

SANTETSU ENGINEERING

●会社概要

- ・会社名 株式会社サンテツ技研 / SANTETSU ENGINEERING INC.
- ・設立 1999年12月
- ・資本金 3,000万円(株式会社マヤテック100%出資)
- ・所在地 〒650-0024 神戸市中央区海岸通5番地(商船三井ビル7F)
- ・代表者 代表取締役社長 五代友行 / Tomoyuki Godai
- ・従業員数 17名
- ・事業内容 独自技術『DEPAK』(デパック)を活用した「解凍機」
鮮度保持機(熟成)・急速冷凍機 他
応用技術製品の開発・製造・販売・施工
- ・登録許可 兵庫県知事 一般建設業 電気工事 許可(般-2) 第118117号

●事業所

- ・神戸事業所:
〒651-0082 神戸市中央区小野浜町5番48号
TEL: 078-393-7092 FAX: 078-335-5701

●海外拠点

- ・三泰技研(香港)有限公司
- ・三泰技研(广州)商贸有限公司

●会社沿革

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1980年 DEPAK 開発 | 2012年 コンビニエンスストア協力工場への本格導入開始 |
| 1988年 株式会社サンテツ 静電式解凍・鮮度保持庫を開発
販売開始 | 2015年 「アポトーシス又はネクロトーシス発生抑制方法」
について特許取得 特許第5819861号 |
| 1992年 米国国際特許取得 | 2016年 研究開発部門設立 |
| 1993年 ヨーロッパ(EPC) 特許取得 | 2018年 「冷凍品の解凍方法」について特許取得
特許第6209404号 |
| 1996年 国内特許取得 | 2018年 三泰技研香港有限公司 合併会社設立 |
| 1999年 食品機械事業を株式会社サンテツ技研に事業譲渡 | 2019年 三泰技研香港有限公司 広州オフィス設立 |
| 2000年 解凍庫販売開始 | 2020年 SCM Turbo 販売開始 |
| 2002年 岡山県の総社事業所を神戸事業所に移転 | 2021年 新工場増設 |
| 2002年 台湾企業に技術供与 | 2024年 SCM Turbo の改良版「SCM Cube」販売開始 |
| 2010年 福岡大学との「共同開発」提携 | |

COMPANY BROCHURE

■DEPAK システム採用企業様(順不同・敬称略)

L' ALGORITHME	金秀商事株式会社	中部食糧株式会社	株式会社ファミリア	株式会社山口油屋福太郎
イオンフードサプライ株式会社	株式会社クイックス	株式会社東急ストア	福山市立動物園	HANATANI
株式会社イトーヨーカ堂	草野食品株式会社	鳥治食品株式会社	株式会社藤三	ローズゴルフクラブ
株式会社いなげや	有限会社郡司義一商店	有限会社トープ	株式会社阪急フードプロセス	わらべや日洋食品株式会社
株式会社ウオロク	三楽園	株式会社道北アークス	プリマハム株式会社	
うどんばしん	株式会社ジェアール東海バスセンター	淡路ビーフとうげ	株式会社松屋フーズホールディングス	
牛若商事株式会社	株式会社 JA 全農ミートフーズ	株式会社なだ万	マルタスギヨ株式会社	
株式会社梅の花	龍磁ジャーマンホームベーカー・エッチ・フラインドリーブ	有限会社並木商店	有限会社 a.crescent	
株式会社オークワ	有限会社高橋商店	株式会社日本アクセス	株式会社 MIZUTOMI	
梶助	タッキーフーズ株式会社	ハイアットリージェンシー東京	宮崎畜産株式会社	
株式会社カスミ	たばる坂	浜清水産株式会社	株式会社武蔵野	



Cooking Utensils of The New Generation

DEPAKは株式会社サンテツ技研の登録商標です。



Find the true quality.

株式会社サンテツ技研

〒650-0024 神戸市中央区海岸通5番地(商船三井ビル7F)
TEL. 078-393-7092(受付時間/平日8:30~17:30)

詳しくはHPから!
www.depak.jp



About us

サンテツ技研のご案内

with depak

ENGINEERING INC.

