



당사의 기계로 만들어진 식품이

매장에 진열되는 기쁨.



# MyGs

## 개개인의 Goals



FOOD EQUIPMENT  
TECHNICAL DIVISION

편의점 벤더나 슈퍼, 음식점의 센트럴 키친, 학교 급식 등에서 사용되는 식품기계를 설계·개발·제조 수배하고 있는 것이, 저희 식품기계 기술총괄부입니다. 취급하는 제품에는, 조리한 것을 빠르게 식혀서 균의 발생을 억제하는 업계 톱 점유율의 진공냉각기기, 제면기, 커팅 야채 세정·냉각 등에 사용되는 냉수장치 ‘다무레이도’ 대량의 조리를 자동화하는 증기 니더(kneader), 증기 슉, 교반장치, 레토르트 살균기 등이 있습니다. 식품기계 쇼룸에서는 고객에게 미우라 제품의 해동 → 가열조리 → 냉각 → 살균의 성능을 확인할 수 있으며, 식재료·조리품의 완성도 체험하실 수 있습니다.

저희 제품은 조리 시간을 단축하고 식품공장의 에너지 절약, 비용절감에 기여함과 동시에 낮은 GWP\* 냉매를 채용하여 지구 온난화 억제에도 기여합니다. 저희 제품으로 만들어진 상품이 편의점이나 슈퍼마켓의 선반에 진열된 것을 보면 기쁩니다. 싸고 맛있는 음식을 누구나 안심하고 구매할 수 있는 사회를 실현해 나가고 싶습니다.

\*GWP: Global Warming Potential(지구 온난화 지수)

### 식품기계 기술총괄부

TO YOU

보다 나은 제품을 개발할 수 있도록, 현장의 목소리를 꼭 들려주세요.



지속 가능한 개발 목표(SDGs)는 2015년 9월 유엔정상회의에서 채택되어 2030년까지의 국제사회의 공통 목표입니다. 지속 가능한 세계를 실현하기 위한 17개의 골로 구성되어 있습니다.

