日本デルモンテ

果実100％すりおろし

バナナとりんごの2品提案

日本デルモンテ（本社・東京都中央区）は、すりおろし果実（りんご・バナナ）をパウチパックした「そのまま食べるすりおろしりんご」と「同・バナナ」＝写真＝を全国の生協に提案する。

新発想の商品で、2品ともすりおろし100％で、1個で150㌘が摂取できる。

りんごには、果糖、ぶどう糖、食物繊維、ポリフェノールなどの栄養成分が含まれ、西洋には〝1日1個のりんごは医者しらず〟のことわざも。1個の製品に、中玉大の国産すりおろしりんごが入っているため、1日1個を食べると健康維持につながりそうだ。

バナナ（フィリピン産）には、エネルギー成分やマグネシウム、ポリフェノールなどが豊富で、エネルギー成分のしょ糖、ぶどう糖、果糖は、スピーディーに体内に吸収される。1個の製品に約1個分のバナナが入っている。2品とも天然ビタミンCなどを加え、褐変を防止している。

いそがしい時の朝食、おやつ、カレーの隠し味、スポーツ、離乳食、介護食などと用途は多彩。

数生協で取り扱いが始まったことから、全国の生協に提案を強化することになった。

ヤマナカフーズ

だし用乾物素材「煮物上手」

パルシステムで採用

ひじきを主力とした海産物メーカー、ヤマナカフーズ（本社・三重県伊勢市）のだし用乾物和風素材「煮物上手」＝写真＝が、パルシステムの10月2回企画で採用された。

この商品は、〝食育〟をテーマに、誰でも煮物をおいしくつくれるように商品化。国産素材を中心に、日高昆布、真いかするめ、九州椎茸、人参が入っている。

季節野菜を用意し、一緒に煮込むと、昆布や椎茸、するめからでる旨み成分で、野菜本来の風味をこわさず、ダシの効いた煮物が簡単にできる。化学調味料不使用。

春は竹の子やふき、夏は茄子やかぼちゃ、これからの季節、秋はさつまいも芋や里芋、冬はれんこん、ごぼうをメイン具材にする煮物料理に最適。

瑞逢社

「生パスタ」提案

茹で上がり約2分30秒

製麺メーカーの瑞逢社（本社・愛知県愛西市）は、めいきん生協と共同開発の「生パスタ」＝写真＝を全国の生協に提案強化する。

北海道産小麦100％を使用した平打ち麺（フィットチーネタイプ）で、約2分30秒で茹で上がる。

パスタソースに絡みやすく、コシのあるモチモチした食感。2食入り。カルボナーラソースなどクリーム系ソースとの相性が良い。

東海コープで採用され好調なことから全国の生協に提案強化する。

霧しな

「木曽路 御岳そば」好調

特殊製法で“麺付”解消

麺類メーカー、霧しな（本社・長野県木曽郡）の手もみ風乾麺「木曽路御岳そば」＝写真＝がコープネットの1回企画で平均6000セット（1セット・6袋入り）と好調だ。

石臼で丁寧に挽いたそば粉を使用し、水は硬度10度未満の超軟水の御岳山伏流水を使用。

麺一本一本には、凸凹をつけ、茹でるとき、麺のはり付きを抑える〝乱れ織り製法〟を採用。また、歯ざわりと喉越し感など、ひと味違った麺に仕上がっている。つゆにもよく絡みコシがある。

約6―7分の茹で時間。

手もみ感覚の麺で、そばの風味も豊か。1箱6袋入り

「ハローキティ〝鏡餅〟」

全国包装鏡餅協議会が提案

包装鏡餅の製造販売業者のネットワーク、全国包装鏡餅協議会（本部・東京都中央区、押尾産業内）は、子供達に鏡餅の伝統に親しんでもらうことをコンセプトに、人気キャラクター「ハローキティお鏡餅」＝写真＝の受注生産を開始した。

