

食品

Food Manufacturing Machines

滝川工業株式会社
TAKIGAWA KOGYO CO.,LTD.



おいしさと幸せを届ける世界にひとつの機械を。

Creating one-of-a-kind machines that deliver deliciousness and happiness.

日々の食卓にならぶ料理の向こうで、
今日も滝川は働いています。
たとえば、ふわふわのパンやお饅頭、
新鮮なカット野菜やできたてのお惣菜、
温めたらすぐに食べられる冷凍食品。
たくさん的人に届く食品を、おいしく。
その想いを叶えるために、滝川の技術はあります。
蒸したり、焼いたり、運んだり、冷やしたり。
どんな技術がいいだろうか。そんなことを、
食にかかわるすべての人と話して、考えて。
世界にひとつの機械をつくっています。



Behind the dishes that grace your daily table, Takigawa is at work today. For example, fluffy bread and steamed buns, fresh packaged vegetables and freshly made side dishes, frozen foods that are ready to eat after heating. Making food that reaches many people delicious. Takigawa's technology exists to fulfill this wish. Steaming, baking, transporting, cooling. What kind of technology would be best? Thinking about such things, talking and contemplating with everyone involved in food. We create one-of-a-kind machines for the world.

和菓子 Japanese Confectionery

水分量や質感を大切に、
おいしく食べられる日数まで考えて設計して。

Carefully considering moisture content and texture, down to the number of days it remains delicious.



洋菓子 Western Confectionery

温度や粘度によって変わる、
包みかた、届けかたを想像しながら。

Imagining the wrapping and delivery methods that change with temperature and viscosity.



パン・ケーキ Bread & Cake

繊細な食感や香ばしい風味まで、
高い完成度を目指して。

Aiming for high perfection, from delicate texture to savory aroma.



お惣菜 Prepared Foods

味わいだけでなく、
心温まる“仕上がり”を感じられるように。

Not just the taste, but a heartwarming "finish" you can feel.



スチーマー Steamer

蒸すを追求して50年。

Pursuing steaming for 50 years.



POINT
露落ちを防ぎ、製品ロスを出さない
Prevents dripping and eliminates product loss

POINT
蒸気コントロールを簡単操作
Easy steam control operation

特徴
FEATURES
品種ごとに温度設定が可能
Temperature setting possible for each product type
最少の蒸気量で、ムダが少なく省エネ
Minimum steam usage, less waste and energy efficient
庫内の洗浄が容易で衛生的
Easy chamber cleaning and hygienic
極低圧蒸気発生システムであらゆる商品を生産
Ultra-low pressure steam generation system produces all types of products



ENGINEER'S VOICE

衛生管理を徹底できる一台

スチーマーの上部の扉を開き、庫内を見ながら簡単に洗浄できるように工夫しています。また、通常のスチーマーでは難しい漏洩防止部分の洗浄が可能です。扉には、ガススプリングを採用して、軽い力でも開けることができ、開いたままでも安全に使えるように設計しています。

ハイブリッドオーブン Hybrid Oven

蒸すと焼くを、この一台で。

Steaming and baking, all in one unit.



POINT
用途や現場に合わせた
熱源(電気、ガス)を選択
Select heat source (electric, gas)
according to application and site

POINT
蒸し、焼き、蒸し焼きの工程を一台で
Steaming, baking, and steam-baking processes
in one unit

製品例 PRODUCT EXAMPLE



スチーマーの上部の扉を開き、庫内を見ながら簡単に洗浄できるように工夫しています。また、通常のスチーマーでは難しい漏洩防止部分の洗浄が可能です。扉には、ガススプリングを採用して、軽い力でも開けることができ、開いたままでも安全に使えるように設計しています。

特徴 FEATURES

多品種少量生産に優れる
Excellent for multi-product small-batch production
加湿しながらの焼成で、調理時間を短縮
Baking with humidification shortens cooking time
殺菌等の用途にも利用できる
Can also be used for sterilization and other purposes
製品に適した温度、湿度を調整可能
Temperature and humidity adjustable to suit products

