

また、ガス発生装置・MFCメーカーであるコフロックは、脱炭素追求から、配送の必要なガスに代わり、窒素ガス発生装置の販売が伸びているという。度重なるガス代の値上げで、ガス業者がP S Aに替える動きさえある。「ランニングコストで見ると、ボンベよりもP S Aの電気代の方がコストダウンとなる。ガスが値上げの時こそP S Aの出番。」

当社も食品分野では、コンビニ惣菜、精肉・ハムソーセージ、チーズ、パン粉等の製造者にP S Aとガス混合装置を納入している。混合装置は



起動時に女性キャラクターを登場させ、装置をソフトなイメージに変えた『BRENDA』(コフロック)



レシピ記憶機能があるものなど、最近、高機能機種が求められる印象だ。MFCによる流量制御なら、記録を出力し、エビデンスも残せる」。本来、ガス混合装置は特注が多い。

M A P用では、200〜5000ℓが主流で、価格も400万円〜(要問合わせ)という。「炭酸ガスを混ぜたい、加湿したいなど、顧客により要望が異なるため、要望に沿ったものを作る。風味の維持を大前提に可変機能が求められるようになった。当社はMFCメーカーの強みを生かし社内での個別の仕様に調整が可能。現在、食品向けの引き合いは多い」という。もともと分析分野で混合装置の依頼は多かった。中には5種や10種の混合もあり、その都度一品一様で製造していた。14年に食品分野にも使用できるガス混合装置『BRENDA』を発売。他社に先駆けタッチパネル、高性能MFC搭載とし、デザインは地元大学とコラボした。起動時に出てくる女性キャラクターと分かりやすいパネル表示で、従来の固いイメージを一新した。