

SURIMI



SURIMI PLANT

採肉

晒し

脱水

スリ身プラント

単体機械から大型プラントの設計・製作まで

# SURIMI

## 世界が求める「冷凍すり身」 FROZEN SURIMI GLOBAL DEMANDS

今、世界的なシーフード人気によって魚の争奪戦が始まっています。練り製品の世界消費量も増す中、原料となる「冷凍すり身」が不足しています。限られた魚、限られた国からの供給だけでなく、世界中で冷凍すり身が生産されることが待望されています。

In recent years, the scrambling for the fish has been started and continued due to the worldwide popularity of the sea food.

Accordingly, the frozen surimi for the seafood production has been lacking under the circumstances of the worldwide consumption growth.

Frozen surimi is now eagerly aspired to be produced in the world, not only the limited species of fish or the limited area.

「冷凍すり身」といえば北洋で獲れるスケソウダラが代表的な魚でしたが、近年ではイトヨリやミナミダラ、ホキなどの魚も練り製品に使用されています。



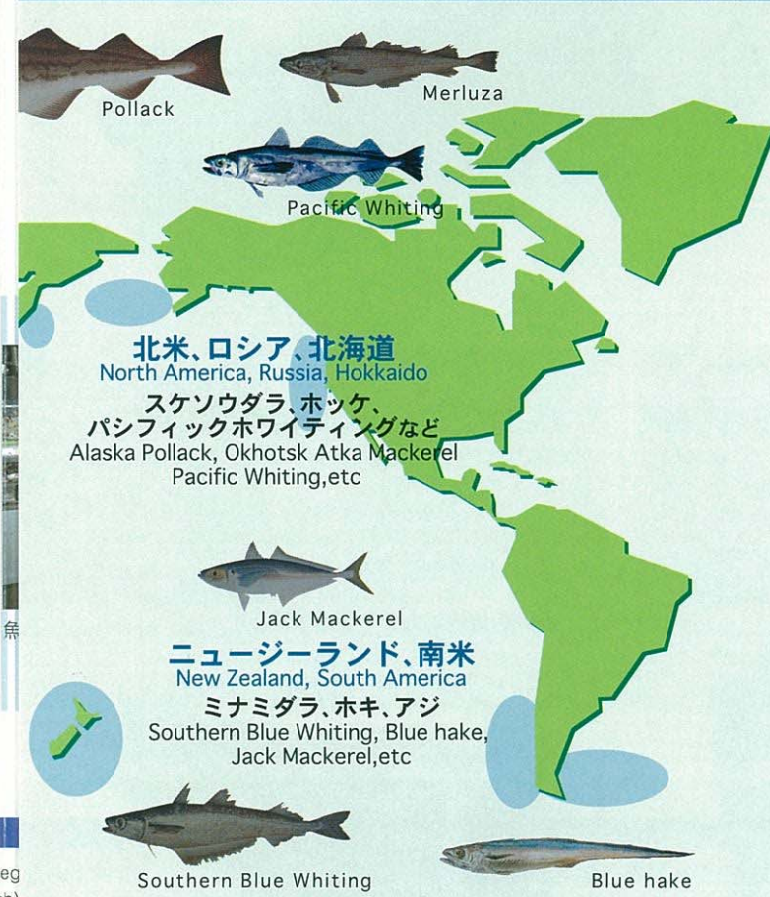
ALASKA POLLACK caught in the northern sea has been the main species for the material fish of the frozen surimi, however the other species as thread fin bream(ITOYORI), southern blue whiting(MINAMI TARA), blue hake(HOKI) has been used for the surimi production in recent years.



## 主要な冷凍すり身原料魚種の漁場



## The main fishing grounds of the frozen surimi's material fish.



## 近海で獲れるいろいろな魚で すり身を作ってみませんか？

近海物のすり身ではエソ、グチ、ホッケ、アジ、ハモなどが代表的な魚ですが、ホタルジャコ、トビウオ、イワシ、サバなどのすり身で、地域限定のオリジナル商品も数多く作られています。

We, YANAGIYA MACHINERY CO.,LTD. can design the various surimi production plant according to the various fish species, the various production volume and so on.

