

チタン製配食トレー販売

車部品の浅野



プレス加工技術を生かし成型が難しいチタンで配食用のトレーを開発した

自動車部品などの試作を請け負う浅野（群馬県伊勢崎市、浅野誠社長）は食事の配達サービスなどで利用するチタン製のトレーを製品化、来春から販売を始める。耐久性があり軽いのが特徴で、保温性の高い蓄熱容器も用意した。介護市場が拡大する中、食事の配達サービスの需要もさらに広がるため、プレス加工の技術を生かした独自商品を企画した。

耐久性高く軽量 プレス技術で独自商品

チタン製のケータリングトレーは縦三十一・五センチ、横三十三センチの大

きさ。ご飯や総菜、みそ汁などの容器をはめ込めるよう、四力所にくぼみを付けた。全体を覆うフタもチタン製だ。おわん型の蓄熱容器も開発した。ご飯やみそ汁などの容器の下に重ねることで、中身が冷えるのを抑える仕組みだ。チタンは普及しているプレスチック製のトレーに比べて高級感があり、耐久性もある。キズが付きにくく、細菌の繁殖リスクも抑えられる。同じ金属のステンレスに比べて重さは約二分の一。チタン製のトレーとフタを合わせた重量は一・四五

キログラム程度で、持ち運びも簡単という。

浅野は自動車のフレーム部品などの試作を受託して業績を伸ばしてきた。収益基盤の拡大に向けた。収益基盤の拡大に向けた。収益基盤の拡大に向けた。

販売価格は現在詰めているが、原材料費や耐用

が中心となり、加工が難しいとされるチタンを使用し、形状が複雑なトレーを製品化することに成功した。今回が自社製品の第一弾となる。

販売価格は現在詰めているが、原材料費や耐用

年数の長さを踏まえ、プレスチック製のトレーに比べると割高になる見込み。来春までに月千円を生産する体制を整える。初年度は五千円、二〇一〇年三ヶ月で一千万円の販売を目指す。

販売価格は現在詰めているが、原材料費や耐用