



事業概要	食品工場の冷却設備に関わるエンジニアリング、フリーザー(急速凍結装置)の設計、製造、販売
所在地	大阪市西淀川区佃5-9-5
電話番号	06-6474-3910
URL	<a href="https://foodtechno-eng.co.jp/">https://foodtechno-eng.co.jp/</a>
代表者名	代表取締役社長 野田 憲司
設立	1999年8月
資本金	45百万円
従業員数	170名
売上高	7,300百万円(令和3年11月期)

### (1)経営理念又は代表者メッセージ

我々は、最高の技術を駆使して、お客様の立場、社会のニーズと食品の視点に立って、食の「品質」、「安全」と「美味しさ」のため、若い人材の育成に努め、冷熱の技術を通じて、明日のより良い未来に貢献します。

#### 【“食”に特化したトータルエンジニアリング企業】

食品工場や低温物流センターにおいて「冷やす」ことが得意な会社です。急速凍結装置「フリーザー」等各種機器をメーカーとして製造も手掛け、計画・設計・製造・施工・アフターサービスまでを一貫して提供しています。



代表取締役社長 野田 憲司

### (2)技術・製品(事業)の特長

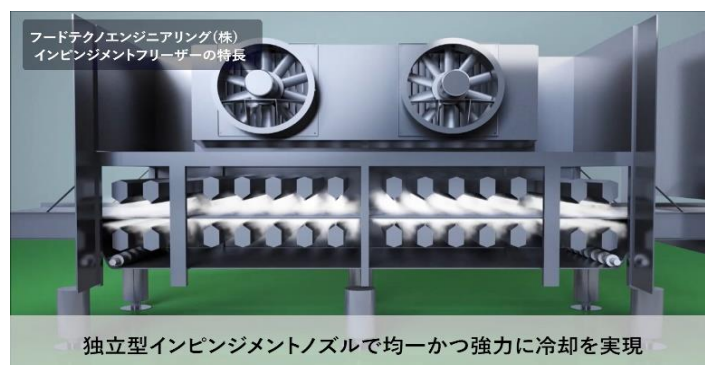
#### ①事業内容

お客様の現状や事業計画、ニーズに基づき、食品工場の計画・施工、既存工場のリニューアル、フリーザーを中心とする食品冷却設備や空調設備のカスタムメイド、建築コンプライアンスに対応する設計等を計画・設計から運営支援までの自社一貫システムによって、柔軟かつ迅速に、多種多様な視点からご提案・ご提供しています。

#### ②技術の用途と機能

##### ・フリーザー

当社では、主に食品工場向けの急速凍結装置「フリーザー」を開発から設計、施工しております。-35℃の高圧な冷風を上下から吹き付け、食品の温度を30分程度で-18℃以下に下げることができます。冷凍により年単位の長期保管が可能となり、食品ロス削減の実現へと繋がります。さらに高効率な装置の開発によるエネルギーロスの削減、昨今の冷媒規制に対応した自然冷媒による冷凍機を開発し、環境負荷を軽減する取り組みなどをしております。



### ・高湿度冷蔵庫

冷凍保管によって味や栄養価が著しく低下する食品（レタス、ほうれん草、いちご等）の長期保管・長距離輸送をコンセプトに開発した製品です。90%以上の高湿度で生鮮食品を長期保管します。また、高湿度冷蔵という保管方法は、冷凍と比べ、食品生産時の凍結エネルギーの削減、さらに保管時のエネルギー効率も優れています。



▲主力商品のインピジメントフリーザー

### ▼高湿度冷蔵庫



### ③特徴・強み

#### ・若い世代の活躍

平均年齢は37歳、大企業にはない自由な社風

「若い世代がオンリーワン技術を目指し、夢を持って生き生きと仕事をする」「自分で考え、自分で行動する人をつくる」という行動指針のもと、たくさんの若い世代の社員が活躍しています。従業員の約60%は20～30代、1年目から様々な仕事に挑戦できます。1人1人が個性を生かし、生き生きと活躍できる会社です。

#### ・サンゴのいる会社

サンゴは豊かな海を保つのに必要不可欠な存在とされています。しかし、地球温暖化による海水温上昇により、過去30年間で世界中の50%のサンゴが死滅しています。地球規模課題を冷熱技術のエンジニアとして考える。社員の日常的な意識変化や、地域の方が地球の未来を考えるきっかけになればと、本社エントランスでサンゴを育てています。

