



フーズライザーのエキスパート
YOSHIZUMI



総合カタログ 〈Vol.11〉



“切る”だけに留まらない。

食品加工に必要な

『全ての工程の機械化』に

私たち吉泉産業は取り組んでいます。

目次

野菜を切る

YS-6000W	万能スライサー(野菜仕様)	3
YS-6100W	角切りスライサー(野菜仕様)	4
YS-6200W	千切りスライサー	5
YS-3000X II	高速丸刃スライサー(野菜仕様)	6
YS-7100X	葉野菜角切り高速スライサー	7
YS-7810X	大型角切りスライサー	8
YS-5000	縦型スライサー	9

野菜・肉を切る

YS-8000	ダイサー	10
YS-6400WB	横斜め切りスライサー	11
YS-9000W	高速スリットスライサー	12

肉・魚を切る

YS-6500W	万能スライサー(水産・畜産仕様)	13
YS-6510W	角切りスライサー(水産・畜産仕様)	13
YS-6300W	縦斜め切りスライサー	14
YS-6300W(特殊)	等分カットスライサー	14
YS-33/3500X	高速丸刃スライサー(水産/畜産仕様)	15
YS-33/3510X	丸刃斜め切りスライサー(水産・畜産仕様)	15

魚を切る

YS-3100XD	スーパー魚やさん	16
-----------	----------	----

大根・人参の皮をむく

YS-8040	縦型人参・大根皮むき機	17
YS-8140	横型人参・大根皮むき機	18

芯を抜く

YS-8300	キャベツ芯取り機	19
YS-8320	白菜芯取り機(AI仕様)	20

特殊機

YS-8310	白菜2つ割り機	21
YS-9100	サバフィーレカット機	21

検品する

YS-1140	検品コンベア(下照射)	22
YS-1080	検品コンベア(上照射)	22

全自動で洗う

YS-2120W	ベジ・クリーン	23
YS-2500	連続式自動洗浄脱水機	24

異物除去洗浄

YS-2200	サスケA	25
YS-2210	サスケB	26

予備洗浄

YS-2600	コンテナ式洗浄機	27
YS-2240	シャワー式洗浄機(ショート)	28

その他洗浄

YS-2110	脱水機	29
YS-1010	自走式ザルカゴ洗浄機	29

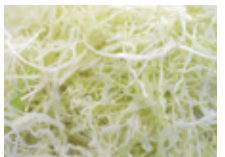
仕様

機械寸法 巾:820 長さ:1145 高さ:1390(mm)
 カット寸法 0~80mm
 投入寸法 巾:130 高さ:100(mm)
 電動機 3相 200V 800W
 安全装置 近接センサー3カ所

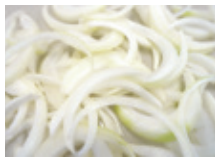
用途

スライス

野菜全般・漬物全般・油揚げ・かまぼこ・
 こんにやく・卵焼き など



キャベツ



玉ねぎ



大根



人参



ピーマン



オプション

角切り兼用部品・干切り兼用部品・テーブル付き排出コンベア など

特徴

カット後の商品が並びます

カットされた食材は、排出コンベアから並んで出てきます。盛り付け作業や移し作業が楽に行えます。



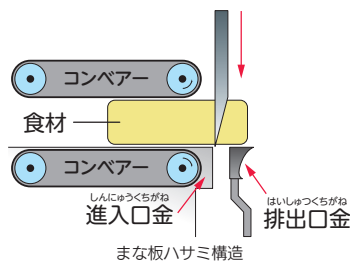
キャベツ



人参

まな板・ハサミ構造

食材を「まな板の上で固定し」、「ハサミで切るように引きながら切る」カット構造を採用している為、きれいに切ることができます。



薄切りから厚切りまで

0.1mm単位で0mm~80mmまでスライス厚さを自由に変更することが出来ます。スライス速度も低速から高速まで作業に応じて自在に変更することが出来ます。



操作パネル

6100W6200Wとの兼用機にも

兼用機仕様だと、アタッチメントを交換すればスライス・角切り・干切りが1台で行えます。



角切り (YS-6100W)



干切り (YS-6200W)

仕様

機械寸法 巾:820 長さ:1145 高さ:1390(mm)
 カット寸法 0~80mm
 投入寸法 巾:130 高さ:100(mm)
 電動機 3相 200V 1000W
 安全装置 近接センサー3カ所

用途

角切り

野菜全般・漬物・油揚げ など



キャベツ



レタス



パプリカ



野菜を切る

オプション

千切り兼用部品・引き上げコンベア・角切りアタッチメント用保管ラック など

特徴

一度の投入で角切りに

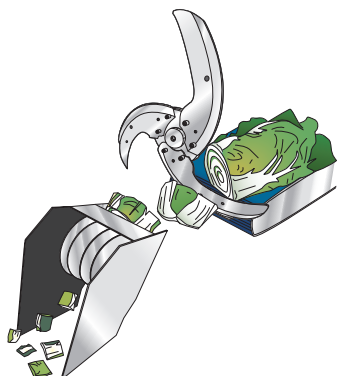
コンベア上に食材を置くだけで角切りにすることが出来ます。



たくあん

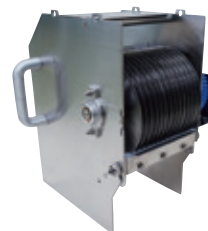


油揚げ



豊富なアタッチメント

細かいピッチからセンターカット、切り落としまで、幅広くアタッチメントを展開しています。お客様の商品規格に合わせてお使いいただけます。



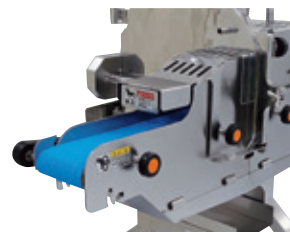
10mmピッチ



センターカット

6000W6200Wとの兼用機にも

兼用機仕様だと、アタッチメントを交換すればスライス・角切り・千切りが1台で行えます。



スライス(YS-6000W)



千切り(YS-6200W)

仕様

機械寸法 巾:820 長さ:980 高さ:1390(mm)
 カット寸法 0~15mm
 投入寸法 巾:130 高さ:100(mm)
 電動機 3相 200V 800W
 安全装置 近接センサー3カ所

用途

千切り・短冊切り・スライス

千切り・短冊切り:大根・人参・玉ねぎ・きゅうり など
 スライス:玉ねぎ・キャベツ・マッシュルーム など



大根



人参



玉ねぎ



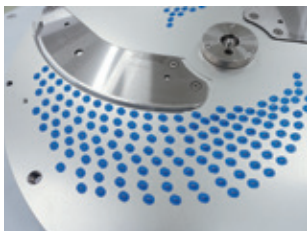
オプション

調整盤用保管ラック・仕切り付き蓋・斜め投入口 など

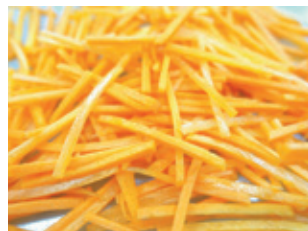
特徴

角のたった綺麗な千切り

スパイラル配列という、吉泉産業独自のくし刃配列を開発しました。食材に負担をかけない切り方のため、綺麗に切ることができます。



スパイラル配列



人参の千切り

豊富な種類の千切り盤

1mm、2mm、3mm、4mm、5mmと、豊富な千切り盤のラインナップを展開しています。千切りだけでなく、短冊切りのできるものや、よりきれいにスライスできる固定盤も取り揃えています。



短冊用千切り盤 (2×10mm)



スライス調整盤

6000W6100Wとの兼用機にも

兼用機仕様だと、アタッチメントを交換するとスライス・角切り・千切りが1台で行えます。



スライス(YS-6000W)



角切り(YS-6100W)

斜め切りにも対応

オプション部品の斜め投入口を取り付けることで、キュウリの斜めスライス、キュウリの斜め千切りも切ることができます。



斜め投入口



キュウリ (斜め千切り)

仕様

機械寸法 巾:893 長さ:1891 高さ:1577(mm)
 カット寸法 0~20mm
 投入寸法 巾:300 高さ:130(mm)
 刃物径 φ220mm
 電動機 3相 200V 1650W
 安全装置 近接センサー 3ヶ所

用途

スライス(千切り・薄切り・小口切り)

野菜全般・レモンなど果物



千切りキャベツ・



カットネギ



オニオンスライス



オプション

左肩・斜め投入口・切り落とし仕様・別置き研磨機 など

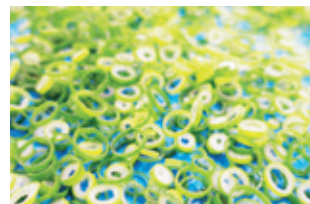
特徴

生食用千切りキャベツ・ネギの輪切りカットに最適

刃物と刃物円盤がそれぞれ逆回転する「自転公転システム」構造により食材の細胞破壊を抑えた綺麗なカットができます。1mm以下の千切りカットも、ネギの輪切りカットも、ちぎれることなく切ることができます。



千切りキャベツ



カットネギ

モーターローラーでアームレス機構に

今までのコンベア駆動とは違い、吉泉独自のモーターローラーを採用することによって、駆動部品の大幅削減を実現しました。モーターローラーは防水仕様になっている為、水洗いも可能です。



