

2023年5月25日
LH23-01号
東京都台東区蔵前1-3-28
ライオンハイジーン株式会社

世界最大級の食品製造総合展 「FOOMA JAPAN 2023」に出展

ライオンハイジーン株式会社（代表取締役社長・近藤 邦男）は2023年6月6日（火）から9日（金）まで東京ビッグサイトで開催される、世界最大級の食品製造総合展「FOOMA JAPAN 2023」に出展いたします。



<ブースイメージ図>

当社は、本展示会において、新発売の『野菜キレイ Sa0（エスエーオー）システム』を中心とするオゾンを利用した独自の野菜洗浄システムや、好評いただいている野菜洗浄剤の『野菜キレイ NEXT』など、“野菜の品位を損なわない洗浄製法”の提案をいたします。

また、食品工場内の加工ラインや機器の洗浄場面において、多様化する従事者に対応し、誰でも簡単にしっかりと除菌・洗浄することができる、トータルソリューションを提案します。除菌洗浄剤と自動希釈装置、発泡洗浄剤と自動発泡装置をそれぞれセットで使用方法や、様々な食品工場の洗浄ニーズにお応えする、豊富な洗浄剤ラインアップを展示します。

■ 展示内容（当社ブース：東京ビッグサイト東2ホール 2D-25）

（1）カット野菜の新しい洗浄製法や関連商材の展示

野菜本来の品位を損なわずにカット野菜を洗浄・殺菌する独自のソリューションを、各システム実機展示や豊富なエビデンスに基づいた説明と共にご紹介いたします。

- ・ホール野菜をシャワーでムラなく洗浄できる『野菜キレイ噴霧洗浄機』
- ・野菜に付着した異物や虫を除去することができる専用洗剤『野菜キレイ NEXT/NX4/FX2』
- ・スライサー工程において、オゾン水のかで野菜を殺菌。交差汚染を防ぐ新提案の『野菜キレイ Sa0 システム』。23年1月に発売した新しいソリューションです。
- ・カット野菜最後の本殺菌工程において、マイクロバブルオゾンを用いて野菜を殺菌する『野菜キレイ MiB0 システム』

（2）食品工場内洗浄のトータルソリューション提案

- ・除菌洗浄剤：『サニテート S-3』 + 定量自動希釈装置

食品工場内の非加熱加工ラインを衛生的に保つ除菌洗浄剤『サニテート S-3』を紹介します。ワンタッチであらかじめ決めた量をシンクに投入でき、所定の倍率に希釈可能な自動希釈装置もあわせてご覧いただけます。

- ・発泡システム：『リッチフォーム GB』＋発泡機

食品工場内の加熱加工機や床の油汚れ落とし用として、発泡洗浄剤『リッチフォーム GB』が23年4月に新登場。複雑で分解しづらい機械やコンベアも、きめ細かい泡の力で隅々まで洗浄できます。自動希釈可能な発泡機を用いることで、誰でも簡単に広い範囲を発泡洗浄可能です。ブースでは、実際の発泡洗浄の様子をデモでご覧いただけます。

■ 出展社プレゼンテーション

「野菜の品位を守り菌数制御を実現。野菜加工法の現状～オゾン編～」

日時：6月7日（水） 11:35～12:20

会場：会議棟607セミナー会場

<概要>

カット野菜の製造工程において、野菜が持つ本来の味、香り、歯ごたえを維持しながら、カット野菜の菌数制御、日持ち向上を実現できる加工法を紹介します。新発売の『野菜キレイ Sa0 システム』は、スライス工程でオゾン水を用いて菌数制御を可能にするシステムで、製造効率が向上します。このほか、マイクロバブルオゾンを利用した本殺菌工程のポイントを説明します。

【関連情報】

■ 『野菜キレイ Sa0 システム』概要

カット野菜を製造する時の「スライス工程」は、野菜を連続で大量にスライスするため、交差汚染のリスクを抱えており、最終製品の菌数上昇に影響を及ぼします。そこで、スライサーに「オゾン水＋専用洗剤」をかけ流すことで、野菜をカットしながら殺菌する「新しいソリューション」を開発いたしました。

このソリューション（野菜殺菌システム）は、オゾンで野菜を殺菌することで、高品位なカット野菜の処理が可能なシステムです。また、本殺菌工程の削減や条件緩和が可能となり、生産量のアップやユーティリティコストの削減にも貢献します。

以上

お問い合わせ窓口

<報道関係の方> ライオン株式会社 コーポレートコミュニケーションセンター 03-6739-3443

本リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせについては、ライオン株式会社でお受けいたします。

<取引先の方> ライオンハイジーン株式会社 03-6739-9050