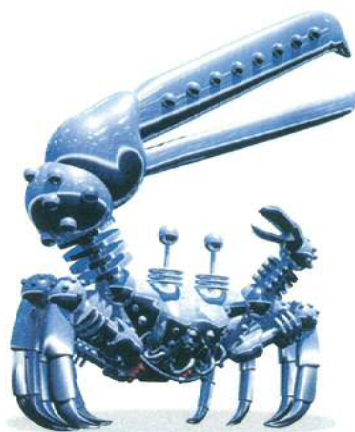


力 一 満



KANIKAMA LINE

カニカメライン

型成から冷却まで一貫した自動化ライン

世界へ広がる美味しさと、ヤナギヤの技術。

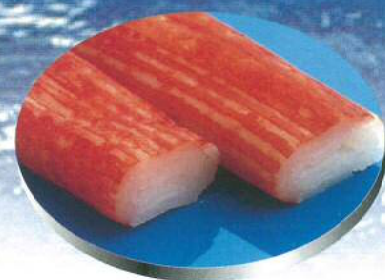
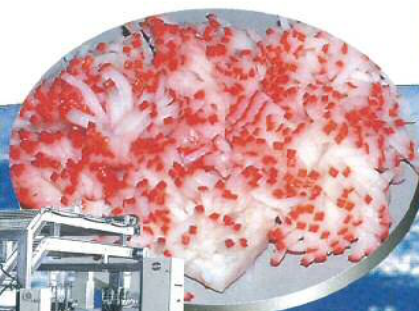
KANIKAMA LINE

「カニ蒲」の軌跡

伝統食品から、グローバル食品へ

昭和48年～49年、「キザミタイプ」と「スティックタイプ」の2種類のカニ風味蒲鉾が誕生以来、カニ風味蒲鉾は「日本が生んだ3大食品（「インスタントラーメン」「味の素」「カニ蒲」）」と言われるまでになりました。「カニ蒲」は新しいスタイルの水産練り製品というだけにとどまらず、日本の伝統食品として食べられていた蒲鉾を世界の食卓に広めることとなり、水産練り製品の原料である「スリミ」の国際化をも加速させ、さらには水産資源の有効利用という点で、スリミの地位を高める結果となりました。日本の「魚をおいしく食べる文化」が作り上げたカニ蒲は、いまや世界の人々から愛される国際的なヘルシー・シーフードに成長しました。そのカニ蒲市場を支えるヤナギヤのカニ蒲製造装置は各国の食生活・食文化に応じて、その生産方法や原料調合にも対応できるように製品の多様化を実現。世界中のあらゆる地域で、ヤナギヤの技術が活躍しています。

Since two types of artificial crab meat, the "kizami type" and "stick type" were born in 1973 and 1974, artificial crab meat has become so popular that it is even referred to as one of three international food products invented by Japan ("Instant noodles", "Ajinomoto" and "Artificial Crab Meat"). "Artificial Crab Meat" is not only a new style of fish paste products, but also a worldwide phenomenon in what used to be exclusively a traditional Japanese dish. It has also accelerated the internationalization of "Surimi," the basic raw material of fish cakes and raised the status of "Surimi" in terms of effective use of living aquatic resources. Artificial Crab Meat produced by Japan's food culture that eat fishes delicious has grown to attain the status of a healthy sea food loved by people all over the world. Yanagiya's artificial crab meat plant that support the artificial crab meat market have realized diversification of products so that we can maintain production methods and the preparation of raw materials in accordance with the dietary habits and gastronomic cultures of the world. Yanagiya's technology is taking an active part in the production of artificial crab meat in every corner of the world.



