



**nantsune**

GENERAL CATALOGUE VOL 10.2

食における不可能を可能にする

Make the impossible POSSIBLE



**ENGINEERING**

利益の出る  
現場づくり



**CONSULTING**

食品の商品開発から  
製造販売まで



**TECHNOLOGY**

国内シェアNo.1の  
実績と技術力



Make the impossible POSSIBLE  
食における不可能を可能にする

創業から90余年の歴史を刻み  
食肉スライサーの国内トップシェア企業として成長してきました。  
No.1メーカーとしてのプライドをかけて  
私たちは食における“ありえない”に挑戦し続けます。  
食を提供する皆様の「できない」があるかぎり  
食を楽しむ人々の「できない」があるかぎり私たちは満足しません。  
設計・運営(エンジニアリング)から  
商品企画(コンサルティング)までのノウハウを結集して

“ありえない”の向こう側へ  
「なんつねだからこそできた」と言っていただける  
『橋』をなんつねは築きつづけます。

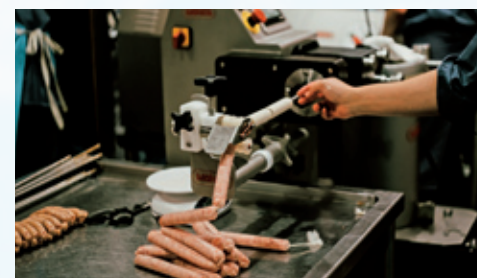
SOLUTION  
なんつねのソリューション

街の精肉店から食肉加工工場、スーパーマーケット、  
ホテル、飲食店まで、なんつねのテクノロジー・エン  
지니어リング・コンサルティングのトータルサポート  
で品質向上・効率化・省人化・商品企画といった課  
題を解決します。

ENGINEERING 3 ≫ 4p  
利益の出る現場づくり  
[イノベーション エンジニアリング]



CONSULTING 5 ≫ 6p  
商品企画[コンサルティング]



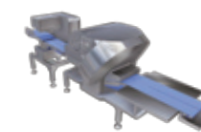
TECHNOLOGY 7 ≫ 8p  
製品[テクノロジー]



INDEX

省人化する

人手による作業の自動化を  
ご提案する工場向け製品です



9p

定量で切る

計量作業が必要な商品を作る  
場合に便利な製品です。



13p

チルド・フレッシュで切る

主に生肉をスライスする、  
工場～小売店舗向け製品です。



17p

冷凍で切る

主に冷凍製品をスライスする、  
工場～小売店舗向け製品です。



22p

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

スモークサーモンや焼肉商材まで  
幅広く対応する製品です。



27p

加工食品を切る

卓上からスタンド型まで  
幅広く対応する製品です。



29p

ミンチ・筋切りする

牛・豚・鶏のミンチや、肉を  
やわらかくする製品です。



33p

ハム・ソーセージを作る

ハム・ソーセージを作る際に  
必要な製品です。



36p

包装する

卓上型からスタンド型まで  
幅広い真空包装機です。



37p

その他の取り扱い製品

なんつねが推奨する取扱製品です。



40p



食品工場の不可能を可能に！  
食品製造の生産性を向上し、  
継続的に利益の出せる  
仕組みをご提供致します。

貴方の考える「不可能」、  
私たちなら可能かもしれません。  
是非私たち「なんつね」にお客様の  
不可能を教えてください。

なんつねにはあらゆる分野の食品製造現場で  
お客様と同じ悩みを抱えながら日々奮闘し  
ノウハウを積み重ねてきたエキスパートが在籍しています。  
それらのノウハウと、90余年培ってきた技術力を  
かけ合わせる事で、食品製造における  
不可能を可能にし、お客様の利益を創造します。

## ENGINEERING

利益の出る現場づくり  
[イノベーション エンジニアリング]

## 機械化/自動化

設備導入、機種選定のポイントは生産量や  
ラインによって異なります。  
既にあるものはもちろん、まだ知られていない  
ものや、無いものの作りなど、  
あらゆる方法をご提案致します。

## 省人化

高効率なレイアウト提案、有効な設備・機器の  
選定、プロセスの改善提案を行います。

## 衛生管理

継続的な利益確保においては  
リスク管理も必須の要素です。  
管理と運用の利便性を両立した  
最適な管理手法をご提案いたします。

## 生産性向上教育

生産性の維持、向上において、  
人財育成は最も重要な要素と言っても  
過言ではありません。  
セミナーやコーチングによる、  
人財育成もお任せください。

## 最新設備例

- 自動開梱機・開袋機
- 高速解凍機・デバック解凍機
- CO<sub>2</sub>ノンフロン冷凍機
- 連続式超音波カッター
- チーズブロックシュレッダー
- リニアソーター    ■ ガス置換包装機
- 次亜塩素酸水生成装置機

etc.



食肉加工品製造のプロとして

「もっと美味しい作り方」

「食材の活かし方」をお教えします。

自社でミートデリを運営する製造ノウハウで  
食肉製品の製造・加工に携わる皆様の  
お悩み解決をサポート致します。

なんつねは、自社ブランドMeat Deli Nicklaus' (ミートデリ ニクラウス)を運営し  
また、本場ドイツHela社のスパイスに精通したノウハウをもっています。  
一流のエキスパートが、商品開発から製造プロセスのソリューションまで  
課題解決を多角的にサポートします。  
看板商品を開発したい、食材をもっと有効活用したい、製品づくりを安定させたい等  
お客様のお声を是非お聞かせください!

## CONSULTING

商品企画[コンサルティング]

### 製造から販売まで トータルでサポート

お客様の現場にピッタリな製造機器選定はもちろん、備品やケーシング、スパイスなどの副資材の取り扱いも行っております。また、ハム、ソーセージ、ベーコンや本格的なシャルキュトリといった食肉加工食品の製造指導やメニューのご提案、商品の販売方法まで、トータルにサポートする事が出来ます!

### 利益を生むコツを 知っています

私たちは、付加価値の高い商品をいかに無駄なく作るか、様々な状態で試作を繰り返し、考案してきました。お客様から提供された原料によるコストを抑えた商品作りや、その土地特有の食材を使用した高付加価値の商品作り、多種多様なスパイスを使って差別化された商品作りなど、利益を生むコツを知っています。

### トッププロの料理人が あなたをサポート

世界的なコンクールで上位入賞を果たしたシャルキュティエや食品加工の専門家が監修!レシピの提案やセミナー、講習会などの実施も受けたまわります。お手軽な物から本格料理まであらゆるお客様のご希望を叶える提案が可能です。





長年培った実績と信頼の技術力で  
お客様のご要望をカタチにします。

積み重ねてきた経験と研究を基に、  
生産性を追求した  
高度な食品加工機械をご提供。

食品加工における生産力のアップを図るためには、  
自社に応じた設備機械の導入が必須です。私たちは食品  
加工機械開発を中心に高度な技術力を追求することで、  
お客様に合わせた最適な製品開発を実現。  
積み重ねてきた経験と研究を基に、様々なニーズに応える製品を創造し、  
付加価値の高い生産環境を実現します。

TECHNOLOGY

製品[テクノロジー]

## 安全

SAFETY

あらゆる現場を想定した  
安心・安全な機械開発。

国内・海外を問わず、世界中のお客様に  
安心して使用していただけるよう、技術  
開発に取り組んでいます。

## 簡単

EASY

人の手では難しい作業も  
機械化で簡単にできます。

もっと簡単に商品を作ってもらうにはど  
うしたらいいのか、省力化・高品質の為  
の機械開発に努めています。

## 高品質

HIGH QUALITY

高品質で幅広い製品を  
取りそろえております。

スライス面の綺麗さ、均一な商品作り、  
歩留まり等、お客様が抱える問題の解決  
に日々研究を重ねています。

## 清潔

CLEAN

清潔な食の現場での  
衛生面に対応致します。

食品加工の過程で使われる機械として、  
いかに衛生を保てるようにするかを  
日々考え、開発・設計しています。



# 3Dパック定量スライサー

## NTDPS-340 《シングル》

## NTDPD-340 《デュアル》

ゼウス

### 処理能力

**NTDPS-340 《シングル》**  
 パック定量(10枚間欠時) ポーションスライス  
**MAX800**パック/時 **MAX5,000**枚/時

**NTDPD-340 《デュアル》**  
 パック定量(10枚間欠時) ポーションスライス  
**MAX1,600**パック/時 **MAX10,000**枚/時  
 ※2本投入時

スライス  
適応温度 ●-2~+5℃

※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

## バラ・ロース等の薄切り肉を 高速定量スライス。 定厚・定量・パック定量に対応。



3Dパック定量スライサー  
ゼウス  
特設サイト

### 定厚、定量、パック 定量が選択可能

厚みを揃えて切る定厚モード、1枚あたりの重量を揃えて切る定量モード、1パックあたり重量を揃えて切るパック定量モードの3つのモードが選択可能。

### 重量精度は±5%

重量測定や3D非接触測定による形状認識など、リブラシリーズで確率した技術を導入。重量精度±5%。(パック定量時は1パック5枚以上時) 定量パック商品づくりは重量合わせや手直しを行うことなく、トレイに盛り付けるだけ。



リブラシリーズで確立した3D非接触測定技術を導入

### 99%を超える歩留まりを実現

肉箱周辺の構造を変更、肉クズの発生を抑え、99%以上の歩留まりを実現。

### スライス後の状態、 並びを更に美しく

新開発のはがし機構を丸刃に搭載することによって、スライス肉の伸びを防ぐと共にコンベアへの鱗列が更に美しくなり、盛付け商品の出来栄も向上。



肉箱周辺の構造を変更。丸刃には新開発のはがし機構を搭載。

### シングル、デュアルの 2ラインナップ

コンベア幅340mm×1のシングルと、160mm×2のデュアル、2つのラインナップ。デュアルタイプはコンベアが個別制御なので、2本それぞれの定量性の確保や、種類や形状が異なる原料でも一度に定量スライスが可能。設定も左右個別に行えるので、薄切り厚切りを同時に行うなど、新たな商品づくりやオペレーションを実現します。



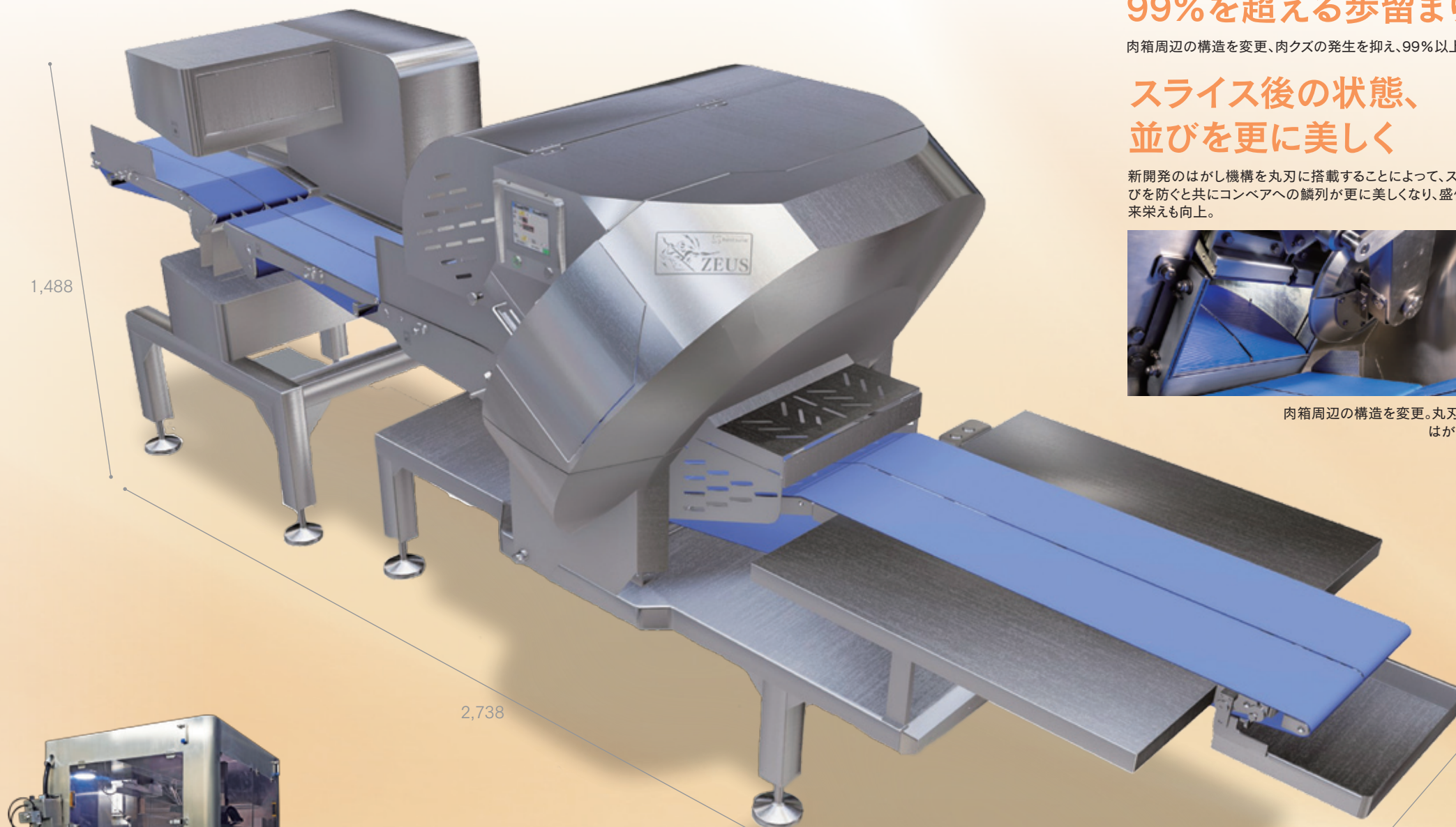
デュアルタイプは左右で個別のスライス設定が可能。

- 定厚・定量、パック定量が選択可能
- 重量精度は±5%
- 99%を超える歩留まりを実現
- スライス後の状態、並びを更に美しく
- シングル、デュアルの2ラインナップ

本体仕様	コンプレッサー別売	
	シングル NTDPS-340	デュアル NTDPD-340
機 械 寸 法	幅1,212×奥行2,738×高1,488mm	
機 械 重 量	約500kg	
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A	
重 量 精 度	±5% (1パック5枚以上時)	
スライス適応温度	-2~+5℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。	
ス ラ イ ス 厚 み	1mm~40mm	
処 理 能 力	パック定量 800P/時(10枚間欠時)	パック定量 1,600P/時(10枚間欠時)
	ポーションスライス 5,000枚/時	ポーションスライス 10,000枚/時 ※2本投入時
スライス可能寸法	340×180×600	160×180×600 ※2本投入時
計測部器械寸法	幅868×奥行1,629×高さ1,436	
計測部器械重量	約200Kg	
ラ イ ン 寸 法	幅1,212×奥行4,275×高1,488	
エア圧・使用量	0.5MPa 6.0ℓ/分 チューブ外径8mm ※コンプレッサーは別売	



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



### スコーピオンと 簡単に連結可能

自動盛付ロボCM-230[スコーピオン]と連結することにより、盛付け作業も自動化。さらに包装、値付機と連結できるので、これによってスライス肉の定量パック商品づくりは原料投入を行うだけで出荷工程までを自動化する事が出来ます。



コンベア作業台は別売

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

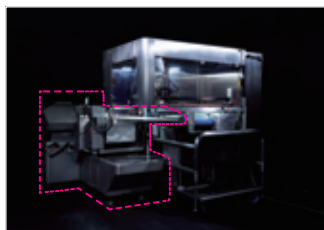
その他の取り扱い製品



# 自動盛付ロボ CM-230 スコピオン

処理能力 **MAX800**パック/時

スライサー改造一切不要。  
かんたん接続・かんたん分離で  
ラクラク清掃。  
折り曲げ、列盛り機能追加で  
更に進化。



AZ-341運動状態  
導入に際して改造を必要としない為、加工作業を止めずにすぐに使用できます。スライサー横に1200mmのスペースがあれば設置可能。



ハンドユニット  
取り外し部品はお肉に触れる部分のみのシンプル設計なので清掃は1名約15分。



NG品運動状態  
NG判定するスライスブロックの形状を任意に設定可能。NGブロックは盛付けずそのまま排出。最大800パック/時 ※130g 7枚時想定（※厚み、肉質により異なります。）作業者の技量を問わず安定した生産量を見込めます。

## 豊富な盛り付けバリエーション

スライス肉のトレイ盛り付け自動化を実現。2台のカメラとロボットハンドによる正確な盛付け。列盛り、折り曲げ盛付け機能を追加する事で更に幅広い商品づくりに対応する事が可能に。処理能力は最大800パック/時で、作業者の技量を問わず安定した生産能力を実現します。 ※フリーローラーはオプションです。



### 本体仕様

機 械 寸 法	幅1,830×奥行1,150×高1,700mm
機 械 重 量	380kg
使用電源設備	三相200V 20A以上
エア圧・使用量	0.5MPa 36.3ℓ/分 チューブ外径10mm
対応トレイサイズ	縦：120～280mm 横：196～220mm 深さ：20～35mm

※NG受取コンベヤ、フリーローラー、シグナルタワーはオプションです。

- 正確な盛付け
- 省スペース設計
- スライサーの改造一切不要
- 清掃に配慮した設計
- より確実な生産計画
- 安定した商品づくり
- 折り曲げ、列盛り機能追加で更に進化



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



# 鶏肉袋自動開封・脱水機 AIR-2K

エアー ケイ  
**Air 鶏**



処理能力 **MAX1,800**kg/時 (MAX900袋/時)

開 封  
適 応 温 度 ● 0～4℃

※袋や内容物の状態により変わります。

異物混入から守り、大量の  
鶏肉袋を開封・ドリップ除去



この作業、人手でやってませんか？



クランプ板で挟み込み、クリーンエアを注入、ステンレス鋼のカッターで一発カット。



カットした袋はエアで吹き飛ばし、ゴミ袋に自動で排出。押し込み板で効率的に廃棄が可能です。



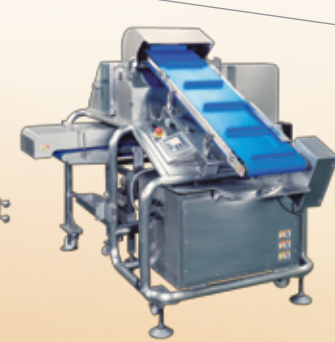
原料をコンベヤで引き上げ、脱水コンベヤに自動で投入されます。



二段階の脱水コンベヤで原料裏表のドリップが自動で除去されます。



自動脱水のみ



自動開封のみ



後工程の組み方次第で、角切り製造やお惣菜製造等、更なる自動化、効率化が可能です。



設定はエアの注入量と底板のオープントイムのみ。袋の種類によって複数パターン登録可能。間欠運転も可能です。

### 本体仕様 コンプレッサー別売

機 械 寸 法	《本体》 幅1,800×奥行1,910×高1,550mm 《脱水》 幅1,420×奥行1,851×高1,452mm 《本体+脱水》 幅2,646×奥行2,750×高1,550mm
機 械 重 量	《本体》 455kg 《脱水》 230kg 《本体+脱水》 685kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 15A以上
モーター容量	投入コンベヤ用：90W 受取コンベヤ用：90W 引上コンベヤ用：90W 脱水コンベヤ用：90W×2



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

- 自動化による工場の省力化
- 異物混入リスク大幅低減
- 袋も自動排出
- エアの注入量と底板のオープントイムの簡単設定。
- 自動脱水のみ、自動開封のみでも使用可

電 気 容 量	《本体》180W 《脱水》270W
処 理 能 力	MAX1800kg/時 (MAX900袋/時)
開 封 可 能 重 量	2kg
処 理 適 応 温 度	0℃～4℃(芯温) ※袋や内容物の状態により変わります
エア圧・使用量	0.6MPa 810ℓ/分 チューブ外径12mm ※コンプレッサーは別売
定 格 消 費 電 力	《本体》180W 《脱水》95W (50/60Hz無負荷)

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の製品



# 3D定量スライサー NTD-300

リブテ300C



定量スライス **MAX5,000**枚/時  
通常スライス **MAX9,000**枚/時

スライス 適応温度 ●-2~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

牛ステーキなどのワイドな食材を  
高速 **定量** スライス!!  
バラ・ロース等の薄切り・  
切り落とし食材を  
高速 **定厚** スライス!!



