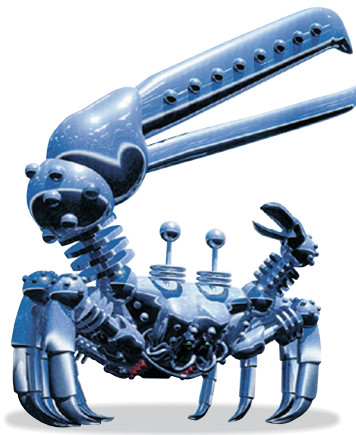


カ  
ニ  
カ  
マ



KANIKAMA LINE

カニカマライン

型成から冷却まで一貫した自動化ライン

世界へ広がる美味しさと、ヤナギヤの技術。

# KANIKAMA LINE

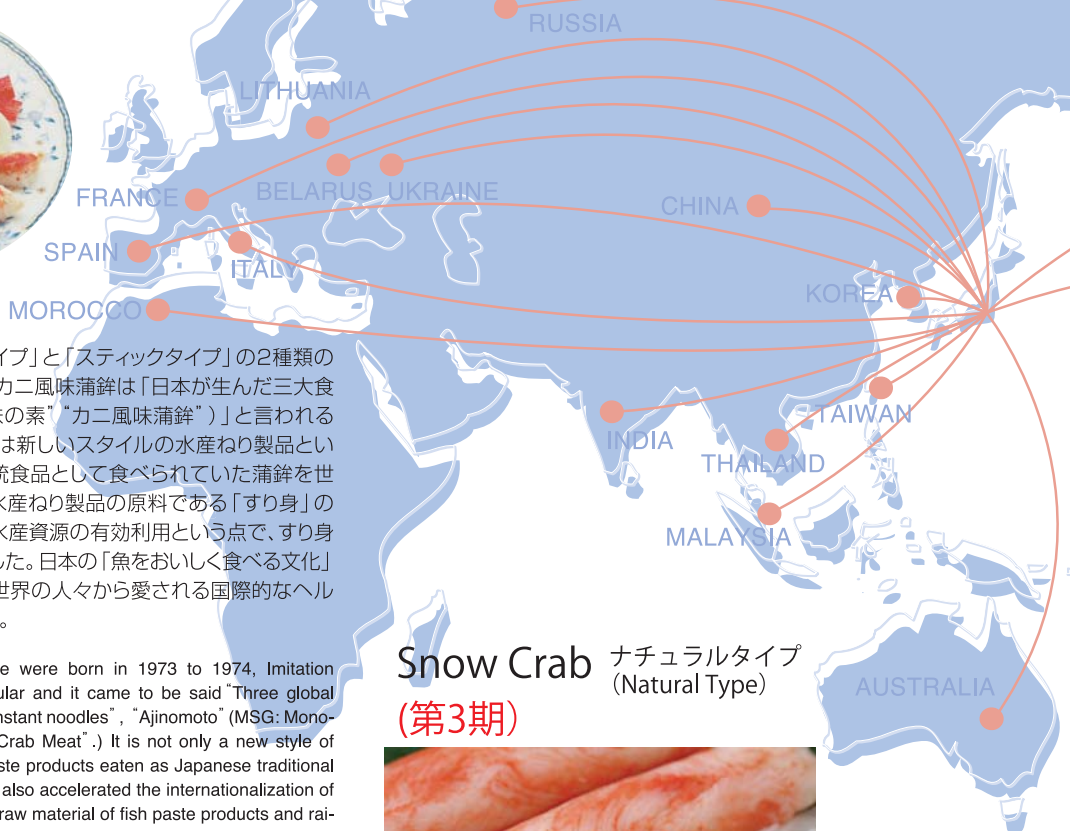
## 「カニ蒲」の軌跡

伝統食品から、グローバル食品へ



昭和48年～49年、「きざみタイプ」と「スティックタイプ」の2種類のカニ風味蒲鉾が誕生して以来、カニ風味蒲鉾は「日本が生んだ三大食品（「インスタントラーメン」「味の素」「カニ風味蒲鉾」）と言われるまでになりました。「カニカマ」は新しいスタイルの水産ねり製品というだけにとどまらず、日本の伝統食品として食べられていた蒲鉾を世界の食卓に広めることとなり、水産ねり製品の原料である「すり身」の国際化をも加速させ、さらには水産資源の有効利用という点で、すり身の地位を高める結果ともなりました。日本の「魚をおいしく食べる文化」が作り上げたカニ蒲は、いまや世界の人々から愛される国際的なヘルシー・シーフードに成長しました。

Since "Kizami" type and "Stick" type were born in 1973 to 1974, Imitation Crab Meat has become very popular and it came to be said "Three global foods" which invented in Japan. ("Instant noodles", "Ajinomoto" (MSG: Monosodium Glutamate) and "Imitation Crab Meat".) It is not only a new style of fish paste product, but also fish paste products eaten as Japanese traditional food spread out to the world. It has also accelerated the internationalization of "Surimi (fish paste)" which is main raw material of fish paste products and raises the status of "Surimi" in the point of view for effective utilization of living aquatic resources. Imitation Crab Meat which "The culture to eat fishes deliciously" born in Japan, grew up to be the international healthy seafood loved from all over the world.



