

ご挨拶

代表取締役社長 鳴田 友和



まだまだ大変な事態が次々と起こる状況ではありますが、4月には満開の桜が本当に気持ちを豊かにしてくれ、いよいよ新しい年のスタートだと改めて感じさせてくれます。こんな時代だからこそ、豊かな気持ちで様々な事に向き合い臨むことが大切だと強く感じました。何事にも負けない強い会社を目指して前進してまいります。

入手困難な部材、材料費の高騰、断熱材不足とお客様に大変なご迷惑をおかけしています。そんな中、私たちの力不足の部分を納期調整等、色々とお協力頂き、本当にありがとうございます。もとの状況へ一日も早く戻せるよう全力で取り組んでまいります。

それでは新しい期のスタートにあたり、これからの取り組みについて少しお話させていただきます。

まずは前期から取り組んでおりますスパイラル、アルコールを含めた様々なフリーザーへの対応を一層強化してまいります。「日本一のフリーザーメーカーへ」を社の目標とし、それに向けて進めてまいります。

自然冷媒CO2への取り組みは次の段階へと入ります。ここまでフリーザーへの実装も数十台となり、グループ全体では数百台とかなりの実績となりました。今まで以上に安心してご使用頂ける、より省エネ性の高い、GALILEIオリジナルブランドをご提供できるよう進めておりますのでご期待ください。

そしてもう一つ、今期よりグループの取り組みとしてGALILEIフードサイエンスセンターが立ち上がりました。食品研究を中心としたチームで「食を科学する」をテーマに取り組めます。大学とも連携し食の価値創造を追求してまいります。

6月には3年ぶりにFOOMAへ出展します。様々な新しい取り組みを通して、お客様と共に今の困難を乗り越え、更なる成長へと繋げていきたいと思っております。これからもタカハシを、GALILEIグループをどうぞよろしくお願い致します。

GALILEI TOPICS

サステナブルビジョン「Dramatic Future 2050」

Dramatic Future 2050

～誰もがワクワクする未来を拓く、ガリレイグループ～

私たちが目指すサステナビリティは、生産からテーブルに並ぶまで

温室効果ガスの排出を実質ゼロにすること。

食といのちの未来のために、何があっても挑戦し続けます。

それが必ず、誰もがワクワクする未来を拓くと信じているからです。



■環境アクション2030

- ・グリーン冷媒への転換
- ・冷媒ガス漏洩防止
- ・環境性能の高い製品を開発・提供
- ・CO2排出量削減



■環境ビジョン2050

1. グループ全体で温室効果ガスからの脱却を
2. 冷媒をはじめ、クールな技術で地球温暖化をゼロに
3. 環境と真剣に向き合うお客さまから選ばれる存在に



PICKUP/

導入事例

対象商品:ピザ・ドリア

導入されたトンネルフリーザー:OSJ-90FC-2N

納入先 株式会社ピエトロ様(福岡県古賀市)

弊社トンネルフリーザーで大幅生産性アップ!

お悩み



株式会社ピエトロ様は1980年にパスタ専門店として創業され、現在はレストラン事業とともに食卓もおなじみのドレッシングやパスタ・ピザなどの冷凍食品の製造販売をされています。この度の新型コロナウイルス感染拡大により、冷凍商品の受注数が急激に増加し、増産体制を構築する計画をされました。

工場では20年ほど前に導入されたプラストチャーでピザ・ドリアを冷凍されていましたが、凍結時間が非常にかかるうえ、扉の開け閉めの工程で衛生面や作業効率が悪くなってしまうことがネックでした。そこで生産時間の短縮および省人化を図り、衛生面にも配慮したラインとするために弊社トンネルフリーザーを提案させていただきました。

【担当者の声】

ピエトロ様の工場スペース、製造ライン、生産能力に合わせたご提案をさせていただきました。結果として生産能力UPと省人・効率化の実現に寄与できた事を大変嬉しく存じます。

ピエトロ様の益々のご繁栄、ご発展をお祈り申し上げます。

(九州営業課 山口)

解決



【生産能力・品質の向上】

凍結時間を大幅に短縮することができ、劇的に生産スピードが上がりました。また連続ラインになり扉の開閉と商品の出し入れがなくなり、衛生面改善、作業の省人・効率化を実現。製造してから袋詰めまでの工程時間が短縮されたことにより、商品の品質保持にもつながりました。

