



小知和冷凍建設

— 小知和グループ —

株式会社小知和冷凍建設

〒104-0061 東京都中央区銀座1丁目12番4号 N&E BLD.
TEL:03-3562-5844 (代) FAX:03-3562-5847

東北水産株式会社

〒104-0061 東京都中央区銀座1丁目12番4号 N&E BLD.
TEL:03-3564-3084 FAX:03-3567-6700

丸仲興業株式会社

〒104-0061 東京都中央区銀座1丁目12番4号 N&E BLD.
TEL:03-3564-3084 FAX:03-3567-6700



株式会社
小知和冷凍建設



平素は格別のご愛顧、ご支援を賜り、お礼申し上げます。

当社は「冷やす技術」を追求する総合冷凍プラントメーカーです。特に、食品冷凍・冷蔵設備から製氷、空調設備にいたるまで、時代を担ったユーザーのニーズを満足させるべく、設計・製作・施工までをトータルに行える企業であることが特徴となっております。

計画に対するプランニングから、敷地の斡旋、事業計画書の作成など、ゼロから運営までをきめ細かくお世話することができ、ご好評頂いております。近年における技術進歩発展を進んで取り入れ、また、ユーザーの企業としての経営的立場、社会的立場を尊重して、一層の研鑽努力を重ねる所存であります。

何卒、皆様方のご愛顧ご指導を、せつにお願い申し上げます。

株式会社 小知和冷凍建設
代表取締役社長 小知和 英子

社 歴

- 大正15年 1月 東京都大田区出雲町にて鉄工所を創業
- 昭和10年 12月 合資会社 小知和製作所 創立
- 昭和20年 10月 株式会社 小知和製作所 創立
- 昭和49年 5月17日 株式会社 小知和冷凍建設 創立

会社概要

会 社 名	株式会社小知和冷凍建設
本 社	〒104-0061 東京都中央区銀座1丁目12番4号 N&E BLD. TEL:03-3562-5844(代) FAX:03-3562-5847
設 立	昭和49年5月17日
資 本 金	5,000万円
代表取締役社長	小知和 英子
営 業 所	■八戸支店 青森県八戸市城下1丁目12番1号 TEL:0178-43-6305 FAX:0178-43-6307 ■国見製氷冷蔵庫 福島県伊達郡国見町大字小坂字梅ノ町22番6号 TEL:024-585-2786 FAX:024-585-2787 製氷100トン/日 冷蔵庫2,000トン 貯氷庫81トン 食用氷加工場
取引金融機関	三井住友銀行 京橋支店 三菱UFJ銀行 京橋中央支店 きらぼし銀行 日本橋支店 さわやか信用金庫 品川支店
登 録	特定建設業 東京都知事許可 第20866号 ①建築工事業 ②管工事業



事業内容

- ①製氷、冷凍、冷蔵装置の設計並びに施工
(超低温冷蔵プラント設備/食品加工場、冷凍、冷蔵設備/野菜、漬物、エノキ茸、ナメコ等冷凍冷蔵庫/その他)
- ②産業機械装置の施工 ③建築工事一式 ④製氷及び冷蔵保管業

冷凍技術の革新は、 いつも小知和冷凍建設から

「今、一番良いものをお客様に提案する」というのが小知和冷凍建設の理念です。フロン全廃を見据えて、環境に優しく持続性のある代替え冷媒や新しいテクノロジーを精査し、経済性、省スペース性、施工性、保守性など全ての視点からベストなソリューションをご提案します。それぞれの冷凍・冷蔵物に必要などんな温度帯に対しても、その温度にあった最適な「冷やす技術」を追求しご提案します。



■ 効率的スペースの追求

建物、機器類の無駄なスペースを極力省くために、合理的な設計理念に基づき計画されます。機器類はすべてコンパクトで扱いやすく設計され、最小スペースに最大の格納量を約束します。



■ 環境を考えた最新技術の導入

フロン全廃を見据えて、地球温暖化指数やオゾン破壊指数の小さい、環境にやさしく持続性のある冷媒を考慮するとともに、騒音、振動公害を極力おさえ、無公害化を実現します。



■ 全自動化と効率化の実現

優れた設計理念に基づき、建築、防熱、冷却設備、電気設備を適正に配置し、コンピュータ制御によって全自動化をはかり無駄のない合理的な運用を可能にします。とくに省エネルギーに努力を注ぎ、電力消費の大幅な節減に貢献することで経済性を高めエンドユーザーへのコストの還元をはかります。



