

2019年10月度の発明発表会と食事会

発表会： 10月20日 13時～16時

参加者： 6名

1、「タカコーポレーション」高丸氏

マツダ関係の下請けで、ウレタン、不織布などを加工して部品にする会社だが、現在、自社の新商品として、靴の下敷きなどを考えているが、これにいろいろなアイデアを織り込んで販売できるよう検討中。

2、「アイリスオーヤマに販売委託した膝のサポーター」高丸氏

広島市内の膝のサポーターを作っている会社で、それまでは自社で細々販売していたが、アイリスオーヤマにみとめられて販売委託することになり数量的に圧倒的に増加し、工場の増設をするようになった。

3、「紙製のクリップ」高丸氏

紙の弾力性を利用した紙製のクリップを作った。

何か面白いアイデアをいければ、色々な使い道がありそう。

4、「アタッチセイフティーカッター」光広氏

- ①ホシザキの業務用冷蔵庫のフッ素コーティングステンレスに、磁石がくっつくかどうかをメーカーに問い合わせしていたが「くっつく」との返答があり、現在の構造で進める自信がついた。
- ②ズレ防止用とクッション材に厚さ0.5mmのラバーを使用していたが、薄くて破れたため新たなものを探していたところ、イノアックの高密度ウレタンシート（超摩擦係数素材）1mm厚を入手し使ってみたところ、非常に滑りにくくいい感触だったのでこの材料に変更することにし現在トライ中。
- ③カッター刃の耐久性について、ローラーと刃の接触部分の2～3mmが最も使用頻度が高く摩耗しやすいため、刃を2～3mmずらせるよう部品形状を少し変えて対応する予定。
- ④内容物が入ったビニール袋をカットした時、中身が刃とローラーに付着し、菌が繁殖することが懸念されるが、定期的にウェットティッシュに次亜塩素水を吹き付け、刃やその周辺を拭き取り、更にティッシュをカットすれば（6cm）ローラーが回転して全てきれいに拭き取れることが分かった。
- ⑤お店や病院などの厨房で、このカッターがどのように使われるのかを考えた時、クックチルという調理方（調理後に急速に冷却し保存する方法で、味を落とさず、0～1℃では5日位、完全冷凍で約2週間位保存できる調理法）で、丈夫なビニール袋で保存しているものを お湯で加熱してカットしてお皿に出す時などに使用できることが分かった。
- ⑥新しい構造のカッターを考え中で、次の会合には試作品を完成させる予定。

5、「なべぴー」島田氏

蒸気穴を少し変更して、音が大きくなるようにした。

又現在一緒にセットしている箸と紐について、これを廃止して他のもので対応するアイデアも出た。

6、「インベンション節」岩崎氏

デカンション節に合わせて「インベンション節」を作った。

インベンションとは日本語で発明で、色々な発明ポイントを入れた節になっている。

食事会

丸海屋広島駅南口店 16時30分～18時30分

参加：3名 2時間食べのみ放題 3500→2990円

