



IZUMI FOOD MACHINERY CO., LTD

http://www.izumifood.shi.co.jp

本 社 〒661-8510 兵庫県尼崎市潮江4-2-30 テクノセンター

東日本支社 〒141-6025 東京都品川区大崎2-1-1 海外営業G ThinkPark Tower 25F

西日本支社 〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島2-3-33

大阪三井物産ビル10F 札幌営業所 〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西4-6-8 住友成泉札幌大通ビル9F

博多フコク生命ビル10F

淡路工場 〒656-0122 兵庫県南あわじ市広田広田552-1 第1種圧力容器製造認可工場

駐在員事務所 TEL: +62-(0)21-5790-2710 FAX: +62-(0)21-5795-1210

FAX.(011)222-2950 TEL.(092)291-1151代 九州営業所 〒812-0025 福岡県福岡市博多区店屋町8-30 FAX. (092) 291-1152 TEL. (0799) 45-1121(代) FAX.(0799)45-1128 ジャカルタ WISMA GKBI 16F, Suite#1606 JI Jend Sudirman No.28 Jakarta, 10210 INDONESIA

Corporate Profile

ACHINERY

2506/1000 制作ING

TEL.(06)6718-6150代 FAX.(06)6718-6151

TEL.(03)6737-2670代

FAX. (03) 6866-5125

TEL. (06) 7635-3688代) FAX. (06) 7711-5127

TEL.(011)241-5525代

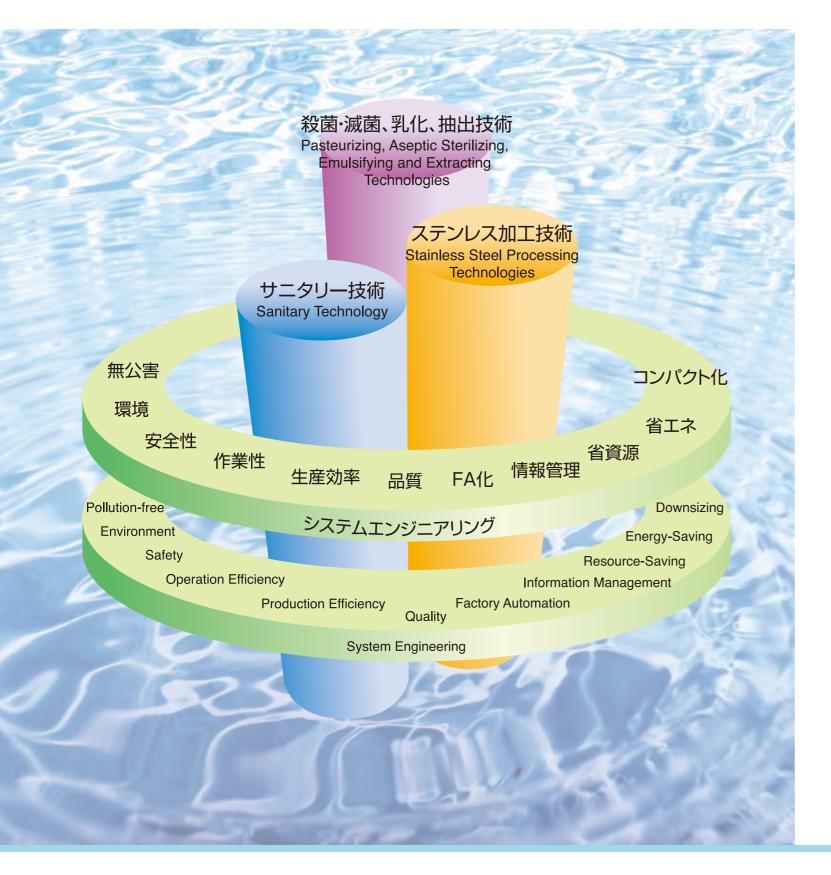
顧客の信頼を得る技術力を結集し、変化を先取りして歩み続ける 人間重視の経営を目指します。