## Snow Crab ナチュラルタイプ (Natural Type) (第3期)



## Super Snow Crab

(第4期)





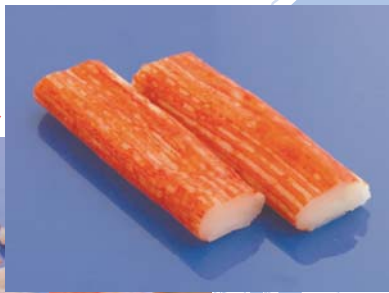
# カニカマ誕生

## (第1期)

きざみ&スティックタイプ  
(Kizami & Stick Type)

1974~

1972~



ミンストタイプ  
(Minced Type)



ホタテ風  
(Scallop Type)

### 「カニ蒲」の進化

変化し続ける形態と食感

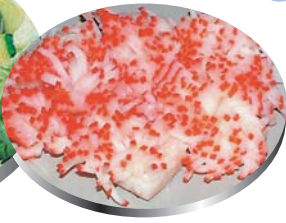
今や世界の「カニ蒲」生産を陰で支えているのがヤナギヤの「カニ蒲製造装置」です。世界の約70%のシェアを誇るヤナギヤのカニ蒲ラインは国内・外合わせて200ラインを越える納入実績で、海外ではアメリカ、ブラジル、アルゼンチン、ロシア、リトアニア、ベラルーシ、ウクライナ、フランス、スペイン、イタリア、モロッコ、インド、中国、韓国、タイ、台湾、マレーシア、オーストラリアなどの国々で稼働中です。異国の食文化までも変えてきた「カニカマ」はスティックタイプの縦繊維状のほかに、斜め繊維、短繊維の連結、V型斜め短繊維商品など様々な形態と食感が誕生し、進化し続ける「カニカマ」にヤナギヤの製造装置も様々なノウハウで対応しています。

It is Yanagiya's "Imitation Crab Meat Plant" that now supports the global production of "Imitation Crab Meat". Our Imitation Crab Meat lines shared an approximate 70% of the global market and operated in the US, Brazil, Argentina, Russia, Lithuania, Belarus, Ukraine, France, Spain, Italy, Morocco, India, China, South Korea, Thailand, Taiwan, Malaysia, Australia, etc. with a track record of more than 200 lines supplied in the world. "Imitation Crab Meat" changes even the foreign food culture and there are various types and distinct textures, such as oblique fibers, a combination of short fibers, V type oblique short fibers, except stick type with vertical fibers. Yanagiya's production lines adapt "Imitation Crab Meat" which keeps evolving with diversified know-how.

