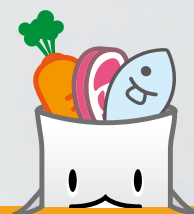




誰でも**手軽で簡単に**
レトルト食品を
製造しませんか？



HMC HIRAYAMA



小型レトルト釜 HLM-36EF

レトルト軒



¥3,229,500(税込¥3,552,450)～
本体とオプション品(プリンター・トレイ38セット)を含みます

より安心、確実な医・理化学機器をめざす

ヒラヤマ



飲食業・食品加工業、観光業の皆さま こんなお悩みありませんか？

設備を導入する
広いスペースが
ない

売上が減少し、
新しいことに
チャレンジ
したいが…

レトルト食品を
自分で
作りたいが…



そのお悩み **レトルト軒** で解決します！ ……➤

家庭用洗濯機サイズ

小スペースで
設置可能

オリジナル
レトルト食品の開発

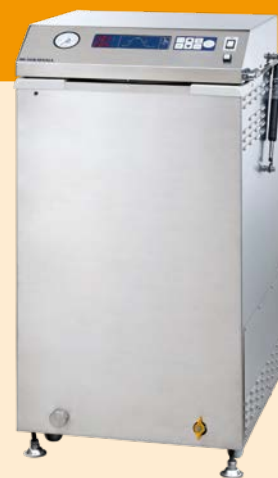
EC 販売

店舗販売

無料サンプルテスト・
レシピ相談可

食品ロス対策

保存料や殺菌料
不使用の食品作り



レトルト食品について

レトルト食品とは

気密性のある容器に食品を密封した後、加圧加熱殺菌することにより、常温での長期保存を可能にした食品です。

レトルト食品の殺菌基準

食品衛生法では、殺菌方法において、以下の製造基準が定められています。

“食品の中心温度を **120℃で4分間** 加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法であること”

レトルト食品の得意苦手

得意：煮物、蒸し物、煮込み物
苦手：炒め物、焼き物、揚げ物

レトルト食品のメリット

- ① 常温保存が可能、保存・流通のコスト低減
- ② 保存料や殺菌料となる添加物不使用
- ③ 温め（短時間調理）で、直ぐに食べることができる
- ④ 軽量で持ち運び可能、簡単に開封できる

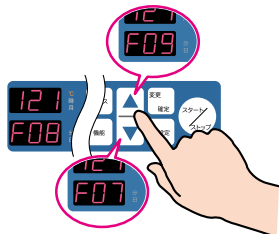


！ レトルト軒が選ばれる理由



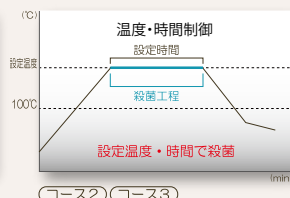
F 値制御

食品（サンプル）に挿入した芯温センサーが、食品の内部温度を計測し F 値の演算・制御をします。



F 値とは

F 値は細菌を死滅させるのに要する時間のことで、食品の中心温度が $120^{\circ}\text{C} \cdot 1$ 分に相当する熱量を **F 値 = 1** と規定されています。レトルト食品は、食品衛生法で **F4 以上**の殺菌が義務付けられています。



(コース1)

(コース2)

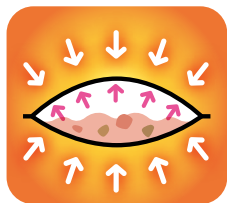
(コース3)

全コース100℃以上の温度帯での合計F値を測定。
※印字には専用プリンターが必要。



圧力調整

パウチの破袋やダメージを抑えます。



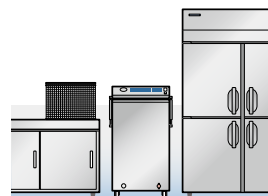
低コスト

ランニングコストは1サイクル約100円で低コスト。また、初期投資が大型機器と比べ安価。



小スペース

前後左右200mmのスペースで設置可能（本体のみの場合）。



日本製

埼玉県春日部市の工場生産しています。



サポート

サンプルテスト、レシピ相談を受け付けています。



さまざまな機能や特長

- オプションの専用プリンターで運転の経過時間、釜内温度、芯温、釜内圧力、F 値などが印刷可能



記録データ 履歴-200回 Version 1.00									
コース	設定	殺菌温度	殺菌時間	F 値	芯温	釜内圧力	釜内温度	経過時間	備考
000	1	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
001	2	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
002	3	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
003	4	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
004	5	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
005	6	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
006	7	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
007	8	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
008	9	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
009	10	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
010	11	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
011	12	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
012	13	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
013	14	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
014	15	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
015	16	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
016	17	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
017	18	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
018	19	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
019	20	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	
020	21	121.0	4	0.001	0.0	0.001	0.0	0.0	

