

ご挨拶

代表取締役社長 鳴田 友和

謹賀新年

謹んで新年のお慶びを申し上げます。旧年中は一方ならぬご厚情を賜り厚くお礼申し上げます。
ワクチン接種も進み、徐々にではありますが街の風景も以前に戻りつつあります。
油断できる状況ではございませんが、やはりこれが本来の姿だなと感じています。まだ何度か波が来るとは思いますが、今年度中には先の見える状況になってほしいと期待が膨らむばかりです。



昨年のタカハシガリレイは一昨年のコロナによる大きな落ち込みからなんとか戻すことができました。まだまだ完全ではありませんが、市場における食の方向性が少し見えてきたことによる設備投資が活発に進み、弊社トンネルフリーザー® が活躍する場もその動きに同調する形で増やすことができました。様々な冷凍惣菜だけでなく、冷凍麺、弁当など幅広い分野で広がりを感じております。今までと食べ方は変わりましたが、品質やおいしさを追求する皆様の姿勢は変わりません。

私共としましても皆様のご要望にお応えするべく日々食材テストを行い、製品開発を進めております。
これから何が必要になるのか、皆様と共に考え、変化に対応しながら新しいものを生み出していきたいと思っております。

今年は寅年です。関西では野球が特に盛り上がるのではないのでしょうか。寅は「決断力と才知」の象徴とも言われ、縁起物としても親しまれています。その縁起の良い年に、私たち自身が市場を明るくできるような、そんな活動を目指してまいります。私たちタカハシ、そしてGALILEIグループも変化に対応し、進化させ、今の時代に必ずお役立ちできる存在となるべく進んでまいります。お困りのこと等御座いましたら遠慮なくお申しつけください。

本年も皆様と共に社会に役立つ企業を目指して取り組んでまいります。
そして、一日も早い新型コロナウイルス感染症の終息と、皆様のご健康をお祈り申し上げます。

GALILEI TOPICS

ガリレイグループ展示会出展のご案内



スーパーマーケット・トレードショー 2022

2022年2月16日(水) ~ 18日(金) 10:00 ~ 17:00

場所：幕張メッセ全館 小間番号：6-306

食の川上から川下までをトータルエンジニアリング!

ショーケース、バックヤードの各種機器、パックセンターでのPB品製造装置まで幅広くガリレイグループの力を結集!

最新の省エネ、除湿、予防保全を含めた通信技術の展示とあわせて、トンネルフリーザー® は非常にコンパクト、かつ洗浄性が最もハイグレードな機種をはじめ一般公開します。

また、グループであるショウケンガリレイ製の搬送ラインは実物と動画でわかりやすく展示いたします。フクシマガリレイのトータルエンジニアリング力を生かした製造ライン全体の提案もご覧いただけます。

スーパーマーケット業界の方もそうでない方もお誘いあわせの上、ぜひお越しください。グループ社員一同お待ちしております。



PICKUP

導入事例

お客様にご導入いただきましたトンネルフリーザー®により、業務効率化やコスト削減など、さまざまな課題解決を実現した事例をご紹介します。

納入 株式会社シルバーライフ群馬工場様 (群馬県邑楽郡)

御引合 株式会社ヤマノ様 (東京都千代田区)

弊社スパイラルフリーザー導入で生産能力増強と品質向上!!

お悩み



株式会社シルバーライフ様は2007年に創業、高齢者向けの配食サービスを展開。

FC店舗を日本全国に構え、直営のECサイトも運営。物流倉庫と製造工場を持ち、製造から配送に至るまでを一貫して行われています。提供する配食サービスは主に高齢者個人や高齢者施設で利用されており、高齢化が進むにつれ売れ行きは非常に好調で事業規模は大幅に広がっています。

群馬工場では株式会社ヤマノ様を通じて、2018年よりスーパージェットタイプトンネルフリーザー® を納入、ご使用頂いておりましたが、当初予定していた供給量を超えてしまい、冷凍ラインの生産終了時間が他のラインに比べ、著しく遅くなってしまいう状態が続いておりました。