丸刃の切れ味を保つ砥石部。



簡単操作の液晶タッチパネル。



大きく開く肉箱周辺部。  
清掃時も安心の丸刃安全カバーは標準装備。



1枚定量スライス



エンドロス排出で歩留まり、  
作業効率アップ  
※エンドロス排出とは、最後の不定  
形な部分をスライスせずに排出す  
ること。



4分割上押えて原木をしっかりホールド。

ステンレス系  
丸刃  
丸刃直径  
φ450mm

- 高速定量スライス
- 非接触測定で商品価値向上
- 簡単操作の液晶タッチパネル
- サニタリー性が向上
- 原木をしっかり押える4分割上押え
- テンパリングをすることでバラ・ロース等の  
薄切り、切り落としの高速定厚スライスが可能



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

# 3D定量スライサー NTD-165

リブテ165C

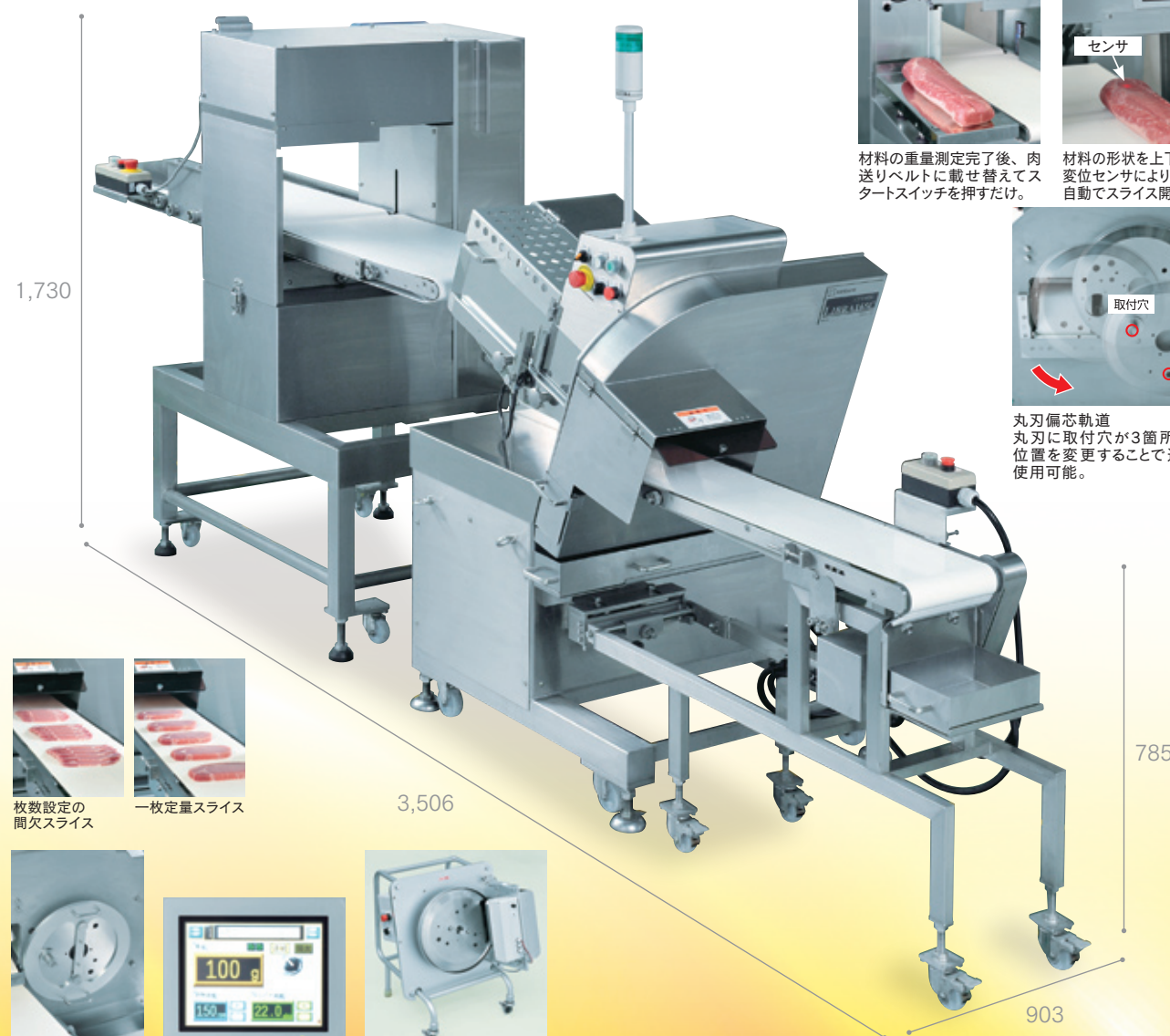


定量スライス **MAX6,000**枚/時

スライス 適応温度 ●-2~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

少人数で大量処理が可能な  
高速定量システム登場!

チルド豚ロース肉を簡単定量スライス



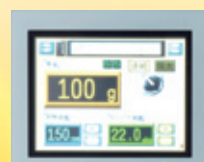
枚数設定の  
間欠スライス



一枚定量スライス



丸刃脱着安全カバー



簡単操作の液晶タッチパネル



専用研磨装置で半自動研磨  
が可能



材料の重量測定完了後、肉  
送りベルトに載せ替えてス  
タートスイッチを押すだけ。



材料の形状を上下2個ずつの  
変位センサにより読み込み  
自動でスライス開始。



丸刃偏芯軌道  
丸刃に取付穴が3箇所あり、取付  
位置を変更することで通常の3倍  
使用可能。

ステンレス系  
丸刃  
丸刃直径  
φ340mm

- 高速定量スライス
- 非接触測定で商品価値向上
- 安定した切れ味の丸刃を採用
- 簡単操作の液晶タッチパネル
- 最高速250枚/分で定厚スライス可能



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

本体仕様	コンプレッサー、計量機、選別機別売
機 械 寸 法	幅903×奥行948×高1,730mm
機 械 重 量	約310kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モ ー タ 容 量	丸刃用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW 1基 (ACサーボ)
定格消費電力	520W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	定量スライス: MAX 6000枚/時 (原木長さ500mm、厚み約15mmを想定した場合)
	通常スライス: MAX250枚/分
スライス厚み	(0)~50mm
スライス可能寸法	幅165×高100×長600mm
エア圧・使用量	0.5MPa 4.8ℓ/分 チューブ外径8mm

3D測定器仕様	
ユニット寸法	幅770 (ベルト幅390) ×奥行1,677×高1,557mm
3D測定器重量	約210kg
モ ー タ 容 量	センサ直動用: 30W 2基 (ACサーボ)
	3D測定器コンベヤ用: 90W 2基 (ブラシレスモータ)
コンベヤ速度	0~13m/分
コンベヤ仕様 (標準1m)	
コンベヤ寸法	幅373 (ベルト幅220) ×奥行1,209×高946mm
コンベヤ重量	約45kg
モ ー タ 容 量	90W 1基
コンベヤ速度	0~22m/分

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品



# 3D冷凍定量スライサー NTD-300F

リブテ300F



定量スライス MAX5,000枚/時

スライス 適応温度 ●-5~-2℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

牛サーロインなどのワイドな  
冷凍食材を高速定量スライス!!



カール抑制装置



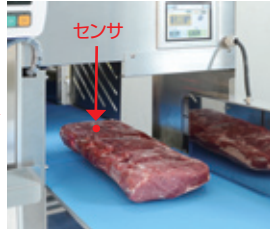
1枚定量スライス



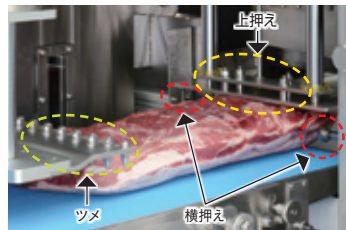
エンドロス排出で歩留まり、作業効率アップ  
※エンドロス排出とは、最後の不定形部分をスライスせずに排出すること。



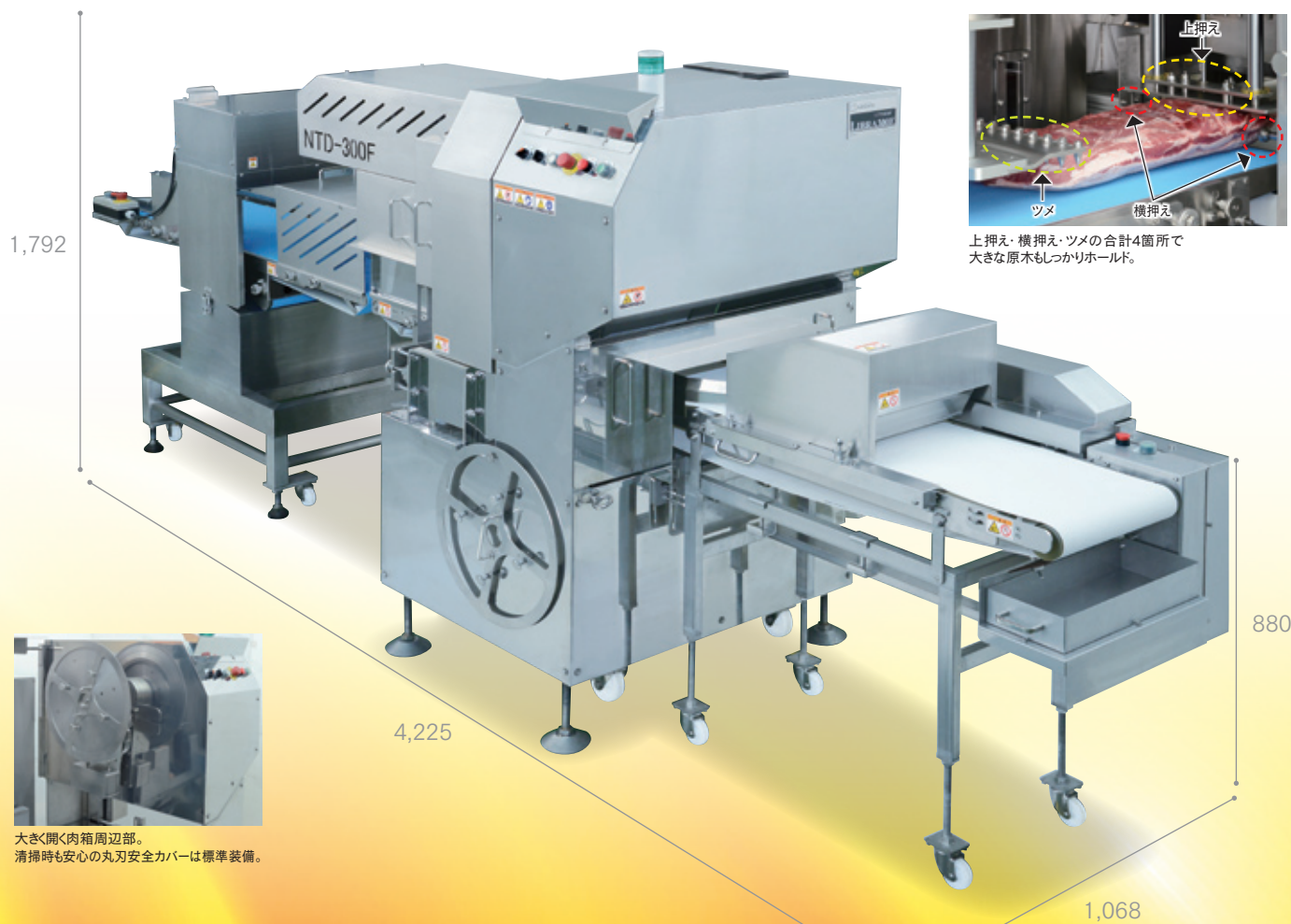
材料の重量測定完了後、肉送りベルトに載せ替えてスタートスイッチを押すだけ。



材料の形状を上下2個ずつの変位センサにより読み込み、自動でスライス開始。



上押え・横押え・ツメの合計4箇所で大な原木もしっかりホールド。



大きく開く肉箱周辺部。清掃時も安心の丸刃安全カバーは標準装備。

ステンレス系  
丸刃  
丸刃直径  
φ450mm

- 高速定量スライス
- 非接触測定で商品価値向上
- 安全レベル向上
- 大きな冷凍食材もしっかり押える  
ホールド機構
- カール抑制装置搭載
- サニタリー性が向上

本体仕様	コンプレッサー、計量機、選別機別売
機 械 寸 法	幅1,068×奥行1,824×高1,792mm
機 械 重 量	約690kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
モ ー タ 容 量	丸刃用：1.5kW 1基 公転用：1.5kW 1基 送り用：0.75kW 1基 (ACサーボ)
定 格 消 費 電 力	830W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	定量スライス：MAX5,000枚/時 (上押え、横押え未使用時) MAX2,700枚/時 (上押え、横押え使用時) ※原木長さ600mm、厚み約12mmを想定した場合。
スライス厚み	(0)~35mm
スライス可能寸法	幅300×高180×長600mm
エア圧・使用量	0.5MPa 105ℓ/分 チューブ外径8mm (清掃時50ℓ/分)

3D測定器仕様	
ユニット寸法	幅779(ベルト幅390)×奥行1,673×高1,397mm
3D測定器重量	約225kg
モーター容量	センサ直動用: 30W 2基(ACサーボ) 3D測定器コンベヤ用: 90W 2基(ブラシレスモータ)
コンベヤ速度	0~13m/分

受取コンベヤ仕様	
コンベヤ寸法	幅666(ベルト幅350)×奥行1,688×高1,152mm
コンベヤ重量	約105kg
モーター容量	90W 1基
コンベヤ速度	0～25m/分



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

# 3D冷凍定量スライサー NTD-165F

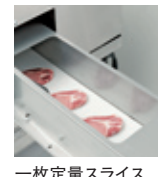
リブテ165F



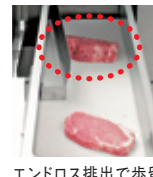
- 高速定量スライス
- 非接触測定で商品価値向上
- 冷凍食材をしっかりホールドするチャッキング
- 安定した切れ味の丸刃を採用
- 簡単操作の液晶タッチパネル
- 最高速250枚/分で定厚スライス可能



冷凍食材をしっかりホールドするチャッキング



一枚定量スライス



エンドロス排出で歩留まり、作業効率アップ  
※エンドロス排出とは、最後の不定形部分をスライスせずに排出すること。排出された部分は他の商品原料にできる。



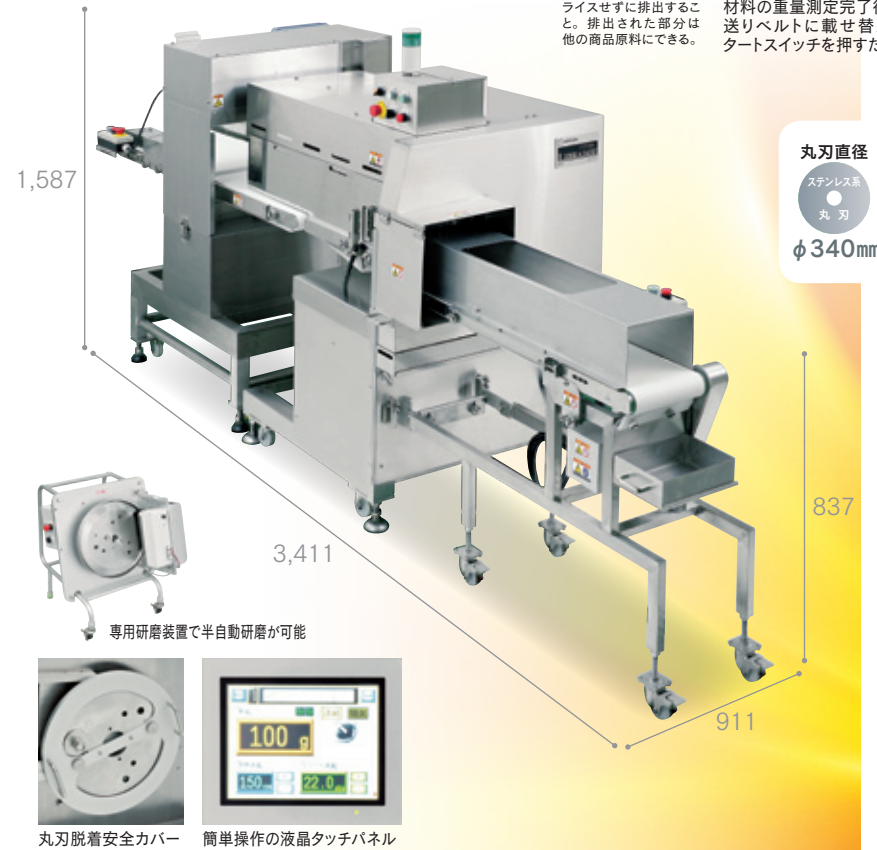
材料の重量測定完了後、肉送りベルトに載せ替えてスタートスイッチを押すだけ。



材料の形状を上下2個ずつの変位センサにより読み込み、自動でスライス開始。



丸刃偏芯軌道  
丸刃に取付穴が3箇所あり、取付位置を変更することで通常の3倍使用可能。



丸刃直径  
ステンレス系  
丸刃  
φ340mm



丸刃脱着安全カバー



丸刃脱着安全カバー 簡単操作の液晶タッチパネル

# パック定量スライサー NPS-200PT

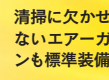
リブテ

- スライス商品の重量を自動で揃え、しかもトレーの長さにピッタリ合います! だから誰でもすぐに見栄えの良い商品作りが可能!
- 幅広い商品作りに対応 (定厚スライス、パック定量スライス、一枚定量スライス機能搭載)!
- 歩留まり向上・作業効率UP (エンドロス排出設定機能搭載)!
- 定量モードで500パック/時 (豚バラ150g 2mm厚設定時) スライス可能!  
※重量設定、厚みによって異なります
- 連続スライスモードで300枚/分スライス可能!



世界初  
特許取得  
パック定量

丸刃直径  
ステンレス系  
丸刃  
(特殊表面加工)  
φ370mm



清掃に欠かせないエアガンも標準装備

バック定量 MAX500パック/時

スライス 適応温度 ●-2~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

誰でも素早くキレイに  
計量パック詰め!!

本体仕様	コンプレッサー別売
機 械 寸 法	幅1,210×奥行1,841 (コンベヤ込)×高1,840mm
機 械 重 量	565kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
モ ー タ 容 量	公転用 0.75kW 1基 / 刃物用 0.75kW 1基 / 送り用 0.4kW 1基 (ACサーボ)
定 格 消 費 電 力	1050W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	連続スライス時：300枚/分 パック定量時：MAX500パック/時 (豚バラ2mm厚 1パック150g) ※スライスする重量、厚みにより異なります 一枚定量時：15枚/分 / 二枚定量時：28枚/分
スライス厚み	定厚スライス時：(0)~20mm / パック定量時：(0)~10mm / 一枚定量時：(0)~20mm
スライス可能寸法	幅300×高150mm
エア圧・使用量	0.5MPa 65ℓ/分 チューブ外径8mm ※付属のエアガン使用時を除く。

コンベヤ仕様 (第一コンベヤ)	コンベヤ仕様 (第二コンベヤ)
コンベヤ寸法	幅815 (ベルト幅420)×長660×高847mm
コンベヤ重量	68kg
モータ容量	60W 1基
コンベヤ速度	0~20m/分 (無段階変速)



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

フレッド・ユで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

フレッド・ユで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品



# 高速高性能スライサー NUS-300Ⅱ

## ジュピターⅡ

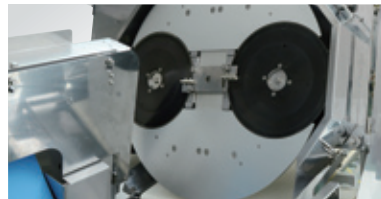
スライス能力 MAX320回/分

スライス  
適応温度 ●0～+4℃

※ 肉厚、肉質、形状によって  
若干異なります。

## 豊富なカットアイテムを実現

優れた切れ味・歩留まり・並び性能



丸刃の材質や刃先、形状など研究を重ねることで優れた切れ味・歩留まり性能を実現することができました。また、二枚刃構造にすることで少ない回転数での大量処理を可能にしました。また丸刃周りのカバーとシューターで屑の飛散を防ぎコンベヤ上に落とします。



上押えが2分割になっているので高さの違う商品でも均等に押えることが出来ます。

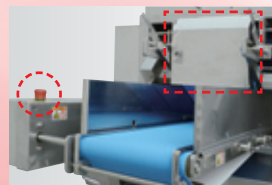


ワイドな550mm

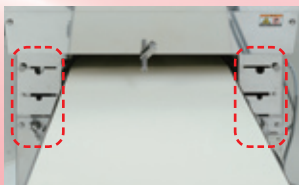


見やすく簡単操作の  
液晶タッチパネル

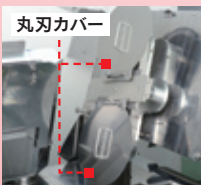
### 優れた安全性



投入側にも非常停止ボタン、上押え部にカバーが付き手が入りにくい構造



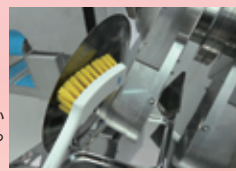
両サイドにカバーが付き手が入りにくい構造



丸刃カバーが標準搭載で安全に清掃することが出来ます。

### 清掃しやすく衛生的

優れたサニタリー性能で、とても衛生的！  
フードゾーンは水洗いOK！これまで洗いが難かった丸刃周辺が大変洗いがすくなっています。

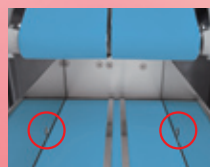


### 優れた作業性

**SAG 搭載！**  
(Semi-Automatic Grinder：半自動研磨装置)。研磨装置をセットして運転ボタンを押すだけで誰でも簡単に最適な切れ味を実現することが出来ます。



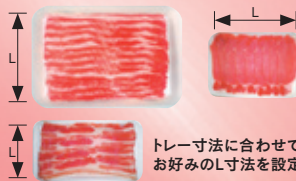
投入コンベヤにセンサを搭載することで頭出しや原木の投入タイミングが分かり作業性向上！  
頭出し機能により運転からスライスまでの無駄な時間がなくなりました。また、原木が少なくなっていることをお知らせすることで、作業性が格段に向上しました。



