

# 第40回 食肉産業展 出展のご案内

2015 Japan Meat Industry Fair 40th

拝啓 時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、弊社は東京ビッグサイトにおいて2015年4月15日(水)から17日(金)まで行われます『第40回 食肉産業展2015』に出展することとなりましたので、下記の通りご案内申し上げます。食肉産業展では弊社の食品スライサー・加工機器ラインナップの中から厳選した機器を展示いたします。また本年は「生産効率向上」「人」を育てる仕組み」の相談コーナーもございます。

ご多用中のところ誠に恐縮に存じますが、この機会に是非ご来臨賜り、ご高覧いただけますことを社員一同心よりお待ちしております。敬具

## 日程・会場など

【名称】 第40回食肉産業展2015(2015 Japan Meat Industry Fair 40th)

【日時】 2015年4月15日(水)～17日(金) 3日間 10:00～17:00

【会場】 東京ビッグサイト 東展示棟 6ホール 東京都江東区有明3-10-1

同時開催(東1～4、6ホール):第18回ファベックス2015、第12回デザート・スイーツ&ドリンク展、ワイン&グルメ2015、2015麺産業展、第3回食品&飲料PB・OEMビジネスフェア2015、第2回ハラールマーケットフェア



【弊社ブース】 東6ホール ブースNo. 6 K-10

## 弊社の主な出展内容

### ■「生産効率向上」の相談コーナー

新しい機械の導入は生産効率向上の有効な手段の一つです。しかし、運用や生産アイテムの割り振り・動線等の見直しでも生産効率の向上は可能です。お客様それぞれに最適な方法がないか、ご相談に応じます。

### ■「『人』を育てる仕組み」の相談コーナー

導入された機械は、持てる能力を十分に発揮していますか? 投資対効果を高めるためには、使用者へのトレーニングの実施や手順書・基準書の用意が必要ではないでしょうか。『仕組み』として、人を育てるご相談に応じます。

### ■機械展示 低コストで高付加価値商品作りを実現するスライサー・加工機器を提案。

|              |                        |                                   |
|--------------|------------------------|-----------------------------------|
| 定量で切る        | ★3D冷凍定量スライサー “リブラ300F” | 3D定量スライサー “リブラ165C”               |
| チルド・フレッシュで切る | ★高速高性能スライサー “ジュピターⅡ”   | ハイクリーンミートスライサー “ヘルメスS”            |
| 冷凍で切る        | チョップカッター “ポセイドン”       | 冷凍スライサー “レア AD” 冷凍スライサー “レア スマート” |
| 加工食品を切る      | スペシャルフードスライサー HBC-2S   | 手回しアンティーク調スライサー AF300VOL          |
| ミンチにする       | ミートチョッパー “アルゴス22”      |                                   |
| 真空包装する       | S-210DBV S-223GX       |                                   |

※★は新製品です。 出展機は変更になる場合がございます。  
一部の機種では、ご要望に応じてデモンストレーションを行います。お気軽にお申し付け下さい。

高速高性能スライサー

**ジュピターⅡ**

チルド・フレッシュ温度帯の大量処理に!  
安全性、操作性、歩留り率向上!



3D冷凍定量スライサー

**リブラ300F**

牛ステーキなどの幅の広い冷凍食材を高速定量スライス!

