

ごあいさつ

代表取締役社長 鳴田 友和

65期がスタートしました。先日、60周年を迎えたと思っていましたが、あっという間に5年が経ちました。この5年間、様々な出来事がありました。コロナ、原材料不足、エネルギーコスト高、と今まで経験したことのない試練が私たちを苦しめてきました。これらを経験したということもあり、今まで以上に短く感じる5年間だったと思います。これらの影響は残りつつも、現在は社会全体が大きく前進しています。私たちガリレイグループも今まで以上に成長するべくグループを挙げて様々な挑戦をしております。

この4月にグループ全体で新しく79名の仲間が増え、私たちタカハシガリレイには5名の新入社員を迎えることとなりました。新しい考えを持つ彼らと共にこれから進むべき道をしっかり築いていき、これから10年先でも通じる技術、考え方を構築することを使命とし取り組んでまいります。

今年度は大きな取り組みをスタートします。NOBRACの大規模展開、フリーザーの仕様全面的見直し、新工場構想、海外への本格参入、新型スパイラル『TYS SPIN SHOCK (スピンショック)』を市場投入します。更に食品研究分野も1歩踏み込んだ取り組みに進化させ、食品研究と製品開発を一体化し、より一層お客様のご要望を形にできる体制とします。

6月にはFOOMA JAPAN 2024への出展、7月には新しくリニューアルするMILABのオープンもあります。グループの新しい姿を総力挙げてご提案させていただきますので皆さま是非お越しください。

前述の通り、今年は大きな挑戦の一年とします。今までの殻を破り、大きく転換、変革に繋がる取り組みを行います。それにより皆様とより深い関係を築き、皆さまと共に社会の高度な要求に応えていける企業となるよう躍進してまいります。これからもタカハシガリレイを、ガリレイグループをどうぞよろしく願いいたします。



タカハシガリレイは 65周年 を迎えました

おかげさまで弊社は、今年で創立 65 周年を迎えることができました。これもひとえに皆様のおかげと深く感謝しております。社員一同初心に戻り、一層の努力をしていく所存です。今後ともなにとぞ、ご支援ご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



本状が届いた方限定!!
FOOMA JAPAN 2024へご来場で
65周年記念 トートバックを
プレゼント!

同封の「FOOMA 招待状」をお持ちの上、弊社ブースへお越しください。受付にて商品をプレゼントいたします。

FOOMA JAPAN 2024 について詳細は次ページをご覧ください!



導入事例

PICKUP/

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に貢献出来た事例をご紹介します。

株式会社 Peace Deli 千葉キッチン 千葉県 千葉市

ガリレイグループの総合力で大規模拠点の設備導入！

株式会社 Peace Deli 様は、食品加工・製造でセブン&アイグループの食品部門を支える会社で、主に首都圏のスーパーマーケットへ向けて安全と安心、そして美味しさを追求した生鮮食品や惣菜を製造して提供されています。
この度新たに大規模な製造拠点となるセントラルキッチン「千葉キッチン」のご計画をされ、ガリレイグループ丸となり竣工までお手伝いさせていただきました。



タカハシガリレイの 納入実績

エンジニアリングをまとめられたわらべや日洋食品株式会社様との実績や、凍結設備において信頼をいただいていた経緯もあり、タカハシガリレイのトンネルフリーザーを2台、バッチ式のフリーザーを1台納入させていただきました。



商品開発テスト のお手伝い

納入したトンネルフリーザーで扱う対象品目は、「コロッケ・メンチカツ」「ハンバーグ」や「生餃子」とそれぞれ製造工程の異なるものでした。それぞれの品目に対して、製造工程を考慮した効率の良い商品をしつかりとお届けするため、弊社テストラボ「MILAB（ミラボ）」にて実機を利用してテストを行い、商品の最適な条件での冷やし方を探し出し、機器の設計に反映いたしました。



1 生餃子用 TMNフリーザー
2 焼ハンバーグ用 TBRフリーザー

ガリレイグループの 総合力

その他にも、ガリレイグループだからこそ可能なエンジニアリングとして、冷凍・冷蔵設備工事・天井裏を含む結露対策工事、冷凍機、冷却器、除湿器、エア搬送ファンや、食堂や検査室のリーチインショーケースを受注しております。



