SANTETSU
ENGINEERING

株式会社サンテツ技研

所　在　地　神戸市中央区小野浜町 5-48

T　E　L　078-393-7092

F　A　X　078-335-5701

H　　P　https://www.depak.jp

建設業者届出番号：兵庫県知事許可（般 -2）第 118117 号
電気工事業者届出番号：兵庫県知事届出　第 020085 号

HP

INSTAGRAM

企業沿革

サンテツ技研は唯一無二の技術である『DEPAK(デパック) 製品』を販売するメーカーです。
食の分野におけるあらゆる「もったいない」の削減、食料・食文化の持続性に貢献し、
最高の顧客満足を実現する“ソリューション＆テクノロジー”の会社を目指します。

企業理念

存在感

食材管理のプロとして食品業界での存在感を放つ。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

サンテツ技研は SDGs に貢献しています

DEPAK とは、“**D**ynamic **E**ffect **P**owerful **A**ntioxidation **K**eeping Cell Viability” の略称です。
（細胞活性と酸化抑制のダイナミックな効果）

サンテツ技研のはじまりは酸化鉄などを製造する化学品メーカーです。
“すべてのものが酸化により劣化する” そのことに着目し、酸化抑制などを目的に開発されたのが『DEPAK』です。
純鉄などの素材はすぐに酸化発熱してしまいます。DEPAK の高電圧微弱電流を与えることにより酸化抑制し梱包出荷、作業環境の安全性の向上に活用していました。
1980 年代に通産省（現：経産省）から依頼を受け、冷凍食品原料の解凍後の劣化について食品へ応用するため開発が進められました。

1988 年、第一号機となる「静電式解凍・鮮度保持庫」が完成し、販売を開始いたしました。
現在では解凍・鮮度保持の 機種を開発し、DEPAK を搭載した各製品は
コンビニエンスストアやスーパーマーケット、畜産・水産加工工場、飲食店など、食品の製造において様々な食の「もったいない」の 削減にご活用いただいております。

DEPAK の誕生から３０年。約３０００件のお客様とお取引させていただきました。
これからもサンテツ技研は、おいしさを未来へ繋ぐため日々研究を重ねていきます。

- 1980 岡山県の化学品メーカーで鉄が酸化し錆びる現象を抑制するため DEPAK が開発される
- 1988 酸化抑制効果を食材へ応用するため、静電式解凍・鮮度保持庫を開発、販売開始
- 米国特許取得
- EPC 特許取得
- 国内特許取得
- 1999 食品機械事業を株式会社サンテツ技研に事業譲渡
- 2000 解凍庫販売開始
- 2002 岡山県の総社事業所を神戸事業所に移転
- 台湾企業に技術供与
- 2006 凍結庫販売開始
- 2010 福岡大学との共同研究提携
- 2012 コンビニエンスストア協力工場への本格導入開始
- 2015 「アポトーシス又はネクローシス発生抑制方法」について特許取得 特許第 5819861 号
- 2016 研究開発部門設立
- 2018 「冷凍品の解凍方法」について特許取得 特許第 6209404 号
- 三泰技研香港有限公司合弁会社設立
- 2019 三泰技研有限公司広州オフィス設立
- 2020 SCMTurbo 販売開始
- 2021 新工場増設