センサ搭載で優れた作業性

トレーに合わせた自動スライスモード搭載！

スライスされた商品をトレーの寸法に合わせることで、そのままトレーに盛り付けすることができ、作業性が大幅に向上しました。



トレー寸法に合わせて  
お好みのL寸法を設定

オプションでコンベヤ作業台を装着できます。(コンベヤ作業台幅250mm又は300mm)

#### 本体仕様

機 械 寸 法	幅993×奥行1,692×高1,555mm
機 械 重 量	約600kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モ ー タ 容 量	丸刃用：1.5kW 1基 公転用：0.75kW 1基 送り用：0.4kW 1基 (ACサーボ)
定格消費電力	920W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX320回/分
スライス厚み	(O)～40mm
スライス可能寸法	幅300×高150mm



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

- 優れた切れ味・歩留まり！
- 上押えが2分割構造！
- 優れたサニタリー性能でとても衛生的！
- 非常停止ボタン、カバーやセンサの搭載で優れた安全性！
- 清掃中は丸刃カバーで安心・安全！
- SAG (半自動研磨装置) 搭載！
- 投入コンベヤにセンサを搭載し、頭出しや原木の投入タイミングをランプとブザーでお知らせすることにより作業性向上！
- トレーに合わせた自動スライスモード搭載！

# 高速高性能スライサー NUS-340Ⅲ

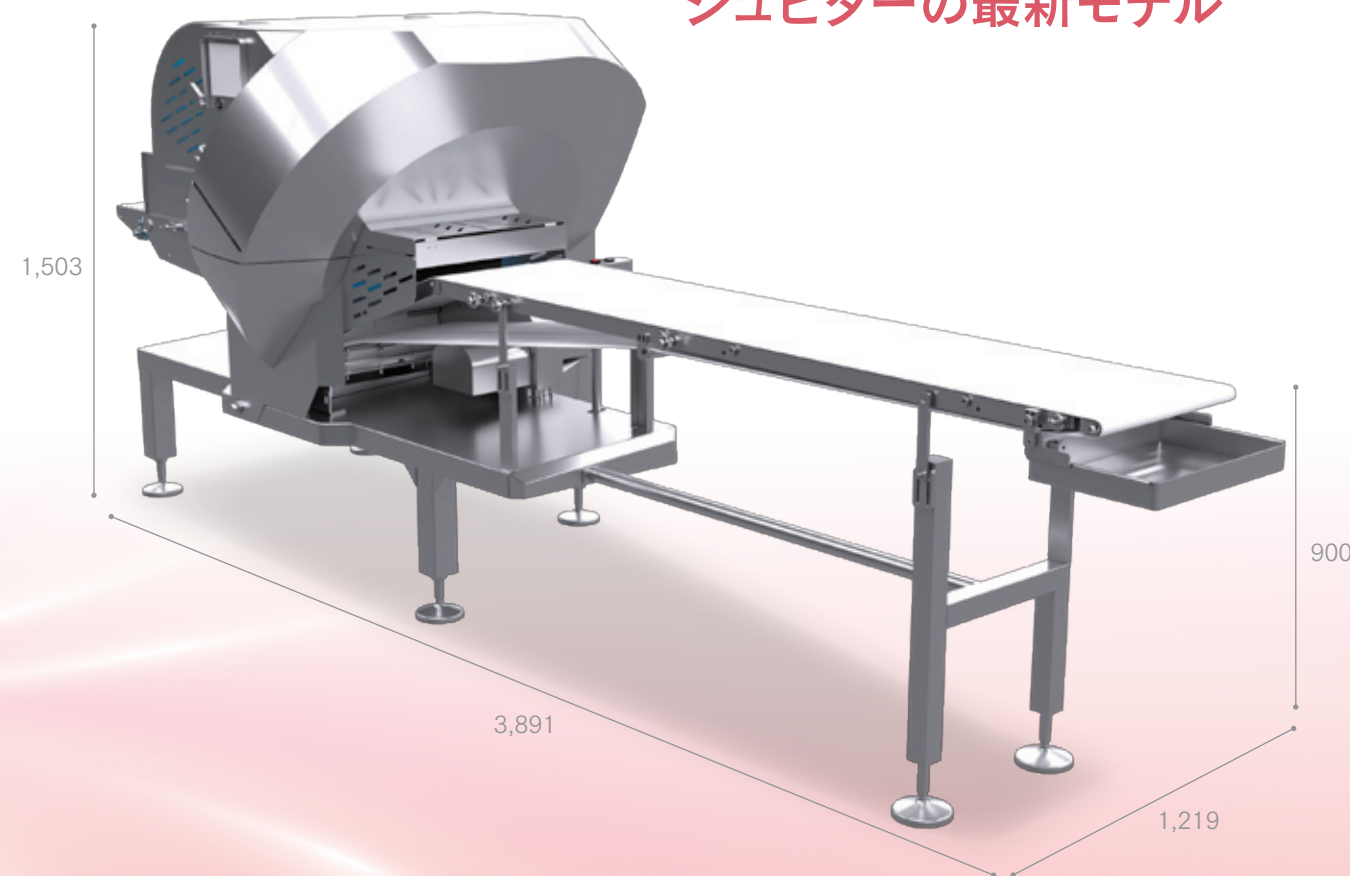
## ジュピターⅢ

スライス能力 MAX320回/分

スライス  
適応温度 ●-2～+4℃

※ 肉厚、肉質、形状によって  
若干異なります。

## スライス肉の並び、歩留まりがさらに向上。ジュピターの最新モデル



従来のスライサー



ジュピターⅢ

### 歩留まり向上

肉箱周辺の構造を見直し、切れ味、歩留まりが向上



### 並びの美しさ、更に向上

独自開発のはがし機構を搭載し、鱗列の美しさが更に向上



### 清掃性向上

清掃性にこだわった凹凸の少ないデザイン



丸刃直径  
φ400mm

- 歩留まり向上！
- 並びの美しさ、更に向上！
- 清掃性向上！

#### 本体仕様

機 械 寸 法	幅1,219×奥行3,891×高1,503mm
機 械 重 量	約600kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
電 気 容 量	2.85kW
エ ー 流 量	6.0ℓ/min
スライス能力	MAX320回/分
スライス厚み	1mm～40mm ※面板使用時30mmまで
スライス可能寸法	幅340×高180×長600mm
スライス適応温度	-2℃～+4℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

その他の製品

その他の製品

その他の製品

その他の製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の製品



省人化する

定量で切る

フレッド・  
フレッシュ・  
ユで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

## 高速ワイドスライサー NYL-310V2

- 最高速275枚/分の処理量で、ムラなく均一にスライス・配列
- スライス厚みはマイコンとACサーボの採用で、0.1mm刻みに設定可能
- 見やすく、操作しやすいカラータッチパネル搭載
- 上押えはエアーションリングでソフトで適正な肉押え
- 非常停止を前面に設置した安全・衛生的構造
- 最高級ステンレス特殊刃物鋼で切れ味抜群!



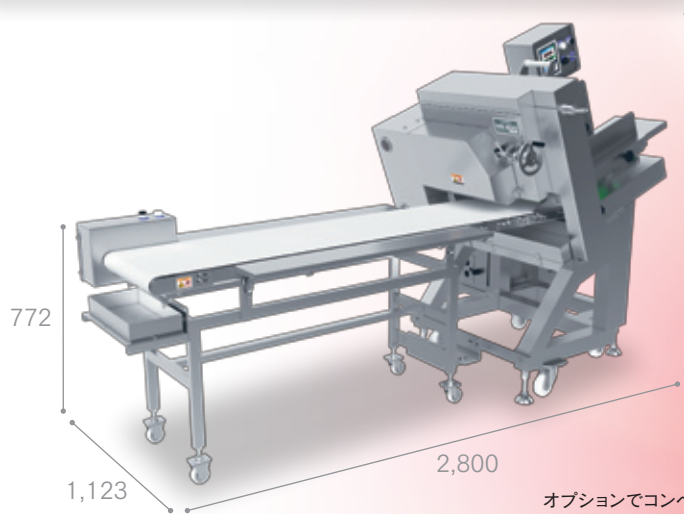
## 高速スライサー NYL-165V2

- 最高速250枚/分の処理量で、焼肉をはじめとする幅広い食材のスライス可能
- 枚数設定の間送りなど、配列は自由自在!
- インターロック機構採用で安全対策万全!
- 最高級ステンレス特殊刃物鋼で切れ味抜群!



## 小型高速スライサー NS-200

- 最高速200枚/分の処理量で、切断面をキレイにムラなくスライス!
- マイコン制御でスライス速度・厚み・枚数・並び方を自動制御
- 当て板付きで歩留まりアップ
- しゃぶしゃぶ・切り落としから焼肉用まであらゆるスライスに対応



オプションでコンベヤ作業台を装着できます。

### スライス能力 MAX275枚/分

スライス 対応温度 ●-2~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

## 最大スライス幅310mmの ワイドなスライサー

本体仕様 コンプレッサー別売	
機 械 寸 法	幅1,200×奥行2,960×高1,400mm
機 械 重 量	435kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モ ー タ 容 量	刃物用 0.75kW 1基 肉送り用 0.4kW 1基 (ACサーボ)
定格消費電力	640W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX275枚/分 (7段速)
スライス厚み	(0)~ 3.0mm...275枚/分 (0)~22.0mm...150枚/分 (0)~ 4.0mm...250枚/分 (0)~26.0mm...100枚/分 (0)~ 6.0mm...230枚/分 (0)~30.0mm... 60枚/分 (0)~12.0mm...200枚/分
スライス可能寸法	幅310×高150mm
エア圧・使用量	0.5MPa 6.2ℓ/分 チューブ外径8mm
コンベヤ仕様 (標準2.0mタイプ)	
コンベヤ寸法	幅552.5 (ベルト幅400) ×長2,150×高950mm
コンベヤ重量	75kg
モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0~24m/分 (無段変速)



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

### スライス能力 MAX250枚/分

スライス 対応温度 ●-2~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

## コンパクトサイズで 処理量抜群

本体仕様	
機 械 寸 法	幅900×奥行2,300×高1,400mm
機 械 重 量	285kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モ ー タ 容 量	刃物用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW 1基 (ACサーボ)
定格消費電力	240W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX250枚/分 (6段速)
スライス厚み	(0)~ 4.0mm...250枚/分 (0)~22.0mm...150枚/分 (0)~ 6.0mm...230枚/分 (0)~26.0mm...100枚/分 (0)~12.0mm...200枚/分 (0)~30.0mm... 60枚/分
スライス可能寸法	幅165×高100mm
コンベヤ仕様 (標準1.5mタイプ)	
コンベヤ寸法	幅370 (ベルト幅220) ×長1,650×高945mm
コンベヤ重量	50kg
モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0~24m/分 (無段変速)



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

### スライス能力 MAX200枚/分

スライス 対応温度 ●-2~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

## コンパクト・低価格な 高性能スライサー

本体仕様	
機 械 寸 法	幅1,123×奥行1,364×高1,563mm
機 械 重 量	400kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モ ー タ 容 量	丸刃用 0.4kW 1基 面版用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW 1基
定格消費電力	560W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX200枚/分 (無段変速)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅260×高140mm
コンベヤ仕様 (標準2.0mタイプ)	
コンベヤ寸法	幅706 (ベルト幅400) ×長2,060×高887mm
コンベヤ重量	85kg
モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0~25m/分 (無段変速)



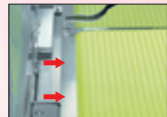
※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

## ハイクリーンミートスライサー NAS-330S

ヘルメス



機械奥までフラット構造なので清掃が簡単で衛生的です



簡単に丸刃から肉箱を離せます



丸刃裏にスペースがあり清掃簡単



耐熱性に優れたレバースイッチ



まな板は着脱式



肉送りコンベヤの着脱が簡単



肉送りコンベヤ(上)とまな板(下)



丸刃直径

φ390mm

## ハイクリーンミートスライサー NAS-330 NAS-330A NAS-350

ヘルメス

ヘルメスA

ヘルメスL



NAS-330型 (ヘルメス)・NAS-330A型 (ヘルメスA)・NAS-350型 (ヘルメスL)

### スライス能力 MAX75枚/分

スライス 対応温度 ●-2~+5℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

## 85℃の熱水洗浄が可能で衛生的!!

- 85℃の熱水洗浄が可能
- 清掃が簡単なフラット構造
- 肉箱を丸刃から離せるクリーン構造! (特許取得)
- 防水対策・耐熱性対策を施しています
- まな板の着脱が簡単で衛生的
- 肉送りコンベヤの着脱が簡単で衛生的
- 清掃時も安全!丸刃安全カバー付き(85℃対応)
- 使い易いアーム式肉押え・着脱式肉押えローラー



フットスイッチ (オプション)

本体仕様	
機 械 寸 法	幅1,052×奥行1,137×高1,470mm
機 械 重 量	421kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 15A以上
モ ー タ 容 量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基
定格消費電力	850W/820W (50/60Hz無負荷)
肉箱変速方式	インバータ制御
スライス能力	35~75枚/分 (50/60Hz)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅330×高185×長710mm
最大肉積載量	23kg/回



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

### スライス能力 35枚~65枚/分 35枚~75枚/分

スライス 対応温度 ●-2~+5℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

## 衛生性・安全性・操作性に 優れた究極のスライサー!

- 清掃が簡単なフラット構造
- まな板の着脱が簡単で衛生的
- 肉送りコンベヤの着脱が簡単で衛生的
- 肉箱を丸刃から離せるクリーン構造! (特許取得)
- 清掃時も安全!丸刃安全カバー付き
- 使い易いアーム式肉押え・着脱式肉押えローラー



フットスイッチ (オプション)

本体仕様	NAS-330 ヘルメス	NAS-330A ヘルメスA	NAS-350 ヘルメスL
機 械 寸 法	幅1,052×奥行1,137×高1,470mm		
機 械 重 量	322kg	395kg	342kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 15A以上		
モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基		
定格消費電力	850W/820W (50/60Hz無負荷)		
肉箱変速方式	インバータ制御		
スライス能力	35~65枚/分 (50/60Hz)	35~75枚/分 (50/60Hz)	35~65枚/分 (50/60Hz)
スライス厚み	(0)~20mm		
スライス可能寸法	幅330×高185×長710mm	幅330×高185×長710mm	幅350×高185×長710mm
最大肉積載量	23kg/回	23kg/回	25kg/回



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

フレッド・  
フレッシュ・  
ユで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品



# ハイクリーンミートスライサー NAS-330ER

ヘルメスER

スライス能力 35枚～65枚/分



ハイクリーン  
ミートスライサー  
ヘルメスER  
“NAS-330ER”  
YouTube動画  
公開中!

スライス 対応温度 ●-2～+5℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

安全性・耐久性が更に向上  
ヘルメスシリーズの  
NEWスタンダード

- フラット構造 & 広々スペースで清掃が容易
- ラックの取外し洗浄が可能に
- 樹脂部品をステンレスに変更
- 小さな原料もムラなくスライス
- 非常停止ボタンを追加し更に安全に
- まな板の着脱が簡単で衛生的
- 肉送りコンベヤの着脱が簡単で衛生的

丸刃直径  
φ390mm



フットスイッチ  
(オプション)

機 械 寸 法	幅1,052×奥行1,138×高1,479mm
機 械 重 量	320kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A
モ ー タ 容 量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基
定格消費電力	960/930W (50/60Hz 無負荷)
スライス能力	35～65枚/分 (50/60Hz インバータ無段変速)
スライス厚み	(0)～20mm
スライス可能寸法	幅330×長710×高185mm
スライス適応温度	-2℃～+5℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



凹凸の少ないシンプルな設計で、丸刃回りのスペースも広いので、清掃が容易で衛生的です。



これまで取外せなかったラックの取外しが可能になり、肉箱の清掃性が向上しました。



これまで樹脂部品を使用していたハンドル・ノブ類は全てステンレスに変更。



幅寄せ可能寸法が70mmに(従来品は92mm)幅の狭い原料もしっかり固定し、ムラなくスライスが可能になりました。



まな板の着脱ができ、取り外してそのまま洗えるので衛生的です。



カセット式のコンベヤは着脱が容易で使用後の分解清掃も簡単。ドリップや肉カスが溜まらず衛生的です。コンベヤベルトには軽量で伸縮の小さいアイアンラバーベルト(ウレタン素材の抗菌タイプ)を採用。肉の空滑りの心配もありません。

# ミートスライサー NAS-330E

ヘルメスE

スライス能力 35枚～65枚/分



清掃が簡単なフラット構造



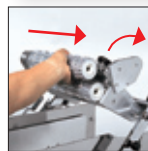
まな板着脱式



肉送りコンベヤとまな板

丸刃直径  
φ390mm

- 清掃が簡単なフラット構造
- まな板の着脱が簡単で衛生的
- 肉送りコンベヤの着脱が簡単で衛生的
- 使い易いアーム式上押え・着脱式肉押しローラー
- 多彩で安全な操作機能



着脱が簡単な肉押しローラー



肉送りコンベヤの着脱が簡単



フットスイッチ(オプション)

機 械 寸 法	幅1,052×奥行1,118×高1,470mm
機 械 重 量	328kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 15A以上
モ ー タ 容 量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基
定格消費電力	850W/820W (50Hz/60Hz無負荷)
肉箱変速方式	インバータ制御
スライス能力	35～65枚/分 (50Hz/60Hz)
スライス厚み	(0)～20mm
スライス可能寸法	幅330×高185×長710mm
最大肉積載量	23kg/回



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



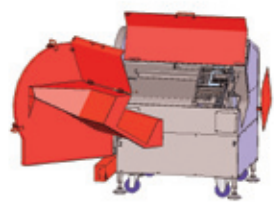
# チョップカッター BOON-360SPⅡ

ポセイドンⅡ

スライス能力 MAX420枚/分

スライス 対応温度 ●-5～-2℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

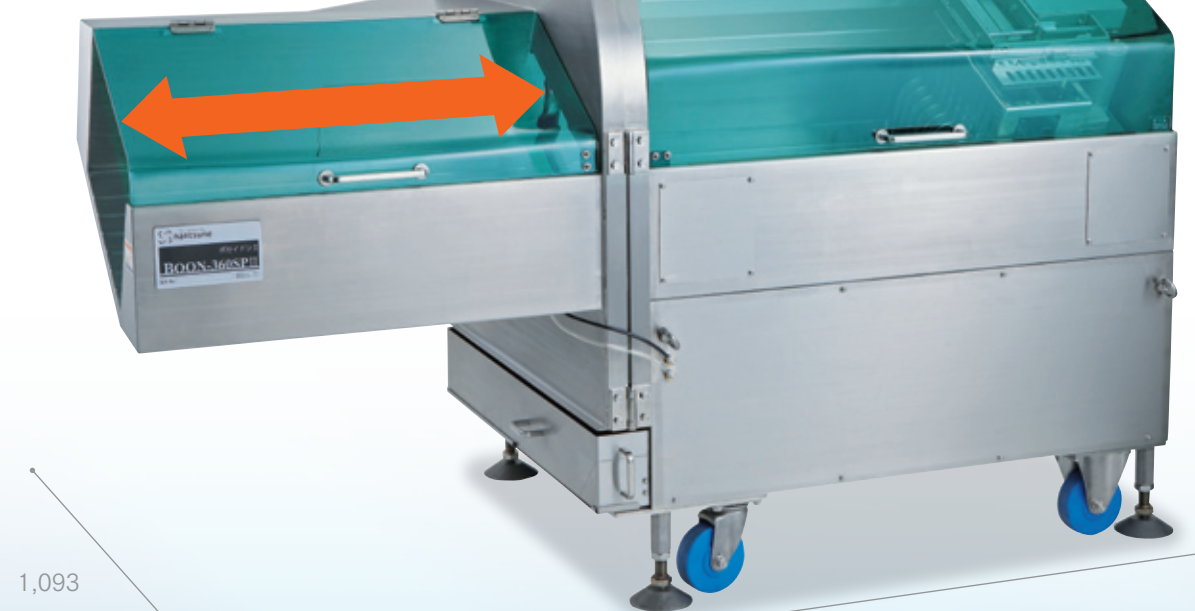
最高速420枚/分  
チョップカッターNo.1の歩留まり!!  
その能力、別次元。



※セーフティセンサ：万が一センサが故障した場合でも、機械は動作しません。

安心・安全重視

- 受取部が長くなり、刃物に手が届きにくくなりました。
- 各カバーやカス受け箱の計5ヶ所にセーフティーセンサを搭載し、より安全性を向上しました。



簡単操作のカラー液晶タッチパネル

見やすく、操作しやすいカラー液晶タッチパネル画面で、厚み設定からスライス速度、後端位置決めまでの作業設定が思いのまま。記憶メモリ、各種チェックモードを内蔵しました。