アームレスに



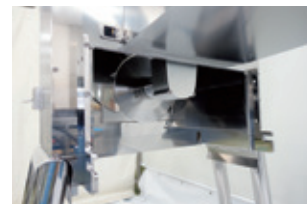
独自のモーターローラー

サニタリー性抜群

刃物以外の部品は工具を使わずに取り外すことができ、さらに刃物部分に直接水をかけても大丈夫な構造になっています。また排出コンベアを取り外すと、背面が大きく開き簡単に清掃ができます。



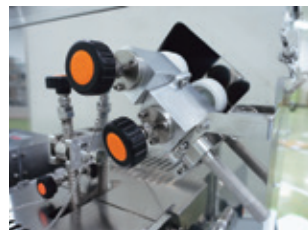
洗浄分解



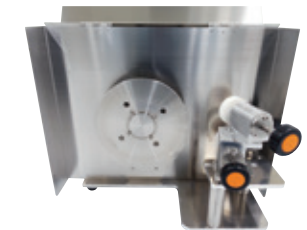
背面部

刃物研磨機は付属

付属の刃物研磨機を取り付けるだけで、誰でも簡単に研磨を行うことができ、いつでも最高の切れ味の刃をご使用いただけます。



研磨機



別置き研磨機 (オプション)

仕様

機械寸法 巾:885 長さ:2935 高さ:1549(mm)
 カット寸法 1~80mm
 投入寸法 巾:200 高さ:130(mm)
 電動機 3相 200V 1850W
 安全装置 近接センサー3カ所

用途

葉物野菜の角切り(大量生産)

キャベツ・レタス・白菜・グリーンリーフ など



キャベツの角切り



レタスの角切り



白菜の角切り



グリーンリーフの角切り



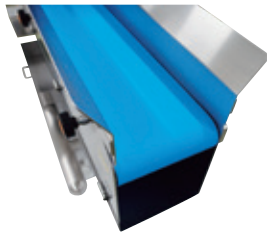
オプション

進入コンベアロング仕様・パトライト・角切りアタッチメント用保管ラック・固定調整盤(YS-7200X兼用機用) など

特徴

大量処理に対応した大型機

より処理量上げるため、コンベア幅を200mmに刃物を一回り大きくしました。



進入コンベア (200mm)



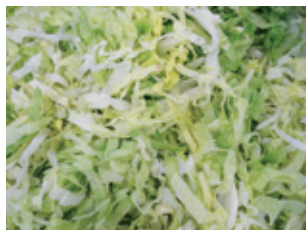
ナギ刃

スライス・角切り・シュレッドに対応

アタッチメントを切り落としにすればスライス、角切りアタッチメントにすれば角切り、固定調整盤にすればシュレッドに切れます。



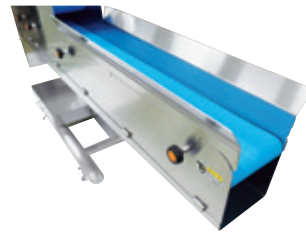
固定調整盤



シュレッドレタス

洗浄ラインとの連結が可能

進入コンベアロング仕様では弊社洗浄機のサスケシリーズとの直接連結に対応しています。洗浄機からスライサーへの人手を必要としません。



ロング仕様



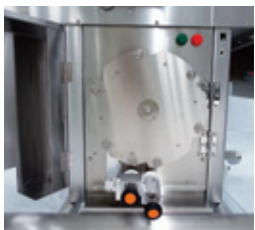
サスケとの連結

サニタリー性・研磨機はそのまま

刃物の取り外し以外はすべて、工具を必要とせずに分解することができます。また研磨機も本体に内蔵しています。



洗浄分解



研磨機

仕様

機械寸法 巾:1010 長さ:3120 高さ:1549(mm)
 カット寸法 1~80mm
 投入寸法 巾:300 高さ:130(mm)
 電動機 3相 200V 1850W
 安全装置 近接センサー3カ所

用途

葉物野菜の角切り(大量生産)

キャベツ・レタス・白菜・グリーンリーフ など



キャベツの角切り



レタスの角切り



白菜の角切り



グリーンリーフの角切り



野菜を切る

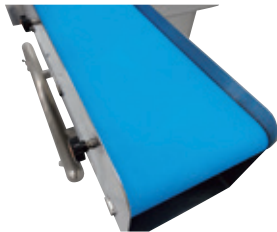
オプション

パトライト・角切りアタッチメント用保管ラック など

特徴

大量処理に対応した大型機

より処理量上げるため、コンベア幅を300mmに、刃物を一回り大きくしました。



進入コンベア (300mm)



ナギ刃

きれいな角切りができる

YS-8300型キャベツ芯取り機で水平割りをしたキャベツもそのまま入るので、よりきれいな角切りを作ることが出来ます。



水平割りキャベツの投入

サニタリー性・研磨機はそのまま

大型になっても刃物の取り外し以外はすべて、工具を必要とせずに分解することができます。また別置き研磨機も標準で付きます。



洗浄分解



別置き研磨機

洗浄ラインとの連結が可能

進入コンベアロング仕様では弊社洗浄機のサスケシリーズとの直接連結に対応しています。洗浄機からスライサーへの人手を必要としません。



サスケとの連結

仕様

機械寸法 巾:910 長さ:1470 高さ:1310(mm)
 カット寸法 0~27mm
 投入寸法 投入口により個別設定
 電動機 3相 200V 1000W
 安全装置 近接センサー2ヶ所

用途

根菜類のカット

カボチャ、サツマイモ、大根、
 玉ねぎ、れんこん など



カボチャ(馬蹄切り)



サツマイモ



大根



レモン



オプション

ステンレス仕様・別置き研磨機 など

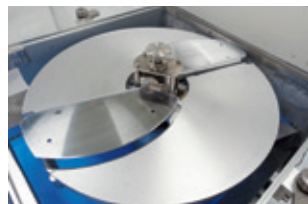
特徴

根菜類も楽にカット

カットしにくい固い根菜類も、簡単に楽にカットすることができ、厚切りでも食材が割れることなくきれいにカットできます。厚さ調整はメモリを見て調整するだけです。



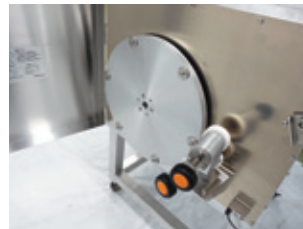
厚さ調整部



刃物

研磨機を内蔵

刃物の研磨機を本体に内蔵しているので、刃物はいつでも簡単に研磨することができます。



研磨機

多種多様な投入口をご用意

食材の種類やカットしたい形に合わせた、多様な投入口をご用意しています。複数個の違った投入口を取り付けることもできます。



投入口例1



投入口例2

仕様

機械寸法 巾:1060 長さ:1330 高さ:1474(mm)
 カット寸法 3~15mm
 投入寸法 巾:458 高さ:159(mm)
 電動機 3相 200V 2300W
 安全装置 近接センサー2カ所

用途

ダイスカット・みじん切り

キャベツ、人参、玉ねぎ、ジャガイモ など



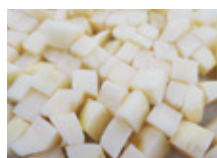
キャベツ



人参



玉ねぎ



ジャガイモ



野菜を切る

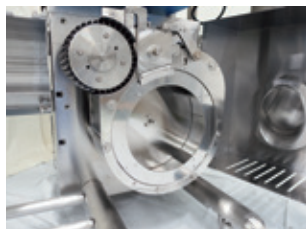
オプション

排出引上げコンベア など

特徴

大処理量のダイスカット機

大型ドラムと幅広の投入コンベアを採用しているため、最大1t/時間の大量処理が可能です。



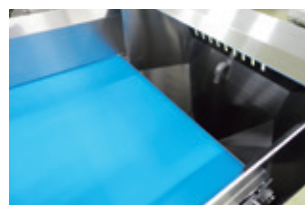
ドラム



投入コンベア

安全投入仕様

投入口から手を伸ばしてもドラム内に手が届かない、安全な仕様になっています。また投入口に食材が詰まらないよう、コンベアからの一定投入方式を採用しています。



コンベア側投入



ドラム投入部分

サイズ変更はアタッチメントの取り換えで可能

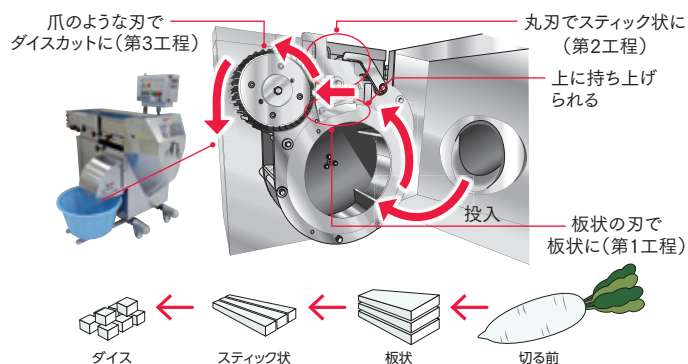
各アタッチメントを交換するだけで、カット幅を変更することができます。またアタッチメントも交換しやすい構造になっています。



第2工程ユニット



第3工程ユニット



仕様

機械寸法 巾:1420 長さ:1430 高さ:1380(mm)
 スライス角度 25°~45°
 投入寸法 25°:42mm 45°:69mm
 電動機 3相 200V 1000W
 安全装置 近接センサー3カ所