営業担当

3 リーチイン（加工室内）
4 惣菜盛付室①
5 惣菜盛付室②
6 チルド仕分室

DATA

- 株式会社 Peace Deli 様
- 千葉県 千葉市
- 対応食品 惣菜各種
- フリーザー TMN/TBR
- GALILEI グループでの大型受注事例

トンネルフリーザー以外でもガリレイグループでお客様の「ものづくり」をトータルサポートさせていただきます。

ぜひとも、このようなご計画がある場合はわたくしたちにご相談ください。

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
本社工場 御幣島工場 北海道営業所 仙台営業所 東京支店 中部営業所 四国営業所 九州支店

トータルフードソリューションのとりくみ

【TFS（トータルフードソリューション）とは】

世界に安全で美味しい食品を届けるために、“適材適冷”をご提案する冷却・凍結のプロフェッショナル集団です。原料から加工品まで、年間300件以上の食品冷却・凍結テストを行い培ったデータと、食品や冷凍理論に詳しい食品冷凍技士の有資格者によって、様々な会社の商品開発に「冷やす」「凍らす」の側面からアドバイスしております。



TFS 課 杉野

太陽の日差しがだんだんと強くなる中、さまざまなお店の野菜コーナーがにぎやかになってきました。今では旬の時期でなくても食べることができる冷凍カット野菜を利用される方も多いと思いますが、凍結方法の違いで野菜のおいしさは変わのでしょうか・・・？今回はごしらえした野菜各種を緩慢凍結と急速凍結させ比較してみました。

野菜を急速凍結するとどうなるのか？

試験方法

【試験概要】 スチーム加熱したナス・ニンジン・ブロッコリー・ジャガイモをタカハシガリレイ製トンネルフリーザー SJ 機と家庭用冷凍庫にてそれぞれ凍結させ、解凍後に官能評価を実施しました。

対象商品

ナス・人参・じゃがいもは約4mm乱切り、ブロッコリーは房部分のみ約7mmカット。それぞれスチームコンベクションオープンスチームモードでナス、ブロッコリー：5分、人参：15分、ジャガイモ：12分加熱を行う。



凍結条件

使用機種：スーパージェットタイプ SJ 機
庫内温度：-35℃
風速：18m/s
コンベア上下に設置されたノズルから冷気を吹き付けるエアブラスト方式では業界最速の凍結方式。効率的に食品を冷やすことができます。



