



所在地	(本社) 〒491-0013 愛知県一宮市北小渕字勝幡92番地2
電話	0586-76-5500 FAX: 0586-76-5642
代表者	代表取締役 真野 英憲
設立	1986年3月(有限会社名岐メンテナンス)
資本金	1000万円(有限会社名岐メンテナンス・1987年1月)
取引銀行	三菱UFJ銀行、いちい信用金庫
事業内容	食肉加工機器の販売、メンテナンス、修理、厨房設計、各種包丁類販売、総合ビルメンテナンス、衛生管理コンサルティング、食品工場設計
取扱品目	食肉加工機械、青果加工機械、鮮魚加工機械、各種梱包機械、業務用厨房機器、業務用厨房備品類、各種洗浄機器、各種搬送機器、各種サニタリー製品、ステンレス加工品、各種プラスチック製品
主要取引会社	ワタナベフーマック株式会社、DASSAUD Fil's、有限会社高木冷機工業、株式会社日本キャリア工業、株式会社なんつね、株式会社マサヒロ、シールドエアージャパン合同会社、テラトレーディング株式会社、株式会社ラディックス、有限会社竹内食品機械、株式会社中島製作所、大一産業株式会社、株式会社太幸、株式会社AIHO、株式会社エムラ販売、株式会社エフエムアイ、株式会社イシダテクノ、株式会社TOSEI、吉泉産業株式会社、福島工業株式会社、ホシザキ東海株式会社、株式会社マルゼン、ニチワ電機株式会社、有限会社藤原建設、ワタナベフードソリューション株式会社、大和冷機工業、株式会社中部テラオカ、株式会社小野商事、日新電子工業株式会社

1986年に当社の先代が設立した有限会社名岐メンテナンス(現在の株式会社名岐)を継続し、永続して行くために、先代が感じた、開業当初の想いを経営理念のコアに置き、食品加工業界にとってなくてはならない組織を目指しております。これからもお客様と共に成長し、より深く当社の業務を通じて社会へ貢献できる集団を志します。



株式会社 **名岐**

Total Support for Food Processing
FOOD MACH.SALES & ENGINEERING



厨房を生産ラインを もっと便利に、もっと快適に

株式会社名岐では食品加工場の生産現場や飲食店厨房設備で必要とされる、あらゆる加工機械を取扱っております。機械の販売はもちろん、メンテナンスやアフターサービス・保証についても、長年の実績と培った技術でサポートさせていただいております。

まずはお気軽にご相談ください。



- チルド・冷凍スライサー
- 角切り・筋切
- ミンチ・プレス・バンドソー
- ミキシング・タンブリング
- ハム・ソーセージ加工品
- 真空包装・ピロー包装
- 冷蔵・冷凍・特殊凍結
- その他・消耗部品



お客様の安心・安全を すべてサポートします

アフターサービス

企業規模に捕られず、大小様々な工場様へのご提案が可能です。生産品目やそれに応じた許認可との最適提案をさせていただきます。ハード面でのトラブルだけではなく、衛生管理や生産管理のご相談も隨時ご相談ください。

基本的には即日対応で、ご連絡を頂ければ即時駆けつけトラブル対応をします。メーカーと機械を問わずメンテナンスが可能で、経験豊富なスタッフが揃っています。加工機械のみに捕られず、工場内の設備のメンテナンス対応も可能です。

故障時の場合

ご依頼

機械トラブルが発生した際にご連絡をさせていただきます。トラブル内容の聞き取りとご訪問スケジュールを調整させていただきます。

現状確認・お見積り

まず故障機械の現状確認を確認させていただき、修理作業内容の詳細と作業費用のお見積りをご提示させていただきます。

修理作業

故障内容にあわせて、現地での修理作業や機械を搬出しての修理作業など、ケースバイケースで速やかに修理対応いたします。

機械や設備の販売

機械設備販売の場合

ご訪問・ヒヤリング

お客様のニーズや問題点をヒヤリングし、予算やニーズに合わせた機械設備をご提案させていただきます。加工の内容や生産量詳細などをお聞かせください。

ご提案・お見積りもり

ヒヤリングさせて頂きました内容を基に、適切な機械設備をご提案させていただきます。なるべく多くの選択肢をご用意し、御社にぴったりの機械をご提案します。

受注・納品まで

機械設備をご成約の場合は、御社と売買契約を締結します。受注納期や納入スケジュールをお打合せさせて頂き、実機納品まで自社でしっかりとサポートさせていただきます。

—機械屋目線でご提案する— 食品工場総合エンジニアリング

Total Support for Food Processing
FOOD MACH.SALES & ENGINEERING

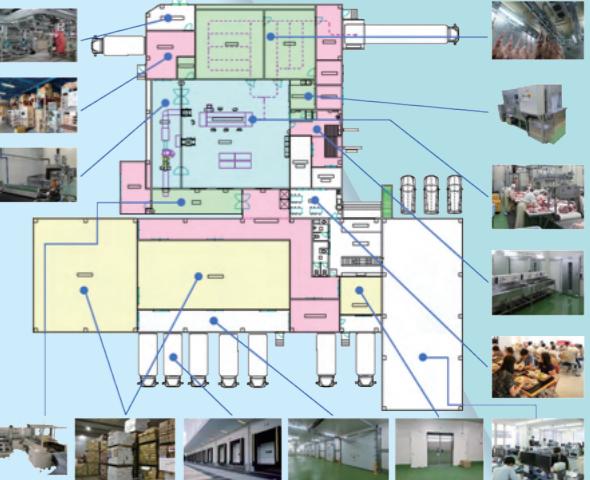
機械のプロだからこそできる
工場設計

食品工場の改修工事や省力化に伴うライン設計など 様々なご要望にお応えします

弊社は35年以上にわたり、小売店様、外食チェーンセントラルキッチン様、大手食品センター様まで広く食品加工業界にて実績を重ねてきました。昨今の食品ロスや人件費高騰などの問題、そして人手不足や食品衛生管理など、様々な観点から食品工場を分析し工場全体のエンジニアリングを研究・開発しております。



衛生区画シミュレーション



現場に寄り添う機械屋だからこそ、作業導線やオペレーション人数など、日々の生産現場事情を把握し、長きに渡り快適にご利用いただける食品工場をご提案します。食品工場の設計は是非とも弊社にお任せください。

お客様のニーズに合った SQF/HACCP工場を造ります

国内で2020年6月から義務化されたHACCPにおいて、食品加工業界はより高度な安全・品質管理と効率化を求められています。弊社では、既存工場の改修や修繕はもちろん、セクションごとの空調管理や加工ラインの設計に至るまで、専門性の高い技術とサービスを提供しています。HACCPシステムを採用することで、工程全般を通じて問題発生が懸念される段階から適切な対策を講ずることで、食中毒(微生物、化学物質を含む)や異物などによる危害を未然に防止し、製品の安全確保を図ります。

HACCPとは、1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式です。Hazard Analysis Critical Control Pointの頭文字からとったもので、「危害分析重要管理点」と訳されています。原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する工程管理の手法です。

弊社ではワンストップで対応できる体制を整えております。



食品工場でのお困り事は当社にお任せください。
的確なソリューションと生産性向上をお届けします。

