

新 開 発

進幸の餅つき機シリーズ

FUJIFAKA

特許出願中・実用新案取得



有限会社 進幸製作所

新 開 発

進幸の餅つき機シリーズ

FUJITAKA

イベントに大活躍

餅つき機シリーズ and 関連製品

※必ず、管理責任者の指示のもとご使用になってください。



進幸の餅つき機シリーズについて

近年、イベント等における臼と杵を使用した餅つきは、つき手の高齢化・大人数に餅を配るためのつき手の負担から、特に敬遠されがちです。また、臼と杵を使用した餅つきの場合でも、あらかじめ家庭用のミキサー方式の餅つき機で餅を「こねて」おいてから臼にいれて最後に少しだけ手でつくといった場面も見られます。また、家庭でも餅つきをする機会は減り、臼と杵でつく餅を見たことも食べたこともない世代が増えています。

そこで当社はこの度、餅つきイベント用として、餅つき機二機種をはじめとする、餅つき関連製品をご提案させていただきます。キャラクターパネルを備えた「FUJITAKA」Aタイプにおいては、機械の良さと人の良さをうまく融合させ、従来の餅つき機とは全く別の機構(特許出願中および実用新案取得)により、人がつく「杵つき餅」の動きを再現しました。キャラクターパネルが、実際に動いて餅をつくという見た目にも楽しく、イベントの目玉企画となる要素を備えています。

また、直立型餅つき機となる「FUJITAKA」Bタイプは機械を一体構造とし、「餅をつく」という原点に立ち返り、機械としてなるべく小型軽量、シンプルになるよう設計、製作いたしました。(実用新案取得)そのため、従来からの大型で高価な業務用餅つき機に比べ、かなりお求めやすい価格設定となっています。また、オプション部品を装着することにより、軽々と移動させることができ、人の手により軽トラックに積み込むことも可能です。

「FUJITAKA」Aタイプ、Bタイプともに実際に杵を昇降させる方式のため、餅の味についても申し分なく、ノビ、コシ、ツヤのある風味豊かな杵つき餅本来の味を実現します。

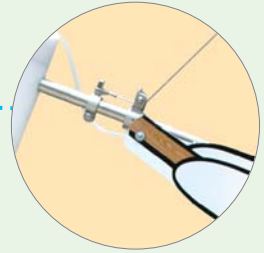
他にも、餅米を蒸すバーナー、自動餅取り機もご用意しました。いずれも、餅つきイベントをより便利に楽しく盛り上げるものばかりです。各種団体のイベント規模、態様により、当社の餅つき関連製品を組み合わせる是非ご活用下さい。

ペットボトルを利用した「手水」供給装置



高品位塗装で
耐久性抜群

錆に強くて耐久性にすぐれた
ステンレス(SUS304)を杵アームに使用



インバーター搭載で速度調整可能

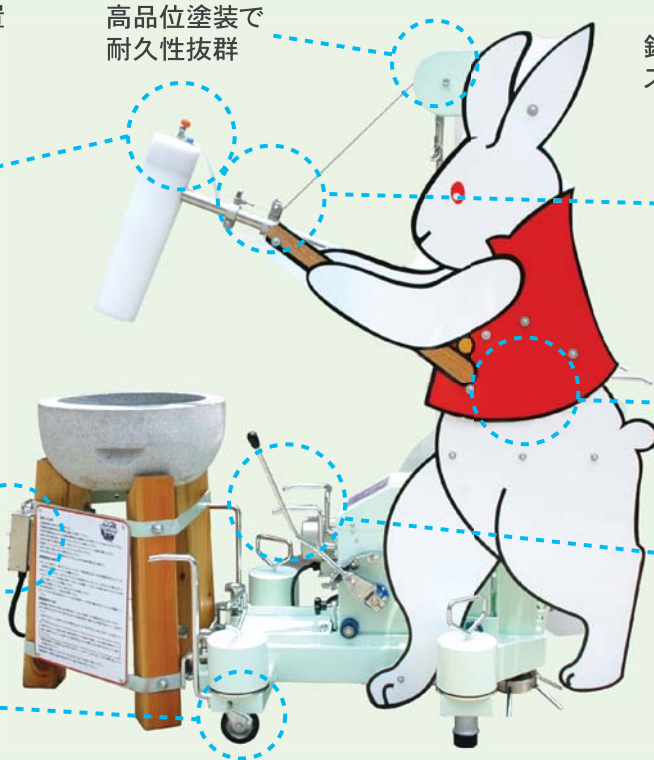


動くキャラクターパネルで楽しく



キャスターで移動もらくらく

レバーで簡単杵高さ調整



人のよさ、機械のよさを活かして

ミキサー式や他の餅つき機と違って人の餅つきの動きを取り入れた餅つき機です。杵の高さ(餅をつく強さ)はレバーによる4段階調節。インバーターを搭載しているため、毎分30回～48回まで運転速度をお好みに応じて自由に変えることができます。※1 1回で2.5升の餅米をつくことができ、約7～8分で餅はつきあがります。※2