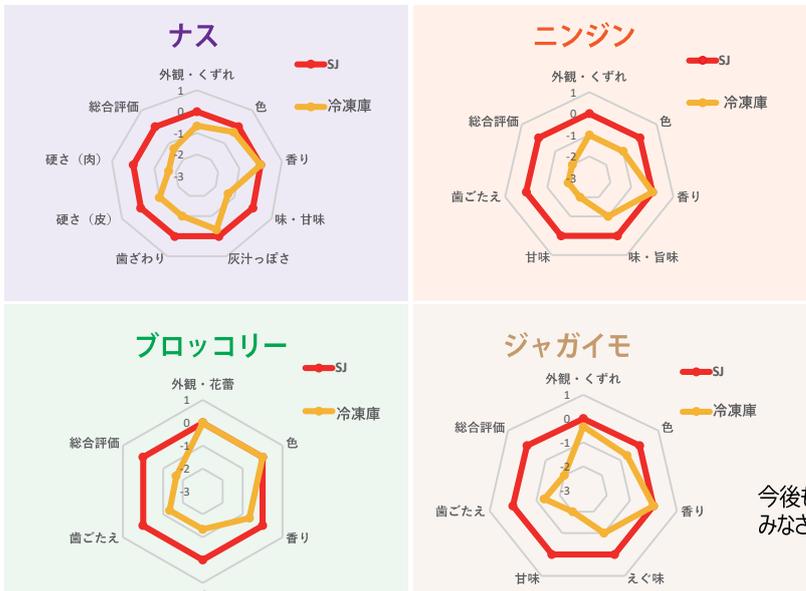
SJ 機 庫内温度 -35℃

冷凍庫 庫内温度 -25℃

評価方法

冷凍した野菜を冷蔵庫で解凍させそれぞれ官能評価を実施した。
※官能評価はそれぞれの検体がどちらの凍結方法が分からないブラインド試験を実施

試験結果



冷凍庫で緩慢凍結させるよりも
タカハシガリレイ製フリーザーで急速凍結
させたほうが味や歯ごたえがよく高品質！

最大氷結晶生成温度（一般に -1℃～-5℃）
をいかに速く通過させることがポイントです。

今後も様々な検証を続けて
みなさまにお届けしますっ！



FOOMA JAPAN

タカハシガリレイ出展案内 8ホール 8K-02

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO



ブースや招待案内についてはこちらご確認ください▲

タカハシガリレイのスパイラルフリーザー 『SPIN SHOCK®』

スパイラルフリーザー『SPIN SHOCK』とロボットを組み込んだ自動化ラインを出展します。従来、冷却器を側面に設置することが基本形のスパイラルフリーザーですが、冷却器を上部に設置することにより省スペース化が実現しました。また、トンネルフリーザーの技術で培った独自の冷却方式により冷却効率もアップ！同能力でもスペースが大幅ダウンしました。冷却器の上部設置と、従来必要としていた外周カバーなどが不要となったことにより洗浄性が抜群に向上しました。



▲ショウケンガリレイ
ロボット+自動化ライン

▲TYS SPIN SHOCK®

省人化・自動化ラインのご提案

食品製造業の労働生産性向上に向け、製造現場へのロボットをはじめとした自動化技術等の活用が推奨されています。しかし、HACCPに基づいた衛生管理に対応したロボット等導入の指針が存在していなかったため、導入が進んでいないのが現状です。農林水産省では2030年までに食品製造業の自動化等を進め労働生産性を3割以上向上することを目指しており、この度導入に向けたガイドラインが策定されました。一層注目されている自動化技術をぜひご見学ください！！

CO2 冷媒トランスクリティカルブースターユニット 『NOBRAC』

『NOBRAC』は自然冷媒であるCO₂を使用し、トンネルフリーザーと組み合わせることで負荷に合わせてリアルタイムに制御を行い、安定稼働と最大20%の省エネを実現します。また、故障リスクが低いことが特長で、安心して長期的な運用に臨んでいただけます。



▲NOBRAC

自然冷媒と省エネのご提案

地球温暖化係数が高く段階的な削減が義務付けられる代替フロンへの入替にCO₂自然冷媒に対応した冷凍機をご提案いたします。NOBRACは冷凍機の排熱が有効利用でき経済性にも優れています。自然冷媒に対応した機器としては、『NOBRAC』だけでなくフクシマガリレイのノンフロン冷蔵庫とノンフロン製氷機を展示いたします。

大型から小型まで、ハードとソフトで魅せるガリレイグループの凍結技術

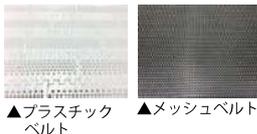
IQF
大量生産
向け



▲バラ凍結専用
トンネルフリーザー

米飯や農産など
一粒一粒をバラバラ
に急速凍結 (IQF) する
トンネルフリーザー

point 2種類の異なるベルトを
搭載します！



▲プラスチック
ベルト ▲メッシュベルト

必要なときに
必要なぶんだけ
IQF できる
小型凍結装置



point 低温の冷凍倉庫
の中で運用すれば冷凍機
の設置が不要です！

▲小型IQF装置 NEW

分散方式とエアフローチェン
ジャーでバラ凍結の超小型化を
実現。

小ロット
多品種生産
向け



TFS 課 片山

■プレゼンステージのご案内

フクシマガリレイのフーズコンサルタント室とタカハシガリレイのTFS課がコラボし、大型から小型まで品質の変わらない凍結技術のプレゼンテーションをいたします。



▲プラストチラー/
ショックフリーザー12型



▲プラストチラー/
ショックフリーザー80型



▲トンネルフリーザー
CUBIC

