいため、今の機器はそのままでは使えず、設計に一段の工夫が必要となる。だが、豚肉用の性能の良さが評判を呼び、「牛肉用もないのか」との問い合わせが相次いでいるという。ステルスはさらなる進化を続けるかもしれない。

550万食量産、業

ハンバーグ、チー



すくいからくはチーズハンバーグの製造に利用(埼玉県東松山市の工場)



端にある台にセットされた一握りの豚肉の塊が、コンベヤーで機器の中に送り込まれる。やがてもう一方の端から伸びるベルトの上を、ほぼ同じ大きさにスライスされた肉の列が走り出した。高速回転するカッターが鋭い音をたてる。

ワタナベフーマック(名古屋市中川区)の豚肉スライサー「ステルス」は、外食や食肉関連企業のセントラルキッチン向け豚肉切断機。生肉(冷蔵)豚肉をカットする能力は、1分間で140枚に達する。

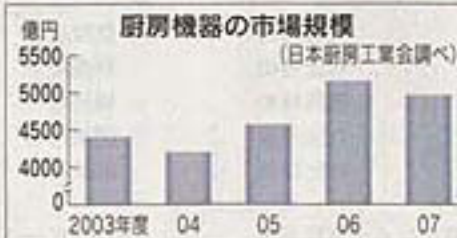
成形した肉の場合と異なり、いびつな肉塊を機械で定量に切るのは難しく、たいていは調理人が包丁で処理していた。ステルスの革新性は、そんな不定形の肉塊でも素早く、同じ重さにカットできる点にある。

同様の機能を持つ機械はこれまでにもあるが、これは重さセンサーを内蔵し、1枚1枚の重さを感知しながらカットして

生の肉を1分間に140枚スライス



(名古屋市中川区のワタナベフーマック)



5000億円市場 成長率は... 電化製品

社団法人日本厨房工業会によると、2007年度の厨房機器の市場規模は4964億円。前の年度に比べて4

次号から新紙面