製品例 PRODUCT EXAMPLE



ENGINEER'S VOICE

幅広い調理を叶えます

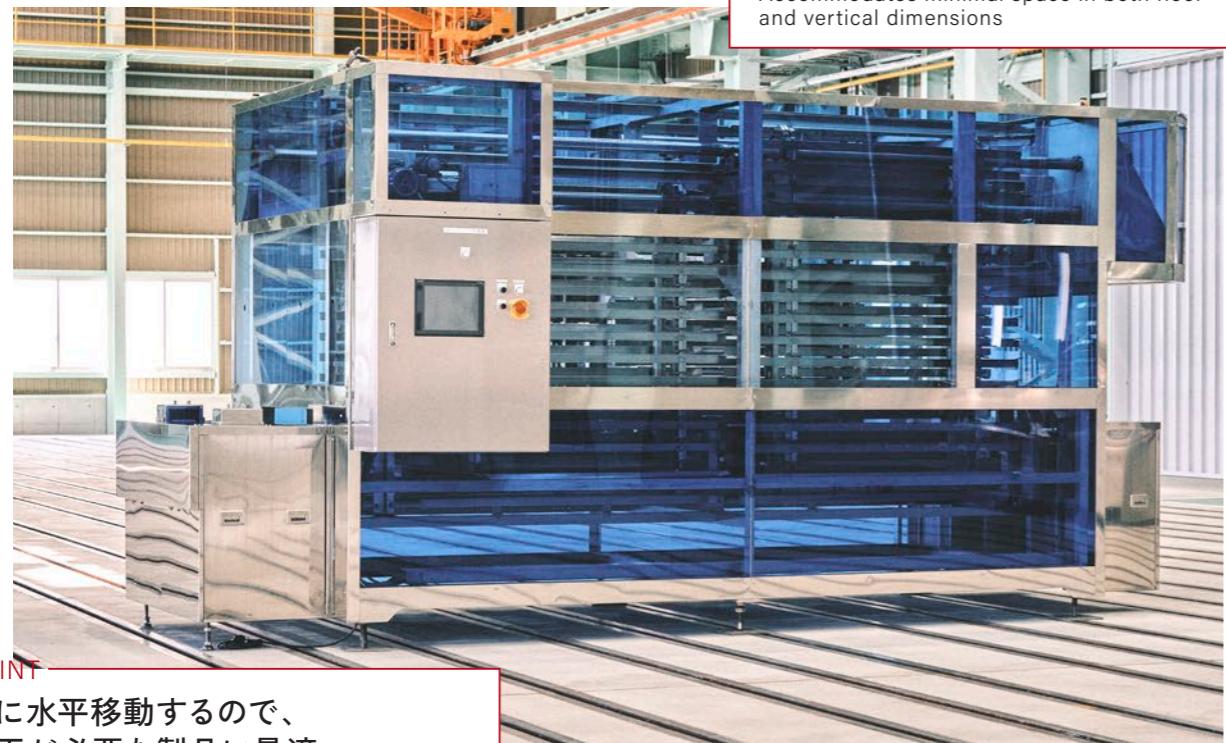
連続式の蒸気併用型の電気ヒーターオーブンで、設定次第で蒸したあとに焼くこともできるため、お客様の様々な調理工程に対応することができます。また、熱源は電気ヒーターとガス燃焼を選べるため、設置環境や製品特性に合わせて、最適な加熱方式をお選びいただけます。

タワーコンベヤ

Tower Conveyor

コンベヤの常識を変えました。

We've redefined conveyor technology.



POINT

常に水平移動するので、
水平が必要な製品に最適

Always moves horizontally,
ideal for products requiring horizontal positioning

特徴

FEATURES コンパクトな装置で長い滞留時間

Long retention time with compact equipment

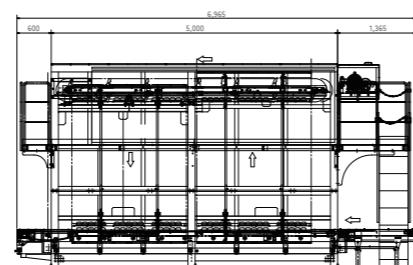
製品の供給と取り出しを一定の高さ、間隔で行える

Product supply and removal at consistent height and intervals

起動⇒停止時の揺れが少なく、製品の破損や変形の心配なし

Minimal vibration during start/stop cycles, eliminating concerns about product damage or deformation

用途例 APPLICATIONS



※過去の実績を基にした参考設計図となります。
*Reference drawings based on past performance.

