

食品加工の付加価値ソリューション

# VISION

#1



“

正真正銘の  
成長の機会。  
JBTは  
動き始めた。

20  
19



# 目次

## #1

<b>記録的な一年</b> 2018年、弊社EMEA事業は過去最高の年となりました。	<b>04-05</b>
<b>顧客の心配に向き合う</b> 私たちがやることは、お客様をケアすることです。 新しい名称がすべてを語っています。	<b>06-07</b>
<b>キース・ド・ヴィッテ (Kees de Witte) 氏インタビュー</b> じゃがいも生産ビジネスの最新動向	<b>12-13</b>
<b>期待に応えるスパイラルフリーザー</b> 世界中の競争相手を凌ぐ、最先端技術を搭載したフリーザー。	<b>16-17</b>
<b>JBTがDSI XVisionシステムを発表</b>	<b>18-19</b>
<b>JBTがご提案する歩留まり向上の一手</b> Formcook® Contact Cooker と Stein Twindrum™	<b>20-21</b>
<b>JBT製品群からの選択</b>	<b>24-25</b>
<b>JBTのFrigoscandiaフリーザー</b> 世界初の冷凍技術を実現	<b>26-27</b>
<b>あなたが今日何かを飲んだり食べたりしていれば・・・</b>	<b>32-33</b>
<b>フードテクノロジーセンター - ヨーロッパ</b>	<b>34-35</b>
<b>新登場JBTブランドへようこそ</b>	<b>36-41</b>
<b>JBTロシア、ダヴァーイ</b>	<b>42-43</b>
<b>JBTは企業としての社会的責任を いかに果たしているか</b>	<b>44-45</b>
<b>キャリア - イベント - SNS</b>	<b>46-47</b>

VISION は JBT のお客様向け  
マガジンです。

発行者

John Bean Technologies AB  
P.O. Box 913, SE-251 09  
Helsingborg, Sweden  
info-europe@jbt.com

編集者

Marica Olsson  
特集記事担当編集者  
Ulrika Kullenberg  
レイアウト・グラフィックデザイン  
Katarina Persson




## 08-11

### POMUNIが選んだのはJBT!

POMUNIは、成功へのステップアップのためにJBTを選びました。新鮮なジャガイモを冷凍して出荷するベルギーの生産者POMUNIは、約30年来のJBTの大切なお客様です。両社の関係が築かれたのは、互いに価値を認め合い、JBTが、最高の能力を発揮しながら、POMUNIの生産を最大限に高めるマシンを届けているからです。





# 14-15

## JBTのLVS QuickDry

JBTのLVS QuickDryは、フリーザーの乾燥時間を半分にする特許取得済みのシステムです。JBTは、洗浄後の工業用スパイラルフリーザーの高速乾燥を実現しました。デフロスト後にフリーザーから湿気を除く作業は常にうまくいくとは限らずしばしば非生産的作業に時間を取られますが、その時間を節約できます。



**業界で最も有能な人材が揃う  
JBTのグローバルチームが、  
明日の食品加工業界の姿を作り変え、  
加工ビジネスにパワーをお届けします。**

スタンドアロンの装置はありません。生産ラインの上流から下流まで、どの工程も他の工程のパフォーマンスに直接影響します。

生産品の品質、食品安全性、ラインの拡大、コスト削減、新製品、どれをとっても、適切な工程を適切なタイミングで行なうことが重要です。

JBTの二次加工および後続処理のソリューションは、工場現場についてのお客様のフィードバックや、お客様のニーズに合わせて生まれるものです。

**JBTのソリューションを、お試しください。**


### JBTのビジョン

他と一線を画すJBTの技術ソリューションのライフサイクルを通じて、クラス最高の顧客体験と価値を提供することにより、世界の食品生産機械の業界で最も信頼されるパートナーになること

### JBTのミッション

革新的かつ持続可能な工程でお客様が素晴らしい食品を効率的に生産できるように協力を支援できる存在であること


**ボブ・ピートリー (Bob Petrie)**  
Protein EMEAの社長



# 22-23

## JBTのStein M-Fryer™

高コスト効率で高品質のフライヤー。その名は、Stein M-Fryer™です。



# 28-31

## JBTの洗剤

JBTが適切な洗剤を提供することにより、施設や設備を傷めるリスクを排除しながら、衛生状態を損なうことのない最適な洗剤をお客様が正しく選択できるようになったと確信しています。



# 記録的な 一年

2 018年は、弊社EMEA事業で過去最高の年となりました。新製品およびサービスへの継続的な投資がお客様により多くの価値を提供し、その結果より多くのお客様がJBTの専門知識からその恩恵を受けています——Protein EMEAの社長、ボブ・ピートリー (Bob Petrie) は話す。

「衛生基準はますます厳しくなり、より大容量やより高レベルの自動化、生産ラインのダウンタイムの最小化などを志向する業界の要求に応えるため、JBT独自の製品・サービスの改善にこれまで以上に努力しています。」と、ピートリーは説明する。

「2018年は、弊社の努力が実を結び、FrigoscandiaGYRoCOMPACT®フリーザーと、Stein TwinDrum™スパイラルオープン加工ライン一式で、共に記録的な設置数を達成しました。最新のスパイラルフリーザーであるGYRoCOMPACT®40は、衛生面で妥協することなく、最小の設置面積で最大限の容量の機械を求める生産者の間で大ヒットを続けています。」

ピートリーは続ける。「2018年初頭、食肉業界向けの注入加工とマリネ加工のソリューションで世界的に認められているテクノロジーリーダーであるシュレーダー (Schröder) 社を買収しました。同社の加入はJBTグループにとって大きな強みとなり、食肉・鶏肉セグメントの販売が強化されました。」

“ JBT  
独自の製品の改善に  
これまで以上に努力して  
います



「一緒になることは始まりだ。  
一緒にとどまることは進歩だ。  
一緒に働くことは成功だ。」  
- ヘンリー・フォード



38～39ページのシュレーダー社と同社製品の詳細をお読みください。

「2018年は、弊社事業の基本的なコアバリューとして「カスタマー・ファースト」を発表しました。これは、弊社内で、顧客との約束を守り、顧客の悩みを最優先で考えることをさらに重要視することにつながっています。結果として、研究開発とカスタマーケア部門へのさらなる投資を行ない、保守技術者数の増強、予防メンテナンス、PRoCARE保守契約の増加と集中、iOPS™の設置増、JBTのIoT提供など、いくつかの面で進展がありました。」

「2019年は、強まり続ける技術面でのリーダーシップとカスタマー・ファーストのアプローチをもとに、引き続き成功の年になりそうです。カスタマーケアチームに導入された新技術のおかげで保守管理がシンプルになり、お客様との時間をより長く取ることができるので、ビジネスの改善と顧客関係の強化に役立ちます。2019年後半には、業界の厳しい要求に応えることを目的とした、心おどるような新製品の発売もあります。どうぞ期待です。」と、ピートリーは締めくくった。

# 顧客の心配 に向き合う



“ 私たちがやることは、お客様をケアすることです。新しい名称がすべてを語っています。

## 私

たちはかつて「アフターマーケット」部門でしたが、その言葉にはやや否定的な響きがあると感じました。「アフター」ではなく、むしろ事前予測であり、予防であり、常に一步先において、お客様が夜によく眠れるようにすることです——と、カスタマーケアのディレクターを務めるアンダース・ラッシング (Anders Lassing) は説明します。

予期できない遅れは、今日の食品生産者にとっては受け入れがたいことです。稼働時間が重要であり、効率と信頼性の向上が決定的な差を生みます。ですから、自信をもってブランド化したPRoCARE®保守契約パッケージに、私たちは厚い信頼を寄せています。PRoCAREによって、JBTが提供するソリューションを最初から組み込むことができます。

### 長年の信頼関係

「私たちは長年にわたってお客様と関わります。設置は、長期的な関係の始まりであり、販売プロセスの最終ステップではありません」とアンダースは続けます。顧客の成功に貢献できれば、それは私たちにとっての勝利でもあります。食品加工機械においては、50年以上にわたって当社が頼りにされています。JBT製の機器を購入することは、単に最新の科学技術を利用するだけではありません。パートナーシップの始まりでもあるのです。

高度なスキルと知識を持つチームが EMEA (ヨーロッパ、中東、アフリカ) 全域に散らばり、お客様の身近にいて、お客様のニーズをサポートしています。私たちのチームは豊富な経験を持っており、これまでに会わなかったことや取り扱わなかったものなどありません。私





たちの知識を頼りにしていただけることは、JBTの顧客であることのメリットの1つです。

## “私たちは長年にわたってお客様と関わっています。”

### どんなときも・・・お客様とともに

設備の移転や、容量増加に伴う設備の建て替え、新規の食品加工用の設備の調整、エネルギー効率改善への投資、大規模なオーバーホールを検討するお客様は毎年いらっしゃいます。私たちは計画から立ち上げまでお客様のそばにいます。

製品範囲の変更や、生産の拡大、問題の発生。さらに、既存機器では必ずしも最高の生産高、品質、食品安全性を引き出せないなど、課題はあります。経験とスキルを備えた私たちのチームが、長期的に最も効率的なソリューションをお勧めします。

### お客様の設備に合わせたアップグレードキット

最も一般的なアップグレードはキットとしてパッケージ化されています。工事とカスタマイズの必要量を最小限に抑え、設置をスピードアップし、生産停止期間を最小限に抑えます。当社で人気のあるキットは、エアデフロストキットです。蒸発器に蓄積した霜を取り除くことにより、スパイラルフリーザーの生産時間を大幅に延ばします。凍結効率が向上し、食品生産量が増加します。洗浄システムのアップグレードもお客様からよくご依頼を受け、提供しているサービスです。現在、食品の安全と衛生は多くの食品

