

A) 独自のレシピを商品化したい 飲食店・料理研究家様



神戸元町・中華料理店で大人気の麻婆豆腐を缶詰で販売したい！

レシピ有 → 店舗で調理 LABOへ郵送 → 試作 → 試食 → 試作品完成

まずは試作品で味ブレ等をチェック！

B) 既存の冷凍商品の缶詰化をしたい 食品メーカー様



冷凍食品のビーフシチューを常温で流通できる缶詰にして販売したい！

レシピ有 → サンプル商品を LABOに郵送 → 試作 → 試食 → 試作品完成

冷凍流通から常温流通で、保存コストもカット！

C) 食品ロス対策&地産品を活かした缶詰商品を作りたい 商工会・生産者の皆様



地元の規格外野菜を使ったカレーの缶詰を作って地域を盛り上げたい！

レシピ無 → ベースレシピ アレンジ → 試作 → 試食 → 試作品完成

オリジナル缶詰ベースを使用し、レシピがなくても短期間で缶詰試作！

※写真はイメージです。内容は変更になる場合がございます。



缶詰加工.com

< 導入設備について >

必要な機材を
すべて
レンタルで！



①
缶巻締機

②
殺菌調理釜



フードロス削減のために、いま日本の中小企業ができること。



業界初！レンタル多機能自販機を多くの皆様へ

缶詰加工.com

<https://kanzume-kakou.com/>

缶詰加工.comは「缶詰加工のご提案をする全国連携のグループ。缶詰製造機器の販売・レンタルに関することなら何でもご相談ください。



2022.07.21

■ 缶詰加工の全国連携グループとして



生産者や飲食店、商品開発者など、新鮮な食材を活かして長期保存可能な商品を作りたい皆様へ、缶詰加工のご提案をする全国連携のグループです。全国各地の中小企業が専門領域を活かして、日本経済を盛り上げて行きます！

詳しくはこちら

缶詰加工.com
公式ホームページ



缶詰加工に必要な機材を全てレンタルで。



自販機レンタルについては「自販機 SHOP」のカタログをご参照ください。

A) 真空缶巻締機 SAWADA / KIMURA

■SAWADA 高性能・真空缶巻締機

アドレアン方式で、安定性が高い巻締機

食材や加工食品を安全に長期間保存するため、空気・水・菌が入らないように真空状態で缶加工できる巻締機です。缶を置いたまま機械パーツが動いて巻締めるアドレアンシーマー方式で、缶詰ギリギリまで容量を増やせます。また3つの部品を交換すると、平3号から8号缶まで対応できます。

モーター	AC100V12W
真空ポンプ	AC100V 5.8A
外観寸法	W252xD456xH664mm



平3号・4号・5号・6号・7号・8号

本体



真空ポンプ



■KIMURA 超小型軽量・真空缶巻締機

持ち運びできる小型軽量巻締機

SAWADA 同様に食材や加工食品を安全に長期間保存するため、空気・水・菌が入らないように真空状態で缶加工できる巻締機です。下部の土台が動いて巻締めるシーマー方式採用。小型軽量で持ち運びもやすく、イベントにも最適。また低コストで導入できるのが特徴です。

モーター	AC100V12W
真空ポンプ	AC100V 5.8A
外観寸法	W150xD340xH500mm



7号・8号

本体



真空ポンプ



B) 殺菌調理釜（小型高温高圧調理機） パナソニック/平山製作所

■Panasonic 小型高温高圧調理機「達人釜」 FCS-KM77



■F 値制御モード搭載

到達させたいF値・加熱温度を設定することで、メニュー開発時の試作回数を抑えます。

■タッチパネル&USBポート搭載

タッチパネルで操作性が向上。またUSBポート搭載で試作記録をパソコンで管理できるようになりました。

■プリンター内蔵

別途準備が必要だったプリンターを内蔵することで、スペースと費用を節約しました。

外形寸法	W 600 × D 560 × H 1,009 (mm)
電源 (定格電圧)	単相 200 V 50/60 Hz 30 A 推奨
消費電力	4 kW



■HIRAYAMA 小型高温高圧調理器 HLM-36EF



■F 値制御モード搭載

到達させたいF値・加熱温度を設定することで、メニュー開発時の試作回数を抑えます。

■圧力が細かく設定できる

具材や食品の種類に応じて、加圧圧力を細かく調整可能。微妙な食感にこだわりたい方におすすめです。

■シャワー冷却方式採用

上からのシャワーによる冷却方式を採用しています。

外形寸法	W 602 × D 679 × H 1,064 (mm)
電源 (定格電圧)	単相 200 V 50/60 Hz 25 A 推奨
消費電力	5 kW



※F値や芯温などを印刷するプリンターをセットでご用意しています。

缶以外の加工について

■TOSPACK レトルトパウチ真空包装機 HVP-282



- ・高温の食材もレトルトパウチ可能
- ・非接触温度センサー搭載
- ・10°傾斜で液体もらくらくパック

外形寸法	W 320 × D 575 × H 620 (mm)
電源 (定格電圧)	AC100V
消費電力	1.35 kW