用途

斜め切り

ウインナーソーセージ・サラミ・青ネギ・白ネギ など



青ネギ



白ネギ



ウインナー



特徴

急角度にも対応できる斜め切り特化機

25度~45度までの斜め切りに特化した機械です。進入コンベアの位置をメモリに合わせて調整するだけで簡単に角度を変えることができます。



角度45度



角度25度

きれいな斜め切り

ネギの斜め切りやウインナーの斜め切りで、確かな実績があります。大きく角度をつけてもきれいに切れます。



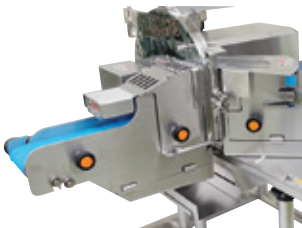
ネギ



ウインナー

2つの仕様をご用意

お客様の用途に合わせてられるよう、排出コンベア仕様と切り落とし仕様の2種類をご用意しました。



コンベア仕様



切り落とし仕様

仕様

機械寸法 巾:775 長さ:1340 高さ:1130(mm)
 カット寸法 5mm～(5mm刻み)
 投入寸法 巾:330 高さ:45(mm)
 電動機 3相200V 600W
 安全装置 近接センサー2か所

用途

定寸カット

イカ、サーモン、鶏肉、生鶏肉、モツ、
 生レバー、油揚げ、漬物 など



イカ



生鶏肉



油揚げ



野菜・肉を切る

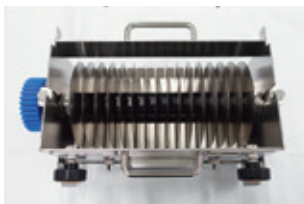
オプション

進入排出ガイド、上部コンベアー など

特徴

回転丸刃できれいな定寸カット

等間隔に並んだ回転丸刃を使用しているため食材をきれいに定寸カットすることができます。さらに食材に合わせた最適な回転スピードに調整することもできます。



刃物ユニット



カット例 (水菜)

生鶏肉が切れる

チルド状態の鶏肉をカットすることができます。焼き鳥・唐揚げ用のカットに最適です。



鶏肉 (2回通し後)

食材が並んで出てくる

刃の近くまでコンベアを近づけることで、スライスされた食材が並んで出てきます。盛り付け作業が楽にできます。



玉子焼き



漬物

万能スライサー (肉・魚仕様)

YS-6500W

仕様

機械寸法 巾:820 長さ:1405 高さ:1390(mm)
カット寸法 0~80mm(1枚刃仕様)
投入寸法 巾:130 高さ:100(mm)
電動機 3相 200V 1150W
安全装置 近接センサー3カ所

用途

スライス

マグロ・サーモン・タコ・牛肉・豚肉・鶏肉・モツ・ベーコン・ハム・ソーセージ・唐揚げ・照り焼きチキン など

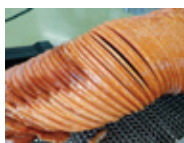
特徴

水産用、畜産用にパワーUP

YS-6000W型よりカットする力をアップしており、マグロ・イカ・タコ・きくらげなどの海産物や、照り焼きチキン・ベーコン・焼き豚などの肉製品も力強くカットします。



きくらげ



チャーシュー

カット後の商品が並びます

カットされた食材は、排出コンベアから並んで出てきます。盛り付け作業や移し作業も楽に行えます。



サーモン



焼き豚



YS-6510W型との兼用機にも

兼用機仕様だと、アタッチメントを交換するとスライス・角切りが1台で行えます。



角切り (YS-6510W)

オプション

円月厚刃仕様・排出コンベア(テーブル付き1.2m) など

角切りスライサー (肉・魚仕様)

YS-6510W

仕様

機械寸法 巾:820 長さ:1145 高さ:1390(mm)
カット寸法 0~80mm(1枚刃仕様)
投入寸法 巾:130 高さ:100(mm)
電動機 3相 200V 1350W
安全装置 近接センサー3カ所

用途

角切り

マグロ・サーモン・タコ・牛肉・豚肉・鶏肉・モツ・ベーコン・ハム・ソーセージ・唐揚げ・照り焼きチキン など

特徴

水産用、畜産用にパワーUP

YS-6100W型よりカットする力をアップしており、鮪・イカ・タコなどの海産物や、唐揚げ用鶏肉などの肉製品も力強く角切りにカットします。



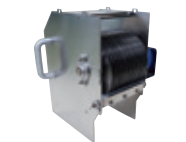
タコ



豚肉角切り

豊富なアタッチメント

細かいピッチからセンターカット、切り落としまで、幅広くアタッチメントを展開しています。お客様の商品規格に合わせてお使いいただけます。



10mmピッチ



センターカット



6500W型との兼用機にも

兼用機仕様だと、アタッチメントを交換するとスライス・角切りが1台で行えます。



スライス (YS-6500W)

オプション

円月厚刃仕様・角切りアタッチメント用保管ラック など

縦斜め切りスライサー

YS-6300W

仕様

機械寸法 巾:995 長さ:2080 高さ:1310(mm)
 カット寸法 3~30mm
 スライス角度 35°~90°
 投入寸法 巾:130 高さ:80(90°時)(mm)
 巾:130 高さ:30(35°時)(mm)
 電動機 3相 200V 1100W
 安全装置 近接センサー1カ所・非常停止1カ所

用途

垂直～斜め切り

マグロ・サーモン・イカ・タコ・豚トロ・照り焼きチキン・
 チキンフライ など



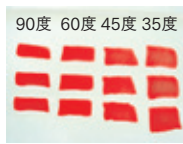
特徴

きれいな斜め切りを実現

90度～35度まで自在に角度を変えて斜め切りができます。斜めにすることで薄い食材も大きく面を出すことができます。



角度



角度比較 (まぐろ)

スパイクベルトを採用

斜めに切るときに食材を安定して送れるよう、進入コンベアにスパイクベルトを使用しています。しっかりと食材を捕まえるので、角の立った斜め切りができます。



スパイクベルト



角の立った斜め切り(サーモン)

別置き研磨機を標準装備

標準仕様で付属の研磨機がつきます。いつでもお客様自身で刃物を研磨いただけます。



別置き研磨機 (外観)



別置き研磨機 (内観)

オプション

排出コンベア(1.9m)・排出のれん など

肉・魚を切る

等分カットスライサー

YS-6300W (特殊)

仕様

機械寸法 巾:1075 長さ:2345 高さ:1650(mm)
 カット寸法 3~30mm
 スライス角度 35°~90°
 投入寸法 巾:130 高さ:80(90°時)(mm)
 巾:130 高さ:30(45°時)(mm)
 電動機 3相 200V 1790W
 安全装置 近接センサー1カ所・非常停止1カ所

用途

等分カット・定寸カット・頭出し定寸カット

トンカツなどの揚げ物の等分カットなど



惣菜系



特徴

食材の等分カットが出来る

カメラによる画像処理で等分カットが出来るようになりました。等分数も簡単にタッチパネルで設定することが出来ます。



操作パネル



トンカツ等分カット(5等分)

モードは3種類

「等分カット」「定寸カット」「頭出し定寸カット」の3つのモードを搭載しています。さらに斜め切りにも対応しています。



チキン斜め等分カット



豚カルビ頭出し定寸カット(65mm)

別置き研磨機を標準装備

標準仕様で付属の研磨機がつきます。いつでもお客様自身で刃物を研磨いただけます。



別置き研磨機 (外観)



別置き研磨機 (内観)

オプション

排出コンベア(1.9m)・パトライト など

高速丸刃スライサー (魚仕様／肉仕様)

YS-3300/3500X

仕様
 機械寸法 巾:893 長さ:1891 高さ:1577(mm)
 カット寸法 0~20mm
 投入寸法 巾:300 高さ:130(mm)
 刃物径 φ220mm
 電動機 3相 200V 1650W
 安全装置 近接センサー 3ヶ所

用途 **スライス(薄切り)**
 3300:水産類全般／3500:畜産類全般



マグロ(切落し)



牛バラ肉スライス

特徴

ステップ送りで安定したカット

進入コンベアに採用している、刃物通過時に一時停止するステップ送りは、ローストビーフやパストラミビーフの薄切り、マグロの切り落とし風などのカットに最適です。



進入コンベア(ステップ仕様)



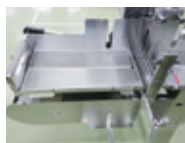
焼き豚

サニタリー性抜群

刃物以外の部品は工具を使わずに取り外すことができます。また、脚部の丸パイプは付着物も少なく、掃除も行いやすくなっています。



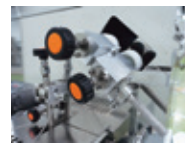
丸刃



洗浄分解

刃物研磨機は付属

付属の刃物研磨機を取り付けるだけで、誰でも簡単に研磨を行うことができ、いつでも最高の切れ味の刃をご使用いただけます。



研磨機



別置き研磨機(オプション)

オプション

進入ガイド・水受けパン・排出コンベア(2m) など



丸刃斜め切りスライサー (魚仕様／肉仕様)

