

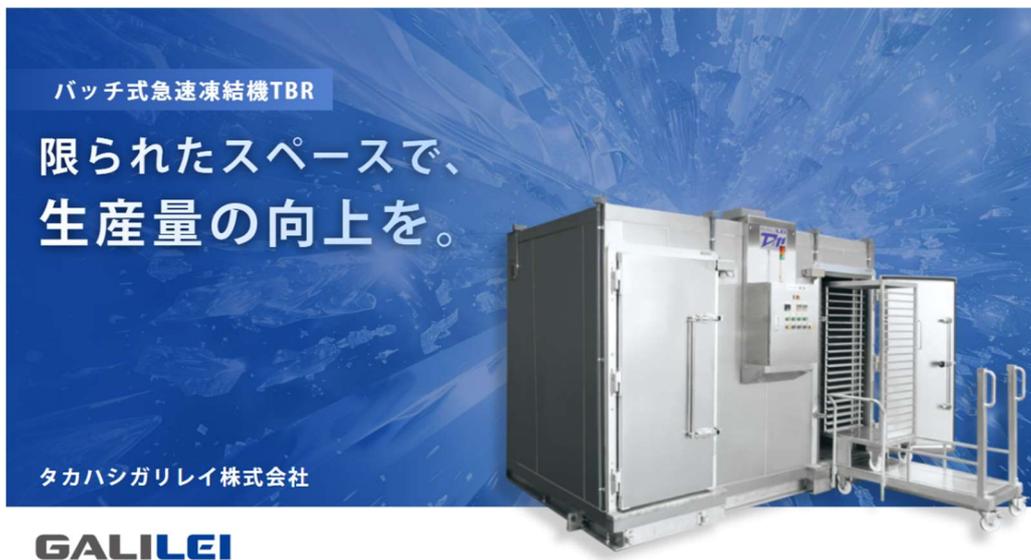
2026年2月25日

報道関係者各位

タカハシガリレイ株式会社

タカハシガリレイ | 食品工場の生産量向上を支援する 「バッチ式急速凍結装置 TBR」標準モデルを限定受付中

連続式急速冷却・凍結装置 トンネルフリーザー®のパイオニア企業であるタカハシガリレイ株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：鳴田 友和）は、食品工場における生産量の向上を支援するため、バッチ式急速凍結機（TBR）の規格モデル「TBR-30FF」を、短納期・特別価格で提供するキャンペーンを2月25日～3月31日の期間に実施いたします。



「生産量を増やしたいが、大型設備を置く場所がない」「今の凍結方法では時間がかかりすぎて、製造が追いつかない」。限られたスペースとリソースの中で、このような生産体制の限界を感じていませんか？

タカハシガリレイは、スペースを理由に生産拡大を諦めている現場に向け、省スペースかつ高性能なバッチ式急速凍結機「TBR」の標準モデルを開発しました。過去の実績データに基づき最適化された本モデルは、既存のオペレーションを大きく変えることなく、生産のボトルネックを解消します。

■開発の背景

近年の食品業界では、チルドから冷凍へのシフトや需要増に伴い、既存工場での生産能力強化が急務となっています。しかし、多くの現場ではスペースの確保に課題がありながらも「小型機（ブラストチラー／ショックフリーザー）や業務用の冷凍庫では生産量が足りない」という悩みを抱えています。

その結果、生産工程では「冷凍庫が空くの待つ時間」がボトルネックとなり、製造全体の効率低下を招いているケースが多く見受けられます。

こうした課題を解決するため、当社では、限られた設置スペースでも導入可能であり、急速凍結で生産力を強化できるバッチ式急速凍結機「TBR」標準モデルを規格化しました。これにより、省スペースと最大限の生産量確保の両立を実現しています。

■バッチ式急速凍結装置 TBR の 3 つの強み

1. 【圧倒的な処理能力】凍結時間の短縮で生産量を向上

一般的な冷凍庫（緩慢凍結）と比較し、急速凍結機である TBR は圧倒的なスピードで凍結を完了させます。例えば、冷凍庫で 300 分かかっていたハンバーグの凍結を約 30 分に短縮可能です。これにより「凍るまで次の生産ができない」という待ち時間を解消。1 日に複数回の生産サイクルを回すことが可能になり、限られた人員と時間の中で生産量を飛躍的に向上させます。

2. 【省スペース】既存工場にフィットする最適サイズ

TBR は「厨房用機器では少し足りないが、大型ラインを入れるほどではない」という、時間あたり 100kg～300kg の生産規模にフィットします。中でも本規格機は過去 5 年間のオーダーメイド受注データから「最も現場で使いやすいサイズと仕様（幅 3.2m×奥行 2.4m）」で時間当たり 100kg～200kg の生産量に特化しております。大規模なライン増設工事をせずに、既存工場の限られたスペースで運用が可能です。

3. 【柔軟な運用】多品種・小ロットや急な増産にも対応

TBR は台車に食品を乗せて庫内に入れるバッチ（回分）式のため、ロットごとに凍結条件を自由に変更することができます。主力商品の増産はもちろん、「午前と午後で違う商材を凍結」といった多品種生産や、季節ごとの変動案件もこの 1 台で柔軟に吸収。機会損失を防ぎます。

■規格化による「短納期・低コスト」

通常はオーダーメイドで設計・製造しているため、受注から半年程度のお時間を頂戴していますが、本キャンペーン期間中は規格モデルを事前に計画的に製造し在庫化しています。これにより、以下のメリットを提供します。

- 最短 2 ヶ月で納品： 3 月中の年度内納品や、急な増産対応もご相談下さい（※工事調整により変動あり）。
- 導入コストを抑制： 設計・製造コストの効率化により、通常のオーダーメイド品と比較して安価な価格設定を実現しました。

■「生産量シミュレーション」で導入効果が見える化

導入検討段階で、お客様の生産品目（水分率や形状など）に基づいた負荷計算を行い、「どの商品を、何分で、どれくらい生産できるか」のシミュレーションを無料で作成いたします。

また、当社の食品工場研究室「MILAB（ミラボ）」にて、実機を用いた凍結テストを実施することでより正確な生産量を算出し凍結品質もご確認いただけます。

【主なおすすめ先】

- 水産加工工場
- 製菓製パン製造工場
- 惣菜製造工場
- 今後急速凍結設備をご検討される事業所 など

バッチ式急速凍結機 TBR シリーズ

- 機種名：TBR-30FF
- 外形寸法：幅 3,200mm × 奥行 2,400mm × 高さ 2,265mm
- 生産能力目安： コロッケ(70g/ケ) 約 135kg/h、お弁当 (380g/ケ) 約 100kg/h、パン (60g/ケ) 約 115kg/h、カップスイーツ (90g/ケ) 約 148kg/h

お問い合わせ先 タカハシガリレイ株式会社 (担当：価値創造部 販売促進課)

〒555-0011 大阪市西淀川区竹島 2-6-18 TEL：06-6471-0851 FAX：06-6471-8646

URL：<https://www.galilei-tm.co.jp/>