Our administration has been emphasizing the human dignity, and keen for the accumulation of trustworthy technologies and making everlasting efforts by anticipating CHANGE in food business.



ontents	企業理念 Corporate Philosophy · · · · · · · 1 · 2	研究開発(テクノセンター) R & D Center ····9・10
	基盤技術 Basic Technology · · · · · · 3 · 4	製造拠点(淡路工場) Manufacturing Base · · · 11 · 12
	市場 Field · · · · · · 5 · 6	会社概要 Corporate Profile · · · · · · · · 13 · 14
	会社体制 System · · · · · · · · · · · · · · · · 7 · 8	

機能性タンク、乳化・均質機、殺滅菌機、アイスクリーム製造装置など、 高性能の機器装置を核に設備を設計製造できる技術を培っています。



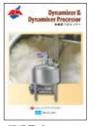
Trustworthy technologies have been inherited in our DNA and implanted not only for the high performance product-lines such as functional-tank, emulsifier/homogenizer, pasteurizer/aseptic sterilizer, ice-cream freezer etc., but for various kind of engineering work.



サニタリータンクシリーズ SANITARY TANK SERIES



V MIX高性能攪拌翼



調理用プロセッサー DYNAMIXER &
DYNAMIXER PROCESSOR



US MIX乳化溶解混合タンク 多機能抽出装置 MULTIPURPOSE EXTRACTOR US MIX



多機能ディアレーターシリーズ



アセプライザーシリーズ ASEPTIC STERILIZER SERIES



プレート式熱交換器シリーズ チューブ式熱交換器シリーズ



PLATE HEAT EXCHANGER SERIES TUBE HEAT EXCHANGER SERIES



かき取り式熱交換器 スラッシュヒータークーラー SLUSH HEATER COOLER



通電加熱装置シリーズ JOULE HEATING SYSTEM



固形物食品ジュール加熱装置 J'ed LINE



CIP装置 CLEANING IN PLACE

エマルダー

EMULSIFICATION DEVICE

サニタリー配管機材

COMPONENTS FOR

サニタリー配管機能



アイスクリームフリーザー ICE CREAM FREEZER

混合分散機 ミクロブレンダー

BLENDING AND

DISPERSING EQUIPMENT

SANITARY CENTRIFUGAL PUMP

サニタリーセントリヒューガルポンプ

SANITARY CENTRIFUGAL PUMP SHAOMAI FORMING MACHINE

ミクロブレンダー



ホモゲナイザーシリーズ HOMOGENIZER SERIES



超高圧ホモゲナイザー SUPER HIGH-PRESSURE HOMOGENIZER



ハイエマルダー 自吸式乳化分散装置



V LINE 3S

シュウマイ成形機



連続式攪拌混合機



連続式マヨネーズ製造装置 CONTINUOUS MAYONNAISE PRODUCER



カーボネーター



英文会社案内 CORPORATE PROFILE





英文機器カタログ Mixing Dissolution Homogenization Emulsification



アフターサービスのご案内 AFTER SALES ACTIVITIES



食品製造プロセスに関わる特長ある製品を多彩に 取り揃えています。 詳細は、上記各カタログをご覧ください。

We are ready for supplying various kinds of best-characterized equipments/plants to meet the food processing business. In detail, please see the listed catalogues.

食品・飲料・香料から化学・化粧品さらには医薬品の分野まで 幅広く高品質な製品づくりに貢献しています。



Our technologies have been contributing to the safety and prosperity of human-life by the development of eco. and high quality equipments for foodstuff, beverage, seasoning, chemical, cosmetics and pharmaceutical fields.

