総括

この度はFL200をお貸出しいただき、誠にありがとうございました。
過去にもさまざまなイベントを行ってきましたが、初めての「食品」を扱うイベントということで不安もありました。
また新型コロナの影響で営業日を通常の半分に減らしている中で、どこまでお客様に体験していただけるかも心配でした。

しかし結果的には、今まで当店にお越しいただいたことのない新規のお客様が「クッキーならやってみたい！」
「フードプリンターなら使ってみたい」と予約を入れていただきました。
新たな客層の開拓につながったことを大変ありがたく思っております。
久しぶりの来店の動機になったという方もいらっしゃいました。やはり普段からファブリケーションスペースを使っている層にも「食べ物へのプリント」というのは目新しくうつったという印象です。

今回のイベント告知は約1週間前から、広告投稿は使用せずに通常のSNS投稿(Facebook, Twitter, Instagram)のみでの告知です。

マシントラブルがほぼないことと、印刷設定がとても簡単なため、オペレーションはやりやすいと感じました。
イベントへの当て方や価格の設定によっては、さまざまな可能性を感じるマシンでした。

●データ読み込みの方法

店内がすべてMac製品のため、印刷データをどのようにmusasabiに送るか検討し、次のようにしました。

イベント用の特設メールアドレスを作成。
✉ happyprinters.fl200@gmail.com

お客さんにはプリントしたいデータをJPGまたはPNGで上記にメールしていただく。
musasabiのインストールされたアンドロイド端末のGmailを使ってメールを受信。
そのままダウンロード保存して、musasabiに読み込みました。
お客様のスマホに直接つなぐことなく画像の受け渡しができ、安心でした。

イベント概要

イベントURL：https://happyprinters.jp/article/8660

7月に発売された最新のフードプリンターであそびましょう！
お気に入りの写真をプリントしたり、アプリで文字を入れたりして、オリジナルのクッキーを作ります。
プレゼントにも最適！
プリントしたクッキーは乾燥剤を入れてお持ち帰りいただけます。

普段HappyPrintersにあるマシンではなく、MAKE.JET社ご協力のもと新製品のフードプリンターをお借りし、
お得な価格で体験していただける限定イベントです。

日　時：2020年9月15日（火）から10月3日（土）の期間限定　※10/6（火）まで延長しました。
場　所：HappyPrinters
参加費：2,000円（クッキー6枚、圧着袋、乾燥剤付き）

プリントしたいデータはJPGかPNGでご用意ください。もちろんスマホの中の写真でもOK！
また当日アプリを使って文字（絵文字含む）や図形をレイアウトすることもできますよ。

～ご注意ください～
イベントでプリントした食品は、食品衛生法上、販売することはできません。
ご自分で食べたり、プレゼントとしてお使いください。

～持ち込みの食品にプリントしてみたい方へ～
持ち込みの食品にプリントしてみたいという方は、ご希望の食品をご連絡ください。
またお持ち込みの食品に対してはお持ち帰りの梱包材もご自分でお持ちください。

作品の一例（イベントで用意したクッキー）

作品の一例（持ち込み素材）

作品事例（最終日の実験編）

お豆腐マイスターの友人が持ってきたのは、高野豆腐、油揚げ、充填豆腐の3種類。
インクがにじんでしまうと思われたので、水気のなるべく少ない充填豆腐をダメ元でプリントした結果、一番良い仕上がりになりました。

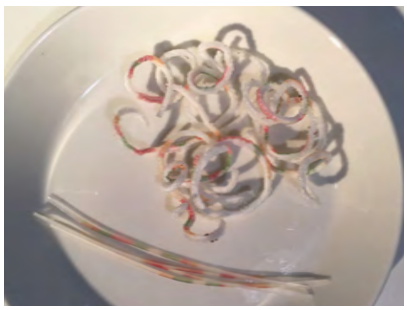
来店していた技術者（中島氏）いはく「にがりの成分がインクを定着するのに影響でたのでは」とのこと。

プリントした豆腐はお湯にいれても印刷が消えず、これは湯豆腐やお鍋にも使えるかもしれないとワクワクしました。
高野豆腐はやはりお湯をかけたらインクは溶けてしまいました。

中島さん解説：食紅の染料は酸性（正確には解離度の低い弱酸＝カルボン酸）で、豆腐のにがりはアルカリ性（正確には解離度の低い弱塩基＝CaやMgイオン）なので触れた瞬間にしっかり反応して定着（凝集・不溶化）してくれたんだと思います。発色も一番良かったですし、お湯に浸しても溶け出さなくて、大成功でしたね。

参加者感想：にがりの成分がまさかここで生きてくるとは……という驚きと面白さがいっぱいでした。
今回もっていったお豆腐とは相性よさそうでしたが、きっと凝固剤によって合う合わないも出てくると思うので、そういうのの違いも興味深いなとおもってます。

飲食事業向けAI開発などを手掛ける友人は餅、はるさめ、ウインナーで実験。餅は印刷したあとにすぐ密封しなかったため、表面が乾燥して割れてしまいました。すぐに焼けばうまくいったかもしれません。



しかし水に入れてもプリント落ちなかったとの報告でした。焼いたことで定着したのか不明ですが、もし落ちないならお正月のお雑煮などで遊べそうです。

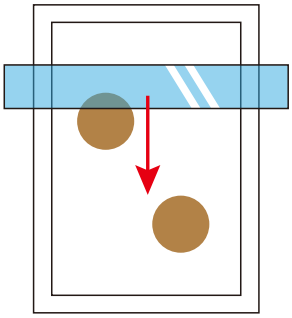
春雨揚げも面白い結果でした。こちらは揚げても水で落ちたとのことですが、通常は揚げたまま食すると思うので、シマシマの春雨など、楽しい飾りになりそうです。

使用して気になった点

●ダウンロード画像が40個を超えると、musasabiが落ちるようになってしまった。
いくつか画像を削除したら大丈夫でした。

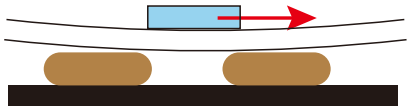
●ダウンロード画像は最新のものから表示されると嬉しいです。
いまは古いものから上に表示されるので、スクロールしないと使いたい画像に辿りつきません。

●高さ設定で、時折やりにくさを感じることがあります。(特に高低差のあるお煎餅のようなもの)
白い枠にアクリル板をすべらせて、高さを確認したりしました。



白い枠の上に、透明な
アクリル板をおいてすべらせ、
食品が当たらないか確認。

ただ白い枠が柔らかいので
アクリルの重みでたわむため、
硬い枠だと良いと思いました。



●キャプチャーを取る際に、緑の枠が出るのにエラー(やり直し)になることが多くあります。「緑だったのになぜやり直し?」と聞かれることが多かったので、もう少し設定を変えるとわかりやすいと思います。

●musasabiアプリで画像を配置する際、細かい角度の設定ができません。(角度に段階がある?)
任意の角度にできることがフリー配置の魅力だと思うので、改善されると嬉しいです。
また配置の際、画面の拡大ができないので細かい作業がしにくいです。ピンチアウトで画面が拡大できると便利です。

●キャプチャーをとって画像を配置したあとに、画像の選択がはずせない、または画像の一部が消えてしまう現象が起きました。結果的に外光の影響でしたが、そうとわかるまでにしばらく悩むので、キャプチャーの際にエラー表示がでるなど、なにか対策があると良いと思いました。

ー以上ー