



OLTRE L'ACQUA NATURALE

insediamento produttivo di Tsumagoi Meisui Co. Ltd. sorge su un altopiano a 1.290 m sul livello del mare ai piedi del monte Azumaya (2.354 m), una delle 100 montagne più famose del Giappone; in inverno questa cima è coperta da diversi metri di neve, che, sciogliendosi, penetra nel sottosuolo e giunge in profondità, diventando così un'acqua di sorgente con elevate qualità e proprietà nutrizionali.

Da questa area ricca di risorse naturali, l'azienda giapponese ricava l'acqua minerale naturale da imbottigliare, prelevata con moderni impianti da un pozzo sotterraneo posto ad una profondità di 250 metri. "Beyond Natural Water" (Oltre l'Acqua Naturale) è lo slogan usato da Tsumagoi Meisui per sottolineare l'importanza di preservare questo prezioso dono della natura, che, grazie a sofisticate tecnologie di imbottigliamento rispettose dell'ambiente e a rigorosi sistemi di controllo della qualità

del prodotto, giunge alle tavole dei consumatori intatto e incontaminato.





TRA FIABA E REALTÀ

A circa un'ora di treno da Tokyo, i grattacieli e le immense costruzioni della metropoli lasciano il posto allo scenario montuoso occupato dalle alture di Karuizawa, un paesaggio caratterizzato da fitti boschi di larici che sembra uscito da una fiaba. L'altopiano di Oku-Karuizawa (1.300 m slm), nei pressi del vulcano Asama e ai piedi del monte Azumaya (una delle 100 montagne più famose del Giappone), è un centro di villeggiatura estiva tra i più chic del Paese. L'area è ricca di importanti sorgenti d'acqua, che hanno permesso lo sviluppo di numerose località termali "Onsen" (sorgenti termali naturali). Da una di queste sorgenti sotterranee, che scorre ad una profondità di 250 m, viene prelevata l'acqua naturale imbottigliata dalla società Tsumagoi Meisui; si tratta di un'acqua estremamente pura, priva di residui radioattivi e di sostanze chimiche agricole, che nasce dallo scioglimento della neve penetrata nel sottosuolo e che subisce un lungo processo di filtrazione. L'acqua, le cui proprietà restano inalterate durante l'intero processo di produzione, ha una temperatura costante tutto l'anno di 9° C, è molto leggera (per questo ottima per la preparazione di tè, caffè, e diversi piatti) e poco alcalina, con un PH di 7.6 simile al PH corporeo; inoltre, le basse percentuali di magnesio e di calcio la rendono particolarmente adatta per l'alimentazione infantile.





TSUMAGOI | 20 TSUMAGOI | 21



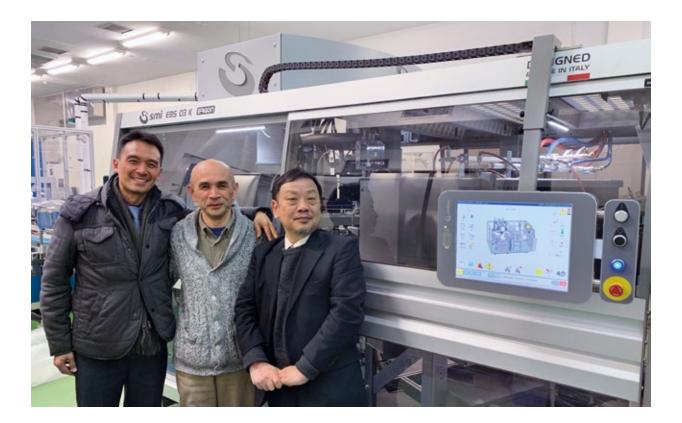
INVESTIRE PER ESSERE PIÙ TEMPESTIVI

a forte crescita del mercato delle acque imbottigliate in Giappone ha aperto le porte ad un processo di espansione per Tsumagoi Meisui. Nel luglio 2018, per far fronte a un aumento della produzione e alle necessità di ampliare le aree di stoccaggio e di ridurre i tempi di consegna delle acque in bottiglie PET a marchio Tsumagoi e Ok-Karauizawa, l'azienda giapponese ha investito nell'acquisto di una nuova stirosoffiatrice rotativa della serie EBS K ERGON; il nuovo impianto fornito da SMI è stato installato all'interno dello stabilimento che ha sede nella cittadina di Tsumagoi, Distretto di Agatsuma (Prefettura di Gunma), è adibito alla produzione dell'acqua ed è dotato delle più moderne tecnologie del settore.