ENGINEER'S
VOICE

調理工程を組み込んだ搬送に

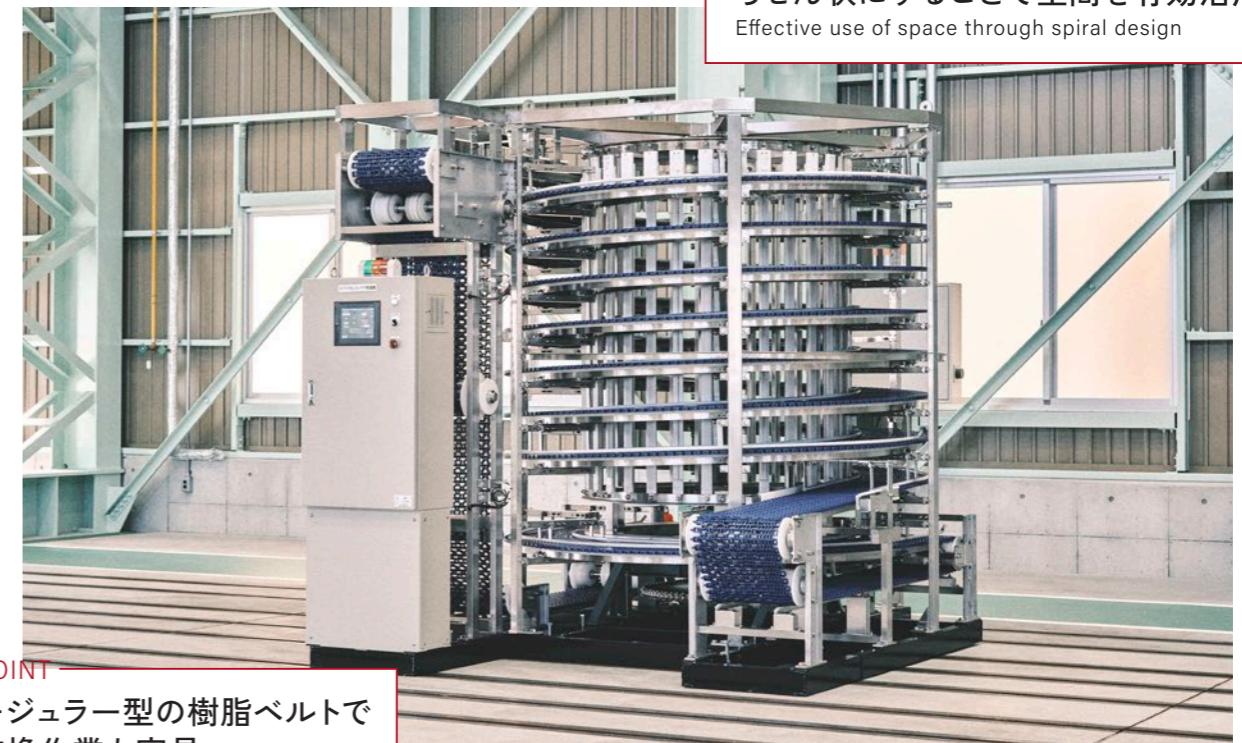
タワーコンベヤの搬送の方式としては、キャリア式とトレー式の2種類あります。多段構造で、搬送部をパネルで囲うことにより、乾燥、蒸し、冷却など、様々な用途で使用することができます。お客様のニーズに合わせて、搬送スピードや段数を変えて、稼働効率を最大化できます。

スパイラルコンベヤ

Spiral Conveyor

回して運ぶソリューション。

A rotating transport solution.



POINT

モジュラー型の樹脂ベルトで
交換作業も容易

Modular resin belt makes
replacement easy

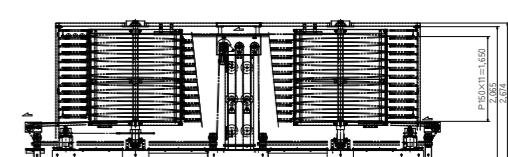
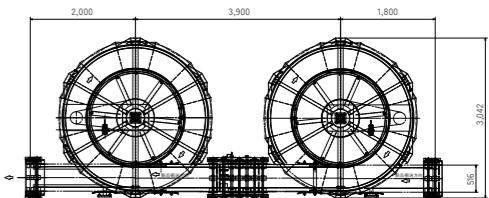
特徴

FEATURES コンパクトな装置で長い滞留時間

Long retention time with compact equipment

ダイレクトドライブ方式で安定した搬送システム

Stable transport system with direct drive method



※過去の実績を基にした参考設計図となります。
*Reference drawings based on past performance.

