

# 株式会社 栄工製作所

お米業界に新たな旋風！！！！

業務用米ゲル製造機

代表者名	仲西 智	窓口担当	岡田 剛
電話/FAX番号	0883-53-8746/0883-52-5224	E-mail	info@sus-eiko.co.jp
住所	徳島県美馬市脇町字北星 161-3		
主要製品	ステンレス精密機械部品(各種バルブ・ノズル・シリンダー等)		
事業内容	金属機械加工・金属溶接加工・金属表面処理	URL	http://www.sus-eiko.co.jp
資本金(百万円)	10	設立年月	昭和57年5月
		売上(百万円)	—
		従業員数	82名

既存のフードプロセッサを凌駕する粘性の強い商品が加工できます！！！！

【業種】

食品加工業  
化学工業  
樹脂製造業

【適用可能分野】 食品加工業・化学工業・樹脂製造業

【開発レベル】  アイデア段階  試作/実験段階  開発完了段階  製品化段階

【特許の有無】 (  有  無 )

## (1) 技術の特徴・優位性

当社開発商品 ー業務用米ゲル製造機とはー

- **米ゲル**とは、加水した高アミロース米を炊飯・高速せん断攪拌することでゲル状に加工した新食品素材です。グルテンフリーであることから小麦粉に置き換わる食材として大いに期待されています。旧来からある米粉との違いは、米独特の風味が少なく、加工品に展開しやすく、また、保水性が高く水分量を調整することで粘性をコントロールすることができます。米パンレシピの一例;米ゲル、餅米白玉粉、牛乳、卵、砂糖、有塩バター、ドライイースト等(クックパッドより)
- 今回弊社が開発した**業務用米ゲル製造機**は、**オンリーワン**です。既存のフードプロセッサではできなかった米ゲルの強い粘性を問題にしません！！！！

## (2) 適用分野

【用途、分野】食品加工業

シュークリーム、米パン、お好み焼き、ハンバーグ、アイスクリーム、クリームパフェ、ムース、スポンジケーキ、シチュー他

使用する料理によって様々な特性！！！！  
ふわふわ・もちもち・トロトロなどなど！！！！



米ゲル製造工程



グルテンフリー米パン



シュークリーム



ハンバーグ

**高粘度対応!!**

**業務用  
ペースト  
製造機**

型式  
**H3010-F5**

材質 / SUS304

電源 / AC200V

容量 / タンク1台(13ℓ)  
0300×185L  
仕上げ 外面 #120ショットプラスト仕上げ  
内面 #400/バフ研磨仕上げ  
米ゲル製造:3倍加水…14合まで  
2倍加水…10合まで

本体寸法 / H1500×W520×D520

重量 / 200kg

消費電力 / 2.2kW

**ポイント**

- 米ゲル製造・れんこんなど野菜全般 また肉や魚にも使用可能です。
- 一般的なフードプロセッサでは強粘性に耐えられなかったが、モーターを強力にすることで長時間の連続運転も実現可能になりました。

株式会社 栄工製作所  
http://www.sus-eiko.co.jp/

平成28年度 徳島県農工商連携ファンド事業 採択品

知財・受賞歴・PR事項等

- ISO 9001:2015 年度版
- 地域未来牽引企業選定(2018年)

希望提携内容	食品加工業・化学工業・樹脂製造業
キーワード	高粘性加工・フードプロセッサ・ペースト