国産もち米100％使用した鏡餅で、少量受注でも受け付ける。製造から納品までの日数が短いため鮮度が高い。

コープこうべも加入している協議会メンバー18社は中小企業のネットワークを活かし、原料仕入れから製造・出荷までに気を配り「食の安全」を確保している。

「ハローキティお鏡餅」は、箱入りの個別包装（140㌘）と、袋入り（丸餅1個）の2タイプがあり、中にキティーちゃんがデザインされた携帯ストラップが封入（限定品）されている。

小売希望価格・箱入り1500円、袋入り550円。

全面支援会社募る

指舐め不要のロール袋

商品開発の男性2名

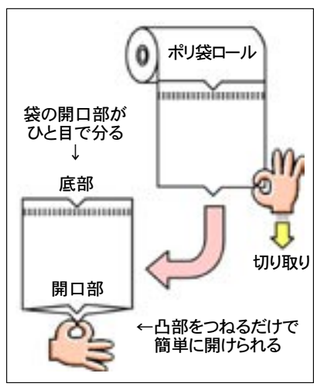
指舐め不要で、開口部が瞬時に分るロール型ポリ袋「アイリップロール」＝イラスト＝製造に資本投下し、製造してくれる企業を開発者2名が募っている。

このロール型ポリ袋（特許製品）は、開口部の3角の小さな突起をつねるだけで容易に開口できる。指舐めなど指を湿らせて開口部を確認する必要がないため衛生的。

開発したのは、大阪府豊中市に在住の伊藤通朗氏（携帯・090―1912―1389）ら男性2名。

一部の大手スーパーなどにサンプル提示したところ「お客さんに喜ばれるポリ袋」「今までのロール型ポリ袋のネックを解消している」などの評価とともに、小さなスーパーからは「店舗の差別化のため採用したい」などの話も舞い込んでいる。たしかな手応えをつかんでいるが、現在、製造資金などの問題からサンプルだけの製造に止まっている。一部製造メーカーと商談をもったが、製造ラインの切り替えなど問題から暗礁に乗り上げた格好となっている。

伊藤さんは「買物のお客さんに喜んでもらえる商品なので、是非世に出したい」の思いから全面的での協力会社（者）を探している。



コマツユーティリティ―

リーチ型バッテリーフォーク

24機種フルモデルチェンジ

コマツユーティリティは、1㌧系のリーチ型バッテリーフォークリフト「ARION―R（アリオン・アール）」24機種をフルモデルチェンジし、全国19社の代理店から販売を開始した。

今回のフルモデルチェンジでは、荷役用DCモーターをACモーターに変更し、走行用ACモーターも高効率モーターへ変更して、稼働時間を12％（40～60分）伸長させた。

また、08年に導入が検討されている安全企画ISO3691―1を先取りし、離席時走行・荷役インターロック機構を標準装備した。さらに電源停止ボタンを機械式から、車両を迅速に停止できる電気式へ変更し安全性を高めた。

1.5トン積み標準車
FB15RL-14

三洋電機―

世界初のノンフロンカセット

飲料ショーケース用で開発

三洋電機はこのほど、自然冷媒を使用した飲料ショーケース用「ノンフロン式カセット」を世界で初めて開発した。カセットは北京オリンピック公式スポンサーの米国コカ・コーラ社に飲料ショーケース用として納入する。

今回開発した飲料ショーケース用「ノンフロン式カセット」は、オゾン破壊係数「0」、地球温暖化係数「1」と環境負荷がきわめて小さい。また、毒性や可燃性の問題もない自然冷媒のCO2冷媒を採用。米国コカ・コーラ社のグローバル仕様での飲料ショーケース用ノンフロン式カセットでは世界初。

CO2冷媒は、環境保護の観点では非常にすぐれているが、これまでの冷媒に比べてコンプレッサ内部の圧力が5倍以上になり、冷却効率も低いといわれ、扱いの困難さが指摘されていた。