We hope the surimi production using the various fish will start worldwide in the near future.

## Various fish species caught in the seas near Japan.



小エソ  
Little Lizardfish



シログチ  
White croaker



小アジ  
Little Jack Mackerel



ホタルジャコ  
Acropoma



イワシ  
Sardine



トラギス  
Harlequin sandsmelt



インドの漁港で山積みされた「イトヨリ」(in INDIA)  
Threadfin bream(ITOYORI) in a heap at the fishing port.



マレーシアの漁港/水揚げされた魚  
The fishing port in Malaysia and the unloaded fish.



海外のすり身工場  
The overseas frozen surimi production plant.



冷凍すり身  
FROZEN SURIMI BLOCK



カニカマ  
SURIMI STICK



魚肉ソーセージ  
Fish sausage



かまぼこ  
steamed fish paste

# SURIMI PLANT

ヤナギヤは、単体機械からプラントまで  
お客様のご要望にお応えします。

Yanagiya satisfy the user's request by making the most of our  
long year's experience for SURIMI PLANT.



小型スリ身プラント  
SMALL SCALE SURIMI PLANT

ヤナギヤのスリ身プラントは、魚洗機、魚肉採取機、  
晒し装置、ロータリースクリーン、裏漉機、脱水機を  
組合せ、人手を極力使用しないで大量のスリ身を生  
産するものです。晒しの基本に基づいて設計し、効  
果的な水晒しで衛生的な、しかも、どのような魚種に  
も対応できる画期的な省人化プラントです。生産能  
力に応じて設計致しますので御相談下さい。

YANAGIYA SURIMI PLANT is useful for the  
mass production using Fish Washer, Meat  
Separator, Bleaching, Rotary Screen, Refiner  
and Screw press, etc by the less man-power.  
We design based on the standard philosophy  
of Sarashi, and sanitary, applicable for the  
various species of fish by using the effective  
bleaching process.  
We design the plant according to the required  
production volume.

ユーザーの希望、要望に応える  
プラントづくり。

Plant designing that meet the user's re-  
quirement and the request.

また理想のプラントを作り上げる為に、お客様とのコミュニケーション  
を大切にし、長年の実績・経験に基づいた、ハード・ソフト両面のプラ  
ントを提供いたします。

We treasure the communication with the customer to design  
the ideal plant and offer the planning including both software,  
hardware based on our long experiences and the achieve-  
ment.

刻み続けること...KEEPING TIME...

Since  
1950

1950年(昭和25年) スタンブ式魚肉採取機を開発  
1958年(昭和33年) ロール式魚肉採取機を開発  
1965年(昭和40年) スリ身プラント製作

in 1950 developed the stamping type meat separator  
1958 developed the drum type meat separator  
1965 started manufacturing the complete surimi plant

ヤナギヤは、半世紀以上に渡ってスリ身プラントの開発、改良  
を続けてきました。その豊富な経験と確かな技術で国内をは  
じめ、タイ、マレーシア、インド、ペルー、オーストラリア、メキ  
シコ等、世界各国で数々の実績と信頼を得ています。

YANAGIYA has been developing, improving the surimi  
plant for more than the half century.  
Therefore we obtained the numerous achievement  
and the reliance in the domestic market, Thai-  
land, Malaysia, India, Peru, Australia, and all over the  
world for our innumerable experiences, solid tech-  
nologies.



大型スリ身プラント BIG SCALE SURIMI PLANT  
(輸出先:オーストラリア) (supplied to Australia)



頭と内臓を取ります



魚洗機出口

## 1 魚洗機

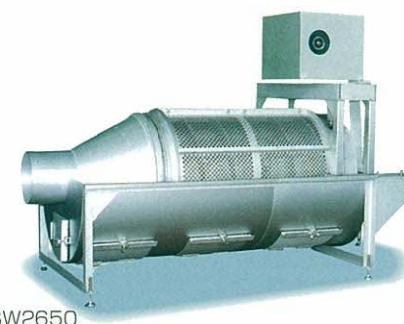
Fish Washer SW2650/SW80

●魚洗機はロータリー式の連続魚洗機と、  
攪拌羽根によるバッチ式簡易魚洗機  
があります。

After the fish dressing, those are washed in  
the fish washer.