サンテツ技研は唯一無二の技術である『DEPAK (デパック)』製品をお届けするメーカーです。

食の分野におけるあらゆる「もったいない」の削減、食料・食文化の持続性に貢献する企業を目指しています。

01 独自技術 DEPAK (デパック)

「DEPAK (デパック)」とは、“すべてのものは酸化により劣化する”ことに着目し、開発されました。高電圧微弱電流を食品に与えることで、細胞の活性化と酸化抑制し、食品のダメージを抑えた質の高い解凍や、長期間の保存を可能にします。

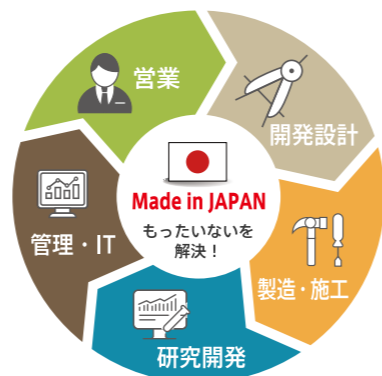
with depak

Cooking Utensils of The New Generation

02 全部門が連携するチームワーク

現地調査と丁寧なヒヤリングを基に、最適なデパック製品とレイアウトを導き出し、ご提案とお見積り、さらにDEPAK を有効に活用いただく工程までをご案内。

創業以来、畜産・水産加工工場、コンビニエンスストア、スーパーマーケットの加工工場、飲食店など、様々なお客様から信頼をいただき、成長を続けています。



03 専門機器を備えた研究室

お客様の多様なご要望にお応えするため、社内に研究開発部門を設置。菌検査やテクスチャーアナライザーなど、様々な専門装置を備え、最適にご提案ができる様に、日々研究開発を行っています。



04 次工程もお任せ！

ミンサーやスライサー等の食品加工機器メーカーやフライヤー等の厨房設備メーカーとの連携も確立しています。次工程を見据えた提案もお任せください。



05 万全のアフターフォロー

販売窓口又は当社に直接ご連絡いただきましたら、速やかに対応いたします。また、定期メンテナンスをご希望の方は、ご相談ください。

Food safety and sustainability



導入の流れ



サンテツ技研に関する詳しいご案内はこちら！





高品質とコストダウンに貢献

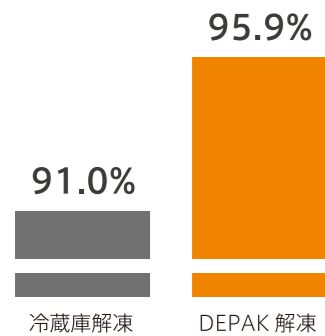
ロスゼロも可能に！

01 歩留まりの改善

ドロップやくずを少なくしてロス減少

独自技術 DEPAK システムは、酸化抑制と細胞活性化により、解凍時の細胞破壊を抑え、温度差の少ない低温解凍で効率的な解凍を実現し、食材へのダメージを減らして、ドロップを大幅に減少させることが可能です。

■解凍時の歩留まり比較実験



03 菌の増殖を抑制

低温解凍で菌を抑制して品質長持ち

デパック解凍は、デパックの酸化抑制効果と低温解凍により、菌の栄養となるドロップの発生が少なく、解凍後の食材の菌の増殖を抑制します。



04 高い鮮度保持力

保存だけでなく加工後の保存性も向上

解凍時のダメージが少ないため、解凍後も食材の鮮度を長時間保持することができます。解凍後も鮮度保持ができるのはデパック解凍の一番の強みです。

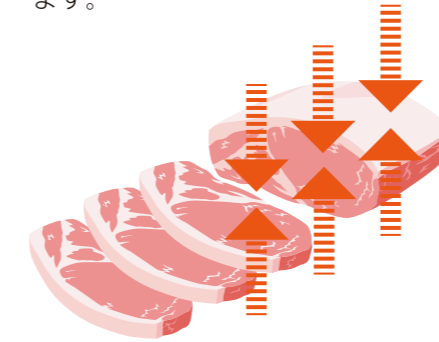


作業負荷改善メリット

05 衛生環境維持

食材の温度管理が容易

均一で高品質な解凍で解凍時のドロップの発生が少ないため、フロアが汚れずドライで衛生的にお使いいただけます。



07 作業時間の減少

工程の削減と作業負荷の削減を同時に実現

夕方食材を投入し、解凍を開始すると、翌朝の作業開始時には、解凍が完了しているため、解凍によるボトルネック工程がなくなります。食材が解けていないため発生する作業を削減することができます。



06 清掃が簡単に

ドロップやくずが極端に少ない

次工程に最適な温度で解凍が仕上がるため、ドロップやスライサーくずの発生が少なく、日々の洗浄作業を短縮できます。



08 作業者の定着

労務負荷を減らせるので、人材が定着

流水解凍や冷蔵庫解凍は、大変負荷がかかる作業です。DEPAK 解凍は食材をカートに投入し、開始ボタンを押すだけの簡単作業。作業負荷を減らすことで人材の定着につながります。



