

ニチラク機械

技術と信頼で応える

食品機械専門メーカー

ニチラク機械株式会社は、雪印メグミルクのグループ企業で、乳業機械を中心としたプラントエンジニア会社である。中でも

チーズのことで、時間がたっても味が変化しない事が特徴である。

チーズを製造する機械に優位性を持っており、プロセスチーズを製造するための乳化装置はニチラク機械が独占している。

また、ナチュラルチーズ作りを始めたいと考えている人向けの機器もある。ニチラク機械ならではの小型の使いやすいものから大型の高性能な機器まで取り揃えている。ナチュラルチーズの種類と生産量に合わせた無

プロセスチーズとは、数種類のチーズを、成分が均一になるよう溶解塩を加えて加熱溶解し

理のない設備提案を行い、製造技術支援や納入後のメンテナンスまでの万全な体制でお客様に

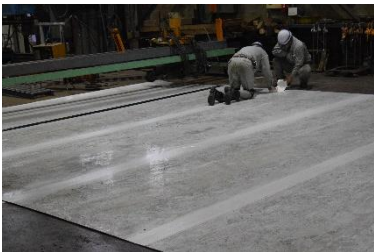


▲チーズ乳化機



▲酪農家向けのチーズハット

理のない設備提案を行い、製造技術支援や納入後のメンテナンスまでの万全な体制でお客様に



▲取材時は約2か月をかけて、200tの牛乳を貯める直径4m、高さ22mのタンクを作っていました。

会社概要

ニチラク機械株式会社

製造業

江別市工業町5-19

011-384-3344

代表取締役社長 原田 勉

コラム

若者に一言

社会人になった時、学生時代の繋がりが役に立つことが多い。

だから、学生のうちに、新しい事にたくさんチャレンジして、友達をたくさん作ってほしい。

取材してみて

一つの商品を作るのに何か月もの時間を使って製造することが多いと思うので、とても根気のいる仕事だと思う。