DA SINISTRA A DESTRA: SHIFANG HONG, SALES MANAGER DI SMI; MINORU TOYOTA, PRESIDENTE DI TSUMAGOI; YOSHIKI MAEDA, SALES MANAGER DI CORRENS (RAPPRESENTANTE DI SMI IN GIAPPONE)





INVESTIRE PER ESSERE **PIÙ EFFICIENTI**

umentare la capacità di stoccaggio e ridurre i costi di distribuzione sono le premesse per aumentare l'efficienza produttiva di un impianto di imbottigliamento. Il terzo stabilimento dell'azienda giapponese Tsumagoi Meisui, inaugurato nel dicembre 2018 è stato costruito anche con l'obiettivo di immagazzinare i prodotti provenienti dalle linee di produzione situate nel primo e secondo stabilimento. Tra i motivi che hanno spinto l'azienda ad investire nella costruzione di un terzo capannone c'è la forte crescita della domanda di acqua imbottigliata sul mercato giapponese e la necessità di adeguare la struttura di produzione ad ulteriori incrementi in futuro, ai quali far fronte con l'installazione di una nuova linea di imbottigliamento. Il volume di produzione della linea esistente è di circa 120.000 casse al mese e, grazie al nuovo macchinario SMI da poco installato, si potrà arrivare ad una capacità di 150.000 casse/ mese; la capacità di stoccaggio del terzo stabilimento permetterà inoltre a Tsumagoi Meisui di immagazzinare scorte corrispondenti a circa 20 giorni di produzione e di ridurre del 6% circa i costi logistici legati alle spese di stoccaggio e trasporto tra i cinque magazzini in affitto precedentemente utilizzati.







TSUMAGOI | 22 TSUMAGOI | 23





LE SOLUZIONI SMI PER TSUMAGOI



La nuova stiro-soffiatrice EBS 3 K ERGON, prima di essere installata presso lo stabilimento di Tsumagoi, è stata presentata al mercato giapponese del "food & beverage" in occasione dell'importante fieristico Drink Japan 2018, che si è tenuto a Tokyo nel mese di giugno, alle quale SMI ha partecipato in partnership la società Correns Corporaton, che la rappresenta localmente, riscuotendo l'interesse l'apprezzamento di un elevato numero di visitatori.





SOPRA: LO STAFF DI TSUMAGOI DURANTE IL

FACTORY ACCEPTANCE TEST (FAT) IN SMI



Funzioni: stiro-soffiaggio di bottiglie PET a base quadrata da 0,32 L e 0,5 L e bottiglie cilindriche da 0,41 L e 0,5 L, con capacità di produzione fino a 6.000 bottiglie/ora.

- sistema di stiro-soffiaggio di tipo rotativo ad alta efficienza dotato di aste di stiro motorizzate (comunemente impiegato in produzioni ad alta velocità), che presenta notevoli vantaggi rispetto alle soffiatrici lineari e garantisce una precisa gestione della corsa dell'asta di stiro ed un accurato controllo di posizione della stessa, nonché un significativo risparmio energetico
- impianto ultra-compatto: la sezione di riscaldamento delle preforme (forno) è integrata con la sezione di stiro-soffiaggio (giostra) in un unico modulo molto compatto, che rende l'impianto adatto all'installazione anche in linee di imbottigliamento di
- ridotti consumi energetici della soffiatrice, grazie al modulo di riscaldamento preforme, dotato di lampade a raggi IR ad alta efficienza energetica, e al modulo di stiro-soffiaggio dotato di un sistema di recupero d'aria a doppio stadio, che consente di ridurre i costi energetici legati alla produzione di aria compressa ad alta pressione
- la struttura, che racchiude forno e giostra, è dotata di portelle di protezione dalla forma leggermente arrotondata, che consente di disporre di più spazio all'interno della macchina per poter eseguire le attività di pulizia e manutenzione in tutta facilità
- il sistema di stiro-soffiaggio si avvale di valvole ad alte prestazioni e bassi volumi morti, che consentono la riduzione dei tempi di pre-soffiaggio e soffiaggio, a tutto vantaggio del rendimento della macchina e della qualità delle bottiglie prodotte
- I'impianto è gestito dal sistema di automazione e controllo MotorNet System®, che assicura il costante mantenimento dei parametri ottimali di lavorazione durante l'intero ciclo di produzione e la modifica diretta dei settaggi della macchina, semplificando in tal modo le operazioni di cambio formato





TSUMAGOI | 24 TSUMAGOI | 25



ONSEN: L'ANTICA TRADIZIONE TERMALE DEL GIAPPONE

prefettura di Gunma, situata a nord-ovest della pianura del Kanto, situata nella parte centrale del Giappone, è famosa per i suoi magnifici scenari naturali e per la presenza di un gran numero di "onsen" (bagni termali) di ottimo livello.