加工業者にとって最優先事項であり、最新の洗浄システムへのアップグレードは重要なステップになります。

さらに、お客様はFormula洗剤の利点を実感しています。これは、JTB製の機器専用に特別に開発された製剤シリーズです。はなはだしい摩耗は、強すぎたり合わない化学物質を使用していることが原因であることが多く、環境に対する責任や、過剰な量を使用し、強すぎたりあるいは単に合わない製剤などコスト問題とも相まって、顧客をOEM製剤に向かわせています。私たちの強みは、顧客としての御社と、御社が持っている環境への責任と、御社の工程と業界に対する独自の要件に配慮しているところです。

### PRoCARE®が、すべて解決

PRoCAREにはすべてが揃っています。特定顧客との関係の枠組みを考慮いたします。組織、生産稼働時間要件、季節変動あるいは他の要件に応じて、カスタマイズされた契約を一緒に構築します。定期点検とトレーニングはPRoCAREの一部であり、機種によっては、さまざまなパーツ、キット、オイル、洗剤、各種レベルのリモートサポート、延長保証、スペアパーツ割引を含めることができます。PRoCAREを使用すれば、想定外の出費や、生産の中断を最小限に抑え、準備万端で先に進むことができます。

### 今後の展望

2019年中にJBTの顧客がJBTに何を期待できるかアンダースに尋ねたところ、彼はiOPSに言及しました。「ちょうど今、私たちは次世代のPRoCAREを開発しているところです。事前予測と事前回避にさ

らに注力しています。私たちはiOPS技術に投資していますが、これはIoT(モノのインターネット)を指すJBTの用語であり、覚えておく価値があります。すでに、システムを立ち上げて稼働しているお客様がいます。今年中にこれが成長することを期待しており、お客様からは大きな関心を寄せていただいています。iOPSによって、問題解決や停止の回避をより効率的に行う、新しいソリューションや製品を開発します。」

### 顧客との時間を増やす

「今春、サービスプロセスも変わります」と、アンダースは続けます。「計画・発送から報告まで、フロー全体をデジタル化しています。これは、効率化と品質への、そして私たち保守サービスチームへの大きな投資です。私たちはチームに顧客と関わる時間をできるだけ多く与えたいと思っており、管理の時間を最小限にしたいと考えています。デジタル化の施策は、私たちとおお客様の双方にメリットがあると思います。私たちが大事なことに時間を費やし、最終的にそれがお客様のケアにつながっていくことを、お客様はわかってくださると思います。」



# POMUNIが 選んだのはJBT!

**P**OMUNIは、成功へのステップとしてJBTを選びました。新鮮なジャガイモを冷凍して出荷するベルギーの生産者 POMUNIはポテトのスペシャリストで、約30年来のJBTの大切なお客様です。この関係が築かれたのは、互いの価値を認め合い、JBTのマシンが最高の能力を発揮しながら、POMUNIの生産を最大限に高めてきたからです。

#### 四つの生産ライン

PORUMIは1928年創業のベルギーの家族経営の会社で、小売業者や卸売業者、食品サービス会社に、自社ブランドの新鮮な冷凍ジャガイモを出荷しています。冷凍食品では、コロケ、ワッフル、ポムデュセス、ノアゼットなど、特注のジャガイモ製品の生産を手掛けています。ランスト地区を本拠地とする POMUNIは、JBTのフリーザーとチラーを備えた四つの生産ラインを稼働し、年間35,000トンの冷凍ジャガイモを生産しています。工場は、年に2週間のオーバーホールの停止期間を除き、週6日24時間年中無休で稼働しています。

#### POMUNIの歴史

ジョス(Jos)氏とバート・メイスン(Bart Muyshondt)氏が三代目のオーナーですが、現在、メイスン家の四代目が会社継承の準備をしています。新製品開発・投資プロジェクトのディレクターでもあるバート・メイスン氏は、POMUNIの歴史について次のように語っています。「私たちはベルギーの大手スーパーに新鮮なジャガイモを供給した最初の業者の1社でした。」1990年代には、冷凍ジャガイモ製品に可能性を感じたPOMUNIは

“ 各種  
機械を同じ  
サプライヤー  
のもので  
持つことには  
メリットしか  
感じません





左から、JBT EMEAの社長、  
ボブ・ピートリー (Bob Petrie) 氏、  
およびPOMUNIの新製品開発・投資  
プロジェクトのディレクター、  
バート・メイスン (Bart Muysshondt) 氏



冷凍ジャガイモ製品製造会社のGerona社を買収しました。

### **Frigoscandiaへの投資**

ランストに冷凍ジャガイモ工場を設立後、POMUNIは冷凍食品の生産能力の増強を決め、より性能の高い新しいフリーザーを探し始めました。メイスン氏は、どのようにして決めたのかこう説明してくれました。「冷凍食品メーカーのグループに、どのフリーザーに投資すべきかアドバイスを求め、最初のフリーザーはFrigoscandia®にしようとするすぐに決まりました。ドラム駆動ベルトよりもはるかに衛生的で、革新的なセルフスタッキングベルトを搭載した最新機種でした。これが、1時間3,000 kgのコロッケを扱う、最初の冷凍ジャガイモ生産ラインの始まりでした。」

### **JBT独自のセルフスタッキングベルトへの強い信頼**

POMUNIは、1992年最初にフリーザーに投資して以来、FrigoscandiaGYRO-COMPACT®スパイラルフリーザー/チラーを7機、Stein TwinDrum™スパイラルオープンを1機、JBTから購入しました。これが現在の四つの生産ラインの主要マシンとなり、さまざまな冷凍ジャガイモ製品に幅広く対応しています。





衛生と最大容量が、POMUNIにとって重要な要件です。同社は、JBT独自のセルフスタッキングベルトを強く信頼しています。セルフスタッキングベルトはJTB機の凍結/冷却ゾーンを形成しており、洗浄が複雑になるベルトスタックに固定部品がなく、汚れの付着を最小限に抑えるオープンプロファイル設計のため、とても衛生的です。

### 価値観の共有

最高品質のものを提供することがPOMUNIのすべてであり、西ヨーロッパで最も信頼できるジャガイモのサプライヤーになることを使命としています。会社の価値観は、「誠実さ」「継続」「決意」です。メイスン氏は次のように述べています。「私たちにとっては、同じ価値観や考えを共有する、長期的な関係を構築できるサプライヤーを持つことが重要です。JBTはトップクラスの食品機械サプライヤーの1社です。途切れることなく稼働し、わが社の容量ニーズに合う高品質の機械を揃える、信頼できるサプライヤーとしてJBTをお迎えできてうれしいです。30年近く前のマシンでも、JBTは計画どおり稼働させ続けてくれています。」

### JBT機なら心配は無用

JBT機を所有していて、慌てることや予期せぬ停止はないと、メイスン氏は言います。計画外の生産停止には高額のコストがかかります。修理に直接かかる費用のほかにも、作業員を遊ばせてしまったり、生産や商品ロスに補うことができても、それに必要な時間外労働のコストがかかります。メイスン氏は次のように続けます。「JBT機は常に見込みどおりに動いてくれますし、価格は品質に見合った適正な価格になっています。」メイスン氏によると、JBTをサプライヤーとして持つもう1つの大きな利点は、常に同じチームと一貫した作業ができることです。JBTの保守技術者は、前回検査時の作業内容を確認しますので、引き続き性能は改善されたものになります。チームは、将来の障害を予測し防止するために、問題の根本原因を常に監視しています。

### 革新的企業：JBT

「JBTは、製品品質の向上と生産能力の向上に役立つ新しい開発や特徴について、共有し、説明し、納得させる努力をする革新的な企業だと考えて

# “最高品質 のものを 提供する ことが POMUNIの すべてです

います。」メイスン氏は、JBTのFrigoscandia LVS冷凍システムにPOMUNIが最近投資したことを例に挙げました。コンプレッサーからより多くの容量を蒸発器に送ることによりフリーザーの能力を増大させる特許取得済みシステムで、投資効果は抜群です。「LVSを設置したので、フリーザーの温度がはるかに安定し、効率が上がり、フリーザーの生産容量も増えました。」







バート・メイスン (BART MUYSHONDT)

### JBTの調理機器の導入

2017年、POMUNIは、新しい生産ラインをスタートさせるため、新しい、スペシャルな、より健康的なジャガイモ製品の調査を開始しました。フリーザーとチラーでの確かな品質実績を基に、スウェーデンのヘルシングボリにあるJBTフードテクノロジーセンターを訪れ、さまざまな技術でJBTの調理機器をテストし、調べることにしました。Stein TwinDrum™スパイラルオーブンは、期待どおりのニーズに合うものでした。メイスン氏は次のように説明します。「スウェーデンのラボで私たちと一緒にいるチームは、非常に献身的でプロフェッショナルでした。熱風のオーブンで生産品のテストを行なった後、マシンがうまく作動することをすぐに確信し、投資することになりました。

同じサプライヤーの機械を持つことにはメリットしか感じません。今後の投資としては、Formcook®Contact Cookerと、Stein TwinDrum™Spiral Ovenの組み合わせを検討しています。Contact Cookerは表面の設定をし、粘着性のある生産品を安定させて、オーブンにスムーズに移動しますので、歩留まり改善と製品品質の向上につながります。

POMUNIの将来は輝いており、メイスン氏は、早くも新しい拡張計画を念頭に置いています。彼が明らかにしたその計画には、JBT機も折り込まれています。

[www.pomuni.com](http://www.pomuni.com)








キース・ド・ヴィッテ (Kees de Witte)  
オランダ農業機械会社CEO

# じゃがいも 生産ビジネス の最新動向





“ JBTのソリューションをお試ください。詳細はお近くのJBTの営業所まで。

オランダ農業機械会社 (Holland Agriculture Machinery BV) のCEOであるキース・ド・ヴィッテ (Kees de Witte) 氏に、ジャガイモ事業における最新の動向と彼の仕事について話を聞くことができました。キースさんは、ジャガイモ生産と食品加工業界で40年以上の経験を持っています。