「カニ蒲」の進化

変化し続ける形態と食感

今や世界の「カニ蒲」生産を影で支えているのがヤナギヤの「カニ蒲製造装置」です。世界の約80%のシェアを誇るヤナギヤのカニ蒲ラインは国内・外合わせて200ラインを越える納入実績で、海外ではアメリカ、オーストラリア、ロシア、フランス、スペイン、イタリア、リトアニア、ブラジル、インド、中国、韓国、タイ、台湾、マレーシアなどの国々で稼働中です。異国の食文化までも変えてきた「カニ蒲」はスティックタイプの繊維状のほかに、斜断繊維、短繊維の連結、V型斜め短繊維商品など様々な形態と食感が誕生し、進化し続ける「カニ蒲」にヤナギヤの製造装置も様々なノウハウで対応しています。

It is Yanagiya's "Artificial Crab Meat plant" that now support the global production of "artificial crab meat." With a track record of more than 200 lines delivered in domestic and the foreign countries, Yanagiya's artificial crab meat lines boast an approximate 80% share of the global market. Our lines are operated in the United States, Australia, Russia, France, Spain, Italy, Lithuania, Brazil, India, China, South Korea, Thailand, Taiwan and Malaysia. As mentioned, artificial crab meat is even now changing the gastronomic cultures of many countries and new types of artificial crab meat in various forms and with distinct textures are coming into the world, such as, oblique fiber meat, and meat made of a combination of short fibers and meat made of V Type oblique short fibers, except the stick type Crab Meat. Yanagiya's production lines are geared to the continuous progress in Artificial Crab Meat with its diversified know-how.

UNITED STATES
OF AMERICA

BRAZIL

お客様のニーズに合わせた製品づくりを目指して

世界の食品として普及したカニ蒲は様々な形状、食感で作られています。これに対応してヤナギヤではお客様と共同開発を行うとともにご要望の製品について様々な提案をさせていただきます。例えばホタテ風・ロブスター風・シュリンプ風などその他様々な製品に幅広く対応しています。

Artificial crab meat that has become popular as a global food comes in various forms and offers distinct textures. In order to meet these conditions, Yanagiya carries out joint development with our customers and offers various proposals for desired products by our customers. Our production lines are available with various products, for instance, scallop-like, lobster-like and shrimp-like.



ドラムスチーマー方式でコンパクト設計。 大幅な省エネ、省力化を実現。



省エネ・省スペース

設置スペースは従来ラインの1/2(加熱部長さ1.6m)、ランニングコストは1/4(当社従来機との比較)です。

Space required for the installation is half of the space required for our former lines (The length of a heating unit is 1.6 meters) and the running cost is as low as one-fourth (in comparison with our former line).

品質・多様性

ドラムスチーマーはドラムの内側と外側から蒸気による加熱のため加熱にムラがなく安定した製品が出来ます。また従来機に比べ短時間(15~20秒)で高温処理(85~87℃)するため、製品にしなやかさがあり、細断後のバラけ感が向上します。さらに加熱温度、滞留時間、加湿、非加湿等の調整により広範囲に製品の多様化が出来ます。

Drum Steamer doesn't have irregularity in heating for steaming from the inside and outside of the drum and is able to make products of steady quality. Because this Drum Steamer processes the higher temperature (85 to 87℃) in a shorter time (15 to 20 seconds) in comparison with our former lines, the products have improved elasticity and an improved unraveling feature after thin-cutting. Moreover, the adjustment of heating temperatures, heating time, humidification or non-humidification, and other factors enable manufacturers to diversify Artificial Crab Meat extensively.

操作性・メンテナンス

シンプルな構造のため、操作・調整が簡単で堅牢なドラムを使用しているため、メンテナンスがほとんど不要です。またガスを使わないため、工場内の作業環境が格段に向上します。

Owing to the simple structure of the lines, this Drum Steamer is easily operated and adjusted and owing to the use of a sturdy drum, it requires little maintenance. Further, since it doesn't use gas, the working environment in the factory will be significantly enhanced.



