

こんにちは！
めぐりん菜通信をお読みいただきありがとうございます。

今月号は、「**新提案：破碎脱水機＋野菜処理機**」「**春の野菜果物**」
の記事をお届けします。
今年の東海地方の梅雨入り予想は6月8日。まだ片鱗もなく晴天続き
です。(担当:齊藤)

新提案:破碎脱水機＋野菜処理機

6月1日、新しいお客様で野菜処理機の減量率試験が始まります。
今回のデモのポイントは、**破碎脱水後の野菜クズの減量率**です。



現在、野菜工場での野菜クズ処理のスタンダードは**破碎脱水**です。

破碎脱水機にて処理することにより**半分に減量**し、コストダウンが
見込めます。一方、専任者の確保、衛生環境の悪化などのデメリットも
伴います。

破碎脱水残渣 500kg/日



今回のご提案の肝は、**破碎脱水機＋野菜処理機**です。
脱水した残渣を野菜処理機に投入しさらに**減量、コストダウン**を進めます。
あわせて、**清掃手間、衛生環境改善**を図ります。
減量率は83%、**17%残り**を見込みます。

春の野菜・果物



5/21 袋掛けした**ビワ**も少しづつ
色づいて来ています。
あと、3週間ぐらいで収穫です。

ビワは、春の代表的な果物ですが
初夏の訪れも感じさせます。



お客様の漬物工場で、新**らっきょ**の漬け込みが始まりました。
1年中、**らっきょ**漬は流通しますが、新**らっきょ**は、やはりシャキ
シャキ感が違います。手間と根気のいる作業です。



そろそろ**ミョウガ**も旬の時期(露地6月下旬)に入ります。
ミョウガの葉はこんな感じ。湿った土壌を好みます。街中でも偶に
見かけます。地下茎が伸び、**タケノコ**のように出てきます。

らっきょ、**ミョウガ**、主役ではありませんが、体を冷やしてくれる
夏に欠かせない野菜です。