

ご挨拶

代表取締役社長 鳴田 友和



4月を迎え、新たな期がスタートいたしました。このたびガリレイグループは持株会社体制へ移行し、ガリレイ株式会社を中心に、フクシマガリレイ、タカハシガリレイ、ガリレイパネルクリエイト、ショウケンガリレイ、日本洗浄機の各社が事業会社として横並びの関係となり、新体制での歩みを始めております。ガリレイグループ間の交流をさらに積極的に推進し、これまで以上に皆様へ新たな価値をご提供できるよう努めてまいります。

4月にはガリレイグループ全体で67名の新たな仲間を迎え、タカハシガリレイにも5名の新入社員が加わりました。お取引先の皆様のもとへ初々しい顔でご挨拶に伺う際には、温かいご指導・ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

さて、4月13日より大阪にて万博が開幕し、ガリレイグループにおいても小山薫堂氏プロデュースの「EARTH MART」パビリオンに参画しております。先日私も行きましたが非常に完成度の高いパビリオンとなっており、会場内の各所で「GALILEI」のロゴをご覧いただけます。万博へご来場の際はぜひお立ち寄りください。なお、万博は後半にかけて混雑が予想されますので、早めのご来場をおすすめいたします。

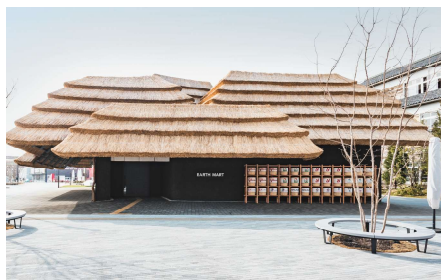
タカハシガリレイでは今期改めて「NOBRAC」、スパイラルフリーザー「SPIN SHOCK」、「保守契約」、「食品研究」の4つの取り組みに注力してまいります。いずれの取り組みもお客様への貢献度の高い重要なテーマでありますので、積極的にご提案させていただく所存です。

6月には恒例のFOOMA JAPAN 2025 が開催されます。GALILEIの総力を挙げて出展いたしますので、ぜひご来場賜りますようお願い申し上げます。

新体制のもと、更なる成長と挑戦を続けてまいります。今後ともタカハシガリレイならびにガリレイグループをよろしく願い申し上げます。

皆様にとって素晴らしい一年となりますことをお祈り申し上げます。

大阪・関西万博「EARTH MART」に製品協賛



現在開催中の大阪・関西万博に、フクシマガリレイはこの茅葺屋根のパビリオン、小山 薫堂 テーマ事業プロデューサーが担当するEARTH MART館に製品協賛しています。

EARTH MARTのコンセプトは「食を通じて、いのちを考える」。生きるということは、食べるということです。例えば、一人の人間が一生のうちにどれだけの他の命を食べるのか？その事を知るだけでいのちと食べ物への感謝の気持ちが生まれ、自分自身も幸せな気分になる。そうして「いただきます」の意味を見つめ直して、世界に発信することをテーマにしています。



◀日本人が食べる主要な食材300種・816カットの写真を瓶に閉じ込め、スーパーの売り場のようなショーウィンドウにしました。

展示を引き立てるため、天井まで高さのあるリーチインショーケースは圧巻です。

食には色があり、それはいのちの色でもあります。

その鮮やかさは文字通り、彩りを与えています。



◀「いちばん食べられる魚」コーナーはイワシに関する展示です。

会場ではショーケースに並ぶたった3匹のイワシの先に、たくさんのいのちがあることをイワシの群れで表現しています。



◀進化する冷凍食として食材を凍結粉碎することで作られたパウダーが展示されています。会場ではパウダーをお米状に再整形したものや、冷凍食品が展示されています。

その展示のための扉付きアイランドショーケースやガラス窓のついた冷凍ロッカーを提供しています。



フクシマガリレイは大阪・関西万博のシグネチャーパビリオン「EARTH MART」プロンズパートナーです。
タカハシガリレイはフクシマガリレイのグループ会社です。
©Expo 2025

NOBRAC が実現する 食品工場・物流の未来

ガリレイグループでは 2030 年までにグリーン冷媒への転換を進めており CO₂冷媒を用いた冷凍システム【NOBRAC（ノブラック）】を開発しました。ガリレイグループならではの提案で食品工場の生産性向上 省エネや省人化などお客様のお困りごとを解決します。

