



井上食品株式会社

進連續式噴射烤箱來製作 高附加價值的零食

活躍於零食製作的連續式噴射烤箱。井上食品所使用的機種是加長型系列的雙廂體型式 (FGJOA50NR)

連續式噴射烤箱不僅適用於餐飲店家的廚房，也可活用在以大量調理為前提的食品工廠。神戶市的井上食品自從引進製作零食的連續式噴射烤箱後，烘烤時間比原本縮減約一半，以均一的烘烤實現了品質的穩定化。

— 引進連續式噴射烤箱烘烤主力商品

全家人齊聚一堂、或是人與人交流的場合，都能透過零嘴而開展——。1946(昭和 21) 年於神戶市創業的井上食品，帶著這樣的信念，成立了具有高度獨創性的零嘴製作食品工廠。「零嘴是下酒的好夥伴，也可以是孩子們愛吃的經常性零嘴。正因為是經常性零嘴，除了要能安全、安心享用之外，也不可缺少良好的附加價值。我們自己一邊進口著的高品質原料，同時也致力於開發與製作其他公司所沒有的商品」。井上淳也社長如是說道。

作為這樣的井上食品人氣商品之一，洋芋片般的輕巧性與親民性很快便打入了世界舞台，上至愛酒人士、下到孩童，「酥脆小魚干」系列擄獲了廣泛的粉絲群。正如同品名，用指尖就能輕易挾起的小魚干，帶著酥脆口感像是在居酒屋下酒零嘴的感覺，在 2012 年全國水產加工品品質綜合審查會上榮獲了農林水產大臣獎（相當於農委會主委），從鹽味開始，陸續推出了甜醬油味、海苔鹽味、紫蘇梅味、鹽黑胡椒味等口味。

井上食品從 2018 年起，在總公司用地內的西神戶工廠設置了一系列的產線，引進了 fujimak 食品工廠專用的連續式噴射烤箱 (FGJOA50NR)。換掉了瓦斯直火式烘烤機，以追求更高的生產效率與品質的穩定化。

「自備食材在 fujimak 的實驗廚房反覆試作，直到檢測滿意為止。對於我們所提出的疑問與期望，fujimak 都能詳細地回應，包括特別製作的零件都幫我們開發出來了」(井上社長)

fujimak 在井上食品製作上提案的零件之一，就是開發出連小小的食材也能烘烤的輸送帶烤網。一般規格品的輸送帶烤網可能造成小魚干從孔洞落下，於是變更了規格品的形狀，在連續式噴射烤箱上裝置 7mm 孔洞的輸送帶烤網。

「不強推我們加碼投資，同時也兼顧了我們的需求，而給了我們相當可行的提案，真是太好了」(井上社長)



井上食品代表取締役社長 井上淳也先生



「酥脆小魚干」系列

連續式噴射烤箱是以熱風從食材的上下方噴射，有效率地烘烤食材。「酥脆小魚干」的烘烤製作，自從引進了連續式噴射烤箱，烘烤時間比過去大約縮短了二分之一。此外，「過去的烘烤機會有加熱不均的問題，必須要把加熱不足的食材再重新投入產線。在連續式噴射烤箱的輸送帶上，無論食材放在什麼位置都能烘烤得均勻，品質相當穩定。我們公司的產品呢，賣出的每一個成品都需要有一致的高品質才行，在這部分是一大優勢」井上社長如是說道。

如今，除了製作「酥脆小魚干」系列以外，用連續式噴射烤箱烤魷魚等等，也會用來烘烤其他種零食。

一 將 2 條產線以連續式噴射烤箱集中在 1 條產線上

井上食品有感於連續式噴射烤箱對於生產高效與品質穩定的成果，在 2021 年致力於重新審視其他烘烤製品們的 2 條產線。「多虧有了它，工廠可以持續在全力運作的狀態。但零食產業也會面臨人手不足的問題。有限的人力除了需要應對既有的訂單，接下來還要擴充品項、整備整個生產體制」(井上社長)

具體來說，便是將一直以來所使用瓦斯直火烘烤機制作零食的 2 條產線變更為 1 條產線的體制，同時還要確保生產能力在過去以上。為了符合這個改變生產體制的目標所選定的新型烘烤機，就是井上食品所引進的第 2 台連續式噴射烤箱 (FGJOA50NR) 了。

