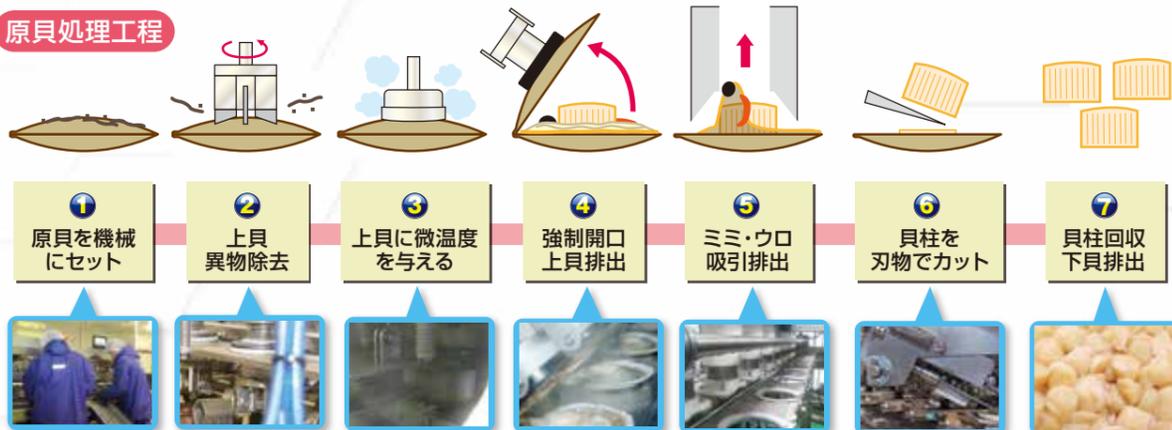


# 96枚/分の処理能力 人手不足の救世主



ホタテ加工業界は、「貝を剥く」という最も重要な工程に関しては、いまだに「手剥き」作業に依存しており、近年労働力不足で悩んでいます。このオートシェラーはニッコーの革新的な技術(特許取得済)をもって完成させた、世界初のホタテ貝自動生剥き機で、ホタテ原貝を投入するだけで、自動的に殻・ミミ・ウロ・貝柱を分離させて貝柱だけを生のまま回収します。

## 原貝処理工程



業界の常識を覆すような革新的技術がホタテの生剥き作業を変える！  
—— 省力化・歩留り向上・衛生的な加工を実現 ——



### NHS-5000

[8連式の場合] ※供給コンベアはオプション

全長	4,600mm	塩水消費量	約10ℓ/分
全幅	1,900mm	エア消費量	1,200ℓ/分 (11kw相当コンプレッサー必要)
全高	2,700mm	消費蒸気量	200kg/時
機械重量	2,400kg	原貝サイズ	8~10cm 10~12cm
電気容量	200V 13.5kw	処理能力	96枚/分
真水消費量	約40ℓ/分		

■本装置をご使用になるにあたり、別途真水の供給・塩水の供給・コンプレッサー・ボイラーの機器設備が必要です。

技術集団



<http://www.k-nikko.com>

本社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 ☎084-0924  
TEL 0154-52-7101 (代) FAX 0154-53-0878  
東京営業所 ■ 東京都葛飾区西新小岩1丁目9番1号 ☎124-0025  
TEL 03-5654-6770 FAX 03-5863-0055  
札幌営業所 ■ 北海道札幌市東区北8条東3丁目1-1 ☎060-0908  
TEL 011-788-8811 FAX 011-788-8812

ニッコーではお客様のニーズに合った最善のシステムのご提案をいたします。生産工程においてお困りになっていることなどございましたらお気軽にご相談ください。ニッコーのメカトロニクス技術はきっとお客様のお役に立ちます。

※このカタログに記載されている仕様・外観は改良のため、予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。  
※この内容の一部または全部を無断で複製・転載することは法律で禁じられています。

NFD0009J-2401A



世界初  
殻・ミミ・ウロ・貝柱を自動で分離  
貝柱だけを生のまま回収



ホタテ貝自動生剥き機



オートシェラー NHS-5000

[国内・海外特許取得]

# 手剥きと同等の製品を省人化と歩留りアップで実現

## 貝柱の取出し方の違い

貝柱分離方法		断面組織観察 (北海道立食品加工研究センター撮影)		吸水
手剥き	(上) 刃物で切断	貝柱上	貝柱下	<p>繊維が無理に引きちぎられているのがわかります。</p>
	(下) 刃物で切断			
シエラー	(上) 微加熱	貝柱上	貝柱下	<p><b>水の浸漬</b></p> <p>手剥きの貝柱は上下から浸漬しますが、オートシエラーで剥いた貝柱は下から浸漬します。</p>
	(下) 刃物で切断			

**労働生産性  
大幅向上**

**処理能力 5,760** (8連式の場合) **枚/時**  
**人分の働き**

本装置1台で約11人分の処理能力。労働者不足の問題も本装置で解決できます。また、人手を介さないため衛生的な製品製造を実現。海外の衛生基準にも対応できます。

**手剥きと  
同等の品質**

[北海道立総合研究機構 網走水産試験場による]

オート	手むき	
		● 色調
		● 栄養成分
		● 吸水率・水分率
		● ドリップ率
		● 食味

公的機関の品質検査では、生鮮・冷凍ともに色・栄養成分・吸水率・水分率・ドリップ率・食味等で、「手剥きた貝柱となら変わらない」という結果になりました。

**歩留りが  
確実に向上**

**0.71%  
UP**

本機は排出される上貝には貝柱が存在せず、その分純利益につながります。



貝柱分離後排出された下貝



開口後排出された上貝

**ご導入  
事例**

オートシエラーの導入により  
**企業全体の生産性が向上!**

オートシエラー3基で約**20人分**の省人化を実現



原貝洗浄装置などのラインも導入



効率の良い生産が可能に

**ユーザー様からの声**

- 人手で剥いたものと機械で加工したものでは、貝柱がほぼ変わらない状態
- 手作業では30~40人必要な作業が10人で可能  
人員の再配置で他部門の生産もよりスムーズに
- 人手不足への対応に非常に有効で、工夫して使うことにより更なる生産効率の向上が見込める



省人化

生産  
効率化

品質  
向上

**貴社工場に最適なラインをご提案します**