



有限会社七島屋エンジニアリング (日食工正会員)

代表者: 代表取締役 赤澤 勇 従業員: 6名
 本社: 岡山県倉敷市西阿知町1059 URL: http://www.nanashimaya.co.jp/
 TEL. 086-460-1711
 設立: 1996年5月 【主な事業内容】
 肉類加工用カッター、スライサー、その他の肉類
 機械、魚体処理機などの製造・販売
 資本金: 300万円

赤澤 勇 代表取締役

▶ 旋盤ひとつからのスタート

大学で金属加工工学を学んだ私は、卒業後に大手総合重機メーカーの下請企業に就職し、建設現場で産業設備の据付作業に従事していました。その後、出身地の四国中央市の企業に転職し、初期のファクシミリに使用されていたロータリーカッターや、自動織機で織った布の耳を切るカッターの開発を行っていました。その後、スケソウダラの骨と身を分けるカッターの開発に着手。母校関西大学の恩師の協力を得、材質から焼き入れ工程まで工夫して、従来品の7~10倍の耐久性のある製品を開発しました。それを喜び勇んで社長に報告したところ、どうもいい顔をしない。あまりに耐久力が向上したので、出荷が少なくなってしまうということだったので(笑)。私が独立を決心したのは、こうした背景からでした。

当社の創業は1982年。父方の叔母が嫁いだ廻船問屋・七島屋の一角に、旋盤ひとつを持ち込んだのが始まり



ダイナカッター(1型)

で、社名の由来にもなっています。初めに手がけたのは、塩辛用のイカ細切機。開発には1年ほどかかりました。幾度となく繰り返す徹夜作業、白みがかった寒風吹きすさぶ中、単身赴任の家への帰路に、ネコヤナギが芽吹いていました。寒さに耐える芽を見て、自分もがんばらなくてはと勇気づけられたことをいまでも覚えています。

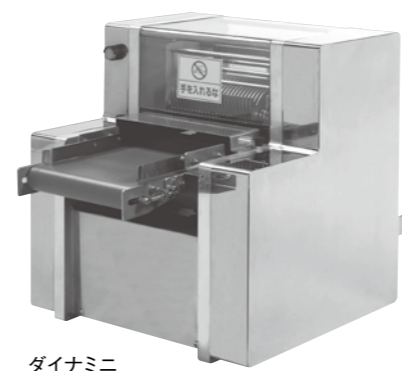
完成したイカ細切機のシステムは、現在でもダイナカッターとしてご愛顧いただいています。当時は展示会などに出品することもできず、港や市場に機械を直接持ち込んで実演していました。切れ味を見ていただいたあとに「これから使うから置いていけ」と言っていたときは、これまでの苦労が報われるようで本当にうれしかったですね。これがわが社の設立当時の思い出です。

▶ カットアップの秘密

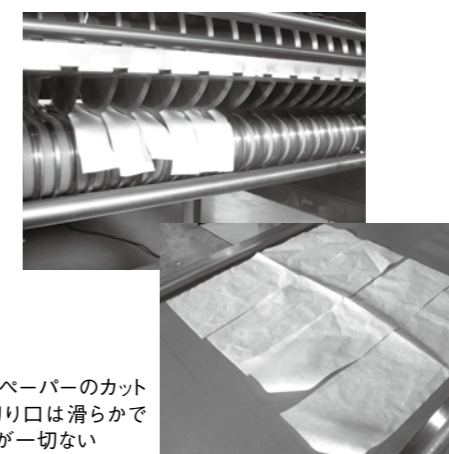
当社開発の第一号機であるダイナカッターは、肉・魚介類・漬物などの食材を投入口に入れるだけで、瞬時にかつ一定幅にカットする製品です。刃は丈夫なステンレス鋼、本体もステンレス製のサニタリー構造です。切り口はとて美しく、衛生的。コンパクトで、場所をとりません。カットアップの美しさの秘密は、2枚の回