省スペース・省力化。 ドラムスチーマー

Drum Steamer

- 従来の10~13m必要としていた薄皮焙焼機をわずか1.6mと致しましたので、大変コンパクトな製造装置となっております。
- 短時間加熱処理による省エネと低コストを実現しました。

The length of our former Cooking Machine was 10 to 13 meters, but our new Drum Steamer is only 1.6 meters long, which is very compact machine. Reduction in heating times has achieved energy savings and lower costs.

ドラムスチーマー仕様

型 式 Model	能力(kg/h) Capacity	ドラム寸法(mm)φ×w Dimensions	ドラムスピード(Max) Drum speed
2シート 2sheet	300	1200×500	12.5m/min
4シート 4sheet	600	1200×900	
6シート 6sheet	900	1200×1300	

型成機

Molding Machine KMM 100

- ギアポンプを使用している為、定量性が抜群です。
- 吐出量の調節は、無段変速により自由にできます。
- 口金はシート巾、厚さを簡単に変更できるよう、調整式になっています。

It produces fixed quantity by using a gear pump.
Variable speed of the machine makes it possible to adjust the discharge rate freely.
Molding Nozzles can be adjusted so that the width and thickness of sheets can be easily changed.



▲口金



繊維細断機

Thin-Cutting Machine

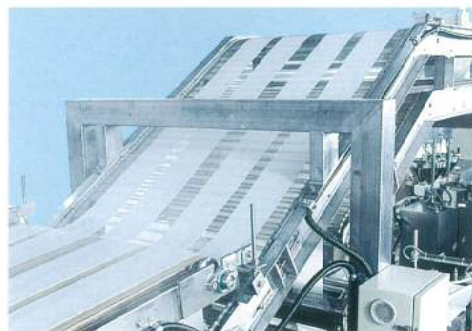
- 細断刃のサイズは0.6～1.5ミリまで製作可能です。

Thin-Cutting Knife pitch is changeable between 0.6 and 1.5mm.



放冷コンベア

Cooling Conveyor



繊維結束機

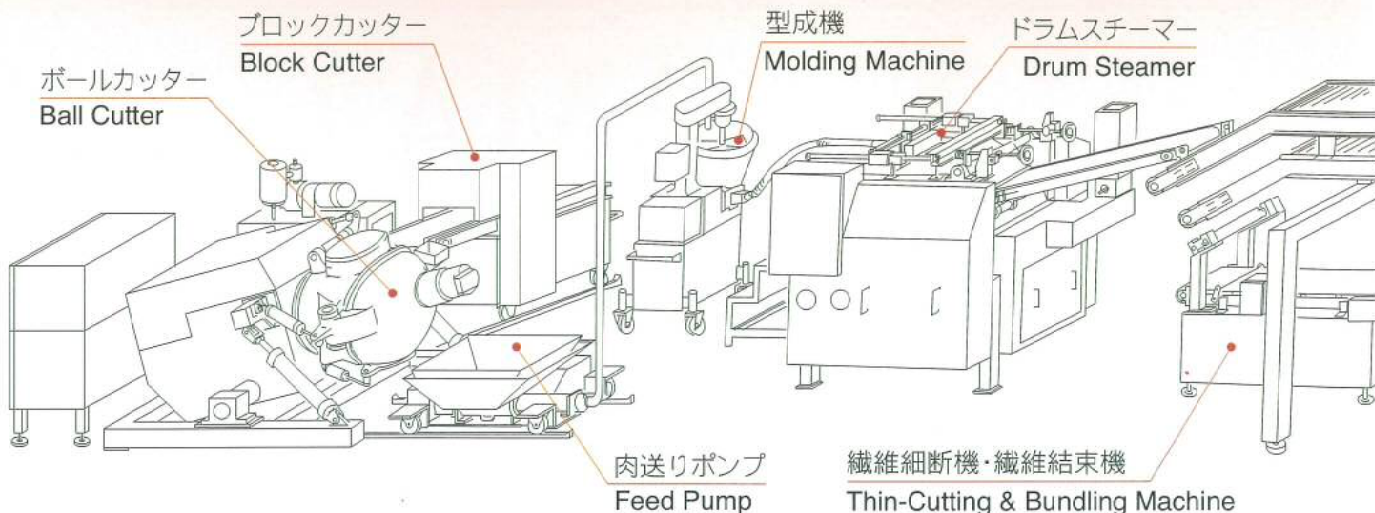
Bundling Machine

- 結束機は、細断したシートをきれいな棒状に丸めます。

Gathering thin-cut lines, and bundling them in cylindrical shape.



