

前回は3月に行われたFOODEX(国際食品飲料展)プレビューでしたが、今回は6月に東京ビッグサイトで行われるFOOMA(国際食品工業展)プレビューです。
 うーん、業界先行きが不透明な時期に連続二回も展示会出展とは、積極展開の戦略か?それともひょっとして破れかぶれなの?? その真意を、きた産業の営業部長、野田(取締役)に直撃インタビューです。「前回のFOODEXではガラス場などのパッケージを中心に紹介しましたが、機械設備も重要な当社の営業の柱。FOOMAでは、売れ筋機械、今までにない機械をご紹介します。」
 うーん、まじめな答え。
 では、ルーツ機械研究所の澤田(取締役、CTO-技術責任者)に聞いてみましょう。「2000年まではBREWTEX(国際醸造機械展)に毎年出展していましたが、それがなくなって以来の久しぶりの東京の展示会。当社製の缶詰機のほか、イタリア、スイス、アメリカなどから特徴ある機械を集めてご覧に入れます。機械の売り上げを2倍にするのが私のテーマです。」こちらも本気ですね。

最後に、きた産業のボス、喜多(代表取締役)に聞きます。「私自身が皆さんのところにお伺いするチャンスが減って申し訳なく思っています。展示会は皆さんにお会いするチャンス。楽しみにしています。私が「ワインづくりに関する最近のトピックス」と題した講演も行いますのでぜひ来てください!」
 ということで、東京ビッグサイトでお会いしましょう。6月7日から10日、ブースは「1E-20」です。

Sienna's Watching Special: FOOMA preview. Continuing to FOODEX tradeshow in March, we will have our booth at FOOMA tradeshow in June. This is a food machinery tradeshow, concerning with various food & beverage industry. We will exhibit peristaltic pump (Italian), cask & "Kame" cleaning system (Swiss), micro beer canning machine (Japan, our products), wine membrane press (Italy), air tester (U.S.) and others. We are sure you will find something new at our booth. Additionally, Mr. Kita will have presentation, which title is "Recent Topics of Wine Making". See you at Tokyo Bigsight (Text: Sienna.K.Emiri)

ragazzini Rotho



病院で血液を取り扱う場合には必ず小さなチューブポンプを使用しているのを記憶されていませんか? 壊れやすい物質を含む液体のポンプとして、チューブポンプ(Peristaltic pumps)は広く利用されています。チューブポンプはピストンポンプ、ローポンプ、ロータリーポンプなどのすべての長所を兼ね備えながら、それらポンプにある短所(液内移動部品が存在、それによる潜在的コンタミのリスクなど)を一切持たないポンプです。他のどんなサニタリーポンプも、血液用には使用されていない事実がそのメリットを物語ります。

ルーツ機械研究所では新たに(伊) Ragazzini社のチューブポンプ、「Rothoポンプ」を日本に紹介します。Ragazziniブランドの「ピストンポンプ」は過去から多くのワイナリーで実績をあげていますが、いまでは世界中のワイナリーで「Rothoポンプ」が標準機になりつつあります。

- エアのかみ込みや、それに伴う酸化のリスクはまったくありません。
- 接液部は食品グレードの複層構造チューブだけ。ピストン、シール部材や潤滑材などのコンタミのリスクは皆無です。
- 「閉」を搬送すれば、異身の部分をほとんど割ることなく送液できるほど、です。ワイナリーで想定されるあらゆる搬送物を、内容物をほとんどいためることなく送液できる、理想的ポンプです。
- 逆止弁不要。チューブをピンチする(押さえる)ことでポンプ自体が逆止弁として機能します。洗浄、メンテナンスが容易。長期保管時はチューブのピンチを解除するだけ。交換部はチューブだけです。チューブ破損検出センサーつき。
- 自吸式、空運転のダメージなし、正・逆回転で簡単に流れ方向が変えられます。

