

成長期待企業 の イチオシ!

中小企業支援ネットひょうごは成長性を見込んだ企業を「成長期待企業」として選定し、複合的な支援を実施。頑張る企業が誇る製品を紹介します。

業務用冷凍機器

米田工機株式会社

飽和水蒸気やアルコールを利用 急速凍結で魚や肉などの うま味、形状を保持

魚や肉など生鮮食品の鮮度、品質保持のための凍結・解凍機器を中心に製造しています。

「高湿度凍結機」は、飽和水蒸気が充満した-40℃の中に食品をくぐらせ、食品を保湿冷凍します。食品は凍結時に乾燥してしまうため、あらかじめ真空パックしてから凍結機にかける必要がありましたが、真空包装時に食品の形状が崩れてしまうなどの欠点がありました。「高湿度凍結機」を使うことで、そのままの状態乾燥を防ぎながら凍結できます。また、機器内は幾重ものS字状になった立体スライド構造の中を食品が移動するようになっており、一度に大量凍結できることも特長で、魚や肉のほかパンや和菓子用などにも活用されています。「洋菓子や和菓子は繁忙期で大量に生産が必要な時に使われているようです」と米田稔社長。今後は、日本の回転寿司チェー

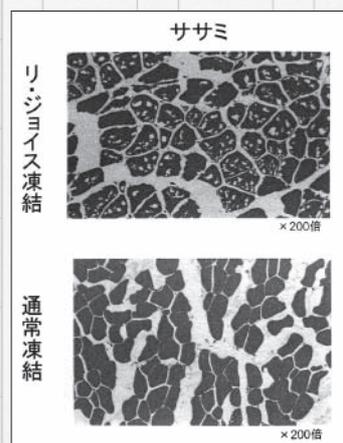
ンなどに加工鮮魚を輸出している東南アジアの企業にも売り込んでいくそうです。

また、-35℃に冷やしたアルコールを攪拌させた中に食品を漬ける方法を使った凍結機器「リ・ジョイスフリーザー」は、気体に比べてアルコールは熱伝導率が20倍と高く、短時間にかつまんべんなく凍結できます。「細胞を破壊することなくうま味成分であるドリップが流出しないので解凍後も生と変わらない味、みずみずしさが維持できます」

現在は、立体スライド式の過熱水蒸気を使った調理器の開発を進めるなど熱関連機器にも商品の幅を広げています。「全ての社員に、製造、設計、開発、営業などできるだけ多くの部門を経験させ、さまざまなアイデアが出やすい環境をつくり、お客さんのニーズに応えられる商品を今後も開発していきたいです」と目標を話します。



立体スライド式の「高湿度凍結機」



「リ・ジョイスフリーザー」を使うと肉の組織が破壊されにくくなります

◎米田工機株式会社の
業務用冷凍機器

米田工機株式会社／本社：神戸市西区見津が丘1-3-1／代表取締役：米田稔
事業内容：冷熱機器、生ごみ処理機などの製造・販売
TEL 078-994-2900／URL <http://www.yoneda-kohki-group.co.jp/>

編集後記

「元気企業訪問」で訪れた、洲本市のコモード56商店街（本町五六商店街協同組合）。組合の長年の地道な取り組みにより、若いオーナーが経営するおしゃれな店が少しずつ増えています。取材した日も、若い女性が店を巡っている姿が見られました。

JUMP

2014年3月号 平成26年2月28日発行
発行人：楠見 清 編集人：深田修司

明日へ飛躍する企業をサポート

ひょうご産業活性化センター通信

発行所 公益財団法人ひょうご産業活性化センター

URL <http://web.hyogo-iic.ne.jp/>

神戸市中央区雲井通5-3-1 サンバル6階

TEL 078-291-8526