

株式会社 なんつね

食肉スライサーの 国内トップメーカー

企画力
自信有
オンリー
ワン技術
メイドイン
ジャパン



「3D定量スライサー」

主な事業内容

食品機械製造、食品工場設計、
外食・中食商品製造コンサルタント

主な取引先(納入先)

全国の食肉関連団体・組合、
日本チェーンストア協会会員各社

主な製品

食肉スライサー、ミンチ機など

業務内容
機械開発、商品企画、
工場設計で顧客の利益を創造

食肉スライサーの国内トップメーカーで、現在のシェアは約45%。刃物業を営んでいた創業者の南常治郎氏が、海外製のハム・ベーコンスライサー向け丸刃製作の依頼を受けたことを機に、国内初の食肉切断機開発へとつながっていった。求められているのは「機械」ではなく「機械を用いて製造した「商品」という考

えのもと、顧客の商品に焦点を当てた事業展開を心にかけている。南常之社長は「開発者の発想と営業の声のバランスを取ることが大事」と話す。食肉加工業者への商品の企画提案や、他社製品も含めた食品工場の設計・施工事業なども手がける。

強み
他社にはないオリジナルの
加工機を開発

他社にはないオリジナルの食肉加工機を50種類ほど展開する。例えば決まった重さで柔らかい不定形の肉を切り分ける「定量スライス加工機」は、顧客がパック当たりの重さを計量する手間が省ける。そのほか、異物混入リスクを低減させた「Air 鶏（エアークイ）」は鶏肉のバック詰めにかかる開封、取り出し、脱水といった手作業を軽減する。

社長あいさつ



代表取締役
南 常之さん

平成22年に4代目社長に就任して日本一のスライサーメーカーを引き継ぎ、会社をさらに大きくする責任を感じました。社を発展させてきた先人や社員への恩返しの気持ち、「知恩報恩」の精神を忘れず、事業を通じてお客様の利益創造に貢献します。

主な保有設備

- 試作開発用3Dプリンター
AGILISTA-3200 キーエンス製
297×210×200mm
(A4サイズ×200mm)
- 部品検査用3次元測定機
ハンディプロブ 3次元測定機
XMシリーズ キーエンス製
- リアルタイム工程管理
システム(自社開発)



住 所／〒583-0008
藤井寺市
大井4-17-41
T E L／072-939-1500
F A X／072-939-1504
創 業／昭和4年
設 立／昭和29年5月
資本金／1億円
従業員／240名

新規事業
精肉店の収益向上へ
外食事業に参入

また、組織の最適化を図り、平成31年4月より新たな体制で事業をスタート。新製品開発を担う「R&D本部」を新たに設けるなどした。責任者は営業出身社員とし、顧客に喜ばれる製品づくりに磨きをかける。特に「食品工場の自動化」をテーマに、顧客の人手不足対応につながる製品開発を進める方針である。

同社発展の礎となった「まちのお肉屋さん」への恩返しの気持ちを込め、フランチャイズ店舗の提案を始める。令和元年9月に直営のモデル店「ニクラウス」を大阪市福島区にオープンした。運営やレシピのノウハウを蓄積し、精肉店の収益力向上の支援につなげる。

既存の精肉店にない新たな価値を訴求するため、テリヌなどの食肉加工品やクラフトビールの提供にも力を入れる。南社長は「本物志向の製品を提供できている」と胸を張る。

ニクラウスは加工肉の店頭販売のほか、外食、通信販売、宅配を手がけるマルチャネル型店舗。実際の精肉店への提案は、店舗面積や立地などを考慮し、必要なサービスを選んでもらう。



鶏肉袋開封・脱水機「Air 鶏」



本社・本社工場

<https://www.nantsune.co.jp/>

