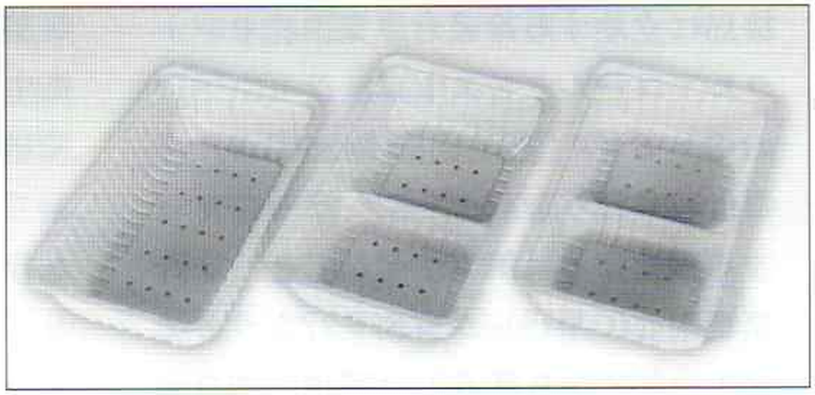
エルゼア

超耐寒型の冷凍麺用リテーナー

厨房機器の代理販売を行っているエルゼア（東京都調布市）は冷凍麺用リテーナーを製造・販売している。

冷凍麺用リテーナーはゆで上がったばかりの麺を成型しながら湯切りし、そのまま急速凍結できるプラスチックトレー。ベーシックなもので2種類あり、底面の中央に仕切りがあるタイプとフラットタイプがある。超耐寒シートを使用しており、−40〜120℃まで対応。冷凍麺を脱版（取り外し）しやすく、非常に耐久性に優れている。



冷凍麺用リテーナー

重なったリテーナーを1個ずつ取り出しやすいように、四方の角に少し丸みをもたせ角がひっかかるようにしたり、側面にも突起を設けたりと完全にくっつかないよう工夫している。

水はけを良くするため、内面に溝を施し、底にスルーホールを開けている。底の四隅にアールをもたせて水たまりができないようにしている。自社開発によるスルーホール加工機で底面に穴を開けており、より安全な製品を短期間で納品できる。1ロット（6000個）から納品する。

また工場のラインや麺の種類によって見分けがつきやすいよう、お好みのカラーで提供することが可能。カラーバリエーションはオレンジ、ブルー、ピンク、イエロー、グリーンの5色で、それ以外の色も要望があれば対応する。

菅原日向取締役営業部長の話　麺の生産が中国などのアジアに移動している中、日本のメーカーとして品質を向上させ、真似できない製品を作っていく必要がある。そのためには今以上に耐久性を上げ、耐寒耐熱温度の幅を広げなければならない。また高速道路のサービスエリアなどで利用される業務用の冷凍麺は、調理時間のさらなる短縮が課題。そのためには成型の際に麺と麺がくっつかないようにすること。もう少し立体的な構造を生み出し、さらに優れた製品を考案したい。

▽問い合わせ先＝電話03-5313-6545