



代表取締役
齋藤雄一郎

浜通り復興に 向けたメッセージ

現在この開発は南相馬の工場で行っており、製品化が可能になれば、こちらの工場での生産を予定しています。

食の安心・安全を確保する食肉用軟骨自動判別とその自動切除装置の開発

食の安心・安全を確保する食肉用軟骨自動判別とその自動切除装置の開発

新規のX線透過技術、X線検出技術、AI画像処理技術を活用し、外食産業などで強く要望されている「食肉中の軟骨を自動的に選別できる装置」の開発を行い、食肉検査市場に安心・安全を目指した新しいサービスを提供します。

開発背景

本事業計画で従来のX線検査装置では見つけることが難しかった軟骨を自動認識し、これを自動的に切除し、食肉の安心安全を確保するとともに付加価値の高い食肉を供給する高度なサービスを提供するものであります。

実用化開発の目標

実用化時期	令和5年度(2023年度)
販売製品・サービス名	食肉中の軟骨検査自動切除装置
成果物(最終年度)	食肉中の軟骨検査装置と自動切除機の開発
創出される経済効果	外食産業などで強く要望されている「食肉中の軟骨を自動的に選別できる装置」の開発を行い、製品化後は浜通りにて組み立てを予定しています。

開発のポイント

要素技術	X線源は定評のある米国スペルマン製を採用し、ラインセンサーは食品業界ではあまり採用のない軟骨の物性を捉えて判別できるCdTeのセンサーを採用します。
開発のポイント	従来のX線検査機では見えなかった、食肉中の軟骨や散弾銃の弾などを識別できる検査機を開発しました。これにより従来の異物検査をより高精度なものにしました。

実施期間 2020~2022年

実用化開発場所 南相馬市

連携自治体 -

浜通り地域への経済波及効果

本事業は弊社が浜通りで事業を推進させるとともに、浜通りに立地する企業を活用し、実用化・事業化を展開する予定です。現在、浜通りの工場を利用して、食品加工機械を組み立てる事を検討しています。

これまでに得られた成果

本事業では従来の食品検査機器では識別できなかった食肉中の軟骨を認識できるようになっただけでなく、今までは見ることの出来なかった1mm径の散弾銃の弾を認識出来るようになりました。これにより得られたデータから、牛肉のショートプレートの表面付近に残った軟骨を自動切除出来るようになりました。

株式会社三和製作所

福島県南相馬市小高区飯崎字南原65-1
☎ 0243-48-4222 (担当: 齋藤雄一郎)
✉ saito.yuichiro@3wa-corp.jp

投資規模 1~5億円

開発人数 10~29名

販売時期 令和5年度(2023年度)

販売形態 軟骨検査機、及び軟骨切除機として販売

販売見込先 松屋フーズ等、牛肉を加工して提供する事業者

協業希望先 松屋フーズと一緒に開発し、販路を拡大します。

