

**平成19年度千葉県グループ招へい事業（食品機械） 12月4-5日**

<b>会社名: CHALON MEGARD</b>			
<b>住所: Rue des Narcisses 01460 MONTREAL LA CLUSE-FRANCE</b>			
(Country)	(Area)	(Number)	
<b>Telephone: +334 47 76 11 55</b>			
<b>E-mail address:</b> chalonmegard@chalonmegard.com		<b>Home page address:</b> http://www.chalonmegard.com	
(Given)		(Middle)	(Family)
<b>来日予定者: Pierre Gavignon</b>			
<b>肩書き: CEO</b>			

**1. 会社紹介**

CHALON MEGARD 社は 1920 年に創業したチーズ製造機械・ラインのメーカー。グラナ・パダーノ、エメンタールチーズ、エダム、ゴード、マンチェゴ、ブルーチーズ等、ハード、セミハード、ブルーチーズなど、あらゆるタイプのチーズ製造に対応している。

乳製品製造ユニットから高度に機械化された製造ラインに至るまで多くの機器・設備を取り扱っており、機器・設備の導入や試運転、テクニカルサービスやメンテナンス等技術的なサポートを行っている。

<b>資本金</b>	275 400 euros	<b>年商 (US\$)</b>	35 000 000 US\$
<b>従業員数</b>	115	<b>設立年</b>	1920

## 2. 製品のセールスポイント

CHALON MEGARD 社は、Bretèche Industrie ([www.breteche.com](http://www.breteche.com))グループの一員として、同じBretèche グループである TECNAL 社(ソフトチーズ・ヨーグルト・デザート・飲料等の乳製品加工機器)や SIMON 社(バター製造機器)などと共同で、グループトータルとして、顧客に対し、より広範囲なソリューションが提供できる。

CHALON MEGARD 社は、チーズ業界において90年以上にわたる実績があり、すべての種類のチーズ製造に係る設備の開発、製造、導入でワールドワイドな活動を行っている。

顧客の技術部門や工場部門(一日あたり百万リッター以上の牛乳を取り扱う工場)に対し、私たちは以下のことができます。

- 品質、安全、衛生面での高い基準を満たす。
- それぞれ異なる工程・製品管理基準に合わせたサービスの提供。
- それぞれ異なる製造ライン向けのフレキシブルなソリューションの提供。
- 機械の輸出やアフターサービスの提供。

## 3. 日本訪問の目的

1) 日本のチーズ市場や食品機械産業に対する理解を深める。

2) 日本のチーズ市場や経済事情、商慣習を熟知し、以下のことができる代理店またはパートナーを見つける。

- 当社に日本のチーズ製造会社を紹介できる。
- 機械に関する日本の規制・規則を理解する上でのサポートならびにこれら諸事情を勘案し見積もりを行うことができる。
- 商談や契約締結のサポートができる。
- プロジェクトのフォローアップやデリバリー、設備導入に求められるすべての情報提供。
- 設備の導入やアフターサービスを行うハイスキルの技術者を見つける上でのサポート。

3) マーケットが十分大きい場合には、現地で機械の一部またはすべてを製造できる協業相手を探すことを検討する。

4) その他の目的として、いくつかの食品機械メーカーと面談し、協業の可能性を探りたい。

## 4. これまでの日本でのビジネス

日本企業とのビジネスはまだない。

## 5. 今後の日本でのビジネス展開

まだ、具体的な日本でのビジネスプランはないが、今回のミッションに参加した上での展望やパートナーの存在次第で検討する。

# 平成19年度千葉県グループ招へい事業（食品機械）12月4-5日

<b>企業名:</b> NC HYPERBARIC (スペイン)					
<b>住所:</b> Cl Condado de Trevino, 59 09001 Surgos					
	(country)	(area)	(Number)	(country)	(area) (number)
<b>Telephone:</b>	+34	947	473 874	<b>Facsimile:</b>	+34 947 298 111
<b>E-mail address:</b> c.tonello@nchyperbaric.es			<b>URL:</b> www.nchyperbaric.com		
	(given)	(middle)	(family)		
<b>来日予定者:</b>	Carole Lucie Tonello				
<b>肩書き:</b> Applications & Process Development Manager					

## 2. 会社紹介

NC Hyperbaricは、1999年にブルゴス (スペイン) で設立された会社であり、工業用精密機器の製造に関する50年の伝統を受け継いでいます (金属部品用高圧機器の欧州主要企業Nicolás Correa社のスピンオフ企業)。設立当初から、食品業界向けの高圧処理 (HPP) 装置の開発、製造、および商品化といった事業を行っている。

NC Hyperbaricは、2004年以来、世界の主要な産業用HPP装置メーカーとなり、ヨーロッパ、アメリカ、アジア、オセアニア地域において、インスタントの肉料理や野菜料理、海産物、ならびに乳製品の加工用機器を設置してきました。