●ワイン送液(醸造用、発酵用、フィル) ●ワイン送液(他、醸造用清みブドウ送液、ポンピングオーバーなどの用途) ●フィーダーつきモデル(マストやボマートレーションなど)用の用途
 Model : P5F1, P5F10, M51 Model : M52, M53, SF210AB, DF215AB Model : MS2T, M53T, SF210TAB, DF215TAB



従来からある、「ピストンポンプ」についても、ご関心ください。キャスト構造SUS316のポンプには定評があります。マストの移送やポンピングオーバーにオールラウンドの能力を発揮します。

株式会社ルーツ機械研究所 ROOTS MACHINERY LABO INC. 喜多産業株式会社 KITA SANGYO CO., LTD.

Web : http://www.kitasangyo.com e-mail : cska@kitasangyo.com rml@kitasangyo.com

●イタリア・Ragazzini(ラガツィーニ)社のRotho(チューブポンプシリーズの商品名)は、特にワイン用として有名なほか、食品・飲料、化学、建設、鉱業、排水処理、スラッジ処理などで幅広く使用されています。具体的には、ミルク、ビール、パルプ・製紙、歯磨き、洗剤、化粧品、手染め、薬品、セメント、塗料、石灰、建設現場、放射性廃棄物、... など多くの分野で採用されています。また、ヨーロッパ(伊、仏、英、独、スイス、スウェーデン、スペインなど)、北米(アメリカ、カナダ)、南米(ブラジル、チリ、アルゼンチン)、アジア(マレーシア、シンガポール、韓国、中国)など全世界で利用されています。

展示機械1 Ragazziniのチューブポンプ

●「チューブポンプ」をご存知ですか? 接液するステンレス部品やパッキン類が一切なく、フレキシブルなチューブを回転ローラーでさしてポンピングを行うシンプルな機構。医療用で使用されている小型のチューブポンプをご存知の方も多いのでは?
 ●非常に低速で運転しますので、固形分を含んだ内容物を傷めることなく(「生卵の黄身もつぶさずに送れる」というくらい!)送液することができます。ワインのモロミを送る場合、特に品質改善効果が大きいポンプです。展示するのは、チューブ径68mm、処理能力18kl/hrの「モデルMS3」(下の写真)。

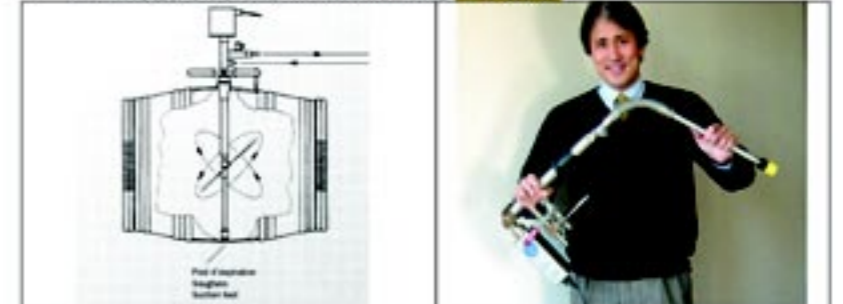


FOOMA JAPAN 2005 国際食品工業展 誌上プレビュー

東京ビッグサイトでお会いしましょう。期間は6月7日から10日、ブースは「1E-20」です。

ROGTS MOOG Cleaning Systems

- <ロトジェット>形式は、洗浄ノズルをモーターで1.5回転/分回転させる内式。死角がなく、管内壁の全てが確実に洗浄できる。水圧でノズルを回転させる方式に比べて、より低速、より少量の水で洗浄可能。
- 高圧洗浄機(通常 3~15MPa の高圧)を駆動して使用するので、**高圧洗浄機を必要とする箇所は洗い落とすことができます!**(高圧洗浄機の必要供給水量は約15リットル/分(110~900リットル/時)以上、洗浄機のメーカーは確認してください。)
- スイス Moog 社製、またはモロミ・ワイン醸造用で改造、**Swiss Quality!**



