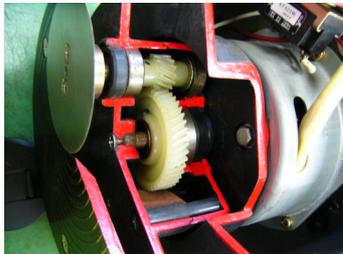


特別賞

株式会社ドリマックス

<p>名称</p>	<p>『丸刃遊星回転方式』を用いた野菜類切断機</p>		
<p>概要</p>	<p>&lt;概要&gt;</p>  <p>従来の技術では成しえなかったプロ調理人の職人技（包丁さばき）を機械において忠実に再現。処理能力、処理スピードも数十倍に。プロでなくてもプロ以上の働きを実現できる野菜スライサー。</p> <p>『商品名：マルチスライサー』</p> <p>食材や用途、処理量に合わせたラインナップで、例えば、長ネギ輪切り（DX-50）なら1分間に8本～10本。キャベツ千切り（DX-100）なら5分間に5玉～8玉と大量スピード処理します。</p> <p>【効果】</p> <p>①鮮度保持 ②付加価値の高い仕上がり ③食材ロス減少 ④人件費等のコスト削減</p> <p>写真：DX-50 マルチスライサーミニ</p> <p>&lt;新規性（従来技術との違い）&gt;</p> <p>従来の飲食店向け卓上スライサーは、平刃カッターが一方向に回転し野菜に押し当てるタイプが一般的だったため、食材への負担が大きく、カット面が粗くばらついていました。そこで、回転ディスクの中心と外周の間に穴を開け、穴の直径よりやや小さい丸刃をセット。ディスク1回転ごとに丸刃が3回転する「自転公転」の中に野菜を当てカットすることで、野菜が丸刃にあたった瞬間に「引き」という動きが加わり、いわゆる「引き切り」を再現。野菜の断面を傷めず、一つ一つを0.5ミリまで細かくカットできるようになりました。（盤と丸刃のわずかな段差がカットの厚み）</p> <p>また、従来の「自転公転」は、7、8個以上の歯車の組み合わせにより成り立っていました。当社では、歯車2個の組み合わせにより実用化したことが優位な特長です。従来複雑すぎてできなかった水シールを完璧にし、完全防水が可能となりました。構造をシンプルにしたことで、小型軽量化でき、清掃・メンテナンスも容易になり、食品加工機に重要な衛生・安全面も優位にしました。</p>  <p>&lt;市場性&gt;</p> <p>宿泊施設・レストランなどのサービス業、スーパーなどの小売業、食品製造加工業など「食」を扱う市場の可能性は大きく広がっています。「食の安全」が求められる近年、食材費や燃料費、人件費の負担が増えることへの対策としても機械加工におけるコスト削減効果は大きく期待できます。また、より歩留りの良い加工ができることから加工・消費時に出る生ゴミの排出量や輸送コストも削減できます。日本国内だけでなく海外まで今後もより大きな市場が見込めます。</p>		
<p>用途 (利用・使用 実績等)</p>	<p>納入実績、一例</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●DX-50、50B、55（ネギ輪切り・斜め切り） ラーメンチェーンなど全国各店舗</li> <li>●DX-100（キャベツ千切り、野菜スライス） とんかつチェーンなど全国各店舗</li> <li>●DX-1000（サラダ野菜のカット、苺スライス） コンビニバンダー、 大手パン工場など全国各工場</li> </ul>		

<p>所在地</p>	<p>埼玉県川口市中青木 5-9-13</p>		
<p>電話</p>	<p>048-254-1231</p>	<p>F A X</p>	<p>048-254-1331</p>
<p>URL</p>	<p><a href="http://www.dremax.com">http://www.dremax.com</a></p>		