

レーザー切断加工機導入で ステンレスの精密加工が可能に

食品加工用機械や食品厨房機械を提供する同社は、当補助金により、レーザー切断加工機を導入。これにより、ステンレス加工製品の高品質化が可能となり、また、加工範囲が増えたことから、新型の豆乳煮沸釜の試作品開発に着手し、豆腐製造工場や他の食品業界への販路拡大を目指す。

株式会社ヤマシタ機工

- 代 表 者／代表取締役 山下 博史
- 設 立／昭和21年8月
- 所 在 地／熊本市南区良町4丁目15-1
- 資 本 金／1,050万円
- 従業員数／7人
- 業 種／金属製品製造業
- T E L／096-378-0478
- F A X／096-378-1498
- U R L／<http://www.yamashita-kikou.co.jp>

事業課題と申請の経緯 厚板加工・精密加工を可能にし、付加価値の創造を

当社は昭和21年に創業し、熊本を中心とした九州一円の企業に食品加工用機械や食品厨房機械を提供している。これまでは、厚板加工、精密加工などができず、製品の自由度・品質の向上に結びつかないという課題があった。また、試作品の開発にも制限があり、高い付加価値をつけることができなかった。そのため、

販路も熊本県内のみにとどまっており、年間の販売台数が伸び悩んでいた。本補助事業では、レーザー切断加工機を導入することによって、ステンレス加工製品の高品質化を図ると共に、これまで課題となっていた釜内部の点検が可能な新型の豆乳煮沸釜の開発に取り組んだ。



レーザー切断加工機



レーザー切断加工機にて製作した循環ポンプ

課題解決のプロセスと成果 加工機導入により、豆乳煮沸釜を開発

厚板加工、精密加工などが可能となったため、製品の自由度・品質が向上し、豆乳煮沸釜の試作品を開発した。煮沸釜は、循環煮沸させるため、高温の流体が通過するが、厚板加工が可能になったことから、板厚6mmのステンレスの加工が行え、高温流体にも対応できるようになった。また、密閉式ではあるものの、フランジを使用する

ことで、釜内部が覗けるようになり、点検が可能となった。フランジ加工や、鏡板の加工にもレーザー加工機を用いることができ、正確、かつ短時間での加工を実現した。また顧客から要望のあった計量ホッパーの覗き窓の加工も可能になり、循環煮沸を行うことで、煮沸時間の短縮ができ、省エネ効果も期待できる。

今後の展望 オリジナル機械装置の開発製造を目指す

主に熊本県内の豆腐製造工場を販売先としているが、本製品を開発するにあたって、九州内や、将来的には全国的に販売エリアの拡大を目指す。また、この技術に応用することにより、他の食品業界への進出にもつながると考える。また、豆乳プラントに取り組むだけでなく、煮沸釜単品での販売も検討する。レーザー

切断加工機を導入したことによって加工範囲が広がったため、外注など他社に頼るのではなく、設計から製造まで社内で一貫して行う体制が整った。今までの技術、ノウハウ、経験を生かし、オリジナルの機械装置の製造も目指していく。

求める事業パートナーと支援策 販路開拓支援を受けながら生産販売へ

品質向上と新規製品開発の為に、ステンレス加工技術を活用して循環式煮沸釜や循環ポンプを試作した。

今後は販路開拓の支援を受けながら、生産販売を計画している。



レーザー切断加工機にて試作した豆乳煮沸釜

オリジナルの機械装置を製作し、
販路拡大を目指します



専務取締役 山下 誠氏

代表取締役 山下 博史氏