- モデル「M/S」
● 樽の穴を上に向し、本樽を手で押し込むようにして使用。洗浄ノズルが中心付近で回転し内筒の全方向を洗浄。樽底に溜まった洗浄液は先端部で吸引し出すので、排水の手間が不要です。
● 225-300リットル専用。他のサイズは延長チューブ(オプション)で対応。
- モデル「M/S Flex」
● M/Sは挿入シャフトが曲がらないが、M/S Flexは毎筒のように曲げられます。
● 曲げられることで、樽をラックに挿入した状態でも、樽壁から掃除可能。積み上げた樽を下ろすことなく洗浄できます!
● 225-228リットル専用。



展示機械2 Moog樽・甕洗浄システム

- スイス Moog 社は、タンク内洗浄システムや、自動車の洗車システムなど高圧水による洗浄システムのスペシャリスト。その Moog 社の「樽洗浄機」をご紹介します。お手持ちの高圧洗浄機に接続して使用します。コンパクトで操作性がとても良好。
- 世界的に著名なワイン機器展、ボルドーの Vinitech 展示会で過去2回の賞をとった樽洗浄システム。ワインや焼酎のオーク樽の洗浄にどうぞ。
- 「甕(かめ)仕込み」は高級な焼酎やお酢に欠かせません。しかしその洗浄作業には大変手間を取られているのでは? Moog システムを改良した甕洗浄システム「甕スペシャル」を展示します。



プレゼンテーション「ワイン設備の最新動向」

ワイン設備の最新動向

Recent Topics of Wine Making Machinery
 ● ワイン醸造用や醸造用などで更新したワインづくりに関する最近の技術的トピックスをまとめた資料です。
 ● あわせて、弊社で扱っている「醸造コンベア」、「チューブポンプ」、「バスケットプレス」などの設備をご紹介いたします。

世界のワイナリーの事例をもとに、「重力式レイアウト」、「ドラマチックな外観を追及する設備」、「有名ワイナリーの相次ぐ選果コンベア導入」、「コンクリタンクやバスケットプレスのリバイバル」、「二層式タンク」など、設備の最新動向を紹介。さらに「合成コルクやスクルーキャップ」などパッケージのトピックスもご紹介いたします。ワイン関係の皆さん、ぜひご来場ください!

- 6月9日11時30分~12時15分、場所は東6ホール。(受付は10時から東3ホール前で可能。会場定員は70人です。)
- ご来場者にDVDを差し上げます。(「ワインと清酒のびん詰めラインのビデオ」X2、「Ragazziniポンプ」のビデオX2、「Moog樽洗浄システム」のビデオX1、「ビールと清酒の缶詰めラインのビデオ」X3、の8本の映像入り。)

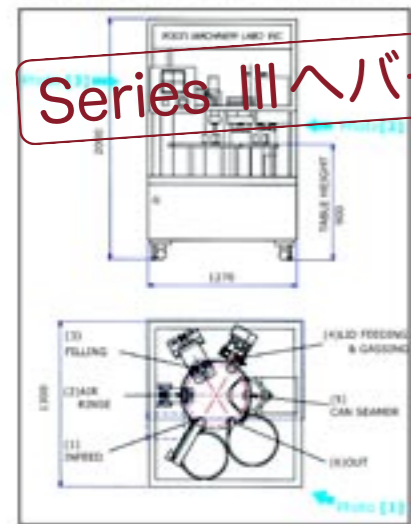
来場者プレゼント!