CHECK ! >> 環境にやさしい【NOBRAC】 コージェネレーションシステム



さらなる活用方法のご提案を！

トンネルフリーザーをはじめ冷凍冷蔵設備やチラー設備などに利用できる CO₂ 冷凍システム【NOBRAC】は、最適な運転制御による省エネはもちろん、冷却運転時に発生する排熱もムダなく活用することが可能です。各機器のユーティリティに排熱を有効的に活用する技術、コージェネレーションシステムとしての【NOBRAC】のさらなる活用方法をご提案いたします。

CHECK ! >> SSJ スチールベルト トンネルフリーザー



MORE!>>



高品質凍結で付加価値で提案

スチールベルトタイプのトンネルフリーザー SSJ は、商材にベルト跡が付かず、フラットで美しい凍結が可能です。水産や畜産などに多数の納入実績があり、繊細な商品に付加価値を与えます。さらに NOBRAC と連動させ CO₂ トンネルフリーザーシステムとして稼働させることでさらなる省エネにも貢献いたします。

会場では SSJ で凍結した国産ホタテのご試食をご用意しております。その他高品質凍結を実感いただける仕掛けをご用意しております。

CHECK ! >> 自動化ロボット・コンベアライン



ガリレイグループだからできる省人化を

トンネルフリーザーの前後に人協働ロボットや自律走行ロボット (AMR) を組み込み、自動化 / 省力化をテーマとしたラインを展示いたします。



PICKUP

導入事例

きゅういち株式会社 様



kyuichi

北海道函館市

きゅういち様は飲食・フード産業特化の人材サービスを提供するクックbiz様の連結子会社でホタテ・ホッケ・サバなどの水産物の冷凍加工を手掛けるお客様です。この度既存フリーザーからホタテ凍結用としてSSJ スチールベルトトンネルフリーザーを導入いただきました。



ピンチをチャンスに！禁輸から国内販路拡大に向けた設備

2023年8月に中国が発表した、ALPS 処理水の海洋放出を巡る禁輸措置などにより、きゅういち様を含めた北海道の漁業関連事業者も大きく影響を受けました。さらなる国内販路の強化および品質向上も含めた生産体制の増強のため設備投資の計画をご相談いただきました。



設置スペース 2 割減で生産能力 3 割増強！

既存のフリーザーは導入されてから25年が経過しており老朽化の進行がみられました。

今回はホタテのようなデリケートな商品でもビジュアルを保ったまま高品質な急速凍結が可能なスチールベルトトンネルフリーザーを提案させていただきました。

導入後も順調に稼働し1日4時間稼働で約3トン生産されています。既存機と比較すると**設置スペース2割減で生産能力は約3割の増強**となりました。EC サイトやふるさと納税の国内消費では**高品質の証である急速凍結**ということで業績も好調とのことでした。

お客様の声

凍結時間の短縮により品質も向上し、生産効率も上がり消費電力では**毎月数十万円の削減**となっており、省エネ効果が非常に高いです！

今後は HACCP 認証取得も検討しており、トンネルフリーザーを最大限生かし、海外への直接輸出も目指していきます。

DATA

- きゅういち株式会社 様
- 北海道 函館市
- 対応食品 ホタテ
- フリーザー SSJ 機



「冷凍 × ● ●」セミナーが好評！

3月11日（火）～14日（金）に東京ビッグサイトにて行われたFOODEX JAPAN 2025ではTFS（トータルフードソリューション）の取り組みを提案させていただきました。以下現場レポートです。是非ご覧ください！



奥野製菓工業様とのコラボ

急速凍結機が浸透してきた市場に対し、冷凍方法だけでは解決できない場合の+αの品質改良のご提案として奥野製菓工業様と品質改良剤を説明させていただきました。



冷凍王子とのトークセッション

テレビやメディアでも活躍されている冷凍生活アドバイザーの西川剛史氏にもご登壇いただきセッションさせていただきました。冷凍食品の今後や市場など非常に注目度の高い内容で参加者の皆様も熱心にご覧いただきました。



非常に多くのお客様にご参加いただきありがとうございました！今後もソフトの面から皆様のお悩み事に寄り添った取り組みを続けて参ります！

時間割（各セミナー項目）

おいしい冷凍の基礎

冷凍食品の基礎

冷凍×パン

冷凍×弁当

冷凍×魚肉

冷凍×野菜果物

冷凍王子×GALILEI

MILAB 開催！ 冷凍セミナーのお誘い

冷凍の基礎を分かりやすくご紹介いたします。初心者の方にお勧めの体験型セミナーです。

日時：2025年 7月25日（金） 13:00～16:00

場所：ガリレイグループ本社ビル MILAB



◇美味しい冷凍とは？

◇冷凍食比べ など

詳細、お申込みはこちらから▶