# Snow Crab

斜断短繊維タイプ  
(Oblique Fiber Type)

## (第2期)



斜断V型  
(V Type)



### お客様のニーズに合わせた製品づくりを目指して。

世界の食品として普及したカニ蒲は様々な形状、食感で作られています。これに対応してヤナギヤではお客様と共同開発を行うとともにご要望の製品について様々な提案をさせていただきます。例えばホタテ風・ロブスター風・シュリンプ風などその他様々な製品に幅広く対応しています。

Imitation Crab Meat that has become popular as a global food comes in various forms and offers distinct textures. In order to meet these conditions, Yanagiya carries out joint development with our customers and offers various proposals for desired products by our customers. Our production lines are available with various products, for instance, scallop-like, lobster-like and shrimp-like.





ドラムスチーマー方式でコンパクト設計。  
大幅な省エネ、省力化を実現。



## 省スペース・省力化 スーパードラムスチーマー

Super Drum Steamer

- 従来の10~13m必要としていた薄皮焙焼機をわずか1.8mに短縮。大変コンパクトな製造装置となっております。
- 短時間加熱処理による省エネと低コストを実現しました。

The length of our former Cooking Machine was 10 to 13 meters, but our new Super Drum Steamer is only 1.8 meters long, which is very compact machine. Reduction in heating times has achieved energy savings and lower costs.

スーパードラムスチーマー仕様

型式 Model	能力(ks/h) Capacity	ドラム寸法(mm)φ×w Dimensions	ドラムスピード(Max) Drum speed
2シート 2sheets	600	1500×500	12.5m/min
4シート 4sheets	1200	1500×900	
6シート 6sheets	1800	1500×1300	

【6シート スーパードラムスチーマー】  
6 sheets Super Drum Steamer



【2シート スーパードラムスチーマー】  
2 sheets Super Drum Steamer

### 省エネ・省スペース

設置スペースは従来ラインの1/2(加熱部長さ1.8m)、ランニングコストは1/4(当社従来機との比較)です。

Required installation space is half of our former machine (The length of the heating unit is 1.8 meters) and the running cost is 1/4 (in comparison with our former machine).

### 品質・多様性

スーパードラムスチーマーはドラムの内側と外側から蒸気による加熱のため加熱にムラがなく安定した製品が出来ます。また従来機に比べ短時間(15~20秒)で高温処理(85~87℃)するため、製品にしなやかさがあり、細断後のバラケ感が向上します。さらに加熱温度、滞留時間、加湿、非加湿等の調整により広範囲に製品の多様化が出来ます。

Super Drum Steamer is able to make products of steady quality in steaming from the inside and outside of the drum. Because this Super Drum Steamer can process in the higher temperature (85 to 87℃) and the shorter time (15 to 20 seconds) in comparison with our former machine, the products have improved elasticity and scattered sensation after thin-cutting. Moreover, the adjusting of heating temperature, heating time, humidification and/or non-humidification enable to diversify Imitation Crab Meat extensively.

### 操作性・メンテナンス

シンプルな構造のため、操作・調整が簡単で堅牢なドラムを使用しているため、メンテナンスがほとんど不要です。またガスを使わないため、工場内の作業環境が格段に向上します。

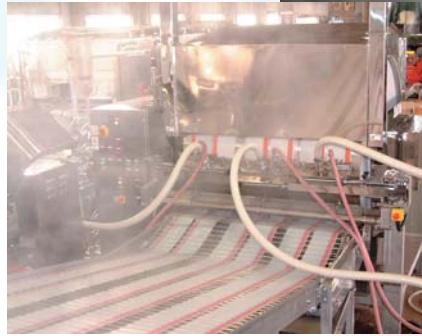
This Super Drum Steamer is easily operated and adjusted due to the simple structure. It requires little maintenance due to using of the solid drum. Further, the working environment in the factory improves remarkably because it does not use gas.