YS-3310/3510X

仕様
 機械寸法 巾:823 長さ:1559 高さ:1577(mm)
 カット寸法 0~15mm
 スライス角度 15~25度(自動可変)／15~45度(角度固定)
 投入寸法 15度:巾128 高さ:20／30度:巾128 高さ:40(mm)
 丸刃径 φ220
 電動機 3相 200V 1650W
 安全装置 近接センサー 2ヶ所

用途 **斜め切り**
 サーモン・マグロ・豚トロ・アウトサイド など



鮭とば



アウトサイド



トントロ

特徴

より鋭角なスライスが可能

通常のスライサーでは切れない15°~45°の鋭利な角度でカットすることができます。より鋭角に切ることができるので、薄い原料でも断面積を広く見せることができます。



角度15度



角度45度

サニタリー性抜群

刃物以外の部品は工具を使わずに取り外すことができます。また、脚部の丸パイプは付着物も少なく、掃除も行いやすくなっています。



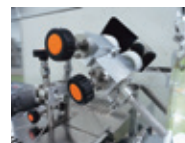
丸刃



脚部(丸パイプ)

刃物研磨機は付属

付属の刃物研磨機を取り付けるだけで、誰でも簡単に研磨を行うことができ、いつでも最高の切れ味の刃をご使用いただけます。



研磨機



別置き研磨機(オプション)

オプション

排出コンベア(2m) など



仕様

機械寸法 巾:1445 長さ:2850 高さ:1550(mm)
 投入寸法 巾:210 長さ:550 高さ:55(mm)
 丸刃径 φ300(mm)
 エア消費量 80L/分 以上
 エア圧力 0.9MPa
 電動機 3相 200V 3100W
 安全装置 非常停止1カ所 近接センサー3カ所
 光電センサー3カ所

用途

定貫切り身

サケ・ブリ・サワラ・タラ・カラスカレイ など



サケ



ブリ



サワラ



タラ



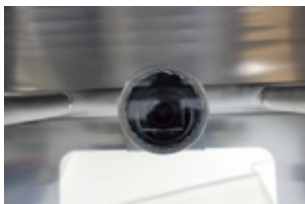
オプション

エアコンプレッサー・排出コンベア停止スイッチ など

特徴

スーパーのPCセンター様向けに開発

サケのフィーレをセットしスタートボタンを押すだけで、高性能カメラでサケの断面積を瞬時に計算し、設定した重量にそろえてカットします。サケだけでなく、白身魚等にも対応することができます。



カメラ



断面図画面

シンプル設計で簡単清掃

刃物以外は工具なしで分解することができ、分解後も直接水をかけても大丈夫な設計になっています。作業者の負担が少なく、スピーディーに清掃することができます。



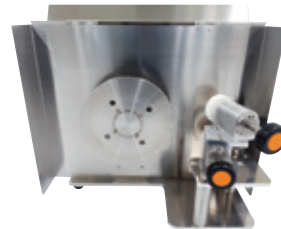
本体分解



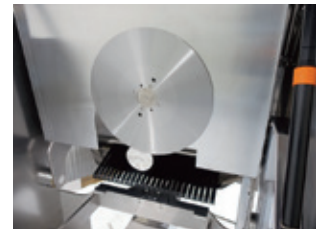
コンベア分解

研磨機は付属

別置き研磨機が標準で付属しています。研磨は簡単に誰でも行うことができます。



別置き研磨機



丸刃

切身スライサーの販売台数No.1

切身スライサーとして、全国でご使用いただいています。文部科学大臣表彰「科学技術賞」受賞機。



文部科学大臣賞



サケのカット

仕様

機械寸法 巾:1298 長さ:987 高さ:1888(mm)
 処理能力 約480本/1時間
 投入食材寸法 長さ:100~550 太さ:直径40~100(mm)
 電動機 3相 200V 250W
 安全装置 非常停止スイッチ1ヶ所、
 近接センサー3ヶ所、光電センサー(投入部)

用途

皮むき

人参・大根の皮むき



人参の皮むき



大根の皮むき



オプション

受けカゴ、受けカゴ台 など

特徴

大根と人参の兼用が可能

部品の交換や使用方法の違いも無く、1台で大根の皮むきにも、人参の皮むきにも対応できます。



人参投入



大根投入

省スペースに置けるコンパクト設計

約1.5m²のスペースがあれば設置が可能なコンパクトな設計になっています。コンパクトでも480本/時間の処理が可能です。



人参の皮むき



大根の皮むき

手剥きを再現

18枚のピーラー刃を食材の表面にまんべんなく走らせることで、手でむいた時と同じむき方を再現しました。多少のへこみなら残さずむくことができます。



ピーラー部



人参皮むき表面

最後の工程でヘタをカット

皮むきの最後に、底切り刃でヘタ部分を切り落とし、綺麗に仕上げることができます。



底切り部



底切り面(大根)

仕様

機械寸法 巾:1490 長さ:2850 高さ:1320(mm)
 処理量 約1200本/1時間
 投入寸法 長さ:120~500
 太さ:人参直径30~80 大根:直径80~120(mm)
 電動機 3相 200V 515W
 安全装置 非常停止スイッチ2ヶ所、近接センサー(扉部)

用途

皮むき

人参・大根の皮むき



人参の皮むき



大根の皮むき



特徴

大根と人参の兼用が可能

食材を回転させるチャック部品の交換とピーラー台の高さ変更だけで、人参の皮むきにも、大根の皮むきにも1台で対応できます。



チャック部 (人参)



チャック部 (大根)



台高さ変更レバー

投入方法は置くだけ

コンベア上に大根または人参を置くだけで、自動で高さを検知・調整して投入されます。18枚のピーラーで手むきを再現したきれいな仕上がりになります。



人参投入



大根投入

大量処理が可能

人参・大根共に1時間に1200本処理することができます。むいた皮はすぐ下へ落ちるため、製品と混ざることなくスムーズに排出されます。



下に排出された皮



大根皮むき表面

サニタリー性抜群

コンベア部分やピーラー部分は工具を使うことなく取り外すことができます。取り外し後、各部品・本体はそのまま水洗いをしていただけます。



清掃分解 (本体)



取り外し部品 (ピーラー・チャック)

仕様

機械寸法 巾:926 長さ:2358 高さ:1690(mm)
 処理能力 約10玉/分
 投入可能サイズ 最大径:直径300mm
 エア消費量 120L/分
 エア圧力 0.5MPa
 電動機 3相 200V 500W
 安全装置 非常停止スイッチ、カバー部近接センサ、
 投入部光電センサ

用途

芯取り

キャベツの芯取り・半割り・水平割り・4つ割り



芯取り



半割り



水平割り



4つ割り



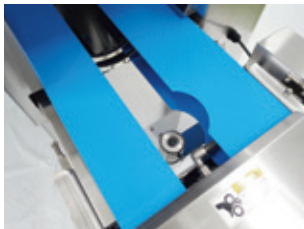
オプション

半割り・縦割りなし仕様 など

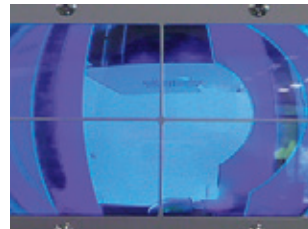
特徴

画面に合わせて置くだけ投入

正面モニターの十字ポインターに合わせてキャベツを置くだけで、自動で芯を削り取ります。歩留まりを良くするために、凸型に芯を削り取ります。



投入部



投入部画面

季節ごとのキャベツに対応

季節ごとに変化するキャベツの芯具合に合わせて、2段階のドリルの高さを変えることで、凸型具合を変更することができます。



芯取りドリル



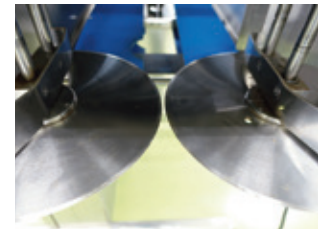
大きく芯を取った場合

様々な割り方に対応

芯取り後、「垂直2つ割り」「水平上下割り」「4つ割り」の3種類の割り方に対応できます。後の工程に適した処理を選択することができます。



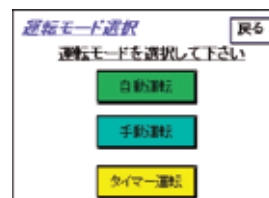
2つ割り用縦刃



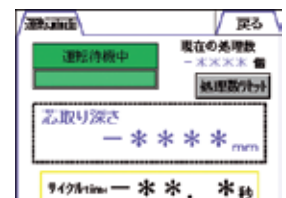
水平割り用水平刃

自動運転とマニュアル運転

キャベツの大きさに合わせて自動で芯の深さを計算し削り取るプログラム(自動)運転モードと、時期(大きすぎる又は小さすぎるなど)のキャベツの違いに合わせて、作業者が芯取り深さを調整できるマニュアル運転モードの、2つのモードを選択できます。



運転モード選択画面



手動運転モード画面

仕様

機械寸法 巾:1300 長さ:1820 高さ:1650(mm)
 処理能力 8~10玉/分(芯取り深さによる)
 投入可能サイズ 直径:120~260 長さ:135~260(mm)
 芯取り深さ 40~90mm(10mm単位)
 電動機 3相 200V 1600W
 安全装置 非常停止スイッチ、近接センサー2ヶ所