#### ジャガイモの収穫量を増やすシステム

キースさんの会社は、ジャガイモ畑の水やりと施肥の管理システムを開発しました。このことにより、生産物の品質を同じかそれ以上で維持しながら、水の消費量をほぼ50%削減できます。現代の農業において見込んでいる収穫量を実現するためには、水が重要な要素です。水やりと施肥には、ジャガイモの均一で一貫した成長を確実にするため点滴灌漑システムを使います。キースさんの説明はこうです。「ジャガイモにストレスをかけずに、きちんと水と肥料をやると、ジャガイモはすべて最初から最後まで同じ

サイズに成長し、収穫量が25~30%アップし、加工用のジャガイモとしてすぐに使えます。」彼は、続けて言います。「点滴灌漑システムのもう1つの利点は、農家がジャガイモを作ることができることです。農家が点滴する水の要素を調整して、ジャガイモを作ることができるという意味です。冷凍用、煮沸用、フライ用など、あらゆる種類の加工方法に合わせ、使いやすく育てられます。一種の畑での加工生産です。」

#### 水の使用と持続可能性

近年、キースさんは水が不足している中東地域を中心に活動しています。彼は説明してくれました。「10年前、生産者は水を求めて300メートルの深さまで掘っていました。今では750メートルまで掘らなければいけません。120日間のジャガイモ栽培期間に、生産者はたいがい、決まった排水システムを使って1ヘクタールあたり12,000m<sup>3</sup>の水を使用しま

す。当社の点滴灌漑システムを使えば、水の使用量は4,800m<sup>3</sup>まで下げられます。」こうした国々では水不足により、ますます多くの農家が伝統的な米の生産から離れ、代わりにジャガイモ生産に移行しています。キースさんはアジアでもこうした拡大傾向を見えています。アジアでのジャガイモの需要は、生鮮食品も加工食品も同様に伸びています。

ジャガイモは、米に比べて栄養価が高く、生産コストが安く、生産できる最終製品の種類がたくさんあります。彼は続けます。「水不足は世界的な問題です。特に、2018年夏の干ばつ以降、ヨーロッパ中の生産者と農民は気づき始めています。」キースさんは、干ばつや水管理の悪さから、近い将来、ヨーロッパ全域で水の価格は暴騰するだろうと確信しています。



# JBTの LVS QuickDry

JBTのLVS QuickDryは、フリーザーの乾燥時間を半分にするとの特許取得済みのシステムです。JBTは、洗浄後の工業用スパイラルフリーザーを高速乾燥する画期的な新しいシステムを実現しました。デフロスト後にフリーザーから湿気を除く作業はいつもうまくいくとは限らず試行錯誤ですが、通常かかってしまう非生産的の時間を節約できます。

LVS QuickDryは、乾燥時の課題を解決する革新的なソリューションです。特許取得済みの凝縮サイクルシステムを使用して、スパイラルフリーザー

からすべての水滴を迅速かつ効果的に取り除きます。従来の乾燥システムのほとんどはファンに依存し、乾燥まで平均2時間半かかりますが、LVS QuickDryなら、効果的に乾燥できる時間を最大1時間短縮します。

「顧客がフリーザーを所有する場合、自宅の冷蔵庫と同じで、最大の問題は霜取りと清掃です。」とは、JBTのバリューストリーム&グローバル製品ライン・スパイラルフリーザーズのディレクター、トールビヨルン・パーション (Torbjörn Persson) の説明です。「洗浄後の濡れたフリーザーは使用できませんので、しっかり乾かさないと

けませんが、通常、乾くまで数時間を要します。特にスチールがたくさん使用されている中型・大型のスパイラルフリーザーは時間がかかります。本システムでは、乾燥シーケンスが最大1時間短縮できます。」

## 乾燥のためのソリューション

はじめじめして湿気が多く、低温というような典型的な工場環境では、ファンを使用して乾燥すると工程スピードが遅くなります。スピードを上げようとするれば、フリーザーの内部に湿気が残ってしまいます。「食器洗い機と同じように、高速回転のファンで乾燥するのが通常のやり方



“  
あともう1時間  
生産時間が  
必要ですか？



です。」とパーシオンは言います。  
「ただ問題は、食器洗い機と同じように、湿気を取り切ることが難しく、ドアを開けないと完全には乾燥できないことです。そして、何が起るかという、フリーザーの温度が非常に上がり、冷却に長い時間がかかってしまうこと、そして湿気がたっぷり残ってしまうことです。」

#### ダウンタイムをなくす

スパイラルフリーザーの場合、乾燥にはたいいて総洗浄時間の3分の1を要するため、ダウンタイムをなくして、フリーザーを乾燥させて、できるだけ早く運転に戻すことが重要です。ただ、従来の乾燥方法では、必ずしもそれができるとは限りません。

「弊社製品の稼働実績から、多くのお客様が一度乾燥しても満足できずに、稼働前に30分プラスして乾燥させていることがわかっています。フリーザーが塗れていると、稼働部分が凍り付き、機械に問題が出ることもあるからです。」と、パーシオンは言います。「LVS QuickDryは水分を蒸発器に凝縮させた後、高温ガスを使用して急速加熱するため、蒸発器に凍り付いた水分は床に滴り落ちます。これにより、フリーザーから可及的速やかに水分が排出されます。」

#### LVS Refrigerationシステム

LVS QuickDryは、LVS Refrigeration™システムにつながっているサブシステムです。QuickDry機能の作動に必要であり、システムから高温ガスも使用できます。LVS Refrigeration™システムは、エネルギー消費量を抑え、プロセス中のフリーザー性能を改善し、冷凍システムを最適化する特許を取得しています。



“食器洗い機  
と同じように、  
高速回転の  
ファンで乾燥  
するのが  
通常のやり方  
です。ただ、  
問題はドアを  
開けないと  
完全には  
乾燥できない  
ことです。”



# 期待に応える スパイラルフリーザー

**要** 求の厳しい食品加工業界では、生産者は期待にしてくれるベストな大容量機器を常に探しています。Frigoscandia®GYRoCOMPACT®製品ライン一式は、条件をすべて満たしたフリーザーですが、GYRoCOMPACT®60スパイラルフリーザーこそその条件を満たしています。

汎用性の高い最新のスパイラルフリーザーとして2015年に発売されたGYRoCOMPACT 60スパイラルフリーザーは、GYRoCOMPACT M7スパイラルフリーザーより一回り小さい容量のニーズに対応し、幅700 mmのベルトを備え、あっという間にFrigoscandia製品シリーズの人気製品となりました。

## 主要な機能を備えた汎用機

世界をリードするセルフスタッキングベルトをはじめ、Frigoscandiaの冷凍技術の主要な機能を備え、設置面積がコンパクトな、まったく新しいGYRoCOMPACT 60スパイラルフリーザーは、野菜やベリー類から、牛・豚・鶏肉、調理済み食品、ベーカリー食品まで、あらゆるものを冷凍します。

発表以来、JBTは世界中で150を超えるGYRoCOMPACT 60スパイラルフ

リーザーのご注文をいただいています。GYRoCOMPACT 60は、コンパクトな設置面積、大容量、高衛生といった特徴が盛り込まれた機種で、大変ご好評をいただいています。

## あらゆる食品生産施設に対応した信頼できる冷凍ソリューション

最先端技術を搭載し、世界中のスパイラルフリーザーを凌ぐ実力が 있습니다。このフリーザーが顧客にもたらす利点はたくさんあります。信頼性の高い技術、大容量、汎用性の高さを同時に備えた機種は他に類を見ないものであり、あらゆる食品生産施設で価値のある凍結ソリューションを顧客に提供しています。

「GYRoCOMPACT 60では、他のGYRoCOMPACTフリーザーと同様、FRIGoBELT®コンベヤーがチェーンの平面に載っているだけで、ベルトスタックが単一ユニットとして回転するため、支柱やレールを内側や外側で支える必要がありません。なぜなら、詰まる原因となる固定部品がないことや、汚れが付きやすく清掃がしやすい構造にはなっていないからです。また、セルフスタッキングのFRIGoDRIVE®システムにより、ベルトを巻き付けるドラムが必要なくなるため、ベルトを張りすぎるというリスクがありません。」と、JBTのバリュースト

リーム&グローバル製品ライン・スパイラルフリーザーズのディレクター、トールビョルン・パーション(Torbjörn Persson)は説明しています。

## JBTの厳しい生産基準を満たすGYRoCOMPACT 60スパイラルフリーザー

JBTが自ら課した高い生産基準が、フリーザー細部のあらゆるところに反映されています。GYRoCOMPACT 60スパイラルフリーザーは、すべての点でよく考えられたつくりとなっていますので、お客様の期待に完全に答えてくれます。顧客志向の革新的な考え方を標準とすることは、JBTのような要求の厳しい企業にとっては当然です。この考え方のもと、JBTはダイナミックな市場向けに強力なソリューションを提供しており、競合他社をリードしています。

パーションの言葉より:「GYRoCOMPACT 60スパイラルフリーザーは、私たちが長年にわたって開発してきた最高の技術的特徴をすべて完備し、性能と衛生面がさらに向上しています。このモデルは、JBTのフリーザー開発において今後の指標となるモデルで、効率面と衛生面でスパイラルフリーザーの新しい基準を打ち立てました。」







“ 典型的な  
GYRoCOMPACT 60は  
1時間あたり500kgから  
3,000kgまでのものを  
凍結できます。

# JBTが発表!

**J**BTは、赤身肉加工業者向けの新しい人員削減システムおよび歩留まり改善システムを発表しました。

JBTは、業界をリードするDSI®800 Sシリーズのウォータージェットシステムと、JBT XVision™インテリジェントX線検査製品ラインの次世代Flexscan™検査システムを組み合わせた、新しいデュアルレーンX線ガイドウォータージェット分割システムを発売しました。

豚肉用の新しいDSI XVisionシステムは、ポークリブなどの食品をスキャンして骨やその他の部位の位置を測定し、ユーザーは骨の位置で選択した食品を製造しますので、労力を削減できます。

