

2020年9月3日

各 位

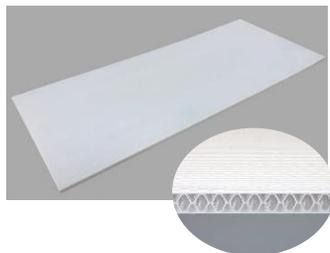
会 社 名 宇部エクシモ株式会社
本社所在地 東京都中央区日本橋富沢町9番19号
問 合 せ 先 経営管理本部長 多田 厚美
Tel 03-6667-2411

「ツインコーン®」の「リバースシーター」への採用について

宇部エクシモ株式会社(社長:高橋俊充)のポリプロピレン中空構造板(製品名:「ツインコーン®」)が、パンや菓子類等の食品生地を延ばす機(通称「リバースシーター」)のシーターボード(のし板)に採用された。

クロワッサンやデニッシュの独特のサクサクとした食感は、パン生地にバターを均一にはさんだ後、生地を延ばしては折りたたむ作業(折り込み)を繰り返し、多重で薄い層を作ることで得られる。この「折り込み」工程は、作業に時間がかかると生地に熱が伝わり作業台に貼り付いてしまうことから、パン製造業者では、生地を手早くシート状に延ばすことのできるリバースシーターを導入している。しかし、一般的なリバースシーターは、据置型で場所を必要とし、高価格であるため、小規模店舗や家庭での使用が難しかった。日本ニーダー株式会社(社長:市川晴夫)が開発した「洗えてためるリバースシーター RS201」は、軽量で、畳んでコンパクトに収納可能で、価格も従来品よりもリーズナブルなため、小規模店舗や家庭でも扱いやすい製品となっている。最近では新型コロナウイルスによる巣ごもり需要で、自宅でパンやお菓子作りを楽しむ人が増え、一般家庭向けの売り上げも増えている。

今回、のし板のシーターボードに採用されたツインコーンは独自開発の4層構造のポリプロピレン製中空構造板で、軽量かつ高剛性であるのが特徴。シーターボードに使用されることの多い人工大理石などと比較して、軽量で表面に適度な凸凹があり生地が貼り付きにくく、作業性が良い点が評価され採用となった。また、ツインコーンの端部は封止加工されており、オールステンレス製のリバースシーター本体と合わせて使用後に丸洗いも可能で衛生的である。今後、宇部エクシモでは、食品向けトレーなどを始めとする食品分野での販売の拡大を目指していく。



ツインコーン製シーターボードと
ツインコーンの断面



「洗えてためるリバースシーター-S201」



リバースシーター(収納時)

写真：日本ニーダー株式会社HPより

販売元：日本ニーダー株式会社 <https://kneader.jp/product/rs201/>