- USB ポート搭載（別途シリアル通信ソフトが必要）
- 給水～殺菌～排水まで全自動運転
- ボイラーや圧力容器の資格不要*
- 電源と給排水を設けるだけで設置可能
- 厨房とマッチするオールステンレスボディ
- 各種税制優遇、補助金対象商品

※ お客様側で年1回の自主点検が必要です。

容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準

製造の際に行う加圧加熱殺菌は、自記温度計を付けた殺菌器で行い自記温度計によるその記録は3年間保存しなければならない。

「食品、添加物等の規格基準」
(昭和34年厚生省告示第370号)

！ 必要なときに必要な量だけ製造

カレー

250mL

一般的なカレーなど、
1トレイに3パック入るサイズ



最大
45
パック

大盛り
カレー

300 ~ 400mL

大盛カレーなど、1トレイに
2パック入るサイズ



最大
30
パック

鍋
つゆ

500 ~ 1000mL

鍋つゆなど、1トレイに
1パック入るサイズ



最大
15
パック

●丸型金網カゴ 3個（付属品）

φ 330 × H195mm



●ステンレス製トレイ 12枚 or 15枚（オプション）

トレイ 38：
φ 320 × H38mm
1個の金網カゴに5枚まで収容可能
最大収容枚数：**15枚**（カゴ3個使用時）

トレイ 48：
φ 320 × H48mm
