

N E X T S T A G E

Company Profile



YOSHIDA KIKAI

株式会社ヨシダキカイ



半世紀超の実績と信頼で、 ベストな食品加工設備を提案。

ヨシダキカイは1962年の創業以来、
フライ設備を筆頭に、焼成・煎り・味付・乾燥など
製菓・食品加工の全ての加工設備を作り続けています。
フルオーダー、セミオーダーでお客さまに合わせた設備を提供し、
原料加工から包装設備も含めたトータルサポート、
設計・製造・販売・メンテナンスまで行い、
食品加工製造に係わる幅広い問題を解決できることが強みです。
培ったノウハウや実績をベースにしながら、
食の安全への意識が高まる中で求められる工場内環境の向上や
人員確保が困難な時代における製造設備の自動化による効率化など
近未来の工場環境を先取りして提案してまいります。



フライ設備は、「フライのヨシダ」へ。

フライ設備の製造販売を開始し、バッチ式・コンベアー式の両設備を全国の食品・製菓メーカー様にお使いいただいて約50年。

食品・製菓のあらゆる原料をフライし、歴史と経験を積み重ねてきました。

時代のニーズへの対応力とたゆまぬ技術革新への努力により、

工場環境に優しい燃焼装置や毎日洗浄・除菌できるフライ設備をご提案し、フライ設備の更なる省力・無人化も目指しています。



品質と耐久性に優れたハイスペック型フライヤー

バッチ式フライ設備

1. 丸ナベ外径 (標準): $\phi 900$ 、 1200 、 1500 、 1800 mm *
2. 丸ナベ深さ (標準仕様): 浅底型 (せんべい用)、標準型 (かりんとう、揚げ玉用)、深底型 (スナック用)
3. 単体での使用と連続丸ナベの組み合わせが可能
4. 燃焼方式: ガス燃焼熱交換方式、蒸気熱交換方式、ガス及びオイルバーナー直接加熱方式



コンベアー式フライ設備

1. コンベアー幅 (標準): $W600$ 、 1000 、 1200 mm *
2. フライナベ深さ: 抑え組むフライ製品の浅底型、浮かせるフライ製品の深底型
3. 単体での使用と連続多段階フライの組み合わせが可能
4. 燃焼方式: ガス燃焼熱交換方式、蒸気熱交換方式、ガスバーナー直接加熱方式

※オプションでサイズ変更可能



豊富なオプションでフライシステムをトータル提案

フライヤー周りの環境改善と品質アップをサポート

基本オプション

自動攪拌装置

製品を均一にフライ、攪拌。フライカゴに取付けるタイプと単体設備のタイプがあり、攪拌する羽根も製品に合わせた色々な形をご用意。

脱油装置

フライした製品の脱油を行い、バッチ式にもコンベアー式にも接続可能。脱油カゴ本体外径は、 $\phi 700$ 、 800 、 1000 mmの3サイズが標準、更にコンベアー式の場合には生産量に合わせてツインタイプも可能。



附帯オプション

原料投入装置

フライ設備にフライ原料を指定量で安全に投入。かさ計量と重量計量の2種類。

脱油製品排出装置

フライ・脱油した後の製品を次の工程に搬送。ベルト式、バケット式の2種類。

食用油濾過及び中和装置

フライ設備稼働中または稼働後に使用した食用油を濾過し、中和で酸化を防止。種類も豊富でどんな油にも対応可能。

原料乾燥装置

フライ原料を水分調整し、製品の膨張具合を調整。

フライ製品冷却装置

フライ後の製品の熱を除去し、次工程の加工を安定化。

フライ製品味付装置

フライ後の製品に粉体、液体、個体を添加し、味付加工。

フライ製品選別装置

回転式もしくは振動式のフルイ装置でフライ後の製品の欠片や不純物を除去し、良品を選別。

環境オプション

油煙除去装置

フライ時に出る油煙を水に吸着させ、工場内や屋外への油煙飛散を防止。

電解水装置

電解アルカリ水でフライ設備に付着した油脂を分解、電解酸性水でナベや配管内部を除菌洗浄。

製菓機械を設計・製造・販売・メンテナンスまで一貫し



焼成設備

鉄板加熱方式焼成設備

1. 電気加熱方式(電気コイル加熱式)
2. ガス加熱方式
(直接加熱式、赤外線バーナー加熱式)

直接加熱方式焼成設備

1. 電気加熱方式(ヒーター加熱式)
2. ガス加熱方式(赤外線バーナー加熱式)



味付設備

味付設備

1. ドラムミキサー方式
(標準回転攪拌式、外部加熱回転攪拌式)
2. 回転円筒方式
3. 液体漬込み方式
4. シャワー方式
5. スポンジ方式

粉体掛け用味付設備

1. ドラムミキサー方式(標準回転攪拌式)
2. 回転円筒方式

個体掛け味付設備

1. ドラムミキサー方式(標準回転攪拌式)



乾燥設備

製菓・食品加工の原料専用乾燥設備(加熱)

