

FOOMA盛況裡に閉幕

食の祭典に来場者10万超

CO₂単一冷媒冷凍機に高い関心

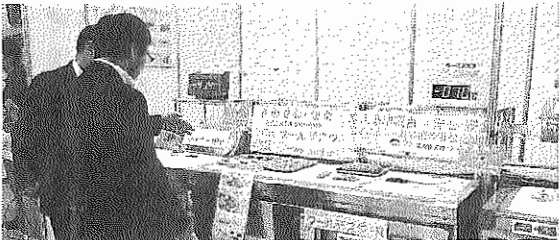
6月12日から15日まで、東京ビッグサイト東1ホールで開催されたアジア最大級の「食の技術」の総合トレードショー「FOOMA JAPAN 2018 国際食品工業展(主催)一般社団法人日本食品機械工業会」は、出展者は史上最多の798社、来場者は4日間計10万210名(うち海外4千195名)を集め、盛況裡に幕を閉じた。第41回を迎えた今回は「食の技術は無敵大。」製品の情報を公開した前川製作所を紹介する。

日本熱源システム(社長 原田克彦氏)は、同社単独としては初めてFOOMAに出展した。今回、自然冷媒CO₂単一冷媒冷凍機「スーパーグリーン」の実機を前面に押し出した展示構成とし、北の納入実績が多かったが、今回は西日本における物流センター等の納入事例も紹介。ブースには食品大手メーカー等のほか、インドネシアや韓国といった海外の来場者も詰めかけた。

同製品は、自然冷媒CO₂を採用し、環境性に優れると同時にランニングコストもR404A機に比べ15〜20%削減できる。紹介した納入事例の内、河合製氷冷蔵の流通センター(福岡県)と国分グループの川口流通センター(埼玉県)は、双方とも同製品を10台納入した大規模案件として特筆される。展示の反響について、原田

社長は「(同製品を)一般の方に見てもらったのが初めて。CO₂単一冷媒で(低温システムを構築)できることを「知らなかった」と仰るお客様も多く、今回の展示で知ってもらったことができた。その意味ではCO₂単一冷媒の時代が来ている」ということをお客様や業界にアピールできたことが一番良かった」と話した。

CO₂冷凍機「スーパーグリーン」実機展示の日本熱源システム



冷える作業台「クールデスク」展示の大西冷熱

前川製作所(社長 前川真氏)は、「人・熱・マシンが協調する新たなアプローチ『Next process Approach』をコンセプトに、フリーザー、トリダス、オートローディング、両面検査型異物検出装置、ハイパーフレッシュ解凍機、バグキョウシューなど食品工場向けコンポーネントやシステムを紹介した。また最新製品のネオンガス冷媒使用フレイトン冷凍機の情報も公開した。

本号10面

- ★中国地区 空調・冷熱市場特集(2-9面)
中国5県のキープレイヤーへのインタビューを交え詳細。
- ★NEWS(10面)
新日本空調が空衛学会リニューアル賞を受賞、ほか