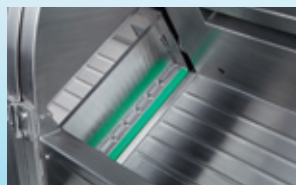


歩留まり向上(残肉厚み:最小17mm)  
ポセイドンⅡでは肉ホルダーの改良により残肉最小17mmを実現。従来よりも歩留まりを更に向上させました。



エアーチャッキングで省力化

ツメ部が自動のエアーチャッキングになっているので、省力化で作業効率がアップします。



当て板装置付

スライス開始時の肉の飛び出しとカールを抑えて、スライスされたブロックを形よく揃えます。



自動押し機能(原木を確実にチャッキング)

チャッキング時に肉を押さえることで原木先端の浮き上がり防止し、がっちりホルド、最後まで安定した厚み精度を実現、つかみ直しの手間も解消しました。  
★自動押し機能無しオプションもございます。

本体仕様 コンプレッサー別売

機 械 寸 法	幅2,012×奥行1,093×高1,451mm
機 械 重 量	765kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
モ ー タ 容 量	刃物用3.7kW 1基 送り用1.5kW 1基 (ACサーボ)
定格消費電力	640W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX420枚/分
スライス厚み毎の最大スライス能力	(0)～3.0mm MAX420枚/分 (0)～3.5mm MAX400枚/分 (0)～4.0mm MAX380枚/分 (0)～4.5mm MAX365枚/分 (0)～5.0mm MAX345枚/分 (0)～6.0mm MAX330枚/分 (0)～7.0mm MAX310枚/分 (0)～8.0mm MAX300枚/分 (0)～15.0mm MAX240枚/分 (0)～30.0mm MAX160枚/分
スライス可能寸法	幅360×高200×長700mm
エアー圧・使用量	頭出し機能使用時:長600mm 0.5MPa 30ℓ/分 チューブ外径8mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

- 最高速420枚/分で生産性向上
- 自動押し機能(原木を確実にチャッキング)
- 歩留まり向上(残肉厚み:最小17mm)
- セーフティーセンサで安心・安全重視
- 肉の飛び出しと並びを考えた当て板装置
- スライス頭出し機能
- スライス厚みは0.1mm制御
- 工具なしでツメ部の清掃がラクラク

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品



# チョップカッター BOON-360EV HERA

スライス能力 **MAX380**枚/分

スライス  
適応温度 ●-5~-2℃

※肉厚、肉質、形状によって  
若干異なります。

高速！歩留まり良好！  
安全設計！生産性  
向上を究めたモデル！！

- 最高速380枚/分
- 大型カラー液晶タッチパネルで簡単操作
- 安心・安全重視
- エアーチャッキングで省力化
- 便利な肉頭出し機能付き

本体仕様 コンプレッサー別売

機 械 寸 法	幅1,855mm×奥行1,092mm×高1,446mm
機 械 重 量	665kg
使用電源設備	三相 200V 50/60Hz 30A以上
モ ー タ 容 量	刃物用:3.7kW 1基 送り用:1.5kW 1基 (ACサーボ)
定格消費電力	640W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX380枚/分
スライス厚み毎の 最大スライス能力	(0) ~ 3.0mm...MAX380枚/分 (0) ~ 4.0mm...MAX350枚/分 (0) ~ 5.0mm...MAX315枚/分 (0) ~ 8.0mm...MAX250枚/分 (0) ~ 15.0mm...MAX200枚/分 (0) ~ 30.0mm...MAX140枚/分

スライス可能寸法	幅360mm×高200mm×長650mm ※頭出し機能使用時:550mm
エアー圧・使用量	0.5Mpa 12ℓ/分 チューブ外径8mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更  
することがありますので、予めご了承  
ください。



# チョップカッター BOON-360ECII アレスII

スライス能力 **MAX315**枚/分

スライス  
適応温度 ●-5~-2℃

※肉厚、肉質、形状によって  
若干異なります。

お求めやすい高性能  
チョップカッターが  
さらに進化して  
新登場！！

- 最高速315枚/分にて最大幅360mmまでの  
幅広い冷凍肉材の薄切り厚切り可能！
- スライス厚みは0.1mm単位で制御可能
- 抜群のホールド性を発揮する強靱なツメ部
- 簡単操作の液晶タッチパネル
- インターロック機構を搭載し、安心・安全な設計
- 積込部と受取部とが簡単に開閉でき、清掃ラク  
ラク

本体仕様

機 械 寸 法	幅1,742×奥行1,091×高1,445mm
機 械 重 量	620kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
モ ー タ 容 量	刃物用 3.7kW 1基 送り用 1.5kW 1基 (ACサーボ)
定格消費電力	500W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX315枚/分
スライス厚み毎の 最大スライス能力	(0) ~ 2.0mm...MAX315枚/分 (0) ~ 4.0mm...MAX280枚/分 (0) ~ 8.0mm...MAX250枚/分 (0) ~ 15.0mm...MAX200枚/分 (0) ~ 30.0mm...MAX140枚/分
スライス可能寸法	幅360×高200×長600mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更する  
ことがありますので、予めご了承ください。



# ミートロボ NS-330 アレスII

スライス能力 **MAX330**枚/分

スライス  
適応温度 ●-5~-1℃

※肉厚、肉質、形状によって  
若干異なります。

独自のスライス機構で-5~-1℃まで  
を連続投入でスライス！



丸刃直径  
φ400mm

- 最高速330枚/分のスピードでも、丸刃スライス  
だからキレイで均一！！
- 工具なしで簡単に分解・清掃面向上
- 面板自動開閉装置付きでスライス厚み設定が  
ラクラク
- 強度アップで従来機より耐久性向上
- 歩留まり向上

本体仕様 コンプレッサー別売

機 械 寸 法	幅1,340×奥行3,497×高1,726mm (本体角度20°)
機 械 重 量	約600kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モ ー タ 容 量	丸刃用 0.75kW 1基 面板用 0.75kW 1基 送り用 0.75kW 1基 (ACサーボ) 面板厚み調整用 0.1kW 1基 (ACサーボ)
定格消費電力	780W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX330枚/分
スライス厚み	(0) ~ 15mm
スライス可能寸法	幅330×高200mm
エアー圧・使用量	0.5MPa 12.5ℓ/分 チューブ外径8mm

コンベヤ仕様 (標準2.5mタイプ)

コンベヤ寸法	幅736 (ベルト幅550) × 長2,842 × 高965mm
コンベヤ重量	約100kg
モ ー タ 容 量	90W 1基
コンベヤ速度	0 ~ 25m/分



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することが  
ありますので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・  
フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・  
筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る



# 冷凍スライサー NF-410Ⅱ レアAD

スライス能力 **35枚～70枚/分**

スライス  
適応温度 ●-8～-2℃

※ 肉厚、肉質、形状によって  
若干異なります。

## 衛生面、安全性、 操作性に優れた 冷凍スライサー

- まな板が一体構造になり、清掃がしやすくとても衛生的。また、流水に対し防水性を持たせました。  
※一部水掛け禁止の箇所があります。
- 刃物側にも非常停止ボタンを搭載。
- 上カバーが開いていると研磨以外できなくなる、外周カバー上センサを搭載。
- 外周カバーが外れていると機械が動作しなくなる、外周カバーセンサを搭載。
- ウェイトにロック機構（特許取得）を採用。従来は所定の位置でしか固定できなかったウェイトが、どの高さでも固定可能。
- スライス速度の変更はボリュームを回すだけ。
- 上押えはラクラク操作のワンタッチ式。

### 本体仕様

機 械 寸 法	幅846mm×奥行1,203mm×高1,577mm
機 械 重 量	約350kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モ ー タ 容 量	丸刃用 AC200V 0.75kW 1基 タンク用 AC200V 1.5kW 1基
定格消費電力	920W/890W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	35～70枚/分
スライス厚み	(0)～30mm
スライス可能寸法	幅410×高220mm×長460(ウェイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小65mm)
最大肉積載量	23kg/回



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、  
予めご了承ください。



# 冷凍スライサー NF-350Ⅱ レア スマート

スライス能力 **40枚～60枚/分**

スライス  
適応温度 ●-8～-2℃

※ 肉厚、肉質、形状によって  
若干異なります。

## 衛生面、操作性に 優れた冷凍スライサー を低価格で

- 清掃時に必ず脱着する丸刃中カバーは工具なしで分解でき、また脱着の度に必要だった丸刃中カバーの高さ調整が不要。
- スライス速度の変更はボリュームを回すだけ。
- 肉箱手前停止機能を搭載。
- インバータ制御により、運転がなめらか。

### 本体仕様

機 械 寸 法	幅700mm×奥行1,083mm×高1,450mm
機 械 重 量	約230kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モ ー タ 容 量	丸刃用 0.75kW 1基 タンク用 0.75kW 1基
定格消費電力	700W/680W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	40～60枚/分
スライス厚み	(0)～25mm
スライス可能寸法	幅350×高200mm×長385(ウェイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小75mm)
最大肉積載量	23kg/回



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、  
予めご了承ください。



# アイワン 高速裁断機 ONE-420

スライス能力 **260枚/分**

スライス  
適応温度 ●-8～-5℃

※ 肉厚、肉質、形状によって  
若干異なります。

## 温度コントロールとスピード調整で カールスライスにも対応！

- 幅400mm長さ630mmのワイドな冷凍食材をスライスすることが出来ます。
- (0)～4mmまでの厚み設定であれば、最高速180枚/分でスライス出来ます。
- 刃物カバーセンサや積載台センサなど計5カ所にセンサを搭載し、安全性にもこだわりました。
- 薄切りから厚切りまで0.1mm毎に制御。設定どおりの厚みにスライス出来ます。
- 通常スライス以外に、カールスライスも行えます。

### 本体仕様 コンプレッサー別売

機 械 寸 法	幅2,500mm×奥行1,250mm×高1,660mm
機 械 重 量	960kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A 以上
モ ー タ 容 量	刃物用:3.7kW 1基 サーガ用:1.0kW 1基 コンベヤ用:0.18kW 1基
定格消費電力	4,900W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	最大260枚/分
スライス厚み毎の 最大処理能力	《通常スライス》 (0)～4.0mm …………… 260枚/分 (0)～8.0mm …………… 240枚/分 (0)～30.0mm …………… 220枚/分 《カールスライス》 (0)～3.0mm …………… 最小130～最大260枚/分
スライス可能寸法	幅400 mm×高さ180 mm×長さ530 mm
エア圧・使用量	0.5MPa スライス時3ℓ/分 清掃時30ℓ/分 チューブ外径8mm



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、  
予めご了承ください。



# 卓上冷凍スライサー NF-280

スライス能力 **50<sup>(60Hz)</sup>枚/分 42<sup>(50Hz)</sup>枚/分**

スライス  
適応温度 ●-8～-2℃

※ 肉厚、肉質、形状によって  
若干異なります。

## 場所を取らない 卓上タイプの 冷凍スライサー

- ハム・マトン・しゃぶしゃぶ・ステーキなど  
最大スライス幅260mmまで自由にスライス可能
- 卓上ながらビッグな処理能力で  
多品種少量スライスに最適

### 本体仕様

機 械 寸 法	幅635×奥行930×高730mm
機 械 重 量	100kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モ ー タ 容 量	1.1kW 1基
定格消費電力	330W/300W 50/60Hz
スライス能力	50枚/分 (60Hz) 42枚/分 (50Hz)
スライス厚み	(0)～25mm
スライス可能寸法	幅260×高200×長375mm (ウェイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小53mm)



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、  
予めご了承ください。



省人化する

定量で切る

チルド・フレンチユで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の製品  
取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレンチユで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージ  
を作る

包装する

その他の製品  
取り扱い製品



省人化する

定量で切る

フレッド・フレッシュで切る

高速サーモンスライサー  
NHS-200

- 連続投入可能で、配列は自在、枚数設定の間欠送りもお望みのまま!
- カラータッチパネルで明快操作
- ステンレス特殊刃物鋼を使用
- インターロック機構採用で安心・安全
- コンパクト設計で省スペース!

丸刃直径  
ステンレス系  
丸刃  
φ340mm

1,571

775

1,123

2,816

45°~55°の範囲で任意の斜め切り

オプションでコンベヤ作業台を装着できます。

冷凍で切る

いろいろな食材を斜め・角に切る

加工食品を切る

高速マルチスライサー  
NYL-160GS

- 最高速200枚/分で、多彩な商品の薄切り・厚切り可能!
- 配列は自在、枚数設定の間欠送りもお望みのまま
- カラータッチパネル表示で明快操作
- ステンレス特殊刃物鋼を使用
- インターロック機構採用で安心・安全
- コンパクト設計で省スペース!

丸刃直径  
ステンレス系  
丸刃  
φ340mm

1,455

870

2,365

760

牛ロース50°連続スライス

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

卓上斜め切りスライサー  
NF-280AA

斜斜丸  
Sha-sha-maru

アタッチメント

- 卓上のコンパクトサイズで斜めの斜め切りを実現
- 8℃~-2℃の商品をスライスできるので、焼肉材のスライスに最適
- 斜めの角度(2方向)調整は簡単調整

丸刃直径  
φ340mm

980

930

576

スライス能力  
MAX200枚/分

スライス適応温度  
●-8~-5℃

※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

スライス能力  
MAX200枚/分

スライス適応温度  
●-8~-5℃

※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

高速斜めスライス  
MAX200枚/分

本体仕様

機 械 寸 法	幅1,123×奥行1,380×高1,571mm
機 械 重 量	380kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モ ー タ 容 量	丸刃用 0.4kW 1基 面板用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW 1基
定格消費電力	560W (50/60Hz無負荷)
斜め切断角度	45°~55°
スライス能力	MAX200枚/分 (無段変速)
スライス厚み	(0)~8mm
スライス可能寸法	幅200×高45mm

コンベヤ仕様 (標準2.0mタイプ)

コンベヤ寸法	幅706 (ベルト幅400) ×長2,080 ×高990mm	モータ容量	90W 1基
コンベヤ重量	85kg	コンベヤ速度	0~25m/分 (無段変速)

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

スライス能力  
MAX200枚/分

スライス適応温度  
●-2~+2℃

※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

スライス角度は0°~65°まで  
自在にスライス

本体仕様

機 械 寸 法	幅760×奥行967×高2,365mm
機 械 重 量	240kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モ ー タ 容 量	刃物用 0.4kW 1基 (ACサーボ) 送り用 0.4kW 1基
定格消費電力	240W (50/60Hz無負荷)
斜め切断角度	0°~65°
スライス能力	MAX200枚/分 (6段速)
スライス厚み	(0)~ 8.0mm...200枚/分 (0)~14.0mm...180枚/分 (0)~18.0mm...150枚/分 (0)~22.0mm...120枚/分 (0)~26.0mm... 90枚/分 (0)~30.0mm... 60枚/分
スライス可能寸法	幅160×高40mm

コンベヤ仕様 (標準1.5mタイプ)

コンベヤ寸法	幅370 (ベルト幅220) ×長1,500 ×高870mm
コンベヤ重量	50kg
モ ー タ 容 量	90W 1基
コンベヤ速度	0~10m/分 (無段変速)

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

スライス能力  
50枚/分(60Hz)  
42枚/分(50Hz)

スライス適応温度  
●-8~-2℃

※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

スライス面の幅も長さも  
約1.5倍にスライスカット!

本体仕様

機 械 寸 法	幅930×奥行576×高980mm
機 械 重 量	95kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モ ー タ 容 量	1.1kW 1基
定格消費電力	330W/300W 50/60Hz
斜め切断角度	20°~45° / 0°~45°
スライス能力	50枚/分 (60Hz) 42枚/分 (50Hz)
スライス厚み	(0)~25mm
斜め切り	幅135×高40×長500mm
スライス可能寸法	斜めの斜め切り 幅95×高40×長500mm (幅寄せ有効寸法:最小67mm)

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

マルチスライサー  
SSN-180

身幅設定  
特許取得

丸刃直径  
ステンレス系  
丸刃  
φ340mm

800

1,400

1,750

1,300

高速角切り機  
IKSC-300

スライス能力  
MAX1,100回転/分

スライス適応温度  
●-6~-2℃

※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

キューブ・タンザク・  
フレーク型など  
自在にカット

本体仕様 替枠別売 (1セット標準装備)

機 械 寸 法	幅1,601×奥行741×高1,232mm
機 械 重 量	310kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モ ー タ 容 量	1次カット 0.4kW 1基 2次カット 1.5kW 1基 中央コンベヤ 0.2kW 1基
スライス能力	30回転/分~1,100回転/分
スライス厚み	1次カット6~30mm 2次カット5~70mm
替 枠 寸 法	6・8・10・15・20・25・30mm (1セット標準装備)
スライス可能寸法	幅260×高さ1次カットピッチ以下
処 理 能 力	450kg/時 (10×10mm適用)

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

スライス能力  
MAX70枚/分

スライス適応温度  
●-3~-1℃

※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

1台3役 (身幅・斜め・平行) のスライスが自由自在!

●水平な投入口で連続投入可能

●角度調整 (0°~60°) は自動設定

●コンパクトサイズで経済的

●ステンレス系特殊表面加工丸刃でのスライスできれいに姿切り!

●コンベヤの丸洗いなど洗浄がしやすく衛生的

自動的に身幅を揃えて  
見栄えのよい商品作り!

スライスする商品の高さによって自動的に角度を変え、一定の身幅を保つ身幅切りを実現。

本体仕様 コンプレッサー別売

機 械 寸 法	幅1,400×奥行1,750×高1,300mm (0°)
機 械 重 量	350kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モ ー タ 容 量	丸刃用 0.2kW 1基 送り用 0.4kW 1基 (ACサーボ) 角度用 1kW 1基 (ACサーボ) 左右駆動用 0.4kW 1基
定格消費電力	460W (50/60Hz無負荷)
斜め切断面角度	0°~60°
スライス能力	MAX70枚/分
スライス厚み	(0)~8mm
スライス可能寸法	幅180×高80mm (角度0°) ×長700 幅180×高35mm (角度60°) ×長700 ※角度によってスライス可能寸法が異なります
エア圧・使用量	0.5MPa 13.1ℓ/分 チューブ外径8mm ※付属のエアガン使用時を除く。

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

スライス能力  
MAX1,100回転/分

スライス適応温度  
●-6~-2℃

※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

キューブ・タンザク・  
フレーク型など  
自在にカット

●幅広い温度帯を高速回転でラクラクスライス

●センサによるインターロック機構で安全・安心設計

●主要部が簡単に分解・清掃できるので衛生的

本体仕様 替枠別売 (1セット標準装備)

機 械 寸 法	幅1,601×奥行741×高1,232mm
機 械 重 量	310kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モ ー タ 容 量	1次カット 0.4kW 1基 2次カット 1.5kW 1基 中央コンベヤ 0.2kW 1基
スライス能力	30回転/分~1,100回転/分
スライス厚み	1次カット6~30mm 2次カット5~70mm
替 枠 寸 法	6・8・10・15・20・25・30mm (1セット標準装備)
スライス可能寸法	幅260×高さ1次カットピッチ以下
処 理 能 力	450kg/時 (10×10mm適用)

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

フレッド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

28



# スペシャルフードスライサー（自動/手動） HBC-2S, HBC-2B



オプションで斜め切り肉載せ台があります  
斜め切り肉載せ台を使用することによって、  
焼肉材料 やチキンなど厚みのない食材を、  
幅広く・大きくスライス（斜め切り）すること  
ができます。



スライス能力 **47**<sup>(60HZ)</sup>枚/分 **40**<sup>(50HZ)</sup>枚/分

スライス 適応温度 ● 冷 凍 ● 冷蔵・常温 ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

## 強力なパワーで 満足いく切れ味

- 強力なパワー（三相750W型）！
- 冷凍肉（スライス厚み、肉質、形状により異なります）から、ハム、ベーコン、タコ、あわびまで満足のいく切れ味が得られる幅広いマルチスライス機能！

本体仕様	
機 械 寸 法	幅800×奥行725×高755mm
機 械 重 量	71kg
使用電源設備	2Sタイプ 三相200V 50/60Hz 2Bタイプ 単相100V 50/60Hz
モ ー タ 容 量	2Sタイプ 0.75kW 1基 2Bタイプ 0.3kW 1基
定格消費電力	2Sタイプ 195W/175W (50/60Hz無負荷) 2Bタイプ 200W/180W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	47枚/分 (60Hz) 40枚/分 (50Hz)
スライス厚み	(0)～16mm
スライス可能寸法	幅240×高160×長420mm(ウエイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小50mm)

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



## 卓上手動式スライサー HB-2SH

スライス 適応温度 ● 冷 凍 ● 冷蔵・常温 ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

### 丸刃研磨が しやすい ワンタッチ砥石！

- ドリフトトレイ搭載！
- 分解・掃除が簡単で衛生的！
- ワイドな肉載せ台で、均一な厚みに綺麗にスライス！
- タフな性能を搭載し、リーズナブルな価格を実現！



