

タカハシニュース

TAKAHASHI NEWS

NO. 74

2025年1月吉日発行



謹賀新年 ごあいさつ

代表取締役社長 鳴田 友和



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。

昨年、パリオリンピックが開催され、たくさんの競技で選手たちが躍動し、応援している私たちにも大きな活力を届けてくれました。目標に向かって本気で取り組み姿には学ぶべき面が多く、私たちもこうありたいと思われた方は多いのではないのでしょうか。改めてスポーツの力はすごいと感じることができました。

市場では設備投資が積極的に行われた年となりました。幅広い業種で活発になっている印象が強く、私たちも充実した一年となりました。内容も多岐にわたるフリーザーだけでなく生産ライン、設備とグループで対応させていただく機会も増え、私たち自身の総合力の向上につながりました。この流れを継続し、今後も対応力を強化できるよう努めていきます。

販売面ではCO2ユニットNOBRACの定着に力を入れて参りました。お陰様で販売台数も増え着実に前進していることを実感しています。今後もNOBRACの価値を多くのユーザー様にお届けする取り組みを強化して参りますので何なりとご要望をお申し付けください。

フリーザーでは、特定食向けの専用機への取り組みに力を入れております。ALPS処理水関連のホタテ特化型フリーザー、むき牡蠣専用IQFフリーザー、また以前より取り組んでおります食鳥向けフリーザーとそれぞれの業界に合ったニーズに的を絞ることで、メンテナンス性の向上やコストメリットを感じていただけるかと思います。是非ご意見をいただきたいと思っております。

今年は巳年です。巳は「探求心」や「情熱」を示すそうです。また、努力を重ね物事を安定させていく年ともされています。私たちも今日まで追求してきた思いや技術を更に深く、より多くのお客様へ届けられるよう情熱を持って取り組んで参ります。

また、今年は大阪万博が開催されます。GALILEIグループは小山薫堂様プロデュース、シグネチャーパビリオン「EARTH MART」に協賛しております。グループをあげて取り組んでおりますので是非皆様お越しください。

私たちタカハシ、そしてGALILEIグループは皆様と共に成長すべくこれからも進んで参ります。どうぞよろしくお願いいたします。寒暖差が激しい日々です。体調管理には充分お気をつけください。

INFORMATION

展示会出展のお知らせ

今後出展する展示会情報です。是非ご来場ください。詳細は担当営業までお問い合わせくださいませ。

SMTS 2025
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー
ご来場には事前登録が必要です。
公式HP登録ページにて（1月上旬公開予定）
ご登録の上でご来場願います。

会期	2025.2.12(水) — 2.14(金) 10:00 ~ 17:00 (最終日は16:00)
会場	幕張メッセ (JR/京成「幕張本郷」駅より無料シャトル運行)
ブース	6-416 (6ホール)



POINT: グループブーステーマは「あたらしいショーケースと挑戦」タカハシガリレイはセミナーにも登場します。
テーマは「凍結を活用した省人化と生産性向上のご提案」です。※SMTSはフクシマガリレイブース内の展示です。

国際食品・飲料展
The 50th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2025
ご来場される方は御招待コードをお渡ししますので
担当営業までご連絡くださいませ。

会期	2025.3.11(火) — 3.14(金) 10:00 ~ 17:00 (最終日は16:30)
会場	東京ビッグサイト (りんが線「国際展示場」)
ブース	E6-U12 (東6ホール)



POINT: 昨年に引き続きタカハシの単独出展。TFS (Total Food Solution) の取り組みを中心にタカハシのソフト提案をPRいたします。※ミニセミナーやコラボセミナーあり！



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 彩喜 様

福島県双葉郡

新しい「野菜の産業」の誕生にトンネルフリーザーが貢献！

株式会社 彩喜

株式会社彩喜様は、青果物を全国の契約農生産者や卸売市場から調達し量販店様や外食企業様へ加工・販売を行う卸売企業です。この度「福島復興事業」の一環として、長年培ってきたノウハウを活かし、最先端の野菜加工工場を新設されました。福島県産野菜の高付加価値化を実現し、福島県における農生産の拡大・農業を通じて地域活性化を目指されています。



