

私たちが選ばれる理由—それはお客様の期待に応える 「独自性の高い技術力」と「柔軟なアフターサポート」。

Reasons to Choose Us—Because of Our “Highly Original Technology”
and “Flexible After-Sales Support” that Fulfill Customers’ Expectations

1

独自性の高い技術力

オサ機械は、チョコレート製造にかかわる「カカオ豆の焙煎機から包装機の前まで」すべての工程の機械を製造しています。お客様の多様なご要望もサポートできる設計・製造体制で、ご希望の仕様に沿ってカスタマイズに対応しています。長年培った技術を統合し、お客様オリジナルの製造機械の提供も可能にしています。

Highly Original Technology

Osa Machinery manufactures machinery for all processes concerning the manufacture of chocolate, “from the process of roasting cacao beans to the process before packaging.” With our design and manufacturing systems that can support various requirements of customers, we customize machinery in accordance with your desired specifications.

Integration of our technology nurtured over many years enables us to provide manufacturing machinery unique to customers.



2

蓄積された豊富な経験

創業以来80年以上の長い歴史を通して、オサ機械は今日まで一貫してチョコレート製造機械メーカーとしての姿勢を堅持してきました。たとえば、「タマゴ型チョコ」など、数々のヒット商品にもオサ機械の製品が使用されています。長年蓄積してきた豊富な経験と最新の技術により、これからもチョコレート製造に関するあらゆる機械のオーダーに応じていきます。

Accumulated Wealth of Experience

Throughout our long history of more than 80 years since our founding, Osa Machinery has adhered to our approach as a chocolate manufacturing machinery maker. For example, our unique technology is used for various popular products including “egg-shaped chocolates.” We will continue to respond to any order of machinery for manufacturing chocolate by our accumulated wealth of experience and the latest technology.



3

柔軟なアフターサポート

機械納入後も長くお客様にご使用いただくため、オサ機械では万全のアフターサポートでお客様を支えています。故障・トラブルへの対応はもちろん、未然にトラブルを防ぐための定期点検をはじめ、調整（部品交換など）、改良、さらに機器増設などのご相談にもきめ細やかに対応しています。



Flexible After-Sales Support

Osa Machinery provides our customers with a full complement of support services that enables the customers to use the machine for long time after the delivery. Our after-sales support includes regular inspection to prevent troubles, adjustment (replace parts, etc.), improvement, and offering advice on additional installation of machinery in addition to responding to defects or troubles.

バラエティに富んだ多品種生産を、完全自動化。 本格的な全自動チョコレート成型プラントが消費者ニーズに応えます。

Completely automate a wide variety of multi-product production operations
Full-scale fully automatic chocolate molding plant will fulfill the needs of consumers.

一般的な板チョコの成型はもちろん、クリーム、ジャム、ナッツ類をセンターにした
シェル・チョコレートの完全自動化（無人化）プラントです。
プラント制御は1カ所のコントロール・ボックスで集中制御。
時代にマッチした多品種生産で、消費者のニーズに応える高付加価値商品の生産をお約束します。

This is a fully automated (unmanned) plant of shell chocolate whose center is filled with cream, jam, or nuts
as well as general molding of chocolate bars. The plant is centrally controlled with a control box located in
one place. We ensure the production of high-value-added and multi-products that fill the needs of consumers
and fit with the times.

シェル・チョコレート・モールドイング・プラント Shell Chocolate Molding Plant

ディモルダー（自動型抜き装置）

冷却固化されたチョコレートをモールドより自動的に型抜きします。ツイスト装置とエア式ハンマー装置の2段構成で、しかもハンマーの強弱は可変なので、厚物・薄物いづれも抜き残りの心配は全くありません。

Demolder

It automatically demolds the cooled and solidified chocolate. A double mechanism, consisting of twisting and air hammer units with variable hammer power, eliminates a failure in demolding products regardless of their thickness.