カニ蒲製造装置フローシート



包装定寸切断機

Inner Wrapping & Cutting Machine

- 切断機は、回転式の刃で定寸切断を行います。
- 2シートまとめて同時に切断するW包装定寸切断機で省スペース化が図れます。
- 管色部は練り肉と液体の方式があります。

It carries out fixed-length cutting with its rotary blade. In cutting the products, a knife quickly rotates instantaneously and a clear cut is obtained.

The double type inner wrapping cutting machine is able to cut two sheets at a time and achieves the space-saving.

With regard to the coloring part, there are two kinds of method, colored meat type and liquid type.



▲切断



着色▲

高速スライサー

High Speed Slicer HS100

- キザミが1工程で出来る高速スライサーです。
- High speed Slicer that produces kizami in one process.



高速裁断機

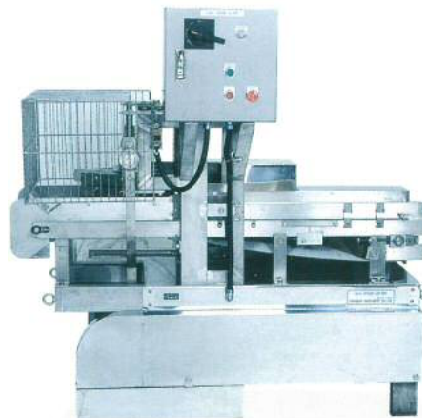
High Speed Cutter Type350

- キザミ・斜断製品に使用可能です。
- 原料の送り出しが正確で、薄切厚切を問わず、きれいに揃った切り刻み加工が行えます。
- 切り幅は0.5~20mmの20段階で調整可能です。

This cutter can be used for kizami and diagonal cut products.

It can accurately feed the materials. Regardless of the thickness of slices, this cutter can carry out a uniform cutting process.

This High Speed Cutter has 20 settings and the width of slices can be adjusted from 0.5mm to 20mm.



チャンクカッター

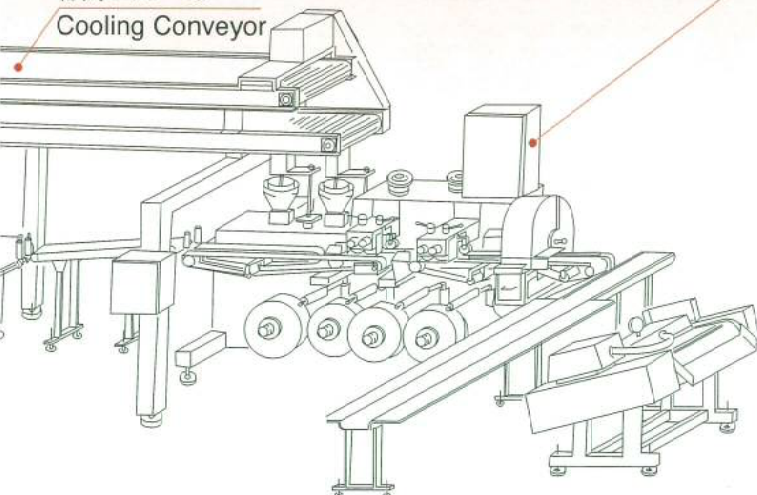
Chunk Cutter

- 棒状製品の連続斜め切断装置です。
- Products rolled to the bar shape could be cut diagonally continuously.