指揮調度製造現場產線變更的製造部三浦英明課長，對於 2021 年秋天開始作動使用的連續式噴射烤箱 (FGJOA50NR) 2 號機的高度烘烤能力有著以下的評價。

「總之呢就是烤得非常快。烘烤時間是以前的一半。雖然說起來有點誇張啦，但感覺就像是『放進去的瞬間就烤好、從機器裡蹦出來了』的樣子。真的 1 條產線就能烘烤 2 條產線的份量」

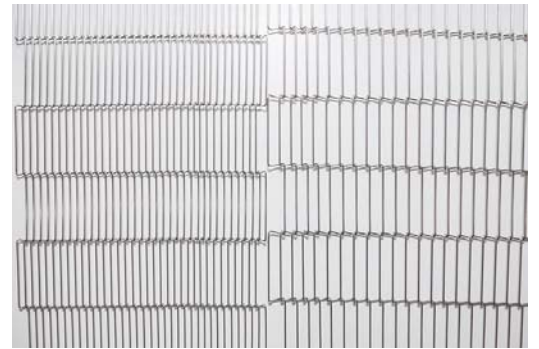
此外，三浦課長也列舉了 3 項連續式噴射烤箱在製造現場所帶來的變化。

「過去的烘烤，必須依靠資深員工的經驗所累積出來的直覺，但連續式噴射烤箱對於經驗尚淺的員工們來說，只要溫度與時間設定好，按下一個按鍵就能完成均勻的烘烤。讓員工很快就能成為戰力。其次，就像井上社長所說的，因為食材烤得很均勻，可以減少重新烘烤、提昇生產效率。然後呢，縮減的那 1 條產線，可以作為確保需要放投食材的空間。連續式噴射烤箱的設置空間，比以前的 1 條產線還要短。雖然在製造現場裡說不上是變寬廠了，但能因此空出來的空間相當寶貴。在生產線運作上可縮短作業動線，提高生產效率」

一 「作為情報來源相當可靠」(井上社長)

在「經營力提升計畫」裡，明載了中小企業、小規模事業者或中間企業們，為了提升經營能力所需進行的人材培育、財務管理與設備投資等等。以此計畫向各事業所管的部長提出申請，一旦通過核准，便能適用中小企業經營強化稅制(提前折算等等)或受領各種金融補助。井上食品也因為引進了工業用的連續式噴射烤箱作為投資設備的主軸，期使產能提升，而符合了該計畫的對象標準※。fujimak 在申請所需的文件製作上(『中小企業等經營強化法的經營力提昇設備，以及產能提升特別扣除法的先進設備等相關產能提升要件證明書』)、以及該制度的活用上都當了我們不少忙。

※ 稅制、有無補助或內容依時間點有所差異。此外，也並非所有引進案例都能通過申請認定，請務必注意。



為了不讓細小食材從輸送帶上掉落，使用了展開最大孔徑為 7mm 的細緻輸送帶烤網 (照片左側)



為了避免魷魚遇熱蜷曲，在上方加裝了抑制用的網帶



烘烤沙丁魚。香香脆脆地製作完成中。



井上食品製造部課長 三浦英明先生

最後，我們向井上社長與三浦課長請教了對於 fujimak 對應窗口相關的評價。井上社長如是說道。

「fujimak 並不只是賣食品工廠的機器，跟廚房有關的機器也都一應俱全。在餐飲店家的領域上，需要在有限的廚房空間進行高效的作業，因此也開發了為數眾多必要的機器。像是『有這樣的東西嗎？』等稍微洽詢一下的話，基本上都會有可以滿足該需求的機器。作為交易對象的同時，我認為也給了我們不少提升產能的情報來源」

「業務超努力的在為我們奔走應對」課長如此評價道，「續式噴射烤箱的引進確實是提昇了產能，但我們還無法完全滿足。為了開發新的品項，且更加提升產能，我們還想多跟 fujimak 商討更多可能」三浦課長給了我們這樣的回饋。

井上食品讓消費者感受到零食的魅力，而身為井上食品的助力，我們 fujimak 也會戮力而為。



連續式噴射烤箱肩負著井上食品零食製作產品 7 成以上的烘烤

井上食品株式会社

公司名稱	井上食品株式会社
總公司所在地	神戶市西區池上 1 丁目 13 番地の 9
電話	078-974-1111
創業	1946 年（設立 1952 年）
事業內容	零食製作販售、佃煮製作販售、業務用冷凍食品製作販售、 水產物進口販售
網頁	https://inoueshokuhin.com/



相關產品



連續式噴射烤箱

聯絡我們 客戶案例的問題與商談歡迎電子郵件洽詢

fujimak corporation

〒106-0047 東京都港區南麻布1丁目7-23號

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

<https://fujimak.biz/>

