

2024年5月29日

「FOOMA JAPAN 2024」に出展 麺・パン・菓子の生地成形機などの最新の食品設備機器と 新世代肉様 PBF「フラカルネ」を展示

株式会社ソディックは、6月4日(火)から6月7日(金) 東京ビッグサイトで開催される国内最大級の食品工業展「FOOMA JAPAN 2024 (国際食品工業展)」に出展します。

当社ブースでは、麺・パン・菓子の生地成形機「スリーロールシーター」、個食トレーのまま連続冷却可能な「連続式真空冷却装置」、トレー不要で脱プラ・環境配慮商品を実現する「上向きトレー脱パン装置」などの最新の食品設備機器のほか、小麦由来タンパク質を原料にした新世代肉様食材 PBF※「フラカルネ」を展示いたします。ぜひ、会期中に当社ブースにお立ち寄りください。

※PBF (Plant Based Food) : 動物性原材料ではない植物由来の原材料を使用した食品の総称

*「フラカルネ」はソディックの商標登録(申請中)。英「Flour」(小麦粉)と伊「Carne」(肉)の造語

■ FOOMA JAPAN 2024 (国際食品工業展) 概要

日時：2024年6月4日(火)～7日(金) 会場：東京ビッグサイト 東1～8ホール

当社ブース：東京ビッグサイト 東3ホール 小間番号 3G-69

入場料：事前登録制(無料) 展示会公式サイト：<https://www.foomajapan.jp/>



■ 展示する主な食品設備機器など

【スリーロールシーター】

多加水で粘弾性のある生地を3本のロールで丁寧に押し込むことにより帯状に形成します。



【連続式真空冷却装置】

冷却室を減圧⇒真空保持⇒復圧の「3ゾーン」に分け、コンベアで移動しながら冷却処理を行います。短時間で食品を冷却させることで、菌の増殖と食味の劣化を抑制します。



【上向きトレー脱パン装置】

具材が上に載っている冷凍食品を裏向きで排出しないため、落下時の衝撃で食材が欠落する歩溜りロスを無くすほか、省人化と、異物混入リスクを解消します。



【肉様 PBF「フラカルネ」】

小麦由来タンパク質を原料にした新世代肉様食材 PBF。前処理は一切不要で、レシピに応じたサイズにそのままカットするだけで調理できます。

*詳細は[こちら](#) (「フラカルネ」プレスリリース)



■ お問合せ先

株式会社ソディック 広報室
横浜市都筑区仲町台三丁目12番1号 TEL: 045-942-3111 (大代)