用途例 APPLICATIONS



ENGINEER'S
VOICE

スムーズな連続搬送に対応

らせん状にすることで、連続的に立体搬送を行い、製品が投入された形状・列数のまま出口まで搬送できる設計となっています。限られたスペースの中で、乾燥、蒸し、冷却のシステムにスムーズに接続できます。ベルトの素材は樹脂のため、冷却設備などで特に重宝されています。

焼印機

Branding Machine

焼いて印す、焼きかたいろいろ。

Bake and brand—various branding methods.



特徴 FEATURES

IH (電磁誘導加熱) により熱板を効率的に直接加熱
Efficient direct heating of hot plate by IH (induction heating)

焼印ヘッドの加熱速度が速く、準備時間を短縮
Fast heating speed of branding head reduces preparation time

タッチパネルで簡単に温度設定
Easy temperature setting with touch panel

製品の高さを自動で検出し、最適に刻印
Automatically detects product height and brands optimally

高度な制御により、製品中央部に高速刻印
High-speed branding at product center with advanced control

製品例 PRODUCT EXAMPLE



ENGINEER'S VOICE

コンパクトでマルチな焼印を

製品の大きさが不揃いでも自動で中心を計測し、焼印可能です。製品の高低が変化しても追従できる機能の追加も対応しています。また、加熱部分の金型の交換は最短5分(IH式の場合)です。本体には、キャスターが付いているため持ち運びが容易で、単体機としても、ライン設備としても使用できます。

連続式殺菌冷却機

Continuous Sterilization Cooling Machine

殺菌から冷却まで、ひとつにまとめて。

Sterilization and cooling, all in one.

ENGINEER'S VOICE

大量生産の殺菌冷却に

製品をまとめてゴンドラ等に搭載し、一式での移動や保管を可能にする大量生産に適した殺菌冷却機です。お客様の設置スペースに合わせて、縦搬送と横搬送のパターンで設計することができます。

天焼き機

Top Browning Machine

仕上げのひと焼きは、均一に。

Final browning, evenly done.



特徴 FEATURES

IH (電磁誘導加熱) により熱板を効率的に直接加熱
Efficient direct heating of hot plate by IH (induction heating)

カートリッジヒーター式で製品表面を直焼き
Direct browning of product surface with cartridge heater type

ピッチ送りで、順次自動で加熱
Sequential automatic heating with pitch feed

タッチパネルで簡単に温度設定
Easy temperature setting with touch panel

製品例 PRODUCT EXAMPLE



※掲載画像は、焼印機と天焼き機の複合機となり、単体の天焼き機とは大きさが異なります。

*The images shown are of a combined branding and top-baking machine, which differs in size from a standalone top-baking machine.

ENGINEER'S VOICE

一度に大量に同じ場所を焼く

製品が並べられたトレーを、コンベヤで投入し、プレートヒーターにより一度に焼くことができます。短時間で、大量に部分加熱をすることができ、作業効率化に貢献します。

連続式殺菌冷却機

Continuous Sterilization Cooling Machine

殺菌から冷却まで、ひとつにまとめて。

Sterilization and cooling, all in one.

ENGINEER'S VOICE

大量生産の殺菌冷却に

製品をまとめてゴンドラ等に搭載し、一式での移動や保管を可能にする大量生産に適した殺菌冷却機です。お客様の設置スペースに合わせて、縦搬送と横搬送のパターンで設計することができます。

特徴 FEATURES

省スペースな設計を実現
Space-saving design achieved

ムラのない均一な加熱殺菌と冷却
Uniform heat sterilization and cooling without unevenness

製品の自動投入・取り出しにも対応
Accommodates automatic product loading and unloading

製品例

PRODUCT EXAMPLE



温度を自動記録する温度データロガー搭載

Equipped with temperature data logger for automatic temperature recording

コンベヤ保護装置搭載

Equipped with conveyor protection device

鉄から食べ。その先へ。 From steel to food. And beyond.

創業以来、対話を大切にする私たちのものづくりは、そのフィールドを常に広げてきました。
製鉄業界から食品業界へ、そしてその先へ。滝川工業は、社会のあらゆる分野にエンジニアリングで貢献します。



すべてがオーダーメイド。 Everything is custom-made.

画一的な製品では、お客様のすべての要望を叶えることはできません。

だから私たちは、細かなニーズにも応えるために、すべての製品をオーダーメイドで製作しています。

Standardized products cannot fulfill all customer requirements.

