（第三種郵便物認可）　第2030号

死亡鶏巡回監視システム

大豊産業が開発

自動巡回ロボットとＡＩを活用

トータル・エンジニアリング企業として省力化やインフラ整備、新エネルギーなどの幅広い分野で事業を展開する大豊産業㈱（乾篤之社長―本社・香川県高松市寿町1―1―12）は、採卵鶏農場のケージ内の死亡鶏を検知する『死亡鶏巡回監視システム』（特許出願中）をこのほど開発した。

『死亡鶏巡回監視システム』は、自動巡回ロボットとＡＩ（人工知能）を活用し、鶏舎内の巡回の自動化を実現。巡回時の監視画像を事務所のパソコンで確認できるほか、ケージ内の死亡鶏を検知すると、農場管理者の携帯電話にメールで通知する。これにより、死亡鶏に引っかかった卵の腐乱防止や、農場管理者の作業効率の向上などが期待される。

問い合わせは同社営業本部（電087・811・4567、Eメール＝kanribonbu@taihos.co.jp、ホームページ＝http://www.taihos.co.jp）へ。

鮒忠とランチパックがコラボレーション

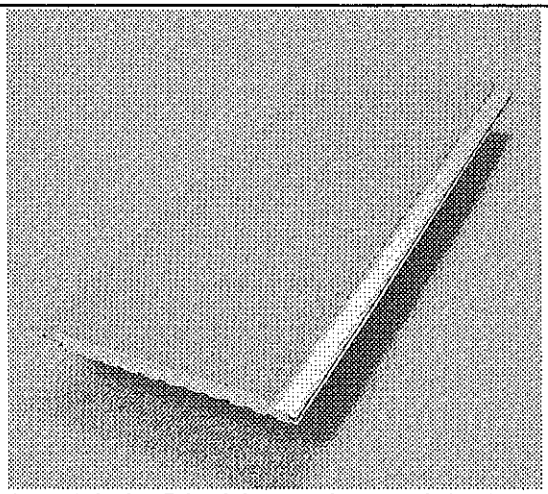
鮒忠ウェブサイトに特設ページ開設

㈱鮒忠（根本修社長―本社・東京都台東区）は『ヤマザキ ランチパック 浅草鮒忠の焼き鳥風味』の発売に合わせ、同社ウェブサイト内に特設ページ（http://www.funachu.co.jp/lunch-p）を6月1日から7月31日までの期間限定でオープンした。

『ヤマザキ ランチパック 浅草鮒忠の焼き鳥風味』は、鮒忠の焼き鳥の味わいを手軽に楽しめる総菜パン。今回のコラボレーションのポイントは、継ぎ足して大事にしてきた焼き鳥のたれと、炭火で焼いた風味をいかに表現するかで、1946年（昭和21年）の創業以来、71年間守り続けてきた鮒忠の味の再現にこだわり、試食を重ねて完成した。標準小売価格は173円（消費税込み）で、販売店舗は〝ヤマザキ ランチパックSHOP〟のTX秋葉原店、池袋店やヤマザキデイリーストア、スーパー、量販店、コンビニエンスストア。販売地域は関東、新潟、仙台、山梨地区で7月末まで。

また、同時に焼き鳥風味のフィリングとたまごを混ぜ合わせた『ヤマザキ 焼き鳥風味＆たまごパン』（標準小売価格は119円、消費税込み）も発売した。

『焼き鳥風味』や『焼き鳥風味＆たまごパン』のパッケージ1枚を持参すると、来店1回につきドリンク1杯を無料サービスするキャンペーンも鮒忠店舗で実施する。



新発売した「トリトンレボーP（壁用）」

アキレス

トリトンレボーP（壁用）を新発売

さびに強く、高圧洗浄が可能

アキレス㈱（伊藤守社長―本社・東京都新宿区）は、農畜産用断熱材「アキレストリトンシリーズ」の新製品として、室内側表面材に樹脂複合シートを採用し、さびに強く高圧洗浄が可能な『トリトンレボーP（壁用）』を6月1日に全国で新発売した。

『トリトンレボーP（壁用）』は、2012年に同社が発売し、好評を得ている樹脂複合シートを採用した「トリトンレボーP（天井用）」を改良して壁仕様に適した断熱パネル。

特に畜舎内装材のさび発生に悩んでいる畜産事業者からの要望に応えた既存品「トリトンレボーP（天井用）」と同様に、室内側表面材に樹脂複合シートを採用することで、家畜の糞尿から発生するアンモニアによるさびを防ぐ。また、樹脂複合シートは強度と柔軟性に優れているため、高圧洗浄時にも破れにくく、畜舎内の衛生管理が容易にできる。

屋外側表面材には55％アルミ亜鉛合金めっき鋼板を採用しているため、張り付けるだけで内外装兼用となり、ビス・くぎ頭が隠れる独自のかん合部構造でさびを防止し、外装材としての耐久性に優れる。室内側表面材に樹脂複合シートを採用したことでさらに軽量化が図られ、施工性の向上にもつながる。

厚さは30㍉と40㍉の2種類で、幅は385㍉、最大9㍍の長尺品の生産も可能。1平方㍍当たりの参考設計価格は、厚さ30㍉が670円、厚さ40㍉が730