福島工場外観

最新鋭の工場にトンネルフリーザーを導入

当福島工場は最新鋭の加工設備を取りそろえており、多品種の加工対応できる工場として運用されています。拡大する生鮮カット野菜やカップサラダ、冷凍野菜需要に応え、さまざまな形態の農産加工品を生産されています。品目を絞らずに時期や需要に合わせて生産計画を行いたい、とのことで汎用性の高いスーパージェット方式 OSJ 機を納入させていただきました。設計前テストでは様々な品目を想定しテストを実施したうえで能力検討いたしました。



カップサラダやカット野菜も生産

農産物ならではの加工課題も解決

- ①野菜によってはガスを放出し腐食につながる品目もあるため、内部のクーラーは腐食を防ぐ設計にさせていただきました。
- ②加熱水蒸気でスチーム加工された野菜を大量に急速凍結できるよう、「冷却」と「凍結」の2段階で冷やすことで庫内の霜付きを抑制し高品質な凍結を実現しております。



トンネルフリーザー入口

営業担当者より

生鮮青果物の加工流通は豊富な実績のある彩喜様ですが冷凍事業は初めてのことでしたのでこのような形で当社のトンネルフリーザーが事業拡大のお手伝いのできる光栄です。

お客様の声

この度冷凍野菜は初めての試みとなりましたが、凍結後の品質も非常に高く自信をもってお客様へ供給できています。今後も冷凍の需要は拡大していくと思われますのでトンネルフリーザーをフル活用し、「高付加価値」の野菜を生産していきたいと思っております。

DATA

- 株式会社彩喜様
- 福島県 双葉郡
- 対応食品・ブロックリー
カボチャ・ネギ他野菜
- フリーザー OSJ 機

冷凍野菜

最近、スーパーにいくと生鮮野菜の価格に驚くことありませんか。昨年の今よりも100円以上高い、というのが珍しくなっています。この時期お値が安いですが、家計のお財布を預かる身としては、少し躊躇ってしまいます…

これに生鮮品の価格が気象条件により高騰する中、冷凍野菜は安定的な価格で販売されることから需要が拡大しています。また、家庭や業務用としての利用が増え、特に利便性を求める消費者に支持されています。

しかし、わずか5%にとどまる国内生産の冷凍野菜は依然として供給が限定的です。これは主に生産コストや加工体制の課題が原因とされています。現在、国産冷凍野菜の拡大を目指し、加工方法の改善や効率化が進められています。今後、輸入品に依存しない安定供給のため、国内生産の強化や新たな保存・加工技術の導入が注目されています。輸入品との価格差が縮まっている今、改めて注目されている冷凍野菜は、さらなる拡大が予測されます。



ハードだけじゃない！タカハシのソフト提案

TFS total food solution LETTER

タカハシガリレイのソフトの提案を担う【TFS トータルフードソリューション】は世界に安全で美味しい食品を届けるため“適材適所”をご提案する冷却・凍結のプロフェッショナル集団です。年間300件以上の食品冷却・テストを行い培ったデータと食品冷凍技術の有資格者によって様々なお客様の課題解決に取り組んでおります。

TOPICS 1

セミナーが好評です！



フリーザーの仕組みを説明



急速凍結テストの様子

おいしい冷凍セミナー

今年度から新たな取り組みとして始めたTFSの「冷凍セミナー」が好評です。オンラインセミナーが増えているなか、リアル開催で実施しております。今後「冷凍事業をはじめたい」といったお客様から「フリーザーは使用しているがより品質の高い商品開発を行いたい」というお客様までご参加いただいております。

内容

- おいしい冷凍について学べる → 美味しい冷凍は、〇〇から〇〇までが重要！
- 最先端の急速凍結を体験 → 実際のトンネルフリーザーを見ながら、急速凍結が出来る仕組みを体験！！
- 凍結方法でちがう！食べ比べ試食体験！ → 冷凍寿司で品質を確認

学生向けセミナーの実施

12月「機械メーカーと食品メーカーとの関わり」をテーマとしたキャリアアップセミナーを近畿圏の3大学を対象に実施いたしました。TFS課の社員の体験談や実経験などを交えた業務の関わりや、冷凍食品業界の近況や冷凍食品の美味しさについて説明しました。その後、就職活動やキャリアについての話を交えた質疑応答も行い、興味を持って「冷凍食品がなぜおいしいのか」について話を聞いてくれました。これからも、学生へ向けた冷凍食品業界の魅力の発信などを実施していきます。



