手おろし風味に瞬時におろす



希望小売価格157,500円（税込）

■お問い合わせ
株式会社ドリマックス
〒332-0032
埼玉県川口市中青木5-9-13
TEL：048-254-1231
http://www.dremax.com

大根おろし機

51 DX-660

天候不順で全国的に野菜の価格が上昇している今、改めて規格外野菜が見直されている。

和郷園をはじめとした大規模な農業法人では既に、規格外野菜を自社でカット加工して商品化しているところも多いが、一般のスーパーや八百屋の店頭に規格外野菜が未加工で並ぶことはあまりない。しかし、ネット販売などで規格外野菜を購入している人の間では「どうせ食べるときは切るのだから」や「同じ味なら安いほうがありがたい」といった声も多く、規格外野菜が今後も有望な市場であることは間違いなさそうだ。

一方、外食チェーンでは、機械化で野菜の下処理にかかっていた時間と人件費を抑制してコストメリットを追求するとともに、品質の確保にもその有効性を見出している。調理技術の未熟な働き手でもバラツキなく均一な品質を担保できる機械は、経営的には強力な味方となり得る。

しかし、本誌連載「脳業発想力」の浅野悦男氏も言うように「野菜は切った瞬間からまずくなる」。特に大根おろしは、おろしてしばらくすると変色し、味も風味も格段に落ちることから、短時間で大量におろす機械化は、ビジネスベースとしての実現は難しいと考えられてきた。

そんな中、これまでも多彩なカットマシンを手掛けてきたドリマックスでは、回転式ドラム構造による遠心力で瞬時に、しかも少量から大量まで自在におろす各種の機械を開発した。

中でも最大のDX-660は、遠心力で毎時300kgをすりおろす。最近は粗目の大根おろしへのニーズも高いことから、オロシドラムも鬼オロシから粗目、中目、細目を用意、買う側の志向に合わせたおろしが可能になっている。



投入口に入れるだけで…

手おろしと変わらない風味を持つ大根おろしを少量ずつ瞬時におろすことが可能になり、店側としては注文が入ってから機械でおろすことで新鮮な大根おろしを提供できるようになり、大手牛丼店や蕎麦屋などの外食チェーンで広く使われるようになった。

さらに、遠洋マグロ商品化の決め手になったといわれる冷凍・解凍技術の発達は、農業ビジネスの世界にも大きな変化をもたらした。店頭に冷凍野菜が並ぶ姿は、今ではなんの違和感もなく消費者に受け入れられている。

また、今は大根おろしも冷凍してパック詰めにされ、店頭や通販で手軽に買える時代になった。冷凍大根おろしも手おろしと変わらない、ふんわりした風味があり、業務用はもちろん、忙しい個人向けにも需要が伸びている。

農業経営者にとっては、今まで廃棄していた規格外野菜を商品に変える、絶好のビジネスチャンスだといえるだろう。

（門馬照久）



きれいなおろしに