バーチカル・クーラー（堅型クーラー）

工場のスペースを有効に使用するための堅型クーラーです。小さなスペースで最大の冷却能力を発揮します。モールド収納枚数は200枚の小型から600枚の大型まで用意しています。

Vertical Cooler

This cooler allows you to use the space in a plant effectively, exhibiting the maximum cooling function in a small space. We offer a mold housing capacity from 200 molds for a small type to 600 molds for a large type.

リターン・コンベアー（モールド加熱装置）

冷却されたモールドを、再度チョコレートを充填する前に温風装置付コンベアーにて温めます。チョコレートのブルームなどの防止に不可欠な工程です。

Return Conveyor (Mold Heating Unit)

The conveyor with a hot-air heater warms cooled molds before filling them up with chocolate again. This is an essential process to prevent chocolate from blooming.

横送りコンベアー Lateral Feed Conveyor

チョコレート・デポジッター

大物から小物まで、ハンドルを廻すだけで容易に正確な充填量を調整可能です。インバーター制御で充填回数を変更設定、ホッパー部分は温水ジャケット方式です。

Chocolate Depositor

From a large mold to a small mold, the correct amount of filling can be adjusted easily by rotating the handle. The inverter control can change and set the filling frequency. The hopper section adopts a hot water jacket.

シェーキング・コンベアー

モールドに充填されたチョコレートの脱泡（エア抜き）をすると同時に、モールドのデザインの端々までチョコレートを延ばし、美しい商品を作ります。

Shaking Conveyor

It is used for a process to remove foam (deaeration) in the chocolate filled in a mold. In this process, at the same time, chocolate is spread all over the mold in order to produce beautiful products.

ヒーティング・プレート Heating Plate

シェル・フォーマー Shell Former

センター・クーラー Center Cooler

シェル・フォーミング・マシン

シェル・チョコレートに絶対不可欠なシェル（カラ）を作ります。より薄く、均一な厚さのシェルが要求されます。

Shell Forming Machine

It produces shells that are indispensable for shell chocolate. Thinner and more uniform shells are required.

シェル・クーラー Shell Cooler

コントロール・ボックス Control Box

センター・デポジッター

クリーム、ジャムなど糖分の多い粘体専用デポジッターで、チョコレート・デポジッター同様に充填量は正確です。

Center Depositor

It is exclusively used for viscous bodies with high sugar content, such as cream, jam, etc.; and it deposits accurately as the chocolate depositor does.

ロータリー・コンチェ

チョコレートをよく練り合わせ、全体の組織を均質化、微細化し、口当たりを良くします。また、チョコレート中の水分を揮発させ、各成分の酸化をはかり、ポリフェノールやタンニン質の苦みおよび風味の熟成を完成させます。

Rotary Conche

It kneads chocolate well to homogenize and miniaturize the whole texture, making chocolate smoother. In addition, it volatilizes water in the chocolate to attempt to oxidize each ingredient and to complete bitterness of polyphenol and tanning, and maturation of flavor.



メルティング・ケトル

原料メーカーが製造した、ブロックおよびペレット状のチョコレートを湯煎された容器で攪拌しながら溶解します。

Melting Kettle

It melts block type and pellet type chocolates manufactured by ingredient manufacturers while stirring them in a container warmed in hot water.



テンパリング・マシン

チョコレートの風味、なめらかな口ざわり、表面の光沢および外観を良くするため、温度調節をしながらよく攪拌し、カカオバターは結晶を安定生成促進する機械です。

Tempering Machine

This machine stirs chocolate well while adjusting the temperature and promotes stable formation of crystal of cacao butter. It also improves the taste of chocolate while providing smooth texture, surface gloss, and appearance.