用途

芯取り

白菜の芯取り・バラシ



白菜



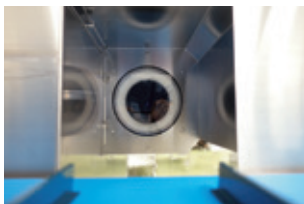
オプション

筒刃 φ72mm

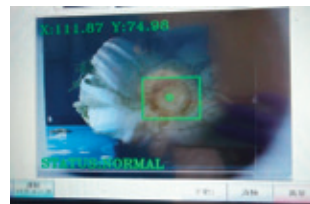
特徴

ベルトの上に置くだけ投入

ベルトコンベアの所定の場所に白菜を置くだけで、カメラの画像からAIが白菜の芯の位置を検知します。検知した白菜の芯に照準を合わせ、芯を確実に抜き取ります。



カメラ



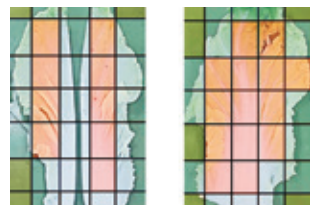
芯の位置をAIで検知

葉を切断しない芯取り方法

筒状の刃物で白菜の芯だけを抜き取る方式を採用しています。すべての葉を途中で切断することなく取ることができる為、加工をしたときにクズができにくくなっています。



葉を切断しない芯取り



「角」で取れる部分が多い

芯取り深さはタッチパネルで変更が可能

芯取り深さは操作部のタッチパネルで簡単に変更することができます。40~90mmまで10mmずつ変更できます。



取り除いた芯



筒刃のサイズは2種類(φ77・85mm)

芯は製品と別口で排出

抜き取られた芯は後側の専用の出口から排出されます。製品と混ざらないため、効率的に作業ができます。



芯排出口

白菜二つ割り機

YS-8310

仕様 機械寸法 巾:701 長さ:1345 高さ:1352(mm)
処理能力 約60玉/分
電動機 3相 200V 180W
安全装置 近接センサー2ヶ所

用途 2つ割り・四つ割り
白菜の2つ割り・4つ割り



白菜

特徴

きれいな2つ割りに

丸刃で切断するので、断面をきれいに切断できます。



投入



二つ割り

4つ割りも

半割りした白菜をもう一度通すことで、4つ割りもすることができます。



排出



4つ割り

オプション

排出コンベア キャベツ仕様 など



サバフィーレカット機

YS-9100

仕様 機械寸法 巾:745 長さ:1460 高さ:1410(mm)
カット寸法 100~130mm(1切れ幅)
投入寸法 最大260mm
電動機 3相 200V 300W
安全装置 近接センサー3ヶ所

用途 サバカット



サバカット

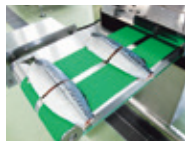
特徴

サバの尾と身を同時にカット

サバのフィーレを、尾をカットしながら胴体部分を斜めにカットします。



尾カット排出



製品排出

丸刃を採用

切断面をきれいにするために、丸刃を使用しています。身の部分のカットは、垂直切りと斜め切りの変更ができます。



胴体斜め切り



検品コンベア (下照射)

YS-1140

仕様 機械寸法 巾:1450 長さ:2590 高さ:1725(mm)
コンベア幅 幅:790(mm)
コンベア速度 60Hz 0-10m/分(ボリューム調整)
電動機 3相 200V 700W
安全装置 非常停止スイッチ1ヶ所

用途 検品作業
カット前後、洗浄前後の検品



検品 (下から照射)

特徴

明るく広いベルトで検品

ベルトの下からのLED照明で明るく食材を照らします。コンベア幅が790mmと広くっており、検品しやすくなっております。



LED発光

清掃しやすい構造

部品やベルトは工具を使うことなく取り外すことが可能です。電装部を除いてすべて水洗いしていただけます。



洗浄分解



明るさと速さの調整機能付き

操作部にはLED照明のON/OFFボタンと明るさ調整ボリューム、コンベア速度の調整ボリュームがあり、自由に設定できます。



操作パネル

オプション

重量計量器無し など

検品コンベア (上照射)

YS-1080

仕様 機械寸法 巾:1500 長さ:2415 高さ:1900(mm)
コンベア幅 巾:820 長さ:2110(mm)
コンベア速度 60Hz 5m/分(ボリューム調整)
電動機 3相 200V 250W
安全装置 非常停止スイッチ1ヶ所

用途 検品作業
カット前後、洗浄前後の検品



検品 (上から照射)

特徴

明るく広いベルトで検品

上からのLED照明で明るく食材を照らします。コンベア幅が820mmと広くっており、検品しやすくなっております。



LEDライト



コンベア

清掃しやすい構造

部品やベルトは工具を使うことなく取り外すことが可能です。電装部を除いてすべて水洗いしていただけます。



洗浄分解



様々な仕様に対応

高さ調整から、検品後の計量機能、さらに食材によっては次工程につなげるための傾斜をつけることもできます。



計量秤

オプション

重量計量器無し など

仕様

機械寸法 巾:1091 長さ:1820 高さ:1650(mm)
 使用水量 27L/分(6分サイクル時)
 脱水回転数 900rpm(最高回転)
 エア消費量 1L/分
 エア圧力 0.5MPa
 電動機 3相 200V 1800W
 安全装置 近接センサー1ヶ所

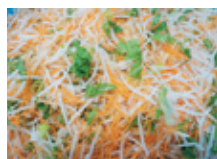
用途

洗浄・脱水

カット野菜の洗浄脱水、ワカメの水戻し など



カット野菜



ミックスサラダ



ネギ



ワカメ



オプション

セキスイカゴ仕様部品、パトライト、次亜塩素供給装置(50ℓ)、水温計 など

特徴

高品質な洗浄・脱水

脱水機や連続式の洗浄機と違い、1工程毎に水を入れ替えています。毎回洗浄槽が洗浄され、機械内の菌数が定値で安定する為、生産開始から終了まで高品質で安定した製品づくりが可能です。



1工程ごとの注水



自動クズ排出

少量多品目に最適

カゴ方式のため、少量多品目の製品づくりに最適です。アイテムの切り替えも速やかに行うことができます。



ミックスサラダ (脱水後)



カットねぎ (脱水後)

食材を均一に殺菌

強弱設定可能なジェット水流とカゴの自動回転攪拌により、食材を均一に攪拌します。強弱設定は野菜に合わせてタッチパネルで簡単に変更できます。

運転画面	設定	詳細
シャワー 脱水すすぎ	****秒	****rpm
殺菌洗浄	****秒	****rpm 次亜
すすぎ	****秒	****rpm 薬剤
脱水	****秒	****rpm
循環パワー	****%	

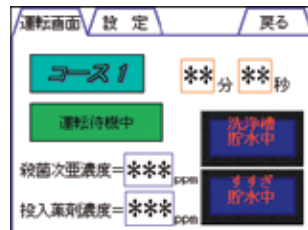
設定画面



1秒ごとの設定可

スタートを押すだけの全自動運転

「注水脱水→殺菌→すすぎ→脱水」を全自動で行います。コースは任意に設定でき、最大10コースまで保存できます。



運転画面

仕様

機械寸法 巾:1650 長さ:1120 高さ:815(mm)
 (洗浄槽)
 機械寸法 巾:1230 長さ:1650 高さ:1360(mm)
 (脱水槽) 投入高さ:855(mm)
 機械寸法 巾:1400 長さ:2410 高さ:1800(mm)
 (電装計量コンベア)
 貯水量 本体水槽290ℓ×3 リザーブタンク70ℓ×3
 給水量 30ℓ/分(1槽あたり)
 電動機 3相・200V

用途

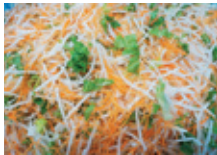
全自動洗浄脱水(大量生産)

キャベツ千切り、ネギ輪切り、大根千切り、
 サニーレタス、ミックスサラダ など



キャベツ

レタス



ミックスサラダ



オプション

トッピングコンベア など

特徴

投入から排出までを完全無人化

食材の投入→注水脱水→洗浄→脱水→排出までの行程を完全に無人化しました。さらに計量コンベアで1槽あたりの重量を合わせることができるので、品質を安定させることができます。



計量コンベア



操作画面

ミックスサラダにも対応

投入時にミックスサラダの材料をコンベア上に投入するだけで、洗浄槽で攪拌され、ミックスサラダを作ることができます。



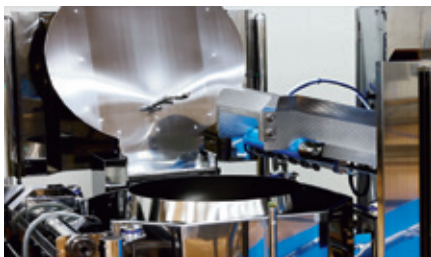
材料投入



ミックスサラダ

組み合わせ自由な各槽

投入計量コンベア・注水脱水槽・洗浄槽・脱水槽・排出コンベアの各々が独立しているため、必要な数を選択することができます。



注水脱水槽



洗浄槽



脱水槽

仕様

機械寸法 巾:1750 長さ:4252 高さ:1993(mm)
 給水量 20~40L
 循環水量 2t/分
 貯水量 本体:670L リザーブタンク:207L
 電動機 3相 200V 8630W
 安全装置 非常停止スイッチ2ヶ所