# 型成機

Molding Machine

- ギアポンプを使用している為、定量性が抜群です。
- 吐出量の調節は、無段変速により自由にできます。
- 口金はシート巾、厚さを簡単に変更できるよう、調整式になっています。

It produces fixed quantity by using a gear pump.  
Variable speed of the machine makes it possible to adjust the discharge freely.  
Molding Nozzles can be adjusted so that the width and thickness of sheets can be easily changed.



# 放冷コンベア

Cooling Conveyor



# 繊維細断機

Thin-Cutting Machine

- 細断刃のサイズは0.6~1.5ミリまで製作可能です。

Thin-Cutting Knife pitch is changeable between 0.6 and 1.5mm.



# 繊維結束機

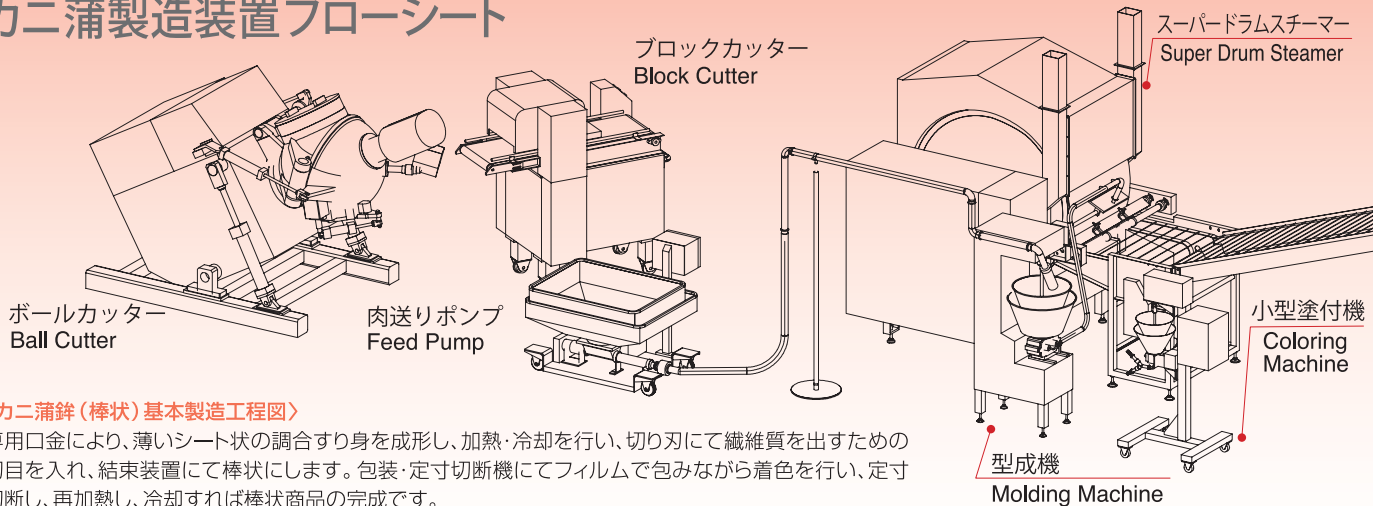
Bundling Machine

- 結束機は、細断したシートをきれいな棒状に丸めます。

Gathering thin-cut sheets, and bundling them in rope.



## カニ蒲製造装置フローシート



### 〈カニ蒲 棒状〉基本製造工程図

専用口金により、薄いシート状の調合すり身を成形し、加熱・冷却を行い、切り刃にて繊維質を出すための切目を入れ、結束装置にて棒状にします。包装・定寸切断機にてフィルムで包みながら着色を行い、定寸切断し、再加熱し、冷却すれば棒状商品の完成です。

### 〈Imitation Crab Meat (Stick type) basic production flowchart〉

Seasoned Surimi (fish paste) is extruded into thin sheet by the exclusive nozzle, then steamed & cooled. Thin sheet is shredded slightly for texture of fibers and bundled in rope. The rope is colored with wrapping film and cut by Inner Wrapping & Cutting Machine. The Crab Sticks are completed after re-heating and cooling



