

取引先各位



かじなのさと
神名の郷
かねこ製麺
KANOKO SEIMEN FOOD PRODUCTS SINCE 1972

〒259-0145 神奈川県足柄上郡中井町田中994
TEL 0465-81-0425 FAX 0465-81-1722
E-mail mail@kanekoseimen.co.jp/

2021年2月7日なま麺ライン

2022年2月上旬乾麺ライン

製麺機変更

食感・食味・のど越し・つゆとの

絡みの向上

【今回導入を希望する機械装置の活用方法】

- ・真空ミキサー(2軸ピンタイプ：機械装置－1)
- ・複合圧延機(中空モーター仕様：機械装置－2)を導入しました。

【導入する装置の生産工程】

真空ミキサー(2軸ピンタイプ：機械装置－1)⇒複合圧延機(中空モーター仕様：機械装置－2)⇒麺帯延機(既存)⇒折り畳み機(既存)⇒自動型抜き機(既存)⇒包装機(既存)⇒製品の完成

現在も当社には麺と餃子の皮を生産出来る装置は設置しております。(製皮機械(麺も製造兼用可能))

しかしながら、既に現有装置では生産能力が限界を迎えており、現在の製皮機械(麺も製造兼用可能)では、今回の開発しようとしている製品のモチモチ感を実現する事が出来ません。具体的には以下の課題があります。

- ・既存生産装置全体:生産能力が限界を迎え、サプライチェーン毀損の可能性がある
- ・既存ミキサー:生地が傷んでしまいモチモチ感が出せない
- ・圧延機:ローラー(生地を伸ばす部分)が一方方向のみであるため、均一に伸ばす

ことが出来ない為、本来の理想の生地のモチモチ感が出ない。

生産能力向上による安定的な供給責任を果たし、新製品の対応の為にも専用機である上記2つの装置の導入が必須であると考えております。

【導入する装置の特徴】

- ・真空ミキサー(2軸ピンタイプ:機械装置-1)製品名等:U.T15-V型(株)豊製作所)

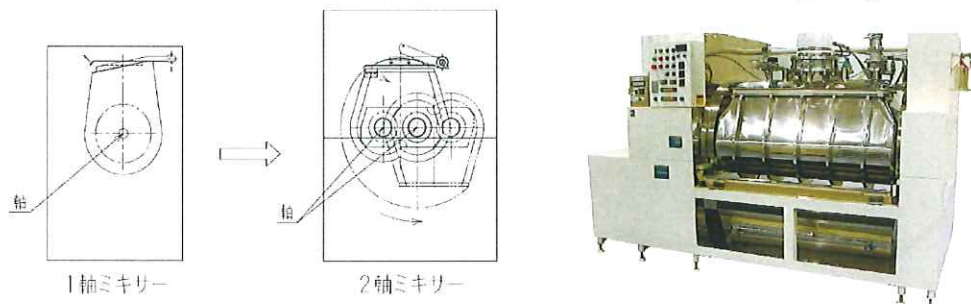
1. 小麦粉への加水時間は1分~1分30秒と短時間で行い、更に加水時は高速(100~120rpm)で内回り回転の為、小麦と水の水和が短時間、かつ効率的に均一に混ざる。その為、小麦に水が浸透しやすく練り上がりのドウの粒が小さくなる。
2. 加水完了後は、高速外回り回転にて4~5分程ミキシングを行い、生地(小麦粉と水が混ざった状態)が、タンク内で回転移動する事により均一に練り上がり、グルテンの発生を大きくします。

3. 高速回転終了後、外回り低速回転（60～80rpm）にてミキシングを行い、グルテンを傷めずに練り上げる事により、生地の強さ、食感を良くします。

：モチモチ感を作り出します。課題の解決

4. ミキサーの主軸駆動を、従来のチェーン駆動からタイミングベルト駆動にする事により、チェーンからの異物が飛散する事が無く、給油不要で、回転時の音も静かになる。（静音設計）

