



私たちの製品で作られた商品が

店頭で並ぶうれしさ。

MyGs

ひとりひとりの、Goals



FOOD EQUIPMENT
TECHNICAL DIVISION

コンビニエンスストアやスーパー、飲食店のセントラルキッチン、学校給食などで使用される食品機器を設計・開発・製造手配しているのが、私たち食品機械技術統括部です。取り扱う製品は、調理したものを素早く冷やすことで菌の発生を抑止する業界トップシェアの真空冷却機や、製麺、カット野菜の洗浄・冷却などに使われる冷水装置「ダムレイド」、大量の調理を自動化する蒸気ニーダー、蒸気釜、攪拌装置、レトルト殺菌機などがあります。食品機器ショールームでは、お客様にミウラ製品の解凍→加熱調理→冷却→殺菌の性能をご確認いただくとともに、食材・調理品の仕上がりを体感いただくことができます。

私たちの製品は調理時間を短縮し、食品工場の省エネ・省コストに貢献するとともに、低GWP*冷媒の採用により地球温暖化抑制にも貢献します。私たちの製品から作られた商品がコンビニやスーパーの棚に並んでいるのを見ると、うれしくなります。安くておいしい食べ物を、誰もが安心して手に入れられる社会を実現していきたいです。

* GWP: Global Warming Potential(地球温暖化係数)

食品機械技術統括部

TO YOU

より良い製品を開発するため、ぜひ現場の声を聞かせてください。



持続可能な開発目標(SDGs)とは、2015年9月の国連サミットで採択された2030年までの国際社会共通の目標です。持続可能な世界を実現するための17のゴールから構成されています。