<b>資本金</b>	2,237,000 ドル (1,618,000 ユーロ)	<b>年商 (US\$)</b>	15,180,000 ドル (10,978,000 ユーロ)
<b>従業員数</b>	45 名	<b>設立年</b>	1976 年

## 2. 製品のセールスポイント

### 高圧処理の利点:

食品衛生と保存のための従来の加熱処理法とまったく異なり、HPP技術は、食品本来の特性を大切に、品質と安全を保証すると同時にその保存期間を延ばします。この技術的ソリューションは特にインスタント食品に適しており、自然、新鮮、安全、便利という食品市場の要求を完全に満たすものです。また、海産物の高圧処理では、生産歩留まりを向上させることができます。

### NC Hyperbaricの技術が競合他社よりも優れている点:

- 設置が容易で、製品のトレーサビリティを最大にする設計であること。
- 食品業界向けの特別な対応 (清掃が容易で使いやすいステンレススチール製のカバー)。
- 使用と操作にあたって、最大600 MPa (6000気圧または87 000 psi) まで高い信頼性と安全性を提供。
- 容積と能力の範囲が世界最大 (55~420 Lの装置)。
- 要求レベルが厳しい会社 (伊藤ハム/日本 - Kraft Foods/USA - Tyson) における機器設置の経験がある。

## 4. 日本訪問の目的

日本を訪れる目的はHPPと当社の装置をひきつづき日本の食品業界に紹介することですが、それは、この市場がインスタント食品とシーフード製品において特に重要だからです。この機会に顧客を訪問しようと考えています。

## 4 これまでの日本でのビジネス

NC Hyperbaricは、兼松KGK (<http://www.kgk-j.co.jp/>) と日本における販売契約を結んでいます。また兼松KGKは、三宝化成工業 (<http://www.sanponet.co.jp/>) とNC Hyperbaric機器の販売と保守に関する契約を結んでいます。しかし、これまでに兼松KGKおよび三宝化成工業と協力して販売したHPP装置はまだ3台に止まっています。

## 5, 今後の日本でのビジネス展開

当社の事業計画は、兼松KGKおよび三宝化成工業と協力して、日本の食品業界に当社の存在を拡大することです。この目的のために必要なのは、日本を訪問して日本市場に関する理解を深め、日本の代理店と密接に接触し、且つ顧客を訪問することです。NC Hyperbaricが、コミュニケーションに関して特別な努力を払い、日本で開かれる食品機械展示会やHPPに関する科学会議に参加しているのは、我々の技術がまだよく知られていないからです。

日本で設置した機械はまだ3台に過ぎませんが、当社の来年以降の販売計画では、日本で年間2~4台の販売を見込んでいます。

# 平成19年度千葉県グループ招へい事業（食品機械）12月4-5日

企業名: Sani-Matic Inc.			
住所: Box 8662, MADISON,WI. 53708			
(country)	(area)	(country)	(area)
(Number)		(number)	
Telephone: 1 608 226 8519		Facsimile: 1 608 222 5378	
E-mail address: tedl@sanimatic.com		URL: sanimatic.com	
(family)	(given)		(middle)
来日予定者: Ted Jeffry Lingard			
肩書き: 社長/CEO			

### 3. 会社紹介

Sani-Matic は、洗浄システムの設計および製造を行っています。当社の技術は、加工装置を効率よく清掃し、各種規制と顧客の基準に準拠することを可能にするほか、一貫した洗浄性能を提供し、運転コストを下げることができます。

食品加工、畜肉と鶏肉、乳製品、飲料、医薬品、バイオ技術、化粧品、およびパーソナルケアの分野で、大小問わずあらゆる規模の会社に洗浄システムを提供します。納品後も、交換部品、プログラミング、および現場サービスなどの継続的なサポートを提供します。

資本金	1,000 万 US ドル	年商 (US\$)	2,000 万 US ドル
従業員数	100 名	設立年	1995 年

## 2. 製品のセールスポイント

当社の販売する洗浄システムは、それぞれの顧客の特別な用途とプラントの配置に合わせて個別に設計されます。当社の製品群には、分解洗浄機 (COP)、定置洗浄システム (CIP)、リンス/フォーム/消毒圧力システム (RFS)、コンベア式洗浄トンネル、ならびにさまざまなキャビネット洗浄機がありますが、これらはバット、ラック、パレット、中型バルクコンテナ、大型容器等を洗浄するものです。

さらに、スプレーボール、噴射機器、アングルライン/バスケット/T-ラインストレーナー、衛生タンクおよび容器、ホース・ドロップ・ステーション、ならびに台車洗浄アクセサリなどの衛生関連部品も専門としています。