1個の金網カゴに4枚まで収容可能
最大収容枚数：**12枚**（カゴ3個使用時）



運転時間

約 1時間 ~ 1時間半

※食材の種類や大きさによって異なります。

レトルト軒使用手順動画 →

<https://youtu.be/zurtp1EFx7k>



● 1サイクルにおけるコスト算出

（例：カレー 170g 36パック）

測定条件 殺菌設定温度：120℃
殺菌設定時間：12分
冷却設定時間：10分

※外気温、上下水温、開始釜温度の変動や
電気及び水道料金の契約内容の違いで
コスト算出額も異なります。

1サイクルに
おけるコスト

約**100円**

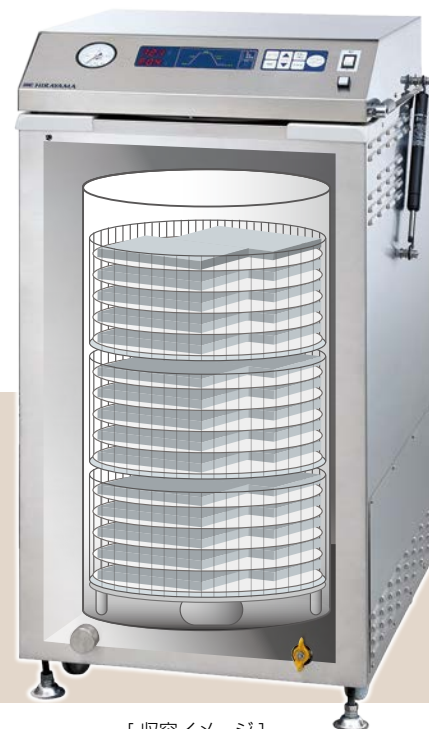
運転時間積算に対する
電力量・消費水量で算出



丸型金網カゴ+トレイ 48 × 4枚



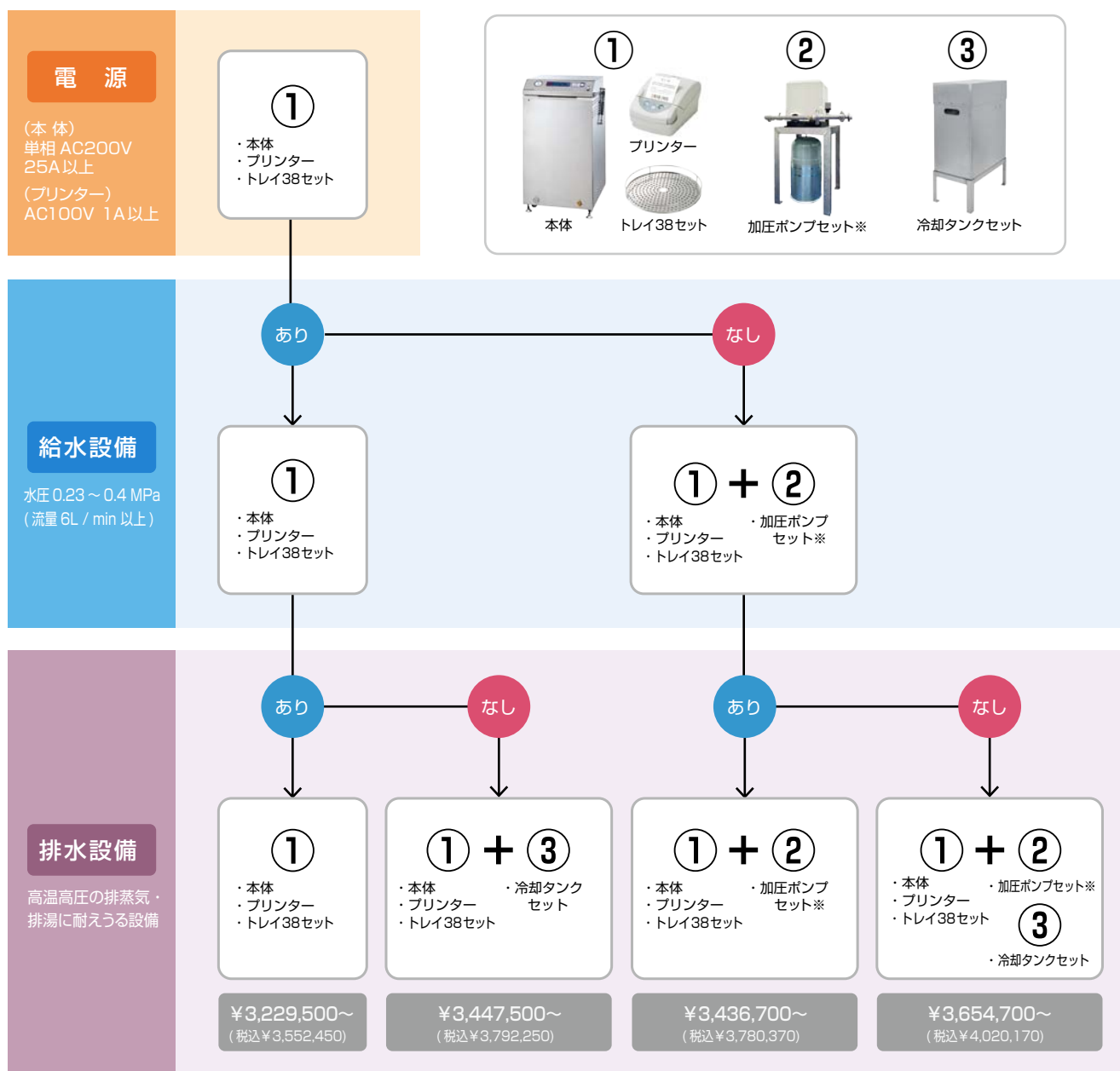
丸型金網カゴ+トレイ 38 × 5枚



[収容イメージ]

所要設備に関するオプション選定

設備関連オプションの冷却タンク・加圧ポンプが必要となるか、フローチャートでご案内します。



※架台は別途

補助金活用

事業再構築補助金／ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金／小規模事業者持続化補助金 等、補助金の活用が可能です。