包装定寸切断機 Inner Wrapping & Cutting Machine

放冷コンベア Cooling Conveyor

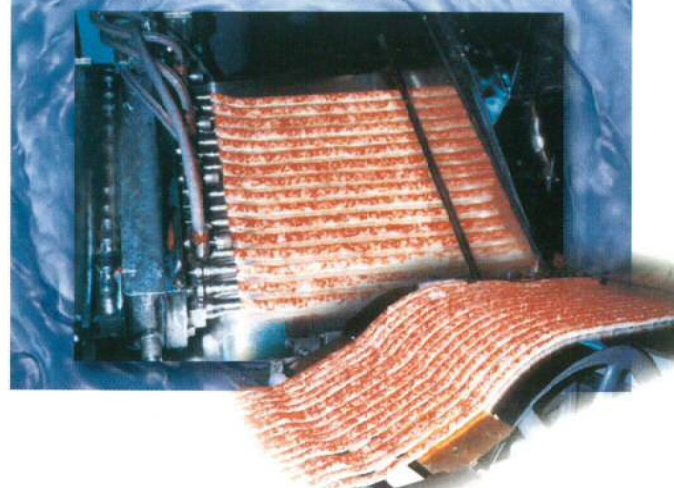


ミンスト製造装置

Minced production Equipment

- 高速細断機にて作られた「キザミ」を結着身と混合し、多列の口金を使用して「夕ラビ蟹風」に成型する装置です。

This unit forms "Kizami" made by High Speed Cutters into "King Crab-like" meat by mixing Kizami with agglutinants and using a Molding Nozzle again.



New Type Artificial Crab Meat

新力ニ

より本物に近く、より美味しく、最新の技術で新食感を提言。お客様のニーズに応え、ジューシーな極細繊維の究極のカニ蒲ラインが誕生。ドラムスチーマーによる加熱製法に加え、独自の加工処理により、リアリティーあふれる新食感のカニ蒲が生産可能です。



Closer to real crab meat More a attractive. We propose new textures with our latest technology. We have developed the ultimate new crab meat line that produces juicy crab meat made of delicate fibers. In addition to the heating method by the drum steamer, the unique processing method of our new line makes it possible to produce artificial crab meat that looks real and has a new texture.



**KANI
KAMA
LINE**

常に新しい技術でお客様のさまざまなリクエストにお答え致します。

We always meet our customer demands with our most up-to-date technology.



カニ蒲の基本形状

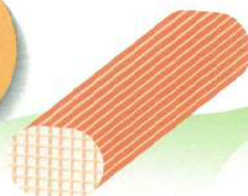
Pattern of
Artificial Crab Meat
繊維パターン



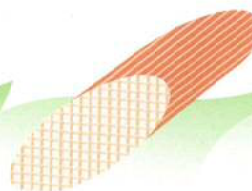
斜断 [Snow Crab]
(Oblique Fiver Type)



斜断 [V型] (V Type)



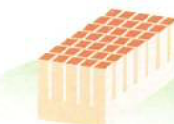
棒 (Stick Type)



チャンク (Chunk Type)



ミンスト (Minced Type)



花状 (Flower Type)



ナチュラル [Snow Crab]
(Natural Type)

全自動カニ蒲 整列供給システム

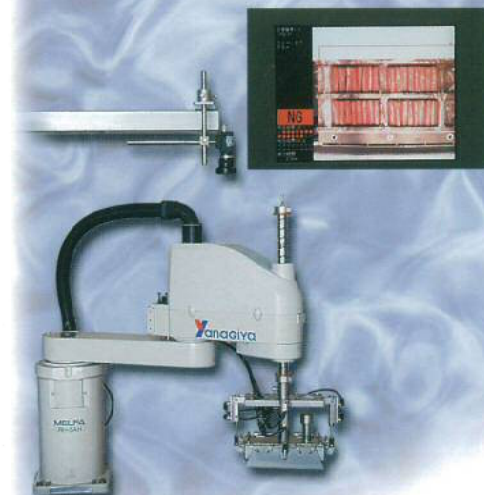
Automatic Stick Arraying System

【ハンドリングロボット】

- 画像処理による自動ハンドリングシステムにより省スペースでトレイや深絞り包装ラインへの自動供給が可能です。
- お客様の仕様に応じた自由なハンドリングシステムが設計可能です。

Our automated handling system based on image processing is able to place the products on trays and deep drawn vacuum packers.

