2B－20

フィレスタ販売

大型ロイン も一発で処理

全自動刺身スライサー 端材軽減する最新機種

小魚を効率的に処理する技術に定評のあるフィレスタ販売㈱（川崎市、平口克美社長）が、職人いらずの「全自動刺身スライサー」をデビューさせて約1年。着実に納入数を増やしてきた中で今春、長さ50㌢前後の大型フィレー（三枚おろし）やロイン（四ツ割り）も一発で処理できる「全自動刺身スライサー」の大型機種「FSL－50」を新発売した。

0・3㍉の薄い超硬刃が装着された「全自動刺身スライサー」は、寿司種や刺身用スライスを好きな規格で量産できる人気機械。外部に張り出した「ジグユニット」に刺身サクを置けば、自動で内部に取り込みスライスにする。作業員に特殊な技術を求めないため、大量生産かつ効率化が必要な現場で導入が進んできたが、サイズの上限は25㌢前後が精いっぱいだった。

しかし、最新機種「FSL－50」なら、約50㌢の養殖ハマチや養殖サーモンのフィレーも一発で処理できる。

平口社長は「従来機種で大型魚種を処理する場合、ロインを半分にしてから機械にかける必要があった。そうすると両端の端材（ロス）が4つ分出ていた。『FSL－50』なら、ロス2つ分しか出ない」とアピールする。

特に喜ばれているのがスモークサーモンスライスの生産メーカー。「これまでは作業員が切りやすいように一度凍結し、半解凍の状態でスライスしていた。『FSL－50』なら、スモークした身をそのまま機械にかけスライスできる。工程が一つ減り、食味も高まったと喜ばれた」という。

魚シートの量産機も初披露

また、今回の展示会にはサーモンシートの量産機械「ホリゾンスライサー」を初めて紹介する。技術のある包丁職人でないとできないサーモンの身の水平切りを自動で行う。職人が3㍉のシート1枚を切り取る間に、一気に10枚を量産する。

2月のリリース以降、北陸地方のマス寿司業者中心に導入が進んでいる。

サーモンフィレーを一度に刺身スライスにしている「FSL－50」

「ホリゾンスライサー」。「ジグユニット」にサーモンを入れるだけで魚シートを生産