



2026年2月版 ニュースレター

拝啓

貴社益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

ホワイトデー、イースター（復活祭）に向けての生産準備はできていますでしょうか。

クリスマス、バレンタイン商戦が終わり、皆様は少し落ち着き呼吸をし、

上手くできた事、改善すべき事を考える時間があればと思われています。

忙しい生産の後、ペースがスローになりますので、よくあることでは

ありますが、おそらく既にこれらの質問のいくつかを自問していることでしょう。

生産能力の向上あるいは売上高の増加は設備の増加により達成できたでしょうか。

例えば、チョコレートのテンパリング能力アップあるいは一日を通して複数の色替えの

チョコレートを扱える設備があればどうでしょうか。

より柔軟な生産設備があれば新製品の開発機会を得たでしょうか。

少量生産用になりますが、チョコレートの溶解とテンパリングを兼ね備える装置

同様にエンローピングと型物ができるソリューションがあればどうでしょうか。

これらの考えは、イースターの生産計画が本格的に進行する前に、今行動を

起こすことに意味があります。

生産能力アップや柔軟性の向上によって生産性を改善できる場合は、

今、決定を下す時です。

追加の生産能力は必要でしょうか？

クリスマス、バレンタインの生産でより多くのテンパリング処理能力が必要と感めましたか？

追加設備により、より効率的な操業が可能で、大量生産への対応が容易になります。

ダブルテンパリングマシン TB20-2 はテンパリング能力を向上させます。

工場（デンマーク）では短期の納期に対応可能なマシンを少数在庫しています。

より高い柔軟性が必要ですか？

1日を通してより多くの製品や複数の生産工程に取り組む事が目標の場合、より

柔軟な設備が適切である場合があります。

チョコマの 3-in-1 （1台3役）モデル E-220 は小粒、ボタン型チョコレート原料

の溶解とテンパリング、そしてチョコレートのエンローピングと成型の両方を

1台で行います。

工場（デンマーク）ではすぐに納品可能なマシンを少数在庫しています。

ホワイトデー、イースターの生産、または生産全般に最適なソリューションについて

詳しく知りたい場合、いつでもお気軽にご連絡頂ければと思います。

敬具