

coro-eye®簡易トリセツ



①機器の起動

電源を入れます

①タブレット

②硬度測定機

③プリンタ



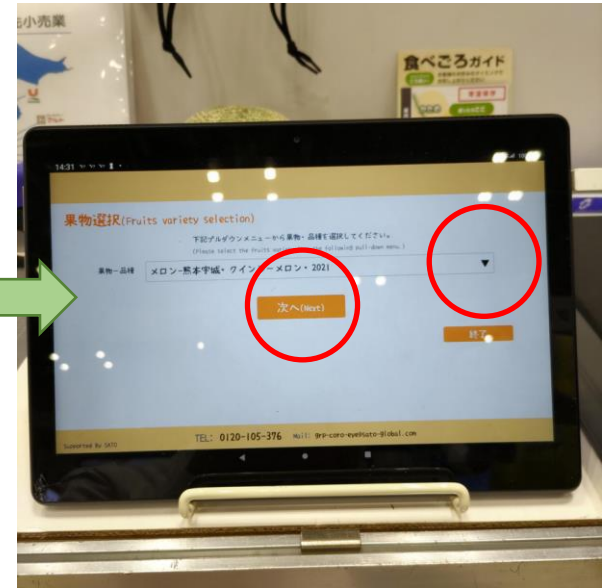
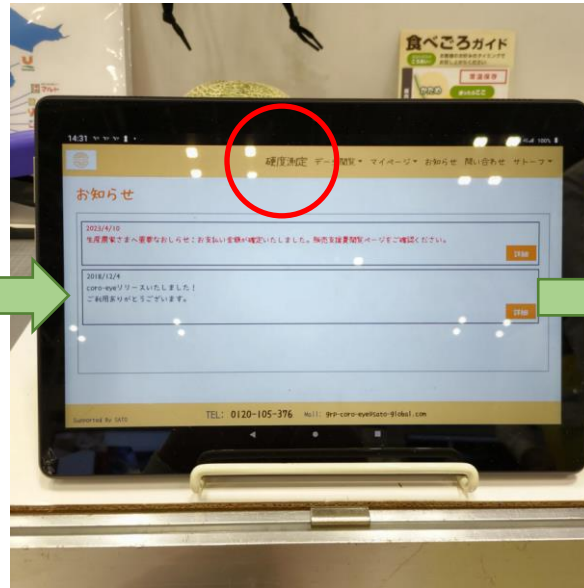
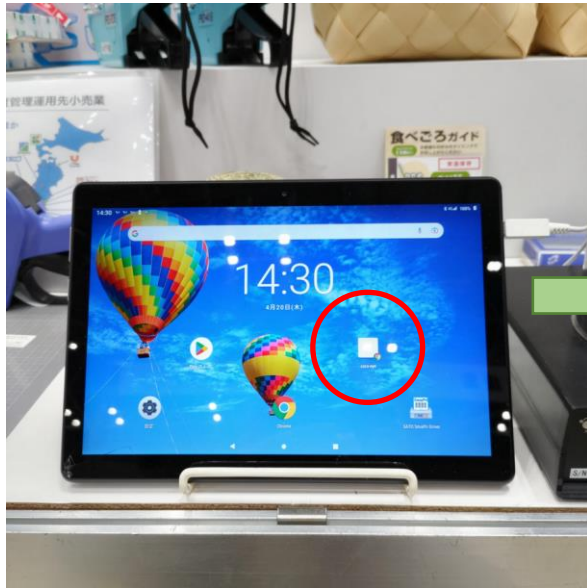
ちよい長押し

