

Sマシン株式会社



職人ワザに勝る 味の良さと新鮮さ

Sマシンの塩貝淳二社長は、かつて外資系のコーヒーマシンメーカーに勤めていた。その頃、ある見本市で「コーヒーマシンで、うどんやそばのだし汁を作れないか」という要望を受けた。思いがけない発想に興味を湧いた塩貝社長は、社内起業のような形で研究開発を開始。しかし当時導入していたドイツ製のコーヒーマシンは、だしに適した高温での抽出には対応していなかった。

「だし材料メーカーの協力を得て起業。だし・つゆの抽出により適したマシンの開発を進めた。白だしにあつた温度（90〜96℃）の設定に苦労するが、なんとか第1号機が完成。この「だしマシン」、まず上部のタンクから粉末のかつおや煮干しに湯を注ぐ。特殊フィルターで濾過された白だしは中部のつゆ用タンクに。同時に下部タンクに貯蔵している醤油を吸い上げ、つゆ用タンクに注入（かえしあわせ）する——というものだった。ようやく完成にこぎつけた第1号機だったが、1台当たりの単価が高いために売れ行きは今ひとつ。しかし、塩貝社長には「今までにない機械で絶対に売れる」との確信があった。

「だしやつゆは店の職人が手間をかけて、1日分をつくり置きするため、時間の経過とともに味が落ちる。余れば、捨てるしかない。しかしこのマシンは、省スペースで必要な時に必要な量だけのだし、つゆを作ることができる」。コストの削減はもちろん、職人ワザに勝る味の良さと新鮮さを提供できる自信があった。

大手うどんチェーンでも採用

開発したマシンは少しずつ売れ始めたが、販売先が遠隔地の場合、メンテナンス等のアフターフォローに時間がかかるといふ問題が発生した。当時、従業員は自分ひとり。塩貝社長が機械の修理に奔走していた。塩貝社長が、製造とメンテナンスを日本でも有数の厨房メーカーに委託することで解決。この頃から量産が可能となり、マスコミの取材も受けるようになって、一気に販売に弾みがついた。創業一年を経過する頃には、大手うどん専門チェーン店での採用も決まった。

「小型版」で裾野拡大を狙う

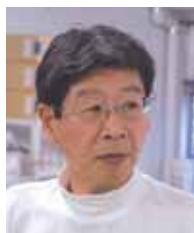
この業務用自動つゆ・だしマシン「つゆダシます」は、温度はもちろん量、攪拌、クリーニング等の細かい設定がタッチパネルで簡単に行え、だし取りから器への注入までが全自動でできる。横430mm、奥行680mm、高さ1140mmと意外にコンパクトサイズだが、最大供給能力は1時間当たり237杯という。

Sマシン株式会社

Company Profile

住所 / 〒554-0024
大阪府大阪市此花区島屋4-2-7
島屋ビジネスインキュベータ101
設立 / 平成16年9月
資本金 / 1,000万円
従業員 / 2名（平成21年1月現在）
TEL / 06-4804-8777
FAX / 06-4804-8778

関西
20



塩貝淳二さん
代表取締役

主な事業内容

専門店・事業所
給食・高速道路
のSAPA、立食
店等に、マシン
を使用してつゆ、
だしをとるシステ
ムの提案・販売
等

現在、塩貝社長が開発に心血を注いでいるのが、容量も価格も半分程度の小型版つゆ・だしマシンだ。「完成すればコンビニ等にも置けるようになり、裾野がぐっと広がる」と期待を込める。

「人の手技より機械が上手にやれることは、機械に任せべきだ」と語る塩貝社長。「日本伝統の食文化を次世代に継承するシステムの構築を目指す」ため、つゆ・だしマシンの能力向上にさらなる力を注ぐ。