Meta turistica molto popolare tra i giapponesi, gli "onsen" sono fonti termali naturali riscaldate e ricche di minerali perché a contatto con i vulcani; ne esistono circa 3.000, disseminati su tutto il territorio, sia nelle aree di montagna che in riva al mare, dove si trovano sorgenti che emergono persino

sott'acqua. Possono essere al coperto o all'aperto, separati per uomini e donne o, più raramente, misti, municipali o in sontuose locande tradizionali, di pietra o di legno, ma in tutti è possibile fare un viaggio al di fuori del tempo da cui tornare sereni e rigenerati.





QUANDO LA COMPETIZIONE PASSA ATTRAVERSO IL CONTENITORE

egli ultimi tempi la concorrenza spietata tra le aziende del settore delle acque minerali ha ruotato sempre più spesso attorno al prezzo del prodotto, che ai consumatori piace sì economico ma comunque di qualità; ne consegue che le aziende imbottigliatrici, per mantenere e possibilmente aumentare la quota di mercato, devono sviluppare soluzioni innovative in grado di ridurre i costi di produzione, gestione e distribuzione. Tutto ciò richiede un'attenta analisi delle caratteristiche e delle prestazioni delle bottiglie in PET utilizzate, analisi che ha portato l'azienda giapponese Tsumagoi Meisui a realizzare nuovi contenitori che ottimizzano la combinazione tra il volume della bottiglia soffiata dalla stiro-soffiatrice rotativa EBS K ERGON di SMI e il numero di bottiglie contenute in una scatola di cartone. Tra i formati

ottimali per ridurre i costi di

stoccaggio e distribuzione,

Tsumagoi Meisui ha scelto

da 0,32 L e 0,5 L e bottiglie

cilindriche da 0,41 L. e 0,5 L.

bottiglie PET a base quadrata





LA FORZA DISTRUTTIVA **DEI VULCANI**

Smi2

è una prefettura dell'isola giapponese di Honshū priva di sbocchi sul mare e deve la propria fama alle terme (onsen) e alle aree sciistiche; la piccola cittadina di Kusatsu ha più di 100 sorgenti termali, la più conosciuta delle quali, Yubatake, ha un'ampia piscina alimentata da acqua termale fumante che scorre su uno scivolo di legno. Tsumagoi si trova nell'angolo nord-occidentale della prefettura e, a causa della sua posizione elevata e dei depositi di cenere del monte Asama (2.568 metri), gode di un terreno molto fertile, famoso per la coltivazione di cavoli. Nella prefettura di Gunma sono visibili i resti archeologici di una potente eruzione vulcanica del monte Asama che, alla fine del diciottesimo secolo, colpì i residenti di Kanbara, una piccola città nascosta tra dolci colline e campi, spargendo su tutto il paesaggio cenere, pietra e magma. L'eruzione cataclismatica, uno dei disastri naturali più ampiamente documentati del Giappone moderno, è durata quattro mesi e ha innescato una valanga ad alta velocità di gas surriscaldati e detriti che, un po' come accadde a Pompei (Napoli, Italia), ha devastato la comunità

agricola locale. I residenti di Kanbara conoscono fin troppo bene il potenziale distruttivo del monte Asama, l'imponente vulcano che ha colpito il villaggio alla fine del diciottesimo secolo; mentre il vulcano si abbatteva sul villaggio sottostante, la sua agghiacciante massa di massi, frammenti di roccia e magma allertava gli abitanti con un rombo inquietante. Come dimostrato dagli scavi del 1979, che portarono alla luce gli scheletri di due donne sepolte sotto le macerie mentre tentavano una fuga, la popolazione ebbe poco tempo per fuggire dall'impervio muro di terra che, viaggiando ad una velocità incredibile, si abbatté sulla città in pochi minuti, inghiottendo gli abitanti mentre correvano e seppellendo case, magazzini e campi sotto montagne di detriti.