【お客様の声】

弊社の工場スペースに合わせたラインにするために様々な検証テストをしていただき、希望通りの能力で設備を導入できました。設備がライン化されたことで見た目もすっきりとし、衛生面も向上されました。また、以前のプラストチャーでは商品を天板上に載せ換える作業がありましたが、それがなくなり作業員の時間も省くことができました。担当の方には最後まで要望に対応いただき感謝しております。



ピエトロ様フリーザー



ピエトロ様店舗

PICKUP/

導入事例

対象商品:パラパラミンチ、こま切れ商品

導入された機種:OKF-60FF-5.8NCY型

納入先 JA全農ミートフーズ株式会社様(大阪府摂津市)

弊社トンネルフリーザーで生産性・品質アップ!

お悩み



JA全農ミートフーズ株式会社様は、2006年に誕生した全農100%出資の総合食肉販売会社です。消費者に安全で安心な牛・豚肉や加工品を提供されており、その取扱量は国産食肉を扱う企業としてはトップクラスを誇っています。

また、消費者のニーズを体感するために直営の焼肉店舗も積極的に展開されています。(国内13店舗・香港2店舗)摂津工場では包装肉及び食肉加工品の製造をしており、パラパラミンチ用に他社製のスチールベルトフリーザー(R22冷媒)を使用されていました。フリーザーの老朽化とR22冷媒の製造中止、ミンチ商品の増産によりフリーザー更新の検討に至り、弊社のパラ化専用トンネルフリーザーを提案させていただきました。

【担当者の声】

品質と洗浄性の向上というお客様の要望に応えられて満足いただけたことを大変嬉しく思っております。また、現場工事の際にも色々ご協力いただきスムーズに完了することができました。心より感謝申し上げます。(大阪営業課 佐久良)

解決



【生産能力・品質の向上】

ベルト速度が早くなったことにも関わらず凍結状況が良く、商品の品質もバラバラでダメになりにくい状態で安定しています。生産スピードが上がり、清掃や機器の調整作業など全体的に時間短縮ができ生産性向上に繋がっています。特に自動のCIP洗浄になったことで、清掃作業に対する意識と負担が大幅に軽減されました。

【お客様の声】

提案プランから機器の詳細に関する説明まで分かりやすく伝えていただき、要望に最大限ご協力頂いたことが良かったです。工期が短期間でありながら事故、問題もなく無事に工事を終えていただき感謝申し上げます。工期中も現場は稼働中でしたが、担当の方と工場現場の報連相が行き届いていて、安心して見守ることができました。今後もよろしく願います。



JA全農ミートフーズ様フリーザー



3年ぶりに東京会場開催となったFOOMA JAPANに出展いたします！

FOOMA JAPAN 2022

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

国際食品工業展 6/7(火) 10:00-17:00

東京ビッグサイト 東1~8ホール

ガリレイグループ
出展ブース
6ホール 6M-53



冷やすを

見る・触る・わかる

知覚を刺激するガリレイブース



コロナをきっかけに拡大している冷凍食品や中食需要。

小売店では冷凍食品売場を広げる動きが活発化、飲食店でもテイクアウトなど変化と対応が求められています。ガリレイブースでは、機械の展示だけではなく凍結方法の違いやその様子、機器の特徴などを体験していただけます。長年培ってきた冷やす力と高度なエンジニアリング力で、食に関わる多くの方をサポートいたします。

展示内容

展示会場にテストラボMILABを再現?!



実演あり!

最大-40℃の冷風で急速冷却、急速凍結する『ブラストチラー/ショックフリーザー』や、アルコール急速凍結装置『L-SHOCK』を展示。

会場で実際に運転させ凍結の様子をご覧ください!!

更に食材の品質を科学的に検証・評価する分析機器も展示。

「食を科学する」MILAB(ミラボ)での凍結試験や品質評価をぜひ体感しにお越しください。



L-SHOCK



QSJ型トンネルフリーザー



リフレクトウィング採用
チルドジェット



ブラストチラー



検査・計測機器

トンネルフリーザーでありながら超コンパクトサイズのQSJ型トンネルフリーザーや新型扉「リフレクトウィング」を採用したチルド専用フリーザーなど、進化し続けるタカハシの技術を提案いたします。

またガリレイグループにしかできないエンジニアリング力での事例の紹介、HACCP・衛生管理のご提案。SDGsへの取り組みも展示予定です。

食にかかわるあらゆるお客様へのサポートが可能です。ぜひお立ち寄りください。お待ちしております!