Rotary fish washer has the rotating cylinder  
and for the continuous processing plant.

The fish washer with the stainless tank is al-  
so available (batch type).



SW2650



SW80



SW80攪拌羽根  
mixing blade

## 2 魚肉採取機

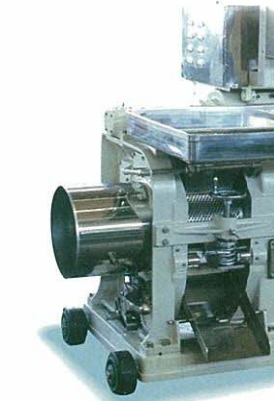
Meat Separator SY400/SY300/SY200/SY100

●小型魚から大型魚まで、魚種を問わず採肉が  
可能です。

Fish meat separating is possible  
species of fish.(small fish to large f



SY400



魚洗機仕様 Fish Washer Specification

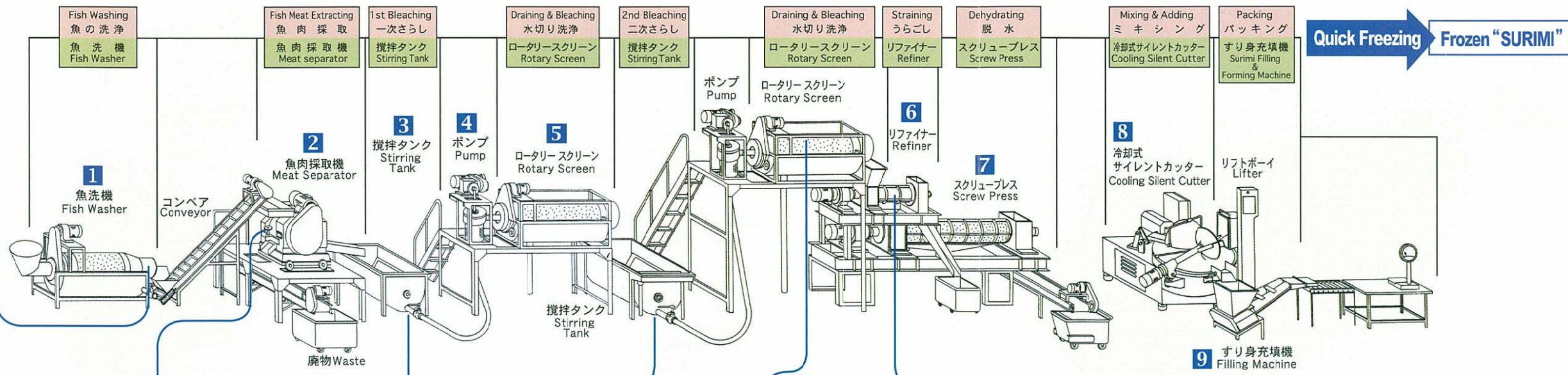
型式 model	能力 capacity	モーター power	重量 weight	寸法(mm)間口×奥行×高さ dimension(mm)L×W×H
ロータリー魚洗機 SW2650 Rotary Fish Washer SW2650	1200~2000kg/h	1.5kw	400kg	2650×1050×1600
魚洗機 SW80 Fish Washer SW80	60~80kg/1バッチ (batch)	0.4kw	120kg	1260×680×1000

魚肉採取機SY400/SY300/SY200/SY100

型式 model	網ロール径 drum diam
SY400	400mm
SY300	310mm
SY200	230mm
SY100	162mm

## スリ身プラントフローシート SURIMI PLANT Flow Sheet

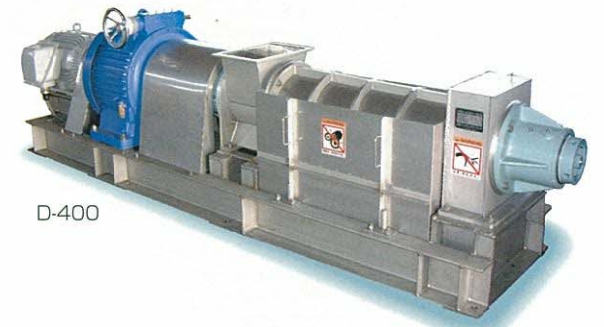
魚種と生産量に応じてもっとも効果的な方法で設計・施工します。  
We design・install the line by the most effective method according to the species of the fish & the required production volume.