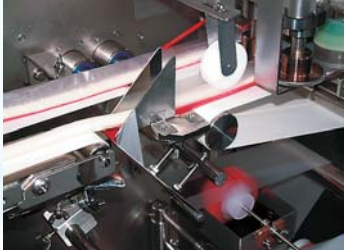
# 包装定寸切断機

Inner Wrapping & Cutting Machine

- 切断機は、回転式の刃で定寸切断を行います。
- 2シートまとめて同時に切断するW包装定寸切断機で省スペース化が図れます。
- 着色部は練り肉と液体の方式があります。

This cutting machine can cut the fixed-length with the rotary blade.  
The double type Inner Wrapping & Cutting Machine, which is able to cut 2 ropes at the same time, achieves the space-saving.

There are 2 types of method for coloring, colored meat type and liquid type.



▲ 着色 Coloring



▲ 切断 Cutting



# 高速スライサー

High Speed Slicer HS100

- キザミが1工程で出来る高速スライサーです。

This produces "Kizami" (the shredded products) in one process.

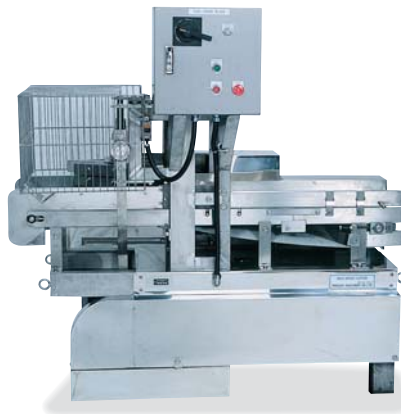


# 高速裁断機

High Speed Cutter Type 350

- キザミ・斜断製品に使用可能です。
- 原料の送り出しが正確で、薄切厚切を問わず、きれいに揃った切り刻み加工が行えます。
- 切り幅は0.5~20mmの20段階で調整可能です。

This cutter can be used for "Kizami" and diagonal cut products.  
It can accurately feed the materials. Regardless of the thickness of slices, this cutter can carry out a uniform cutting process.  
The width of slices can be adjusted from 0.5mm to 20mm by 20 steps.



# チャンクカッター

Chunk Cutter

- 棒状製品の連続斜め切断装置です。

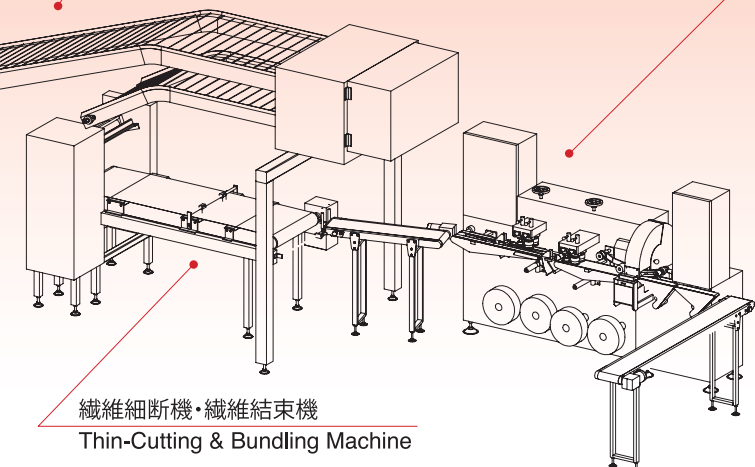
The bar shape products can be cut diagonally in succession.