そこで冷凍ラインの生産能力を向上させ、生産時間の短縮を図り、更なる増産に備えて株式会社ヤマノ様と弊社スパイラルフリーザーをご提案させて頂きました。



解決



【生産能力、品質の向上】

2018年よりご使用頂いておりましたトンネルフリーザー® は1時間あたり2,000食の生産能力でしたが、増産にあたり2倍の生産能力となる4,000食をクリアすること、また以前と同じ設置面積で計画することが今回の必須条件でした。

そこで、平面のスペースはそのまま高さ方向のスペースを有効に活用する為、弊社のスパイラルフリーザーをご提案させて頂きました。

お客様からは『スペースなど制約が多かったものの、それらをクリアする提案をして頂き、感謝しております。』

また『凍結品質についてもさらに向上し、味の濃いソースも高品質で見た目も美味しく凍結するようになりました。』とお言葉を頂きました。

【お客様からの声】

以前よりトンネルフリーザー® を使用し、ご担当者様の対応にも満足していたのが導入のきっかけです。

トンネルフリーザー® からスパイラルフリーザー® への変更で、凍結ラインの生産能力がほぼ倍になった結果、生産性が向上し、急増するお客様の需要にお答えすることができるようになりました。タカハシガリレイ様には感謝しております。

【担当者の声】

前回に引き続き、今回も納入にあたって株式会社ヤマノ様にご尽力を頂きました。この場を借りて御礼申し上げます。お客様のお悩みが解決されるよう、全社一丸となって取り組みました。

結果として、シルバーライフ様の安全で健康的かつ美味しいお弁当の生産に携わることが出来たことを、大変光栄に存じます。

(東日本営業部 久保田)

- ◎対象商品
- ・冷凍弁当

- ◎導入されたスパイラルフリーザー
- ・TMS-45FF-20.25/20.25N(Y)D型×1基



PICKUP

導入事例

お客様にご導入いただきましたトンネルフリーザー®により、業務効率化やコスト削減など、さまざまな課題解決を実現した事例をご紹介します。

貞光食糧工業株式会社様 (徳島県美馬郡)

弊社トンネルフリーザー®導入で新ラインによる増産体制強化に成功!!

お悩み



貞光食糧工業株式会社様は徳島県美馬郡で鶏の飼育から処理加工までの一貫生産、加工食品の開発・製造・販売をされており、弊社のトンネルフリーザー®を多数ご愛用頂いているお客様です。

既存フリーザーは納入から30年が経過しておりました。現在の需要に対する製造能力が追いつかず、商機を逃したことなどが、計画始動のきっかけとなりました。

重ねて、新型コロナウイルスの感染拡大により、一部の商品においては急激に受注数量が増加した影響もあり、新ラインの具体的な導入検討へ進んでいきました。

また、食品安全マネジメントシステムの確立も重要でした。これまで以上の安全性の向上と作業の軽減が図れるよう、ライン構成及び機器選定が課題となっていました。



解決



【生産能力、品質の向上】

今回はから揚げをメインとしたフライライン専用のトンネルフリーザー®をご提案させて頂きました。凍結時間を従来の6割程度に短縮することにより、稼働時間の短縮と生産量増加の効果を実現することができました。

更にライン全体を一貫して管理し、複数の商品アイテムに対応できるよう前後の搬送ラインと間仕切りパネルを含めたトータル提案を行いました。

【お客様からの声】

新しいトンネルフリーザー®を導入したことで冷却後の製品温度が安定し、手元の操作パネルにより運転状況を確認できるようになりました。昨今の人員不足問題に対し、効率改善・生産量増加の能力を得たことは大きな効果です。

新ラインの各コンベヤは乗継部分などが改善された結果、製品の滞留や落下が大幅に減少しました。

また、新しい間仕切りパネルは掃除がしやすく清掃時間も短縮できました。

衛生面が向上し、モットーとする安心で安全な美味しい商品づくりに貢献していただきました。

【担当者の声】

お客様よりお声がけを頂き、仕様検討から納期までが半年と非常に急ピッチでの御計画となりました。

トンネルフリーザー®・搬送ライン・間仕切りパネルと沢山ご相談を頂き、ガリレイグループならではのご提案ができたと実感しております。コロナ禍で移動制限がある中で、貞光食糧工業株式会社様の皆様には大変ご協力頂き、お打ち合わせを重ねることで計画を実現することができました。

