

、道産秋サ
吟鮭炙り焼
りやき」
「サーモン」
者が国産志
道産原料
強調。おい
安全・安心
焼」は、色
脂のりが
独自のノ
工でうまみ
、香ばしく
全国水産加
審査会では
大臣賞を受
モークサー
の持つおい
すため、塩
た。
「荒木商店
本タラバガ
入減が指摘
だが、同社
入ルートに
別や稚内な
ロシア船か
で仕入れ、
る。
「むき身」は
つめ下、肩
とに丁寧に
ズをかけて
業務筋は
「グリーン満
などにも好

柴田熔接工作所

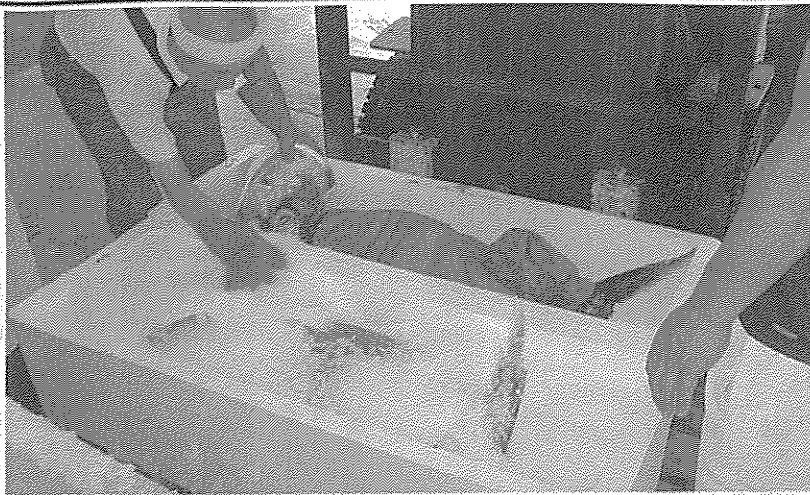
東2ホール15-21

解けて持ちのフレイクアイス

ランニングコストキロ1.5円

柴田熔接工作所(福岡)「品物の冷却」のため開
市、柴田勝紀社長)は、発されたフレイクアイス
の製造販売を手がける。

解けやすく、長持ちする
鮮魚出荷に威力を発揮し
たフレイク氷だ。
このフレイクアイス
は、100%過冷却され
た乾燥氷(ドライ氷)と
その氷の形状に秘密が
ある。ガラスを割った
1・5円。例えば、1日
■大幅省エネの製氷機
アイスバック製氷機に
よるフレイク氷の生産コ
ストは、氷1kg当たり約
1・5円。例えば、1日



フレイク氷を使った鮮魚出荷

ランニングコスト比較

使用期間	フレイクアイス		クラッシュアイス	
	1ト	10ト	1ト	10ト
月額	39,000	390,000	99,000	990,000
1年目合計	396,000	3,960,000	1,188,000	11,880,000
1~2年目合計	792,000	7,623,000	2,376,000	22,869,000
1~3年目合計	1,188,000	11,286,000	3,564,000	33,858,000

※フレイクアイスの生産原価1,500円/ト(70kw/ト)
※クラッシュアイスの生産原価4,500円/ト(200kw/ト)

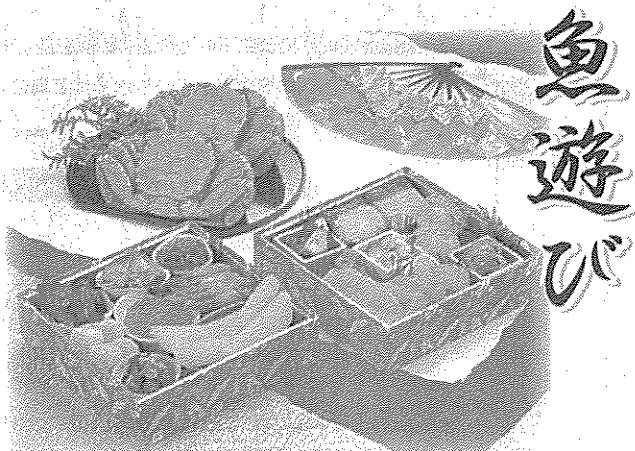
支出比較

使用期間	フレイクアイスを導入		水を購入	
	1ト	10ト	1ト	10ト
最初の月	4,033,000	30,330,000	220,000	2,200,000
1年目合計	4,396,000	33,960,000	2,640,000	26,400,000
1~2年目合計	4,792,000	37,623,000	5,280,000	50,820,000
1~3年目合計	5,188,000	41,286,000	7,920,000	75,240,000

※フレイクアイスの設備費4,000,000円(1ト)、30,000,000円(10ト)
※フレイクアイスの生産原価1,500円/トにて計算
※水の購入原価10,000円/トにて計算

501・9798
2の2の43、電092・
場、福岡県大野城市仲畑
場、水産加工会社などに
導入を呼びかけている。
▼(株)柴田熔接工作所工
場、福岡県大野城市仲畑
2の2の43、電092・
501・9798

ような形状をしたフレ
イクアイスは、氷の質量
0.0円と安価だ。その理
が軽く角がないため、商
品を傷つけることがな
いという。特に鮮魚出荷
の製造自体が、生産性の
効率化につながっている
点にある。従来のプロッ
ク氷やプレート氷では水
がデコボコしないため、
商品が滑らず傷つかな
い。柴田社長は「このフ
レイク氷は厚さが2ミ
リ前後で、ガラスを割ったよ
うな形状。水分を含まな
い氷は持ちが良く、素早
く魚を冷却する」と説明
する。



魚遊び

高橋水産株式会社

全品目の主原料産地を
北海道産に限定!!
「こだわりの海鮮おせちセット」

もちろん数の子も北海道産を使用するなど、
15品目全て北海道原料にこだわりました。

〒060-8671 札幌市中央区北12条西20丁目
TEL(011)618-2111(番代) FAX(011)641-3812

一北の海の幸を
全国へー

北海道水産グループ

東2ホール
ブースNo.6-14

丸高水産株式会社

株式会社 キタウロコ荒木商店

<吟鮭炙り焼き>

安全
す

<本たらばむき身>

焼肉 (1kg×100)