ネックを解消するため同社は、独自開発のロータリ二段圧方式のコンプレッサを採用して冷却効率を高め、カセット化できるようコンパクト軽量設計にした。消費電力も従来の同等クラスのカセットと比べ、約16％削減した。

米国コカ・コーラは今後、この技術を使った装置を全世界へ拡大していく。

コカ・コーラ向け「飲料ショーケース」（左）と「ノンフロンカセット」

国際物流総合展2008

来年9月9日～12日

展示ホール増強でニーズに対応

出展締切は4月25日

日本ロジスティクスシステム協会は10月25日、来年9月9日～12日、東京ビッグサイトで開催する「国際物流総合展2008」の概要説明会を開催した。

展示会は、国内外の最新物流機器・システム・情報などのソフトとハードを結集したアジア最大の物流・ロジスティクス専門展示会。2年に1回の開催で、今開催は4展示ホールから5展示ホールに増強し、出展社のニーズに応える。

来場者は毎回、12万人超となるため、自社の取り組みPR、製品・サービスPR、ビジネスへの発展、技術交流など多くのメリットを潜在している。今開催も、来場者約12万5000名、出展社400社（1800小間）を予想している。

出展締切りは来年4月25日。2年前の開催では、出展申し込みがオーバーし、出展できなかった企業もあった。

問い合わせ先・国際物流総合展事務局・電話03―5484―4021および03―3434―1391

多数の物流関係者が出席

トヨタL&F―

新型・清掃機器4機種

追加とモデルチェンジ型

トヨタL&Fは、工場や倉庫内などの清掃機器「ハイウォッシャー」と「ハイスイーパー」＝写真＝のモデルチェンジ型を新発売した。

「ハイウォッシャー」（床面洗浄機）は、3段階加圧モード付ブラシを標準装備し、凹凸床面での洗浄力を向上。またV字型スクイージを新たに採用し、洗浄後の汚水解消能力を13％向上させた。稼働時間も約25％（手押し式）延長し、タンク容量も拡大。車載式充電器を新たに搭載したほか、メンテナンスフリーバッテリーを採用し、日々の充電作業の煩わしさを軽減した。

「ハイスイーパー」（床面清掃機）は、『ウォーキータイプ』に『ライダータイプ』（追加機種）『エンジン式大型タイプ』の3機種をラインナップ。

『ウォーキータイプ』は、高速回転メインブラシ、強力ブロア、高性能カートリッジ式フィルータを採用し、高い洗浄能力を実現。ホッパ上部から集めたゴミを投入するオーバースロー方式を採用し、ホップ容器を有効に利用できる。また、車輪付大型ホップも標準装備し、面倒なゴミ捨てもスピーディー。

『ライダータイプ』（バッテリー式コンパクトタイプ）は、HSTトランスミッションを採用し、足ペダルで前後進や速度コントロールが可能。ウォーキータイプに比べ連続作業でもオペレーターの負担が少ない。また、ウォーキータイプと同様機能を搭載。

『エンジン式大型タイプ』は、メインブラシにマルチエレベータ装置を組み合せたダブルスロー方式の採用により、様々なゴミを高い回収効率でホップに搬送する。小型特殊自動車として公道走行が可能。

肉鶏の飼育・販売業務を開始

ニチレイフレッシュの子会社

ニチレイフレッシュの子会社、ニチレイフレッシュファーム（本社・東京都中央区）は、肉用鶏の飼育・販売のための業務を11月1日、開始した。

ニチレイフレッシュファームは、5月に養鶏業者のイシイ（徳島市）と設立した合弁会社で、岩手県九戸郡洋野町に拠点となる洋野農場を建設している。独立行政法人の家畜改良センター兵庫牧場が育種改良した原種鶏をイシイで交配・孵化・飼育し、誕生した「純国産鶏種　たつの」を交配・孵化させたヒヨコをニチレイフレッシュファームで飼育・販売する。

12月に本格稼働に移行し、将来的には年間150～160万羽の出荷を計画している。

「ニチレイフレッシュファーム」外観