### 6 リファイナー

Refiner

The refiner is a kind of strainer to make the fish meat finer.  
The fish meat is pressed by the screw of the rotator inside and the finer fish meat is extracted out through the holes of the strainer mesh.  
This is another main part of the process that influences the quality and the yield of surimi.



D-400

### 4 魚肉ポンプ

Fish Meat Pump

### 5 ロータリースクリーン

Rotary Screen

The rotary screen has the rotating sieve of wire net which separates fish meat from impurities by mixed water, when fish meat is pumped up together with the water.  
The automatic showering device is attached.

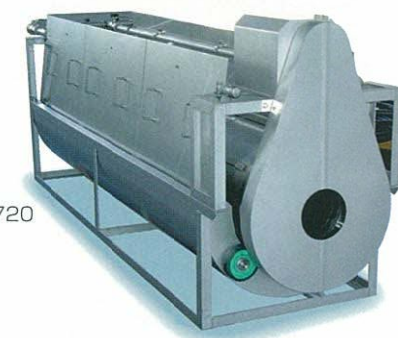
### 7 スクリュープレス

Screw Press

The screw press dehydrates the fish meat to the limited water content.  
The refined fish meat is pressed by the screw of the rotator inside and the waste water is extracted out through the holes of the mesh.  
This is also main part of the process that influences the quality and the yield of surimi.



RS4720



HR-550

#### 魚肉ポンプ仕様 Fish Meat Pump Specification

型式 model	能力 capacity	モーター power	重量 weight	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ dimension (mm) L×W×H
6インチシングルポンプ/6inch single pump	MAX100ℓ/min	0.75kw	150kg	700×430×1500

#### ロータリースクリーン/リファイナー/スクリュープレス仕様 Rotary Screen/Refiner/Screw Press Specification

	型 式 model	能 力 capacity	モーター power	重 量 weight	寸法(mm) 間口×奥行×高さ dimension(mm) L×W×H	
ロータリー スクリーン Rotary Screen	RS4710	スクリーン寸法 Screen Size	470×1000mm	0.4kw	240kg	750×1450× 980
	RS4720		470×2000mm	0.4kw	270kg	750×2450× 980
	RS4730		470×3000mm	0.75kw	300kg	750×3450×1000
リファイナー Refiner	D-200	500～800kg/h	5.5kw	800kg	650×2200× 600	
	D-300	900～1500kg/h	11kw	1300kg	780×3130× 840	
	D-400	1500～2200kg/h	15kw	1800kg	1180×3750× 950	
スクリュー プレス Screw Press	HR-200	100～200kg/h	0.4kw	780kg	520×2290× 980	
	HR-300	200～400kg/h	0.75kw	1200kg	700×4550×1150	
	HR-400	300～700kg/h	1.5kw	1950kg	1000×5640×1350	
	HR-550	600～1000kg/h	2.2kw	3000kg	1000×7500×1450	

### 3 さらし装置

Stirring Tank

●能力に合わせて設計・製作致します。  
Sarashi (Fish Meat Bleaching)  
Sarashi plays an important role in the surimi processing.  
We get highly refined fish meat protein through this sarashi process and by this process, the impurities such as fish oil, blood, small bone are dissolved and removed by stirring the separated flesh in the chilled water.



●小魚の採肉や少量生産・研究室用に最適です。  
The dressed fish is separated in the fish meat and the waste as the skin, bone, etc.

regardless of the  
(n).



