

# ドライフルーツの 香りを保つ

フランスの大手ドライフルーツメーカーは、  
さまざまな製品に対応するため、  
3種類のイシダ組合せ式計量機を選びました。  
最適な風味にするため、計量機をすばやく  
確実に洗浄できることが重視されました。

メートルプルニュー社は、有名なアジャンプルーンをはじめ、世界各地の果物を販売する会社です。ドライフルーツではヨーロッパ最大手で、プルーンの供給では世界第3位です。50,000トンにおよぶ年生産の半分は、フランス南西部のプルーン生産が盛んなカスヌイユが拠点になっています。

## フルーツの新しいうま味を体験

メートルプルニュー社は「ソフトドライフルーツ」の販売を他に先駆けて手がけてきました。この種のフルーツは、丁寧に乾燥され、輸送や保存がしやすく、管理された条件で水戻しすることで、元の果物の味や感触に近い状態にすることができます。従来のドライフルーツを好む消費者に加えて、多くの新しい需要を取り込むことで、健康食材の消費拡大に貢献しています。カスヌイユの工場では、ソフトドライフルーツとドライフルーツの両方を生産しています。他にも、プラム、アプリコット、レーズン、イチジク、ナツメヤシなど、いずれも1種類のパックで販売され、生産の80%を占めています。西洋ナシ、マンゴー、パイナップル、クランベリーを含めたドライフルーツの詰め合わせは、オーチャードミックスなどの製品として販売されています。すべて「スタンドアップ」バッグに包装されます。カスヌイユの現在と将来の製品タイプに対応するため、3種類のイシダ組合せ式計量機が導入されました。

## 粘りのある食材に対応するセミオート式計量機

特にスムーズに供給するのが難しい、粘り気のある果物を扱うため、同社は2005年にイシダ製の生鮮食品向けセミオート計量機を導入しました。この機械は、従来の組合せ式計量機に見られる円形の配置と異なり、ヘッドが直線に並べられています。オペレーターがボックスやコンテナから製品を供給することができます。固まりなるところがあっても、商品供給部分に簡単に手が届き、ベルトシステムを通してホッパーに向かう途中でも、手で取り除くことができます。2台の12ヘッド式セミ-オート機が直列に並べられ、包装機には1箇所の出口がとられています。





### 高速、正確な万能包装機

2008年には、適度な粘り気のある製品を扱う機械として、高速のイシダRSシリーズ計量機（14ヘッド）が導入されました。RSはイシダのミッドレンジ製品で、最新の計算ハードウェアとソフトウェアの組み合わせにより、他社の上位のほとんどの計量機ではなしえない高速で稼働します。RSシリーズは、計量サイクルで制限内の組み合わせが広くとれるので、非常に正確に作業ができ、指定範囲以外の計量が必要になることはありません。カスタイユに導入したモデルは、排出部にリングゲートが付き、製品を小さくまとめて製袋機に送ることができます。

### スクリーフィーダー式の完全自動で最高精度

エレベーターで計量機に送ることができる製品向けに、2008年にイシダの新型スクリーフィーダー式組合せ式も導入されています。このイシダの最上位Rシリーズの14ヘッドモデルは、連続回転するコアレススクリーを使用し、製品を計量ホッパーに送ります。抵抗の大きな物でも送ることのできる強力なメカニズムを備えながら、非常に優しく扱えることは、果物の外観を損ねずに維持する上で重要なポイントです。この計量機は、高付加価値の製品にとって重要な精度に優れ、高速で運転ができます。

### 厳しい仕様に対応

最新の契約条件に応えるため、イシダのフランス法人は、速度と精度の厳しい仕様への対応が求められました。また、カスタイユでは、単体またはミックスで製造される、2,900以上の製品を扱っています。製品の切り替えが頻繁に行われ、衛生と清潔さが特に厳しく求められます。

「当社の仕様に現実的に対応してもらえるソリューションを探していました」と言うのはメートルプルニュー社の全工場を担当するプロセスディレクター、フィリップ・ムーティエ氏です。イシダ製の機器はスクレパーホッパー等のワンタッチ脱着部品と耐水ボディ構造により「驚くほど簡単に洗浄できる」と言います。

「イシダからは、プランニングや衛生などの多くの面で将来の開発に役立つ実務的な知見も得られ、正しい選択をしたと思います」



株式会社イシダ

東京支社 東京都板橋区板橋1丁目52番1号 〒173-0004 TEL.(03)3964-4300(直)  
大阪支店 大阪府吹田市江の木町26番20号 〒564-0053 TEL.(06)6310-9282(直)