本体仕様	
機 械 寸 法	幅800×奥行725×高705mm
機 械 重 量	52kg
使用電源設備	単相100V 50/60Hz
モ ー タ 容 量	0.3kW 1基
定格消費電力	200W/180W 50/60Hz (無負荷)
スライス厚み	(0)～16mm
スライス可能寸法	幅240×高160×長420mm(ウエイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小50mm)



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

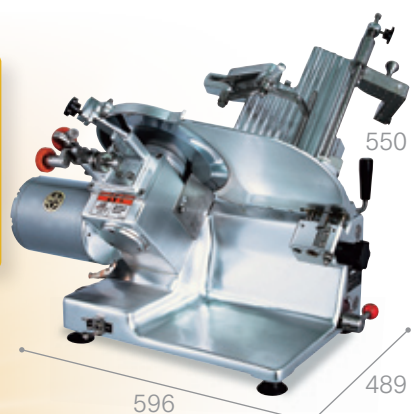
## 焼豚スライサー（自動/手動） YBS-1 チャ～スラ

スライス能力 **48**<sup>(60HZ)</sup>枚/分 **40**<sup>(50HZ)</sup>枚/分

スライス 適応温度 ● 冷 蔵・常温 ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

### 小型・軽量で 場所をとりません

- 幅広いスライス用途に対応！
- お求め易い価格！
- 各部の脱着・掃除がラクな親切設計！
- シンプルな構造で耐久性もバツグン！
- 丸刃安全カバー（オプション）で清掃も安全（特許取得）！

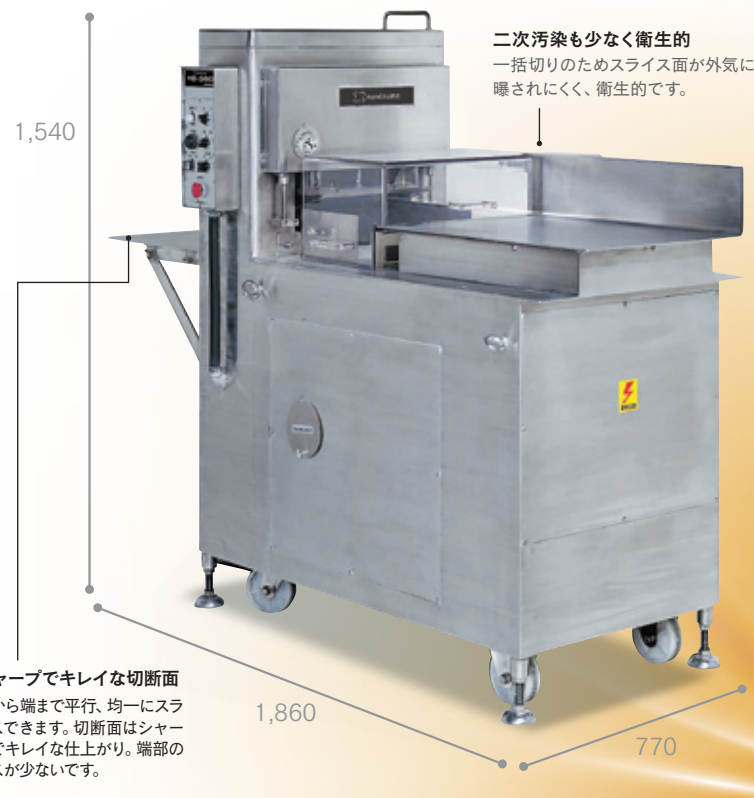


本体仕様	
機 械 寸 法	幅596×奥行489×高550mm
機 械 重 量	38.5kg
使用電源設備	単相100V 50/60Hz
モ ー タ 容 量	0.2kW 1基
定格消費電力	160W/140W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	48枚/分 (60Hz) 40枚/分 (50Hz)
スライス厚み	(0)～20mm
スライス可能寸法	幅130×高150×長220mm(ウエイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小42mm)



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

## 瞬間スライサー HS-360



二次汚染も少なく衛生的  
一括切りのためスライス面が外気に  
曝されにくく、衛生的です。

シャープでキレイな切断面  
端から端まで平行、均一にスライスできます。切断面はシャープでキレイな仕上がり。端部のロスが少ないです。

## つみかさねフードスライサー HL-II

スライス能力 **80～85**枚/分

スライス 適応温度 ● 冷 蔵・常温 ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

### ハムを切る前と同じ形状に、 自動的に積み重ね

- 自動加圧装置により、最後の一片まで均一の厚みにスライス
- 切り終われば自動停止し、プザーでお知らせ
- 駆動部、電気回路部等は防水構造のため水洗い掃除可能
- スライス枚数が一目でわかる枚数表示計付き



本体仕様	
機 械 寸 法	幅585×奥行500×高850mm
機 械 重 量	63kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モ ー タ 容 量	0.3kW 1基
スライス能力	80～85枚/分
スライス厚み	0～13mm
スライス可能寸法	タテ120×ヨコ120×長さ340mm



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

スライス能力 **1,800**Kg/時 **360**本/時

## 最大幅355mmまでの食肉や加工肉 を塊のまま、まるごと一括切り

スライス 適応温度 ● +1～+5℃ ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

- 安全で正確なスライス可能
- 材料送り出し、上押え機構とも油圧式自動送り込み方式



2.5mm厚

本体仕様 替枠別売（1セット標準装備）	
機 械 寸 法	幅770×奥行1,860×高1,540mm
機 械 重 量	650kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
モ ー タ 容 量	刃物用 3.7kW 1基 油圧用 0.75kW 1基
定格消費電力	3000W/2900W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	食肉類 1,800kg/時 ハム類 360本/時
スライス厚み	2.0～30mm (カセット交換)
スライス可能寸法	幅355×長さ400×高さ175mm
送 り 方 式	油圧シリンダ



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

## フードスライサー J-250

スライス厚み **0～13**mm

スライス 適応温度 ● 冷 蔵・常温 ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

### ヨーロッパで認められた高級品。 優れた耐久性・安全性・衛生面

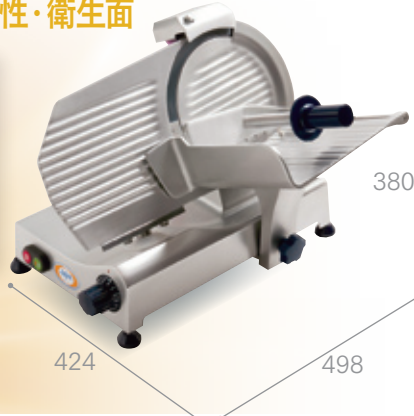
- オールアルミ製で、掃除が簡単で衛生的です。
- 丸刃は、特殊ステンレス製を使用しております。切れ味は抜群、長い間お使いいただけます。
- しゃぶしゃぶ、すき焼き、野菜にも最適な万能タイプです。
- 丸刃の研磨は女性の方でも簡単にできます。



本体仕様	
機 械 寸 法	幅498×奥行424×高380mm
機 械 重 量	17kg
使用電源設備	単相100V 50/60Hz
モ ー タ 容 量	140W
スライス厚み	0～13mm
スライス可能寸法	幅220×奥行225×高さ160mm
丸 刃 寸 法	250mm



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品



ビゼルバオートマチックスライサー  
**VSI-F T Light**  
**VSI-F TW** (高速定量モデル)  
**VSI-F T** (高速モデル)  
**BIZERBA**

スライス能力 **MAX55**枚/分 VSI-F T Light  
 スライス能力 **MAX80**枚/分 VSI-F TW・VSI-F T

スライス 加工製品対象  
 適応温度 **+1〜+4℃** ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

自動配列・積み重ね・  
 鱗列が思いのまま！  
 分解かんたん＆衛生設計



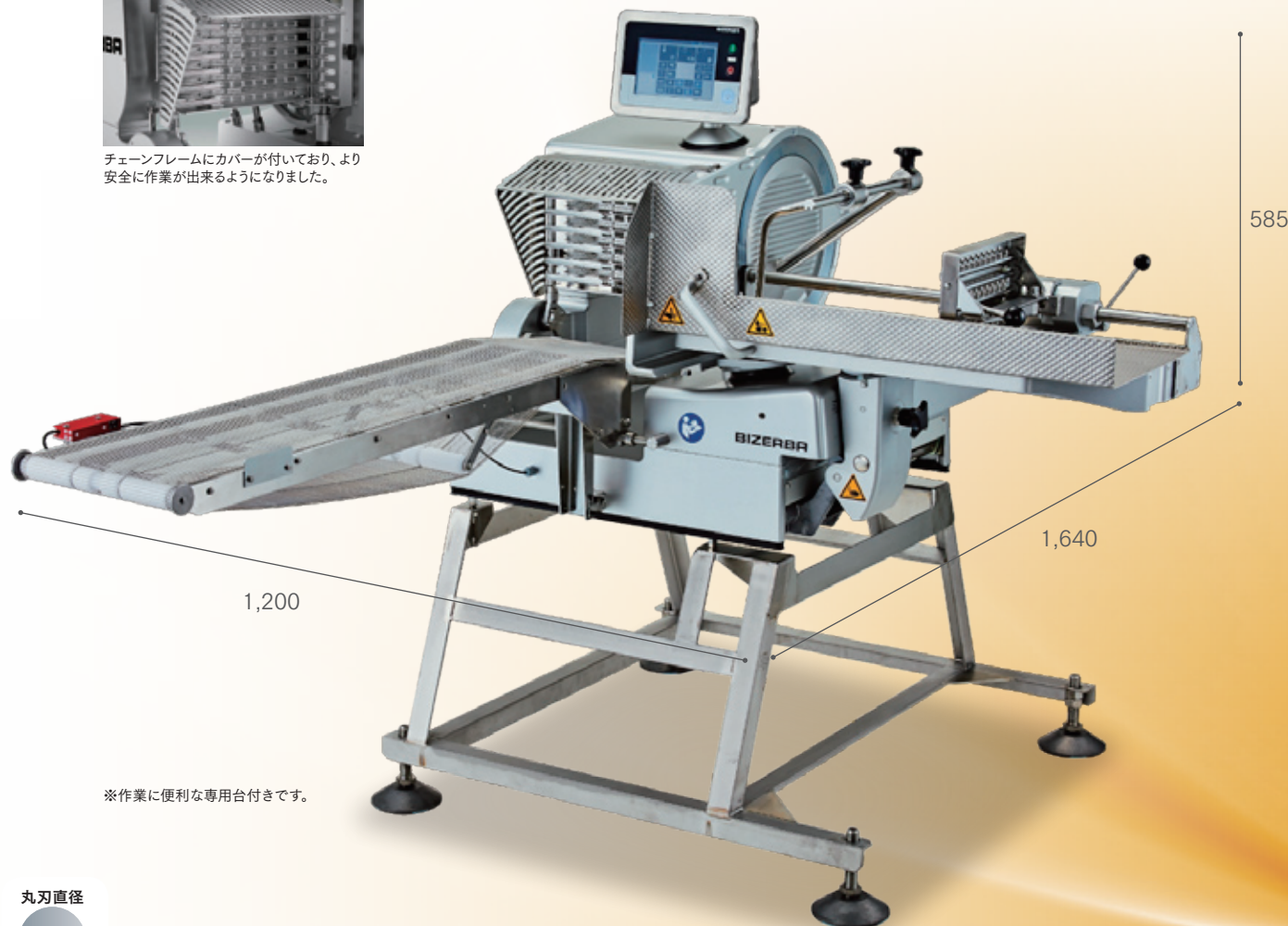
ハム・ベーコン、チーズなどの  
 鱗列が美しく並びます。



積み重ねもキレイに決まります。



チェーンフレームにカバーが付いており、より  
 安全に作業が出来るようになりました。



※作業に便利な専用台付きます。

丸刃直径  
 φ330mm

本体仕様			(ドイツ・ビセルバ社製)
型 式	VSI-F T Light	VSI-F T	VSI-F TW
機 械 寸 法	幅1,766×奥行1,200×高1,280mm(専用台含む) 幅1,766×奥行1,200×高785mm(本体のみ)		幅1,813×奥行1,200×高1,280mm(専用台含む) 幅1,813×奥行1,200×高785mm(本体のみ)
機 械 重 量	約152kg		約157kg
使用電源設備	単相100V 50/60 Hz		
モーター容量	0.638kW		
スライス能力	30～55枚/分	30～80枚/分	
スライス厚み	0.3～12mm		
スライス可能寸法	○最小/最大φ50/φ180mm □最小/最大50×50/180×240×長600mm		
定 量 装 置	定量装置なし		定量装置付
防 水 性	IPX5 (※) ホースでの水洗い可能		
丸 刃 回 転 数	制御機能なし	制御機能付き	
メモリー機能	99データ保存	999データ保存	

※最高水温50℃、流水のみ。高圧洗浄不可。中性洗剤推奨。完全防水を保証するものではありません。



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

ビゼルバハムスライサー (自動/手動)  
**GSP-HD, GSP-H**  
**BIZERBA**



自動モードでは、品物に合わせて  
 ストロークが3ステップ！  
 大きな品物では最大のストロークで、小さな品物では短いストロークで、  
 品物に合わせて作業中でも切り換えられます。

丸刃直径  
 φ330mm

スライス能力 **35〜91**枚/分

スライス 加工製品対象  
 適応温度 **冷蔵・常温** ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

ストロークに合わせて  
 スピードが3ステップ  
 選択できます (GSP-HD)

- ハム載せ台は手前停止機能付き
- 不定形肉塊も完全挟持の肉押え機構
- EN・UL・CUL・NSF規格合格の安全・衛生仕様
- 電動アシスト機能追加 (GSP-HD)

本体仕様		(ドイツ・ビゼルバ社製)	
型 番	GSP-HD(自動/手動)	GSP-H(手動)	
機 械 寸 法	幅724×奥行570×高544mm	幅725×奥行620×高582mm	
機 械 重 量	50kg	43kg	
使用電源設備	単相100V 2.6A	単相100V 3.8A	
モーター容量	0.26kW 2基	0.38kW 1基	
スライス能力	S 35-46-57枚/分 M 46-58-68枚/分 F 68-79-91枚/分 地域や電圧によりスライス能力に影響を与える場合があります。	手動	
スライス厚み	○ (0)〜24mm	○ (0)〜24mm	
スライス可能寸法	○ 235mm □ 290×188mm	○ 202mm □ 290×126mm	

※ GSP-HD ハム載せ台は18° 傾いています。  
 ※ GSP-H ハム載せ台は25° 傾いています。

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

手回しアンティーク調スライサー  
**AF 300 VOL**  
 イタリア スウェドリグハウス社製

スライス厚み **0〜2.5mm**



丸刃直径  
 φ300mm

スライス 加工製品対象  
 適応温度 **冷蔵・常温** ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

「魅せる」スライサー



- インテリア性の高い、洗練されたイタリアンデザイン。
- 電源不要! しかもコンパクトだから店内だけでなく、出張パーティー等の演出にも。
- ヨーロッパの伝統に育まれた本格的なスライサー。

本体仕様	
スライサー本体	
本 体 寸 法	幅600×奥行720×高740mm
本 体 重 量	45.5kg
スライス厚み	0〜2.5mm
スライス可能寸法	幅230×高190mm
台 座	
台 座 寸 法	幅730×奥行730×高795mm
台 座 重 量	65kg

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする



## ミートチョッパー

MC-32

アルゴス32

処理能力

600<sup>(60HZ)</sup>kg/時500<sup>(50HZ)</sup>kg/時フットスイッチ  
(オプション)デフレクター (オプション)  
肉の飛び散りを防止します

豚肉: +2℃時(プレート目3.2mm)  
ロールのらせん形状と長さの工夫により、写真のように常温の豚ひき肉もきれいに挽くことができます。

ビッグな処理能力  
挽きの仕上がり抜群、  
ひときわ新鮮！

- コンパクト設計で省スペース
- 1時間あたり600kg挽くことができ、作業効率アップ
- 5～+3℃まで幅広い温度帯に対応！

## 本体仕様

機 械 寸 法	幅675×奥行593×高581mm
機 械 重 量	99.5kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モーター容量	2.2kW 1基
定格消費電力	330W/300W (50/60Hz無負荷)
処 理 能 力	600kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 500kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	D型プレート100



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

キャスター付架台  
(オプション)

## 安全対策も万全！

肉投入口にセーフティガードを施し、突棒(標準装備)でのみ操作できる構造に設計されていますので、誤って手や指が入ることがなく、安心して作業できます。受血を外すと運転が停止する安全装置付です！



## ミートチョッパー

MC-22

アルゴス22

処理能力

320<sup>(60HZ)</sup>kg/時270<sup>(50HZ)</sup>kg/時

牛肉



豚肉

- ロールのらせん状と長さの工夫により、豚挽き肉もきれいに挽くことができます。
- コンパクト設計で省スペース
- 1時間あたり320kg挽くことができ、作業効率アップ
- 4～+3℃まで幅広い温度帯に対応！

デフレクター (オプション)  
肉の飛び散りを防止します

食器トレイへの盛り付けが簡単に！



清掃時、ロールを取り出す時に便利な専用工具は標準装備。

フットスイッチ  
(オプション)

本体仕様	
機 械 寸 法	幅431×奥行632×高510mm
機 械 重 量	70kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モーター容量	1.5kW 1基
定格消費電力	290W/280W (50/60Hz無負荷)
処 理 能 力	270kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時) 320kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	D型プレート82



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

## ジャイアントミンチ

MGB-32II

アルゴスボックス

処理能力

600<sup>(60HZ)</sup>kg/時500<sup>(50HZ)</sup>kg/時牛肉から冷凍魚まで  
ビッグに処理します！

- 場所をとらないコンパクトスタイル。
- フロアタイプの足を外すと、テーブルタイプにもなります。



本体仕様	
機 械 寸 法	幅400×奥行850×高920mm
機 械 重 量	133kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モーター容量	3.7kW 1基
定格消費電力	460W/440W (50/60Hz無負荷)
処 理 能 力	600kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 500kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	φ100mm



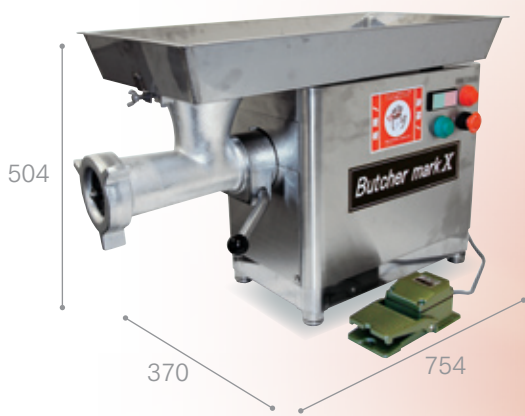
※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

## ビゼルバ コンパクトミンチ

A-32  
BIZERBA

## ミートチョッパー

TCA-22X Butcher mark X



## ミートチョッパー

TA-32AII



処理能力

450<sup>(60HZ)</sup>kg/時375<sup>(50HZ)</sup>kg/時ワンタッチで分解でき、  
簡単清掃で衛生的

- リーズナブルで高性能
- コンパクトでビッグな処理能力
- ステンレス仕様で衛生的

## 本体仕様

(ビゼルバ社製)

機 械 寸 法	幅325×奥行536×高587mm
機 械 重 量	34kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モーター容量	2.2kW 1基
処 理 能 力	450kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 375kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	φ98mm (サルバドール社)



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

処理能力

300~400kg/時

安全対策万全の  
スーパーチョッパー

- 耐久性・信頼性を高めた日本製
- 特殊押出機能により肉を練らず、高品位な挽肉を生産
- 本体はワンタッチ取り外し式で掃除も簡単
- フットスイッチ付

## 本体仕様

機 械 寸 法	幅370×奥行754×高504mm
機 械 重 量	77kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モーター容量	1.5kW
処 理 能 力	300 ~ 400kg/時
プレート外径	φ82mm



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

処理能力

500kg/時

やさしい曲線と  
安定感のあるデザイン

- フィードシステム筒部は本体から脱着可能で丸洗いOK
- 接肉部はステンレス・本体は高品質のアルマイト加工

## 本体仕様

(イタリア・オメガ社製)

機 械 寸 法	幅375×奥行567×高560mm
機 械 重 量	66kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モーター容量	2.2kW 1基
処 理 能 力	500kg/時
プレート外径	99.8mm
原料投入穴径	φ52mm



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



省人化する  
定量で切る  
フレッド・チュで切る  
冷凍で切る  
斜め・角に切る  
加工食品を切る  
筋切りする  
ハム・ソーセージを作る  
包装する  
その他の製品

デラックスミンチ  
MD-22K

- 高性能ロールにより、原料の加熱がなく鮮度もおちません。
- 小型ながら1時間に260kg (60Hz) の処理能力。

処理能力  
260<sup>(60Hz)</sup>kg/時 216<sup>(50Hz)</sup>kg/時



440  
245 590

本体仕様

機 械 寸 法	幅245×奥行590×高440mm
機 械 重 量	32kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A
モータ容量	0.75kW 1基
定格消費電力	120W/95W 50/60Hz
処 理 能 力	260kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 216kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	φ82mm

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

ミートマスター  
STJ-K

- ステーキ・焼肉・カツ・バーベキュー・カレーシチュー肉などの筋や皮を切り、肉を柔らかくするのに最適!
- ミンチ機 (MS-12型・MD-22型) に取付けるだけの使い易くて簡単操作
- 分解掃除も簡単におこなえ、衛生的

惣菜用アイテムなど、幅広い用途にご使用いただける  
チョッパーアタッチメント!