※1 ストローク調整レバー1段、2段目において ※2 参考値 各種条件により変動

可動式パネルで、イベントで大活躍

親しみやすいキャラクターパネルが、杵の動きに合わせて餅をつき、イベントを盛り上げます。標準パネルとして男の子・ウサギ・レッサーパンダの3パターンを用意しています。また、イメージキャラクターなどをオリジナルパネルにデザイン変更することができます。お気軽にご相談ください。

分解・組み立て・収納も簡単

本機は、分解すると7パーツに分かれます。組み立ては、はめ込みタイプなので特別な技術を必要とせず、誰でも簡単に組み立てることができます。(組み立て所要時間 約5分)

収納に関しては、別売りカバーをご用意しておりますので、必要に応じてご利用下さい。

小型・軽量化で持ち運びもらくらく

イベントで使用することを重点的に考え、ユニット別に分解、小型・軽量になるよう心がけ設計してあります。各ユニットは、ハンドルを備え50キロ台なので、大人2人で持ち上げられ、軽トラック等への積み込みも簡単。機械本体はキャスターを装備し、機械を組み立てた状態での移動が可能です。

機械各部詳細 寸法単位はミリ(パネル、ハンドル等突起部は寸法に含まず)

本機は、「フレーム」「杵ユニット」「モーターボックス」「コントロールユニット」「ウエイト」「臼(台)」から構成されます。

石臼	
寸法	外径500 内径395
	深さ130 高さ130
重量	55kg

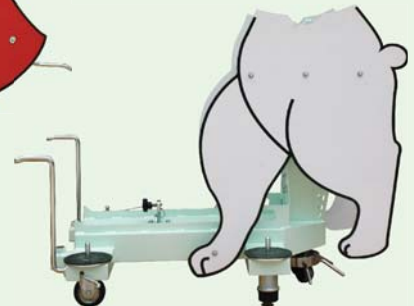


ウエイト	
外形寸法	150Φ H120
重量	15kg(×4個)



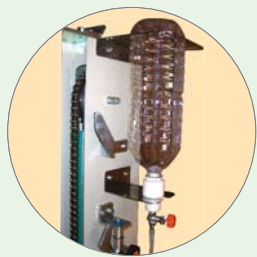
杵ユニット	
外形寸法	L1260×W470×H950
重量	46kg(パネル重量除く)

石臼台	
寸法	1辺500mmの三角形
	高さ640
重量	19kg



フレーム	
外形寸法	L910×W750×H880
重量	56kg(パネル重量除く)

ペットボトルを利用した「手水」供給装置



レバーで簡単ストローク可変(2段)

インバーター搭載で速度調整可能



本体主要部分にはステンレスを使用



オプション装着時

専用部品で軽トラックに積み込み可能!!

キャスターで移動もらくらく



本機は「FUJITAKA」Aタイプに比べ、構造をなるべくシンプルにし、お求めやすい価格設定といたしました。

構造の簡素化、低価格化を目指して製作いたしました。杵がつく「餅つき機」としての性能は必要十分なものを備えています。(むしろ、「餅をつく」という性能のみに着目すれば上位機種であるAタイプより若干速く餅がつけます。所要時間6~8分)※1

インバーター搭載により運転速度が自由に換えられ※2、杵高さ(餅をつく強さ)も二段階調整が可能です。お好みに応じて餅のつき加減を調節できます。

別売りでオプション部品をご用意しておりますので、オプション部品を装着することで、キャスターにより簡単に移動でき、また、人の手で軽トラックに簡単に積み込むことができます。

Aタイプほどの機械は必要ないが、小規模イベント等で沢山の餅をつきたいといった場合に最適です。

より便利に、簡単に杵つき餅が出来る機械が身近になりました。(本機には「大判しゃもじ」が標準付属品として付属します)