チョコレート製造機械の歴史

History of Chocolate Manufacturing Machinery

江戸時代に日本に初めて紹介されたチョコレートは、明治11年(1878年)に国産化へと発展しました。その後、オサ機械は「チョコレート製造機械も国産へ」というビジョンの下、昭和7年(1932年)に起業。日本のチョコレート製造機械のパイオニアとして、製造機械の品質向上、お客様サポートの充実に取り組んでいます。

Chocolate, which was first introduced to Japan in the Edo period, was shifted to manufacture domestically in 1878. After that, in 1932, Osa Machinery started business under the vision of "domestic production of chocolate manufacturing machinery." As a pioneer of chocolate manufacturing machinery in Japan, we have been working to improve the quality of manufacturing machinery and to provide better customer support.

チョコレート用6本ロールリファイナーを大手製菓会社に納入。
Osa Shoten delivers to major confectionery companies six-roll refiners for chocolate use.



わが国の海外での戦線拡大とともに、カカオ豆の輸入制限令発令。
Import restriction ordinance for cacao beans is issued along with the expansion of the Japanese battle lines overseas.

カカオ豆・ココアバターが自由化され、バラエティに富んだチョコレート製品が上市される。今日に至るチョコレート隆盛の時代が始まる。
Import of cacao beans and cocoa butter is liberalized, and varieties of chocolate products are marketed. The era of on-going prosperity of chocolate begins.

チョコレート製造機械の輸出を開始(韓国、東南アジアが中心)。
Osa Machinery starts exporting the chocolate manufacturing machinery (mainly to South Korea and Southeast Asia).



新型エンローバー開発(テンパー内蔵式)。
Osa Machinery develops a new type of enrober (with built-in temperer).



チョコレート「クイック・シェル・マシン」(タマゴ型チョコなど新しい方式のシェル・マシン)を開発。
Osa Machinery develops the Chocolate "Quick Shell Machine" (a new shell machine that makes egg-shaped chocolates, etc.).

異なる大きさのナッツを自動吸着するナッツ供給装置を開発。
Osa Machinery develops a nuts supply unit that automatically absorbs nuts of different sizes.



1932 1934 1937 1938 1940 1947 1951 1954 1960 1967 1968 1970 1988 1992 2000 2002 2012 2015 2016

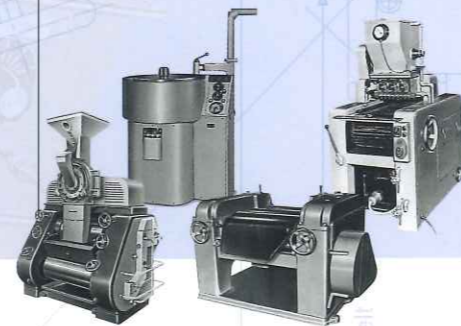


東京都世田谷区用賀に工場・事務所を建設・移転し、オサ機械製作所として粉碎機および化学機械の生産・販売を行う。

The factory and the office are built and relocated to Yoga, Setagaya-ku, Tokyo, where pulverizing machinery and chemical machinery are produced and sold as Osa Kikai Seisakusho (Osa machinery workshop).

第二次世界大戦後、太平興産株式会社設立。再び製菓機械の生産・販売に乗り出す。
After World War II, Taihei Kousan Co., Ltd is established. Manufacture and sales of confectionery making machinery are resumed.

軍需品以外のチョコレート製品の製造中止。金属資源としてチョコレート製造設備も供出させられる。
Manufacture of chocolate products other than for military demand is discontinued. The machinery manufacturers and confectionery companies are forced to deliver their chocolate manufacturing machines as metal resources.



オサ機械株式会社に社名を改称。多様なチョコレート製造機械を製造(写真は一部)。

The name of the company is changed to Osa Machinery Co., Ltd. Osa Machinery manufactures various chocolate manufacturing machinery (pictures show some of them).

輸入外貨資金割当制度によりカカオ豆の輸入が始まり、国産のチョコレート生産が順調に進展。チョコレートメーカーも多数復興し、国民の間にチョコレート需要高まる。
Domestic chocolate production develops favorably with the import of cacao beans started by the foreign exchange allocation system. Many chocolate manufacturers reconstruct their businesses, and the demand for chocolate is increased among the general public.

