

## ○ 株式会社泉井鐵工所

- ・設立：1937年(昭和12年)11月
- ・資本金：43.6百万円
- ・代表：代表取締役 泉井 安久
- ・特記事項：
  - 特許取得「シャーベット氷製造機」(特開2007-132649)、「スラリーアイス製造装置」(特開2013-36628)
  - 平成22年2月 第24回高知県地場産業大賞受賞(高知県産業振興センター)
  - 平成23年11月 第6回モノづくり連携大賞受賞(日刊工業新聞社)
- ・事業内容：スラリーアイス製造装置、マグロ延縄用各種漁撈機械、底引ウインチ他漁撈機械、船用甲板機械、ウインチ等

### <紹介製品>

魚介類の鮮度保持に最適な「スラリーアイス製造装置」

### <注目点>

- スラリーアイスのメリット
  - 細かな氷で魚体との接触面積が広く冷却速度が速い
  - 柔らかな氷で魚体に傷がつきにくい
  - 流動性に優れ、ポンプ移送が可能で作業性が向上
  - 解凍時のドリップを抑制

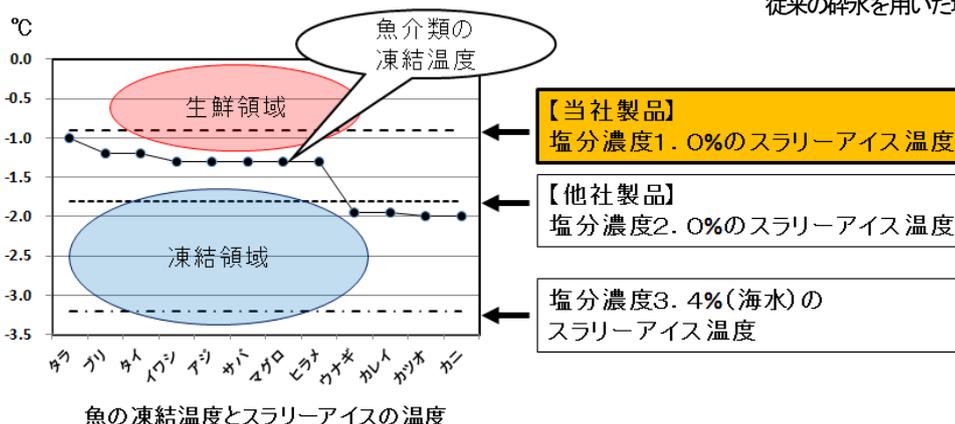
・従来のスラリーアイス製氷装置の多くは、塩分濃度2%以上の塩水から製氷しています。この氷は約マイナス2℃で早く冷えるものの、冷えすぎて魚介類が凍結してしまう課題がありました。

・スラリーアイス温度は製氷に用いる塩水の塩分濃度で決まるため、凍結境界温度であるマイナス1℃のスラリーアイスを実現するため、高知工科大学等との共同研究を経て、塩分濃度1%の塩水から製氷する技術を確立し、魚介類を凍結することなく鮮度保持できる装置を開発しました。

魚種等に応じて、塩分濃度1.0~3.4%(マイナス1~マイナス3℃)のシャーベット氷が供給可能です。



高知→東京の輸送実験結果(33時間後)  
当社製品によるスラリーアイス(左)と従来の砕氷を用いた場合(右)の比較



### <製品展開例>

- 下記用途に展開し、技術開発・検証を進めています。
- ・魚介類のほか、野菜等生鮮食品の鮮度保持や低温流通用に
  - ・スーパーマーケット等、流通施設における冷凍食品の解凍に
  - ・製氷部(コアユニット)の技術提供を必要とされる企業様との、共同開発も可能です。

### <連絡先>

〒781-7103 高知県室戸市浮津18番地      スラリーアイス事業部 次長 北村 和之  
 TEL 0887-23-2111 FAX 0887-23-2114  
 URL ; <http://www.izuitekkou.co.jp>      E-mail : k.kitamura@izuitekkou.co.jp