

海刃

KAITO

大川木工技術を
結集した切れ味で

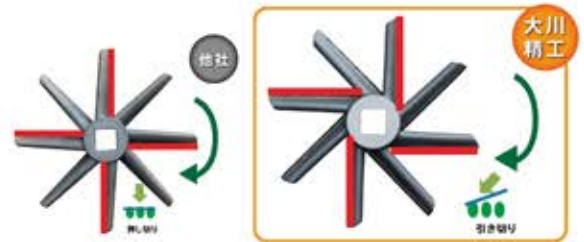
海苔の 等級向上!



切刃
(リード刃)

ねじれ角を持たせて
きれいに引き切り

切刃は中心から刃の支点をずらすことによりねじれ角を持たせています。そのため刃先が長くなり、海苔を裁断するときに直角に当たらないので、押し切りではなくきれいな引き切りになります。



受刃
(プレート)

「切刃」とはさみのように交差し裁断

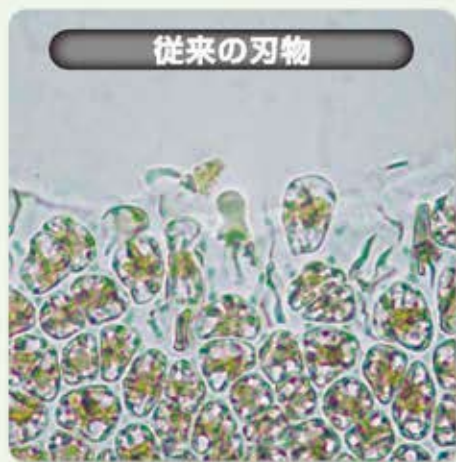
受刃は従来通りの多孔板(同じ大きさの丸穴で構成)ではなく、細長い傾斜穴の構造としました。このため切刃と受刃が、常に適切な30度前後の角度ではさみのように交差し切断します。従来方法では海苔を押し切り状態で点裁断していましたが、新しい構造でははさみのような線裁断となり細胞をつぶさずにきれいに切れます。



当社では、長年培ってきた木工用機械刃物の技術およびノウハウを結集し、新たに海苔加工機械用断裁刃物を開発しました。この製品は、独自の「傾斜切り刃」と「受け刃」の組み合わせによって海苔がきれいに切れ、海苔の細胞の破損が少なく、つやが良くなり品質等級が上がるなどの利点があります。

「傾斜切り刃」と「受け刃」は平成24年4月に実用新案登録に認定されました。海苔の一大産地・有明海にも近く、生産者に合わせた製品を提案できる独自のノウハウを構築しています。

海苔の細胞がつぶれずにきれいに裁断



従来の刃物



大川精工の刃物

■ 海苔加工工程

摘み取り

洗浄

裁断

ノリ漉き

乾燥

選別

結束

等級付け

共販

海苔の等級が上がり収入増に

その1

海苔のつやが良くなり、品質等級が上がる。

その2

海苔の完成歩留まりが向上し、生産効率上がる。

その3

河川の汚染が減少する可能性が高い。

生産者の声



○切刃と受け刃を変更後、等級が従来より良くなった。特に破れ、縮みの枚数が少なくなり単価が上がった。



○シーズンを通してよく切れます。特に冷凍網からは特段に差が出てます。



○無理なく裁断しているので、乾燥後の仕上がりが良い。

プレート番数換算表

大川精工	渡辺	フルテック
	F00	2.5mm
2mm	F0	3mm
2.5mm	F1	3.5mm
3mm	F2	4mm
3.5mm	F3	4.5mm
4mm	F4	5mm
	F5	5.5mm
	F6	6mm



木工家具の製造において、切れ味の良い刃物で切断・切削をしないと仕上がりが悪くなったり、仕上げに時間がかかったり、塗装にムラがでたりします。刃物の品質は重要であり、木工産地大川は全国有数の刃物技術を有する地域としても発展してきました。当社は昭和47年の創業以来、木工用機械刃物の生産および研磨を営んでまいりました。代表者の森田は、全国でも数少ない労働大臣認定の「一級超硬刃物研磨技能士」の資格を有しています。



お問い合わせ

 **大川精工株式会社**

〒831-0026 福岡県大川市大字三丸1115の1
TEL 0944-87-5510 FAX 0944-86-5837
<http://www.okawaseiko.com>