250cph ビール・ガス飲料 缶詰機械
250cph Beer & Gas Beverage Canning Machine "BEER RADIX II"



●150±50cph/時のモノブロック型機械「ビアラディクス」を
市販投入するエアライン、カウンタプレッシャー装置、換気装置、換
気制御を自動運転で取り扱う。在設が可能です。オペレーター1人
で作業可能。アンダーカバーガッシングでエアピッキングアップは異常
に低く抑えられます。
●世界の地ビール醸造所や大手ビールメーカーの研究所で10台以上が
稼働しています。ビールの他、炭酸飲料生産にも利用可能です。
●Unique 2500 (±50) cans per hour, "Can filler / can seamer"
monoblock, intermittent movement machine. One man operation.
Counter-pressure filling is controlled by pressure sensor and PLC.
Under cover gassing feature makes low air pick up.
●Beer Radix was developed in 1998, and over 15 units have been
built for Japanese market. Many of them are used at major
breweries (commercial production), and some units are used at
major laboratories (i.e. Kirin and Suntory). "Radix" means
"Root" in Latin.
●Beer Radix is good not only for beer but also for carbonated
beverage. Canning machine for non-carbonated beverage is also
available.



●2 (two) units of Beer Radix (Series I)
are used at "Beitong Beer", a craft
beer brewery in Japan. Approx. 500-
600 cph for commercial production.



●Beer Radix (VHS) ビアラディクス
最新型までのお問い合わせは
http://www.kitasangyo.com

http://www.kitasangyo.com

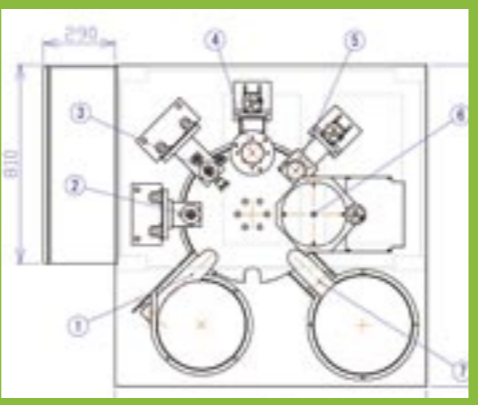


FOOMA JAPAN INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION
2005 国際食品工業展
誌上プレビュー

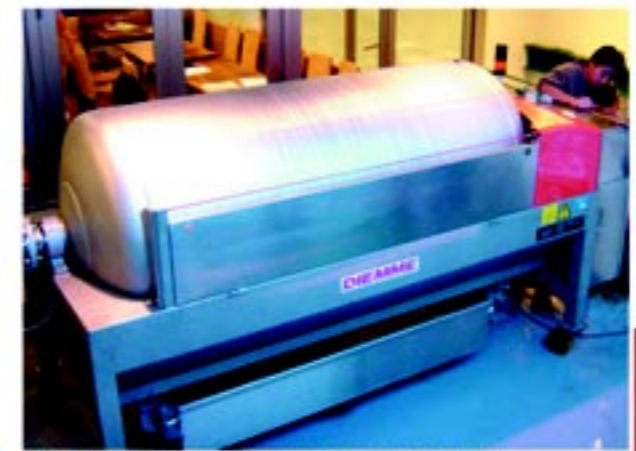
東京ビッグサイトで
お会いしましょう。
期間は6月7日から
10日、ブースは
「1E-20」です。

展示機械 3
ルーツ機械研究所の
缶詰機「ビアラディクス III」

- 大手ビールメーカー・製缶メーカーの研究
所や、全国の地ビール醸造所でご採用いただ
いているルーツ機械研究所製の極小規模ビール
缶詰機「BEER RADIX」。従来のシリーズIIを大幅
に改良した「シリーズIII」を展示します。(本
稿作成時点でシリーズIIIのカタログが出来て
いませんので、左はシリーズIIのものです。)
- シリーズIIまでは「蓋のせ工程」と「ガッシ
ング(ヘッドスペースの炭酸ガスによる置換)
工程」を同じステーションで行っていましたが、
シリーズIIIではこれを分けることによりさら
に安定したエア置換率を実現しています。(下の
図面の8分割インデックスがシリーズIII)



- オプションの「ISOクラス5のクリーンエア発
生装置とクロージングブース」を搭載したモデ
ルを展示します。
- Roots Machineries Labs' "BEER RADIX" is
used for both laboratory use at big beer
companies and commercial production
at craft beer breweries. We will exhibit
new version "Series III", which has "new
design under cover gassing", as well as
new optional "ISO class 5 clean air closing
system".