DA POMPEI A TSUMAGOI

Dal 2012 la città di Pompei (nei pressi di Napoli, in Italia) e la cittadina giapponese di Tsumagoi sono legate da un patto di amicizia; un vincolo di scambi non soltanto culturali, nel segno di un destino comune all'ombra di due vulcani - il Vesuvio e l'Asama Yama - capaci di rendere più fertili le terre che sovrastano, ma anche di seminare morte e distruzione. Il gemellaggio sancisce il grande interesse che il Giappone nutre per la città italiana, anche a seguito della grande mostra archeologica su Pompei che, in Giappone, ha incantato milioni di visitatori per un anno e mezzo. Il gemellaggio è anche il segno di una collaborazione amichevole che porta a diverse iniziative promozionali di due realtà geografiche e culturali così diverse, ma in fondo così vicine. Non è poco, per una cittadina di meno di ventimila abitanti, che nel 1783 fu devastata da una disastrosa eruzione del Monte Asama, molto simile a quella del monte Vesuvio che, nell'anno 79 d.C., distrusse Pompei ed Ercolano e uccise migliaia di persone.



TSUMAGOI | 29



DOVE TUTTO RUOTAATTORNO ALLA NATURA

economia di TsumagoiMura ruota attorno alla
natura, specialmente sotto
forma di sorgenti d'acqua
e agricoltura; la coltivazione locale più
nota è quella dei cavoli, così estesa
da coprire di verde tutto il paesaggio
circostante la città e da attirare
l'attenzione dei turisti che non mancano
di immortalare in uno scatto fotografico
i verdi campi di cavoli. Tsumagoi-mura è
il primo produttore di questo ortaggio in
Giappone, la cui crescita è favorita dalle
fredde condizioni climatiche dell'area.

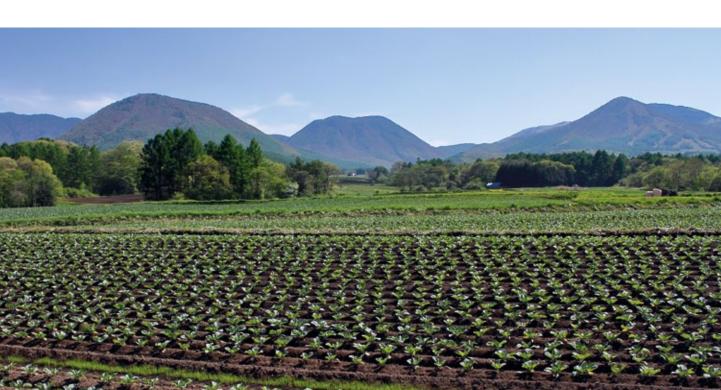
Il nome giapponese del cavolo è "Tamana", che significa "palla di verdure", e richiama la forma di questo ortaggio fresco e leggermente dolce; è uno degli ingredienti fondamentali della cucina giapponese, si può mangiare quasi tutto l'anno, è un prodotto economico e versatile ed è utilizzato per aggiungere nutrimento e sapore a una vasta gamma di pasti. Spesso è tagliato a strisce sottili per essere servito con korokke, tonkatsu (cotoletta di maiale fritta) o con altri fritti.







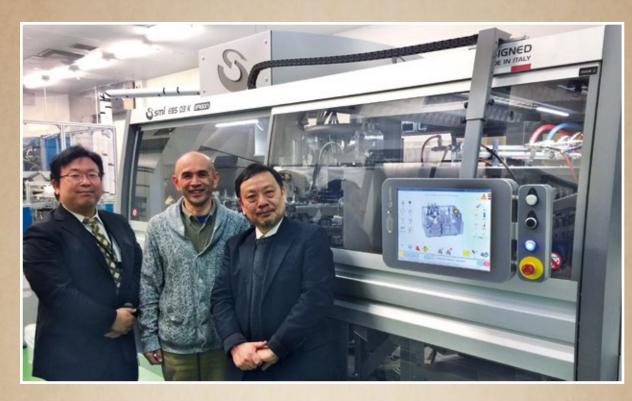




LA PAROLA AL CLIENTE

INTERVISTA A MINORU TOYOTA

Presidente di Tsumagoi Meisui Co. Ltd.



DA SINISTRA A DESTRA: HIROMASA SUZUKI, SALES DEPT. DI CORRENS; MINORU TOYOTA, PRESIDENTE DI TSUMAGOI; YOSHIKI MAEDA, SALES MANAGER DI CORRENS

D: Quale è la chiave del successo della vostra azienda?