DEPAK技術に関する
詳しいご案内はこちら！





美しい解凍 × 良質な保存

Products 製品のご案内

DEPAK 解凍機

DEPAK解凍機に関する
詳しいご案内はこちら！



解凍のほとんどの問題を解決！

食材の品質と使いやすさに注目して開発したデパック解凍機。解凍が完了すると自動的に鮮度保持モードに切り替わり、次工程に最適な温度で保管できます。食品加工工場、惣菜加工工場、畜産・水産加工工場、飲食店などあらゆるお客様にご導入いただいています。

解凍後も食材の保存が可能なのは DEPAK 解凍だけ！ (2024/5 現在)

<p>ミートミンサー実験</p> <p>冷蔵庫解凍では、酸化による変色と解凍ムラによるウネリが発生してしまふのに対し DEPAK 解凍は出ない。</p>	<p>冷蔵庫解凍</p>	<p>DEPAK 解凍</p>
---	--------------	-----------------

<p>業務用大型冷蔵庫 設置型解凍機</p> <p>冷蔵庫に後付け可能 プレハブ棚型</p> <p>SC</p>	<p>工事不要の冷蔵庫内 設置型解凍機</p> <p>コンパクトタイプ 200kg以下</p> <p>SCM Cube</p>	<p>業務用冷蔵庫モデル リーチイン解凍機</p> <p>厨房内設置型 冷蔵機能付き</p> <p>H</p>	<p>自動低(定)温度管理 解凍・鮮度保持機</p> <p>自動温度制御 冷蔵機能付き</p> <p>NS</p>
--	---	---	---

※これらはシリーズ紹介でラインナップの一部です。詳細は上部の QR コードのリンクからご確認ください。
※後付け可能なのは SC モデルのみです。

DEPAK 鮮度保持機

DEPAK鮮度保持機に関する
詳しいご案内はこちら！



廃棄ロスを削減し、安定した在庫管理に貢献！

長期保存と美味しさ UP を叶える鮮度保持機。一般の冷蔵庫と比べて保存期間が約2倍以上長持ち。(当社調べ) DEPAK の酸化抑制・細胞活性の効果により食材の劣化が抑えられ、毎日の作業を、数日分まとめて作業することが出来たり、忙しい週末に合わせて、余裕がある時に仕込みを実施することができ、作業の平準化に繋がります。

<p>2倍長持ち</p> <p>21日 保管比較実験</p> <p>鮮度の維持レベルの 違いが明らかに。 ※当社調べ。食材の状態、種類、 大きさにより効果は異なります。</p>	<p>一般的冷蔵庫</p>	<p>DEPAK 鮮度保持機</p>
---	---------------	--------------------

<p>業務用冷蔵庫モデル リーチイン鮮度保持機</p> <p>厨房内設置型 業務用冷蔵庫</p> <p>SS</p>	<p>業務用冷蔵庫モデル 窓付鮮度保持熟成庫</p> <p>厨房内設置型 窓付冷蔵庫</p> <p>SS-WA</p>	<p>業務用冷蔵庫モデル テーブル型鮮度保持機</p> <p>厨房スペースを 有効活用</p> <p>SS-CT</p>	<p>業務用冷蔵庫モデル ドロワー型鮮度保持機</p> <p>食材の種類別に 保存が可能</p> <p>SS-DT3</p>
--	---	--	--

※これらはシリーズ紹介でラインナップの一部です。詳細は上部の QR コードのリンクからご確認ください。

導入いただいたお客様の声

〈高品質に貢献〉

DEPAK 解凍

株式会社 MIZUTOMI 様

想像以上に良い解凍ができた！

酸化劣化を抑制

解凍後の鶏肉の変色や臭いなくなり、品質が確実に向上しました。サイズの大きい牛肉の解凍も、ドリップが出ず、想像以上に良い状態解凍ができています。

DEPAK 鮮度保持

有限会社 a.crescent 様

ロスとして捨てる事がなくなった！

歩留まりの改善

本来であれば、数日保存していると変色して切り落として廃棄処分してしまっていたが、DEPAK にしてから食材を捨てる事がほとんどなくなりました。

〈作業負荷軽減〉

DEPAK 解凍

株式会社梅の花様

ドリップとクズがほとんど出ない！

清掃が簡単に

スライス時に出るドリップとクズが、デパック解凍で明らかに減り、清掃時間が大きく短縮出来ました。6 時間以上スライスしても、ほとんどクズが出ません。

DEPAK 鮮度保持

神戸牛焼肉 石田屋 様

加工後 1 週間経ってもおいしい！

高い鮮度保持力

今まで 1 ~ 2 日でドリップが出て硬くなっていった牛タンが、DEPAK にしてからは 1 週間経っても傷みもなく、さらに柔らかくなっていたので驚きました。

CUSTOMER REVIEW