DIEMME メンブランプレス

●少量のブドウでも搾れる！
ISO9001の品質管理水準！
ブドウに優しいソフトな搾り！
先進のプログラム制御！
果状・濃度の両方が選べる！
競争力のある価格！



●ワイナリーにご採用いただいたAR 15 TD-C (閉鎖型 1500リットル)
「閉鎖型」はタンク内にドレンチャンセルをもつた形式で、酸化防止がメリットです。

●ワイナリーにご採用いただいたAR 15 NS-7D (閉鎖型 1500リットル)
「開放型」はタンク後面にスリットがある形式で、過早い搾りや洗浄性がメリットです。



喜多産業株式会社 KITA SANGYO CO., LTD. ルーツ機械研究所 ROOTS MACHINERY LABO INC.

展示機械 4
DIEMME の「閉鎖型メンブランプレス」

- ワイン醸造工程でブドウを搾る機械です。DIEMME(ディエメ)は閉鎖型と開放型の2種類を
提供しているユニークなメーカー。
- 最小型の「1.5キロリットル」の「閉鎖型」モデルAR15TD/Cを展示します。閉鎖型はジュ
ースの酸化防止に有利です。小規模で高品質なワイン作りをお考えのワイナリーに最適です。

●イタリアDIEMME社はワイン醸造設備の世界トップメーカーのひとつです。ワイン設備のことなら当社にお任せください。

↓ DIEMME の「除梗破砕機」

↑ DIEMME の「選果コンベアシステム」

DIEMME の「新世代バスケットプレス」

↑ DIEMME の「回転かもし醗酵タンク」

ROGTS
MACHINERY LABO

FOOMA
JAPAN
2005 国際食品工業展
誌上プレビュー

アメリカ<Schaefer 社製> 卓上ラベル糊付け機



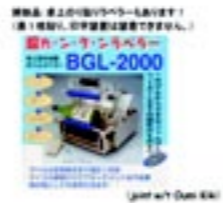
SCHAEFER MS6 ●卓上のラベル糊付け作業に非常に便利な「ラベルに糊をつける機械」 ●糊付け後にラベルをびんに貼り付けるのは手作業。したがって丸棒だけでなく角棒やカートンのラベル糊付けにも対応可能 ●洗浄が容易 ●ステンレス製のローラー、ドクターブレード、ストリッパーでロングライフ ●あらゆる種類の瓶に対応 ●スペアパーツを準備、部品ごとに交換可能

仕様	
ラベル幅	10 ~ 200mm
ラベル厚	0.1 ~ 0.5mm
ラベル長さ	50 ~ 500mm
ラベル重量	100 ~ 1000g
ラベル形状	角棒、丸棒、カートン
ラベル糊	各種ラベル糊
電源	AC100V
消費電力	100W
サイズ	幅400mm x 奥行200mm x 高さ150mm



Schaefer MS6 卓上ラベル糊付け機

KK 卓上手動式ラベラー “はるぞうくん”