放冷コンベア  
Cooling Conveyor

包装定寸切断機  
Inner Wrapping & Cutting Machine

繊維細断機・繊維結束機  
Thin-Cutting & Bundling Machine

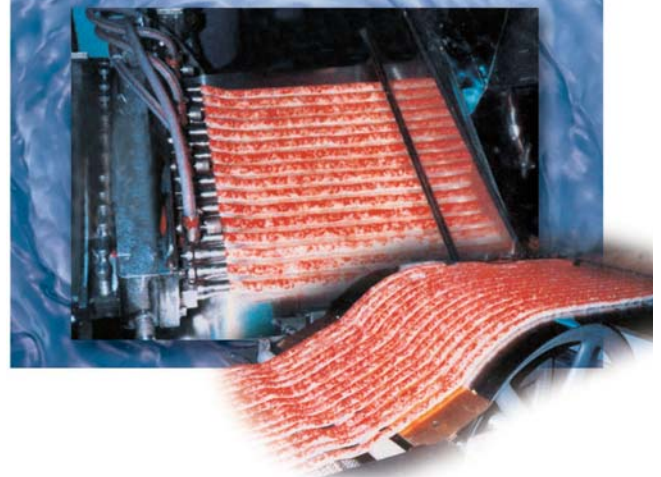


# ミンスト製造装置

Minced production Equipment

- 高速細断機にて作られた「キザミ」を結着身と混合し、多列の口金を使用して「タラバ蟹風」に成型する装置です。

This unit forms "Imitation King Crab Meat" by mixing "Kizami" cut by High Speed Cutter with the agglutinated meat and using the multi-seriate Molding Nozzles.



# New Type 新カニ Imitation Crab Meat



より本物に近く、より美味しく、最新の技術で新食感を提言。お客様のニーズに応え、ジューシーな極細繊維の究極のカニ蒲ラインが誕生。スーパードラムスチーマーによる加熱製法に加え、独自の加工処理により、リアリティーあふれる新食感のカニ蒲が生産可能です。

More to real crab, more appetizing. We propose new textures with our latest technology. We have developed the ultimate new Imitation Crab Meat Line that produces juicy crab meat made of delicate fibers. In addition to the heating method by Super Drum Steamer, the unique processing method of our new line makes it possible to produce Imitation Crab Meat that looks real and has a new texture.



## KANI KAMA LINE

常に新しい技術でお客様のさまざまなリクエストにお答え致します。

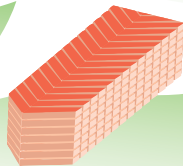
We always meet our customer demands with our most up-to-date technology.

### カニ蒲の基本形状

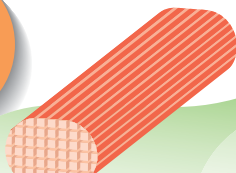
Pattern of Imitation Crab Meat  
繊維パターン



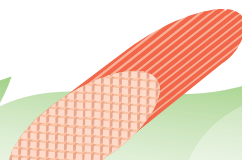
斜断【Snow Crab】  
(Oblique Fiber Type)



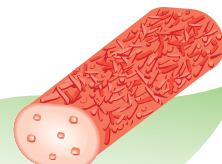
斜断【V型】(V Type)



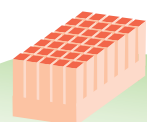
棒 (Stick Type)



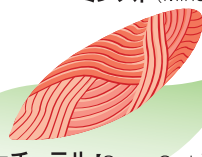
チャンク (Chunk Type)



ミンスト (Minced Type)



花状 (Flower Type)



ナチュラル【Snow Crab】  
(Natural Type)



# 全自動カニ蒲 整列供給システム

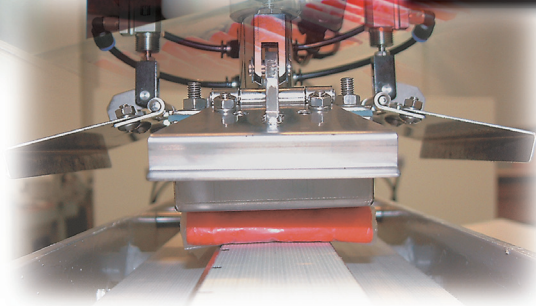
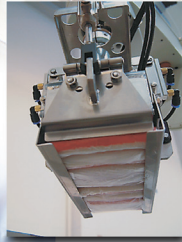
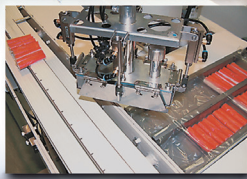
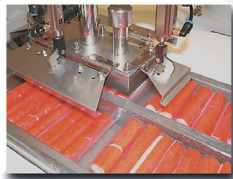
Automatic Stick Arraying System

## 【ハンドリングロボット】

- 画像処理による自動ハンドリングシステムにより省スペースでトレーや深絞り包装ラインへの自動供給が可能です。
- お客様のご仕様に応じた自由なハンドリングシステムが設計可能です。

Our automated handling system based on image processing is able to place the products on trays and deep drawn vacuum packers.