無料サンプルテスト



導入前の **無料** サンプルテストをおすすめします。何回でも納得いくまでお試しください。

日程調整後、埼玉本社・大阪支店・仙台事務所にサンプルを送付いただければ、到着後 1 週間以内に報告書と共に返送します。

● 有料レンタルもあります*

納得のいくまで自分たちでサンプルテストをしたい場合、有料で 1 ヶ月間レトルト釜のレンタルができます。

※上記、電源・給排水設備が整っていることを条件とします。

お客様が **しとルト軒** で製造された商品の一部をご紹介します。

スープ煮込み



牛すじ煮込み ①



ミネストローネ ②



かぼちゃスープ ③



ビーフシチュー ④



コンソメスープ ⑤



もつ煮込 ⑥



山羊汁 ⑦



デミグラスハンバーグ ⑧



お粥 ⑨



リゾット ⑩



パイカ鍋 ⑪

ごはんの素



鯛めしの素 ⑫



椎茸めしの素 ⑬



鮭めしの素 ⑭

カレー



和牛カレー ⑮



平戸ビーフカレー ⑯



牛すじカレー ⑰



サザエカレー ⑱



バターチキンカレー ⑲



ほほ肉ビーフカレー ⑳



㉑



この華牛ハラミカレー ㉒



㉓

煮 物



⑬

鯖味噌煮



⑭

昆布豆煮



⑮

車麩煮



⑯

いわし佃煮

その他の食品



①

豚足



②

備蓄野菜



③

鹿肉ペットフード



④

しじみ



⑤

鮭の焼き漬け いかの焼き漬け



⑥

魚のオイル漬け



⑦

玄米ごはん



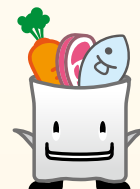
⑧

焼き魚



⑨

ふかし芋



※ 2023 年までに販売された商品の一例です。

● 利用用途

- ・ 食品サンプルの開発
- ・ EC/ 店舗販売等の販路拡大
- ・ 6 次産業化
- ・ 食材の保存、貯蔵
- ・ 食品ロス対策
- ・ 保存料や殺菌料不使用の食品作り

● 納入先

農畜産加工業 / 水産加工業 / 惣菜加工業
製造業 / お弁当関連 / 病院・福祉介護施設 /
学校給食 / 療養介護食 / ホテル / レストラン /
専門店 / 製菓業 / 大学・調理専門学校 など

① (有) 清柳食産

② (株) 山際食彩工房

③ 洋食 黒船亭

④ (株) クリタミートバーペイヤーズ

⑤ (有) 徳村食品

⑥ (株) ライフサポートピュアジャパン

⑦ (有) 育風堂精肉店

⑧ 合同会社巧房

⑨ (株) コバヤ

⑩ 山香園

⑪ 樫野川漁業協同組合

⑫ カレー工房 NV foods

⑬ きさらぎ

⑭ (株) デリー

⑮ (有) 有田牧畜産業

⑯ (株) シェファムフードファクトリー

⑰ (株) 丸八

⑱ 奥川こらんしょ村

⑲ (有) 木川屋本店

⑳ 社会福祉法人はなさきむら

㉑ 石倉水産

㉒ (有) 佐々木食品

㉓ 港の駅めいっ

㉔ ほっとコミュニケーション (株)

㉕ 山崎水産 (有)

㉖ (有) 三宝創健

敬称略

規格・仕様

HLM-36EF	
外 寸 法	W602 × D679 × H1064 mm
内 寸 法	φ360 × D620 mm (有効容量 63L)
重 量 (約)	120kg
電 源 (熱源)	単相 AC200V 5kW (25A)
圧力容器の種類	小型圧力容器
缶 体 材 質	ステンレス (SUS304)
殺菌温度範囲	コース1 : 100 ~ 125℃ 可変式 コース2・3 : 70 ~ 125℃ 可変式
F 値 設 定 範 囲	1 ~ 99 (基準温度 : 121.1℃・演算開始温度 100℃)・加算表示方式 (コース1)
殺菌タイマー	1 ~ 250 分 残時間表示方式 (コース2・3)
Z 値	10℃固定
加 圧 圧 力	OFF・30 ~ 100kPa 可変式 (殺菌設定温度の飽和蒸気圧に加算)
冷却タイマー	10 ~ 250 分 残時間表示方式
予約タイマー	1 分後 ~ 1 週間後 スタート時刻設定方式
選 択 コ ー ス	コース1 [F 値制御] : 準備→加熱 / 加圧→殺菌→F 値→シャワー冷却→排水→完了 コース2・3 [時間制御] : 準備→加熱 / 加圧→殺菌→シャワー冷却→排水→完了
最高使用圧力	0.235MPa
温 度 計	釜温 : デジタル表示 5 ~ 129℃ / 芯温 : デジタル表示 45 ~ 129℃
圧 力 計	アナログ表示 0 ~ 0.4MPa
時 計	24 時間制 日付・時刻交互表示
安全・警報装置	圧力安全弁・漏電及び過電流ブレーカー・空だき防止装置 エラー表示 (空だき・温度センサー断線・過温・過圧・フタロック異常)
付 属 品	バック用アダプタ (5 個)・アダプタ用パッキン (100 個)・アダプタ用ガスケット (5 枚) ステンレス製金網カゴ (3 個)・スノコ・圧力計 (水圧測定用)・給排水配管部材 (一式)
電源接続部形状	丸端子  3.6m
価 格	¥2,900,000 (税込 ¥3,190,000)

