



井上食品股份公司

导入链式烤箱，生产高附加值的佐酒小零食。

链式烤箱广泛应用于生产加工类似佐酒小零食的食品工厂。井上食品使用的机型就是长龙式·双箱体 (FGJOA50NR) 链式烤箱。

链式烤箱不仅适用于餐饮店的厨房，也适用于以大量烹调为前提的食品加工工厂。神戸市的井上食品在生产佐酒小零食的生产线中引进了链式烤箱，不仅将烤制时间缩短到原来的一半左右，还实现了均匀稳定的烤制效果。

一 导入链式烤箱，在烤制主营产品时发挥巨大作用。

佐酒小零食这样的商品，在营造家庭欢聚氛围，搭建人与人之间交流的场所方面扮演着重要的角色。1946（昭和 21）年，创立于神戸市的井上食品就是这样一家本着上述经营理念，生产具有高度独创性的佐酒小零食和美味食物的一家制造企业。社长井上淳也先生是这样说的“和朋友小酌的时候品尝的佐酒小零食，孩子喜欢的零食等都是大家喜欢吃的休闲食品，作为广受欢迎的休闲食品，安全·安心自不必说，高附加值也是不可或缺的。我们一边着手进口高质量原材料，一边致力于开发和生产独创产品。”

井上食品公司的人气商品之一，就是将薯片便利性和易亲近性的元素融入到佐酒小零食的制作中，生产出了从饮酒人士到儿童，广受好评的“香烤鱼干”系列。正如名字一样，是用指尖就能拿到取的大小的小沙丁鱼，烤制成香脆可口的佐酒小零食。在 2012 年全国水产加工产品品质综合审查会上获得农林水产大臣奖，以咸味为主，拥有甜口酱油味、紫菜味、紫苏梅味、黑胡椒味系列口味。

井上食品从 2018 年开始，在总公司的西神戸工厂内引进 fujimak 的食品工厂用链式烤箱 (FGJOA50NR) 作为该系列产品的生产线。替代了原来的燃气直火式烧烤炉，达到了提高生产效率，进一步稳定产品质量的目标。

我们把食材拿到 fujimak 的试验厨房内进行反复测试，直到做出符合要求的产品。针对我们提出的问题和要求，fujimak 公司都能及时予以解答和满足，其中还包括了特定配件的开发。”(来自井上社长)

fujimak 为井上食品的生产提案的配件之一，为了让细小的食材也能进行烤制而开发的传送带网(烤网)。考虑到使用标准品的传送网，沙丁鱼会从网眼里面掉下来，所以改变了标准品的形状，在链式烤箱上装配了网眼开口 7mm 的传送网。

“没有把可能投资过大的功能强加给客户，而是提出了符合我们需求、价格合理的方案，这一点很好。”(井上社长)



井上食品董事长井上淳也先生



「香烤鱼干」系列

链式烤箱的热风均匀地喷洒在食物的上下表面，烤制快速高效。在“香脆鱼干”的烧制过程中，由于引入了链式烤箱，烧制时间缩短到原来的 1/2 左右。他还补充说：“传统的烘烤机会产生加热不均匀的现象，需要将加热不充分的食材重新送入生产线。而链式烤箱无论将食材放置在传送带的哪个部位，都能均匀烘烤，品质稳定。井上社长说：“我们的产品以品质高为卖点，每一件产品都没有偏差，这是最大的优势。”

现在，除了生产“香脆鱼干”系列之外，还用链式烤箱烤制鱿鱼干等其他佐酒小零食。

■ 将两条生产线整合成一条链式烤箱生产线

井上食品切实感受到链式烤箱带来的生产效率的提高和品质稳定化的成果，2021 年，井上食品着手对烤制其他产品系列的两条生产线重新进行了评估。“多亏了你们，工厂现在一直处于全稼动运转的状态。但是，休闲食品行业的发展也与人员数量息息相关。为了以有限的人手来完成现有的订单，同时还能进一步扩充商品种类，我们决定完善生产体制。”(井上社长)

