

定番人気商品の製造に欠かせないのが 高性能デポジッター『カセット・ミニ』です。

大阪府の羽曳野市、松原市、藤井寺市、狭山市に7店舗を展開する『フラワー』は、平成になって開発され、全国的な人気菓子となった「マダム・ヨーコ」で知られているが、スタンダードな焼菓子の味にも定評があり、南大阪を代表する店の一つとなっている。

その商品群の中で、素朴で、やさしい味わいが人気の「ロールケーキ」をはじめ、「フィナンシェ」、「マドレーヌ」、「ミルクケーキ」などの定番商品の製造に欠かせないのが、飯田製作所の高性能デポジッター、カセット・ミニだ。『フラワー』羽曳の里店にある工場では、そのカセット・ミニが毎日フル回転で活躍している。

「導入して1年半ほどになります。以前は他メーカーのものを使用していたのですが、商品の販売数が増えるに従って、もっと効率の良いものが必要になり、いろんな機器や、その機器で作った商品を見て回りました。そこで、カセット・ミニの速さと安定性を知り、「これだ!」と思ったんですよ。

人の手で絞ると、どうしても不正確になりますが、カセット・ミニなら正確な作業ができますし、その上、ロールケーキひとつをとってみても、生地への傷みがなく、思うような滑らかさに仕上がるんです」と、『フラワー』社長の植松太施さんも、その良さを実感している。

「ミルクケーキやフィナンシェ、マドレーヌ、多種類のロールなど、それぞれの独自の生地に応じて絞り口をオーダーし、注文通りに作ってもらえるところも気に入っています。機器に任せられるところは任せながら、人の手の温もりも込めたいですね」

今回バージョンアップされ、シャッターノズルの開閉はエアードライバー式となり、不要のサーボモーター式となり、ベルトの着脱はワンタッチ式で衛生的。お手入れも容易になりました。



【総重量】 約250kg
 【使用動力】 3相 200V 1.6kW
 【外形寸法】 長さ950×高さ1,300×幅760mm
 【能力】 15~40ショット/分
 6取り天板2枚~5枚/分

【ホッパー容量】 40リットル
 【トレー】 6取り天板、ヨーロップ天板、各種型天板、他
 【天板動作】 前進・リターン両方可
 【搾りバリエーション】 単搾り・ロング搾り・シート搾り・デコ型搾り



「フィナンシェ」
 1個・126円
 おなじみの伝統菓子の良さをシンプルに表現したロングセラー。



「マドレーヌ」
 1個・126円
 基本の配合を守り、ピュアな味わいを届けることにこだわった一品。



「ミルクケーキ」
 1個・84円
 気軽に食べられる丸い形。バターの香りが懐かしいケーキ。



「ロールケーキ」
 1本・682円、1カット・126円（シューロール・892円、バニラ・735円）。左よりシューロール、バニラ、イチゴ、カフェ。シューロールはカフェにシュー生地を巻いたもので、日持ちは1週間。



株式会社

製菓食品機械設計製作
飯田製作所

本社 東京都台東区松が谷4-1-1 TEL.03-3843-2101 FAX.03-3843-2108
 工場 埼玉県越谷市増森1544-15 TEL.0489-65-8088 FAX.0489-65-8096
 ホームページアドレス: <http://www.iida-seisakusho.co.jp>
 E-mailアドレス: info@iida-seisakusho.co.jp