Sani-Maticのシステムとコンポーネントが一体となって、信頼できる一貫した洗浄性能を提供します。

Sani-Maticの装置のいずれもが、最大かつ長期の性能を可能な限り低い運転コストで提供するように設計されています。保守の簡便さとその使い易さは、どのSani-Matic 設計においても重要な要素です。低い運転コストの実現は、水、化学物質、およびエネルギーの使用を最小にする設計によって達成されています。

## 5. 日本訪問の目的

Sani-Matic は、アジア太平洋地域からプロジェクトの引き合いを多く受けていますが、現在のところ、この地域でこのような機会を活用できる拠点や提携先はありません。日本が持つ技術的な専門知識やすぐれた製造技術は、当社が活動を展開するにせよ、あるいは提携先を見つけ出してこの地域で当社製品の販売、製造、あるいはサービスの支援を受けるにせよ、最適な選択肢を提供してくれるものと考えています。

## 4. これまでの日本でのビジネス

日本企業との間でビジネスを行ったことはありません。

## 5. 今後の日本でのビジネス展開

Sani-Maticは、日本において今すぐにでも事業を展開するといった計画はありませんが、JETROの支援を受けることで、当社が日本そしてアジア太平洋地域におけるビジネスプランを立てるのに役立つことを希望しています。

# 平成19年度千葉県グループ招へい事業（食品機械）12月4-5日

<b>企業名:</b> TNA Australia Pty Ltd. (オーストラリア)					
<b>住所:</b> 24 Carter Street, Sydney Olympic Park, NSW, 2127 Australia					
(country)	(area)	(Number)	(country)	(area)	(number)
<b>Telephone:</b> +61	(02)	9714 - 2321	<b>Facsimile:</b> +61	(02)	9748 - 2970
<b>E-mail address:</b> shayne.delaforce@tnasolutions.com			<b>URL:</b> www.tnasolutions.com		
		(given)	(middle)	(family)	
<b>来日予定者:</b>		Shayne		De la Force	
<b>肩書き:</b> Group Marketing Manager					

## 4. 会社紹介

tna は今年で創業 25 周年になります。当社の高性能な機械は、縦型製袋充填密封 (VFFS) 包装システムの分野において、業界のベンチマークとなっています。当社の製品は、設計を簡素化し部品点数を少なくすることで、最大出力と柔軟性を実現しています。主な製品としては、robag<sup>®</sup> VFFS 製袋機 (Baggers)、roflo<sup>®</sup>製品分配集積装置 (Product Distribution & Accumulation Equipment)、シーズニングシステム (Seasoning Systems)、マルチヘッドスケール (Multihead Scales)、重量計測機 (Checkweighers)、日付記録装置 (Date Corders)、金属探知装置 (Metal Detectors)、箱詰機 (Case Packers)、パレタイザー (Palettizers)、および Complete Processing Equipment などがあります。robag<sup>®</sup> VFFS システムは、軽食、菓子、ビスケット、シリアル、パスタ、製粉、および生鮮食品といったマーケットで大きな成功を収めており、パッケージの形態も、ピロー (pillow)、ブロックボトム (block bottom)、クアトロ (quattro)、ストリング (string)、およびカヌー (canoe) といったものを作ることができます。

<b>資本金</b>	非公開	<b>年商 (US\$)</b>	非公開
<b>従業員数</b>	200 名	<b>設立年</b>	1982 年

## 2. 製品のセールスポイント

現在 tna は、総合梱包・加工ソリューションを、ターンキー方式（※）によって、世界の食品加工メーカーに提供している大手のサプライヤーであり、設置ベースでは、全世界で 3,000 システムを超えています。tna 独自の革新的技術、多岐にわたるプロジェクト管理の経験、ならびに全世界 24 時間/年中無休のサポートによって、お客様は、低コストかつ廃棄物を抑えながら、より速く、より信頼性の高い、そしてよりフレキシブルなパッケージ入り加工食品を製造することができます。

※ターンキー方式：請負事業者が設計、施工、装備、試運転まで全てを一括して行い、発注者が直ちに使用することができる状態で施設を引き渡す方式。（ジェトロ注）

## 6. 日本訪問の目的

1. 特に、スナック食品業界を重視しつつ日本の食品業界について理解する。
2. 販売代理店候補の発掘。
3. 潜在的な顧客の発掘。
4. 投資インセンティブ、税制の情報収集。
5. 競合先を見定める。

## 4. これまでの日本でのビジネス

ありません。

## 5. 今後の日本でのビジネス展開

顧客の工場設備の近くに販売とサービスのための支店を開設します。また、他の都道府県地域にも拡大します。新事業所の開設にあたっては、過去に行ったように、他国の tna オフィスが、日本の事業所が自立するまで支援を行います。

この計画は変更の余地があり、今回の招聘プログラムの結果次第で変更することがあります。また、日本で 15 年の経験を持つ tna のマーケティング・マネージャが、日本への投資を指揮する予定です。

tna は、日本の多数のトレードショーで展示を行ってきており、日本市場についての理解を深めつつあります。