■ 低温耐久性の確保

低温の世界で一番求められるのは耐久性です。私たちは、低温という過酷な条件の中で、計画された設備の耐久性を十分に発揮できるよう日夜努力しています。



■ 信頼出来る高品質管理

システムの中のたったひとつの歯車が故障することで、システム全体の機能が停止します。私たちは、徹底した品質管理によって、個々の信頼性を高め、設備全体の性能を高めます。また、メンテナンスにおいても迅速、確実なアフターサービスを行います。定期点検が受けられる保守契約制度を利用することにより、常に効率の良い運転が可能になります。

小知和独自の「トータルシステム」と「リノベーションシステム」

当社は、冷凍冷蔵システムに素材から設計、施工、技術提供、コスト管理、運営まで、「冷やす技術」をトータルで追求する企業です。なかでも、食品の冷却、凍結、貯蔵などにおける低温機器分野は、他社の追随を許さない独自の技術により、業界トップクラスの業績を誇っています。

また、省エネルギー化、環境保全に対する無公害化、上昇し続ける人件費に対するOA化の促進など、経済環境の変化に素早く対応、多年の経験で培った冷凍プラントのノウハウを駆使して、個々の企業ニーズに最も理想的なシステムをお届けしています。

KOCHIWA トータルシステム

ゼロから建築までをワンストップで実現する「小知和トータルシステム」

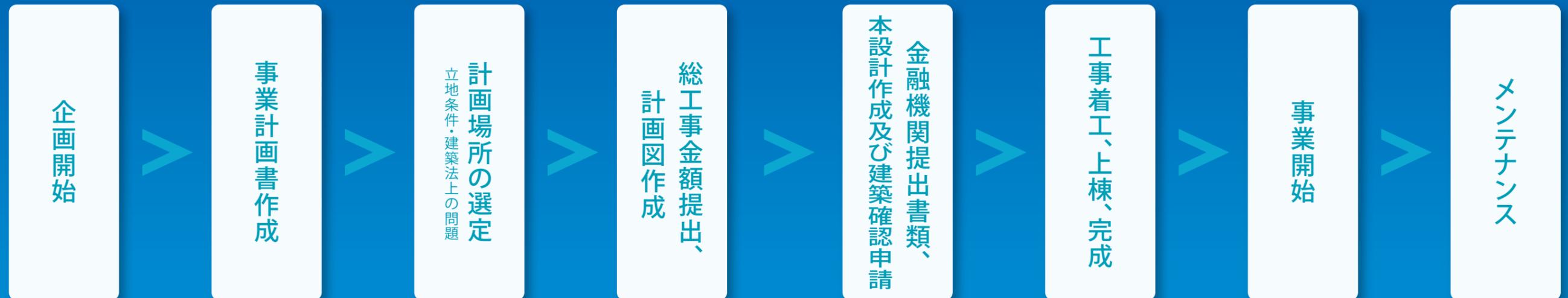
白紙の段階からプランニングをし、事業計画から土地斡旋をはじめ設計、工事、施工後のメンテナンスまでの全てをワンストップで可能にした小知和独自のトータルシステム。冷蔵機器だけでなく建築まで行うことで、工期、メンテナンス、コスト面において大きなメリットをご提供します。

KOCHIWA リノベーションシステム

老朽化、グレードアップをベストソリューションで実現する「小知和リノベーションシステム」

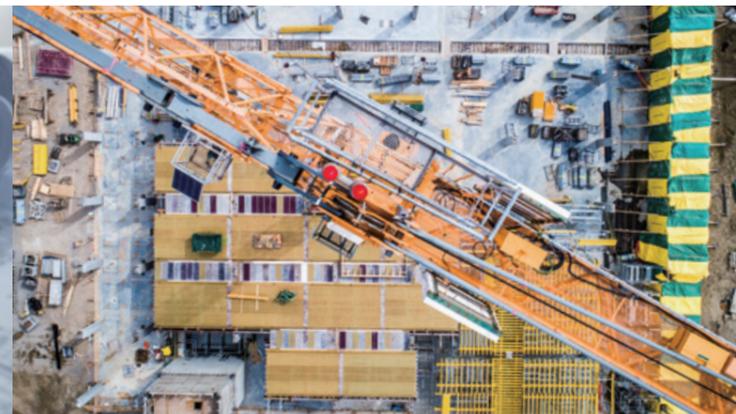
フロン全廃、システム老朽化、アップグレードなどに対するニーズに、CO₂などの新しい自然冷媒のご提案をはじめ、信頼性が高くコストパフォーマンスに優れた冷蔵機器だけを厳選し最新の設備へとリノベーション致します。

