



お役立ちコーナー
Beneficial

好反響のため「連続式えびせんべい味付け乾燥機」の実演を報道陣に公開!!

5月21日のプレスリリース後、多くの反響があったため6月16日の10時30分より、技術開発本部エネルギー応用研究所西館3階 産業電化実験室にて「連続式えびせんべい味付け乾燥機」の実演の様を報道関係者に公開しました。

当日公開されたのは「連続式えびせんべい味付け乾燥機」のほかに、既に販売中の「IH式えびせん焼き機」、「電気式連続焼成機」の2機種。まずは当社開発者より、パネルを使って各機器の開発背景から機器の特長、活用事例などについて概要説明が行われました。その後、機械を稼動し、実際にえびせんべいが味付け、乾燥される工程を見学していただきました。

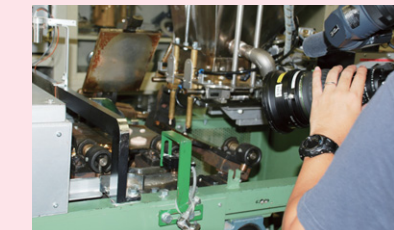


多くの報道陣でにぎわう実験室



「連続式えびせんべい味付け乾燥機」の実演

機械を導入している
(株)ヤマ伍三矢商店の
社長インタビュー



「電気式連続焼成機」
の実演



「IH式えびせん焼き機」
による手焼き実演

焼いたえびせんべいをコンベア上に並べると、上下に配置されたスポンジローラがタレを均等に塗り、そのまま乾燥室へ流れます。そして約2分で完成したえびせんべいが次々と表れると、報道関係者から驚きの声も聞かれました。室内にはえびせんべいの香ばしい匂いが立ち込め、報道陣も興味津々の様子で機器の構造に注目。また「IH式えびせん焼き機」、「電気式連続焼成機」も実際に稼動し、出来上がる様子を公開しました。参加したテレビ局、新聞社など報道関係者からは「中部電力がえびせんべい機器の開発に取り組んだ理由」、「従来機器との違い」、「今後の展望」などについて質問がなされ、実演後は完成したえびせんべいの試食会も行われました。この取材の様子は、マスコミ各社の当日の夕刊や夕方のテレビニュースで放映されました。

※「連続式えびせんべい味付け乾燥機」の詳細については、**本誌41～42P**をご覧ください。

中部電力株式会社

技術開発本部 総務グループ

〒459-8522 名古屋市緑区大高町字北関山20番地1
TEL:052-621-6101(代) FAX:052-623-5117(代)
事務局直通 TEL:050-7772-2705 052-7772-2708

www.chuden.co.jp

技術開発ニュースは、各部門の研究成果を社内外に広く周知し、技術移転を効率的に図ることを目的に発行しています。これに対するご意見・ご要望は技術開発本部 総務グループまでご連絡ください。

本紙は再生紙で作られています。