That's why we custom-manufacture all products to meet even detailed needs.

01

ヒアリング

初回のお打ち合わせを行います。エンジニアも同行するため、用途・仕様など専門的なご相談に応じることができます。現場を視察することでその後のご提案の精度を高めます。

02

お客様の審査

ヒアリング内容を基に、お見積りと仕様のご提案を繰り返しながらお客様に審査いただきます。詳細な仕様のご要望がない場合、こちらからご提案するケースもあります。

03

受注確定

お客様による審査を経て受注成立となります。ここではすでに機器・設備の配置図など大まかな図面も確定しています(側面図、配置、機構など)。

04

設計

詳細な図面の作成をスタートし、本格的な製作段階に移行します。豊富な過去のアーカイブなども活用しながら総計1,000~5,000時間をかけて設計に当たります。

05

実製作

製造部への出図を行い、実製作が始まります。滝川工業では機械加工から塗装、組み立てまでを自社で行える設備を擁しています。組み立て、試運転を経て出荷への準備を整えます。

06

納品

設計担当者と組立・据付担当者が伺い、機器の設置を行います。お客様立会いの基で最後の試運転を行い、納品が完了します。稼働開始から1~3ヶ月後にアフターケアのため再訪問します。

会社概要

社名 滝川工業株式会社

創業 1943年2月

設立 1948年1月

従業員 192人(グループ合計201人)

代表者 滝川 松平

事業種目 下記事業での設計・製作・施工・組立

製鉄設備/食品生産設備/産業機械/運搬機械

省力化機械/大型精密機械/大型プレス/大型製缶

建設業許可 特定建設業

・管工事業/機械器具設置工事業

兵庫県知事許可第400597号

建設業許可 一般建設業

・鋼構造物工事業

兵庫県知事許可第400597号

起重機製造許可:兵第1014号

圧力容器製造許可:兵製認第162号

国際認証取得 ISO9001:2015/ISO14001:2015/ISO45001:2018

ISO9001, ISO14001, ISO45001含む統合認証維持

取引銀行 三井住友銀行加古川支店 商工組合中央金庫姫路支店

三菱東京UFJ銀行神戸中央支店 百十四銀行加古川支店

工場・営業所所在地

本社工場

〒675-0113 兵庫県加古川市平岡町中野211-1
TEL. 079-435-1221 FAX. 079-435-1223

加古川営業所

〒675-0137 兵庫県加古川市金沢町1番地 神戸製鋼所内
TEL. 079-437-8971 FAX. 079-437-0911

東京営業所

〒116-0002 東京都荒川区荒川1丁目50-10
TEL. 03-5604-9200 FAX. 03-5604-9215

厚木工場

〒243-0032 神奈川県厚木市恩名5丁目4-27
TEL. 046-221-5323 FAX. 046-222-1013



会社所在地はこちら
Company location here

保有設備はこちら
Equipment details here

滝川グループのSDGs(Sustainable Development Goals)への取り組み

私たちの生活は、日常の衣・食・住といった基本的な生活様式に加え、様々な文化的・経済的活動によって成り立っています。こうした文化・経済活動において、産業機械から産み出される製品が必要不可欠なものであることは言うまでもありません。産業機械メーカーである私たち滝川工業は、こうした製品づくりに取り組むことでお客様満足の極大化を目指しつつ、再生可能エネルギーの積極的な活用などを活かしたサステナブル(持続可能)な取り組みによる事業活動を通じてSDGsの達成に貢献していきます。こうした取り組みの継続は責任ある企業市民の一員として果たすべき地域・社会貢献活動のひとつであると考えています。

Our lives are built not only on basic lifestyle patterns such as clothing, food, and housing, but also through various cultural and economic activities. It goes without saying that products generated from industrial machinery are indispensable in these cultural and economic activities. As an industrial machinery manufacturer, Takigawa Kogyo aims to maximize customer satisfaction by engaging in such product manufacturing, while contributing to achieving SDGs through business activities based on sustainable initiatives such as active use of renewable energy. We believe that continuing these initiatives is one of the regional and social contribution activities that should be fulfilled as a responsible corporate citizen.

■従業員教育の充実化を通じた社会貢献
Social contribution through enhanced employee education



■環境問題への取り組みを通じた社会貢献
Social contribution through environmental initiatives



■技術革新を通じた社会貢献
Social contribution through technological innovation

