



技術部だより

お客さまが抱える問題を技術で解決！

今月納品予定のe-PEP関連の出荷準備が終盤を迎えています。システム一式として、スーパーへ初導入となる樹脂ボイラーイーヴォルと、樹脂ペレット製造機プラロス、そして関東圏でe-PEPペレット製造・回収・供給拠点となるパートナー企業リサイクルセンターへ、プラロス、発泡スチロールペレット処理機としてスチロスブイ、ステラ2台を納品する予定です。

今期は、e-PEPシステムの販売開始より、機械の精度アップはもちろんのこと、実際の現場のニーズに沿った処理工程ラインの設計開発に全力で取り組んできました。処理対象の廃プラスチックの形状・成分は、現場により千差万別で、難題に直面することも多々ありますが、お客さまが抱える問題を技術で解決して、弊社の技術+ニーズでさらにシステムの強固、新たな製品を生み出していきます！



ステラ単独型
ステラ-ネクスト

コンテナに回収されたスチロス圧縮物を自動でペレットに製造する処理工程ラインが完成！

コンテナからステラに送り込み、できたペレットは自動でフレコンバックへ吸引搬送できます。



札幌食べ歩き情報

★積丹ドライブ編★ By 総務部 ユミ姉

こんにちは。夏休み皆さんはどんなふうにご過ごされましたか？
夏休みの初日、私は毎年恒例の積丹半島へドライブに行ってきました。

積丹半島は北海道の西部に突き出た半島で、地名の由来はアイヌ語のシャクコタン（夏の村）なのだそう。【積丹ブルー】と呼ばれる青く透き通った海と断崖絶壁の海岸がとても美しく、夏に大人気のドライブコースなんです。（札幌からは車で2時間半くらい）

しかし私の目当てはただ一つ。もちろん「うに丼」です。
猟期が6月から8月の2か月のみと短く、この時期しか食べられないのです。

積丹の町に入ると「生うに丼」と書かれたたくさんのお店を目にします。私は一番ベタな「お食事処 みさき」へ。店主がうに漁師であり、添加物を一切使用していない最高の天然うにを提供しています。
この時期いつ行っても長蛇の列ですが、意外と回転が速いので苦になりません。1年ぶりの積丹のうにはやっぱり最高でした。

まだ、今年のうにを食べてない方、今なら間に合いますので是非足を運んでみてください！！



お食事処 みさき
北海道積丹郡積丹町大字日司町236
TEL : 0135-45-6547

営業時間：9：45～16：00

（ラストオーダー 15：45）

定休日：毎月第2、第4水曜日

今年度営業期間4月下旬～10月31日迄