美しくカットされたフグ皮



ダイナミニ



ティッシュペーパーのカット実演。切り口は滑らかで毛羽立ちが一切ない

転刃でハサミのように切るシザーカッティングにあります。切り幅も脱着式のナイフユニットを交換するだけの簡単操作。

さまざまな食材に対応できるダイナカッターは、フグの皮のような食材に特に能力を発揮します。フグ皮はゼラチン質を多く含むため、カッティングの際に負荷がかかると熱でゼラチン質が変性し、食感が悪くなってしまいます。ダイナカッターなら負荷をかけずに瞬時にカッティングできますので、切り口はもちろん、食感もよいとご好評をいただいています。

カット後の食材がシュレッダーのように出てくるダイナカッターに対して、食材の形を保つ姿切りはできないかというご要望から生まれたのがスーパーダイナカッターです。独自の強制供給ユニットを採用し、皮つきチキンなど多種多様な形状の食材を刃で確実にとらえて瞬時に姿切

りにします。ナイフ及びコンベアベルトのスピード調節により、あらゆるもののカッティングに対応することが可能です。洗浄性も高く高圧洗浄にも対応、キャスター付きのため移動にも便利です。

近年ではダイナミニも人気です。こちらは脱着式ナイフユニットと脱着式コンベアを搭載した小型機で、幅500ミリ、長さ835ミリ、高さ525ミリのコンパクト設計。もちろんカッティングはダイナカッター同様に高性能で切り口は美しく、メンテナンスも容易です。

当社では、実演テストによくティッシュペーパーを用います。非常に柔らかく薄い素材ですが、切り口はとて美しく毛羽立ちは一切ありません。この切れ味を見て導入を決めてくださったお客さまもとても多いですね。まさに百聞は一見にしかず。言葉のいらない営業マンといったところでしょうか。

● 我が社の工場見学



七島屋エンジニアリングには国内外から見学者が数多く訪れる。取材日にも骨付きチキンをカッティングできる機械を求め中国からの見学者が訪れていた。骨付きチキンが瞬時に美しく切られる姿を目の当たりにした見学者は、みな様に驚きの表情を見せていた。

▶ 知恵と工夫で

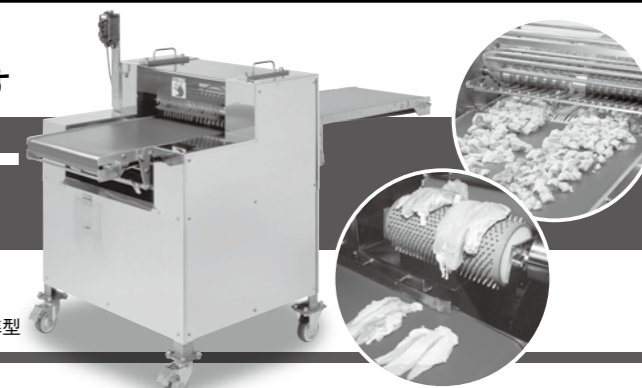
当社製品は、どれをとってもお客さまのニーズから生まれたもの。その後の改良・改善もお客さまの生の声がなければ難しいのです。ときには困難だと感じる課題もありますが、私は難しくなければ難しいほどポジティブに力が湧いてくるタイプ(笑)。これからも「安全・安心」を第一に日本のものづくり屋としてのプライドを持ち、あらゆるニーズに知恵と工夫で向き合っています。

カッティングでお困りのことがございましたら、ぜひ当社までお気軽にご相談ください。

清潔に、安全に、ダイナミックに——。
 生鮮食材のカッティングを強力にサポートします

スーパーダイナカッター
 SUPER DYNA CUTTER

優れたカッティング機能と衛生的な構造。
 使いやすさ抜群のカッティングマシンです。 標準型



食材カッティングのベストパートナー
 有限会社 七島屋エンジニアリング

本社 〒710-0807 岡山県倉敷市西阿知町1059
 TEL. 086-460-1711 FAX. 086-466-7707
 URL http://www.nanashimaya.co.jp/

ユーザーの
 ニーズを形に

七島屋エンジニアリング

食品用高性能カッティングマシンのメーカーとして知られる七島屋エンジニアリング。「日本のものづくり屋として課題には知恵と工夫で立ち向かいたい」と語る赤澤社長を訪ね、創業までの軌跡、同社製品の性能やこだわりなどについてうかがった。