学生向けセミナーの様子

TOPICS 2

商品開発のお手伝いに！

農事組合法人と歌山紀の里 味心様

和歌山県紀の里の農事組合法人として農業を営んでいる味心様。

年間を通じて旬の果物を収穫されている中で、6次産業としてジュースやジャムを作り販売されています。その中で、旬の果物を一年中食べていただきたと考え、果物を冷凍させることによる可能性の広がりに期待され、弊社にご相談いただきました。

『できるだけ生に近い形で冷凍させたい』というご要望により、生の果物をカットして冷凍する、カットフルーツでの商品化を目指しますサンプル作りをお手伝いさせていただきました。



①柿の急速凍結の様子

②キウイの凍結直後

③凍結後のフルーツをバックしサンプル商品化した状態

獲れたての柿、みかん、レモン、キウイフルーツなど旬の果物を下処理後、プラスチックで急速凍結。30分の凍結後、すぐに真空パック包装をしました。

作成した試作の冷凍果物を半解凍で味見をしたところ、**柿は生の柿より甘くおいしく感じました！**

冷凍させることで酸味が取れ甘味が強調されると言われていますが、まさにそれを実感しました。他の果物も非常に美味しく、今後の商品化に期待できると思います。

ただ冷凍するだけではなくおいしい冷凍や急速凍結についての基礎知識も学びました。商品化に向けて着実に進めて参ります！



このように TFS では6次化商品に向けたお手伝いもしております。冷凍することで新たな付加価値に貢献できれば光栄です。

TOPICS



TAKAHASHI AFTER SERVICE

アフターサービスについて

メンテナンスの必要性



トンネルフリーザーの冷凍機の点検は義務となります

改正フロン法（フロン排出法）により、フロン類を使用した業務用冷凍・冷蔵機器は、管理者（お客様）の簡易点検を実施する必要があります。また、圧縮機に用いられる電動機の定格出力が7.5kW以上の場合、有資格者による定期点検が必要となります。

定期点検を行うことによるメリット

ランニングコストの削減

運転時の無駄な電力消費を抑えます。

故障の予防

予知保全が出来るので、稼働の維持に貢献します。

安全性の確保

常に安全な状態で利用できるようにします。

フリーザー年次点検について



年に1回所定の作業内容に基づき点検します

・各種ボルトの増締め確認

・制御盤の絶縁の確認

・各部品の劣化

・損傷の確認

など

不具合になりそうな部分を早期発見し、故障による生産停止を未然に防ぎ安定した稼働を目指します。

定期点検の一例



冷凍機定期点検の目安

点検項目	点検箇所	確認事項	応じらるる手帳	目安
漏れ検査	フリーザー内部	ガス漏れの確認	ガス漏れの発生、ガス補充	1年に1回
高圧・低圧	スワッチ・圧力ゲージ・圧力計	高圧・低圧の値の確認	コンプレッサーの圧力、ガス量の確認	1年に1回
電圧・電流	モーター・センサー	電圧・電流の確認	電圧・電流の値の確認	1年に1回
潤滑油検査	冷凍機油	冷凍機油の量・色・臭いの確認	油の補充・交換	1年に1回
冷凍機検査	フリーザー内部	冷凍機油の量・色・臭いの確認	油の補充・交換	1年に1回

冷凍機定期整備について



改正フロン法による点検義務を有資格者が業務代行します

・改正フロン法による点検の業務代行を有資格者が実施するため安心。

・オイル、フィルターの交換、コンデンサーの洗浄など定期的な交換など。

冷凍サイクルの安全・能力の低下を防ぐための点検も実施いたします。

定期交換の一例



ドライヤーコア

冷凍機オイル

冷凍機定期整備の目安

作業内容	点検	応じらるる手帳	目安
オイル交換	冷凍機油の量・色・臭いの確認	油の補充・交換	1年に1回
オイルフィルター交換	高圧・低圧の確認	高圧・低圧の値の確認	1年に1回
ドライヤーコア交換	高圧・低圧の確認	高圧・低圧の値の確認	1年に1回
サクションフィルター交換	高圧・低圧の確認	高圧・低圧の値の確認	1年に1回
オイルクーラー洗浄	オイルの量・色・臭いの確認	油の補充・交換	1年に1回
コンデンサー洗浄	高圧・低圧の確認	高圧・低圧の値の確認	1年に1回
冷媒充填	高圧・低圧の確認	高圧・低圧の値の確認	1年に1回

タカハシガリレイでは、お客様に寄り添った丁寧で安心のサポートを実施いたします。
サービスについてのご相談については、お気軽にお問合せくださいませ。

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