〈飲料·香料〉

- ・果汁飲料・茶系飲料・コーヒー飲料
- ・炭酸飲料・ミネラルウォーター・香料の抽出

⟨Beverages • Flavorings⟩

- · Fruit juice · Tea · Coffee
- Carbonated drink · Mineral water · Extraction of flavors



〈乳業·冷菓〉

- ・市乳・発酵乳
- ・アイスクリーム

(Dairy products • Freezing desserts)

- · Milk · Yoghurt
- · Ice cream



- ●果汁飲料·清涼飲料製造設備
- ●乳製品・アイスクリーム・粉乳製造設備
- ●調味料·食用油脂製造装置
- ●醸造用設備
- ●調理食品製造設備
- ●豆乳·豆腐製造設備
- 製菓(クリーム・ゼリー・プリン等)製造設備
- 医薬品製造設備等
- Fruit juice Refreshing drink manufacturing plants
- Dairy products Ice cream Powdered skim milk manufacturing plants
- Seasonings Oils and fats manufacturing plants
- Brewing equipments
- Cooked food manufacturing plants
- Soy milk Soy milk cake (Tofu) manufacturing plants Confectionary (Cream • Jelly • Pudding etc.) manufacturing
- Medicine manufacturing plants

〈医薬·健食〉 医薬ドリンク・青汁飲料

⟨Pharmaceuticals · Health foods⟩

made from green leafy vegetables

· Medical drinks · Vegetable juice drinks

〈調味·醸造〉

・醤油・ダシ類 清酒・アルコール飲料

⟨Seasonings • Brewing⟩

Soy sauces · Soup stocks

Japanese sake · Alcoholic drinks

〈調理〉

- ・シューマイ・串刺し食品
- ・卵商品・海藻類の殺菌

(Cooking)

- · Shaomai · Food skewer
- · Egg foods · Pasteurized seaweeds

〈化学〉

- ・ワックス
- ・CMC の溶解
- (Chemicals)
- · Waxes
- · Dissolving of CMC



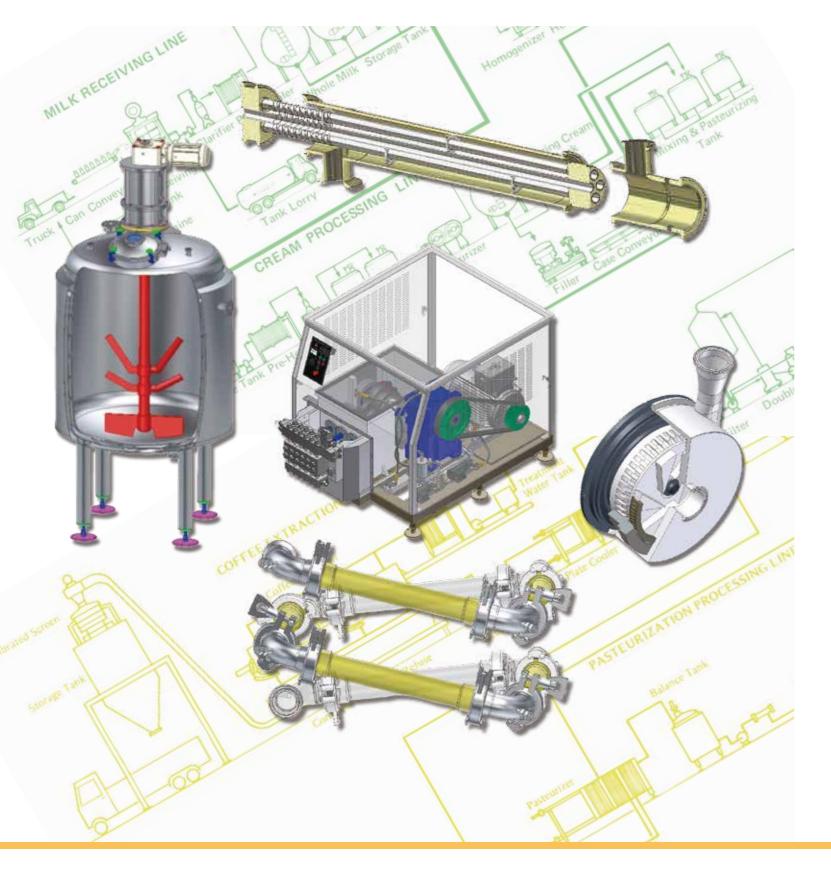
Our Product-line covers and being active in Food Processing Businesses, Pharmaceuticals, Chemicals and various kinds

漢方薬

· Herbal medicines

イズミフードマシナリの製品は、食品加工業を はじめとして、医薬品・化学品など 様々な分野で広くご利用いただいています。

信頼がお客様との絆です。一貫したサポート体制を強化し、お客様の満足へ「安心と安全の信頼」をお届けします。



Reliability of all the staff as well as our product-line is the "Tie", between our client and ourselves. Our well organized and consistent supporting-system promise you "Safety" and "Peace of Mind" to your satisfaction.



