

【Press Release Category:新スープサーバーのご提案】

2014年6月10日
ハナマルキ株式会社
ネスレ日本株式会社

ハナマルキとネスレ日本が新提案！
“お味噌汁、コーンスープ、コンソメスープが一台で提供できる”
「スープビュッフェマシン」



味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社(本社:長野県伊那市、代表取締役社長:花岡俊夫、以下 ハナマルキ)とネスレ日本株式会社(本社:神戸市中央区、代表取締役社長:高岡浩三 以下 ネスレ日本)は、共同で、和洋スープを1台で提供できる、新コンセプトサーバー「スープビュッフェマシン」をご提案致します。

この「スープビュッフェマシン」は、ハナマルキ、ネスレ日本がコラボレーションすることで、和洋定番スープ3品

「味噌汁」「コーンスープ」「コンソメスープ」を1台で提供することを可能にした新しいスープサーバーです。味噌汁の味噌は、ハナマルキがこのサーバー用に特別に開発したもので、芳醇な香りと濃厚なコクが特長の味噌汁になります。コーンスープ、コンソメスープは、ネスレ日本が誇る「マギー」ブランドを使用。コーンスープは風味豊かでクリーミーな味わい、コンソメスープはあっさりして、まろやかな味わいが特長です。

また、サーバーには、「廃棄ロスがない」、「1杯ずつ提供するので煮詰まらずいつも作り立て」、「ピーク時の補充の手間がいない」、「1杯(120ml)の抽出は約 12 秒で可能」などの特長があり、使いやすさにもこだわっています。

この和洋スープ一体型のサーバーは、省スペース化を可能にし、また消費者に対しても斬新さを訴求すると共に味噌汁、スープと選択の幅を広げることができます。対象顧客としては、ホテル、ビュッフェ、飲食店、レジャー施設などを想定しており、その中でも特に近年増加する経営効率化のためにスープや飲料サーバーを導入する店の需要に対応できると考えます。

このサーバーの導入を拡大することによって、外食においても、より気軽に「味噌汁」や「スープ」を味わい、楽しんでいただける環境を創造し、ハナマルキとしては「味噌汁」、ネスレ日本としては「スープ」の販売機会を増加させ、売上アップにつなげてまいります。

<「スープビュッフェマシン」概要>

- サイズ:奥行き 591×幅 320×高さ 760mm
- 重量:31kg
- ミキサー数:3
- 抽出時間:約 12 秒/120mlカップ

■豊富なバラエティーを手軽に提供

- ・小スペースで和洋3種類の定番スープを提供可能
- ・1杯の抽出は 12 秒で可能
- ・外食専用の本格的な味
- ・1杯ずつ、いつもいれたての味噌汁、スープ
- ・約 180 杯分の原料保管が可能

■無駄がなく、安全なオペレーション

- ・廃棄ロスなし
- ・煮詰まりなし
- ・寸胴鍋での提供に比べ、やけどの心配が少ない

■効率アップでコスト削減

- ・簡単操作、清掃時間の短縮で人件費削減
- ・1回で約 180 杯分の原料補充が可能

<ハナマルキ株式会社 概要>

所在地 : (本社)長野県伊那市西箕輪 2701
(本社事務所) 東京都中央区日本橋茅場町 2-15-4

代表者 : 花岡 俊夫

事業内容 : 味噌醸造販売および加工食品製造販売

URL : <http://www.hanamaruki.co.jp/>

<ネスレ日本株式会社 概要>

所在地 : 神戸市中央区御幸通 7-1-15(ネスレハウス)

代表者 : 高岡 浩三

事業内容 : 飲料、食料品、菓子、ペットフード等製造・販売

URL : <http://www.nestle.co.jp/>

※本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告なしに変更されることがあります。