1968



1200mm幅エンローバーを開発し、大手製菓会社に納入。
Osa Machinery develops a 1,200 mm wide enrober and delivers it to major confectionery companies.



チョコレート・ハーフ・コーターを開発。各製パン・洋菓子・製菓会社へ納入。

Osa Machinery develops a chocolate half-coating machine, and delivers it to bakeries, Western-style confectionery companies, and confectionery companies.

特殊チョコレート・コーティング・マシンを開発(タマゴ型、丸形、その他不整形などでもチョコレートコーティングが可能)。

Osa Machinery develops a special chocolate coating machine (that enables coating of egg-shaped, round-shaped, and other irregularly shaped confections with chocolate).

ビスケット表裏選別装置(人手による作業を自動化)を開発。
Osa Machinery develops a back and front selection unit for biscuit (manual work is automated).

包装機械メーカーのゼネラルパッカー株式会社のグループ会社となる。

Osa Machinery becomes a group company of General Packer Co., Ltd., which is a packaging machinery manufacturer.

Continued

Touchscreen

オサ機械の社会貢献

Social Contribution Made by Osa Machinery

オサ機械は創業以来、自らの事業により
社会の発展に貢献する(CSV)企業姿勢を堅持してきました。

Creating Shared Value (CSV: 共益の創造)は、
社会課題の解決と自らの企業としての利益を両立させ、双方に価値を生み出すものです。

チョコレートという菓子のわが国における普及を志し、
技術を磨き、製菓企業と連携し、より豊かなチョコレート文化の発展に貢献してきました。

これまでの80余年、そしてこれからも、
私たちの姿勢は変わることはありません。

Since our founding, Osa Machinery has held fast to the company policy of
contributing to the development of society (CSV) through our business.

Creating Shared Value (CSV) allows us to solve social issues
while generating profits as a company, creating values for both.

We have aimed at popularization of "chocolate" in Japan,
improved our technology, cooperated with confectionery companies,
and contributed to the development of richer chocolate culture.

We have stuck to our policy for more than 80 years, and we will continue to do so.



<https://www.osa3.co.jp>

OSA MACHINERY



会社概要 Corporate Information

社名	オサ機械株式会社
代表取締役社長	塚本 真也
法人設立	1947年7月7日(創業1932年7月12日)
資本金	1,800万円
株主	ゼネラルパッカー株式会社
本社・工場所在地	〒226-0012 神奈川県横浜市緑区上山1-2-19 TEL (045) 931-7231 (代) FAX (045) 931-7236 (代)
事業内容	チョコレート製造用機械装置全般、製菓機械、食品機械などの製造・販売
取引銀行	りそな銀行(新横浜支店) / 三井住友銀行(中山支店) 横浜銀行(中山支店) / みずほ銀行(鴨居支店)
法人番号 (法人マイナンバー)	1020001001894
Company Name	Osa Machinery Co., Ltd.
President	Shinya Tsukamoto
Founded	July 7, 1947 (originally founded in July 12, 1932)
Capital	18 million yen
Stockholder	General Packer Co., Ltd.
Location of the Head Office/Factory	1-2-19, Kamiyama, Midori-ku, Yokohama-shi, Kanagawa 226-0012, Japan Phone: +81-45-931-7231 (Main) Fax: +81-45-931-7236 (Main)
Main Lines of Business	Manufacture and sales of all types of machinery used to manufacture chocolate products, confectionery production machinery, food processing machinery, etc.
Correspondent Banks	・Risona Bank (Shin-Yokohama Branch) ・Sumitomo Mitsui Banking Corporation (Nakayama Branch) ・Bank of Yokohama (Nakayama Branch) ・Mizuho Bank (Kamoi Branch)
Corporate Number	1020001001894

