

企業の魅力PRレポート

1. 企業概要

会社名	株式会社 テラモト・エンジニアリング		代表者名	寺本 和哉			
			窓口担当	寺本 和哉			
事業内容	食品機械の設計・製造・販売		URL	http://www.teramoto-e.co.jp			
主要製品	ミンスメーカー®(挽肉機械)・骨肉分離機・ミキサーグラインダー・傾斜スクリューコンベア						
住所	〒191-0024 東京都日野市万願寺 3-49-3						
電話/FAX 番号	042-583-4077/042-584-5317		E-mail	kazuya.teramoto@teramoto-e.co.jp			
資本金(百万円)	3	設立年月	昭和 60 年 7 月	売上(百万円)	200	従業員数	6

2. PR事項

『諦められていた挽肉機の課題を解決しました!!』

当社は挽肉機械・ミキサーグラインダー・骨肉分離機・スクリューコンベアなど、「大ロット用産業向け」食肉加工装置の設計から製作・メンテナンスまでを行っています。

◆当社の挽肉機の強み

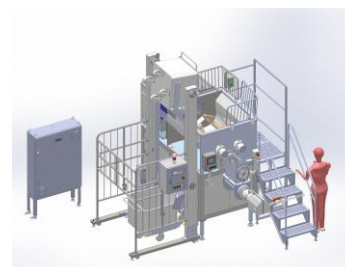
- ・構造上金属部品が材料に与える摩擦熱と 刃物の切れの低下が問題でしたが、当社はついに解決しました。
- ・当社の挽肉機には、材料押し出し部の内部の刃物機構に**ノウハウ**があります。



＜当社のノウハウ
挽肉機の刃物機構＞

◆当社の挽肉機の優位点

- 内部の金属同士の摩擦による温度上昇がほとんどない。
 - ・肉が変色、変質しない。
 - ・ジューシー感を損なわない。
 - ・練れのない挽肉ができる。
 - ・空運転しても損傷しない
- 目皿穴サイズφ1.5の細さで練らずに細かく挽ける。
- 「ミンス」(商標)という変わった肉も出せる。
- 付属機能である小骨除去機能が向上(異物除去性能大幅向上!)
- 生肉冷凍肉兼用機 チルド肉塊処理可能



＜挽肉機外観-3DCAD＞

◆挽肉機の新たな可能性を是非見つけて下さい!

- ・当社に原料肉を送ってくださるか持ち込みにてミンスメーカーのテストが可能です。
- ・最新デモ機を貴社工場に搬入してのテストも可能です。

＜実験・実績＞ ・フルーツの種取 ・野菜のカット ・骨や皮の破碎等 にも使用した実績や実験した経験があります。

- ・既存の挽肉機で都合が良くない材料や、食品以外の柔らかい物の裁断、柔らかいものと比較的硬い物との分断などのご要求も、ご相談ください。



＜当社の挽肉機で
スライスした肉＞

3. 特記事項 (期待される応用分野等)

- カット系の幾種類もの機械を使い、多数の工程で材料を細かく裁断している場合は、当社にご相談いただくと工程数を格段に省略できる可能性があります。