We can design a handling system, which conforms to our customer's specifications.



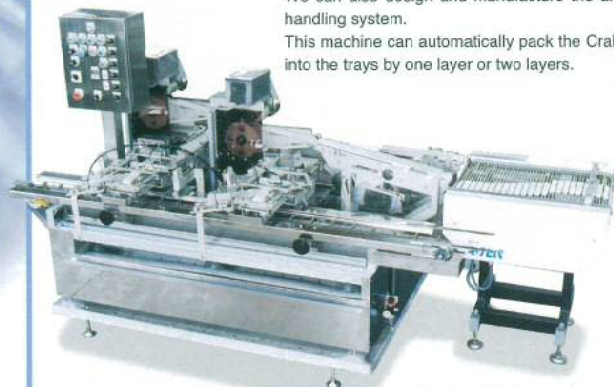
【FER-M120】

【カニ蒲自動トレイ詰機】

- ハンドリングシステムを使用せずに、トレイへの自動整列供給装置も設計・製作可能です。
- 切断されたカニ蒲を1段又は2段重ねで自動的にトレイに詰め込みます。

We can also design and manufacture the arraying system to trays without using a handling system.

This machine can automatically pack the Crab Sticks that put out of Cutting Machine into the trays by one layer or two layers.



【FET200】



全自動カニ蒲整列供給システム

型 式 Model	能 力 Capacity	製品寸法(mm) Dimensions	ブロック本数 Block number	寸法(mm)幅×長さ×高さ Dimensions
FER-M120	9,000~12,000本/h	φ15~18×70~80(L)	6・8・10本	—
FET200	(Max) 15,000本/h	φ15~18×90(L)	4~8本×1段or2段重ね	3405×1385×1700



株式会社ヤナギヤ

本社工場 山口県宇部市大字善和189番地の18 〒759-0134
TEL (0836) 62-1661 (代) FAX (0836) 62-1611
横浜支店 横浜市鶴見区鶴見中央2丁目15番1号 〒230-0051
TEL (045) 511-1492 (代) FAX (045) 502-1248
大阪支店 大阪府門真市桑才新町31番8号 〒571-0043
TEL (06) 6908-4475 (代) FAX (06) 6909-4380
仙台営業所 仙台市宮城野区出花1丁目4-13 〒983-0012
TEL (022) 254-2888 (代) FAX (022) 254-2889

URL <http://www.ube-yanagiya.co.jp/>

YANAGIYA MACHINERY CO.,LTD.

Head Office & Factory 189-18 Yoshiwa Ube City Yanagiya Pref. Japan
TEL+81-836-62-1665 FAX+81-836-62-1611
Yokohama Branch 2-15-1 Tsurumi chuoh, Tsurumi-ku Yokohama-shi Kanagawa Japan
TEL+81-45-511-1492 FAX+81-45-502-1248
Osaka Branch 31-8 kuwasaishinmachi, Kadoma-shi, Osaka Japan
TEL+81-6-908-4475 FAX+81-6-909-4880
Sendai Branch 1-4-13 Ideka, Miyagi-ku, Sendai-shi, Miyagi Japan
TEL+81-22-254-2388 FAX+81-22-254-2889

EUROPE YANAGIYA E.U OFFICE

66, Quai Boissy D'anglas 78380 Bougival, France
TEL+33-6-85-56-09-14 FAX+33-1-39-69-38-32