

職人の技を機械で実現した画期的な 食品加工機器を提供します。

有限会社 サンテクノ久我

〒792-0812 愛媛県新居浜市坂井町三丁目14番52号
TEL(0897)44-5187 FAX(0897)44-5182
http://www.suntechno-kuga.co.jp



▲極上味みかん100%
糖度50(生の味)

◀あじ 15%乾燥



遠赤・低温・乾燥・濃縮機

魚、果物、野菜等に対して低温(約 20℃)の遠赤外線(育成光線 6~15μm 波長)で乾燥・濃縮させており、高品質、高級商品(旨味の増加、食感、色等の品質)を可能にしています。旨味を濃縮して、内部からほぼ均一な高品質であり、ドリップが発生せず、長期間、高品質を保存できると共に、冷凍しても、同様に高品質(味と食感、等)が、長期間の維持が可能になっています。

遠赤・低温乾燥濃縮機で
食材の旨みの大幅な増加、
ビタミンの保存、ドリップ無く、
内部から均一に
ふっくらとした高級品に
仕上がります。

1. 魚の一夜干しは

魚の干物を一層おいしく(旨味と食感)乾燥させた干物です。旨味を凝縮して、魚の内部からほぼ均一な品質で、ふっくらとした食感に仕上がります。ドリップが発生しないのでより長く旨味を保存でき、さらに、冷凍しても、高級品質(味と食感、等)の、長期保存が可能となっています。

2. 果物の濃縮、乾燥

生の品質(味と色、等)を維持して糖度は13~55にまで自在に大幅UPが可能で、長期保存も可能です。

3. 野菜の長期保存

キュウリ、大根を乾燥して冷凍(1ヶ月以上)後に、解凍しても食感(シャキシャキ感)は失われず、また、味・色も維持される優れたものです。漬物も同様です。



HK-1250(高処理 高性能)

・AC100V×680W~780W ・W1200×D600mm×5段(OP, 8段)
・W1600×D680×H510mm ・SUS304/ 約85kg

はも骨切り名人 (生はも用)

従来、「生はも」を高品質に加工できる機械はありませんでした。鮮魚の「生はも」を仕上り良く、均一に確実に骨切りを行い、おいしい「生はも」を召し上がることができます。

特 徴

包丁による引切り加工でこだわりの高品質です。
皮には確実に「切り目」加工を行い、京都のブロが認めた仕上がりで、3匹以上の同時加工も可能です。
魚に合わせた最適条件に「切断ピッチ」も「速度」、も簡単設定でき、小電力、簡単洗浄方式です。



特許取得済

おもな仕様	
切断幅	200・300mm
切断ピッチ	可変(簡単調整)
切断速度	可変(簡単調整)
材 質	SUS
本体外寸	W750(850)×L1350×H1500mm
電 源	AC200V×250W

ふぐ皮すき名人

抵抗が強く、薄いふぐの皮を均一に加工するには、熟練の技が必要でしたが、この加工後は素人でも簡単に高品質、かつ短時間で加工することが可能になりました。

特 徴

小ふぐ・天然ふぐも高品質に仕上げる高精度な加工性能、特大の加工幅(300mm)ドラムで余裕の加工です。連続加工で高い処理能力も最大210枚1時間と短時間で加工できます。白と黒の一枚皮も、プロ絶賛の高級仕上りで故障の少ない耐久性構造です。

HSF-857 おもな仕様	
装置外寸	W900×D600×H1200mm
電源容量	AC200V/450W



特許取得済

姉妹機...卓上用「ふぐ皮すき名人 HSF-ジュニア 7」もあります。

機械・自動装置

有限会社サンテクノ久我

創業 平成16年8月

資本金 3,000,000円

代表者 代表取締役 久我 高 昭

所在地 〒792-0812 愛媛県新居浜市坂井町三丁目14番52号 TEL(0897)44-5187 FAX(0897)44-5182

販売実績 下関、大阪、神戸、福岡、京都等の中央市場、全国の水産会社、鮮魚店等に多数。

遠赤・低温 乾燥 名人



特許取得済

HK-1250

お客様の声

何がすごいかというと、これまで身の水分を取るのに20時間（一昼夜以上）くらいかっていたのが、20分の1の1～2時間に大幅に短縮された。また、目に見えない敵である生菌数が減少、さらにはドリップが出ないためうまみが濃縮されおいしくなる。安心・安全、おいしさ、効率化。三拍子そろってこれ以上のものはない。画期的だ。

