

「輻射窯」で、遠赤外線  
協会の優秀製品・技術賞

キユウトハシ

日本代表選手の壮行会

タイ子会社の

チーズ蒸しケー<sup>キ</sup>」、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。

製パン製菓用のオーブンメー  
カ一、キュウ一ハン（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2

2008年11月5日、東京・港区の浜松町東京会館で開催された。

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の壮行会が、2008年12月

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つた。

## 生産能力増強

### 日清フーズ

008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

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

4日、在日フランス大使公邸で  
行われた。

12月の新商品

ズは同社の海外子会社であるケ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

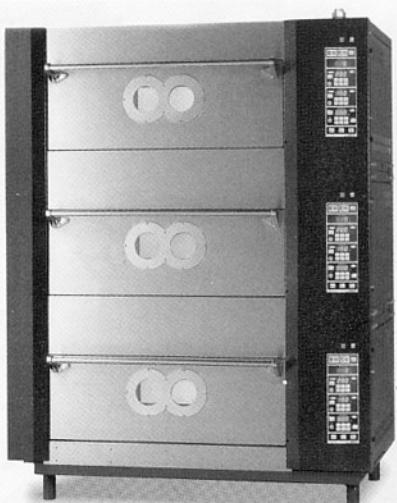
についての調査研究、情報の収集提供などを行つてゐる公益法人で、毎年、遠赤外線技術シンポジウムを開催、遠赤外線を利・用した優れた製品に、優秀製品・技術賞を授与してゐる。業務用のオーブンでの同賞受賞は初め  
てという。

窯中に対流させる方式（特許）を合体させた独自の炉内構造を持つている。

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  
ン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＝ブラン  
ジエリーコム・シノワ）、洋菓

**フジパン**を発売

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年ごろの稼動を目指す。これにより年間250㌧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1万㌧。



き出すことが出来るオープン。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 やデザインに合わせてステンレスの他、御影模様パネルなども選べる。

ユ・モンド・ドウ・ラ・パティイ  
スリー」（日本代表選手は若林繁氏＝ル・ショコラ・ド・アツシュ＝ラ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＝ラ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

入りのメロン皮をがぶせ、苺リームをサンドした商品。

タイ日清デクノミックスは、1992年の設立以来、業務用レミックスの製造販売を行つてきました。2007年には、バンク市内に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SEAN諸国での供給体制と、売体制を強化し、同時に製品安全確保、品質管理の高度化を進めています。そして、さ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い

シラ国際外食産業見本市  
での4コンクールへ選手団

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。