

国内初

地球温暖化抑制に貢献 低温暖化冷媒を搭載した環境試験器を拡充

国内で初めて、地球温暖化への影響がより小さい冷媒[R-449A]を搭載した環境試験器を拡充します。地球温暖化の抑制に向け、欧州のFガス規制※1をはじめ、世界各国でフロンガスなど地球温暖化係数(GWP)※2の高いガスの使用を制限する動きが活発化しています。こうした中、当社は2017年7月、国内で初めてFガス規制に適合した低温暖化冷媒[R-449A(GWP1397)]を搭載した「冷熱衝撃装置 TSAシリーズ(水冷式)」を発売し、2018年3月には、「ハイパワー恒温(恒湿)器 ARシリーズ 急速温度変化タイプ」を発売しました。他の主要製品についても順次[R-449A]搭載に対応し、2020

年度までに全製品の対応を完了する予定です。今後も当社は、お客さまのニーズに的確にお応えするとともに、地球温暖化抑制への貢献に向け、他社に先駆けて環境配慮型製品の開発と普及に尽力してまいります。

※1 Fガス規制
欧州では、温室効果ガスのHFC(ハイドロフルオロカーボン)、PFC(パーフルオロカーボン)、SF6(六フッ化硫黄)をFガスと呼び、これらのガスの大気中への排出を抑制するための規制を設けている。環境試験装置は2020年から規制対象となり、GWP2500以上の冷媒を搭載した製品についてはEU域内での販売が禁止される。

※2 地球温暖化係数(GWP)
二酸化炭素を基準にして、他の温室効果ガスがどれだけ温暖化する能力があるかを表した数字のこと。値が小さいほど環境負荷が少ない。

低温暖化冷媒「R-449A」搭載製品を順次ラインアップしていきます。



冷熱衝撃装置 TSAシリーズ(水冷式)



ハイパワー恒温(恒湿)器 ARシリーズ
急速温度変化タイプ/スタンダードタイプ



恒温(恒湿)器 プラチナスJシリーズ



小型環境試験器

「第18回厨房設備機器展」に出展

2月に東京ビッグサイトで行われた「第18回厨房設備機器展」に出展しました。ブースでは、調理器内を減圧することにより、低温加熱でも短時間で食材に味を浸透させることができる「減圧低温加熱調理器」や、サラミ・ハムなどの熟成に適した「熟成庫」などを展示しました。有名シェフによる調理実演も行い、減圧低温加熱調理器を用いて食材の食感や色合いなどを損なうことなく、味をしっかりと浸透させるところをお見せしました。こうしたデモンストレーションがお客様の注目を集め、多くの方にご来場いただきました。今後もこのような活動を通じ、食品機械分野における認知度向上に取り組んでまいります。



シェフによる実演調理



熟成庫



減圧低温加熱調理器
ウィードプロ



減圧低温加熱調理器を用いた料理
猪ロース肉の卵黄ソース添え

第6回いきものにぎわい企業活動コンテスト 「公益社団法人国土緑化推進機構理事長賞」を受賞

当社とエスペックミック株式会社が福知山市大江町毛原自治会と取り組んでいる森林保全活動「毛原の森づくり活動『宝の山づくり』—京都モデルフォレスト運動」が、「第6回いきものにぎわい企業活動コンテスト*」で「公益社団法人国土緑化推進機構理事長賞」を受賞しました。

※生物多様性保全活動の広がりを促進することを目的とした表彰制度

主催：いきものにぎわい企業活動コンテスト実行委員会

後援：環境省・農林水産省・経団連自然保護協議会



毛原の森づくり活動参加者

個人投資家向けIRイベント 「東証IRフェスタ2018」に出展

3月にパシフィコ横浜で行われた東京証券取引所主催の「東証IRフェスタ2018」に出展しました。社長や社員による会社説明会を実施し、当社の事業内容や成長性などについてご説明しました。また、2月28日放送のラジオNIKKEI第1「朝イチマーケットスクエア "アサザイ今日の1社"」に社長が出演し、会社紹介を行いました。内容は番組ホームページより聴くことができます。

アサザイ HP：
www.radionikkei.jp/asazai/



社員によるブース内会社説明会