用途

葉野菜の洗浄

葉をばらした白菜・レタス・キャベツ など



バラした白菜



バラしたレタス



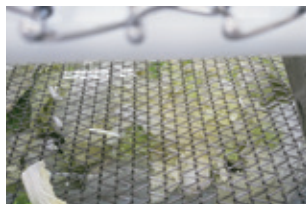
オプション

水量計 引き上げコンベア一時停止 など

特徴

ベルトで押さえて完全浸漬・異物はサイドへ自動排出

洗浄槽上面にはメッシュコンベアが付いており、野菜の浮き上がりを防止し確実に浸漬します。洗浄部で取り除いた異物は水流に乗ってサイドのリザーブタンクへと排出されます。



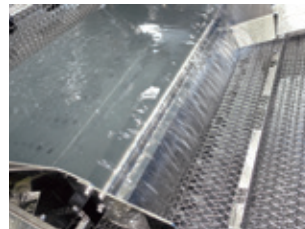
完全浸漬



サイド水流

次槽への乗継で異物を落とします

1槽目と2槽目の間に乗継があり、乗り越える時の衝撃で異物を落とします。葉野菜の洗浄に適しています。



乗継ぎ部



白菜の洗浄

強力な上下シャワー

引き上げコンベアには、上下からシャワーが噴出して、表面・裏面に付着した異物を除去する上下シャワー機構が備わっています。



上下シャワー（弱）



上下シャワー（強）

タッチパネルの簡単操作

コンベア速度・水流の強さ・バブリングの強さなど、タッチパネルで簡単に設定できます。また、リザーブタンク内からクズを自動で取り除くクズ排出設定、殺菌槽内に一定時間漬け込む間欠運転もできます。



設定画面



クズ排出設定

仕様

機械寸法 巾:1673 長さ:3600(ロング:4000) 高さ:2075(mm)
 給水量 20~30L
 循環水量 1t/分
 貯水量 標準仕様 本体:750L リザーブタンク:220L
 ロング仕様 本体:880L リザーブタンク:250L
 電動機 3相 200V 5570W
 安全装置 非常停止スイッチ2ヶ所

用途

洗浄(原体も可能)

白菜・レタス・キャベツの原体 など



レタス(原体)



バラした白菜



キャベツ(原体)



オプション

水量計・本体水槽ロング仕様 引き上げコンベア一時停止 など

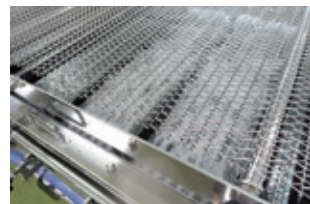
特徴

ベルトで押さえて完全浸漬・異物はサイドへ自動排出

洗浄槽上面にはメッシュコンベアが付いており、野菜の浮き上がりを防止し確実に浸漬します。洗浄部で取り除いた異物は水流に乗ってサイドのリザーブタンクへと排出されます。



サイド水流



完全浸漬

原体洗浄にも対応

水槽から直接引き上げコンベアで引き上げる構造のため、原体などの大きな食材も洗浄することができます。



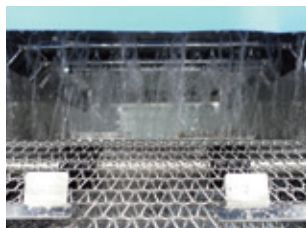
引き上げコンベア



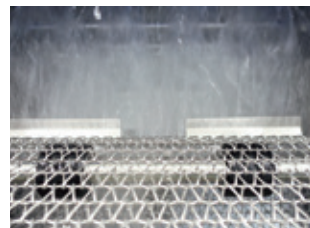
原体も引上げ

強力な上下シャワー

引き上げコンベアには、上下からシャワーが噴出して、表面・裏面に付着した異物を除去する上下シャワー機構が備わっています。



上下シャワー (弱)



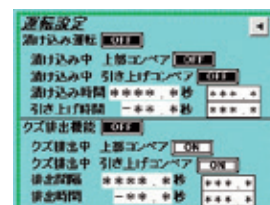
上下シャワー (強)

タッチパネルの簡単操作

コンベア速度・水流の強さ・バブリングの強さなど、タッチパネルで簡単に設定できます。また、リザーブタンク内からクズを自動で取り除くクズ排出設定、殺菌槽内に一定時間漬け込む間欠運転もできます。



設定画面



クズ排出・間欠運転画面

仕様

機械寸法 巾:1460 長さ:4615 高さ:1690(mm)
 給水量 10~20L/分
 貯水量 本体:650L リザーブ:150L
 電動機 3相 200V 1590W
 安全装置 非常停止スイッチ3ヶ所

用途

原体漬け置き洗浄・殺菌洗浄

ネギ・玉ねぎ・キャベツ・レタス など
 原体漬け置き洗浄・殺菌洗浄



キャベツ



白ネギ



玉ねぎ



青ネギ



オプション

次亜塩素供給装置・別置き水槽・バブリング無し など

特徴

漬け込み作業を完全自動化

コンテナを投入後、スタートボタンを押すとコンテナが自動で下降します。設定時間になると自動で上昇します。また洗浄槽の前後はコロコンベアがあるため、楽に出し入れできます。



自動下降



投入部コロコンベア

コンテナの中身を完全浸漬

コンテナ上面にパンチング板があるため、野菜の浮き上がりを防止します。更に上面からの循環水の投入、底面からのバブリングで、優れた殺菌効果を実現します。



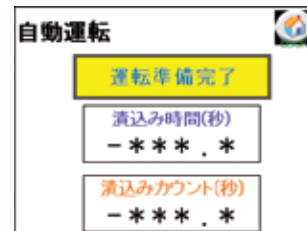
完全浸漬



バブリング機能

簡単タッチパネル操作

殺菌時間はタッチパネル上で簡単に1秒単位から変更することができます。



タッチパネル

バラバラにならずに洗浄できる

ネギ類や小松菜類のように、洗浄時にバラバラになりやすい食材もコンテナごと殺菌できるため、その後のスライス作業がスムーズに行えます。



ニラ

仕様

機械寸法 巾:1518 長さ:2000 高さ:1724(mm)
 給水量 20~30L
 貯水量 リザーブタンク:145L(内沈殿槽:60L)
 電動機 3相 200V 3060W
 安全装置 コンベア非常停止スイッチ2ヶ所

用途

予備洗浄

大根・人参・白菜・キャベツ・レタス・青ネギ・白ネギなどの予備洗浄



大根

人参

キャベツ

レタス



オプション

水量計 など

特徴

上下シャワー洗浄

メッシュコンベアの上下からシャワーを噴出し、食材に付いた土や虫などの異物を取り除きます。表面に付いた土などの汚れを除去することで、後工程の設備汚染を抑制します。

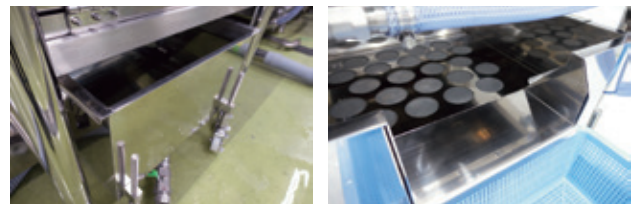


上下シャワー (強)

投入

2段階構成の循環槽

シャワー後の水はコンベアの下にあるリザーブタンクへと集められます。1つ目の槽では土などの沈殿する異物を取り除き、2つ目の槽では水に浮く虫などの異物をフィルターで取り除きます。



沈殿側水槽

フィルター側水槽

タッチパネルの簡単操作

食材に応じて、コンベア速度・循環シャワーの強弱をタッチパネルで3段階調整することができます。



タッチパネル

上下シャワー (弱)

コンパクトな設計

コンパクトな設計であるので、省スペースで作業ができます。また上部やサイドを開けることができるため、サニタリー性にも優れています。



清掃分解

脱水機

YS-2110

仕様 機械寸法 巾:970 長さ:1130 高さ:1440(mm)
脱水回転数 低:400 中:600 速:800(rpm)
電動機 3相 200V 1280W
安全装置 近接センサー1ヶ所

用途 脱水
洗浄後の脱水・カット後の脱水・解凍後の脱水 など



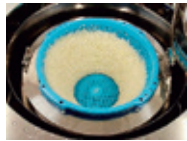
カット野菜の脱水



特徴

外フタの自動開閉

スタートボタンを押すと自動で外フタが閉まり、運転終了後に自動で外フタが開きます。運転完了が一目でわかります。



脱水 (キャベツ)



外ふた自動開閉

簡単な操作

脱水パワーは低・中・高の3段階、脱水時間はダイヤル式で自由に設定することができます。



脱水パワー・時間調整スイッチ

内フタのロックを取っ手に

内側のロックと取っ手を併用するデザインになっています。それにより内フタの閉め忘れを防止します。



内蓋

オプション

セキスイカゴ仕様部品・洗浄仕様(注水脱水)・ザルカゴラック など



トンボカゴ・セキスイカゴ

自走式ザルカゴ洗浄機

YS-1010

仕様 機械寸法 巾:1170 長さ:4440 高さ:1280(mm)
使用水量 20~30リットル/分
貯水量 本体:520ℓ リザーブ:170ℓ
電動機 3相 200V 1600W
安全装置 非常停止スイッチ1ヶ所