## 難しい用途向けのソリューションを提供

ポークリブなどの肉製品は、世界中で伝統的にDSIウォータージェット技術を使って分割あるいは切除してきた、鶏肉、豚バラ肉、ハムスライス、赤肉ステーキなどよりも切断が困難です。DSIは、30年以上前に4000バールの圧力を使用するウォータージェットシステムをつくったパイオニアです。最近では、DSIは処理が難しい食品で優れた切削性能を実現するため、6000バールのウォータージェットのソリューションを開発し、食品加工業界向けに提供しています。

この高圧システムにより、自動処理が新しい用途に到達できるようになり、

製品品質を向上させながら、労働力を大幅に削減することができます。

## 完全自動化 — 切断から完成まで

ポークリブ用の新しいDSI XVisionシステムで成功しているポイントは、通常、労働集約的な工程である豚のリブとラックを分割するプロセスをプロセッサが自動化できることです。DSI Q-LINK™ポーショニングソフトウェアを使うと、ユーザーはリブを切り分け、1分あたり9~12メートルのベルト速度で小売パックを作ることができます。DSIシステムは、特定製品の注文をプロセッサが処理し、次の製品コードに切り替えます。さらに、DSIソフトウェアがダウンストリームのDSIスキャン・ソートソリューションを利用し、リアルタイムで製品ミックスの制約を考慮して生産量を最適化します。

JBTは、赤身肉のライン用に完全なソリューションを提供します。JBTの典型的な赤身肉加工ラインには、トートダンプ、プレス、XVision X線システム、DSIウォータージェット、ソーティングシステム、ダウンストリームのシュレーダー、Wolf-tecのマリネーション、さらにSteinとFrigoscandiaの加工ソリューションが含まれています。







**DSI XVision  
システムは  
労働集約的なる  
工程である  
豚のリブとラック  
を分割する  
プロセスを  
自動化します**



**赤身肉に特化した拡張可能で汎用性の高いコンパクトなプラットフォーム**  
DSI 800 Sプラットフォームでは、換気を強化し、ジェットキャプチャソリューションにより、ウォータージェット切断工程でのミストとノイズを低減させています。DSI 800 Sのカッター部分は、高性能化・長寿命化され、メンテナンスの手間を減らしています。JBT XVisionシステムは、DSIウォータージェットコンベヤーに直接統合されていますので、省スペースで、操作も楽です。

DSI 800 Sプラットフォームは、2個、4個、6個、8個のカッターが利用可能で、ウィークエンドには4個から8個のカッターまで拡張可能なモジュラー分割ソリューションです。食品加工者のニーズに合わせて機械の容量を増やせます。豚肉用の新しいDSI XVisionシステムはカッターが4個で、DSI 800 S9Xと呼ばれます。全長7.4 m、幅1.5 m、高さが2.4 mです。DSI 800 Sは販売マシンのなかで最も細身のウォータージェットシステムとなっており、床面積単位あたりの生産量が30%アップしています。空きスペースに余裕のない生産設備にとっては重要な要素です。

新しいDSI XVisionシステムであるDSI 800 S9Xは、JBTの施設で実際にデモ使用ができます。JBTのアカウントマネージャーに今すぐご連絡ください。歩留まり、生産量、生産品の品質テスト開始のご予約を承ります。



# JBTがご提案する 歩留まり向上の一手





JBTのFormcook®コンタクトクッカーとStein Twindrum™スパイラルオーブンは、鶏肉の筋線維をまるごと調理して製品化できますので、生産量と利益を最大化でき、加工ラインに設置するには、完璧な組み合わせです。

コンタクトクッカーにより最初は平たかった食品の表面が、オーブン調理中に再び元に戻り、オーブン調理後には最終的に自然な形になり、手作りのような見た目になります。

鶏肉の筋線維をまるごとオーブンで調理して製品化しようとする、いつも難題を突き付けられます。食品の性質上、筋線維が調理中に収縮しますが、その収縮量は、1バッチで調理

される製品内で同じあるいは均一ではありません。JBTのポーション、コーティング&クッキングアプリケーションマネージャーであるバート・キヴィッツ(Bart Kivits)が説明しています。「筋線維が収縮すると、生産食品の厚みが増し、厚い食品は薄い食品よりも調理時間が長くなります。オーブンは、1バッチの中の最厚の食品が最低調理温度に到達するようにセットアップされます。その結果、薄い食品が過剰に加熱されてしまい、必要以上に重量が失われ、調理生産量が低下します。」

### JBTが解決します

JBTのFormcookコンタクトクッカーを使えば、食品を短時間で調理し、JBTのStein TwinDrum™スパイラルオーブンへの投入前に表面を整え、製品高さの拡張を制限します。「オーブン投入前にコンタクトクッカーで調理された製品は、オーブン調理中の筋線維の収縮がはるかに均一になります。その結果、調理し過ぎてしまう食品の数が大幅に減少し、歩留まりが2~4%向上します」と、キヴィッツは述べています。

さらに、オーブン調理時間が大幅に短縮され、生産食品の見た目のばらつきが大幅に減少します。コンタクトクッカーにより最初は平たかった食品の表面は、オーブン調理中に再び元に戻り、オーブン調理後には最終的に自然な形になり、手作りのような見た目になります。

**「コンタクトクッカーの熱伝達効率により、オーブン容量が最大20%向上します。」**

「食品の表面が事前に調理されていることで、オーブンベルトへの付着や、オーブンベルトの汚れが少なくなり、定期洗浄を行うまでの稼働時間が長くなります。また、食品の底につくオーブンベルトの跡が激減します。」



# JBTのSTEIN M-FRYER™

## コ

スト効率の高い高品質のフライヤー。その名は、Stein M-Fryer™です。

多忙を極めながら成長と繁栄を続けるこの時代、コンビニエンス食品の需要はますます高まっています。そんな中で、解決する必要がある切実な問題として、品質の向上、食品と操業面での安全性、柔軟性と収益性の向上など、食品業界には大きな課題を生み出しています。これらの問題は、「品質が高く均一な食品」「安全な加工」「費用対効果の高い生産」を目指す世界中の食品加工業者にとって最優先事項です。

Stein M-fryer™は、十分なマージンでこうした目標を達成するために開発されました。M-fryerの優れたオイルハンドリング、正確な制御、完璧な洗浄が、食品の品質保持と、食品の安全性の確保に役立ちます。

Steinの製品ラインは、JBT内で長い伝統のある製品です。そのルーツは50年以上前まで遡り、コーティングやフライ、調理用途などでの豊富な経験があります。

こうしたすべての経験が、M-fryerに活かされています。数多くの改善を経て、費用対効果が高く、品質にばらつきのない、非常に効率的な新世代のフライヤーが完成し、世界中のコンビニエンス食品加工業者のニーズに応えています。

### オイルハンドリングに優れ、オイルコストが抑えられる

M-fryerの優れたオイルハンドリングにより、オイル品質の向上とオイルコストの削減が実現しました。これは、オイルの量と回転率が低下したこと、ユニークなTHERMoFIN®熱交換器の設計、そしてオイル処理の改善によるものです。その結果、M-fryerは市場

で最もスペース効率の良いフライヤーの1つとなりました。フライヤーの長さや面積、全体の寸法を見れば一目瞭然です。M-fryerは、電気式または熱式のオイル加熱のどちらでも使用できます。

### 優れた製品品質を追求する 独自のTHERMoFIN技術

オイルハンドリングとオイルコストは重大な関心事です。熱式のバージョンでは、JBTのユニークなTHERMoFIN縦型熱交換器が使用されており、穏やかな熱伝達と最大限の熱可用性で生産食品の品質向上を実現しています。THERMoFIN技術は、オイルの劣化を低減します。

### 最適なオイル品質保持システム

JBTは、生産食品が落ちて周りに堆積してしまう問題と、それらが燃焼しないように迅速に除去し、オイルを汚さないことの重要性を理解しています。M-fryerは2段階のシステムとなっており、オイルタンクの底で生産フローと逆に移動する堆積物コンベヤーと、堆積物コンベヤーが収集した堆積物を除去する、インフィードにある内部フィルターで構成されています。M-fryerには、効率をさらに向上させるため、オイルの乱流を最小限に抑える独自の向流式オイル循環システムが搭載されており、微細な堆積物を除去して、オイル品質がさらに維持できるようになっています。

### 高品質な揚げ物調理のベスト機種

結論として、Stein M-fryerは、生産品質の均一化や、安全な加工、費用対効果の高い生産が可能であると同時に、多くの食品加工業者にとって、日常的に現実問題として起こる、急ぎの製品変更にも柔軟に対応できる機能と利点があります。





“

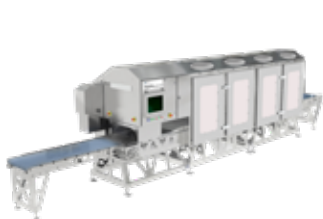
JBTは、  
コーティングや  
フライ、  
調理用途で  
50年以上の  
豊富な経験が  
あります。



# 高度な専門性、 優良な製品。

スタンドアロンの食品加工機器であっても、統合型インラインシステムであっても、JBTは、注入、マリネ、ポーショニング、コーティング、フライ、調理、ベーキング、冷凍、冷却、プルーフィングといったありとあらゆる工程において、お客様に合わせたソリューションを提供できます。JBTの製品群から厳選した機器をここに一部ご紹介します。

.....全製品のラインナップについて詳しくは、JBTの担当者までお問い合わせください。.....