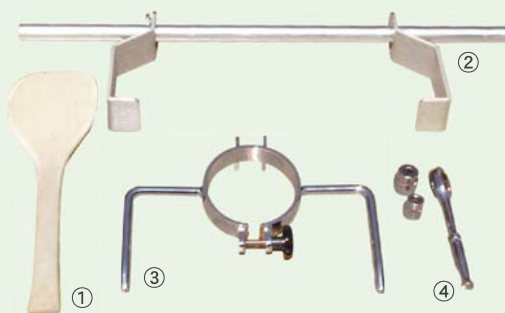
※1 参考値 各種条件により変動

※2 ストローク調整レバー「低側」において毎分約20回~48回

オプション部品



標準付属品



- ①大判しゃもじ ②臼専用ハンドル
- ③杵専用ハンドル(分解、組立て時使用)
- ④工具

オプション



▲餅つき機カバー



コントロールユニット

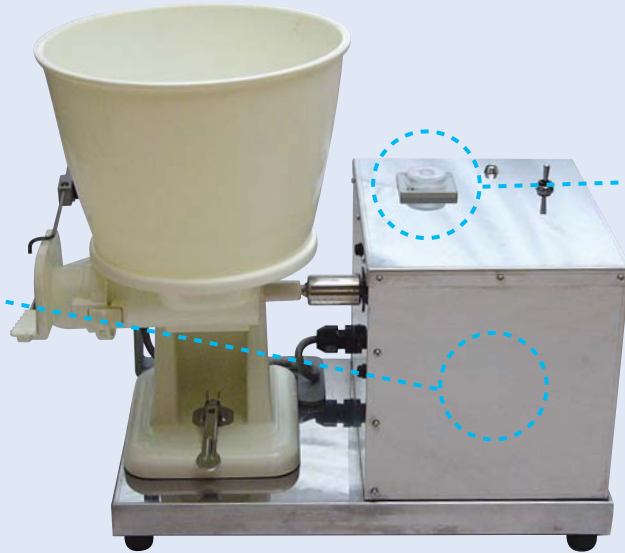
外形寸法 L220×W220×H280
重量 6.5kg

モーターボックス(100Vにて使用)

外形寸法 L405×W210×H385
重量 45kg

進幸の自動餅取り機

手入れ簡単、
錆に強い
ステンレス製



餅の大きさは
タイマーで自由に調節可能
(1~10秒)



自動餅取り機	
寸法	L400×W250×H420mm (ホッパー含む)
重量	10kg
単相100V入力	
モーター定格出力	40W
餅取り能力	約35個/分 ※1

※1 タイマー設定時間1.5秒にて 各種条件により変動

次から次へと餅が出てくる!!

餅を作る場合に案外大変な作業が「餅取り」の作業です。餅をついて出来たのはよいが、実際に餅を人が口に出来るサイズにしなければなりません。

「餅を取る」とか「小餅にする」といった言われ方をしますが、大きな餅をちぎって餅を丸めるという作業は、特に沢山の餅を必要とする場合、大変なものとなります。

そこで当社の自動餅取り機によれば、自動で餅が出てきて、しかも大きい餅から小さい餅まで、お好みに応じて大きさを調整可能です。

餅が次から次へと出てくる様子は見た目にも楽しく、餅取りが楽に出来ます。

今までありそうでなかった自動餅取り機、餅つきのお供にいかがでしょうか？

イベントにおいてはもちろん、餅を多めにつくるご家庭においてもお勧めします。

※本機械により繰り出された餅は、安全面の配慮から手動で切断します。

餅米蒸しバーナーセット

沢山のもち米を蒸したり湯を沸かすといった場合、通常はコンロや釜を別々に用意する必要があり、準備も面倒なものです。また、使用中もコンロ、鍋を不安定な場所や状態で使用する場合が多く、危険な場面をよく目にします。

本製品はコンロと羽釜(セイロ)、コンロと寸胴鍋を安全に、便利に使用できるように配慮してあります。「蒸し」はもちろんのこと、炊き出し等にもご活用下さい。

標準付属品



▲ステンレス寸胴なべ

▲アルミセイロ



▲側面部
展開作業台



▲アルミ羽釜



▲蒸し布



▲コンロ着火
ライター



▲ミトン

餅米蒸しバーナー

※LPガス専用



バーナー	
高さ	L1250×W660×H625mm
展開作業台	340×710mm

蒸し用三重コンロ	11,400kcal/h
さし湯用二重コンロ	5,880kcal/h
アルミ羽釜	容量12.6リットル(7升)
アルミセイロ	蒸す米の目安 2.2~2.5升(×3段)
さし湯用ステンレス寸胴なべ	容量19リットル

