

栗の新ブランド  
渋皮がポロッと剥ける栗「ぼろたん」の

鬼皮と渋皮剥皮の前処理として必要な

**傷入れ機械**

新たな農林水産政策を推進する実用技術  
開発事業によって完成しました。

# 「ぼろたんカッター」 HS-201

手間のかかる栗の皮むきから解放!



「ぼろたん」って?

2006年10大農林水産研究成果  
第1位「ぼろたん」!

鬼皮と渋皮がポロンとかんたんにむけるおどろきの二  
ホングリ(日本栗)の新品種が「ぼろたん」です。日本の果  
樹研究所(茨城県つくば市)が、開発、育成に成功しました。

今までの二ホングリは大きくておいしいのですが、渋皮  
がむきにくく、調理するのが大変でした。そのため、比較的  
渋皮がかんたんにむけるチュウゴクグリなどの方が需要が  
あります。そこで、二ホングリの大きさや果肉のやわらかさ、  
おいしさはそのままに、加えて渋皮をかんたんにむける新  
しい栗「ぼろたん」が開発されました。

特産地をはじめ全国で作付がおこなわれており、近年安  
定した収穫が期待できるようになりました。

## 【ぼろたんカッターの主な特長】

安全に多量加工ができます。

切り目を入れる作業は  
鋭利な刃先を使い危  
険が伴いますが、「ぼ  
ろたんカッター」は刃  
先に触れることが無く  
安全です。



1日8時間の  
連続稼働で  
約9600個可能

形とサイズ共に、  
ほとんどの「ぼろたん」に  
切れ目が入ります。

「ぼろたんカッター」  
は自動で深さ3.5mm  
の目立たない切れ目  
を栗の周囲にクルリと  
入れます。約97.5%  
の「ぼろたん」の加工  
が可能です。



切れ目の深さ  
3.5mm  
長さは3/4周



ぼろたんカッター HS-201

栽培・収穫



ぼろたん

ぼろたんカッター



加熱

(湯加熱、オーブントースター、レンジ等加熱)



ポロッと  
剥けるようになる

使用バリエーション



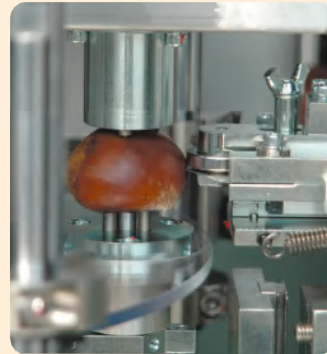
● 剥き栗 ● 栗ペースト  
● 栗焼酎 ● 和・洋菓子  
etc...

## ぼろたんカッターの概要



「ぼろたんカッター」が「むき子」さんの代わりになります。

「ぼろたん」の実を簡単な作業で多量加工ができます。「むき子」さんの継承を気にすることがなくなります。



「ぼろたん」の真ん中に切れ目を入れます

大きさやカタチが違う栗でも自動で確実に栗の真ん中に切れ目を入れます。



コントロールは電子制御

「ぼろたんカッター」はひとつずつ切れ目を入れます。形の認識、カッターの入刃位置、仕上りまでを独自の制御盤でコントロールします。



仕上り

「ぼろたんカッター」は鬼皮を270°(3/4周)でカットします。過熱することにより鬼皮と渋皮がポロッと剥けます。

## ぼろたんカッター (HS-201) 主な仕様

項目	仕様	備考
寸法	全長=116cm 全幅=80cm 全高=146cm	
重量	260kg	
電源	3相 200V 5A	
消費電力	0.6kw	
消費エア一量	80ℓ/分	
加工能力(数)	1個/3秒 20個/1分 1200個/1時間 9600個/8時間	
加工能力(重量)	1個 30gの場合 36kg/1時間 288kg/8時間	
加工可能栗サイズ	厚さ=12mm以上 外径=32~45mm	

### ぼろたんカッターのお問合せ先

販売元 **マツエフーズ**

〒699-0101 島根県松江市東出雲町揖屋2798番地2  
**TEL:0852-53-0405** FAX:0852-53-0406  
<http://www.matsuefoods.com/>

開発企業として信頼の40年

製造元 **樋野電機工業株式会社**

〒699-0101 島根県松江市東出雲町揖屋2801番地1  
**TEL:0852-52-5528** FAX:0852-52-5526  
<http://www.hinoden.com/>