#### DSI™ 800 S Series, Portioning System

大量のポーショニング用に設計されたDSI 800 Sは可動カッターを8個搭載した、販売マシンの中で最もコンパクトなウォータージェットポーショニングシステムの1つです。このシステムは、画期的な機能と汎用性を持ち、コンパクトで費用対効果が高く、使いやすいパッケージにしたものです。DSI Adaptive 3Dポーショニングシステムとシームレスに統合します。



#### XVision™ CCPX™ Pack™ 1408

ケース入り食品やひき肉、ホットドッグソーセージ、トレイ食品、調理済み食品、豚肉、ベーコン、製造品、焼成品など、ホイルで包装された製品から異物を検出するように設計されています。



#### Formcook® Contact Cooker

Formcookコンタクトクッカーには、ホットプレート間を走行する頑丈なこびりつき防止ベルトが2本ついています。コンタクトクッカーは、骨のない薄い肉や、肉のかたまりや、ひき肉製品、ベーコンなどの焦げ目付けや焼き付けに最適です。また、調理中の食品の高さが過度に高くないようにします。コンタクトクッカーのこびりつき防止ベルトは、マリネ製品や、湿った製品、くつきやすい製品も簡単に処理できます。



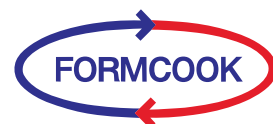
#### Stein M-Fryer™

効率的なオイル管理システムを持つStein M-Fryerは、設置面積が小さく、THERMoFIN®熱交換器を備えており、世界のコンビニエンス食品加工業者のニーズに合わせて特別に設計されています。生産品の品質は優良で均一、安定した生産で費用対効果は高く、プロセスの柔軟性は必ずば抜けており、工程および製品の安全性は実証済みです。

**FRIGOSCANDIA**

**STEIN**

**DSI**







#### Stein TwinDrum 600 Spiral Oven

コンパクトで汎用性の高い2ゾーン調理システムを持つ、さまざまな用途向けのStein TwinDrumスパイラルオーブンは、ランニングコストとメンテナンスコストを低く抑えながら、ローストや蒸し料理など幅広い調理に対応しています。オーブンは、ベルト全体の温度を均一にする斜めのエアフローが特徴で、衛生機能を強化し、1時間あたり最大4トンの製品を加工できます。



#### Double D Revoband Continuous Protein Oven

幅広い製品で優れた成果を上げるRevoband Continuous Proteinオーブンは、連続自動大量処理と、温度・エアフローの正確な制御が可能で、最大限の歩留まりを実現します。このオーブンは、Double D赤外線シーリングとシーリングユニットおよびRevobandシーラー/Grill-Markerと組み合わせれば、調理済み食材のインラインソリューションとなります。



#### Double D Searer/Grill-Marker

ローリングバーと調節可能なバーナーを備えたこのユニットは、幅広い種類の加工食品を、味も見た目も良くできるような設計されています。このユニットはスタンドアロンでも使用できますし、JBTの連続クッカーやオーブン各種と統合することもできます。このユニットには、食品加工業者のための付加価値製品の新しいオプションがたくさん用意されています。



#### Avure™ AV-M

Avure Technologiesは、食品の安全性を高め、賞味期限を延ばす高圧処理（HPP）システムを提供しています。Avureの最新機種Avure AV-Mなら、食品生産者は現在の生産ニーズに合ったサイズの機械を購入すればよく、生産需要が高まったら、その段階ですぐに拡張していただけます。



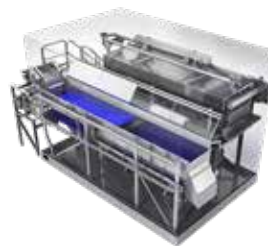
#### Frigoscandia ADVANTEC™ Impingement Freezer

品質、速度、生産量、柔軟性のすべてにおいて競合技術の半分のコストで実現可能なインピンジメント/衝突噴流式凍結・冷却技術が、最も効率的で食品に特化された方法であることがすぐに認められるところとなりました。高付加価値のIQF製品を含め、薄く平らな製品など、さまざまな製品を効率的に冷凍します。



#### Frigoscandia GYROCOMPACT® Chilling & Freezing Systems

狭い設置面積でも大量の生産量が可能なFrigoscandia GYROCOMPACTスパイラルフリーザーは、品質、衛生、操作の簡単さ、信頼性において業界のベンチマークとなっています。モジュール設計のおかげで、利用者の食品生産・加工ニーズにぴったり合わせることができます。



#### Frigoscandia FLoFREEZE® IQF Freezer

食品をバラバラに散らした状態で冷凍するFLoFREEZE IQFフリーザーは、どんなに扱いが難しい食品でも、急速に個別凍結すると同時に、衛生、経済性、使いやすさの面で、業界の最も厳しい要件を満たしています。



#### Schröder IMAX Injection Technology

シユレーターの高性能インジェクターは、赤身肉、鶏肉、魚など、さまざまな製品に対応するよう設計されています。特製のプラインレシビや、難しい成分を注入するように変更することもできます。



# “ 冷凍技術で 世界初を実現した JBTの Frigoscandia フリーザー

**世**界中の消費者がおいしくて便利な冷凍食品に目覚め、食品加工業者は品質の高いさまざまな製品を世に出しているため、世界の冷凍食品市場は成長を続けています。食品のことを熟知しているJBTは、主力製品のFrigoscandia製品ラインで、食品加工業者の皆様の冷蔵・冷凍食品の品質を保持しています。

食品には、ときにまったく異なる凍結技術をそれぞれ必要とする、明確な特性があります。

ヨーロッパ、北米、アジアにあるJBTのフードテクノロジーセンターでは、お客様と緊密に連携して、あらゆるニーズに最適なソリューションを見つけいています。

また、あらゆるニーズを満たすために、JBTは費用対効果が高く環境に優しい業界向け食品用フリーザーを幅広く開発しています。一つひとつの製品は、どれも特定の生産品や加工要件に合わせています。

## 「これは食品に特化した冷凍です。」

過去60年間、Frigoscandiaは、ありとあらゆる種類の食品を効率的かつ経済的に冷凍するための世界最先端の技術を食品加工業者に提供してきました。現在、JBTのFrigoscandiaフリーザーは、正にグローバルな業界のニーズを満たしています。実際、急速に成長している冷凍食品の生産量の半分以上がJBTのフリーザーを通過しています。

## その理由は？

Frigoscandiaフリーザーが、最高のコスト効率で食品品質を保持しているからです。また、JBTのGYRoCOMPACT®スパイラルフリーザー製品シリーズよりも食品品質を高く保持しているフリーザーは他にありません。製造されたすべてのフリーザーの中で最も人気のあるフリーザーであり、スパイラルフリーザーでは40年以上にわたるリーダーシップの象徴です。

## GYRoCOMPACTの魅力

GYRoCOMPACTスパイラルの心臓部はFRIGoBELT®コンベヤーです。これは、複雑で洗浄が困難な支持構造をなくした、完全なセルフスタッキング式の大理石です。従来のスパイラルにもあり、従来のスパイラルフリーザーに必須のセンタードラムは言うまでもありません。スパイラルベルトスタックの各層は下の層の上にあり、生産品が飛び散るリスクのない独立した凍結ゾーンを形成しています。

GYRoCOMPACTは、食品や生産量、工場のレイアウト要件に合わせて、さまざまなリンク高さ、ベルト幅、構成で利用できます。

ですからGYRoCOMPACTは、生産量や稼働効率、衛生状態、生産食品の品質を大幅に向上することができます。







JBT 最新機種 GYRoCOMPACT 40 SPIRAL FREEZER

FLoFREEZEがどのように機能するか十分に理解していれば、完璧な成果が得られます。FLoFREEZEは食品をバラバラに散らして冷凍しますが、それが生產品質を最適にする鍵となっています。



### IQF技術の先駆け

IQF(個別急速冷凍)は、1950年代にFrigoscandiaが発明し、世界初のIQFフリーザー、FLoFREEZEとして発表しました。それ以来、FrigoscandiaはIQF技術のリーダーとなっています。

消費者は、IQF製品の便利さと食欲をそそる品質を高く評価しています。夕食に欲しい分を正確に取り出せば、氷の塊からマメを切り出す必要はありません。マメやトウモロコシのような食品は、長きにわたってIQFにぴったりの製品だと見られてきました。FLoFREEZEの開発とその容量と柔軟性の拡張により、IQF技術はさらに進化し、IQFをまったく新しく定義しました。水っぽいもの、べたべたするもの、かさばるもの、壊れやすいものなど、信じられないほど幅広い製品で完璧な成果を得ています。

生產品開発のためラボ用の冷凍設備をお探しであれば、JBTにはFrigoscandiaラボ用フリーザーがあります。これは、冷却・凍結用途を幅広くシミュレーションする、完全に自己完結したコンパクトなプラグインモデルで、適切な環境でのテストのために自分の施設に持ち込むことができます。

### 何なりとお申し付けください

Frigoscandiaの販売・サービスネットワークは実際にグローバルな拡がりを見せていますが、同時に、お客様の近くの地域で、必要なときにいつでも対応できるよう常に努力しています。単に機器を販売するだけで良いとは思っていません。お客様の拡張のタイミングで、次の機器購入の的確な選択肢を見つけ出し、お客様に大きな利益をもたらす機器のサプライヤになるという使命を感じています。

**「Frigoscandiaが初の冷凍技術を実現できた理由はおそらくここにあります。」**





“ お客様の  
設備投資を  
プロテクト  
するため  
信頼できる  
認定洗剤の  
Formulaを  
開発しました



# こんにちは、JBTの新しい仲間です!

**新**製品を設計する際に常に意識する安全性への思いが原動力となって、顧客側の厳しい食品安全要件への対応の助力になるべく、広範な洗剤や薬剤を開発する好機として、JBTは法的要件と顧客の要望に基づき、すばやく行動を開始しました。

## 衛生と安全性で妥協しない正しい選択

JBT洗剤は、当然、食品生産施設内で利用するために特別に開発されました。食品機械が通常さらされる極端な温度や、さまざまな種類の製品や細菌の増殖を除去するため使用洗剤の種類を変える必要があることが、特に考慮されています。

JBTが適切な洗剤を提供すれば、洗剤で施設や設備を傷めるリスクを排除しながら、衛生状態を損なうことなくお客様が洗剤を正しく選択できるものと確信しています。開発期間中や、パートナーを組んだお客様のところでの厳格なテスト中は、こうしたことがJBTの優先事項でした。