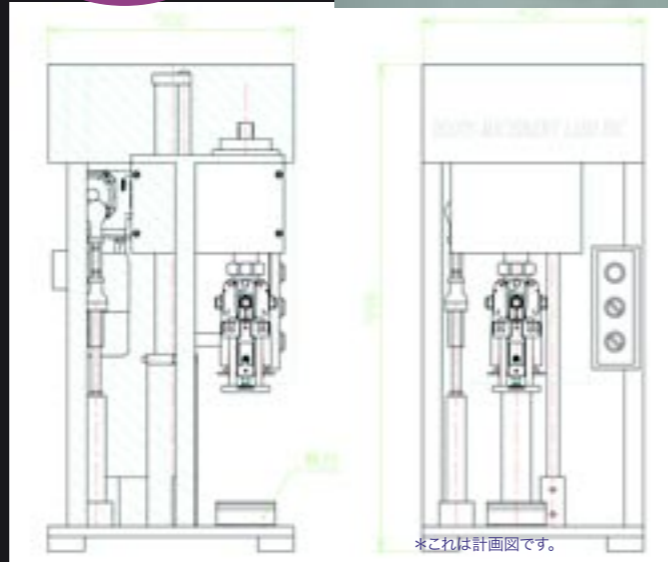


その他の展示予定

- Schafer の卓上ラベル糊付け機 「MS6」
- 卓上手動タックラベル貼り機「はるぞうくん」
- 樽の関連用品 「ラッキングチューブ」、「グラスパング」、「ワインシープス」、「ステアラー」など
- 卓上 PP キャッパー 「モジュール P」: ベストセラーの卓上充填機 BF シリーズの新ラインナップです!

NEW!

卓上 PP キャッパー
BF シリーズ "モジュール P"
ROOTS



*これは計画図です。

ROGTS
MACHINERY LABO

Zahn & Nagel
デジタル測定エアテスター&ピアッシングデバイス



- Zahn & Nagel デジタル測定エアテスター&ピアッシングデバイスは、従来の測定方式よりも高精度で、測定結果をデジタル表示し、測定値を読み取りやすいです。
- デジタル測定エアテスターは、測定値をデジタル表示し、測定結果を読み取りやすいです。
- デジタル測定エアテスターは、測定値をデジタル表示し、測定結果を読み取りやすいです。

- デジタル測定エアテスターの特徴
 - ・ 高精度の測定結果
 - ・ 測定値をデジタル表示
 - ・ 測定結果を読み取りやすい
 - ・ 測定結果をデジタル表示
 - ・ 測定結果を読み取りやすい



その他の展示予定

- Zahn&Nagel の「エアテスター」、「カーボネーティングストーン」、「パイロットプラント」
- BQSL の「ガスボリュームコンピューター Gv-1」 搭載のピアッシングデバイス
- BSL Gas Technologies の「ガスブレナー」

Zahn & Nagel 社製 ラインに! 簡単に! ビールに!

「カーボネーティング・ストーン」



- ビールの炭酸を調整するために使用する「カーボネーティングストーン」
- ビールの炭酸を調整するために使用する「カーボネーティングストーン」
- ビールの炭酸を調整するために使用する「カーボネーティングストーン」



株式会社ルーツ豊城研究所

ROOIN MACHINERY LABO INC.

KK ワイン樽 / Barrel/Barrigue 関連用品



ラッキングチューブ (60cm)	
ラッキングチューブ	60cm
ラッキングチューブ	90cm
ラッキングチューブ	120cm
ラッキングチューブ	150cm
ラッキングチューブ	180cm
ラッキングチューブ	210cm
ラッキングチューブ	240cm
ラッキングチューブ	270cm
ラッキングチューブ	300cm
ラッキングチューブ	330cm
ラッキングチューブ	360cm
ラッキングチューブ	390cm
ラッキングチューブ	420cm
ラッキングチューブ	450cm
ラッキングチューブ	480cm
ラッキングチューブ	510cm
ラッキングチューブ	540cm
ラッキングチューブ	570cm
ラッキングチューブ	600cm
ラッキングチューブ	630cm
ラッキングチューブ	660cm
ラッキングチューブ	690cm
ラッキングチューブ	720cm
ラッキングチューブ	750cm
ラッキングチューブ	780cm
ラッキングチューブ	810cm
ラッキングチューブ	840cm
ラッキングチューブ	870cm
ラッキングチューブ	900cm

KK 最新鋭の純銅製製罐: Zahn & Nagel 社製



ROGTS MACHINERY LABO

Average Systems, McSheehy 純銅製製罐システム (純銅製)



FOOMA
JAPAN
2005 国際食品工業展
誌上プレビュー

東京ビッグサイトでお会いしましょう。期間は6月7日から10日、ブースは「1E-20」です。