

ごあいさつ

代表取締役社長 鳴田 友和



新年度を迎え、新たな期がスタートいたしました。

GALILEI グループには新たに60名の仲間が加わり、私たちタカハシガリレイにも6名の新入社員を迎えることとなりました。配属後には皆さまのもとへお伺いする機会もあるかと存じます。その際には、温かくお迎えいただけますと幸いです。

さて、昨期を振り返りますと、私たちにとって課題と反省の多い一年となりました。明確になった課題に対しては一つひとつ丁寧に向き合い、対策を講じることで、新たなタカハシとしての一歩を踏み出しております。こうした中で生まれたさまざまな取り組みについて、3つご紹介いたします。

まず一つ目は、スパイラルフリーザーの事業化です。

新たに専門部署を設置し、専任体制を整備いたしました。これは本分野に対する当社の強い意志の表れであり、これまで以上にスパイラル分野へ注力してまいります。今後は対応領域をさらに広げるとともに、技術・提案の両面で深化を図り、お客様の多様なニーズにお応えしてまいります。

二つ目は、NOBRACの事業化です。自然冷媒冷凍機であるNOBRACをより広く普及させるため、事業として本格的に展開してまいります。

三つ目は、アフターメンテナンス体制の強化です。

これまで以上に安心してご利用いただける体制づくりを進めており、その一環として、本年6月には新たな点検契約のリリースを予定しております。お客様にとってより大きなメリットを感じていただける内容となるよう準備を進めてまいります。

また、6月には恒例のFOOMA JAPANが開催されます。グループの成長と取り組みをご覧いただける内容をご用意しておりますので、ぜひGALILEIブースへお立ち寄りください。皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

この67期は、タカハシにとって大きな変革の年となります。ご紹介した取り組みにとどまらず、さらなる挑戦を重ね、お客様により大きな価値をお届けできるよう、全社一丸となって取り組んでまいります。

今後ともタカハシガリレイならびにGALILEIグループをよろしく願い申し上げます。

TOPICS

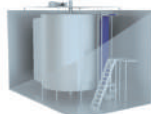
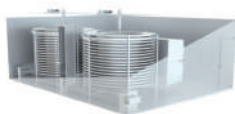
スパイラルフリーザー専門部署を新設

当社では、需要が多様化するスパイラルフリーザーに特化した専門部署「スパイラル事業推進部」を新設しました。

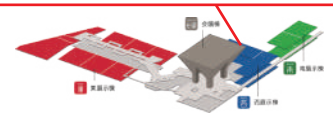
当社はこれまで「トンネルフリーザーのタカハシ」としてお客様にご愛顧頂いておりましたが、このたび「トンネルフリーザー・スパイラルフリーザーのタカハシ」として新たな一歩を踏み出し、

今まで以上にお客様の課題やご要望にお応えできるよう努めてまいります。今後とも何卒よろしく願い申し上げます。

私たちにお任せ下さい！

スパイラル事業推進部
鈴山次長 馬場主任

ユーザーさまのそれぞれの声をカタチにする、スパイラルフリーザー「SPIN SHOCK®」



Farm to Table 未来の食品工場、まるごと提案

今年のガリレイブースは、「Farm to Table」をテーマに急速凍結機はもちろん、解凍庫、搬送ライン、断熱パネル、洗浄、システム、商品開発まで食品工場のあらゆる工程とアイデアを「まるごと」展示します。

高い衛生度で安心 連続式急速凍結機

トンネルフリーザー® WSJ

タンク構造のボディとスーパージェット急速凍結システムを備えたトンネルフリーザー®。衛生検査結果に基づいた高い安全性とさらに進化した続けるカスタム性で、お客様のニーズに応じた最適なご提案をいたします。

衛生向上

急速凍結

トンネルフリーザー



ガリレイグループだからできる省人化をご提案

スパイラルフリーザー SPIN SHOCK®

省スペースで大量の急速冷却・凍結が可能なスパイラルフリーザー SPIN SHOCK®と自動搬送ロボットを連結した「食品工場の人手不足対策」をテーマとしたライン展示を行います。