具体内容是，在确保原有同等以上生产能力的基础上，将之前燃气直火烧烤炉的两条佐酒小零食生产线变为一条生产线体制。为了改变生产体制，井上食品引进了第 2 台链式烤箱 (FGJOA50NR)。

在制造现场指挥生产线变更的制造部三浦英明课长这样形容的，2021 年秋开始运转的链式烤箱 (FGJOA50NR) 2 号机的烤制能力之高。

“总而言之烤制速度很快。烤制时间只有过去的一半。虽然说得有些夸张，但感觉上是‘放入的瞬间就开始烤了，很快就从机器里出来’。真的是用一条生产线就能完成两条生产线的烤制数量。”

三浦课长还列举了链式烤箱给生产现场带来的三个变化。

“以往的烘烤效果非常依赖熟练工人的工作经验，而链式烤箱即使是经验不足的工人，只要设定温度和时间，一个按钮就能均匀烘烤食材。可以让员工更早、更快地发挥作用。另外，正如井上社长所言，可以均匀地烤制食材，大大改善了重新烤制的情况，大大提高了生产效率。而且，减少了一条生产线，就能确保更多的食材存储空间。链式烤箱的安装空间比原来的一条生产线全长要短。在并不宽敞的生产现场，腾出的有效空间是非常宝贵的，生产线运行中的工作动线缩短，生产效率也得到了提高。”

■ “作为信息来源也很可靠。”(井上社长)

中小企业、小规模经营者和中坚企业要向事业管理大臣申请“经营力提高计划”，该计划记载了为提高经营能力而采取的人才培养、财务管理、设备投资等措施，被认定后，可以申请中小企业经营强化税制（即时偿还等），还可以得到各种金融支援。井上食品的工业用链式烤箱的导入以设备投资为媒介旨在生产性的提高的事等，也可以是该计划的※。fujimak 通过制作申请所需的文件（《中小企业等经营强化法的经营力提高设备等及生产性提高特别扣除法的尖端设备等相关的生产性提高要件证明书》），为制度的活用提供了帮助。

※ 税制，支援的有无和内容根据时期而不同。另外，需要注意的是，并不是所有的导入案例都会被认定。



为了防止细小食材从传送带上掉下来，采用了最大直径为 7mm 的细眼传送带网（照片左侧）。



为了防止鱿鱼干受热翘起，搭配了可以从上面盖住烤的传送带。



烤沙丁鱼，香脆可口。



井上食品制造部课长三浦英明先生

最后，请井上社长和三浦课长对 fujimak 负责人的对应方式进行评价。井上社长是这样说的。

"fujimak 不仅拥有面向食品工厂的设备，还拥有广泛的厨房相关设备。在餐饮店的领域，为了在有限的厨房空间内提高工作效率，开发出了很多必要的机器。当我询问'有没有这样的东西'时，很多机器都满足了我的要求。既是客户，也可以给我提供很多提高效率的信息来源。"

三浦课长评价说："销售部门都很努力。"他说："链式烤箱的引进提高了生产效率，但我们还不能止步于此，在开发新菜单的同时，为了进一步提高生产效率，我们还会继续和 fujimak 进行各种讨论"。

fujimak 也将尽全力协助为消费者提供富有吸引力的佐酒小零食的井上食品。



井上食品 7 成以上的佐酒小零食都是链式烤箱烤制出来的。

井上食品股份有限公司

公司名称 井上食品股份有限公司
 本社所在地 神戸市西区池上 1 丁目 13 番地の 9
 电话 078-974-1111
 创立 1946 年 (设立于 1952 年)
 主营业务 佐酒小零食·美食的生产销售、佃煮海鲜的生产销售、
 商用冷冻食品的生产销售、水产品的进口销售
 企业网址 <https://inoueshokuhin.com/>



相关的设备



链式烤箱

联系我们 关于成功案例的相关请通过电子邮件进行咨询

fujimak corporation

〒106-0047 东京都港区南麻布1丁目7番23号

Tel : +81-3-4235-2250 Fax : +81-3-5439-2323 Mail : oversea@fujimak.co.jp

<https://fujimak.biz/>

