

商品開発をご検討中の水産加工企業、漁業関係の皆様へ

技術的な課題解決のために

水産加工公開実験棟を ご活用ください



簡単

事務手続

46種類

加工・包装機械

試作

試験可能

水産加工企業や6次産業化した生産者などが、商品開発のために実施する試作試験でご利用いただけます。このほか、様々な加工相談にも対応いたしますので、気軽にご連絡ください。

➤ 連絡先

宮城県水産技術総合センター 水産加工開発チーム

(〒986-0022 宮城県石巻市魚町2-2-3 水産加工公開実験棟)

【TEL】 (0225) 93-6703

【FAX】 (0225) 23-3213

【受付】 平日 8:30 ~ 17:15



ご承知ください

- ※ 土・日・祝日は閉館します。
- ※ 受付時間内でも、職員が不在の場合があります。



▶ 公開実験棟で利用できる機器一覧

赤：R8.4.1改訂

種別	機器名	使用料 (円/時間)
原魚加工 関連機器	圧搾機(搾汁機)	100
	圧搾分離器	250
	遠心脱水機	150
	カタクチイワシ用中骨取り開き機	350
	急速凍結機	1,000
	小型サイレントカッター	100
	サイレントカッター	350
	魚体処理システム装置	550
	湿式粉砕機	300
	真空凍結乾燥機	500
	スクリュープレス	150
	スティックブレンダー	100
	成型機	100
	チョッパー	100
	バンドソー	150
	冷温風乾燥機	200
	フードミキサー	150
	リファイナー	300
包装 関連機器	カップシーラー	100
	シーラー	100
	自動成型真空包装機	450
	卓上真空包装機	100
	多用型真空包装機	250
	密着真空包装機	300

赤：R8.4.1改訂

種別	機器名	使用料 (円/時間)
調味加工 関連機器	アイスクリームマシン	100
	過熱水蒸気調理機	1,200
	サーモンスライサー	200
	自動包あん機	200
	真空フライヤー	550
	真空冷却機	1,200
	伸展機	100
	スチームコンベクションオープン	1,000
	卓上冷凍肉スライサー	100
	立型式高速カッター	150
	縦型ミキサー	150
	二重釜	800
	半自動バキュームシーマー	100
	フライヤー	1,100
	ポイル槽	850
	両面焼成機	150
	冷却水循環装置	450
	レトルト殺菌装置	1,400
燻製	スモークマシーン	500
	電子スモーク装置	150
粉砕	ふるい振とう機	100
	粉砕機	200

▶ 手続方法

(1) 水産加工開発チームに電話

- ・ご希望の日時に機器利用可能か確認します。

※不明な点は遠慮なくご相談ください。

(2) 「使用許可申請書」を提出

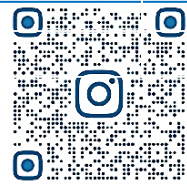
- ・申請書に記入して提出してください。
- ・HPからダウンロードできます。

<https://www.pref.miyagi.jp/site/gaiyou/kakoukaihatu-sinsei.html>

(3) 試作試験の実施

- ・許可の日時に水産加工公開実験棟にお越しください。

※職員が機械の操作をサポートしますので、ご安心ください。



水産加工開発チーム インスタ

水産加工開発チームのインスタグラムでも、公開実験棟の利用方法や所有している加工機器について紹介しています。また、事業成果や日々試作している加工品レシピも紹介していますので、是非、フォローしてください！