335  
209  
226

STJ-K

MD-22K型とMS-12型に取り付けられます。

肉を柔らかく、大きくします

使用前 使用後

筋切りする

内蔵刃


本体仕様

機 械 寸 法	幅226×奥行335×高209mm
機 械 重 量	7kg
処理可能寸法	幅160×厚20mm
刃 数	右24・左23
刃列ピッチ	7mm/2列

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

ミートテンドーライザー  
ジャカードH

特製544本 (34列) のステンブレードにより、肉質を変えらるごとく柔らかくします。特にブロック肉のままテンドーライズしますと、なお一層価値を高め効果的です。使い方、掃除も簡単で、どなたでも操作できます。(手動)



950  
435 420

本体仕様 (アメリカ・ジャカード社製)

機 械 寸 法	幅420×奥行435×高950mm
機 械 重 量	22kg
ブレード	544本 (34列)
最大テンドーライズ寸法	幅250×厚115mm

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

スタンダードミンチ  
MS-12S, MS-12B

胴体、ロールがステンレス製で衛生的、切れ味抜群です。コンパクトでリーズナブル。

処理能力  
150<sup>(60Hz)</sup>kg/時 125<sup>(50Hz)</sup>kg/時



440  
245 550

本体仕様

	Sタイプ	Bタイプ
機 械 寸 法	幅245×奥行550×高440mm	
機 械 重 量	27kg	
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A	単相100V 50/60Hz 20A
モータ容量	0.3kW 1基	
定格消費電力	120W/95W 50/60Hz	185W/150W 50/60Hz
処 理 能 力	150kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 125kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)	
プレート外径	φ69mm	

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

ビゼルバ  
ミートテンドーライザー  
S-121

BIZERBA  
肉を柔らかくしたり、タンザク切りしたり色々な加工ができるミートテンドーライザー。取替のきく2つのオプションがS-121型で行えます。

使用用途にあわせてお選びいただける替刃カセット



460  
405 350

替刃カセット (ドイツ・ビゼルバ社製)

機 械 寸 法	幅405×奥行350×高460mm
機 械 重 量	25kg
消費電力	稼働時: 200 ~ 350W アイドリング時: 40 ~ 50W
使用電源設備	単相100V 50/60Hz
モータ容量	0.37kW
投入口寸法	幅190×厚30mm

替刃カセット (別売り)

- ステーキカー S-011  
刃数: 右41、左41 刃列ピッチ3.5mm/2列
- スレンダー S-021  
4mm又は6mm又は8mm

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

ミートテンドーライザー  
ジャカードミニ



NSF 3P

本体仕様 (アメリカ・ジャカード社製)

刃物数	ジャカードミニ3P: 48本 (3枚) ジャカードミニNSF: 45本 (刃物カートリッジ)
-----	---

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

本体仕様 (ドイツ・ビゼルバ社製)

機 械 寸 法	幅405×奥行350×高460mm
機 械 重 量	25kg
消費電力	稼働時: 200 ~ 350W アイドリング時: 40 ~ 50W
使用電源設備	単相100V 50/60Hz
モータ容量	0.37kW
投入口寸法	幅190×厚30mm

替刃カセット (別売り)

- ステーキカー S-011  
刃数: 右41、左41 刃列ピッチ3.5mm/2列
- スレンダー S-021  
4mm又は6mm又は8mm

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

マインカ 油圧スタッファー  
FC-12, FC-20  
FC-30

- 蓋ロック機能により蓋の開閉が楽々。
- 圧力調整 (速度) が容易な新型調整ピストン方式、フットペーサー方式により生産性が高い。
- 耐腐食性、耐久性に優れたアルミ合金とステンレス製。
- ステンレス製シリンドーで、食品接触部は水洗い可能。
- 材料はスムーズに押し出されるので加熱、変色がない。
- ピストンは取り外し可能で、洗浄が簡単。
- ノズルの取り替えはワンタッチ。



(1,050)  
1,107  
(1,203)  
(429)  
537  
(576) (421)  
435  
(492)

本体仕様 (スペイン・マインカ社製)

型 番	FC-12	FC-20
機 械 寸 法	幅429×奥行421×高1,050mm	幅537×奥行435×高1,107mm
機 械 重 量	70kg	90kg
使用電源設備	三相200V	50/60Hz
モータ容量	0.55kW	0.92kW
充 填 容 量	12L/回	20L/回
ノズル外径	φ12mm・φ20mm・φ30mm	

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

サイレントカッター  
CM-21  
CM-41

- コンパクトで機能性に富み、操作が簡単で使いやすい
- 3,000回/分の高速回転により、カッティングとミキシングが同時にでき、短時間で生地を生成
- フタを開けると自動的に刃が止まるインターロック機構
- 肉温計付
- 刃の枚数を変えて高品質のミンサーミキサーとして使用可能 (標準: 6枚刃付き)



980  
(1,080)  
710  
(910) 1,030  
(1,380)

本体仕様 (スペイン・マインカ社製)

型 番	CM-21
機 械 寸 法	幅1,030×奥行710×高980mm
機 械 重 量	165kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	ナイフ 3.9kW ポウル 0.18kW
ボ ウ ル	22L 高速20回/分・低速10回/分
ナ イ フ	6枚 高速3000回/分・低速1500回/分

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

マインカ ニーダーミキサー  
RM-20

- ハンバーグやソーセージ、パテ作りに、少量でも均一でなめらかにミキシング出来る、コンパクトな卓上ミキサー!!
- モーター音も静か!
- オールステンレスで衛生的!



500  
310 560

本体仕様 (スペイン・マインカ社製)

機 械 寸 法	幅560×奥行310×高500mm
機 械 重 量	29kg
使用電源設備	三相 200V 50/60Hz
モータ容量	0.24kW
ボウル容量	20L

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

マインカ ツイストリンカー  
PR-360

- 弊社指定の油圧スタッファーに接続し、ソーセージのひねりを自動化できます。
- ポーションサイズは15g以上で、自由に設定。
- ミンチ肉 (粗めの肉) に最適です。
- デジタルタッチパネルで簡単調整。
- ツイストの有無を選択することができます。
- コンパクトでキャスター付き。
- 天然腸、コラーゲン、人工ケーシングに対応。



1,470  
574 731

本体仕様 (スペイン・マインカ社製)

機 械 寸 法	幅731×奥行574×高1470mm
機 械 重 量	73kg
使用電源設備	単相 100V 50/60Hz 8.1A
モータ容量	0.9kW
標準付属ノズル	φ12mm (長さ 250mm) φ15mm (長さ 285mm) φ17mm (長さ 285mm)
オプションノズル	φ10.4mm (長さ 250mm) φ20mm (長さ 285mm) φ25mm (長さ 285mm)

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

ソーセージスタッファー  
DICK-6L, DICK-9L,  
DICK-12L, DICK-15L

- 手造りソーセージが簡単にできるコンパクトな手動スタッファー
- 取扱いが簡単
- 完全脱気を図る新型排気ピストンと新型バルブ、2段変速付構造
- 堅牢な構造で、操作、洗浄が容易 (米国・USDA認可機)



6L (220)  
260  
(260) (260)  
(728)  
985  
(1,115)  
(1,355)  
9/12/15L (332)  
400  
(400)  
(400)

本体仕様 (ドイツ・ディック社製)

型 番	DICK-6L	DICK-9L
機 械 寸 法	幅332×奥行220×高728mm	幅400×奥行260×高985mm
機 械 重 量	14kg	23.5kg
使用電源設備	手動	
充 填 容 量	6.8L/回	9L/回
ノズル外径	φ12mm・φ18mm・φ22mm・φ30mm	

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

スモークハウス  
CS-350EL

- 製品の乾燥・スモーク・スチームボイル・冷却が1台で行えます。
- クリーニングシステム内蔵。
- オールステンレス製で衛生的です。



1,850  
629 820

本体仕様 (ドイツ・ケレス社製)

機 械 寸 法	幅820×奥行629×高1,850mm
機 械 重 量	170kg
使用電源設備	三相200V
電 源 容 量	7.5kW
処 理 量	(ソーセージ) 約15kg

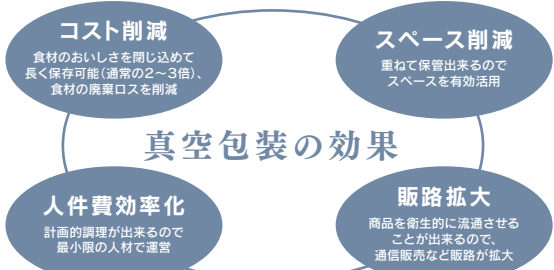
※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

省人化する  
定量で切る  
フレッド・チュで切る  
冷凍で切る  
斜め・角に切る  
加工食品を切る  
ミンチ・筋切りする  
ハム・ソーセージを作る  
包装する  
その他の製品



フラットチャンバー型  
真空包装機シリーズ

液体・固体・調理済食品、  
あらゆる業種の食材を真空パック。  
量・質・味をそのままに長時間保存。



“安心・ラクラク・エコミー”真空包装機シリーズ 3つのメリット

メリット 1	フラットチャンバーだから清掃がカンタン！ 汚れが残りにくく、ずっと衛生的
メリット 2	操作パネルがシンプル！ メモリ機能で初心者でも簡単操作
メリット 3	リーズナブルプライス！ 納得の性能・カンタン便利が詰まってご予算軽減！

真空パック用包材

真空袋は、お客様の要望に  
応じて、どんなタイプもご用  
意できます。お気軽にご相談  
ください。



床置タイプ

大きな商材や大量のパックにも対応できる床置タイプ

真空包装機  
JW-480FF



本体仕様 (寸法:幅×奥行×高さ)	
機 械 寸 法	590×785×1055-1295mm
機 械 重 量	140kg
チャンバー内寸法	520×610×200mm
チャンバー内有効寸法	480×510mm
最大シール幅	480mm×1
真空ポンプ能力	25m³/h 50Hz 30m³/h 60Hz
使用油量	100番 1.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A
消費電力	2.0kW

真空包装機  
JW-600TD



本体仕様 (寸法:幅×奥行×高さ)	
機 械 寸 法	1240×746×987-1161mm
機 械 重 量	330kg
チャンバー内寸法	610×610×175mm
チャンバー内有効寸法	470×480mm
最大シール幅	475mm×4
真空ポンプ能力	63m³/h 50Hz 76m³/h 60Hz
使用油量	100番 2.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A (推奨設備30A)
消費電力	2.0kW

真空包装機  
JW-900FL / JW-900FW



本体仕様 (寸法:幅×奥行×高さ)	
機 械 寸 法	1044×777×1070-1400mm
機 械 重 量	350kg
チャンバー内寸法	920×620×206mm
チャンバー内有効寸法	840×510mm
最大シール幅	手前 800mm×1 / 左側 560mm×1
真空ポンプ能力	100m³/h 50Hz 120m³/h 60Hz
使用油量	100番 2.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A (推奨設備30A)
消費電力	2.7kW

本体仕様 (寸法:幅×奥行×高さ)	
機 械 寸 法	1044×755×1070-1390mm
機 械 重 量	350kg
チャンバー内寸法	920×620×206mm
チャンバー内有効寸法	780×560mm
最大シール幅	左側 560mm×1 / 右側 560mm×1
真空ポンプ能力	100m³/h 50Hz 120m³/h 60Hz
使用油量	100番 2.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A (推奨設備30A)
消費電力	2.7kW

※高さが100mmを超える商品を真空する際は、シリコンバーから50mm以上離して真空する事 ※まな板を使用する際は1枚あたり20mmの高さが加算されます。  
※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

スイス・バックスター社製

VAC-STAR

DBV GX シリーズの操作パネル

正確な制御で作動し、操作も非常に簡単です。



- ◆真空センサ制御により、それぞれの食材の最適な真空度がより速く得られます。
- ◆mini-VACについては操作パネルがBV型（ポリウムによるタイマー制御）となります。

バックスター  
真空包装機  
mini-VAC



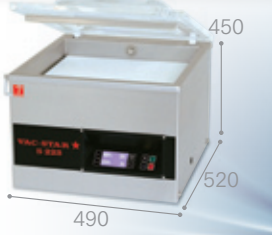
本体仕様	
機 械 寸 法	幅260×奥行400×高250mm
機 械 重 量	20kg
チャンバー内寸法	220×280×55mm
最大シール幅	205mm
真空ポンプ	4m³/h
消費電力	単相100V 0.2kW

バックスター  
真空包装機  
S210



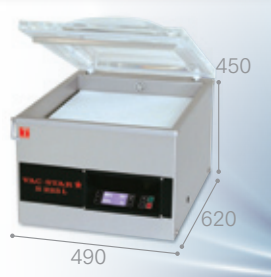
本体仕様	
機 械 寸 法	幅380×奥行430×高350mm
機 械 重 量	45kg
チャンバー内寸法	335×320×60mm
最大シール幅	320mm
真空ポンプ	10m³/h
消費電力	単相100V 0.8kW

バックスター  
真空包装機  
S223



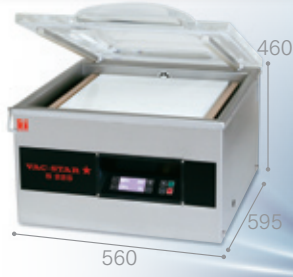
本体仕様	
機 械 寸 法	幅490×奥行520×高450mm
機 械 重 量	70kg
チャンバー内寸法	445×410×120mm
最大シール幅	425mm
真空ポンプ	21m³/h
消費電力	三相200V 1.0kW

バックスター  
真空包装機  
S223L



本体仕様	
機 械 寸 法	幅490×奥行620×高450mm
機 械 重 量	76kg
チャンバー内寸法	445×510×120mm
最大シール幅	425mm
真空ポンプ	21m³/h
消費電力	三相200V 1.0kW

バックスター  
真空包装機  
S225



本体仕様	
機 械 寸 法	幅560×奥行595×高460mm
機 械 重 量	82kg
チャンバー内寸法	510×480×125mm
最大シール幅	2×460mm
真空ポンプ	21m³/h
消費電力	三相200V 1.6kW

バックスター  
真空包装機  
S225 SB



本体仕様	
機 械 寸 法	幅560×奥行595×高455mm
機 械 重 量	84.5kg
チャンバー内寸法	510×480×125mm
最大シール幅	490mm
真空ポンプ	21m³/h
消費電力	三相200V 1.6kW

バックスター  
真空包装機  
S225XL



本体仕様	
機 械 寸 法	幅1,010×奥行455×高420mm
機 械 重 量	103kg
チャンバー内寸法	950×330×120mm
最大シール幅	長：860mm 短：270mm
真空ポンプ	21m³/h (23m³/hの能力)
消費電力	三相200V 2.0kW

真空包装機  
FJ-500XL



- メモリ機能付き  
(3パターンまで記憶可能)
- ソフトエア機能付きで  
商品と袋を傷めず真空!
- 簡単シンプルな操作パネル

最大シール幅

395mm (バー長さ410mm)

超低価格な真空包装機登場!

オイル交換も簡単!



本体を上へあげて、オイルレバーを  
ひねると、オイルが出てきます。



◆FJ-500XLの操作パネル  
真空する時間、シールの時間、ソフトエア時間を  
自由に設定することができます。

本体仕様	
機 械 寸 法	幅500×奥行660×高490mm
機 械 重 量	70kg
使用電源設備	単相100V 50/60Hz 20A
チャンバー内寸法	430×500×85mm
最大シール幅	395mm(バー長さ410mm)
真空ポンプ	24m³/h(60Hz時)
消費電力	1.0kW 要：20Aブレーカー単独

なんつね食品機械用 真空ポンプ油 VG32

食品機械には安心できるオイルを

安全

なんつね真空ポンプ油は食品と偶発的に接  
触する可能性がある箇所に使用が許された  
NSF H1認証のオイルです。

高性能

なんつね真空ポンプ油は石油系オイル以上  
に水と混ざりにくく蒸発もしにくい高性能真  
空ポンプ油です。

安心

なんつね真空ポンプ油はFDA規格(米国  
食品医薬品局)に合致した高性能合成オ  
イルを主原料としています。

長寿命

なんつね真空ポンプ油は機械のトラブル予  
防はもちろん耐熱性にも優れていますので  
オイル交換回数を減少できます。



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

項目	32番 100番		
	VG32	相当品	相当品
型式			
mini-VAC	○	○	×
S-210シリーズ	○	○	×
S-220シリーズ	○	○	×
S-220Lシリーズ	○	○	×
S-225シリーズ	○	○	×
FJ-500XL	○	○	×

※ 現在なんつねで使用しているオイルの  
種類は、シェル石油・モーリナオイル  
32番/100番です。シェル石油以外でも相当  
品はございますので、お問い合わせ下さい。



ターボバック包装機

# M-40/50/60 L-10/30/40



本体仕様 M-40	
シール長	L 620mm
S&S(KK)	520mm×2
最大高さ	200mm
チャンバーサイズ	620×505×200mm
外形寸法	幅718×奥行757×高1,123mm
機械重量	180kg
真空ポンプ	63m <sup>3</sup>
センサーコントロール	○
ガス封入	○

本体仕様 M-60	
シール長	L 1,020mm
S&S(KK)	620mm×2
L&S(KL)	980mm+520mm
最大高さ	200mm
チャンバーサイズ	1,005×605×200mm
外形寸法	幅1,118×奥行855×高1,135mm
機械重量	280kg
真空ポンプ	100m <sup>3</sup>
センサーコントロール	○
ガス封入	○

本体仕様 L-10	
シール長	L 620mm×4
最大高さ	230mm
チャンバーサイズ	620×520×230mm
外形寸法	幅1,440×奥行914×高1,205mm
機械重量	350kg
真空ポンプ	100m <sup>3</sup>
センサーコントロール	○
ガス封入	○

本体仕様 L-40	
シール長	L 920mm×4
最大高さ	270mm
チャンバーサイズ	920×870×270mm
外形寸法	幅2,047×奥行1,265×高1,185mm
機械重量	720kg
真空ポンプ	300m <sup>3</sup>
センサーコントロール	○
ガス封入	○

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

ベルト脱着式  
真空包装機

## YB35-70



本体仕様	
機械寸法	幅1,710×奥行1,490×1,310mm
機械重量	450kg
ポンプ本体重量	160kg
シーリングバー数	1本
シーリング有効寸法	幅1200(8×1120×1本)×奥行415(350)×高70mm
ガス封入機能	なし
バキュームポンプ	50Hz:160m <sup>3</sup> /h 60Hz:190m <sup>3</sup> /h
能力	3～4回/分
電気容量	三相200V 50Hz:5.5kW 60Hz:8.1kW

テーブルタイプ包装機

## TVS5000, 8400A, 8600H



本体仕様	
機械寸法	幅760×奥行812×1,474mm
機械重量	210kg
チャンバー内寸法	590×450×100mm
シーリングバー数	1本
シーリング有効寸法	590mm
ガス封入機能	なし
バキュームポンプ	63m <sup>3</sup> /h
能力	2-3/分
電気容量	三相200V 3.1kW

本体仕様	
機械寸法	幅1,080×奥行820×1,425mm
機械重量	240kg
チャンバー内寸法	920×400×100mm
シーリングバー数	1本
シーリング有効寸法	920mm
ガス封入機能	なし
バキュームポンプ	63m <sup>3</sup> /h
能力	2-3/分
電気容量	三相200V 3.3kW

本体仕様	
機械寸法	幅1,080×奥行992×1,605mm
機械重量	300kg
チャンバー内寸法	920×600×250mm
シーリングバー数	2本
シーリング有効寸法	630mm×2…Bタイプ・550mm×755mm…Cタイプ
ガス封入機能	なし
バキュームポンプ	100m <sup>3</sup> /h
能力	2-3/分
電気容量	三相200V 4.7kW

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

段ボール箱自動開梱機

アボット

# ABOT M1



処理能力

デュアル

最大**850**箱/時

シングル

最大**450**箱/時

煩雑な据付工事は不要、  
プラグ・アンド・プレイ設計、  
すぐ稼働可能

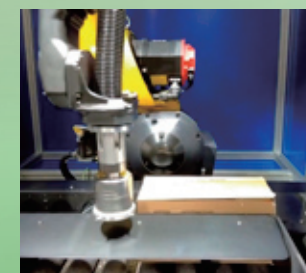


選べるカットパターン



前後工程を効率化出来る豊富なオプションも提供可能

- デバレタイズ
- 取り出し装置
- 空箱処理 (搬出ライン、プレス機)



