

日本の技術を世界へ発信 機械および電機の設計から組立まで 製造業のトータルサポート

テイクシステム



「ロラリオ ノードルラボ」1号店。大田区北千束、03・3726・5515

9月に満を持してオープンした。生麺とカップ、スープタンクにスープ、茹で釜に水をセットすれば、この全自動茹で麺機1台で

- ① 麺を自動で茹で釜まで運ぶ
- ② 茹で上がった麺を湯きりする
- ③ 容器に麺を投入
- ④ スープ、たれを投入

という一連の流れが可能となる。この斬新な技術により、品質のばらつきがなく、短時間でラーメンを提供することができる。

この部門の責任者である大岩専務は、「今まで培ってきたたくさんの技術を融合させて、新しく食品業界でもお客様に喜んでいただけるような製品をつくり、世界に向けて発信します。日系企業の進出が加速する世界市場において、活躍の一端を担いたい」と力強く語ってくれた。

テイクシステム（目黒区洗足、大岩義丈社長、03・5722・4293、<http://www.take-sys.co.jp>）は、昭和58年の創業以来、F Aメカニカルの電機、機械設計、製作を通じ、国内製造業の工場オートメーション化に貢献してきた。1つの業界に囚われず、自動車・半導体・一般缶・建設など多彩な業界で活躍し、現在は世界規模に拡大したラーメン市場の需要を取りこむために、全自動茹で麺機（HIMAJIN）の開発に力を入れている。

今年4月に発生した熊本地震の際も、被災地で1000杯以上の炊き出しを行った実績を持つこの新製品が、型化に成功し導入された1号店「ロラリオ ノードルラボ」が



同社の開発した全自動茹で麺機