## 環境への悪影響を減らす

その結果、JBTの認定消耗品シリーズに新しい仲間「FormulaClean®洗剤」が加わりました。広範な用途や、温かい温度や冷たい温度で作動するすべての機種に合わせて、さまざまな特徴

を持つ洗剤製品のシリーズです。JBTの事業開発チームのニクラス・ランドバイ(Niklas Landby)は次のように述べています。「食品の安全性と食品衛生はすべてのお客様にとって最優先事項の1つであると承知しています。そして、食品加工機器に適した洗剤を選択することは汚染を防ぐために最も重要です。わずかな過ちでも、食品生産者の信頼に重大な結末を招き、財政的にも甚大な影響が出るおそれがあります。ニクラスはこれをヨーロッパ中のさまざまな顧客から見聞きしてきました。

ニクラスは、JBT Formulaブランドの潤滑剤と洗剤開発の一員でした。「食品生産者は、環境への影響を減らし、投資設備を守るため、適切な洗剤を適切な濃度で使用したいと考えています。JBTは、洗剤を供給するだけでなく、機械の稼働と洗浄プロセスの全体を見ているという点でユニークです。FormulaClean製品は単なる洗剤製品ではなく、もっと大きなコンセプトで作られています。継続的なトレーニングや、間違った洗浄や洗剤使用にかかるメンテナンスコストの削減など、お客様の洗剤への要求に対する全体的なソリューションを考えています。」と、ニクラスは述べています。

**JBT洗剤の選択による汚染の防止**  
ドイツJBTのテクニカルソリューションマネージャー、ロナルド・オッケン

(Ronald Oetken)は次のように述べています。「JBTもJBTのお客様も、環境汚染を防ぐために適切な洗剤を選択することが大変重要だとわかっています。食品の安全性は、すべてのお客様にとって最優先事項になりつつあります。」ロナルドは客先を訪れ、清掃状況をいくつも評価してきましたが、たいてい、すべてのことが関わり合っています。「洗剤を並べたパレットをただ売るだけではありません。それ以上のものがあります。私たちは工程全体を見えています。最初に関連情報とファクトを収集し、私たちがどのように支援できるか把握します。JBT機器の洗浄手順を開始する前、微生物の問題やリスクだけでなく、正しく作動し、機能するか、まず最初に検査する必要があります。さまざまな化学物質による腐食や摩耗も調べますが、たいていは、間違った洗浄薬剤を誤った濃度で使用した結果です。また、洗浄プロセスが人の手に頼りすぎているため、濃度を設定するとき人為的ミスを起こすリスクが生じることもよくあります。」と、オッケンは続けます。

通常、必要に応じて洗浄システムの修理やアップグレードを行う際、これらの検査が段階的に行われます。次の段階で、衛生スタッフを訓練し、適切な洗浄手順を設定し、洗剤が洗浄システムを通じて正しい量で調合されるようにします。



“

# 環境汚染を 防ぐためには 適切な洗剤を 選択することが 大変重要です。

## 顧客ひとりひとりのニーズに合わせた 洗剤供給

JBTの洗剤製品は、既存のPRoCARE®サービス契約に追加されますが、もし契約していない場合は、各顧客のニーズに合わせて調整します。これにPRoCAREの定期検査訪問を含めることもできますので、清掃結果の保証とフォローアップを行ない、必要に応じて追加トレーニングを実施します。「すでにJBT洗剤に移行したお客様の工場で、素晴らしい成果が得られています。お客様は、使用する洗剤の量を減らして節約でき、繰り返し洗浄が少なくなったことでコスト削減ができています。適切な濃度で適切な洗剤を使用することは、フリーザーの保護にもなります。」と、ランドバイは締めくくりました。

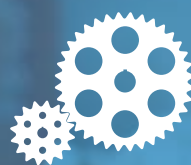






# 充実した FORMULA 製品シリーズ

JBTは、2001年以来、JBT Formula Lubicantのブランド名で、グリースと潤滑油の多種多様な製品をお届けしています。これらの製品は、食品安全関連法令の基準に従っており、機器を停止させることなく、使用寿命を最大限に伸ばします。JBT機器のあらゆる稼働条件とあらゆる温度に対応し、JBTフリーザー・アプリケーションのSEWモーターが推奨する、あらゆるタイプのベアリングとギアモーターが要求する潤滑剤の流動点と粘度を維持します。



PRoCARE®

FOR A GOOD  
NIGHT'S SLEEP

夜ぐっすり眠るために

今日、もし  
あなたが  
何かを  
飲んだり  
食べたり  
したなら、  
JTБの技術が  
その調理に  
重要な役割を  
果たした  
見込みが十分  
あります。





“世界の冷凍食品の  
50%以上が  
JBT製品で冷凍  
されています。  
JBTはその責任の  
重さをしっかりと  
受け止めています。”

# JBTをお試し ください!

## ス

ウェーデンのヘルシングボリにあるJBTのフードテクノロジーセンター(FTC)は、40年以上にわたり、世界中の何百もの食品加工業者の間で人気の訪問地です。FTCでは、食品加工業者があらゆる種類の製品をテストしたりデモンストレーションできるよう、JBTの最新かつ最先端の加工機器が利用できるようになっています。

ヘルシングボリのFTC施設では、テスト、生産のシミュレーション、研究の実施、新製品の最適化、さらに新しい用途や新製品の開発に必要なすべてをJBTが提供しています。

「現場にいるのとまったく同じように生産加工の事前シミュレーションができるとは限りませんが、適切な味、仕上がり、質感がぴったり出せるよう常に努力しています。

FTCで生産品を正確に再現できない場合、顧客の施設内に機器を持ち込み、お客様自身の環境でテストすることができます。」と、ヘルシングボリのFTC施設長であり、JBTのバリュー・ストリーム・スパイラル・フリーザーのアプリケーションマネージャー、マーティン・アンダーソン(Martin Andersson)は説明します。「お客様が満足するまで私たちは満足しません。」

「弊社に来ていただいている間、経験豊富な熟練のスタッフが一緒に作業を行い、試験のサポートや最適化、製



スウェーデン、ヘルシングボリ



“  
お客様が  
満足するまで  
私たちは  
満足しません



FTCでのデモンストレーションの予約や自社内でのテストにご興味がある場合、お近くのJBTの営業所にお問い合わせください。



## エディンバラ近郊、リビングストン



品の評価を支援します。私たちは食品加工業界で何十年もの経験があり、お客様がFTCを訪れるたびにいつも新しい知識と経験を得てほしいと考えています。」

2000 m<sup>2</sup> のテストエリアでは、食品加工工場を完全に再現できるよう、以下のJBTの加工機器がフル装備されています。

- DSIポーショング機器
- Schröderインジェクター/マッサージャー
- Steinコーティング機器
- Steinフライヤー
- Stein TwinDrum™スパイラルオープン
- Double D高インピンジメントオープン  
および チャーグリルバーマーカー
- Formcookコンタクトクッカー  
および コンビクッカー
- Frigoscandia GYROCOMPACT®  
40フリーザー、Advantecインピンジメン  
トフリーザー、SuperContact、Crust  
フリーザー
- 凍結シミュレーション用ラボ設備

FTCは英国のエディンバラ近郊とオハイオ州サンダスキーに、イノベーションセンターは中国の昆山にあり、そこでJBTの機器をデモンストレーションできます。FTCでのデモンストレーションの予約や自社内でのテストにご興味がある場合、お近くのJBTの営業所にお問い合わせください。

FTCまで食品加工の課題をお寄せください。最高レベルの効率性、品質、安全性の実現をお手伝いします。

# JBTは、フレッシュカットと サーマルフード加工の スペシャリストFTNONを 紹介します

2018年7月、JBT Corporationはフレッシュカットとサーマルフード加工業界用のソリューション提供会社の大手であるFTNONを買収しました。

FTNONの本社はオランダのアルメロにあります。FTNONの買収で、フレッシュカット機器市場に参入します。生鮮加工食品の需要は急速に拡大しており、その市場を開拓します。この買収によって、果物や野菜の切断、芯のくり抜き、皮むきのロボット技術もたらされます。これらの技術は、顧客の人手不足解消のために、価値あるものです。

50年以上の経験を持つFTNONが食品加工用衛生ソリューションのトップランナーであることはだれもが認めるところであり、食品産業の生産ラインにロボット工学を応用し急成長しています。FTNONが提供する機器および食品加工ソリューションは、生産ラインの高度な製造・組立、そしてスタンドアロンの食品加工用マシンが中心です。「私たちには、食品加工チェーンの課題に特化した特許取得済みロボット・加工技術を開発する強力な社内開発チームがあります。顧客と価値あるパートナーシップを構築し、顧客の加工が高付加価値を生み出すものになることを目指しています。」と、FTNONのコマーシャルディレクター、ジョス・シュレーダー(Jos

Schröder)氏は述べています。FTNONが食品加工業界の顧客に提供しているソリューションは以下のものです。

- 洗浄・乾燥技術
- ロボットによる芯のくり抜き
- 皮むき技術
- スチーム、漂白、調理、冷却

## JBTとの合併で得るものは大きい

JBTのフレッシュカット市場参入の最初のベンチャー企業となったFTNONは、急成長中の調理済み加工食品セグメント向けにサラダ、果物、野菜の調理を専門的に行なっている会社です。「JBTは世界の多くの地域で販売とサービスを提供しているグローバルな地盤があるため得るものは大きく、その点、FTNONはアクセスできる市場に限界がありました。また、ペットフード市場と調理食品市場という点で、JBTとは多くの相乗効果があります。」と、シュレーダーは説明しています。

## 総合的ソリューションプロバイダー — 機器のモニタリング

食品加工業界では、顧客がさまざまな機器のサプライヤー数を減らす傾向にあります。「食品加工会社が探しているのは、戦略的パートナーシップを締結し、ライン一式を提供でき、関連の生産データを最終的にすべて開示できるサプライヤーです。」と、シュレーダーは付け加えています。データ収集プラットフォームの開発

