

回転式フードスライサーで 国内トップシェア



万能
スライサー



ハモ骨切り
スライサー



魚切り身スライサー
「魚やさん」

吉泉産業株式会社

独自のなフードスライサーで トップを走る

「人間の手によるスライスの技は本
当にすごいんですよ。食品スライサー
のバイオニアであり、トップメーカーで
ある我々は、いかに職人技に近づけ
るかを追求してきました」。こう語
るのは吉泉産業の佐々木啓益社長。

玉子焼やネギ、カマボコ等を均等
な厚さにスライスする「万能スライ
サー」を始め、キャベツや牛肉等の
素材を角切りやさいの目切りにする
「角切りスライサー」等、オリジナ
リティ溢れる商品を発表し、ヒット
させ続けてきた同社。大手食品メー
カーの工場等、質はもちろんだが、
それ以上に量が求められる現場に数
多く導入されている。

独自性ある商品群のなかでも、ひ
ととき目を引くのは「切り身スライ
サー」だ。鮭等の魚を均一に切り
分けて排出するこの機械。一見簡
単なようにも思えるが、加工前の魚
は形も大きさも不規則。それらを
均等に切り分けるこの装置には、ス
ライサー専門メーカーとしての技術
の粋が結集している。

「もともと当社は、刃物の熱処理
加工からスタートした会社です。切



全自動野菜洗浄脱水機
「ベジクリーン」

り身スライサーが、職人の手切りと
同様に「カドの立った」切断面をつ
くることができるのも、刃物について
研究を蓄積してきた当社ならではの
高度な技術があるからなんです」と
佐々木社長は自信を見せる。

また、切り身の体積を均一化する
装置にも技術が駆使されている。
切り身の切断面の計測を瞬時に行
うため、大手電機メーカーとの共同
開発によって実用化した、CCDカメ
ラを搭載しているのだ。

創業以来受け継がれた探究心が 新製品開発の原点

刃物の熱処理加工技術を原点と
する吉泉産業。創業は昭和30年。
先代社長によって設立された同社が
食品スライサーの分野に乗り出した
のは昭和40年代に入ってから。きつ
くは、近所のうどん屋から持ち込ま
れた「自動的にネギを切る機械をつ
くってほしい」という相談だった。刃
物に工夫を加えながら試行錯誤を
繰り返し、遂に完成したのが初期
型の卓上ネギ切り機「YS・10型」
だ。

それから50年近くが経った今も、
顧客の要望を聞き、形にするとい
う姿勢に変わりはなく、1台につき1
人の技術者が設計を担当し、自由
な発想でラインや用途に合わせたマ
イナーチェンジを行っていく。

「当社で働く技術者は好奇心や探
究心が強い人間ばかり。難題があっ
ても、積極的に挑戦していくことが
できる人材が揃っています」と話す佐
々木社長。

例えば、「骨切り10年」と言われ
るハモ切りを機械化した、「ハモ骨切
りスライサー」を日本で最初に開発
したのも同社である。社内の積極的
風土が生み出したこの装置により、
多くの人が気軽にハモを楽しめるよ
うになったのだ。

食料品の量産化やラインの合理化
が一層進むなか、「全自動野菜洗浄
脱水機」等、スライスの前後工程や
ラインの装置構成等、新しい分野へ
の進出も始めた同社。脈々と流れる
開拓精神で、これからも前進し続け
るだろう。

主な事業内容

食品スライサー、水加工
食品洗浄脱水機、食品
機械の設計・製造・販売 等



佐々木啓益さん
代表取締役

吉泉産業株式会社

Company
Profile

住所 〒573-0128
大阪府枚方市津田山手2-1-1
創業 昭和30年1月
設立 昭和63年11月
資本金 1,000万円
従業員 54名 (平成21年1月現在)
TEL 072-808-3003
FAX 072-808-3113

ISO 9001

<http://www.yoshiizumi.com/>

大阪
20