（株式会社ヤマモ水産 社長 森本 徹様）

この遠赤・低温乾燥名人でフグの上身を処理して感じたのは、処理後にフグの身が甘くなる。フグのうまみが増す。漬物も作っているので、野菜も試したが、仕上がりでうまみが増し、作業も短縮される。魚の干物はフグ、ノドグロ、キンキ、カレイ、ハタハタ、スルメ、アジなどで試した。今までは天日干しで作っていたが、この乾燥機で作ると甘みが増し、ふわっとした仕上がりになる。物により変わるが処理時間は数時間。良い機械が出たので導入した。

（株式会社魚銀 様）
みなと新聞、掲載より

ふぐ皮すき名人



特許取得済

お客様の声

N社は、六年前に「皮すき名人」を初めて導入した。いまでは大型機、卓上用小型機を含め計八台が活躍している。「ふぐの皮すきは一時間に約30から40枚が限度。それに入手だとつかれますから。ふぐ皮すき機だと、その5倍は能力がある。何といってもアルバイトでも皮すきできることが大きい。職人はほかの仕事に回ることでき、作業の効率が大幅にアップする」と。年間二百トンのトラフグ扱う同社にとって、十二月の最盛期はまさに戦争だ。暇な六月に比べて五倍ぐらいの需要が伸びる。

「朝一番で千枚ぐらい皮をすく。手作業ではとても対応できません。

12月の最盛期には特に「皮すき名人」が威力を発揮する。仕上がりが手作業に負けない出来で満足している。」と絶賛する。

関西（N社）みなと新聞、掲載より

はも骨切り名人

お客様の声

「はも骨切り名人」は今年4月末に導入した。これまで、はも骨切り機はあっても「活けハモ」はうまく切れるものがなかったので購入しなかった。

当社は活けハモを骨切りして一般家庭への宅配や、割烹やホテルなどへも販売する。

冷凍でなく、「活けハモ」を使わなければユーザーの要望に応えられない。

導入にあたって「活けハモ」の骨切りを試した。

仕上がりは素晴らしい。生で、ここまでできるのか！と一緒に骨切りを見た職人はしばらく言葉を失った。

見事な仕上がりがだった。

当社は「ふぐ皮すき名人」も使っている。素晴らしい機械で助かっているが、はも骨切り機もこの仕上がりに満足している。

当社で扱うハモは地元の「活鱧」。

昨年まではハモの骨切りは職人による手作業で行っていた。

そのため、ホテルなどから注文があっても十分な対応ができなかった。今年は大丈夫だ。

（M水産のM社長）みなと新聞
2008年5月28日掲載より



特許取得済

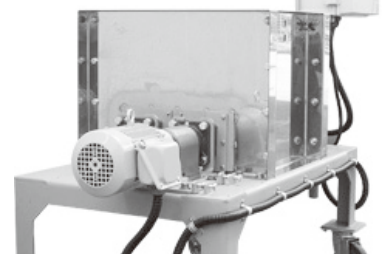
柑橘果皮切削機

生の味と香りが光る

(1) みかんの「甘味と適度の酸味」で高級ジュース

(2) 苦味と果皮油を除去

(3) 規格外品を高級ジュース・フルーツソース



特許取得済

特 徴

(1) 表皮の除去量・切削割合（表皮面積に対する）の調整が可能

(2) 除去量を調整して柑橘の風味を十分に残す

(3) 同時切削加工方式

HK-800 おもな仕様	
装置外寸	L1.5m×W0.65m×H0.8m
材 質	要部 SUS
電 源	AC200V×0.75kW