

特許、とれたて!!
take out a patent



株式会社トーヨー

あらゆる食品を包み込む!
美しい、おいしい、長持ち、を実現する
食品包装のアイデア企業!

包装機や真空包装機を中心に、主に食品加工関係の機械を製造する株式会社トーヨー。供給トレーに乗せた食品の向きや形状を維持したまま真空包装する横入れ式の技術を軸に、様々な食品を包む自動機の製造で数々の特許を取得している。2017年3月に取得した「ガス置換包装機」(特許 第6103665号)が内外の注目を浴びる。

その食品にとって 一番理想的な包装方法を提案

「窒素(N₂)ガスを精製しながら置換ガスの調整をタッチパネルで行い、食品の酸化防止を施します。ノントレー包装やチルド商品の保存期間の延長を実現しました」。

鎌田均社長が考案し、鎌田祐輔専務が制御システムを設計。特殊な3本のノズルが空気の吸引と窒素ガス等の充填を交互に行い、袋内の酸素濃度を1%以下に抑える。エンジニア2代で開発した「ガス置換包装機」は、今や国内に留まらず、海外からも問い合わせが殺到する主力商品だ。

同社は元々、きりたんぼや稲庭うどんといった地元・秋田の食品のための製造機械や、包装機械を製造していた。このとき培った包装技術でさらに市場を拡大するため、人手不足や高齢化に悩む食品加工業界に、画期的な横入れ式の真空包装機などを提案。現在の顧客は、南は鹿児島、北は北海道まで全国各地に広がる。顧客との距離が遠く、メーカーとしてネックになりがちなアフターサービスも、装置にパソコン、CCDカメラを搭載し、インターネット上でリモートメンテナンスを可能にした。

包装業界に携わる者として 食品材のロングライフ化を

食品を上手に包むこと、それはただ単に「見た目の良さ」や「味の良さ」に貢献するだけではない。「長持ちすること」もまた、包装技術によって改善させられる大事な要素であり、自分たちの課題は「食品のロングライフ化」であると鎌田社長は意気込む。

「食品の保存期間を1週間から10日に、10日から2週間に変えるだけで、物流や小売りに関する世界が大きく変わっていくんです。食品が遠くに届けられる、長く店頭に並んでいられることは、フードロスの解決にもつながります」。

貪欲なものづくりの姿勢で、世界を動かす技術とアイデアを。株式会社トーヨーは、今日も業界の常識に一石を投げ続ける。



代表取締役
鎌田 均
Hitoshi Kamada

株式会社 トーヨー

〒010-0802
秋田市外旭川字三後田76-4
TEL. 018-868-5673
URL <http://www.toyo-akita.jp>

会社概要

包装機械・製造機械の装置製作、物流機器の設計施工、梱包ラインの製作、梱包機械・梱包資材の販売、各種梱包機械のレンタル及びメンテナンス 等