において、JBTは自社IoTでFTNON機器と一緒に使え、顧客に提供できるiOPS™を接続することができます。iOPS™を使用すると、顧客とJBTの双方で、機器のステータス、操作、障害、診断の問題、ならびに原材料のデータをリアルタイムでモニタリングでき、実際の検討材料として利用できます。「これで、本当の“ブロックチェーン”を構築する機会は、ますます近づきました」と、シュレーダーは言っています。

## 統合型ソリューション

FTNONには、ブランチャーとスチーマーを製造してきた長い伝統があります。ダイナミック・クラウド・コントロール(DCC)は、スチーマーのエネルギー効率を大幅に向上させる、革新的で衛生的な蒸し技術です。DCC蒸し技術は、肉、ペットフード、果物、野菜、調理食品、ベビーフードなどの製品を対象としています。DCCシステムは、JBTのFrigoscandia®冷蔵・冷凍システム、Stein, Double D, Formcook®クッキングシステムと統合できます。

「高性能なこれらのシステムを組み合わせれば、お客様は効率化を図れ、生産品品質を高められます。」と、シュレーダーは締めくくりました。



# 新登場JBT ブランドへ ようこそ



新鮮なカットサラダ、野菜、ハーブ用洗浄ライン



ジャガイモと野菜用のDCCベルトスチーマー



# JBTが導入する インジェクションと マリネーション

**J**BTは2018年第1四半期に、ドイツに本拠を置くメーカーSchröder Maschinenbau GmbH & Co KG（「シュレーダー」）を買収しました。

シュレーダーが加わったことで、マリネーションと、インジェクション、ポーシオンにおいてプロテインのバリューチェーンのJBTの地位がゆるぎないものとなりました。シュレーダーは、50年以上にわたり、塩漬けとマリネ技術のパイオニアであり、食肉製品のブライン加工、インジェクション（注入）、もみ込み用の高品質システムを食品加工業界に提供しています。

## 肉屋の主人であり、精肉技術者

「シュレーダーが他の機械メーカーと決定的に違っているのはどこでしょう？ 営業チームの全員が肉屋の主人であり、精肉技術者です。私たちは、“肉屋の話”を実践し、長年の経験を積んだ研究開発チームとサービスチームが力を合わせ、市場のニーズにぎりぎりまで合わせます。」と、シュレーダーのジェネラルマネージャー、ピーター・ダンヴェアト(Peter Danwerth)氏は述べています。

「ドイツのヴェルターにある私たちのテストセンターは、お客様に非常によく利用されています。生産品の品質と利益を改善する新しい方法をテストするため、肉と材料を持っていらしゃいます。こうしたお客様がどれだけ多くの新しいアイデアやソリューションを持ち帰ったかを見るのは、いつも感慨深いものです」と、ダンヴェアト氏は付け加えました。

## IMAXインジェクターシリーズ

シュレーダーの高性能インジェクターは、赤身肉、鶏肉、魚など、さまざまな製品に対応するよう設計されています。特製のブラインレンピヤ、難しい成分を注入するよう調整することもできます。製品シリーズは、HIGHラインモデルとSMARTラインモデルに分かれています。「シュレーダーのIMAXインジェクターは幅広い製品に対応できます」と、シュレーダーラインのJBTセールスマネージャー、マイケル・ネーリング(Michael Nöhring)は述べています。「インジェクターの正確さと高い歩留まりは、ブライン加工業界での50年の経験に加え、ドイツのレムゴにある応用科学大学で行った研究に基づいています。」



注入技術の新しいベンチマーク。私たちが決定的に違っているのは、完璧な部材の組み合わせに関する知識です。





“インジェクターの正確さと高い歩留まりは、ブライン加工業界での50年の経験に基づいています。”

**SCHRÖDER**  
THE SAFE SIDE OF FOOD.

HIGHラインシリーズは、ミートインジェクション加工で考えられるすべてに対応しています。

1時間あたり2トンのシングルヘッドマシンから、ダブルヘッドハイブリッドインジェクターまで、幅広い製品を揃えています。ダブルヘッドは、標準の透明なブラインだけでなく、高粘度のブライン(ミート・イン・ミートのブラインなど)を1時間あたり7トン以上の速度で処理できます。HIGHラインシリーズは、どんな製品であれ、容量、歩留まり、困難な要求などに適切に対応したモデルが用意されています。

#### スマートなマシン

別の輸入市場セグメントは、SMARTラインシリーズでカバーされています。すべてのモデルには、骨付き製品用の引き込みブロックとオプションの軟化ブロックの2種類のマニホールがあります。注入率は5%から80%の間で変更できます。ネーリングは次のように続けます。「インジェクターは、中規模の顧客の工程や生産条件に合わせて設計されています。

つまり、各種製品の典型的な容量は、1日に5~30トンです。洗浄が簡単で、使用ブラインと生産後の残りのブラインが少ないところは、マシンがスマートになった点です。」

#### ハイテクなミキサーの設計

BRIMAブライン・プリパレーション・システムは、ブライン混合中のオペレーターガイダンス、バッチ処理中の重量チェック、冷却時間と混合時間の均一化など、多数の機能があります。ブラインの準備を十分に行なうことは、高い歩留まりで、味が良く、高品質な製品をつくる注入と加工の概念全体の重要な部分です。ネーリングは次のように説明しています。「食品安全上の目標温度にするため、BRIMAXシステムはブライン準備中にプレートまたはパイプの熱交換器を使って、効果的な冷却を行ないます。ブラインを冷却すると、成分をフルに生かして、歩留まりの向上やドリップロスの減少、貯蔵寿命の最長化が図れます。」

#### 能動的な肉のもみ込み

MAXマッサージャーは、向上したスライス凝集力により、スライサーでの保水率と歩留まりアップの鍵となる製品です。MAX真空マッサージャーユニットは、骨なし製品に鍵となるメリットを提供します。MAXマッサージャーユニットは、連続加工でもバッチ処理でも、制御された温度下で真空状態をつくります。特別に設計されたパドルを使用し、能動的に肉をもみ込むシュレーダーのMAXの技術により、筋線維の内側と外側のタンパク質を活性化し、非常に短い時間で水分保持と歩留まりを大幅に改善します。

シュレーダーのIMAXインジェクターは、調理済み製品や冷凍肉製品の製造工程の一つ目のマシンとしてお使いいただけます。鶏肉のIQF凍結用に、JBTのFrigoscandiaGYRoCOM-PACT®スパイラル冷蔵冷凍システムの前面に直接設置していただくこともできます。

# ヨーロッパでも XVISIONの 販売を開始

**加**工肉製品に含まれる汚染物質(金属粉、ガラス片、農産物の小石など)は、最終消費者を不快にするだけでなく、製品回収に多額の費用がかかり、ブランドイメージを損なうおそれもあります。

稼働中の加工施設でこのような状況ができる限り発生しないようにしたい。XVisionが生まれ、それ以来好評を博していることの陰には、そんな重要な目的があります。独創的なJBTのシステムであるXVisionは、汚染物質の読み取りに関わるよくある落とし穴を克服するのに役立ちます。JBT XVisionは、すでに北米で信頼を得ているブランドであり、現在、ヨーロッパでデビューしているところです。

JBT XVisionの部門プロダクトマネージャー、ディノ・カルボネ(Dino Carbone)の説明によると、このシステムは通常、ケース入り製品、ひき肉、ホットドッグソーセージ、トレイ製品、調理済み製品、豚肉、ベーコン、焼き菓子などのホイル包装製品から異物を検出するのに使用されます。

「XVisionは、生産工程で混入した汚染物質を探知します」と、ディノは言います。「典型的な汚染物質には、ステンレス鋼、鉄、非鉄金属などの基本金属がありますが、X線は、多くのパッキンや詰め物でよく使われているガラス、石灰化骨、高密度ゴムなども検出できます。」

“**汚染物質をピンポイントで特定**”



**XVISION™**





# FOOD SAFETY

このシステムは通常、ケース入り製品、ひき肉、ホットドッグソーセージ、トレイ製品、調理済み製品、豚肉、ベーコン、焼き菓子などのホイル包装製品から異物を検出するのに使用されます。

## 高い感度

JBTのXVisionのお客様には、食品生産会社の世界最大手の某社も含まれています。XVisionマシンを16台所有し、牛挽肉工場で肉の検査に使用しています。ハム、ベーコン、ポーク製品パッケージ、デリミート・スライスなどの豚肉業界の多くの大手加工業者もXVisionを利用しています。このほか、包装製品、スナック食品、ベーカリー業界でも広く使用されています。

## プラグアンドプレイ設計

顧客の間で確固たる人気を誇る重要な機能は、困難な状況でも、XVisionのメンテナンスが容易にできることです。「弊社の機器でお客様が本当に気に入っているのは、内部モジュールとプラグアンドプレイ設計です。これにより、現地のスタッフは非常に費用対効果の高い方法でユニットを管理できます。」と、カルボネは続けます。「ほかにも、ほとんどメンテナンス要らずで、乾燥やほこりに強く、暖かい生産環境で動作するように設計されているところも、気に入っていただいています。」

消費者の安全を確保するJBTのXVision X線検出は、小売業者の要求を満たし、時代遅れの金属検出技術に取って代わります。





# JBT ロシア ダヴァーイ

“  
より高い  
品質の追求は  
不可欠な  
テーマです。”

ロシアのJBTチーム、左から。  
クリスト・ファン・ザントフォールト (Christ Van Zantvoort)  
地域セールスマネージャー  
ロシア・CIS・スカンジナビア市場担当