ランダム投入可能

事前に登録したワークの種類を自動判定するので、サイズごとの仕分けや、設定変更も不要でランダム投入が可能です

安全性向上

開梱作業の安全性向上はもちろん、ブレード交換も完全自動なのでより一層安心です

● ABOT M1とは

信頼性の高いFANUC社製6軸ロボットハンドと、高精度の画像解析システムを中心に構築された、次世代型の段ボール箱自動開梱機です。

● 変形した箱にも対応可能

ABOT M1は高精度の画像解析システムと3D測定により、輸送中の衝撃や水濡れによって変形した箱(※)でも、常に正確で美しい開梱を実現します。※ 許容範囲あり

● 内容物を傷つけない

最適な切断深度の記憶と、上面直下の空間がある部分の切断により、内容物を傷つけることなく開梱します。

● 拡張可能な2タイプ

処理量により、シングルラインのM1-SとデュアルラインのM1-Dのいずれかを選択可能。導入後の拡張も可能です。



本体仕様

機械寸法	幅3,158×奥行2,149×2,389mm
対応箱サイズ	最大：L 760mm × W 500mm × H 600mm 最小：L 150mm × W 100mm × H 50mm オーバーサイズ：L 1010 × W 660 × H 660mm
動力	3相 AC200V 50/60Hz シングル 4.5kWh デュアル 6.0kWh
重量	シングル 820kg デュアル 1150kg

※2012年米国産業用ロボット安全規格に準拠した対人安全対策  
※炭化タンクスステンコーティング金属ブレードで切れ味長持ち  
(※)標準3800メートル毎に交換  
※米国特許、国際特許取得

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

その他の取り扱い製品

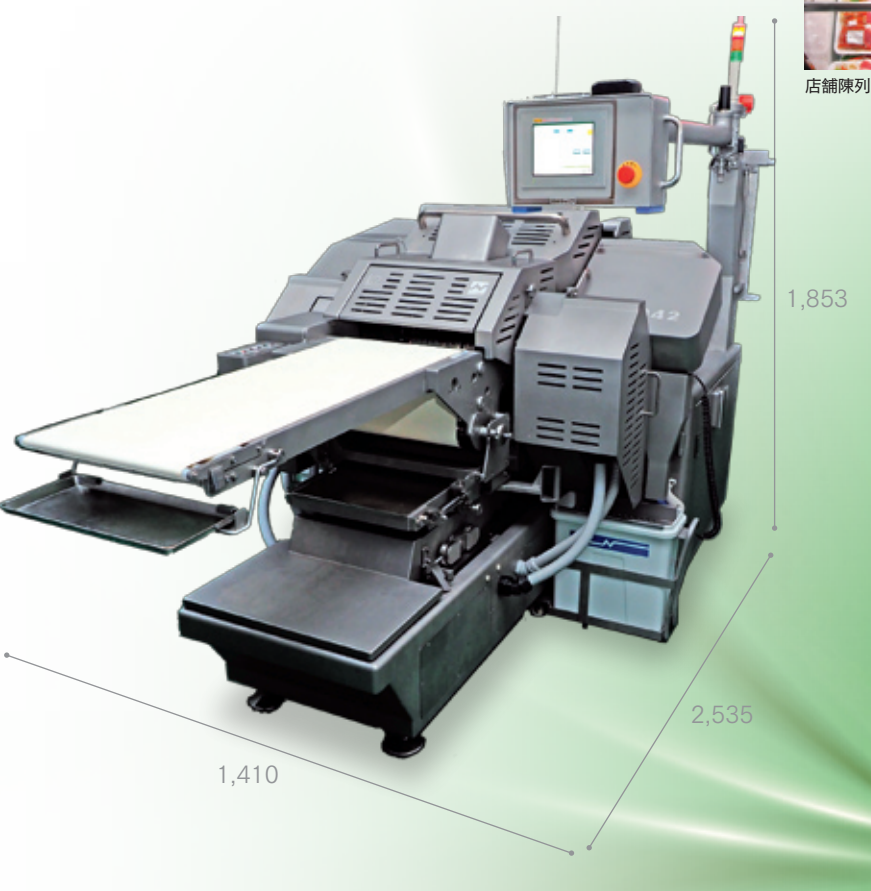






省人化する  
定量で切る  
チルド・フレッシュで切る  
冷凍で切る  
いろいろな食材を斜め・角に切る  
加工食品を切る  
ミンチ・筋切りする  
ハム・ソーセージを作る  
包装する  
その他の取り扱い製品

ベンディングスライサー  
**AZ-342**  
「完璧」に挑戦する  
Challenging "Perfection"  
**株式会社日本キャリア工業**  
NIPPON CAREER INDUSTRY CO., LTD.



スライス回数 **40~60**回/分×2列 (ベンディング時) **30~70**回/分×2列 (ベンディングなし)

スライス適応温度 **●-1~+5℃** ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。



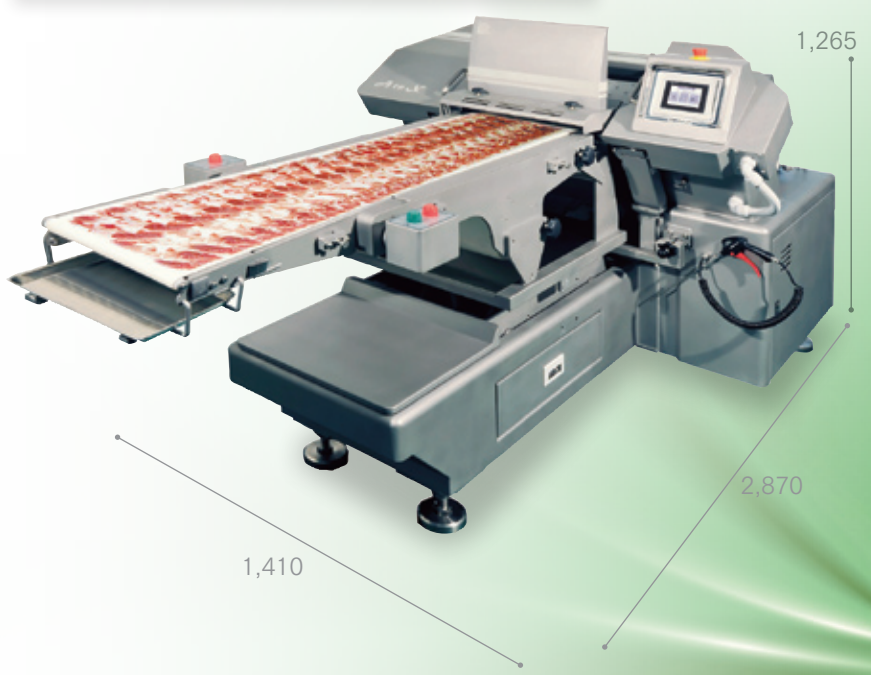
プラス温度帯の背ロース、肩ロース、モモなどをスライスし、二つ折してコンベヤ上に整列させます。  
折り曲げないで整列可能



本体仕様	コンプレッサー別売
スライス可能材料寸法	W160×H100×L600×2本mm
スライス厚み	1~20mm
スライス回数(能率)	ベンディング時: 40~60回/分×2列 ベンディングなし: 30~70回/分×2列
動力	AC200V 2.96kW
機体寸法(据付状態)	W1,410×L2,535×H1,853mm
機体重量(据付状態)	1,150kg

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

ミートスライサー  
**AX-321 A to X**



スライス回数 **20~60**回/分 (無段階切り替え)

スライス適応温度 **●-1~+5℃** ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

歩留まり99%スライサー

原料は連続供給可能でスライスされた肉はコンベヤ上にきれいに並びます。従来機(バンドナイフ以外の機械)をご使用の場合、A to Xをご使用になれば格下げ(ミンチ材)または廃棄していた肉の量が大幅に減少します。  
デモ機での試運転データでは歩留まり99%以上の実績があります。

本体仕様	コンプレッサー別売
切断可能材料寸法	W320×H160×L600mm
スライス厚み	1~25mm
スライス回数	20~60(無段階切り替え)回/分
動力	AC200V 2.04kW
機械の大きさ	W1,410×L2,870×H1,265mm
機械の重量	880kg

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

FMG-307Pライン 全自動ライン



本体仕様	FMG-307Pライン (全自動ライン)	TC-093	VC-301AV	FMG-307P
型番	MP-117 (トレーディスベンサー付)			
機械寸法	2,035 (W) × 1,676 (D) × 1,750 (H) mm	1,217 (W) × 1,215 (D) × 1,640 (H) mm	435 (W) × 776 (D) × 2,442 (H) mm	1,354 (W) × 3,816 (D) × 2,224 (H) mm
機械重量	900Kg	615Kg	360Kg	2,800Kg
動力	3相200V 0.1kW (インバータ制御 市寄コンベヤ) 3相200V 0.2kW (トレイコンベヤ) 3相200V 0.2kW (フィーダー)	3相200V 0.2kW (パッドアーム) 3相200V 0.2kW (隔離部コンベヤ)	チャージング用: 3相200V 2.2kW (22) 3相200V 5.5kW (32) バドル用: 3相200V 0.4kW	3相200V 1.5kW
備考	対応トレイ寸法: 100~210 (W) × 120~250 (L) × 27~40 (H) mm 処理能力: W=80~800g/パック (パック重量) L=50~200mm (カット長さ) N=4,200/パック/h (MAX) (処理数)	適用トレイサイズ: 100~210 (W) × 120~250 (L) × 27~40 (H) mm 処理能力: 70/パック/min (MAX)	タブ容量: 80L (満水時) 処理能力: 220~560Kg/h (22) 190~470Kg/h (12相当) 430~1,130Kg/h (32)	リフター部: 3相200V 0.4kW (プレーキ付) カッター部: 3相200V 3.7kW (プレーキ付) ミキサーグラインダー部: 3相200V 15kW (グラインダー) 3相200V 2.2kW (インバータ制御 チャージング) 3相200V 5.5kW (インバータ制御 ミキサー)
		タブ容量: 260L (満水時) 処理能力: 2,000kg/h バドル付	リフター部 ブロック最大寸法: 520(W)×220(H)×600(L) mm ミキサーグラインダー部 ヘッド仕様: エンタープライズ#42 排出能力: 1,250~2,500kg/h	

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



本体仕様	S-201	C-083	GM-P5	MG-307	F-302A
型番					
機械寸法	707 (W) × 761 (D) × 680 (H) mm (本体部)	480 (W) × 812.5 (D) × 1,225 (H) mm	924 (W) × 1,051 (D) (一段挽き) × 1,119 (D) (多段挽き)	1,000 (W) × 2,455 (D) × 1,717 (H) mm	1,443 (W) × 2,178 (D) × 1,203 (H) mm
機械重量	100Kg	202Kg	510Kg	1,800Kg	880Kg
動力	3相200V 0.75kW	3相200V 3.7kW	3相200V 11kW・0.4kW	3相200V 15kW (フィードスクリュウ) 3相200V 2.2kW (インバータ制御 チャージング) 3相200V 5.5kW (インバータ制御 ミキサー)	3相200V 5.5kW (カッター部) 3相200V 0.4kW (コンプレッサー部)
備考	成型最大寸法: 114×100mm (小判) 成型能力: 360~3,640pcs/h 成型厚み: 8~26.5mm (成型サイズ、原料により異なる) 最大成型容量: 200cc ホッパー容量: 22ℓ	ヘッド部仕様: エンタープライズ#22/#32 能力: 600/800kg/h (連続供給時の理論値)	ヘッド仕様: エンタープライズ#42/ウンガー-E 能力: 800~1,200kg/h オプション: ボーンコレクター	ヘッド仕様: エンタープライズ#42 能力: 1,250~2,500kg/h オプション: ボーンコレクター	処理能力: 3,000kg/h 最大ブロック寸法: 530 (W) × 250 (H) × 650 (L) mm ブロック適正温度: 0~10℃ フレークスの厚み×巾: 3・4・5・6・7・8 (ライナー調整) × 67.5mm

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

省人化する  
定量で切る  
チルド・フレッシュで切る  
冷凍で切る  
いろいろな食材を斜め・角に切る  
加工食品を切る  
ミンチ・筋切りする  
ハム・ソーセージを作る  
包装する  
その他の取り扱い製品



省人化する  
定量で切る  
チルド・フレッシュで切る  
冷凍で切る  
いろいろな食材を斜め・角に切る  
加工食品を切る  
ミンチ・筋切りする  
ハム・ソーセージを作る  
包装する  
その他の取り扱い製品

高速バンドソー

HY-350L, HY-420L

ハイスピードで歩留まりが良く、切断面が非常に美しく切り屑が付着しません。

上下ドア、カス受けもインターロック機構で安全。ステンレス製で衛生的です。

バンドソー

NSO-N2C

高速回転、特殊加工スエーデン鋼の採用により切れ味が良く、切断面も美しく歩留まりも最高です。

卓上バンドソー

NSO-N7A

小型、軽量で安全設計。特殊加工スエーデン鋼の採用で切れ味が良く、切断面も美しく仕上がります。

ガス式フライヤー

DF-020

遠赤外線調理によって美味さ、仕上がりが良く食材本来のうまみを引き出します。さらに油の傷みが少ない経済的なフライヤーです。

遠赤ロータリーオープン（ガス式）

RC15

回転させながら焼くことで均一加熱になり、また、デモンストレーション効果も大きいです。

連続式万能型自動串刺機

MUV-1

省エネ、環境に配慮した1本刺しモデル。コンベヤが連続運転で食材供給の更なる効率化が図れます、最大生産能力は50Hz地域で1200本/時、60Hz地域で1500本/時を実現

マルチスライサー（工場仕様）

DX-1000

大手コンビニ工場や野菜加工場で活躍中！千切りもスライスも思いのまま！投入口の交換で多彩な処理が可能になる1台です。丸刃遊星回転（特許）による超引き切りにより、カット面はツヤツヤ、鮮度長持ち！

ミニマルチスライサー

MK-A7

特殊加工の多層刃で瞬時に切断、抜群の切れ味を保ちます。

ベルトコンベヤー付チーズスライサー

HU-C

コンパクトボディ水洗いOK！ベルトコンベヤーでの多彩な配列、コンベヤーベルトは取り付け、取り外しが簡単！

※ハム仕様もございます。

ステンレスフードミキサー

MD-40

ステンレス製（本体・タンク・羽他）ですので、衛生的で耐久性にすぐれています。

エアー・タンク式食品整形機

SPET-D50

空気圧を利用して生地を練らずに、手作りと変わらない整形ができます。

自動生パン粉付機（ドライパン粉使用可）

PB-3600FSA

連続生パン粉付け作業は本機におまかせ!! ロスの出ない設計機構で多品種小ロットにも対応。上下押さえ装置及び側面押さえ装置で手作り感ある製品作りが可能です。

スキナー

ESM435, EVM437

ESM435：豚頭の表皮剥きに！・カット肉の脂削ぎに！  
EVM437：牛タン・ミノの表皮剥きに！・牛・豚・馬肉の薄膜除去に！

高速裁断機

350サニタリーⅡ型

冷凍肉のグリスカット、千切り、短冊切り等の汎用裁断機です。食肉に限らず、食品全般にお使いいただけます。

半自動パン粉着機

KS-10N

小型で取扱簡単、もっとも安価なパン粉着機です。半自動なので手作り感覚の製品を作ることができます。特に成型機に連携させると抜群の性能を発揮します。

小型式スモークハウス

JS1250RET-C

ドア内蔵型でコンパクトなタイプ。循環式（クロースドタイプ）で環境にも優しくなっています。

バキュームスタッパー

コンティF60

最小バキューム定量ひねり機能機種、日本語表示タッチパネル搭載、駆動はサーボモーター。

冷却装置付真空タンブラー

CVT-350, CVT-750

冷却機能を標準装備した、信頼と高耐久性の国産真空タンブラーです。タンク内温度・時間・真空圧や連続真空から間欠真空の設定を日本語タッチパネルで任意に設定できます。

簡単操作で鮮度長持ち

デバック解凍・鮮度保持機

あらゆるロスの削減をお手伝い

牛ミンチ：冷蔵保管（4℃/7日間）

菌の増殖・変色・離水を抑えて鮮度長持ち。チルド品で通常の2倍の期間おいしく保存できます。

デバックの電気エネルギーを食材に与え、細胞を活性化、酸化を抑制します。

デバックがないとき

デバックがあるとき

冷蔵庫タイプ

省人化する  
定量で切る  
チルド・フレッシュで切る  
冷凍で切る  
いろいろな食材を斜め・角に切る  
加工食品を切る  
ミンチ・筋切りする  
ハム・ソーセージを作る  
包装する  
その他の取り扱い製品



省人化する  
定量で切る  
チルド・フレッシュで切る  
冷凍で切る  
いろいろな食材を斜め・角に切る  
加工食品を切る  
ミンチ・筋切りする  
ハム・ソーセージを作る  
包装する  
その他の取り扱い製品

個別タイプ昇降式シュリンカー  
**ハイ・シュリンク(加熱槽)**

簡単に外すことが出来るローラー台のため、内部のお掃除が簡単にできます。仕様を変更することで殺菌、ボイル槽としても製作可能です。



個別タイプ昇降式チラー  
**フレックス・チラー(冷却槽)**

下部に冷凍機を設置することで、コンパクトな設計となっています。



食品プレス機  
**TP-55**

外食チェーンで採用されているステーキ肉の成型などにご利用いただき、均一のポーションカットで高い評価を得ております。



投入式食品成形機  
**NS-60JSX**

当社独自の方式を採用。押え板のクランク運動によりホッパー内の材料を手で押すように型へつめ込みます。



ロボ・クープ  
ブリクサー-5Plus  
(ブレンダー+ミキサー)

液体と固体を同時に粉砕攪拌、病院や福祉施設などで提供されているペースト食を衛生的に、短時間で処理し品質を上げる為に開発されたモデル。現在は応用して製菓の生地作りや水産加工の現場で使われています。



電気包丁・まな板殺菌庫  
**SC-205HD  
SC-85THD**

乾燥機能付きで殺菌効果を一段と高めます。テーブルタイプは小スペースで作業台としてもご使用できます。



TOA小型餃子成型機  
**MA-G-1030**

操作性に優れ熟練を要しない、皮を置いてスイッチを押すだけで成形されます。



金属検出器  
**SD3-3008W**

カラー画面タッチパネル搭載で簡単操作。2周波検査により、鉄系と非鉄系、両方の異物を同時に感度良く検出可能。



X線異物検出機  
**KXS7522AVCLE**

A.L.L.テクノロジーにより、エアコンレス、消費電力削減、発生源・センサの長寿命化を実現。X線検査機の生涯コストを20%削減。



ステンレスポットミキサー  
**PT-40SMV**

インバーターを搭載しているので、混合槽(ドラム)がゆるやかに回転して材料をいためないソフトな混合。混合ハネが脱着可能で、用途に応じてクシ状ハネ(パスタ調味・春雨サラダなど)棒状ハネ(ワカメほぐし)に交換することが可能です。



ホット&スチーム高温高圧洗浄機  
**ジェットマンPWH1511**

高温少量水+高温洗浄でとりにくい油污れもきれいさっぱり落とします。また、除菌・殺菌にも絶大な効果を発揮します。赤外線によるフレーム・コントロールシステムを採用し、安全性を重視した設計となっております。



バッテリー式床面洗浄機  
**スクラブメイトミニ350Bエコ**

バッテリー駆動自動床面洗浄機。洗浄ブラシ+バキュームで、落とした汚れを同時に回収していきます。操作性重視の大型ハンドルを採用し、作業者や作業スペースに合った高さ調整で、だれでもお使いいただけます。満充電1時間の稼働で、最大1400㎡/hの洗浄が可能です。



容器洗浄機  
**クリーンカット・キララ**

自動シャッターで操作性アップ。衛生的なステンレス製。総合サニテーションから生まれた清潔なコンテナ洗浄機です。



燻煙調理器  
**ヘリア24,  
ヘリアガストロノーム**

出来立ての燻製でお客様を魅了します！  
●加熱調理と燻煙が、一度の工程で出来ます。  
●冷燻も温燻も美味しく仕上がります。  
●誰にでも簡単に操作が出来ます。  
●安定品質で多品種少量の燻製調理対応。  
●肉や魚の切り身の燻煙調理に最適です。



液体急速凍結機のパイオニア  
20倍速凍結 リキッドフリーザー **凍眠**

世界中の凍結品をドリップ 0%へ

●超高鮮度の20倍速急速凍結！  
●高品質冷凍をよりコンパクトに安価に！凍眠ミニ登場！  
●100V対応小型機新登場！！凍眠ミニTM-01

TL-2G 凍眠ミニ TM-01



食品に付加価値を  
味・香・うまみを引き出す **熟成庫** 熟成・乾燥・保存

◎高精度な温湿度制御・均一な熟成環境  
独自の温湿度制御方式により高精度な温湿度運転を行うことで庫内のどこでも均一に熟成が進み、食材の入れ替えが不要になります。食材の外側のみの乾燥を防ぐ為に、最適な風速(微風)を実現しています。

◎熟成期間の短縮  
熟成に最適な低温高湿領域を長期間連続運転することができ熟成期間の短縮を実現します。

◎殺菌機能  
85℃1時間の温度運転によりO-157・ノロウイルス菌を死滅させます。

※観測窓はオプション仕様



省人化する  
定量で切る  
チルド・フレッシュで切る  
冷凍で切る  
いろいろな食材を斜め・角に切る  
加工食品を切る  
ミンチ・筋切りする  
ハム・ソーセージを作る  
包装する  
その他の取り扱い製品



