

再注目技術

阿部蒲鉾店様で活躍中!

温水槽加熱式蒸し機

このたび仙台名産「笹かまぼこ」の老舗、阿部蒲鉾店様に蒸し冷却ラインが納入され、現在稼働中です。

注目すべき点は、この度導入された連続式蒸し機には過去の技術に再注目して、「温水槽加熱式」が採用されていることです。



阿部賀寿男代表取締役社長のコメント

この度導入した蒸しラインでは「チーズボール」や「笹のさち」など蒸し商品を生産していますが、良い意味で食感がソフトになりました。

また、今まで洗浄できなかつた箇所が洗浄出来るようになり、衛生管理がし易くなりました。現場も衛生面には気を配り、丁寧に洗浄しています。

【本装置の特長】

蒸籠同様に製品にやさしい100℃以下の水蒸気で連続的に安定して加熱することが可能です。特に圧力蒸気での温度管理はバルブの開閉時で配管内に低温水が溜まり温度コントロールにばらつきが生じますが、本加熱方式では常時安定した「温度コントロールが容易」です。また、蒸庫内と外気との圧力差が無く蒸気の流速も小さいため、蒸気が滞留して無駄なく蒸すことが可能です。

更に、加熱用温水タンク内の水は毎日入れ替えできますので、ボイラータンク水の補給式に比べ「衛生的」であり、使用される水にこだわれば更にオリジナルな蒸しが可能となります。

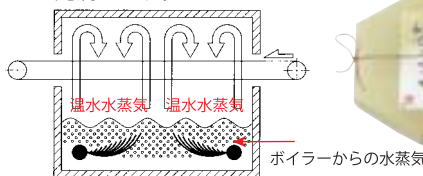
熱源をIHヒーターに変更すれば、ボイラー不要での蒸しも可能となります。



「せいろのような連続蒸し機」

イメージ図

●軟らかい蒸気が庫内に充満します。



「笹のさち」



「チーズボール」



●阿部蒲鉾店 泉工場

阿部蒲鉾店さんの製造工場である泉工場は、仙台市北部にある泉パークタウン工業流通団地に所在し18,805㎡の敷地に建設されたHACCP認定工場です。工場では笹かまぼこ約10万枚(最大日産枚数 30万枚)のほか、蒸し物、揚げ物など生産品目 約80種類が生産されています。

【会社概要】

株式会社 阿部蒲鉾店 1935年 10月 創業
 代表取締役社長 阿部 賀寿男
 従業員数 339名 (内パート164名) ※2009年 6月 1日 現在
 本社所在地 〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央2丁目3番18号
 TEL: 022-222-6455 FAX: 022-222-1533
 工場所在地 〒981-3206 宮城県仙台市泉区明通4丁目10番
 TEL: 022-378-3700 FAX: 022-378-4815

オーバーホール応援フェア開催! 7月・8月・9月

より早く、より丁寧に、より安く!

ヤナギヤでは昨年の津波災害に対して、お客様の被災された様々な機械を、迅速に、そして丁寧に復旧して参りました。今までに経験したことのないことも沢山あり、大変貴重な体験であったことと同時に、新たなノウハウ、技術を培うことが出来ました。

そこで、この培った技術を活かし、7月～9月までの期間、「オーバーホール応援フェア」を特別価格にて開催いたします。

お客様のところで老朽化した機械や調子の悪い機械、長年眠っているような機械などがありましたら、是非、この機会をご利用下さい。

※特別価格は9月末までのご発注分と致します。

※金額は別途お見積りいたします。



一つずつ丁寧に 分解・洗浄!

