

coro-eye® (ころあい)で食べごろを可視化

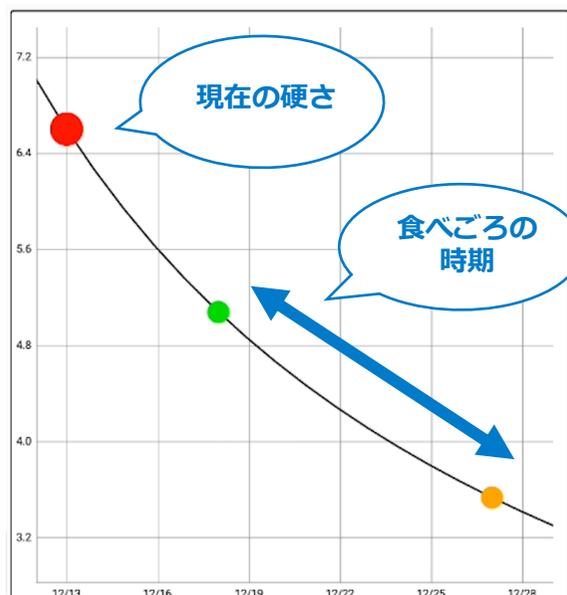


お困りごと

- ・カットしないと中の状態が分からないため、消費者は当たりはずれを経験している
- ・まだ消費者に販売できるか、カットフルーツに回すべきかの判断が難しい
- ・果物は販売単価が高いものが多く、廃棄ロスが経営課題となっている

✓ 硬度測定器に置くだけで果物の食べごろを可視化できます

食べごろの情報が印字されたラベルを発行し果物に貼り付け。
消費者は食べごろの時期を逃さずおいしく食べることができます。



**おいしく食べられる
時期を逃しません**

詳しい運用方法は裏面でご説明します

✓ 品出しの順番や加工商品への転用時期が明確になり、廃棄の削減につながります

測定により果物個々の状態が分かるので
店頭に出す順番が明確になります。食べごろの最終日も分かるため傷む前にカットフルーツなどへの転用ができ廃棄量の削減につながります。

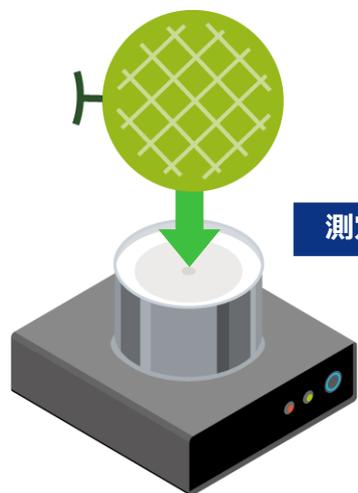


✓ 店頭でのセルフ測定で消費者の購買満足度が向上

店頭で機材を設置し消費者自身が測定することで果物を選ぶ楽しさやおいしい果物が買えた満足感を消費者に感じていただけます。店員の工数の削減にもつながります。



測定からラベル発行までの流れ



測定

果物を横向きにして
そっと硬度測定器に
載せます。

タブレット画面



測定結果がグラフで表示されます。
果物の現在の硬さと食べごろの
時期が分かります。

ラベル発行



動画はこちら



LINEと連携

食べごろをLINEでお知らせします。
食べ忘れ防止につながり、やむを得ず
処分することを減らします。

機器構成

硬度測定器



非破壊式硬度測定器
(有) 生物振動研究所

ラベル発行プリンタ



シータ
Sceata®

タブレット



Android端末
(月額費でレンタル)

coro-eye®(ころあい)で測定できるもの



メロン



もも



マンゴー



アボカド



洋梨



和梨



リンゴ



カキ



キウイ



スモモ など

詳しくは弊社営業までお問い合わせください。

株式会社サトー
www.sato.co.jp

お問い合わせ先

受付時間24時間365日

0120-226310

- ・本資料に記載の内容は全て2024年1月現在の情報をもとに作成したものです。
- ・製品改良のため断りなく仕様を変更することがありますのでご了承ください。
- ・いかなる形式でも本誌の一部または全部の複製および無断転載をお断り致します。
- ・記載されている会社名、ソフトウェア名、製品名などは各社の商標、または登録商標です。