

実施期間 2020-2022
 実用化開発場所 南相馬市
 連携自治体 —

食の安心・安全を確保する食肉用軟骨自動判別
 とその自動切除装置の開発

株式会社三和製作所

X線技術やAIを用いた食肉検査機で 外食産業等への新サービス提供を実現

新規のX線透過技術、X線検出技術、AI画像処理技術を活用し、外食産業などで強く要望されている「食肉中の軟骨を自動的に選別できる装置」の開発を行い、食肉検査市場の安心・安全を目指した新しいサービスを提供します。



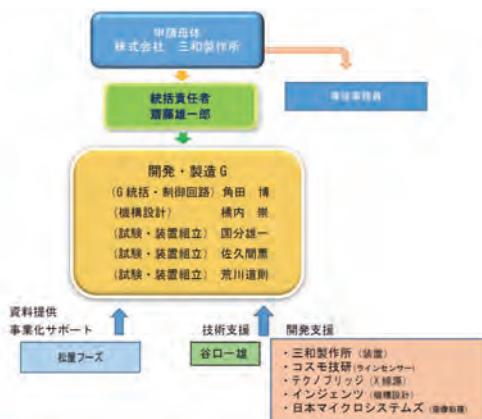
代表取締役
齋藤 雄一郎

開発背景

食の安心・安全にとって食品中の異物検知は重要かつ必須であり、食品業界では異物検査に強い関心があります。今まで見えなかった食肉中の軟骨の選別及び切除に新しい手段を提供し、人手不足である食品工場の無人化・効率化に寄与します。

実用化時期	令和4年度(2022年度)
販売製品・サービス名	軟骨検査・自動除去装置
成果物(最終年度)	新しいX線透過技術、X線検出技術、AI画像処理技術を活用した実用的かつ完全自動の「軟骨検査・自動除去装置」
創出される経済効果	軟骨検査・自動除去装置の製造過程における南相馬市の地元企業の参画を促し、地元企業の売上拡大と雇用を創出

開発のポイント	<p>要素技術</p> <p>新しいX線透過技術、X線検出技術、AI画像処理を用いた食肉中の軟骨特定技術とその位置座標の検出技術</p> <p>開発のポイント</p> <p>従来の食肉検査装置の多くは、食肉中の金属異物の検知が目的で、軟骨や小骨の検知は不可能でしたが、新技術の組み合わせで軟骨の特定を可能にします。</p>
---------	---



浜通り復興に向けたメッセージ

食の安心・安全を守る食肉検査機を完成させ、南相馬市の工場での製造を通し、地元企業の売上や雇用拡大に貢献して参ります。

雇用数	実績	2名(うち、地元雇用者1名)
	今後の予定	1名(うち、地元雇用者1名)
地元企業との連携	拠点立地件数(立地場所)	1件(南相馬市)
	R&D・開発	装置板金部分について地元企業と開発
	資材調達	機構に関わる部品を地元企業より調達
	製造	量産化を見据えて地元企業と協議中
	販路開拓	販売については地元企業と模索中

成果品・試作品	実用的かつ完全自動な「軟骨検査・自動除去装置」の試作機
知的財産権	1件、出願予定
開発技術	軟骨の選別検査装置を可能にする新型センサー開発と新しいアルゴリズムによる画像処理技術
自治体との連携実績	—
代表的な企業との連携実績	株式会社松屋フーズと開発業務提携し、実証試験を食肉加工工場で行っています。
メディア露出や受賞歴	—

連絡先

株式会社三和製作所 |
 福島県南相馬市小高区飯崎字南原65-1
 ☎ 0243-48-4222 (担当: 齋藤雄一郎)
 ✉ saito.yuichiro@3wa-corp.jp



投資規模	5~10億円
開発人数	10~29名
販売時期	令和6年度(2024年度)
販売形態	実証試験等に協力頂いている松屋フーズ様のチャンネルも使い全国販売
販売見込先	食肉中の異物検査を必要とする食品加工業界
協業希望先	食品加工業、外食産業、食肉卸等