5. オプションで洗浄配管を設けることで、一定給水機からミキサーまでの配管を洗浄する事ができます。

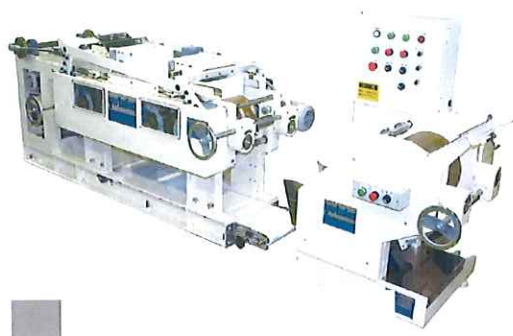


・複合圧延機(中空モーター仕様：機械装置-2) 製品名等：U.T40型（榎豊製作所）

1. ミキサーで練りあがった生地を、通常は平ロールで圧延するが、エンボスサテンロール（ロール表面がウエハース状）で圧延する事により、平ロールの1方向の伸びと比べ、エンボスサテンロールはロール表面の凸凹により、ロール圧延時に縦横にグルテンが伸び、強い麺帯（生地がロールで圧延された帯状）を成形する事が可能となります。平ロールで圧延した麺帯は縦方向に裂けるが、エンボスロールでは縦方向にも裂け

にくい麺帯となります。：均一な生地が作れモチモチ感が出ます。課題2の解決

2. エンボスサテンロールは表面をテフロンコーティング及び、梨地処理されている事で、ロールへの麺帯の貼り付きが無く、ロールのカスリが不要となります。この性能により、低加水～高加水までの麺の製造が可能となります。



また、生産能力が大幅に向上する為、スーパーへの供給責任、サプライチェーン毀損を防ぐことができます。

【機械装置導入による新製品の開発】

機械装置を導入が既存製品の生産能力を向上させますが、それに加えて、以下、2商品の開発を予定しております。

- ① 新製品1：世界の皮料理に使用できる つつみ皮 餃子、春巻き、焼売、ピザ等々



＜ミニピザにもなる餃子皮のイメージ写真

：出所：（左）当社のパッケージデザイン（案ですのであくまでイメージです）

（右）<http://recipe.suntory.co.jp/recipe/001627>>

【背景や経緯】 これまでも大手・中小製麺メーカーが、「ミニピザにもなる餃子皮」を開発していますが、
・課題1：風味が少ない（当社は長年の技術と特徴である小麦粉「農林61号」を使用して解決します。）

・課題2：モチモチ感が少ない（当社は、機械装置－1・機械装置－2を導入して解決します）により、商品化、撤退を繰り返しており、餃子とピザ両対応の製品は見当たりません。現況の一般レシピでは、通常の餃子の皮を代用してミニピザにする事が一般的であり、消費者の嗜好に十分応えているとは言えません。今回導入する機械装置と当社の長年の技術を活用し、「ミニピザにもなる餃子皮」を開発します。

【商品概要】

●商品名：「世界の皮料理用 つつみ皮」全粒小麦ブラン

～具を包み茹でたり、焼いたり、揚げたり、具を載せて加熱したり(ピザ生地)～

・内容量：20枚

・規格：10cm径・厚さ1.2mm

・原材料：国産小麦粉(農林61号・自家製粉全粒粉)、 α 小麦粉、もち麦粉、デンプン(打ち粉)



●新商品2：健康志向世界の麺料理用 乾麺 神名ヌードル

健康志向乾麺ヌードルのパッケージイメージ案（案ですのであくまでイメージです）

を活用し、「健康志向乾麺ヌードル」を開発します。

【商品概要】

商品名：「健康志向乾麺 神名ヌードル」全粒小麦、もち麦、神奈川県産杜仲茶

・ 内容量：200 g

・ 規格：20番丸めん 麺長さ25cm

・ 原材料：国産小麦粉(農林61号・自家製粉全粒粉)、α小麦粉、もち麦粉、杜仲茶、

食塩

また、今回使用する風味ある小麦粉「農林61号」ですが、風味は素晴らしいのですが、非常に扱いづらく繊細な小麦粉です。温度・湿度・水温量・時間等の調整が必要で、調合が合わないとポロポロ、または、べちゃべちゃになってしまい、他の製麺所で利用しているのは皆無です。

当社は、旧来より、この「農林61号」を利用して製麺を行っており、明治時代から

の長年のノウハウと技術を蓄積しております。新製品にもこのノウハウ・技術を活用し、
風味を引き出します。

弊社従来の商品製造でも大きな成果が期待できる上記の機械導入より

より一層の製品の品質の向上と、衛生管理面での品質管理向上が期待できます。