会社体制 System お客様の御要望を忠実にお聞きし、 「ISO9001」を遵守し、 で満足の頂ける商品を納入します。 アフターサービスも万全です。 Complying with the Philosophy of ISO9001, we faithfully listen, execute and record whatever our client's ask for, and afford the Equipments and Services of Client's satisfaction.

お客様の二一ズに合わせた機器の性能評価や試作をはじめ、 基礎技術の研究、機器開発・装置開発に邁進しています。



● 分析室



●粒度分布計 Particle size distribution measuring device



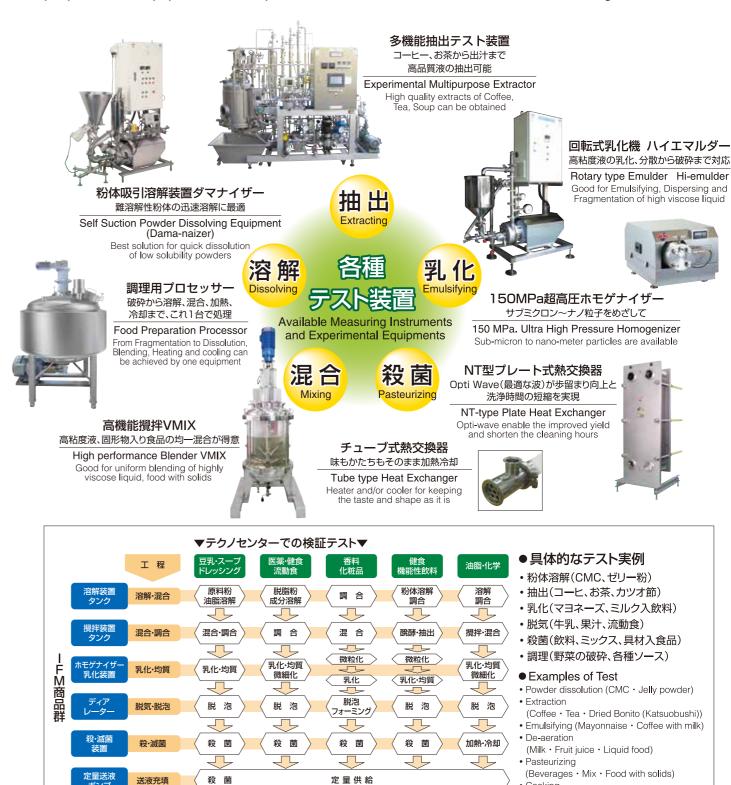
· DO meter · Autoclave · Electric conductivity meter

● マイクロスコープ Microscope



●粘度計 Viscomete

In our Techno-center, fundamental research-works, development of new equipments and processing-plants have been executing with full of power. Upon client's request, Techno-center prepares the equipments for experimental use and tests them in shortest leading time.



「基盤技術の限りなき向上と時代の変化を先取りした 新しい技術の創造」を目指し、テクノセンターでは 研究開発並びに、製品の検証、開発を行っています。 Techno-center is researching and developing new technologies. The verification of performance of various food products as well as equipments to cope with the enhancement of basic technologies are their target.

(Pulverization of Vegetables • Kinds of Sauce)

1

品質第一を基本に感動される製品づくりと最適なサービスを タイムリーに提供します。



We are always bear in mind "Quality is the First-priority". And, we are ready for supplying the impressive product-lines as well as Services on time.