オプション



▲バーナーカバー

本体主要部分には、ステンレスを多用し、高い耐久性を備えています。側面部にはハンドルをつけ、大人2人で軽トラック等に積み込み可能です。三重コンロ(11,400kcal/h)と二重コンロ(5,880kcal/h)の二器を備え、三重コンロはもち米蒸し用、二重コンロは「さし湯」用として搭載しています。

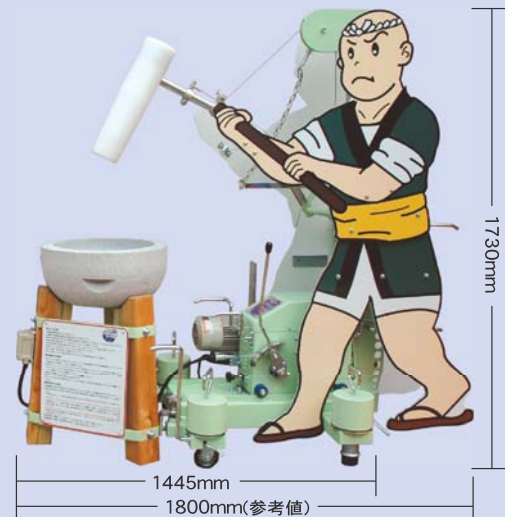
キャスター移動が可能なので、餅つき機近くでもち米を蒸すことができ、バーナー側面部の展開式作業台で、もち米の準備や次の作業への移動がスムーズにできます。また火傷防止用の安全柵も付いています。

FUJITAKA Aタイプ 機械仕様

名 称	FUJITAKA Aタイプ
形 式	SKZ-005i
定 格 入 力 電 圧	商用電源单相100V
電 源 周 波 数	50Hz/60Hz
モ ー タ ー 出 力	400W
方 式	可動パネルを備えたワイヤー式杵昇降装置による餅つき(特許出願中、実用新案取得)
ス ト ロ ー ク	0~700mm(レバーにより4段階調節可能)
杵 昇 降 回 数	30~48回/分 ※1 (インバーターによる可変速制御)
能 力	2.5升
寸 法	L1445×W750×H1730mm(各部組み立て、臼台含む、ハンドル等突起、パネル含まず)
重 量	285キロ(本体211キロ、石臼および臼台74キロ)
材 質	ステンレスSUS304(杵メインアーム)、ポリエチレン(杵)、みかげ石(臼)、スチール他

※1 ストローク調整レバー1段・2段目において。3段・4段目は30回/分固定。

❗ **ご注意** 本機械は各種団体のイベントにおける利用や、
自家用途での餅つきを前提として設計・製作しております。



FUJITAKA Bタイプ 機械仕様

名 称	FUJITAKA Bタイプ
形 式	SKZ-V1i
定 格 入 力 電 圧	商用電源单相100V
電 源 周 波 数	50Hz/60Hz
モ ー タ ー 出 力	400W
方 式	ドライブチェーン循環式杵昇降装置による餅つき(実用新案取得)
ス ト ロ ー ク	0~550mm(レバーによる2段階調節)
杵 昇 降 回 数	20~48回/分 ※2 (インバーターによる可変速制御)
能 力	2.5升
寸 法	L1040×W800×H1760mm
重 量	170キロ(石臼を除く本体のみは115キロ)
材 質	ステンレスSUS304(杵メインアーム)、ポリエチレン(杵)、みかげ石(臼)、スチール他

※2 ストローク調整レバー「低側」において毎分約20回~48回。「高側」は36回/分固定。

❗ **ご注意** 本機械は各種団体のイベントにおける利用や、
自家用途での餅つきを前提として設計・製作しております。



オーダーメイドパネル

パネルデザインの元になるイラスト、もしくは手描きのラフ原稿をお持ち下されば、既存のパネルパターンをより親しみやすい町・団体のイメージキャラクターにデザイン変更することができます。お気軽にご相談ください。

※別途デザイン料金加算になります。

本カタログの内容は、製品改良のため予告なくデザイン、仕様を変更する場合があります。



有限会社 進幸製作所

〒678-1262 兵庫県赤穂郡上郡町岩木甲698-1
TEL.0791-52-1627 FAX.0791-52-6153