普通押し

ちよい長押し

②アプリの起動

アプリを立ち上げ、測定の準備をします



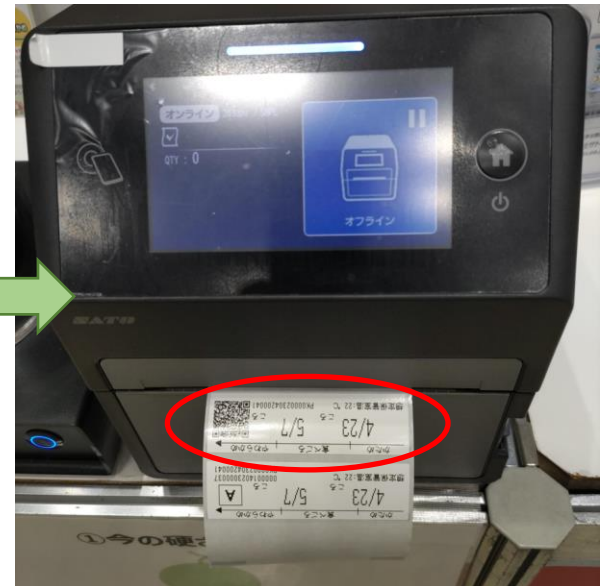
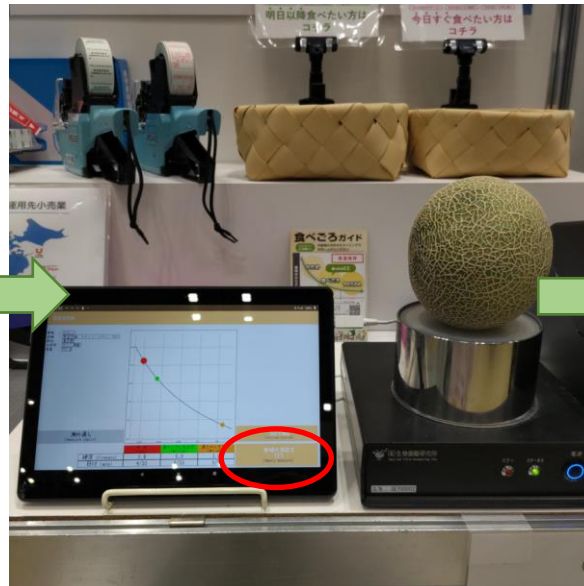
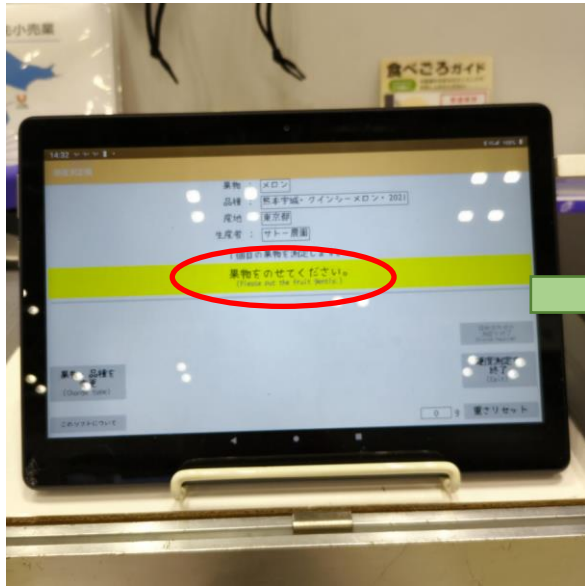
「coro-eyeアプリ」をタップ

「硬度測定」をタップ

- ・「プルダウン」から測定する果物の軟化関数を選ぶ
- ・「次へ」をタップ

③食べごろの予測

食べごろを予測して、ラベルを印刷します



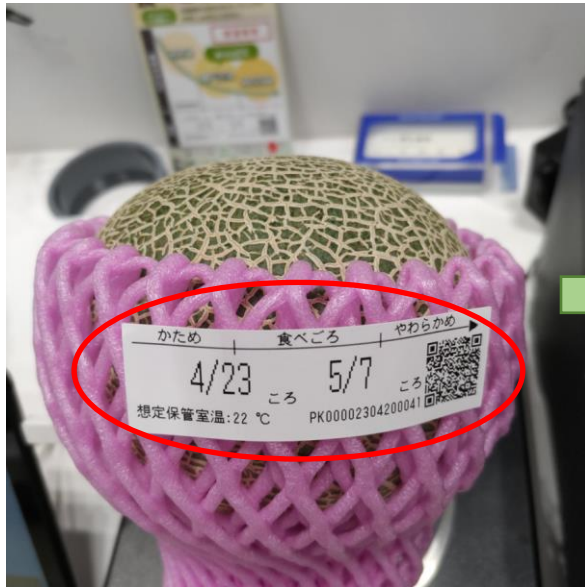
「果物をのせてください」
の画面になったら、
硬度測定機に果物を
載せてください*
*載せ方は別項参照