●組立工場 Assembly Shop

●機械工場 Machine Shop

●製缶工場 Canning and Welding Shop











●品質保証 Quality Assurance

●解析 Analysis Laboratory

> ●部品管理 Parts Managemer

製造拠点(淡路工場) Manufacturing Base

当社は、大正14年(1925年)、伝統ある酪農の地、 淡路島に産声をあげ、長年にわたって培った ステンレス加工技術を基盤として、食品業界に 信頼のある商品を納入し続けています。

Izumi Food Machinery Co., Ltd. was established in 1925 in Awaji island where dairy farming was traditionally striving in Japan. And it has been dedicating to the world food industries to supply the equipments with high reliability and being contributed by long and high quality stainless-steel handling-technologies in hand.

「全国に拡がる事業拠点」。 お客様のご要望に迅速にお応えします。

"Our Business Centers in Japan."

We shall respond and in compliance with the client's every Wishes.

●会社概要

社 名 株式会社イズミフードマシナリ 兵庫県尼崎市潮江4丁目2番30号

代表者 取締役社長 植田誠司

設 立 昭和23年3月

資本金 1億2千万円

従業員数 200名

主 住友重機械工業株式会社(60%出資)

日本スピンドル製造株式会社(40%出資)

販売地区日本、韓国、台湾、東南アジア 取引銀行 三井住友銀行 東京営業部、洲本支店

淡路信用金庫本店

■営業品目

- •果汁・茶・コーヒー等清涼飲料製造用プラント及び装置
- 調味料・調理食品等製造用プラント及び装置
- 乳飲料・アイスクリーム・ヨーグルト等乳製品製造用プラント
- 医薬品・ドリンク剤等製造用プラント及び装置
- 醸造·油脂·化学用設備
- · 各種殺菌装置·滅菌装置·抽出装置·乳化/混合/分散装置
- 各種サニタリータンク・サニタリーポンプ・サニタリ配管機材

●沿革

大正14年 植田鉄工場創立

昭和23年 株式会社植田鉄工場と改組

昭和36年 住友グループ資本参加

社名を植田食品機械株式会社と改称

昭和44年 株式会社イズミフードマシナリと改称

昭和51年 第一種圧力容器製造認可工場となる

平成3年 淡路工場試験室及びプレゼンテーションルーム

等を新設、研究開発体制強化

平成12年 国際規格ISO9001認証取得

平成14年 国際規格ISO14001認証取得(淡路工場)

平成20年 テクノセンターを日本スピンドル製造株式会社

平成27年 ジャカルタ駐在員事務所開設

本社工場(尼崎)に開設

■加入団体

日本食品機械工業会 日本食品機械研究会 日本食品工学会 日本清涼飲料工業会 日本アイスクリーム産業振興会 日本乳業協会 缶詰技術研究会 日本乳容器・機器研究会 近畿冷凍空調工業会 高圧ガス保安協会 南あわじ市商工会



創業当時の社内風景



5HPホモゲナイザー(S28年)



・連続式アイスクリームフリーザー(S32年)



C型プレート式熱交換器(S35年)

Corporate Profile

IZUMI FOOD MACHINERY CO., LTD. Company Name: Head Office: 4-2-30 Shioe, Amagasaki-shi, Hyogo

661-8510 Japan

Representative: Seiji Ueda, President and CEO

Year of Establishment: 1948

120,000,000 yen Paid-in Capital:

Number of Employee: 200 Stockholders:

Sumitomo Heavy Industries, Ltd.

Nihon Spindle Manufacturing Co., Ltd. Stock 40%

Business Description: A variety of food processing plant and equipment for

- · Beverage (tea, coffee and fruit juice and other soft drinks)
- Ice cream and other dairy products
- · Seasonings, oil and fat, precooked food · Fermentation equipment, Confectionary (cream, jelly
- · Pasteurization systems, Aseptic Sterilization systems, Multipurpose Extractor, Homogenizers, Sanitary Tanks

and Sanitary Pipings. Fittings and Pumps Business Area: Japan, Korea, Taiwan and South East Asia Major Bank: Sumitomo Mitsui Banking Corporation Awaji Shinkin Bank



1925 Ueda Tekkojo was established.

1948 Ueda Tekkojo was reorganized as Ueda Tekkojo Co.,

1961 Sumitomo Group joined the capital investment. Ueda Tekkojo Co., Ltd. changed its name to Ueda Food Machinery Co., Ltd.