R: Senza alcun dubbio uno dei fattori fondamentali alla base del nostro recente successo è rappresentato dalle opportunità offerte dai nuovi canali di vendita; più precisamente, siamo passati da un tipo di "business" tradizionale, legato cioè alla vendita dei nostri prodotti attraverso punti di distribuzione, negozi e supermercati, ad uno basato sull'"ecommerce", gestito direttamente dalla casa madre.

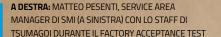
D: Quali sono gli attuali trend di mercato nel vostro settore di riferimento?

R: Nel mondo delle acque minerali il principale criterio di scelta dei consumatori è rappresentato dal prezzo del prodotto; infatti tutti, siano essi i consumatori finali o gli imbottigliatori (nel caso di lavorazioni per conto terzi), ci chiedono prodotti economici. Per tale ragione Tsumagoi Meisui Co. Ltd , alla pari di tutte le altre aziende imbottigliatrici di acqua, deve competere sul mercato mantenendo bassi i costi di produzione e i prezzi di vendita, sviluppando a tal fine soluzioni innovative in grado di offrire prodotti sempre più competitivi.

D: Quali sono stati i principali fattori che hanno portato Tsumagoi ad investire in una nuova stiro-soffiatrice fornita da SMI?

R: Il principale fattore che ci ha portato a scegliere un impianto SMI, piuttosto che di altre marche, è stata la compattezza della macchina della serie EBS K.

La nuova gamma di soffiatrici SMI si contraddistingue, infatti, per la presenza di un unico modulo molto compatto che integra la sezione di riscaldamento delle preforme (forno) con la sezione di stirosoffiaggio (giostra); tale configurazione tecnica si adatta perfettamente allo spazio disponibile all'interno del nostro stabilimento di produzione.



SOTTO: LA SOFFIATRICE DI TSUMAGOI ESPOSTA ALLA FIERA "DRINK JAPAN 2018"

D: Quali sono secondo Lei le principali sfide per la futura espansione?

R: La maggior sfida che dovremo affrontare per una crescita futura è sicuramente lo sviluppo di soluzioni che garantiscano la migliore combinazione tra "capacità e volume della bottiglia" e "numero di bottiglie in una scatola di cartone", al fine di poter ottimizzare le operazioni di stoccaggio e distribuzione, riducendo i relativi costi.

D: Quali sono state le sfide principali vinte da Tsumagoi nel "business" delle acque minerali?

R: In cooperazione con la casa madre, abbiamo affrontato e portato a compimento un impegnativo programma di riduzione dei costi fisici di distribuzione, il cui successo è dipeso dalla realizzazione di nuove bottiglie in PET dalle caratteristiche particolari, che hanno permesso la riduzione del costo del materiale di imballaggio, come ad esempio le bottiglie senza etichetta.









> I VULCANI IN GIAPPONE

Il Giappone è definito la patria dei vulcani; con 108 vulcani attivi su un totale mondiale di 1.500, detiene il 10% dei vulcani più pericolosi al mondo. In Giappone questi giganti della natura sono classificati in categorie che vanno da A a C a seconda del grado di pericolosità e di attività vulcanica. La categoria A è quella più pericolosa e più attiva e comprende vulcani che eruttano anche più di 400 volte all'anno, ovvero più di una volta al giorno. L'attività sismica legata ai vulcani è spesso all'origine dei numerosi e potentissimi terremoti che periodicamente sconquassano il Giappone; grazie a tecniche di costruzione antisismiche all'avanguardia tali fenomeni hanno fortunatamente conseguenze limitate sull'incolumità delle popolazioni colpite. Il monte Asama è un vulcano molto attivo che erutta in media ogni 10 anni, cioè circa 50 eruzioni negli ultimi cinque secoli; la più devastante è avvenuta nel 1783 e ha provocato la morte di oltre 1.100 persone e gravi conseguenze per i successivi quattro anni; la cenere e i vapori espulsi nella stratosfera hanno inoltre provocato un calo della produzione agricola e una carestia a causa delle quali oltre 20.000 persone hanno perso la vita. L'eruzione più spettacolare è avvenuta invece nel 2004, quando il fumo è arrivato fino a 90 miglia da Tokyo, danneggiando molte colture e innescando numerosi incendi nei boschi. Attualmente il vulcano è oggetto di continui monitoraggi, perché si ritiene probabile un'altra eruzione nell'immediato futuro; pertanto, a scopo precauzionale, è vietato l'accesso per un raggio di 4 km alle pendici del vulcano stesso.



TSUMAGOI | 32