小知和トータルシステム & リノベーションシステム



企業
ニーズ

- ① 保冷、冷蔵等の原価低減（電力節減=省エネルギー化 / 設備の自動化 / 人件費の低減=省力化 / 経済設計による簡素化 その他）
- ② 安全性、衛生の確保 ③ 無公害 ④ 品質管理の向上 ⑤ 機敏性



私たちは、今一番新しく優れた技術を取り入れます。

■CO₂自然冷媒 冷凍冷蔵庫

チルド冷蔵

F級冷蔵、-35℃及び冷凍設備

CO₂

私たちは、日本で初めてCO₂自然冷媒の冷凍冷蔵庫を施工しました。

グローバル基準として世界的に採用が高まってきたCO₂自然冷媒は、環境配慮、安全性、静粛性、経済性、信頼性、オーバーホールサイクルにおいて従来のアンモニア冷媒より優れています。

製氷

空調関係

■ハイブリッドアイス



究極の食品鮮度保持を実現する特許「ハイブリッドアイス製氷機」及び「ハイブリッドアイス」の取り扱いを開始します。

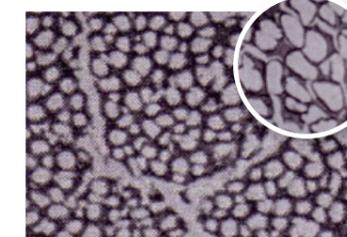
ハイブリッドアイスとは、不凍液と言われていた高濃度塩水を瞬間凍結させることに世界で初めて成功した革新的な製氷機です。この製氷機は、製氷に使用する原水の塩分濃度を調整することによって、冷凍から冷蔵温度帯(-21℃~-1℃)まで用途に応じた氷=「ハイブリッドアイス」を製造することが出来ます。しかも、ドライな雪状から流動性の高い泥状の氷まで多様な形状をワンタッチで自動製氷できます。

-21.3℃ SNAPFREEZE

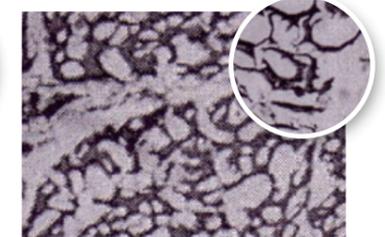
圧倒的な超速凍結で、解凍後のドリップが少ない高品質な冷凍品を提供できます。従来の冷凍技術に比べ、20倍以上のスピードで対象物から急速に熱を奪い細胞内凍結を可能にしました。例えば、-21.3℃の泥状アイスに活魚を入れるだけで瞬間的に高度な生き締めができます。解凍も通常の流水でサッと解凍できます。



■急速凍結=細胞内凍結



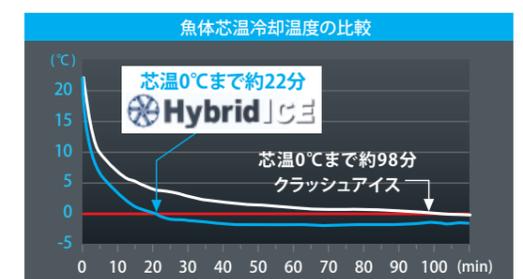
■緩慢凍結=細胞外凍結



急速凍結により細胞内凍結が可能になり、細胞一つ一つが原型に近い形を保つことができます。

-1℃、1% SNOW-LIKE

生の状態と変わらない鮮度を、より長く保持することができます。-1℃、塩分濃度1%の雪状アスを従来の氷と入れ替えるだけで、鮮魚の高鮮度保持期間を飛躍的に伸ばせ、より長時間、より長距離の輸送が可能になります。-1℃の環境下では、菌の増殖を抑え、腐敗の原因である酵素分解を抑制します。また、体液とほぼ同等の約1%塩分濃度は浸透圧差を生じず変色の少ない高鮮度を長期間維持します。



クラッシュアイスより76分も早く芯温0℃に達します。

責任施工、企業活動の パートナーとしての実績。