サンテツ技研が出来ること

食材ロスの削減
歩留りの改善
おいしさの追求

DEPAK の細胞活性と酸化抑制の効果により食材のロスを削減し、歩留りを改善。
おいしさにこだわります。

作業効率の向上
人件費削減

作業の平準化、時間の短縮により作業効率の向上、人件費削減に貢献します。

衛生環境の改善

ドリップの発生が少なく、衛生的で清掃も簡単です。

安心安全に貢献

DEPAK 効果と食材に適した温度管理により安心・安全な食材の提供に貢献します。

鉄壁のチームワーク

全てのチームが一丸となって、お客様に最適なプランをご提案します。

営業
様々な食材での経験を生かしてお客様に最適なご提案をさせていただきます。

研究
食材が持つ性質に合わせて、条件のご提案をさせていただきます。

設計
30 年で築き上げたノウハウと、最新の技術と個々のスキルを活かし設計いたします。

製造
各工程チェックを徹底し、1 台 1 台丁寧に、製作・施工に取り組んで参ります。

導入の流れ

STEP 1 ヒアリング
・現状確認、分析
・お困りごと整理

STEP 2 事前検証
・訪問デモ
・社内デモ

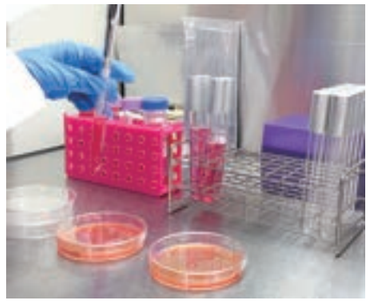
STEP 3 ご提案・お見積
・基本設計
・概算見積
・スケジュール

ご契約

STEP 4 工事
・詳細設計
・機械設置
・据付工事

STEP 5 引渡し
・試運転
・操作説明

研究室、あります



お客様の多様なご要望にお応えするため、社内に研究開発部門を設置いたしました。菌検査やテクスチャーアナライザーなど、様々な専門装置を備え、お客様に最適なご提案ができるよう日々、研究開発を行っております。

次工程もお任せください

スライサーメーカーや厨房設備メーカーとのチームワークも確立しています。
次工程を見据えた提案もお任せください。

美しく目覚める

DEPAK 解凍　－H シリーズ－

DEPAK 解凍庫は、食材の品質と使いやすさに着目して開発いたしました。
解凍が完了すると自動的に鮮度保持モードに切り替わり、次工程に最適な温度で保管が可能です。
食品加工工場、惣菜加工工場、畜産・水産加工工場、飲食店などあらゆるお客様にご導入いただいております。

1．解かし方で製品が決まる

どんなにいい凍結をしていても、解かし方ひとつで商品の仕上がりが全く変わります。
DEPAK と温度、風のコントロールにより食材の中心と表面の解凍ムラをなくし解凍時の
ドリップ発生を抑えます。食材を美しく目覚めさせる、それが DEPAK 解凍です。

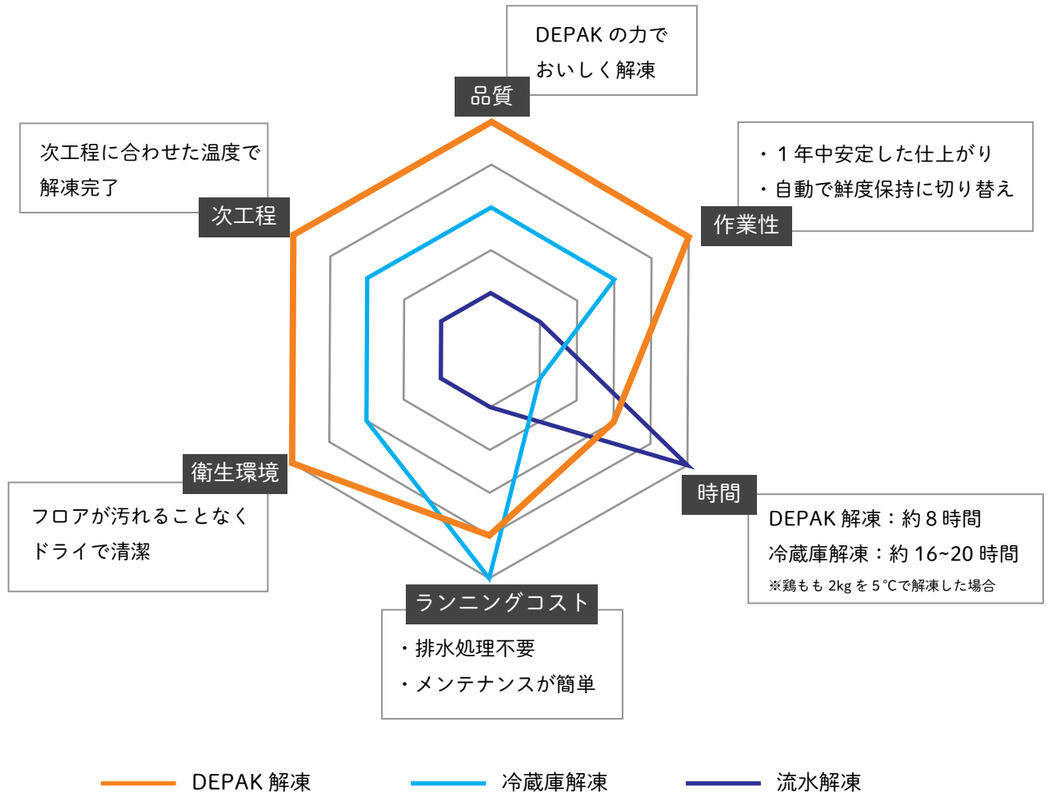
DEPAK 解凍	ミンチ直後	3 日間保管	原料の解凍が均一に出来ているので ミンチ後の形が良い。 保管後の変色もない。
冷蔵庫解凍			原料の解凍が均一に出来ていないので ミンチにした時にうねりが出る。 保管後はべたつき色も悪い。