1969 Ueda Food Machinery Co., Ltd. changed its name to Izumi Food Machinery Co., Ltd.

1976 Awaji Factory was certified as a First Class Pressure Vessel manufacturer.

1991 Laboratory, presentation room and other facilities in Awaji Factory was newly constructed.

2000 International Standards ISO9001 was awarded,

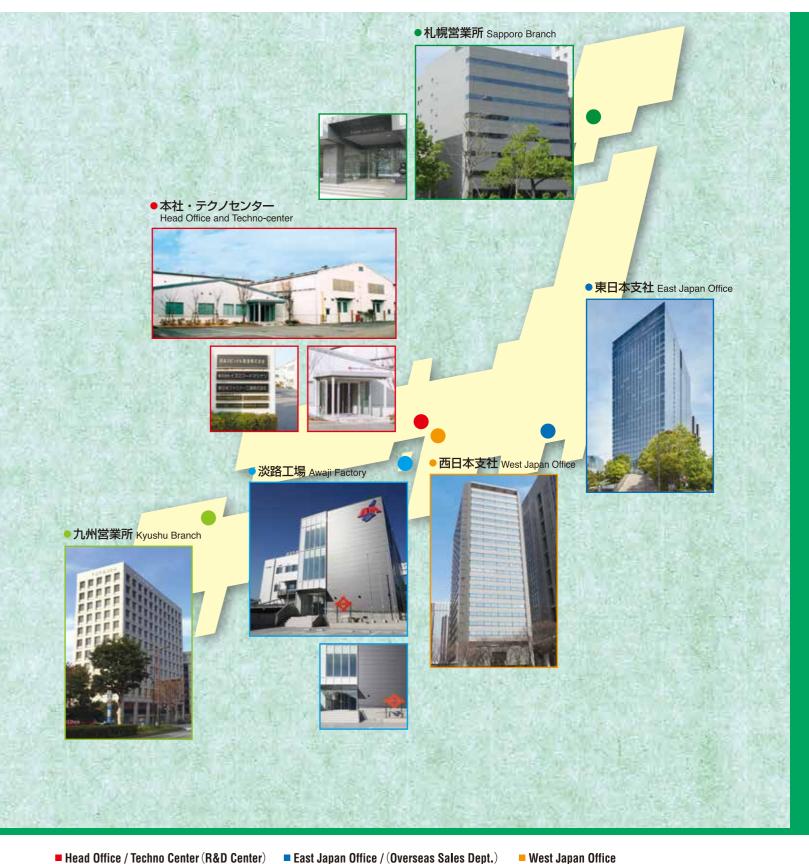
2002 International Standards ISO14001 was awarded.

2007 Head Office, East Japan Office and R&D Center were

2015 Established Jakarta Representative Office.



· Vライン(S38年)



会社概要 Corporate Profile

- Head Office / Techno Center (R&D Center) 4-2-30 Shioe, Amagasaki-shi, Hyogo 661-8510 JAPAN
- Tel:+81-6-6718-6150 Fax:+81-6-6718-6151
- East Japan Office / (Overseas Sales Dept.) ThinkPark Tower 25F, 2-1-1 Osaki, Shinagawa-ku, Tokyo 141-6025 JAPAN Tel:+81-3-6737-2670 Fax:+81-3-6866-5125
- Osaka Mitsuibussan Bldg, 10F, 2-3-33 Nakanoshima, Kita-ku, Osaka 530-0005 JAPAN Tel:+81-6-7635-3688 Fax:+81-6-7711-5127

- Sapporo Branch Kyushu Branch Awaji Factory

13