この場をお借りして感謝申し上げます。

(西日本営業部 岡野)

◎対象商品

・から揚げ等の油調鶏肉加工品

◎導入されたトンネルフリーザー®

・OSJ-120FF-10NCY型



前回紹介させていただいた技術センター「開発チーム」と「教育チーム」の2本柱。
今回は「教育チーム」での取り組みを紹介させていただきます。

今年度からスタートした【技術センター基礎教育プログラム】。初めての試みということもあり、技術センターメンバーも手探り状態でしたが、タカハシガリレイをつくりあげてきた諸先輩方の力も借り、下記内容で滞りなく終わらせることができました。

1日目：導入教育①

(弊社歴史・食品冷凍とは・特許について・先輩体験談・工事安全・業務を行う上での法規制・競合他社情報 & 前後ライン)

2日目：導入教育②

(冷凍サイクルの基礎・トンネルフリーザー®特徴学習・実機見学説明会)

3日目：電気回路講習

(電気の基礎・シーケンス実習・フリーザー制御学習・配線作業)

4日目：メンテナンス講習①

(操作オペレーション・開口ヒーター交換・ファンモーター交換・コンベア周り作業)

5日目：メンテナンス講習② (冷凍機整備作業)

隔月3日間 溶接講習



現在は、基礎教育プログラムを修了した受講生向けの【中・上級プログラム】を技術センターで一丸となってつくりあげようとしています。弊社の実績やノウハウを活かし、最適な研修プランにカスタマイズし、技術力をさらに強化していけるよう尽力してまいります。

TAKAHASHI COLUMN

トンネルフリーザー®を使って『握り寿司』凍結してみました!

皆さんは握り寿司を冷凍して食べた経験はありますか?握り寿司を冷凍したら鮮度が落ち美味しくないのでは?と思う方も多いと思います。そこで今回、凍結することで味に変化があるのか検証テストを実施しました。

弊社MILAB食品工場研究室にて、急速凍結・緩慢凍結・未凍結を比べて味に変化があるのか、寿司ネタによって凍結に向き不向きがあるのかを検証しました。急速凍結には弊社のスーパージェットタイプのトンネルフリーザー®、緩慢凍結には家庭用冷凍庫を使用しました。

今回は右記9種の寿司ネタで急速凍結・緩慢凍結・未凍結を伏せ弊社の社員に食味を行った結果、多くの人が**急速凍結と未凍結を区別することが出来ず、緩慢凍結は美味しくない**という結果になりました。なかでもカンパチ・タイの緩慢凍結は見た目が白っぽく変色する、カンパチ・いくらの緩慢凍結は生臭いという意見もありました。マグロと玉子は未凍結と急速凍結を比べると、急速凍結は水っぽく感じるという意見もありましたが、それ以外のネタに関しては**未凍結と急速凍結の違いはほとんどない**という意見が多かったです。

本検証から弊社の急速凍結技術で握り寿司を凍結すると未凍結と変わらない鮮度を保ち、解凍後も美味しさを維持出来ることが分かりました。このように急速凍結技術の発展で、高級寿司屋の職人さんが握ったお寿司が鮮度や美味しさを維持したままいつでもどこでも食べられるようになりました。今後は食品ロス削減にも一役買うことも期待されるのではないのでしょうか。



タイ・いくら・ホタテ
サーモン・カンパチ・ウナギ
玉子・マグロ・えび

GALILEI

タカハシガリレイ株式会社 URL: <https://www.galilei-tm.co.jp/>

大阪本社 〒555-0011 大阪府大阪市西淀川区竹島2丁目6番18号 TEL: (06) 6471-0851 FAX: (06) 6471-8646
東京支店 九州支店 北海道営業所 仙台営業所 中部営業所 四国営業所 本社工場 御幣島工場