

2020年6月8日(月)

食品産業新聞に

「ラ・クリーン+（プラス）」が
掲載されました。

洗濯機「ラ・クリーン」と「オゾン水生成ユニット」の
セット購入で、生産性向上特別措置法の先端設備等に
係る生産性向上要件対応

新型コロナウイルス感染症は、直接的・間接的にあらゆる業界に影響を及ぼした。アジア最大級となる「食の技術」の総合トレードショー「FOOMA JAPAN2020」はじめ、展示会などのイベント中止が相次ぎ外出自粛が実施される中で、商談の機会は激減した。そんな状況下であるからこそ、「考える時間や見つけ直す時間ができた」として、キクブランドウー（広島市）では、既存製品「ラ・クリーン」の改良に力を入れた。

同社の「ラ・クリーン」は、工業用ドラム式洗濯機に、オゾン水投入への対策やパンチング穴の拡張などの改良を加えて、醸造分野での使用に対応できるようにした大型ドラム式洗濯機だ。

醸造の過程では、大型で乾きにくい布製品を大量に使用するため、手作業で洗うとなると膨大な時間と労力を要する。また、人力で十分に脱水するのは難し

キクブランドウー 「ラ・クリーン+（プラス）」

く、雑菌が繁殖して生乾き臭が発生してしまう。これを機械化できれば作業効率も格段に上がる。しかしながら、製造品のほぼ100%が衣料品用である洗濯機メーカーでは、食品用の利用に特化した仕様のものを製造するのは難しい。

そこで同社では、既存のドラム式洗濯機に改良を加えた同機を開発した。同機では、テフロンや食品対応のゴムなど、食品衛生に対応した部品を使用。また排水する鉄部品は可能な限りステンレス部品に変更した。さらに汚れを排出するパンチング穴を通常の4倍の面積まで拡張することで、米や糠といった布の付着物を効率よく排出できる設計に改良した。水に代えてオゾン水で洗濯ができるよう、オゾン水生成ユニット

持続的クリーンランドリー 防錆強化しアップグレード

トへの接続も可能。オゾン水は強力な酸化力によって除菌・脱臭ができる上、分解後は水と酸素になり残留の心配がなく、安全性も高い。

同機を導入済みの酒蔵からその名のおり「楽に洗える」と反響があるように、「ラ・クリーン」がもたらす作業効率と衛生環境向上への貢献は十分であるようにも思える。しかし同

社は「さらに見えないところにもこだわりたい」として、改良版の「ラ・クリーン+（プラス）」で、課題であった防錆を強化した。

既存の衣料用洗濯機は1日10回以上、通年にわたって使用することを想定して設計されている。そのため、耐用年数は約5〜10年。防錆よりも生産性向上とコスト削減に重点が置かれるため、鉄製部品や防錆



改良された「ラ・クリーン」

塗装が薄い。一方、醸造分野で使用される場合は1日で多くても5回程度、年間使用期間は8カ月程度と短く、10年で「使い倒す」ことは想定されていない。また、醸造の過程で錆が

入ってしまうと酒の色味が変わるなど品質に影響が出てしまう。よって、防錆に比重を置いた洗濯機が求められる。

こうした需要と課題に対応するべく同社では、メーカーで製造された機械を一旦分解し、槽内や回転ドラムのバリ取りや傷痕の磨きをすることで丁寧な前処理を行い、「酸化洗」「酸化皮膜処理」「軸受部の防錆処理拡充」といった槽内接水部の処理を施した。これによって、錆びによる部品の劣化や故障のリスクを低減し、耐用年数低下を抑えることができる。

メーカーが可能な最大限の任事に、同社の技術力と細部にこだわる「目」が加わることで、醸造業界における特殊な需要に対応した洗濯機が誕生した。同社の菊田壮泰専務は、「これまで、これまでの洗濯機はなかったと自負している。今後もちたわる。省力化の手助けをしたい」と意気込みを語った。

ホームページに新着情報満載!
キクブランドウーで検索!



キクブランドウー