水産を支える機器資材

S.T.E.P

スピード テクノロジー エコロジー パフォーマンス

素早い冷却、長時間の鮮度保持好評

柴田熔接工作所

フレークアイス製氷機の製造販売など

被災地で水産加工場の施工も

柴田熔接工作所は福岡を拠点とする国際企業として、水産物の鮮度保持に欠かせないフレークアイス製氷機の製造施工、販売や各種加工場の設計、施工も手掛けている。東日本大震災の被災地で水産加工場の施工も手掛けており、西日本から復興を後押ししている。

社名が表す通り「配管溶接」が基幹事業の一つで、技術力、アフターフォローの丁寧さには高い評価を得ている。水産業者の間では、フレークアイス製氷機の製造、販売会社としてもよく知られている。

フランス、ジー・イー・エー（GEA）社のジェネグラス製氷プラントの独占販売契約や、ドイツ、マヤ（MAJA）社と販売契約を結んでおり、フレーク、グラニュー、リキッドといったアイスの製氷機を用意。ユーザーの事情に合わせ最適なプラントを提案している。水産加工場への導入事例も多いが、漁船にも搭載されており、鮮度維持効果の高さが実感されている。

ジェネグラスのフレークアイスはマイナス5度Cのドライな過冷却氷で、熱交換面積が大きいため素早い冷却ができるのが大きな特徴。貯氷庫の中で氷が固まらないのも、使いやすい。また、昨年からはコンテナタイプのプラントの販売も始めている。輸送と取り付けが簡単で屋外でも利用できる。

マヤ社のパッケージタイプのフレークアイスは日産85キロ、175キロの2タイプを揃えており、小口ユーザー向けに販売している。工具がなくても簡単に分解できるので接水部分を洗浄でき、いつでも衛生的な氷を生産できる。寿司などネタが直接氷に触れても安心だ。全自動洗浄システムがあるのも使いやすい。

1月、伊カレル社と合弁会社設立

同社は1月に冷熱装置向けの制御弁などの製造販売をしているイタリア、カレル（CAREL）社との合弁会社「CAREL Japan」を設立した。カレル社は欧州で冷熱装置のパーツの導入実績をもち、製品は欧州だけでなく北米、東アジアでも利用されている。

東日本大震災とそれに伴う原発事故の影響から電力問題への注目が高まる中、柴田勝紀社長は、「『省エネ』をうたっている商品は多いが、仕組みを解き明かしていくと必ずしもエネルギー消費の削減につながっていない機器も多い。鮮度維持などの製品特徴は生かしつつ、環境負荷も減らすようなプラント作りにこれからも貢献していきたい」と話し、特徴ある製品をもつ企業との提携も進めながら、加工場から日本の水産業を変えていく構えだ。（川村）

ジェネグラスの製氷機

フレークアイスで氷詰めにされるマグロ

会社概要

㈲柴田熔接工作所 〒815－0032、福岡県大野城市仲畑2－2－43、☎092－501－9798、ホームページ http://www.swc-jp.com、昭和38年創立、資本金・1500万円