省人化する  
定量で切る  
チルド・フレッシュで切る  
冷凍で切る  
いろいろな食材を斜め・角に切る  
加工食品を切る  
ミンチ・筋切りする  
ハム・ソーセージを作る  
包装する  
その他の取り扱い製品

焼豚用ロースター



F-40

研磨機（包丁）



スーパークラウン

CSシリーズデジタルハカリ



CS-20KWP (防水タイプ)  
CS-10KS

デジタルハカリ(大)




FG-30KAM

デジタル温度計



SN3000 SN-840

食肉解体用電動鋸



ウェルソー

包丁殺菌庫

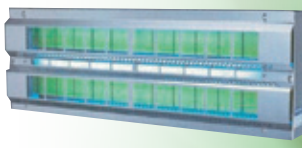


K-15S K-104

各種コンベヤ



捕虫器



F-20BG

デリネット/ネットマンⅢ



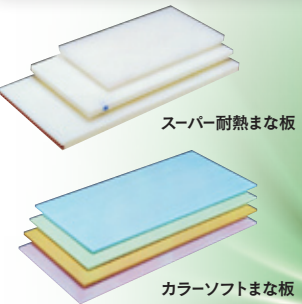
ネットマンⅢ  
デリネット

パンラック



10段 20段

プラスチックまな板



スーパー耐熱まな板  
カラーソフトまな板

洗浄ブラシ各種



ヴァイカン

なんつねオリジナル食品機械用潤滑油



NSF認定取得  
安心・安全  
食品規格適合品  
無菌植物油  
ミスタースライダーⅡ

防護手袋



ケミスターワイヤーフィット  
ステンレスメッシュ手袋

衛生備品各種



白衣  
帽子  
マスク

なんつねホワイトオイル




2L 18L

真空フィルム各種



ダイアミロンS (熱収縮フィルム)

作業台各種



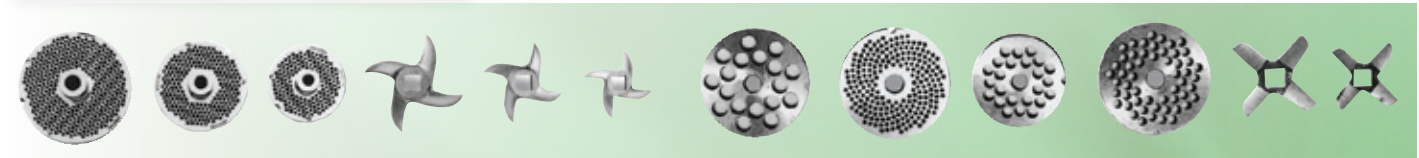
AB型  
AH型

各種洗剤



プラスケア NIEX  
プラスケア G  
リアクト カプセルパワー-1

## プレート・ナイフ



プレート目（穴）サイズ表

目（穴）のサイズ	3/32	1/8	3/16	1/4	5/16	3/8	1/2
	2.4mm	3.2mm	4.8mm	6.4mm	8.0mm	9.6mm	12.7mm
食肉ミンチ		◎	※粗挽き用	※粗挽き用	※二度挽き用	※二度挽き用	
魚肉ミンチ		◎					
コロッケ・じゃがいも				◎			
みそ豆		◎					

◎ 一般的に使用される目（穴）のサイズ  
※ 用途に応じ各サイズを用意しております。サイズ表にない物についても対応は可能ですのでご用命ください。

ナイフサイズ表

#12口径	Φ69mm
#22口径	Φ82mm
#32口径	Φ100mm

## 包丁



- ① MF-C ボーニングストリート  
② MF-C ボーニングカーブ  
③ MF-C 頭取り(小)  
④ MF-C 頭取り(中)  
⑤ MF-C 皮ハギ  
⑥ MF-C 腸裂頭取中型  
⑦ MF-C 骨透角(中)  
⑧ MF-C 骨透丸(中)
- ⑨ MF-C 筋引 240・270・300  
⑩ MF-C 平切 240・270・300  
⑪ 筋引 240・270 (木柄有り・左刃有り)  
⑫ 平切 240・270・300 (木柄有り・左刃有り)  
⑬ 平切 330・360 (木柄のみ)  
⑭ 小間切 240・270・300 (木柄のみ・左刃有り)  
⑮ 平切冷凍 270・300 (木柄のみ)  
⑯ 巾広冷凍 270・300 (木柄のみ)  
⑰ 滑止付巾広 (木柄のみ)
- ⑱ 骨透角 150・180 (木柄有り・左刃有り)  
⑲ 骨透丸 180 (木柄のみ・左刃有り)  
⑳ 頭取り(小) 150 (木柄有り・左刃有り)  
㉑ 頭取り(中) 180 (木柄有り・左刃有り)  
㉒ 皮ハギ (木柄有り)  
㉓ 腸裂頭取型 (木柄有り)  
㉔ 頭取米久型(中) (木柄のみ)  
㉕ 頭取米久型(大) (木柄のみ)  
㉖ チョッパー 120・150・180 (木柄のみ)
- ㉗ 両手冷凍 300・330  
㉘ 背引き鋸 18インチ  
㉙ ヤスリ棒  
㉚ 仕上砥石 1500・3000  
㉛ 中砥石 600・1000  
㉜ 荒砥石 120・180

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

省人化する  
定量で切る  
チルド・フレッシュで切る  
冷凍で切る  
いろいろな食材を斜め・角に切る  
加工食品を切る  
ミンチ・筋切りする  
ハム・ソーセージを作る  
包装する  
その他の取り扱い製品



## ご挨拶

創業者南常治郎は1925年に南常刃物工作所を設立、

1929年に南常工作所と改称し、世界初の薄切り肉用生肉切断機を製造販売しました。

弊社は1925年から一貫して食肉加工を中心とした食品加工業者の皆様と価値共創を行ってまいりました。

現在は、食材が持つ価値の国境をなくすことをビジョンに掲げ、食を生み出すプロセスに貢献することを

ミッションとして経営理念を一新し、食品加工機械の製造販売だけに留まらず、お客様が販売する

商品の企画提案からお客様の目的に応じた食品工場の設計まで幅広いソリューションを提供しています。

さらにはチャルキュトリーを中心とした食肉加工品販売とイトインスペース、ECストアを併設した

次世代型精肉モデル店Meat DeliNicklaus'(ミートデリニクラウス)を大阪福島にオープンし、

町のお肉屋さんの応援団としても活動を続けております。

知恩報恩の精神を胸にこれからも、食における不可能を可能にする企業として、

お客様のため、そして社会のために挑戦を続けてまいります。



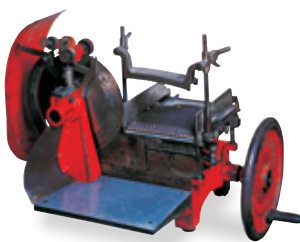
代表取締役社長 南 常之



The cutting edge

nantsune

1925



国産第1号食肉切断機

1929

## 会社概要

社 名 株式会社 なんつね (2005年5月21日 社名変更)

創 業 大正14年 (1925年10月26日)

法人設立 昭和29年5月10日 (1954年)

資 本 金 1億円

代 表 者 代表取締役 南 常之

従業員数 グループ全体：375名 (2022年7月現在)

事業内容 ① ミートスライサー・ハムスライサー・ミンチ・惣菜機器など  
食品機械の製造および販売。  
② 輸入食品機械器具の販売。  
③ 食品加工工場・店舗などの設計施工。  
④ ハム・ソーセージの関連商材、調味料、香辛料の販売。  
⑤ 外食、中食商品製造コンサルタント。

敷地面積 10,000㎡

本社工場 〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4丁目17番41号  
TEL072 (939) 1500 (代) FAX072 (939) 1504

営 業 所 東京店・札幌店・新潟店・金沢店・名古屋店・  
関西支社 (大阪・和歌山・神戸)・中国支社 (岡山・広島・松江)・  
高松店・松山店・福岡店・熊本SC

## 主要得意先

- 全国食肉生活衛生同業組合連合会
- 全国食肉事業協同組合連合会
- 日本チェーンストア協会会員各社
- 一般社団法人全国スーパーマーケット協会会員各社
- 全国スーパーマーケットチェーン店
- 日本ハムソーセージ工業協同組合
- (社) 日本ハンバーグ・ハンバーガー協会会員各社
- 事業協同組合全国焼肉協会
- 全国厨房器機 (器具) 販売店各社及び全国ホテル・レストラン各社
- 食品機械製造会社及び販売各社

## 主要仕入先

(株) 旭東金属、(株) エヌ・ティー・ジー・ダイワ、(株) サンセイテクノス  
(株) ササデン、(株) ハーティス、かんき (株)、東輝産業 (株)  
(株) 日伝、エンゼル工業 (株)、(株) マサヒロ、キャディ (株)

## 沿革

1925年 (大正14年) 創業者、南 常治郎 (初代社長、後に南日常と改名) が大阪市天王寺区勝山通り4丁目に打刃物業、南常刃物工作所を開業。

1929年 「南常」の商標を登録。南常工作所と称し、製品独自の切れ味をもって知られる。オランダ・パーゲル社のハム・ベーコン切断機に範を得て、わが国最初の食肉切断機を創作、製造販売を開始。

1949年 業務の拡大に伴い、南常工作所を南常機械工作所に改称。

1954年 長男、南 常男 (会長) が社業を継ぎ、個人企業から脱皮して南常鉄工株式会社を設立。

1955年 ハム切り機、ミンチ機、惣菜機の製造および販売を開始。

1960年 大阪市生野区巽西足代町に鉄筋コンクリート建の工場を建設し移転。

1961年 ハム・ソーセージ加工機械の製造および販売を開始。  
後にバストセラー機となるローラー式肉切機を製造・販売。

1967年 工場拡張のため藤井寺市に現工場を建設着手。第1期工事竣工。  
八尾工場を閉鎖移転。東京・名古屋・大阪に事業部を創設し地区統轄。

1980年 シカゴ、AMIショー出展。「全・食・機」設立。

1983年 南 常男社長、大阪府知事賞 (産業功労賞) を受賞。

1985年 中国に北京市と合併で北京南常肉食機械有限公司を設立。

1988年 南 常男社長、通産省機械情報産業局長賞受賞。  
韓国厚地工業とOEM開始。チョップカッター製造発売。

1989年 2代目社長、南 常男退任、会長に就任。  
3代目社長に南 幸次郎就任。

1992年 南 常男会長、藍綬褒章受章。

1994年 米国・カルガス社と販売提携。

1995年 北京南常、生産拡大に伴い工場移転。PL法施工。

1998年 南 常男会長、業界功労により勲4等瑞宝章を受章。

1999年 韓国に永東テックと合併で現なんつねコリア株式会社を設立。

2002年 北京南常、業務拡大の為に新工場を建設、移転。  
ISO9001 認証取得。

2003年 (株)なんつねと(株)関東なんつねを南常鉄工株式会社に統合し、生産・販売を一本化。  
サプライチェーンの最適化に着手。

2005年 株式会社 なんつねに社名変更。  
上海南常食品機械有限公司を設立。

2007年 中期経営計画 EXPECT スタート。  
シカゴ Worldwide food expo 出展。

2008年 株式会社 北海道なんつね設立。

2010年 3代目社長南 幸次郎退任。4代目社長に南 常之就任。

2011年 (株)なんつねと(株)北海道なんつねを統合。  
北京南常が中国の合併先企業から株式を取得し独資となる。  
コーポレートロゴを一新。

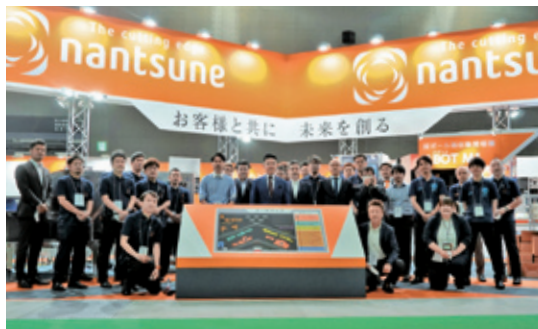
2015年 7月30日 会長 南日導 遷化。

2016年 北京南常設立30周年を迎え記念式典を開催。

2017年 自家製ハム・ソーセージ販売店「ミート・デリ・モースト」をオープン。

2019年 大阪・福島にビストロ併設型ミートデリ店「Meat Deli Nicklaus'」オープン  
IFFA出展  
ヘラスパイスジャパンがなんつねグループの一員となる

2020年 「Meat Deli Nicklaus' 梅田エスト店」をオープン





株式会社 なんつね	本 社 工 場	〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4-17-41	TEL: 072 (939) 1500	FAX: 072 (939) 1504
北京南常肉食機械有限公司	北京本社・工場 上 海 支 店	北京市北京經濟技術開發区錦綉街5号 中国上海市楊浦区延吉東路143号5号楼1楼	TEL: +86-10-6787-9811 TEL: +86-21-6652-0121	FAX: +86-10-6787-2769 FAX: +86-21-6652-0118
なんつねコリア株式会社	本 社 工 場	57, Daram-ro 40beon-gil, Docheok-myeon, Gwangju-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea	TEL: +82-31-765-2147	FAX: +82-31-765-2149
ヘラスパイスジャパン株式会社 https://www.helajapan.com/		〒302-0127 茨城県守谷市松ヶ丘1-4-1 ハウス デス ポーゲンハウゼン	TEL: 0297 (46) 0211	FAX: 0297 (46) 0212

## 海外代理店

### ASIA

〈HONG KONG〉 CHUNG WAH KITCHEN MACHINE LTD.
〈TAIWAN〉 SUNUP FOOD MACHINERY CO., LTD.
〈THAI〉 FOOD EQUIPMENT CO., LTD.
〈SINGAPORE〉 TEMPCOOL ENGINEERING (S) PTE LTD.
〈MALAYSIA〉 KBP MULTIPROCESS MACHINERY SDN BHD TEMPCOOL ENGINEERING (M) SDN BHD.
〈VIETNAM〉 VIETNAM SOLUTIONS CONSULTANCY CO., LTD. (TOT)
〈INDONESIA〉 PT. MASTRADA
〈PHILIPPINES〉 AUTOMATED PROCESSING & PACKAGING SYSTEMS

### OCEANIA

〈AUSTRALIA〉 BARNCO SALES Moffat Pty. Limited
--

### AMERICAS

〈MEXICO〉 Mayekawa de Mexico, S.A. de C.V.
--

〈CHILE〉 EUROVAC S.A.
-------------------------

### EUROPE

〈SWEDEN〉 OSAB
------------------

## 国内代理店

株式会社田崎製作所				株式会社安田			
★ 東 京	〒116-0012	東京都荒川区東尾久2-48-10	TEL.03 (3895) 4301	京 都	〒601-8457	京都市南区唐橋琵琶町49-2	TEL.075 (662) 0506
青 森	〒038-0022	青森市浪館字志田35-13	TEL.0177 (66) 3353				
秋 田	〒010-0825	秋田市柳田字境田165-2	TEL.0188 (33) 4642	寺本工作所			
仙 台	〒984-0822	仙台市若林区かすみ町1-20	TEL.022 (285) 6861	大 阪	〒546-0031	大阪市東住吉区田辺4-14-2	TEL.06 (6621) 0136
盛 岡	〒020-0832	盛岡市東見前1地割18番	TEL.0196 (38) 6419				
郡 山	〒963-0201	福島県郡山市大槻町字針生北91-12	TEL.0249 (23) 5029	株式会社ナンカイ			
山 形	〒990-2444	山形市南4番町4-10	TEL.023 (642) 8817	★ 本 社	〒874-0942	大分県別府市千代町2-8	TEL.0977 (22) 4221
栃 木	〒328-0012	栃木県栃木市平柳町1-32-10	TEL.0282 (24) 4476	筑後店	〒833-0055	福岡県筑後市熊野81-8	TEL.0942 (53) 5411
				流通センター	〃	〃	〃
株式会社平井カンパニー				営業本部	〃	〃	〃
★ 東 京	〒169-0072	東京都新宿区大久保2-1-3	TEL.03 (3202) 4481	北九州店	〒804-0064	福岡県北九州市戸畑区沖台2-7-22	TEL.093 (871) 6731
札 幌	〒003-0812	北海道札幌市白石区菊水4上町2条2丁目52-313	TEL.011 (876) 9051	長 崎 店	〒859-0403	長崎県諫早市多良見町市布2320-130	TEL.0957 (43) 1426
仙 台	〒981-3106	宮城県仙台市泉区歩城町71番30号-A	TEL.022 (776) 2531	熊 本 店	〒860-0041	熊本市中央区細工町3丁目28	TEL.096 (353) 5963
北 関 東	〒363-0011	埼玉県桶川市北2-3-5	TEL.048 (788) 4614	鹿児島店	〒890-0073	鹿児島市宇宿1-22-2	TEL.099 (254) 6975
横 浜	〒224-0025	神奈川県横浜市都筑区早瀬2-1-9	TEL.045 (591) 3121	都城店	〒885-0034	宮崎県都城市葛蒲原町34号4番1	TEL.0986 (25) 0310
静 岡	〒422-8054	静岡県静岡市駿河区南安倍3-10-8	TEL.054 (285) 5038	大分店	〒874-0942	大分県別府市千代町2-8	TEL.0977 (27) 3121
東北センター	〒224-0025	神奈川県横浜市都筑区早瀬2-1-9	TEL.045 (594) 4481				
さいほセンター	〒363-0011	埼玉県桶川市北2-3-5	TEL.048 (788) 4614	有限会社カバシマ			
平井CSC	〒224-0025	神奈川県横浜市都筑区早瀬2-1-9	TEL.045 (595) 2278	★ 福 岡	〒814-0165	福岡市早良区次郎丸2-32-16	TEL.092 (862) 6300
平井CSCさいほ	〒363-0011	埼玉県桶川市北2-3-5	TEL.048 (788) 4618	久留米	〒830-0059	福岡県久留米市江戸屋敷1-8-5	TEL.0942 (37) 3792
株式会社エム アンド イー				株式会社イシハラ			
★ 東 京	〒158-0097	東京都世田谷区用賀3-5-8	TEL.03 (3709) 0141	★ 佐 賀	〒849-0937	佐賀市鍋島4-12-16	TEL.0952 (31) 3629
千 葉	〒275-0001	千葉県習志野市東習志野8-11-12	TEL.047 (409) 7272	長 崎 店	〒854-0066	長崎県諫早市久山町1543-19	TEL.0957 (27) 1129
埼 玉	〒337-0003	さいたま市見沼区深作3-12-12	TEL.048 (872) 6626	株式会社ナカフク			
株式会社和田				沖 縄	〒901-2123	沖縄県浦添市西洲2-10-1	TEL.098 (875) 3131
名古屋	〒454-0869	名古屋市中川区荒子1丁目49番地-1	TEL.052 (352) 2736				

## 国内直販店

東 京 店 〒164-0012 東京都中野区本町5-10-3	TEL.03 (5385) 0641	FAX.03 (5385) 0841
札 幌 店 〒065-0022 札幌市東区北22条東16-4-21	TEL.011 (786) 7863	FAX.011 (786) 0866
新 潟 店 〒950-0892 新潟市東区寺山3-1-3	TEL.025 (273) 7584	FAX.025 (273) 7587
金 沢 店 〒921-8844 石川県野々市市堀内3-48-102	TEL.076 (259) 1246	FAX.076 (259) 1297
名古屋店 〒486-0926 愛知県春日井市小野町6-5-8	TEL.0568 (29) 8400	FAX.0568 (29) 8407
関西支社 大阪 〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4-17-41	TEL.072 (939) 1555	FAX.072 (939) 1504
関西支社 和歌山 〒640-8112 和歌山市南材木丁3-21-1	TEL.073 (431) 8796	FAX.073 (431) 0036
関西支社 神戸 〒652-0804 神戸市兵庫区塚本通4-1-2	TEL.078 (579) 8640	FAX.078 (579) 8641
中国支社 岡山 〒700-0911 岡山市北区大供本町717-9	TEL.086 (238) 5580	FAX.086 (238) 5811
中国支社 広島 〒733-0012 広島市西区中広町2-29-4	TEL.082 (233) 0092	FAX.082 (294) 0092
中国支社 松江 〒690-0058 松江市田和山町32-1	TEL.0852 (22) 1772	FAX.0852 (22) 1771
高 松 店 〒760-0066 高松市福岡町3-3-23	TEL.087 (821) 9351	FAX.087 (821) 9352
松 山 店 〒791-1102 松山市来住町614	TEL.089 (975) 8448	FAX.089 (975) 8449
福 岡 店 〒812-0022 福岡市博多区神屋町1-16	TEL.092 (271) 2929	FAX.092 (271) 4330
熊 本 S C 〒860-0826 熊本市南区平田2-20-45 101	TEL.096 (354) 7666	FAX.096 (354) 7667





株式会社 なんつね

本社工場

〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4-17-41 Tel 072-939-1500 Fax 072-939-1504

<https://www.nantsune.co.jp>

取扱い店



この印刷物は、EPAのシルバー基準に適合した地球環境にやさしい印刷方法で作成されています  
EPA 地球環境印刷推進協議会  
<http://www.e9ink.jp>