

研究室や、工場での生産の
ようすを見学してきました

レオン機を導入したお客さまが効率よく生産できるように、技術面全般のサポートを担当しています。今、何が求められているかを常に考えて、お客さまに喜んでいただけるような技術の提供に努めています。

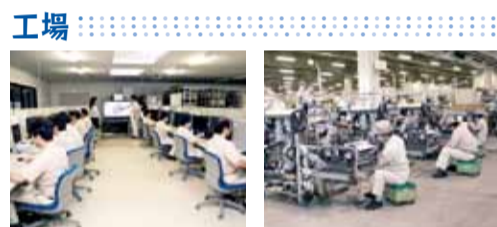


研究室を案内してくれた
技術サービス部の高塩佳弘さん



研究室

納入時にはお客さまに合わせて、一つひとつ調整しています。また、レオン機を使った新しい食品も開発しています



工場

新たな機械の開発に取り組むスタッフ

上河内の自社工場で一括生産。世界中に出荷しています

レオン自動機 企業探訪

全国で愛される
とちぎの企業 Vol.8

食文化を守り続ける企業でありたい



レオン自動機
社長
田代康憲さん

世界初!
“包あん機”を開発

「レオン自動機」の創立は1963年、世界初となる“包あん機”の販売を開始したことに始まります。和菓子職人だった創業者で現会長の林虎彦が「“あん”を機械で包めないだろうか」と独学で流動学(レオロジー=社名に由来)を学び、10年以上の長い年月をかけて開発したものです。私財をなげうっての、命がけの研究だったと聞いています。

以来、独自の技術で改良・開発を続けています。「レオンさんならできるでしょう」と言われ、徹夜で開発したこともあります。難しい要望にもできる限り応える。その思いがよいものを作らせるのだと信じています。

大切にしているのは、素材の風味を壊さずに成形すること。食べておいしいことが一番大事なことです。また、創業当時から研究室を置き、レオンの機械を使ったさまざまな食品の開発も進めてきました。「こんなものもできますよ」と、提案する力も必要なことです。

包む技術の応用で世界中の食品を

レオンの機械は、国内シェア90%。温泉まんじゅうやみやげ物のお饅頭などは、ほとんどレオンの機械で作られていると思います。スタートはお饅頭でしたが、“包む”を応用して、世界中のさまざまな食品が作れるようになりました。これまで119の国と地域に、累計で4万台を出荷しています。私たちにできることは、食品生産を自動化することで食文化を守り続けていくこと。「存在理由のある企業たらん」という社是に基づいて、これからも努力を続けていきたいと思っています。

世界で初めて、お饅頭の自動成形システムを開発した「レオン自動機」。食品全般の各種成形機を開発・製造し、国内はもとより海外の国々にも広く販売しています。全国で活躍するとちぎの企業を紹介する第8弾は、「レオン自動機」の企業探訪です。

本社技術サービス部のスタッフが、“火星”を囲んで集合!



従業員は695人。本社、工場のほか、国内に7営業所と2出張所、海外に9事業所があります

レオンの万能タイプの
包あん機 “火星”CN530



「姿かたちが火星人に似ている」と、創業者の林会長が“火星”と命名。優しくあんを包み、バラエティー豊かな食品の自動成形が可能です

レオンの機械で
こんなものが作れます



和菓子、洋菓子、パンに各種調理食品など、多彩な食品の数々を自動成形。ほかにも、誰もが食べたことがある有名メーカーのお菓子や名物のおみやげ品、世界各国の民族食やファミレスのメニューなど、レオン機で作られている食品は数えきれないほど!

レオン自動機

<http://www.rheon.com>



本社
宇都宮市野沢町2-3
☎028(665)1111



上河内工場
宇都宮市中里町715-1