※電源コードは圧着端子付になります。プラグが付属されておりませんので、ご準備ください。
※海拔 800m 以上 (山岳地域等の低気圧状態) でご使用になる場合は、仕様変更となりますのでご検討の際はご相談ください。

所要設備

- ① 電源設備 (本体用) : AC200V ± 10% 単相 50/60Hz 25A 以上
- ② 給水設備 (本体用) : 3/8" (10A) バルブ止め 水圧 0.23 ~ 0.4MPa (流量 6L/min 以上)
- ③ 排水設備 (本体用) : 1 1/2" (40A) 鋼管配管 床面より H50 以下
- ④ 電源設備 (プリンター用) : AC100V コンセント (AC100V ± 10% 単相 50/60Hz 1A 以上)
※水道水のみ使用可能 (井戸水使用不可)

システムアップ用オプション



プリンター

運転開始からの経過時間、釜内温度、芯温、釜内圧力、F 値を印字。
(専用プリンターケーブル付)
¥85,000 (税込 ¥93,500)



冷却タンク (画像は架台付き)

小型レトルト釜2台まで接続可能。高温高圧の排蒸気・排湯を冷却し、耐熱性の低い設備配管のダメージを低減します。

冷却タンク : W255 × D435 × H530 mm

¥195,000 (税込 ¥214,500)

架台 : W260 × D440 × H150 * mm

¥23,000 (税込 ¥25,300) ※底面

加圧ポンプについては別途お問い合わせください。

オプション

ステンレス製トレイ

トレイ 38

φ 320 × H38mm (内寸法)

¥16,300 (税込 ¥17,930)

トレイ 38 セット (15 枚、カゴ無)

¥244,500 (税込 ¥268,950)

トレイ 48

φ 320 × H48mm (内寸法)

¥16,300 (税込 ¥17,930)

トレイ 48 セット (12 枚、カゴ無)

¥195,600 (税込 ¥215,160)



トレイ 38

金網カゴ 1 個に 5 枚収容、釜内に計 15 枚収容可能。

トレイ 48

金網カゴ 1 個に 4 枚収容、釜内に計 12 枚収容可能。



ステンレス製丸型金網カゴ

φ 330 × H195mm (内寸法)

¥17,500 (税込 ¥19,250)

レトルト軒 HP

お問い合わせはこちらから →



●仕様及び外観は、改良のため変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

代理店

株式会社 平山製作所

<https://www.hirayama-hmc.co.jp/>

本 社 〒344-0014 埼玉県春日部市豊野町2-6-5 TEL. 048-735-1241 FAX. 048-733-2384

大 阪 支 店 〒530-0043 大阪市北区天満4-9-1 TEL. 06-4800-0025 FAX. 06-4800-0062

仙台事務所 〒983-0833 仙台市宮城野区東仙台2-12-43-101 TEL. 022-296-3677 FAX. 022-296-3688

福岡事務所 〒812-0007 福岡市博多区東比恵4-5-7 (ヤガミ福岡ビル) TEL. 092-433-3031 FAX. 092-471-6870

サービスセンター 〒344-0014 埼玉県春日部市豊野町2-6-5 TEL. 048-735-1222 FAX. 048-733-2384

●サービス拠点 本社、大阪、福岡



ISO 13485 認証取得
本社/サービス/工場