2．仕上がりは自由自在

例えば、次工程がスライサーの場合 - 5℃から - 2℃、タンブラーの場合は完全解凍など、
食材や次工程に合わせて仕上がりの状態を変えることが出来ます。
お客様に不可欠な、唯一無二の一台となることをお約束します。

3．品質も使い勝手も

解凍後は自動的に鮮度保持モードに切り替わり、一年中季節を問わず安定した状態で仕上がります。
例えば前日の夕方にセットし、解凍ボタンを押せば翌朝には解凍が完了。
時間短縮にもつながります。



4．常にクリーンで衛生的

日々のメンテナンスが簡単で、清掃しやすい環境が大切。
DEPAK 解凍庫はドリップの発生が少なく床が汚れにくいことから、
庫内の衛生環境も改善出来ます。

ただの保存ではない

DEPAK 鮮度保持 －SS シリーズー

廃棄ロスを削減し、安定した食材管理に貢献します。
長期保存と美味しさ UP を叶える鮮度保持庫です。

1．捨てるの、やめよう

一般の冷蔵庫と比べると、保存期間が約二倍長持ちします。※1
劣化して処分していた食材の救済に貢献します。

※1　当社調べ。食材の状態、種類、大きさにより効果は異なります。

DEPAK

21 日後

冷蔵庫

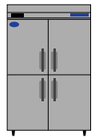
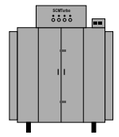
2．仕込み作業にゆとりを

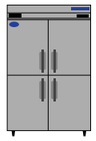
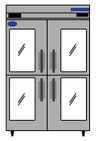
DEPAK の酸化抑制効果により食材の劣化が抑えられ、これまで毎日行う必要があった作業を、
数日分まとめて作業することも出来ます。
忙しい週末に合わせて、平日の余裕がある時に作業を実施することができ、作業の平準化に繋がります。
食材の仕込みのため、休日に出勤する…ということがなくなります。

3．おいしさにも自信あり

長期間保管すると食材は傷んでしまいます。
しかしながら、DEPAK に入れておくと、保管しすぎて腐ってしまった！
なんて心配もなく、長期間旨味を育てながら保管することが出来ます。
ただ保管できるだけでなく、鮮度を保ちながらおいしさアップができる、それが DEPAK 鮮度保持です。

リーチインタイプ　ラインナップ

	SE-H500	SE-H1000	SE-H1300	SE-H1600	SE-SCMTurbo
DEPAK 解凍庫					
幅　（㎜）	610	1200	1500	1800	1270
高さ（㎜）	1890	1890	1890	1890	1820
奥行（㎜）	800	800	800	800	1120
電源	単相 100V	三相 200V	三相 200V	三相 200V	三相 200V

	SE-SS500	SE-SS1000	SE-SS1300	SE-SS1600	SE-SS500WA	SE-SS1000WA
DEPAK 鮮度保持庫 縦型						
幅　（㎜）	610	1200	1500	1800	610	1200
高さ（㎜）	1950	1950	1950	1950	1950	1950
奥行（㎜）	800	800	800	800	800	800
電源	単相 100V	単相 100V	単相 100V	単相 100V	単相 100V	単相 100V

	SE-SS1200CT	SE-SS1500CT	SE-SS1800CT	SE-SS750DT3	SE-SS1200DT3	SE-SS1650DT3
DEPAK 鮮度保持庫 横型						
幅　（㎜）	1200	1500	1800	755	1200	1650
高さ（㎜）	800	800	800	800	800	800
奥行（㎜）	750	750	750	750	750	750
電源	単相 100V	単相 100V	単相 100V	単相 100V	単相 100V	単相 100V

