

食品ものづくりの
専門別テーマパーク

ものづくり館

Monozukuri Kan



で

新商品開発しませんか?

2018年10月に当社独自の施設「ものづくり館」が誕生しました。この施設では、新商品開発のヒントとなるノウハウや情報の提供と、課題解決の最速化をテーマに、「レトルト食品試作テスト」、「品質管理・賞味期限設定・表示の相談」、「デザイン相談」、「包装設計相談」といった、専門性のあるワンストップサービスとして、貴社の新商品開発を強力にサポートいたします。

食品ものづくりの専門別テーマパーク



商品開発



品質管理
賞味期限設定
表示の相談



包装設計
販促企画



ものづくり館 ①

Monozukuri Kan

商品開発 [レトルト実験室]



ものづくり館①の“レトルト実験室”では、ご持参いただいた食材を小型レトルト製造機や真空調理器を使って、その食感に関する検証や賞味期限の確認など、量産化する前の実験が無料で行えます。

小型レトルト製造機は、約300パック/日で生産を目的とするケースに最適です。機械の大きさは家庭用の洗濯機くらいの大きさで、価格は約400万円となります。また「ボイラー技士免許」も不要なタイプなので、誰でも手軽に使用することが可能です。



ものづくり館 ②

Monozukuri Kan

品質管理、賞味期限設定、表示の相談 [マイラボ食品検査室]

ものづくり館②の“マイラボ食品検査室”では、皆様に信頼性の高い品質の「検査」をご提供しています。特に、異物検査の分野では最新鋭の検査機器をそろえ、ご要望にお応えしています。食品製造に携わる検査や衛生資材はもとより、賞味期限設定や、栄養成分分析、食品表示アドバイスも行っています。その他 HACCP、ISO22000に関するご相談も承っています。



例:菓子類 (焼き菓子・和菓子・お土産品など)

25℃保存、賞味期限30日間目標、安全係数=0.8の場合
(最終検査日の算出方法) 賞味期限30日×1.25倍の日数(係数0.8の場合)=37.5日、よって38日後を最終検査日とする。



検査期間	検査項目	必要に応じ追加・変更
初回	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、真菌	サルモネラ属菌
10日間保存	一般生菌数	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、真菌、サルモネラ属菌
20日間保存	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌
30日間保存	一般生菌数	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、真菌、サルモネラ属菌
38日間保存	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、真菌	サルモネラ属菌

2020年4月からの新基準の食品表示法に!

食品表示の見直しと改正のご相談も承ります。

名称	いちごジャム	栄養成分表示 100g 当たり
原材料名	いちご(三重県産)、糖類(砂糖、ぶどう糖)/ゲル化剤(ペクチン:りんご由来)、酸味料(一部にりんごを含む)	熱 量 ○ kcal たんぱく質 ○ g 脂 質 ○ g 炭水化物 ○ g 食塩相当量 ○ g
内容量	150g	
賞味期限	20XX.00.ΔΔ	
保存方法	直射日光を避け常温で保存して下さい	
販売者	株式会社 スズカ未来 三重県鈴鹿市国府町7678-7	
製造者	株式会社 スズカ未来 マイラボ事業部 三重県鈴鹿市国府町7756-5	

この表示値は、目安です。
この商品のアレルギー物質(特定原材料に準ずる20品目を含む28品目)
りんご

ものづくり館③ デザイン設計 [ACTデザインクリニック]

ものづくり館③の“ACTデザインクリニック”の一つ目の機能は、ニーズに合わせて取り揃えたデザインサンプル事例集やパッケージ素材の閲覧とともに、新商品の構想を練りながら、担当デザイナーと直接打ち合わせが行える施設です(事前予約制)。

お客様とともに大型スクリーンをご覧いただきながら、その場でデザイン案の調整を行ったり、ラベルやフィルム包装などの試作品づくりが行える専用プリンターも常備しています。施設のご利用料金は無料ですので、お気軽にご来館ください。



担当デザイナーとの打ち合わせ(事前予約制)

パッケージの参考事例が豊富

ご希望の素材・形状をチョイス

デザイン見本を見ながら打合せ

ラベル・フィルムの試作も可能

立体的な見本づくりが行えます

ものづくり館③ 包装設計 [ACTデザインクリニック]

ものづくり館③の“ACTデザインクリニック”の二つ目の機能として、商品の品質を保つ上で必要となる、技術的な根拠に基づいた材質選定と、適正なサイズ設計を行います。

対象となる商品を当館にご持参いただければ、その場で弊社の専門営業が、製品の仕様や製造現場、流通経路等に関するヒアリングのもと最適な包装設計を行います。



テーマ別包装設計ショールーム

採用事例 フィルム構成のご相談

【お客様のお悩み】

輸送中の袋の破損(破袋)が多くて困っている。
現在は、OP20//CP30の無地三方袋を使用(安価で作業性が良い)。
チルド(冷蔵)商品500gをトレーに入れ、その輸送用外装として使用。

【改善提案】3種類の袋を提案いたしました。

提案① PE単体を提案しましたが、コシがなく作業がしづらいとのことにてNG
提案② ナイロンポリは強度面でクリアしたが、価格が希望に合わずNG
提案③ OP//LLを提案し採用になりました。



袋材質	OP//CP	PE単体	OP//LL	ナイロンポリ
価格(参考値)	6.5円	3.6円	8円	14円
作業性	○(コシあり)	×(コシなし)	●(コシあり)	○(コシあり)
強度	×	○	●	◎

採用の決め手は、表基材の「OP」でコシを持たせ作業性の問題をクリアし、内側はシーラントの「LLDPE」で強度面を確保することで袋の破損が低減しました。

ものづくり館 Coming Soon.....

瞬間冷却器の導入(3Dフリーザー)

瞬間冷凍の実験。美味しさの確認が行えます。※レトルト(達人釜)・瞬間冷凍(3Dフリーザー)で「温」・「冷」の商品試作が可能になります。



簡易撮影スタジオの導入

ご持参いただきました商品や食材などを当館で撮影いたします。パッケージデザインや販売促進に必要な写真撮影スタジオとしてご利用いただけます。



ご来館いただく場合、事前のご予約が必要です。ご希望のお客様は弊社担当営業までお問い合わせください。

●サービスに関するお問い合わせ先

SUZUKA

株式会社スズカ未来

<http://www.suzukamirai.jp>

- ものづくり館 〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7678番地7
- 関西支店 〒540-0021 大阪市中央区大手通3丁目1番2号9階
- 中部支店 〒491-0921 愛知県一宮市妙興寺1-5-4
- 伊勢支店 〒515-0507 三重県伊勢市村松町明野1381-2
- プロマーケット
- ・鈴鹿事業店 〒513-0823 三重県鈴鹿市道伯3-4-8
- ・四日市事業店 〒510-0057 三重県四日市市昌栄町5-5
- ・津事業店 〒514-0803 三重県津市柳山津興382-1
- ・上野事業店 〒518-0825 三重県伊賀市小田町711-1
- ・松阪事業店 〒515-0045 三重県松阪市駅部田町1043-3
- ・伊勢事業店 〒516-0062 三重県伊勢市浦口1-10-25
- ・志摩事業店 〒517-0501 三重県志摩市阿児町鶴方金谷2971

TEL. 0120-144-112
TEL. 0586-82-0070
TEL. 0596-37-1680

TEL. 0596-37-1680

担当印

