

# 「輻射窯」で、遠赤外線 協会の優秀製品・技術賞

キュウーハン

製パン製菓用のオーブンメーカー、キュウーハン（本社＝福岡県久留米市、小川敬司社長）の遠赤外線オーブン「輻射窯」が、社団法人遠赤外線協会の2008年度優秀製品・技術賞を受賞した。社団法人遠赤外線協会は、遠赤外線関連製品や技術についての調査研究、情報の収集提供などを行っている公益法人で、毎年、遠赤外線技術シンポジウムを開催、遠赤外線を利用した優れた製品に、優秀製品・技術賞を授与している。業務用のオーブンでの同賞受賞は初めてという。

2008年のシンポジウムは

2008年11月5日、東京・港区の浜松町東京会館で開催された。ガス式輻射窯は、炉内両サイドのセラミックガスバーナーから上向きに放射される輻射熱を、炉の天井の乱反射装置で、まんべんなく生地に降りかける方式（特許）とガス特有の「水蒸気を窯中对流させる方式（特許）」を合体させた独自の炉内構造を持つている。

「遠火の強火」といわれる理想の「熱質を作り出し、食品のでんぶんのアルファ化をより強力に促進させることに成功。口溶けが良く、素材の「風味」や「香り」を絶妙に引き出すことが出来るオーブン。

焼成能力や本体寸法も多様で、オーブンの前面パネル（標準装備）は、店舗のカラードesignに合わせたステンレスの他、御影模様パネルなども選べる。



# シラ国際外食産業見本市 での4コンクールへ選手団

日本代表選手団の壮行会

2009年1月24日から28日まで、仏リヨンで開催されるシラ国際外食産業見本市で開催される4コンクールの日本代表選手団の壮行会が、2008年12月4日、在日フランス大使公邸で行われた。

4コンクールは、「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」（日本代表選手は佐々木康二氏、神戸ポートピアホテル・アラシヤペル料理長補佐）、パンのコンクールの「モンディアル・デュ・パンコンクール」（日本代表選手は西川功晃氏、フランスのコンクールの「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」（日本代表選手は若林繁氏、シヨコラ・ド・アツシュ、3人）、チーズのコンクールの「インターナショナル・カゼウス・アワード」（日本代表選手は村瀬美幸氏、田崎真也、ワインサロン、2人）。

シラ国際外食産業見本市は、2年に1度、フランスのリヨンで開催される。レストラン・ホテル産業、食品流通業、ケータリング業をはじめ、業務用厨

房機器、製パン機器などを展示する外食産業の国際見本市。前回の2007年開催では、1840社が出展し、16万人以上の来場者があった。

# 12月の新商品を発売

フジパン

フジパンは2008年12月の新商品として「苺メロンパン」「いちごホイップ」「苺クッキー」などを発売した。

「苺メロンパン」は、苺果汁入りのメロン皮をかぶせ、苺クリームをサンドした商品。

「いちごホイップ」は、ふんわりとしたパンに、フリーズドライの苺を練り込んだビス生地をかけてポップシュガーをトッピングして焼き上げ、苺ホイップを入れた商品。

「苺クッキーぱん」は、苺の粒の入ったクッキー生地をのせたパンに、苺ジャムを入れた商品。

この他、チーズ味の蒸しケーキに、苺ジャムを入れた「苺の

チーズ蒸しケーキ」、イチゴジャムとマーガリンをサンドした「頭脳パン」イチゴジャム&マーガリン」など。

# タイ子会社の生産能力増強

日清フーズ

日清製粉グループの日清フーズは同社の海外子会社であるタイ日清テクノミックスの業務用プレミックスの生産能力を増強する。

2008年11月に新たに製造棟と原料倉庫の増設工事に着手し、2010年ごろの稼働を目指す。これにより年間2500トンの増産が可能になるという。タイ日清テクノミックスの現在の年間生産能力は1万トンの。

タイ日清テクノミックスは1992年の設立以来、業務用プレミックスの製造販売を行ってきた。2007年には、バンコク市内にR&Dセンターを開設し、商品開発力を強化した。

日清フーズは「タイおよびASEAN諸国での供給体制と販売体制を強化し、同時に製品の安全確保、品質管理の高度化も進めていきます。そして、さらなる海外市場の新規獲得も視野に入れた事業戦略を展開してまいります」としている。