大量生産

スパイラルフリーザー

省人化・自動化



環境にやさしい未来の冷却システム

CO₂自然冷媒冷凍システム NOBRAC

大型冷凍冷蔵設備に最適化したCO₂自然冷媒冷凍システム NOBRACは、最適な運転制御による省エネ性と安定した稼働が特徴の冷却システムです。また、工場の結露対策や各機器へのユーティリティ供給など、排熱利用システムの活用事例をご提案いたします。

自然冷媒

環境配慮

NOBRAC



ソフトのお悩みもお任せ下さい！

TFS (トータルフードソリューション)

食品研究開発の専門チーム「TFS (トータルフードソリューション)」が商品開発や課題解決を「適材適冷」でトータルサポートいたします。累計 15,000 件以上の冷却・凍結データから「おいしさ」を科学的に分析し、食材の凍結による付加価値をご提案いたします

付加価値提案

事後ウェビナー

食品研究・開発



※ 出展製品や内容については、都合により一部変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

■クイックパス登録 <https://www.foomajapan.jp/register>

ご入場には公式WEBサイトから事前登録が必要です。

登録後に生成される「クイックパス(入場バッジ)」を必ず持参してください。



水産加工 納入事例

ホタテの白さ（品質）で選ばれた TBR

北海道/㈱本間水産様/ホタテ（玉冷）

導入背景

本間水産様では、これまで外部設備を利用してホタテの凍結加工を行っていました。自社での凍結設備導入を検討する中で、複数メーカーで凍結テストを実施。その比較の中で、タカハシガリレイ TBR の凍結品質が高く評価されました。



導入の決め手

ホタテの白さを保つ凍結品質

凍結テストで他社機との品質差を確認。凍結後の色味・テクスチャが評価のポイントに。

限られたスペースでも導入可能

トンネルフリーザーが設置できない環境でも、TBR なら省スペースで急速凍結。

短納期での生産立ち上げ

年度内導入の要望にも柔軟に対応。補助金活用のタイムラインをしっかりサポート。

品質比較



他社凍結設備



当社フリーザー

緩凍結では凍結不足が原因で冷凍仕上がりが黄色くなっていましたが TBR ではホタテ本来の白さを維持した凍結を実現し良質な玉冷として生産可能になりました。この凍結品質の高さを決め手に導入いただきました。

今回凍結品質を高く評価いただき納入させていただきました。玉冷という高単価の商材ですので凍結においても見た目の付加価値に少しでもお役立ち頂けたというのは幸いです。TBR 機はトンネルフリーザー同等の凍結品質を持ちながら限られたスペースでも導入が可能です。冷凍設備でお悩みのお客様は是非テストから実施可能ですのでお問い合わせ下さい！



北日本営業 奥村

PRODUCT INTRODUCTION

バッチ式急速凍結機 TBR



TBR 専用サイト▲

限られたスペースでも、生産量・品質・対応力を同時に高める。

TBRは、現場の制約を打破できる急速凍結機です。



● 多品種対応

魚類や肉類など、1台の凍結機で多品種に対応可能。



● 生産量の向上

限られたスペースでも、凍結時間を短縮することで生産量を向上。



● 品質の安定・向上

急速凍結により、食感や見た目の劣化を抑え、品質を改善。

タカハシガリレイのソフト的提案を担う【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。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士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。

検証！ ピーマンは冷凍すると苦みが減る？



TFS課 杉野

嫌いな野菜の代表格のピーマン。あの独特な苦みは冷凍するとどうなるのでしょうか。我々 TFS が検証してみました！

- 対象食品：ピーマン
- 比較方法：凍結の有無（未凍結／急速凍結／緩慢凍結）
- 評価方法：味認識装置（自社保有機器）

試験方法

検体準備

ピーマンを細切りにし 10 秒間ブランチング



処理条件

A～C のにんじんを以下の条件で冷凍処理を行う

- A：生鮮のまま（未凍結）
- B：家庭用冷凍庫（-25℃）にて芯温 -18℃まで緩慢凍結
- C：トンネルフリーザー（-35℃）にて芯温 -18℃まで急速凍結