用途 ザルカゴ洗浄
ザルカゴ内の漬け置き洗浄



殺菌シャワー



特徴

ザルカゴごと殺菌洗浄

食材の入ったザルカゴごと水槽内に投入し移動することで、殺菌洗浄を行います。さらに上からの循環水シャワーで洗い流すこともできます。



すすぎシャワー

タイマー機能も

タイマー機能が付いているので洗浄時間を自由に調整でき、1カゴごと洗浄時間を同じにすることができます。



1カゴずつ停止

オプション

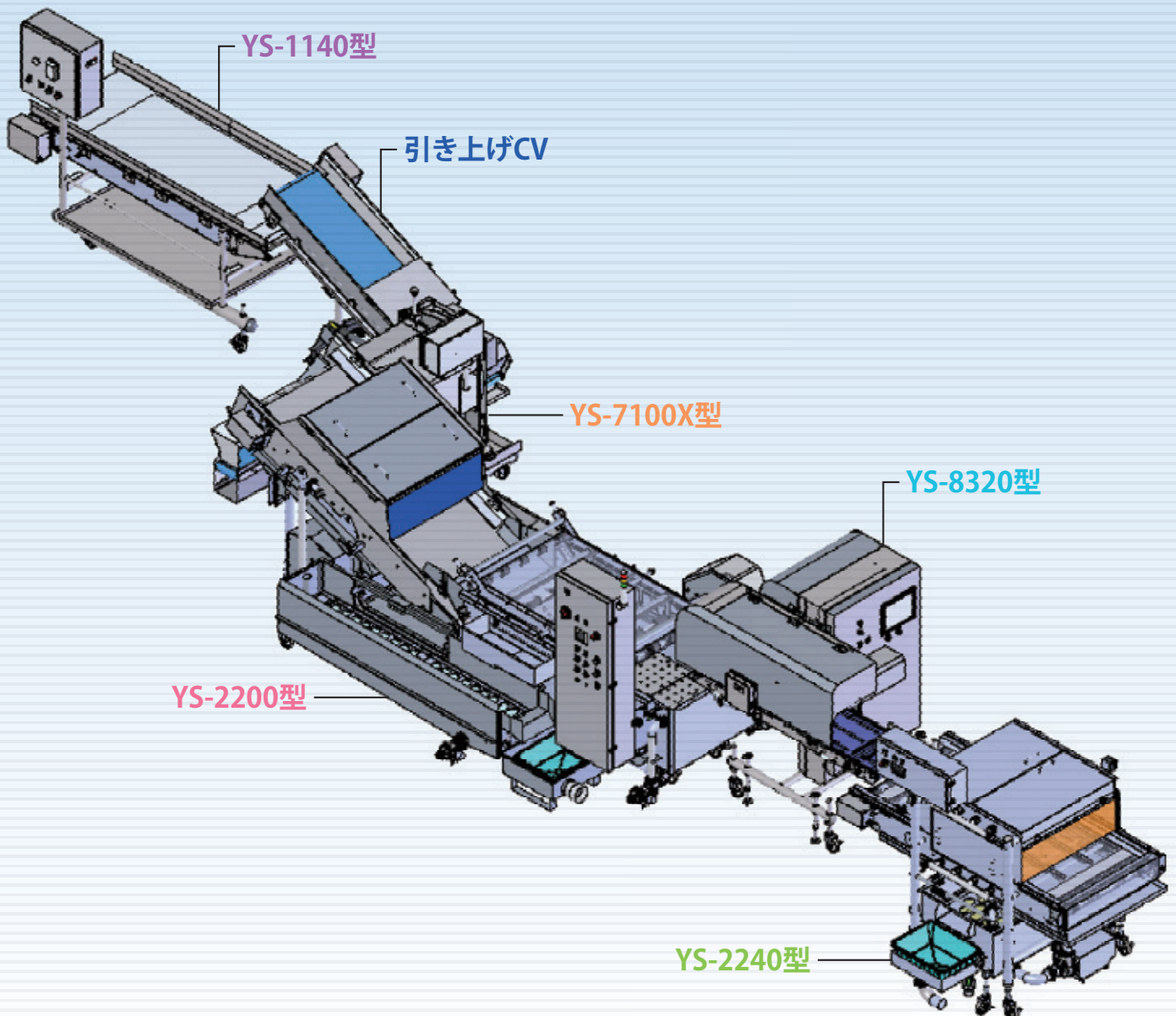
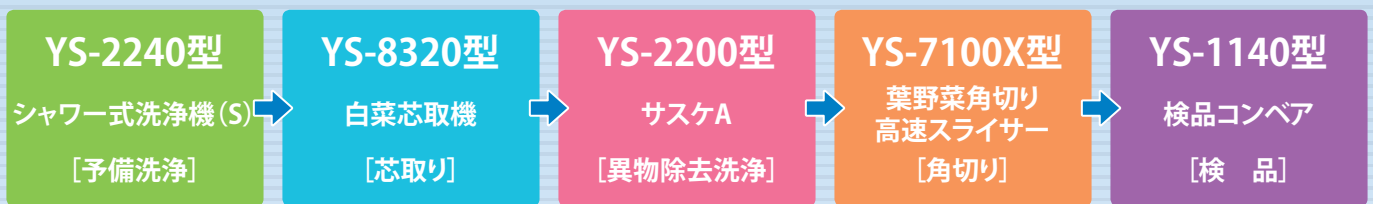
次亜塩素酸供給装置・コロコンペアー など

System Line Solution

システムラインのご提案

吉泉産業はスライサーを中心に洗浄機、前処理機、コンベア類など、食品加工の現場で必要とされる製品を幅広く取り扱っています。お客様のご要望に合わせて、単体販売から省人化の為のシステムラインでのご提案まで、細やかなニーズにお答えいたします。

白菜ライン



フードビジネスを強力にサポート。

最新の設備と卓越した技術力で、お客様のニーズに応えます。

パワーセンターと言われる郊外型の大型ショッピングセンターや24時間営業の生鮮スーパーの登場などによる流通業形態の変革。また、「デパチカ」ブームなどに見られる、総菜など中食ビジネスの急成長など、フードビジネスはいま急速に多様化しています。そこに求められる食材カット&スライス技術の課題は、売り場のニーズに対するスピー

ドやその圧倒的な量への対応力。吉泉産業では、こうしたさまざまなフードビジネスのニーズの一つひとつ確実に応えるために、オーダーに対して設計から開発までオリジナルの製品技術を開発しています。変革を続けるニーズに常にパーフェクトに応えるために、新技術開発にももちろん余念がありません。



設計 Machine plan



独自の開発による高付加価値製品作り。

たとえば、単に従来の製品のスピードアップを図るのではなく、スピードアップした上に切れ目の見た目も美しい…。吉泉の製品開発は、つねに高付加価値を求めています。つまり“これしかできない”ではなく、“これもある”という発想です。こうした考え方を持つことが、食材カットの無駄の低減やコンピュータ制御による操作性のアップなどさまざまな技術を実現してきました。

刃のノウハウは万全、シャープな切り口の秘密はここにあります。

生鮮食品売り場の店頭と並ぶ魚や野菜などは、切れ目一つで“売れる”、“売れない”と商品の価値を大きく左右します。こうした切れ目の美しさを生み出しているのが、スライサーの「刃」の技術です。吉泉では、機械技術の開発同様に、刃の品質にもこだわり続け、刃の角度やスピード、重さ、安定性など、あらゆる視点から検証を繰り返し、さらに高精度な刃の実現に取り組んでいます。



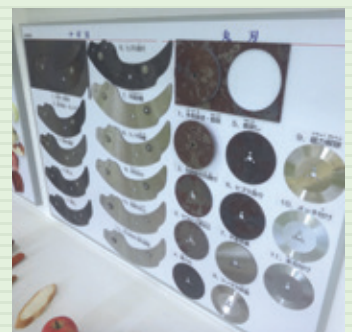
開発 development

切れ味で勝負

わが社では、製品の企画開発から細かな部品の製造、組み立てにいたるまで、ほぼ全行程を社内で製造するよう、内製化を図っています。スライサーに使われる刃物までも焼き入れし、研磨して製造しています。ここまで徹底しているのは、この業界では弊社だけと自負しています。

お客さまのこだわりこだわる

お客様の要求は厳しい。同社の発展は常にお客様の声を聴くところから始まっています。「鮭の切り身をきれいに切る」。その命題に真摯に取り組んだことが、科学技術分野の文部科学大臣表彰(科学技術賞技術部門)の受賞にもつながりました。鮭は、頭の部分はロスになるし、尾にいくにつれて身は細くなっていきます。しかも、一匹一匹形が違います。これを瞬時に判断しながら、高速で同量の切り身にカットしていくのは職人技以上の技術です。このお客様の要望にあきらめず応えたことが、同社の信頼につながったのです。





ご相談から製品の導入後まで、末永くサポートします。

オーダーされた製品を製作し納入する。吉泉の仕事はこれで終わったわけではありません。定期的にメンテナンスを行うとともに、操作上の疑問などのお問い合わせにも、いつでも細やかに迅速に対応し、万全のアフターケアでお応えします。お客様に納品した製品は、いつまでも私たちの心と目によって見守られているわけです。

