



## 株式会社タイヨー製作所

### 会社説明

株式会社タイヨー製作所は、北海道北斗市を拠点とし、水産加工業を中心とする多岐にわたる食品加工機械の研究開発、設計、製造、販売を一貫して手掛ける専門企業です。1967年の設立以来、半世紀以上にわたり「お客様の要望を実現する食品加工機械開発のエキスパート」として、日本の水産加工技術の発展を支えてきました。代表取締役は丸山浩平氏。資本金は2,500万円、従業員数は約60名（外部情報に基づく）で、地域に根差しながらグローバルな視点で事業を展開しています。

当社の最大の特色は、特定の魚種や加工プロセスに特化した機械を、お客様の細かなニーズに合わせてカスタム設計できる高い開発力にあります。主力製品群には、サケ加工機械（ヘッドカッター、フィレマシン）、魚卵加工機械（イクラ分離・洗浄機）、イカ加工機械、ホタテ加工機械、そして乾燥・解凍・燻製のための各種機器が含まれます。これらの製品は、漁獲された魚介類を高品質かつ効率的に処理するために不可欠であり、食品の安全と品質保持に大きく貢献しています。例えば、鮭や鱈の頭部を切断するヘッドカッターや、魚をセンターカットやフィレに正確に加工するフィレマシンは、その高性能と耐久性から国内及び海外で高い評価を得ています。また、独自の「アクアッカー」などの製品は、HACCPやISOといった国際的な衛生管理基準に対応しており、食品加工現場の衛生と生産性の向上を両立させています。

国内市場においては、北海道をはじめとする主要な水産加工地域での確固たる地位を築いています。それに加え、海外市場への展開も積極的に行っており、ロシアや中央アジアをはじめとする国々との豊富な取引実績を有しています。これは、日本の先進的な水産加工技術を世界に発信する役割を担うとともに、世界的な食料需要の増加と、水産資源の持続可能な利用に貢献しています。

タイヨー製作所は、単に機械を販売するだけでなく、設置後のメンテナンス、部品供給、そしてお客様の加工プロセスの改善提案までを一貫してサポートすることで、長期的な信頼関係を構築しています。技術開発においては、時代の要求に応えるべく、省人化、自動化、高効率化をテーマに次世代技術への投資を継続。今後も食品加工機械のエキスパートとして、お客様の抱える課題を解決し、食の未来を支える技術を提供し続けます。このような多角的な事業展開と技術へのコミットメントにより、水産加工業界における確固たる地位を築いています。

### 会社概要

#### 本社所在地

日本

#### 事業内容

食品加工機械（主に魚介類の諸加工機械）の研究開発、製作、販売

#### 代表取締役

丸山 浩平

#### 設立年

1967年

#### 資本金

2,500万円

#### 従業員数

51 - 100人

#### URL

<https://www.taiyo-seisakusho.co.jp/>

### オフィス情報

#### メインオフィス

〒0411221

北海道 北斗市 清水川226-10