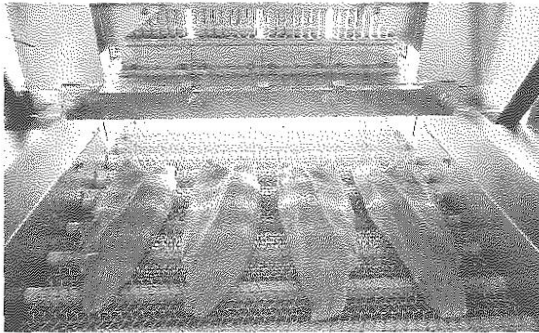


当会会員の(株)ASCe（札幌市）が、平成29年10月20日(金)付の、  
日刊工業新聞に紹介されました。

# 水産物を高速調味

## ニードルレスインジェクター アスクが新型投入

【札幌】ASCe（アスク、札幌市白石区、後藤亮太社長、011・826・5960）は、針を使わず食材に調味液を注入できる「ニードルレスインジェクター」の新型を発売した。主にサケなど水産物を対象としており、価格は2000万円〜2500万円程度。ニードルレスインジェクターとして新型と食肉に特化したタイプも含め、2、3年以内に30台の販売を目指す。



ニードルレスインジェクターの新型はコンベヤーの幅を拡大した

発売した新型は「フイレ対応高速処理仕様」。コンベヤーの幅を従来の300ミリから800ミリに拡張しており、サケの切り身などを多く乗せられるようにした。8時間の稼働で、5トンの処理が可能だ。新型は、ヤマニシ西家商店（北海道羅臼町の工場に納入した。実績を生かして需要を掘り起こすほ

か、ハムなど食肉関係にも顧客の需要に対応した機器の展開も進めており、海外向けを含めた販売拡大を図る。ニードルレスインジェクターは精肉や魚などの食材に対し、水鉄砲のように高圧で調味液を飛ばし、打ち込むように対象物へ注入する独自の装置。針を使わないため、注入時に針が折れるなどの異物混入リスクが少ない。加工品を切り替える時

などに針を洗浄する手間も省ける。肉厚が厚いものや薄いものでも対応し、調味液が食材の中に染み渡ることができる工夫も施している。アスクは自動車部品製造などの自動化・省力化機器の開発・設計・製作を手がける。今後、画像認識システムを生かすなど、2018年春をめどに協働ロボットを活用したシステムの開発にも取り組む。