食べごろ予測が終わったら、
右下の「新規の測定を行う」
をタップ

2枚出てきたラベルの内、
「QRコード」が付いた方
を剥がす
(2枚出ないようシステム
改修予定)

④ ラベルの貼付

ラベルを貼付して、熟度別に陳列します



果物のクッション材に
ラベルを貼る

↑
明日以降食べたい方は
コチラ
(食べごろに突入して
いないものを陳列)

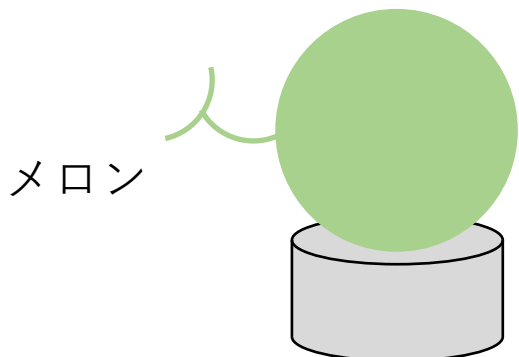
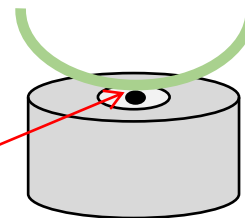
↑
今日すぐ食べたい方は
コチラ
(食べごろに突入して
いるものを陳列)

