



ハートの熱さを誇りに新たな機械の開発に取り組む

株式会社品川工業所 奈良県磯城郡田原本町

株式会社品川工業所は、食品加工・製菓・理化学用機械の製造販売を行う、今年で創業 108 年を迎える老舗企業である。

同社の製造した機械によって作られた食品、製菓は、コンビニやスーパーの食品売り場等に多数並べられている。また、食品加工機械の製造過程で培った技術を応用し、医薬品等理化学業界向けの機械の製造販売も行っている。

「先鋭的な技術革新も、次世代の『食』への探究も創り出し活かすのは『ハート』との考え方のもと、多様化、複雑化するニーズに応え、新機種を開発・提供することで社会に貢献している会社である。

会社概要



会社名：株式会社品川工業所
所在地：奈良県磯城郡田原本町八尾
508 番地
電話：0744-32-4055
FAX：0744-33-3480
創業：明治 43 年 9 月
設立：昭和 31 年 12 月
代表者：代表取締役社長 庄野 明
資本金：45,000 千円
従業員：145 名
事業内容：食品加工・製菓・理化学用機械の製造販売
URL：<http://www.qqqshinagawa.co.jp>



本社社屋

多種多様な機械を提供

株式会社品川工業所は、明治 43 年に大阪市内で個人創業し「餅つき」の機械化に取り組んだのがはじまりである。昭和 31 年に株式会社に改組し昭和 37 年に現在本社のある奈良県田原本町に工場を開設、平成 27 年に庄野明氏が社長に就任している。

同社は今年で創業 108 年を迎える老舗企業で、食品加工・製菓用の機械を製造する過程で培ってきた技術やノウハウを活用し、食品、菓子業界に加え、理化学業界にも多種多様なニーズに合った効率性、安全性の高い機械を提供できることが強みである。

特許は 20 件以上保有している。中核となる部分はあえて申請していない。以前、業務用餅つき機の特許が切れた時、他の業者がその技術を活用し、家庭用餅つき機などを製造・販売した。同社の技術が秀でていていることを示している出来事の一つである。

たまご焼機と「真空加工」を活用した機械の開発

同社は、外食産業がブームになった大阪万博当時「たまご焼」の機械化の依頼を受ける。昭和 46 年に「全自動連続たまご焼機」の開発に成功し、現在はたまご焼機だけで 400 種類以上の形状の違う機械製造が可能で、全国シェアは 6 割を占めている。中でも、「自動式たまご焼機 EPX 型」は充填、油拭き、かき混ぜ、焼成、反転、取出しを自動化することで大量生産（出汁巻きたまご一時間最高 800 本）にも対応できる。

また、同社は「真空加工」という技術に早くから着目し、平成 2 年に「真空フライ装置」を開発した。揚物の場合、油温 180 度程度が一般的だが、

約 100 度で揚げることで、焦げ付き、変色を防ぎ、原材料に含まれる栄養素・ビタミンを壊さない上、油を飛ばしベタツキを抑えることでサクサクとした食感に仕上げることができる。主に大手菓子メーカーの商品製造過程で使われている。

また、長年培ってきた「攪拌（まぜる）」技術を活かし「加熱攪拌機『A Q 型』」を製造。食材を混ぜる攪拌羽根の形状を独自開発し、様々な要望に対応できる。コンビニ業界から炒飯調理機製造の依頼があった時も、米粒を潰さずほぐす特殊な形状の羽根を独自開発しパラパラとした食感のある本格的な炒飯を作ることに成功した。

今では、国内だけでなく、東南アジアを中心に日本食ブームでもあり、現地の多くの食品工場で同社の機械が利用されている。



加熱攪拌機「A Q 型」

高速混練造粒機 TMG 型

理化学用機械の開発

食品業界以外にも、理化学業界向けの機械も取り扱っている。「造粒機」は、薬の製造過程でこれまで別々に行われていた「混合・混練・造粒・球形化」のプロセスを一機で行う効率性の高い機械である。中でも「高速混練造粒機 TMG 型」（トリプルマスター）は、大阪府立大学大学院工学研究科との産学連携による共同研究で開発した装置で、コーティング用の球形顆粒から打錠用のソフトな顆粒まで様々なタイプの造粒に対応可能である。平成 19 年には「農林水産大臣賞」、平成 20 年には「第一回奈良県ビジネス大賞最優秀賞」

を受賞している。

創業理念を貫く

同社の技術者は 22 名、平均年齢は 30 代前半と若い。「技術者にとってクレーム対応が一番の技術修得の場となる。社内にいるだけでなく、営業担当と帯同し、現場で起こっていることを実際に自分の目で確認し、解決することが最も大切である」と庄野社長は語る。

また、創業から 100 年以上、同社が大事に守っているのが創業者である品川常市氏の掲げた創業理念「己の為に財を希^{こいねが}わず 客の為に責を辞^{おのれ}せず」である。「過去に扱ったことのない技術が必要な装置の開発、製造でも、努力を惜しまず挑戦する」というハートの熱さを誇りにお客様のニーズに応えている。



テスト室兼常設展示場

今後のビジョン

今後は「少子高齢化が進む中、医薬品等の理化学部門に注力していく。サプリメント、健康食、高齢者向け食品の製造機械の開発に取り組み、当社の売上シェア 5 割を目指す」と庄野社長は語る。

また、本社新社屋内に設けた「テスト室兼常設展示場」を積極的に活用し、実際に機械を使用してもらうことで、機械の性能をより多くの人に理解してもらいたいと考えている。

今後もお客様のニーズにあった機械の開発、製造に熱いハートを持って取り組むことで社会に貢献していく。（中井正人、島田清彦）