We can design a handling system, which conforms to our customers' specifications.



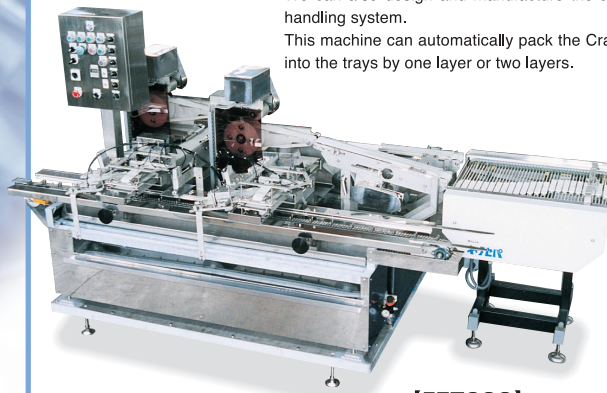
【FER-M120】

## 【カニ蒲自動トレー詰機】

- ハンドリングシステムを使用せずに、トレーへの自動整列供給装置も設計・製作可能です。
- 切断されたカニ蒲を1段又は2段重ねで自動的にトレーに詰め込みます。

We can also design and manufacture the arraying system to trays without using a handling system.

This machine can automatically pack the Crab Sticks that put out of Cutting Machine into the trays by one layer or two layers.



【FET200】



## 全自動カニ蒲整列供給システム

型式 Model	能力 Capacity	製品寸法(mm) Product Dimensions	ブロック本数 Block number	寸法(mm)幅×長さ×高さ Dimensions
FER-M120	9,000~12,000本/h	φ15~18×70~80(L)	6・8・10本	—
FET200	(Max)15,000本/h	φ15~18×90(L)	4~8本×1段or2段重ね	3405×1385×1700



### 株式会社ヤナギヤ

本社工場 山口県宇部市善和189番地の18 〒759-0134  
TEL (0836) 62-1661(代) FAX (0836) 62-1611  
横浜支店 横浜市鶴見区鶴見中央2丁目15番1号 〒230-0051  
TEL (045) 511-1492(代) FAX (045) 502-1248  
大阪支店 大阪府門真市桑才新町31番8号 〒571-0043  
TEL (06) 6908-4475(代) FAX (06) 6909-4880  
仙台営業所 仙台市宮城野区出花1丁目4-13 〒983-0012  
TEL (022) 254-2888(代) FAX (022) 254-2889

URL <http://www.ube-yanagiya.co.jp/>

### YANAGIYA MACHINERY CO.,LTD.

Head Office & Factory 189-18 Yoshiwa Ube City Yamaguchi Pref. Japan  
TEL+81-836-62-1665 FAX+81-836-62-1611  
Yokohama Branch 2-15-1 Tsurumi chuoh, Tsurumi-ku Yokohama-shi, Kanagawa Japan  
TEL+81-45-511-1492 FAX+81-45-502-1248  
Osaka Branch 31-8 kuwasaishinmachi, Kadoma-shi, Osaka Japan  
TEL+81-6-6908-4475 FAX+81-6-6909-4880  
Sendai Branch 1-4-13 Ideka, Miyagino-ku, Sendai-shi, Miyagi Japan  
TEL+81-22-254-2888 FAX+81-22-254-2889

### EUROPE YANAGIYA E.U OFFICE

67, Quai Boissy D'anglas 78380 Bougival, France  
TEL+33-6-85-56-09-14 FAX+33-1-39-69-38-32