VALUABLE INFORMATION

ガリレイグループのSDGsへの取り組み ノーフードロスロッカーで食品ロスを削減！

世界中で生産されている食糧のうち毎年3分の1、およそ13億トンが廃棄され、日本でも年間600万トン以上がまだ食べられるのに捨てられています。このような食材の廃棄を防ぐための取り組みとして、みなとく株式会社が立ち上げたfuuboとフクシマガリレイが共同で開発したのがノーフードロスロッカーです。



ノーフードロスロッカー

fuubo×ノーフードロスロッカー みなとく株式会社と共同開発

ノーフードロスロッカーは、フードロス削減サイトfuubo(<https://fuubo-nofoodloss.com/>)と連動し、納品納期や販売期限などの理由から流通が難しかった製品を消費者が手軽に受け取ることができます。フードロスの削減を目指し、ECや実店舗といった既存の販売チャネルでは実現できない新しい販売方法を提供します。

現在は日本全国30ヵ所(2022年3月時点)に設置されており、今後も拡大予定です。

製品特徴

- ◎冷蔵保管が可能(+2°C~15°C)
- ◎モバイル通信により回線工事不要

fuuboの使い方

1.商品を購入する

受取場所を選択し、商品を購入します。

2.QRコードを読み取る

fuuboに張り付けられているQRコードを読み取ります。

3.ロックを解除する

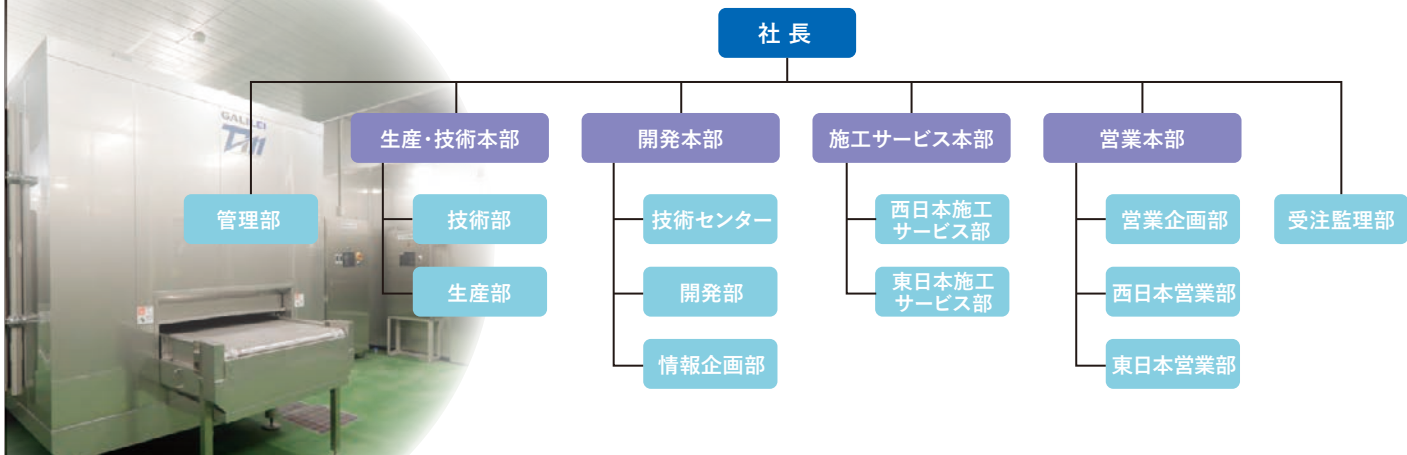
購入後に届いたワンタイムキーを入力すると扉が開き商品を受け取れます。

お問い合わせ先

フクシマガリレイ株式会社 営業戦略部
TEL : 06-6477-2031 / FAX : 06-6477-0025

TAKAHASHI FOCUS — タカハシガリレイ新組織の紹介

新組織スタート！ 2022年4月1日より以下の新組織が発足しました。
一層皆様のご期待にお応えできるよう誠心誠意の営業・サービス活動を目指してまいります。
今後とも変わらぬご愛顧賜りますようお願い申し上げます。



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