クリスティーナ・グムニツカヤ (Kristina Gumnitzkaya)  
セールスアシスタント兼カスタマーケア  
ロシア・CIS担当

アルテム・ランコフスキー (Artem Rankovskiy)  
エリアセールスマネージャー  
ロシア・CIS担当

聖ワシリイ大聖堂  
赤の広場、モスクワ



# 継

継続的な成長—持続可能な成功基盤の構築を目指すJBTは、ロシアとCISのお客様により良いサービスを提供するために、現在、現地の販売・サポートチームを強化しています。この地域で拡大している食品市場は、JBT製品シリーズにマッチしています。JBTは、自社の存在感を高め、顧客に付加価値ソリューションを提供できることを期待しています。

「ロシアとCISの鶏肉産業の発展に26年以上にわたって積極的に関わり、成功を収めました。その後、私たちはロシア・CIS・スカンジナビア地区の食品市場全体をサポートするという、JBTの大きな仕事に取り組んできました。」と話すのは、ロシア・CIS・スカンジナビア市場を担当するJBTの新規採用地域セールスマネージャー、クリスト・ファン・ザントフォールト(Christ Van Zantvoort)です。

JBTは、世界の食品業界向け技術ソリューションのプロバイダーとして、肉、魚介類、鶏肉から果物や野菜、焼き菓子、コンビニエンス食品に至るまで、食品加工全体に一貫した統合ソリューションを提供しています。

## 大規模化と製品の多様化

変わる顧客要件、大規模化、増える自動化、食品安全規制によって、より良い工程と製品品質の追求を余儀なくされています。これらの課題はすべて、ロシア・CIS食品市場が現在取り組んでおり進捗中です。輸入の減少や、ロシア・CISの現地生産の増加、輸出の増加はこれらに関わりがあります。1970年以降、ロシア・CISでJBTが果たしてきたこの分野での役割は、あらゆる食品加工業者にとって興味深いチャンスをもたらしています。



ダリア・イワノワ(Daria Ivanova)  
スカンジナビア市場営業アシスタント

「ロシア・CISの食品市場でさまざまな進展が見られます。モスクワやサンクトペテルブルクなど主要都市の周辺地域では、大規模化と製品の多様化が重要なトピックです。」と、クリストは説明します。「大企業は多くの場合、いくつかのプロテインググループに絞って、非常に広範な製品を大量に生産しています。大規模化と効率の向上も今後数年間にわたる重要な展開です。また、地域への供給に注力している生産能力の低い地場企業もありますが、同時に、製品の多様性が高く、製品の品質要求が高い生産者も見受けられます。」

各国では同様に、生鮮食品と冷凍食品の市場も拡大しており、コンビニエンス製品市場には、今後数年にわたってあらゆる種類のチャンスが生まれます。

## 品質の追求

より高い品質の追求は不可欠なテーマです。特に米国とブラジルからの輸入が減少し、ロシア・CIS自体の生産レベルが上昇している状況で、自給自足して、ヨーロッパや、中国、中東、極東に輸出したいという要望があり、製品品質が優先事項として浮上しています。

## JBTは、あらゆる技術のパートナー

JBTは、食品業界向けの高品質な技術ソリューションのサプライヤーとして全世界に知られています。JBTは、顧客の最終製品のすべての加工工程で技術的にカスタマイズしたソリューションを提供します。たとえばインジェクション(注入)、マリネ、野菜の皮むき、ハイテクのポーショニング、X-visionシステム、衣つけやパン粉まぶし、揚げまたは熱処理など原材料の準備から、IQF凍結や大容量凍結工程に至るまで、いろいろなソリューションがあります。

「私たちは、弊社の超優良顧客と協力して、ご要望と顧客環境にぴったり合う、最高の成果を達成できるソリューションに日々取り組んでいます。」と、クリストは補足します。JBTはロシアとCISで長年営業しており、そのことはロシア・CISの食品市場のさらなる発展に貢献できる成功と熱意の明白な証拠といえるものです。

「国内外にあるカスタマーケア部門の事前予測サポートとともに、新生JBTロシア・CIS・スカンジナビアチームは、お客様のあらゆる要請にお応えいたします。」



# 内面の 良さは、 外面に 表れる。

JBTのソリューション開発はあらゆる点で、サステナビリティと社会倫理に多大な考慮を払いながら進めていますので、安心できます。

JBTから機械を購入すると、責任ある方法で開発と製造が行われていることがわかります。購入する機器が、最新の科学技術を採用しており、環境への影響を最小限に抑えるものであることもわかります。

しかし、それで終わりではありません。JBTのソリューションとプロセスは、CSR分野での影響力を常に改善するというコミットメントを伴うものです。たとえば、よりエネルギー効率の高い駆動ラインを開発したり、使用する水や化学物質を削減したり、あるいは、より持続可能なワークフローを作成するためのトレーニングとサポートを提供したりしています。

環境に与える影響を最小限に抑えることを優先するJBTの注力は、1台の機器の販売契約を結ぶだけでは終わりません。私たちは、お客様との長期的なパートナーシップに専心しています。

JBTのカスタマーケアサービスにより、古い機器でも質の高いメンテナンスやマシンのアップグレードサービスが受けられるため、機器を最大限に活用して運用コストを削減できます。JBTが提供しているアップグレードキットとソリューションは、環境への影響を最小限に抑えながら、運用効率を最大化するように設計・考案されています。







“ JBTは  
企業としての  
社会的責任を  
どのように  
果たすのか

# 食品加工の 世界的リーダー JBTの人材募集

## あなたが活躍できる場所、JBT

ジョンビン・テクノロジーズ(JBT)は、食品加工産業で高価値を求める層に対してサービス提供を行う大手技術ソリューションプロバイダーです。先進的な高性能システムや製品の設計や、製造、テスト、保守サービス等をお客様に提供しています。

## JBTが用意するキャリア

グローバルチームと多国籍チームの多様性により、広範な製品や技術の開発やサポートを行なえます。エンジニアリング、セールス&マーケティング、オペレーション、製造その他の分野でのキャリアを用意しています。25か国以上の営業・サービス事務所に約5,800人の従業員を擁し、当社のグローバルな存在感は高まる一方です。



## JBTのコミットメント

インターンシップ希望の大学生、経験豊富なプロフェッショナル、腕のいい営業マン、どなたにも並外れたキャリア形成の機会があります。様々な才能が当社に集まれば、最高の製品とサービスを顧客に提供することができます。社員を大切にし、ブレインストーミングやコラボレーション、継続的な改善を奨励しており、やりがいのある、刺激的な職場環境を楽しめます。

ご応募はこちらまで: [jbt.com/foodtech/about-us/careers/search-and-apply](http://jbt.com/foodtech/about-us/careers/search-and-apply)



# JBT関連イベント

JBTが出展を予定している  
展示会をチェックできます

[WWW.JBTC.COM/NEWS-AND-EVENTS/EVENTS](http://WWW.JBTC.COM/NEWS-AND-EVENTS/EVENTS)



## 最新情報をキャッチ！



ISSUU



LINKEDIN



YOUTUBE



BLOG



# 世界中に広がる ネットワーク

## 連絡先

### ヨーロッパ

#### スウェーデン

**John Bean Technologies AB**  
Rusthällsgatan 21, Box 913  
SE-251 09 Helsingborg  
Sweden  
電話 : +46 42 490 4000  
E-mail: info-europe@jbt.com

#### フランス

**John Bean Technologies SA**  
Taverparc - Bâtiment 2.1  
62 Boulevard Henri Navier  
95150 Taverny  
France  
電話 : +33 1 84 28 02 00  
E-mail: info-europe@jbt.com

#### ドイツ

**John Bean Technologies GmbH**  
Esch 11  
33824 Werther  
Germany  
電話 : +49 5203 9700 970  
E-mail: info-europe@jbt.com

#### イタリア

**John Bean Technologies SpA**  
Via Mantova 63/A  
43100 Parma  
Italy  
電話 : +39 0521 908411  
E-mail: info-europe@jbt.com

#### ポーランド

**John Bean Technologies Sp. z o.o.**  
Ul. Przy Bazantarni 11  
02-793 Warszawa  
Poland  
電話 : +48 22 894 9025  
E-mail: info-poland@jbt.com

#### ロシア

**John Bean Technologies LLC**  
ul. Petrovka 27  
Entrance 2  
RU-107031 Moscow,  
Russia  
電話 : +7 495 221 87 12  
E-mail: info-europe@jbt.com

#### スペイン

**John Bean Technologies Spain S.L.**  
Carretera A2, Km. 34,400  
28805 Alcalá de Henares Madrid  
Spain  
電話 : +34 913 046 698  
E-mail: info-europe@jbt.com

#### 英国

**John Bean Technologies Ltd**  
Heather Park  
Kirkton South Road,  
Livingston, West Lothian EH54 7BT  
UK  
電話 : +44 1506 857112  
E-mail: info-europe@jbt.com

### 北アメリカ

**JBT Corporation**  
1622 First St.  
Sandusky, OH 44870  
USA  
電話 : +1 419 626 0304  
E-mail: process-solutions@jbt.com

### ラテンアメリカ

**John Bean Technologies**  
Máquinas e Equipamentos Industriais Ltda.  
Av Eng Camilo Dinucci 4605  
14808-900 Araraquara, São Paulo  
Brazil  
電話 : +55 16 3301 2000  
E-mail: latinamerica.info@jbt.com

### アジア

#### タイ

**John Bean Technologies (Thailand) Ltd**  
159/26 Serm-Mit Tower, Room no. 1602-3  
Sukhumvit 21 Road, Klongtoey Nua Sub-district  
Wattana District, Bangkok 10110,  
Thailand  
電話 : +66 2257 4000  
E-mail: infoasia-jbtfoodtech@jbt.com

#### 中国

**John Bean Technologies (Kunshan) Co., Ltd.**  
298 Shansong Road  
Kunshan, Jiangsu Province 215300  
PRC  
電話 : +86 512 3663 0500  
E-mail: info.cn@jbt.com



収益性が向上するのは、JBTの加工ソリューションだけです。

[www.jbt.com/foodtech](http://www.jbt.com/foodtech)