

■寿司特集（10月23日）広告連動掲載

▽スライス生産に職人要らず

▽フィレスタ販売／全自動刺身スライサー

▽標準タイプで複数魚種対応

（本文65L・八田）

食用部分をできるだけ多く残して加工する（高歩留まりの）技術に定評がある水産機械メーカーのフィレスタ販売株（神奈川県宮前区、平口克美社長）随一の人気機種である全自動刺身スライサーが、コロナ禍をものともせず売れ続けている。

寿司種や刺身などのスライス製品を同一規格で量産できる、職人要らずの優れモノ。売り上げが堅調な量販店・スーパーの生鮮加工センター（PC）から熱視線を浴びている。コロナ禍継続で外国人労働者の確保が難しくなることを見越して、産地の水産加工メーカーの関心も高まっている。

特に人気なのは、標準タイプの全自動刺身スライサー「FSL-25-I」。機械外部に飛び出した「ジグユニット」の凹部に魚のサクを置くとセンサーが検知。自動で中に取り込み、設定した厚みや角度で多層平刃が一発切りして、トレーや皿に盛るだけのスライスにする。1台で複数の魚種に対応できる利便性の高さが評価されている。

限られた魚種から大量生産したいなら、大型タイプの全自動刺身スライサー「FSL-50」。フィレ（三枚卸し）やロイン（四つ割り）からカットすることで処理速度を2倍以上にできる。

▼現場で中まで洗浄可

魚をサクにする前段階で利用する水産機械のうちこのほど一新されたのが、HACCP対応の万能三枚卸し機の新型「FGL-III」。ハマチ、タイ、サーモンなど、1尾100g～8kgの魚に対応。ただでさえ高かった歩留まりを、旧モデルから3%前後引き上げた。

求められる衛生レベルが高まる中、現場の作業員が機械を簡単にバラして中の隅々まで洗浄できるので、取引先のバイヤーや品質管理責任者へのアピール度も抜群だ。全自動刺身スライサーと併せて導入を検討したい。

★絵解き（写真01／パンフレット写真から「FSL-25-I」の筐体を抜粋）＝全自動刺身スライサーの標準タイプ「FSL-25-I」

★絵解き（写真02）＝現場で内部まで洗浄可能な万能三枚卸し機新型「FGL-III」