#### SY100仕様 Meat Separator Specification

穴径 drum hole diam	処理能力 capacity	モーター power	重量 weight	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ dimension (mm) L×W×H
5mm	原魚3500kg/h	7.5kw	1800kg	1300×1350×1350
5mm	原魚1200kg/h	3.7kw	800kg	1000×1100×1300
4mm	原魚500kg/h	2.2kw	350kg	860×850×1200
4mm	原魚200kg/h	0.75kw	230kg	720×750×1020

## 8 冷却式サイレントカッター

Cooling Silent Cutter Type SCC300/SCC230

This cutter has the cooling water circulation inside of the bowl to keep the fish meat temperature as low as possible. It is very important to keep the fish meat temperature lower for the quality of the fish meat.



SCC230

## 9 スリ身充填機

Filling Machine

The fish meat is filled into the poly-ethylene bags.



SS2000

冷却式サイレントカッター仕様 Cooling Silent Cutter Type SCC300/SCC230 Specification

型 式 model	皿内径 bowl	皿容積 bowl capa	刃 数 knife	刃回転数 knife rotation	皿回転数 bowl rotation	全動力 power	重 量 weight	寸法(mm)間口×奥行×高さ dimension(mm)L×W×H
SCC300	1423mm	300ℓ	6	1400rpm	10rpm	36.7kw	2550kg	2950×1880×1860
SCC230	1294mm	230ℓ	6	1400rpm	10rpm	27.5kw	2350kg	2560×1880×1750

スリ身充填機仕様 Filling Machine Specification

型 式 model	能 力 capacity	モーター power	重 量 weight	寸法(mm)間口×奥行×高さ dimension(mm)L×W×H
SS2000	500~2200kg/h	5.5kw	600kg	800×1300×1300

## ミートチョッパー

Meat Chopper



32号M-1



42号MGB

ミートチョッパー仕様 Meat Chopper Specification

型 式 model	モーター power	重 量 weight	寸法(mm)間口×奥行×高さ dimension(mm)L×W×H
52号M-1	3.7kw	300kg	1100× 500× 960
42号M-1	2.2kw	250kg	1000× 400× 930
32号M-1	1.5kw	200kg	820× 400× 850
52号MGB	3.7kw	280kg	1000× 660× 1450
42号MGB	1.5kw	200kg	1050× 630× 1250

裏漉機仕様 Strainer Specification

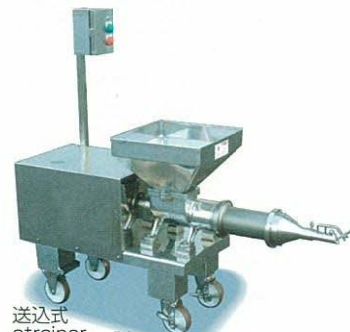
型 式 model	能 力 capacity	モーター power	重 量 weight	寸法(mm)間口×奥行×高さ dimension(mm)L×W×H
高速式	800~1000kg/h	3.7or5.5kw	280kg	1250×2050×1100
送込式	500kg/h	1.5kw(2HP)	180kg	500×1280×1050
	220kg/h	0.75kw(1HP)	140kg	500×1100×1000

## 裏漉機

Strainer



高速式(冷却ジャケット付)  
High speed strainer  
(with cooling jacket)



送込式  
strainer  
(with feeding device)

**Yanagiya**  
Innovation & Communication

株式会社ヤナギヤ

本社工場 山口県宇部市善和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)6909-4880  
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 Yamaguchi 759-0134 Japan  
TEL+81-836-62-1665 FAX+81-836-62-1611  
Yokohama Branch 2-15-1 Tsurumi-choh, Tsurumi-ku Yokohama-shi, Kanagawa 230-0051 Japan  
TEL+81-45-511-1492 FAX+81-45-502-1248  
Osaka Branch 31-8 Kuwasaishinmachi, Kadoma-shi, Osaka 571-0043 Japan  
TEL+81-6-908-4475 FAX+81-6-909-4880  
Sendai Branch 1-4-13 Ideka, Miyagi-ku, Sendai-shi, Miyagi 983-0012 Japan  
TEL+81-22-254-2888 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