製造業のビジネスチャンスが見える モノづくり最新情報サイト じゃぱんお宝にゅ~す

https://japan.otakaranews.com

じゃばかお宝にゆ~す

モノづくり現場の未来を見つめる 製造業応援サイト じゃぱんお宝WEB新聞

Societa HARIM GROUPから米飯製造システム受

飯製造システムにレトルト釜を組み合わせた **| 小川殺菌方式の導入で事業**

受注額約20億円 毎時9,000食

株式会社ソディックは、韓国の食品 産業大手のHARIM GROUP(全北広域 市益山市)より、無菌包装米飯製造シ ステムを受注した。

同ラインは、新たに無菌包装米飯製 造システムにレトルト釜を組み合わせ た業界初の「ハイブリッド殺菌方式」 で、受注金額は約20億円、生産能力 は毎時9,000食となる。

益山道系工場に 製造ライン設置 2025年3月稼働

2024年12月に同社の益山道系工場 (全北益山市)に製造ラインを設置、20 25年3月に稼働開始される予定。

無菌包装米飯製造システムの受注は これで国内外含め15ライン目となる。

2017年から開始した無菌米飯設備 の販売強化により、これまで製麺設備 の分野が主体だった韓国での食品機械 事業の売上げをさらに伸ばしていく計 画。

HARIM GROUP

今回、無菌包装米飯製造システムの 受注先であるHARIM GROUPは、韓国 の食品産業を代表する企業。

1978年創業以来、第一次産業であ

■製造されるパック米飯イメージ



る農業を第二次、第三次産業へと拡大、 農場・工場・市場を統合した高価値を生 み出すアグリビジネスを幅広く展開し

益山道系工場(全北益山市)に新設す る無菌包装米飯製造システムは、米の 浸漬から炊飯、充填、レトルト殺菌ま での工程をソディックの全自動システ

同製造システムの各装置は、ソディッ クの国内主力生産拠点である石川県の 加賀事業所内食品機械工場で生産。

全長約100mにも及ぶフルラインで の稼働試験を実施後、ユニット毎に分 けて輸送、現地にて再度ラインの組み 立てを行い試運転、本生産となる。

ソディック食品機械事業部では、こ れまで製造・販売してきた無菌包装米 飯製造システムに、蒸らし工程にレト ルト釜を採用した「ハイブリッド殺菌 方式」を新しくラインアップする。

レトルト釜を加えることで、常温で の長期間保存性などに優れた商品を提 供することが可能となる。

従来型の方式から領域を広げたこと で、国内・海外で多様化・拡大する包 装米飯設備の需要に対応する。

業界初「ハイブリッド殺菌方式」について

- ① 「無菌包装米飯(容器包装詰無菌化包装米飯)」
- …短時間高温加熱殺菌、超圧力殺菌等の独特の無菌化を施したのちに炊飯し、無菌化状態のクリーンルームで密封包装

② 「レトルト米飯 (容器包装詰加圧熱殺菌米飯)」

…調理したごはんを、密封した容器に入れて圧力をかけ、加熱殺菌

<工程>

レトルト米飯

③ 業界初「ハイブリッド殺菌方式 (米飯)」(①無菌包装+②レトルト)

…無菌包装米飯製造システムの蒸らし工程にレトルト釜を加えることで、常温での長期間保存性などに優れた商品

ハイブリッド

HARIM GROUP概要

- ・設備設置工場所在地 全羅北道益山市
- ・設立年:1978年
- ・事業分野

飼育、穀物、飼料、畜産、動物医療、 る。 食品加工などの流通、販売

- ・年間売上高:約1兆円(2022年)
- ・ホームページ

(HARIMHOLDINGS CORPORATION.) https://harimholdings.co.kr/eng/mai n/main.do

ソディック 食品事業展開

ソディックは、食品機械事業におい て国内外の工場拡張や新規市場の開拓

に取り組んでいる。

具体的な施策として、海外営業部門 (営業統括部 営業部 海外営業課)を新 設し、東アジア・東南アジア・アメリ カを中心に営業活動を展開する。

本年は海外での展示会を4地区(韓国、 タイ、上海、北京予定)で出展するな ど、海外新規顧客の開拓に注力してい

また、主力の製麺機と無菌包装米飯 製造システムの生産体制強化に向け、 昨年2023年1月より中国厦門工場内に 食品機械新工場が稼働開始した。

11月14日には加賀事業所内に食品 機械新工場が竣工。新技術の開発やコ ストダウン等を図るなど競争力をさら に強化し、海外販路拡大に取り組んで

(※資料提供:ソディック)

■製造ラインの一部(炊飯装置)





■ソディック URL→ https://www.sodick.co.jp/