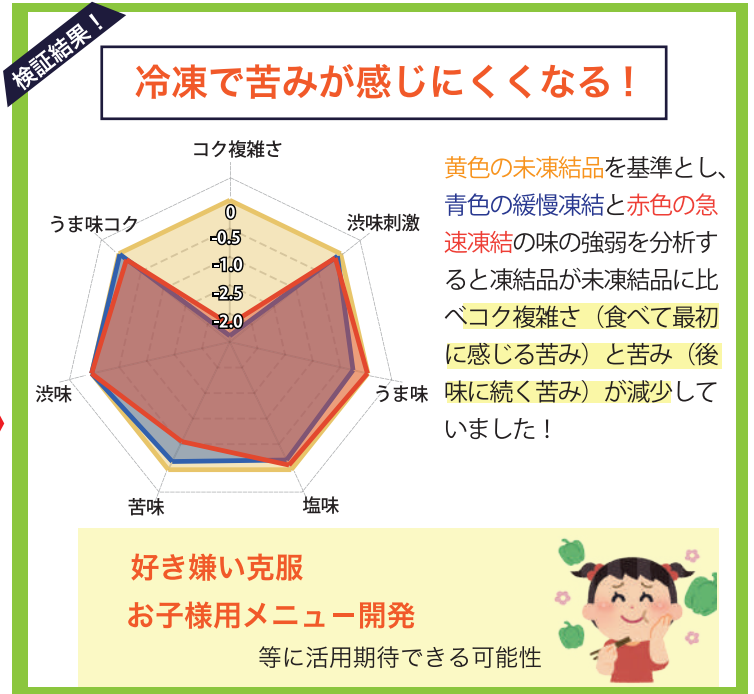
評価方法

解凍後味認識装置を用いて数値化



【味認識装置とは？】

人工脂質膜を用いて「甘味」「旨味」「酸味」「苦味」「塩味」などの味を数値化し、客観的に評価する機械です。



注目補助金 4 選：凍結設備で利用できる補助金

原材料高騰や深刻な人手不足が続く中、食品業界では生産効率の向上が急務です。様々な課題がある中、最新設備の導入に持続的な成長は必要不可欠です。本号ではトンネルフリーザー等の大型投資に活用できる、今注目の補助金 4 選をご紹介します。



1 中小企業成長加速化補助金

対象：売上 100 億を目指す大幅成長投資
補助上限：最大 5 億円 補助率：1/2 以内
※2 次公募進行中（受付終了） 3 次公募実施予定

ポイント>>経営力・波及効果・実現可能性

2 省力化投資補助金（一般型）

対象：ロボット導入・プロセスの省力化
補助上限：最大 1 億円 補助率：1/2～2/3
※6 次公募進行中（申請受付～5/15） 7 次公募未定

ポイント>>省力化効果・生産性向上・人件費改善

3 新事業進出補助金

対象：新事業への挑戦・高付加価値化
補助上限：最大 9000 万円 補助率：原則 1/2 以内
※2 次公募進行中（受付終了） 3 次公募実施予定

ポイント>>市場性・成長性・実行体制

4 ものづくり補助金

対象：革新的な製品開発・設備更新
補助上限：最大 4000 万円 補助率：1/2～2/3
※6 次公募進行中（申請受付～5/15） 7 次公募未定

ポイント>>革新性・生産性・付加価値向上・コスト計画

トンネルフリーザーなどの大型設備は、生産性向上と高付加価値化の両面で評価されやすく、補助金活用のメリットが大きい投資です。

「設備を入れ替えたい」「生産能力を拡大したい」とお考えの方は、これらの補助金制度を活用し、設備環境を整えるチャンスです！

是非前向きに申請をご検討ください。

GALILEI

タカハシガリレイ株式会社

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 新潟営業所 東京支店 中部営業所 四国営業所 九州支店