お客様の立場でものを考えること…それが吉泉の営業の基本姿勢です。

吉泉の製品開発の流れのなかで、最も重視していること。それは、「お客様のニーズを綿密な打ち合わせとその分析を通して、オーダー内容を徹底的に把握する」ということです。どのような環境の現場で、どんな食材を、どのようなモノにカットするのか。また、そのなかで、スピードや精度など、どのポイントを重視するのかなど…。すべての項目をチェックした上で製品を設計し開発。スケジュールから管理方法まで、お客様のオーダーに的確に応えることが私たちの技術の基本です。



何度もの試作がくり返されお客様の希望にそったマシンが誕生します。

お客様のオーダーはさまざまです。その一つひとつにお客様のこだわりがあり、吉泉では、こうしたご希望に完全に満足いただける製品を完成するまで、何度でも試作を繰り返します。微妙な刃の角度や、製品の形状やサイズなど、それを完璧なものに仕上げるのは、設計しては試作するという地道な作業を続ける開発スタッフの努力に他なりません。鮭の切り身を美しく見せるためには、鮭の切り身を切り続けるという日々が続くわけです。こうして完成された製品は、もちろんオーダーを満たしたオリジナル仕様。お客様のこだわりは、つまり私たちのこだわりなのです。

最新鋭設備が揃う新本社工場。

津田サイエンスヒルズに誕生した新本社工場。工場内のすべてに時代の最先端を行く技術が導入され、次世代へ向けて新製品を創り出す環境が万全に整っています。とりわけ、設備の充実度は抜群で、お客様のオーダーへの時間的、物量的な対応力もアップしました。また、当社の製品の命とも言える「刃」ももちろん自社生産。一貫した品質による製品供給を可能にしました。



より早く、より効率的に、そしてより美しく。

高度化が進む現代社会、そしてフード業界に、いま私たちの製品に求められているものは、スピード、効率化、そしてクオリティです。吉泉では、これまでこの課題を追い求め続け、他社を先駆する製品を開発してきました。

ISO9001に基づく品質管理で最高のクオリティーをご提供。

当社ではいち早く品質管理における世界規格ISO9001を導入。これに基づき、独自の製品の品質体制を確立しています。お客様にお届けする製品は、何工程にも及ぶ厳しい審査をクリアした製品をご提供しております。





津田サイエンスヒルズから新しい時代が始まる。

津田サイエンスヒルズ。ここは、研究（開発）施設等が集積する関西文化学術研究都市の一角にある新しい産業拠点として、未来へ向けて期待されている場所です。私たち吉泉産業は、これまで以上に高性能な製品を、スピーディに創っていききたい…という、社員一人ひとりの思いのもとに

次のビジョンを夢見て、また新たな歩みをはじめますが、お客様を第一に考えるというその考え方は変わることはありません。先進の設備を備えた社屋から、今後もつねに満足していただける製品を皆様にお届けしていきたいと考えています。





会社概要

profile

- 社名 吉泉産業株式会社
- 所在地 〒573-0128 大阪府枚方市津田山手2丁目1-1
TEL.072-808-3003 (代) FAX.072-808-3113
- 創立 昭和30年1月
- 資本金 1,000万円
- 代表者 代表取締役 佐々木 啓益
- 事業所
- 本社工場（上記所在地）
敷地面積6,330m² 建物床面積3,890m²
 - 東京営業所
〒103-0012
東京都中央区日本橋堀留町1-11-4 日本橋吉泉ビル
TEL.03-3664-3003 (代) FAX.03-3664-3006
 - 海外支社（韓国）
YOSHIIZUMI KOREA CORPORATION
(吉泉KOREA株式会社)
1311HO, 286, BEOTKOT-RO (GASAN-DONG,
SAMSUNG LEADERS TOWER), GEUMCHEON-GU,
SEOUL, 153-790, SOUTH KOREA
TEL.+82-2-853-2450 Fax.+82-2-853-2453
Website:http://www.yoshiizumi.co.kr
 - 海外代理店（タイ）
19/99 Moo.4, Bang Kaeo, Bang Phli, Samutprakarn,
Thailand 10540
TEL.+662-136-3156 Fax.+662-136-3160
Website:www.sentapack.com
 - 海外代理店（中国）
Yoshiizumi(Beijing) International Food Machinery
Co.,Ltd. Room 2043, 2nd floor, Building FC02,
Fucang Cultural and Creative Park, 3-1# South of
Beihuayuan Village, Gaobeidian country, Chaoyang
District, Beijing China
TEL.86+13321117275
Website:http://www.yoshiizumi.cn
- 事業内容 食品加工機械ならびに洗浄機の開発設計・製造および販売

会社沿革

history

- 昭和30年 1月 創業社長 佐々木廣積により大阪府守口市梅園町31番地において、食品機械の製造・販売を開始
- 昭和40年 1月 丸刃型万能スライサーを開発
- 昭和47年 1月 薙刃型万能スライサーを開発
- 昭和58年 6月 CNC旋盤導入、生産設備合理化計画開始
- 昭和60年 7月 サニタリー式万能スライサーを開発
- 昭和62年 5月 CAD導入、機械設計品質向上計画開始
- 昭和63年 11月 吉泉産業株式会社に改組
- 平成2年 8月 佐々木啓益 代表取締役役に就任
- 平成2年 9月 大阪府交野市に新本社工場落成、本社移転
- 平成3年 1月 丸刃型マイコン搭載万能スライサーを開発
- 平成5年 1月 魚切り身スライサーを開発
- 平成5年 11月 本社事務所・設計・厚生棟竣工
- 平成7年 10月 東京営業所を中央区日本橋に開所
- 平成10年 1月 ISO9001認証取得
- 平成12年 5月 オールステンレススライサーWシリーズ発売
- 平成16年 6月 タイに代理店を設ける
- 平成17年 4月 本社・工場を大阪府枚方市津田サイエンスヒルズに移転
- 平成18年 12月 「枚方市ものづくり表彰」を受賞
- 平成21年 1月 「大阪ものづくり優良企業賞2008」を受賞
- 平成21年 1月 韓国に吉泉KOREA株式会社を設立
- 平成21年 4月 「2009年元気なモノ作り中小企業300社」に選定（経済産業省中小企業庁）
- 平成22年 4月 「第22回中小企業優秀新技術賞・新製品賞」で優秀賞を受賞（りそな中小企業振興財団）
- 平成24年 4月 24年度文部科学大臣 科学技術賞 技術部門 受賞
- 平成26年 5月 津田サイエンスコア跡地に社員食堂をオープン（社外の人も利用可能）
- 平成28年 4月 本社工場を増築。屋上に駐車場を設置
- 平成29年 4月 九州・鳥栖に九州営業所を開設
- 平成30年 4月 企業内保育園として吉泉さくら保育園を開業
- 平成30年 11月 宮城県・仙台に仙台営業所を開設
- 令和元年 5月 佐々木 啓益 令和元年春の褒章にて「黄綬褒章」を受章
- 令和2年 8月 中国・北京に吉泉北京(国際食品設備有限公司)を設立



黄綬褒章



文部科学大臣賞受賞



本社・工場/ショールーム

〒573-0128
大阪府枚方市津田山手2-1-1
関西学研都市津田サイエンスヒルズ内
TEL 072-808-3003 (代)
FAX 072-808-3113



東京営業所/ショールーム

〒103-0012
東京都中央区日本橋掘留町1-11-4
日本橋吉泉ビル1F
TEL 03-3664-3003 (代)
FAX 03-3664-3006



● 本社・工場までのご案内

電車：新大阪 → (JR東海道本線3分) → 大阪 → (JR環状線外回り7分)
→ 京橋 → (JR学研都市線21分-快速利用) → 津田 → (京阪バス5分)
→ 吉泉産業前
自動車：第二京阪道路久御山J.C.T → (第二京阪道路10分) → 枚方東IC
→ 5分 → 吉泉

● 東京営業所までのご案内

電車：東京 → (JR線総武快速3分) → 新日本橋 → (徒歩5分)

九州営業所

〒841-0054
佐賀県鳥栖市上町字野田668-7

仙台営業所

〒981-3133
宮城県仙台市泉区泉中央1-37-1

海外支社（韓国）

YOSHIIZUMI KOREA CORPORATION(吉泉KOREA株式会社)
1311HO, 286, BEOTTKOT-RO (GASAN-DONG, SAMSUNG LEADERS TOWER),
GEUMCHEON-GU, SEOUL, 153-790, SOUTH KOREA
TEL.+82-2-853-2450 Fax.+82-2-853-2453
E-mail:sale@yoshiizumi.co.kr Website:http://www.yoshiizumi.co.kr

海外代理店（タイ）

19/99 Moo.4, Bang Kaeo, Bang Phli, Samutprakarn, Thailand 10540
TEL.+662-136-3156 Fax.+662-136-3160
Website:www.sentapack.com

海外代理店（中国）

Yoshiizumi(Beijing) International Food Machinery Co.,Ltd.
Room 2043, 2nd floor, Building FC02, Fucang Cultural and Creative Park, 3-1#
South of Beihuyuan Village, Gaobeidian country, Chaoyang District, Beijing
China
TEL.86+13321117275
Website:http://www.yoshiizumi.cn

 **吉泉産業株式会社**
Yoshiizumi Industry Corporation
<https://www.yoshiizumi.com>