⑤果物の載せ方一覧

◎基本は**横向き**に置く

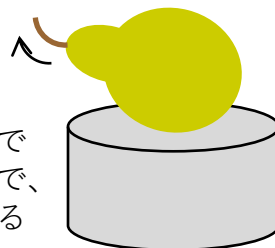
○**アボカド**だけ逆立ち

※果物のふっくらカーブした部分がセンサーに当たるように置く

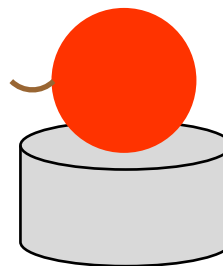


洋梨

真横だと頭の重みでコテッと倒れるので、頭を少し上に向ける

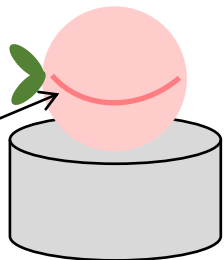


りんご/和梨

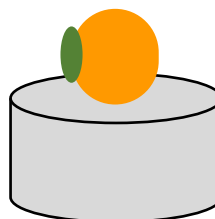


桃/すもも

縫合線が地球の赤道のように見えるように置く

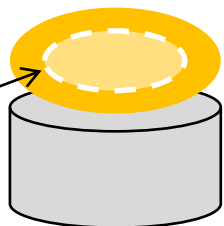


柿



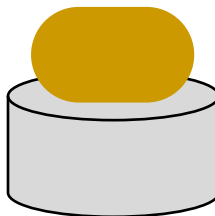
マンゴー

平べったい種が地面と水平になるように置く



キウイ

少し平べったいキウイが地面と水平になるように置く

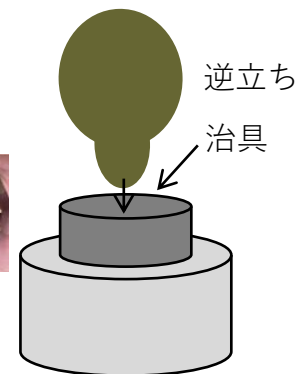


アボカド

治具は、硬度測定機の電源を一旦切ってから置いてください



頭の先端がセンサーに当たるようにそっと置いて手を離す



⑥測定時の注意点

- ①明らかにまだ硬いにも関わらず、
既に食べごろとか食べごろを過ぎているという結果が出た場合
→現状硬度が測定可能範囲を超えた硬さですので、
1日～2日置いてから再度測定してください
- ②明らかにもう柔らかいにも関わらず、
まだ食べごろになってないとかまだ食べごろという結果が出た場合
→現状硬度が測定可能範囲を超えた柔らかさですので、
販売には適しません
- ③表示がクルクル回ったままアプリがフリーズしてしまった場合
→タブレット画面下部の□マークをタッチし、他画面表示にして、
アプリをスワイプして落として、アプリを再起動してください

⑦サプライ購入方法

PC用

スマホ用



<http://quickorder.sato.co.jp/shopbrand/coro-eye/>



サトークイックオーダー

サトークイックオーダーは
便利で買いやすい!

必要なものを
小ロットで買える

豊富な決済方法
カード、後払いもOK

平日午前中の注文は
当日発送!

5,500円(税込)
以上で送料無料!

無料会員登録は
こちら

ホーム | 商品一覧 | ご利用ガイド | サトーについて | お問い合わせ | カートを見る

ログイン

ログインする

[パスワードをお忘れの方へ](#)

[無料会員登録はこちら](#)

商品検索

検索

商品カテゴリー

- レスブリ・シータラベル
- レスブリ・シータ熱転写ラベル
- レスブリ・シータサーマルラベル
- パーラベラベル
- SATOC/パートロニクスタグ・ラベル・リボン



coro-eye用
サプライ

coro-eye用サプライ一覧

並び替え: [新着順](#) [価格順](#) ([安い順](#)・[高い順](#)) 全 2 件

<p>coro-eye用 ラベル</p> <p>coro-eyeラベル</p> <p>coro-eye用サプライ</p> <p>3,300円(税込)</p>	<p>coro-eye用 食べごろ ガイド</p> <p>coro-eye食べごろガイド</p> <p>coro-eye用サプライ</p> <p>1,100円(税込)</p>		
---	--	--	--

⑧想定Q&A

Q①：予測の的中率はどれくらいですか？外れることもあるのですか？

A①：果物には「個体差」があり、10～15%程度は予測が外れることがありますのでご容赦ください。

また、果物の熟度の進行は、「保管温度」の影響を最も強く受けます。

よって、お客様のご家庭での保管温度が、ラベルに書かれた想定保管温度と比べて

- ・高い場合は、予測より早くお召し上がりください。
- ・低い場合は、予測より遅くお召し上がりください。

Q②：どういう方法で食べごろを予測しているのですか？

A②：①果物に微小な振動を与えて、今の硬さを特定します。

②事前に取得したデータと照合し、未来を予測します。

Q③：糖度は分からないの？

A③：残念ながら、現時点では糖度は分かりません。

（但し、産地で糖度を測って糖度が保証されている場合もあります）

しかしながら、ちょうどいい食べごろで食べると、甘さを感じやすくなりますので、食べごろ予測を参考にいいタイミングで食べていただけますと幸いです。

Q④：この前果肉が黒くなって腐ったことがあったけど、それは分からないの？

A④：残念ながら、現時点では腐敗は見抜けません。

しかしながら、食べごろ期間で食べていただければ、腐敗する可能性も低くなりますので、食べごろ予測を参考にいいタイミングで食べていただけますと幸いです。

Q⑤：バーコードリーダーを読むと何ができるの？

A⑤：お客様の好みの硬さになったらLINEのお知らせが届く「食べごろお知らせサービス」等が利用できます。

もちろん、ご利用はお客様の任意のご判断となりますのでご安心ください。

⑨お問い合わせ先

- ・ サトーヘルプデスク
→0120-105-376 (grp-coro-eye@sato-global.com)
- ・ coro-eyeサービス全般
→佐渡：090-9817-9804 (shinichi.sawatari@sato-global.com)
- ・ coro-eyeシステム関連
→坂田：080-8870-8841 (yuki.sakata@sato-global.com)