1. 回転加熱方式
(電気加熱式、ガス加熱式、蒸気加熱式)
2. 循環加熱方式(ガス加熱式、蒸気加熱式)

製菓・食品の製品仕上げ加工用乾燥設備(加熱)

1. アミベルトによる連続加熱乾燥方式
(ガス加熱式、蒸気加熱式)
2. 棚式加熱乾燥方式(ガス加熱式、蒸気加熱式)

製菓・食品の製品仕上げ加工用乾燥設備(冷却)

1. アミベルトによる連続除湿冷却方式
(送風ファン式、冷却ファン式)
2. 棚式除湿冷却方式(送風ファン式、冷却ファン式)



てお届けしています。



煎り設備

平煎り設備

1. ガスバーナー直接加熱+赤外線バーナー加熱併用式(加熱量デジタル調整式)

砂煎り設備

1. ガスバーナー間接加熱方式(並塩もしくはカルシウム材仕様)



特殊設備

- ドーナツ用ワイヤーカッター機
フライドーナツ専用生地成形。
- クリームサンド機
固形具材の含まれたクリームを成形押し出し。
- ワーナーミキサー
ハードタイプビスケット専用。クリームのミキシングも可能。
- ゼリー充填機
粘性の高い液体を定量充填。



その他付属設備

- 食品直搬送専用コンベアー設備：加工食品を直接搬送。
- バケツ搬送設備：一定量をバケツが移動して次の工程に搬送。
- エアー搬送設備：空気の圧力で製品を搬送。
- フルイ・選別設備：破損した製品の選別や異物を除去。
- フライ油濾過設備：食用油の濾過及び中和。
- 原料・製品保存タンク設備：個体、液体、粉体の保存と温度管理。
- ファインバブル発生設備：ナノバブルを発生させる装置。



工場環境改善設備



酸性電解水で除菌・脱臭
手をかざすだけの非接触式手洗い器

細菌を除去する「電解水」

- 電解水装置
酸性電解水、アルカリ性電解水を生成し、工場内の洗浄・除菌に利用します。
- 手洗装置
微弱酸性電解水により工場内入室時の除菌に役立ちます。
- 油煙除去装置
フライ設備から発生する煙を水の中に閉じ込めて処分します。

会社概要

商号 株式会社 ヨシダキカイ
所在地 本社
〒490-1213 愛知県あま市乙之子江又ギ2番地
TEL 052-444-2116 FAX 052-444-9732
東京出張所
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-8-2 鉄鋼ビルディング4階
TEL 03-6870-7875

設立 1964年4月
資本金 1,000万円
代表者 代表取締役 吉田 眞治
事業内容 製菓・食品加工設備の設計・製造・販売及び管理メンテナンス
機械器具設置工事業(愛知県知事許可 第67685号)

取引銀行 三菱UFJ銀行蟹江支店、十六銀行美和支店 他
所属団体 日本食品機械工業会、日本包装機械工業会、中部包装食品機械工業会

沿革

1962年 愛知県海部郡大治村に吉田機械工業所として会社設立。
創業者 吉田幸男が製菓・食品加工機の設計、製造、販売を開始。

1964年 吉田機械工業株式会社に組織変更。創業者 吉田幸男が代表取締役に就任。

1980年 ヨシダキカイ工業株式会社に組織変更。

1984年 本社工場を愛知県海部郡大治町三本木柳原132番地へ移転。

1989年 スナック原料用の乾燥設備の特許取得および販売開始。

1997年 代表取締役に吉田眞治が就任。

2008年 高効率燃焼型フライヤー(AF06シリーズ)を販売開始。

2012年 業務拡大を図るため、本社をあま市乙之子江又ギ2番地に移転。
社名を株式会社ヨシダキカイに変更。

2012年 馬鈴薯でんぷん由来のせんべい焼成設備を開発、原料加工・焼成・フライ・
味付・仕上・選別のせんべい製造トータル提案を開始。

2014年 かりんとう用生地切断設備を開発、原料加工・フライ・味付・仕上の
かりんとう製造トータル提案を開始。

2016年 ドーナツ用設備の生地加工が可能となり、生地成形・フライ・味付・冷却の
ドーナツ製造トータル提案を開始。

2017年 ハードタイプビスケット専用ワーナーミキサー、クッキー成形用スタンピングカッター、
クッキークリームサンド機を販売開始、ビスケット市場へ参入。

2017年 工場内環境改善提案の為、(株)テックコーポレーションと販売代理店契約を締結、
電解水装置の販売及び自社販売設備への導入を開始。

2020年 丸型バッチ式フライヤーの新機種(YBFシリーズ)を販売開始。
耐久性の高い耐火レンガ保温型直火式と高効率燃焼の熱交換方式を一新する。

2021年 東京出張所開設。



株式会社ヨシダキカイ
YOSHIDA KIKAI

〒490-1213 愛知県あま市乙之子江又ギ2番地
TEL 052-444-2116 FAX 052-444-9732 <http://www.yoshidakikai1964.co.jp/>