ウォークインタイプもございます。
（SE-SC、SE-SS）
詳細はお問い合わせください。

DEPAK 解凍庫　SE-SC

ご活用いただいている企業の皆様（敬称略・50 音順）

イオンフードサプライ株式会社	株式会社イトーヨーカ堂	株式会社いなげや	株式会社ジェイアール東海パッセンジャーズ	株式会社 JA 全農ミートフーズ
有限会社高橋商店	タッキーフーズ株式会社	たばる坂	株式会社東急ストア	株式会社道北アークス
株式会社日本アクセス	ハイアットリージェンシー 東京	株式会社阪急フードプロセス	福山市立動物園	プリマハム株式会社
株式会社武蔵野	株式会社山口油屋福太郎	わらべや日洋食品株式会社		

※公開に同意いただいた企業様のみを掲載しております。非公開の実績も多数ございます。

導入事例

代理店・販売店一覧　（敬称略・50 音順）

株式会社アメフレック
株式会社小野食品機械
関西プラスチック工業株式会社
広洋計装株式会社
株式会社東和システムサービス
東豊冷工株式会社
中静産業株式会社
株式会社長沼製作所
株式会社ナカフク
株式会社なんつね
株式会社平井カンパニー
株式会社平蔵
株式会社ミタカ
株式会社宮本冷機
ワタナベフーマック株式会社

お客様の声

解凍ムラがない

スライス工程がやりやすくなり、品質も向上しました！

有限会社トーブ様

課題

冷蔵庫解凍や、急ぎの時は自然解凍をしていましたが、外側だけ解凍され中心は凍っているので次工程のスライサーが上手くいっていませんでした。また、日中の冷蔵庫の開け閉めや、季節によるムラも課題でした。

解決　使用機種：SE-H1600

季節を問わずいつでも均一に解凍することが出来るので、スライス工程がやりやすくなりました。スライス屑も少なく、品質も向上しました。前日の作業終わりに解凍を開始すれば翌日の始業までに均一に解凍出来ているので、解凍作業が安定し、前日までの追加オーダーにも応えられるようになりました。

作業負荷を軽減

流水解凍の負荷が無くなり、作業効率が上がりました！

マルタスギヨ株式会社様

課題

解凍量が多いので、解凍のために朝早くから出社していました。ムラが出来ないように時々混ぜる必要があり、つきっきりで解凍しなければならなかったため、体力的に大変でした。

解決　使用機種：SE-SC

DEPAK にしてから流水解凍の負荷が無くなった上、身離れする絶妙な状態に解凍出来るので、手でほぐす作業が無くなったのも助かっています。身が崩れることなく綺麗に解凍出来ているので品質も上がりました。

ドリップロス削減

ドリップが抑えられて、品質が向上しました！

株式会社 MIZUTOMI 様

課題

サイズの大きい和牛の解凍は、解凍に 2～3 日かかるのでドリップが多く出てしまっていました。鶏肉の臭いや変色も課題でした。

解決　使用機種：SE-SCM Turbo

和牛の解凍は、ドリップも減り想像以上に良い状態で解凍出来るようになりました。鶏肉の臭いや変色も無くなり、品質が確実に向上しました。更に、解凍時間も一晩に短縮することが出来たので、導入して本当に良かったです。

廃棄ロス削減

不思議なくらい日持ちするので、廃棄ロスが減りました！

神戸牛焼肉　石田屋。
Hanare の上様

課題

牛肉の品質管理が難しく、特にスライス後は傷みが早いので廃棄ロスが多くなっていました。ロスが出ないように仕入れ日を調整するなど、品質管理に苦労していました。

解決　使用機種：SE-SS1000WA

一番管理の難しかった牛タンの変化に驚きました。今まではドリップが出て硬くなり、1～2 日で廃棄していたのですが、DEPAK に入れて 1 週間経ってからスライスし、試食すると傷みも腐敗もなく、更にお年寄りでも噛み切れる柔らかさになっていたので驚きました。キムチなど、肉以外の傷みやすい食材にも効果があるので、廃棄ロスがほどんど無くなりました。