

## 魚加工場 (仲卸業者) 一番の悩みとは…

声1

- ① 毎日、たくさんのウロコ取り作業は **大変な重労働!**
- ② 包丁や真鍮ウロコ取り機の手作業で無理に力をかけ続け「**腱鞘炎!**」  
けんしょうえん
- ③ 魚の尖ったヒレが、指に刺さり「**ケガ**」が絶えない **過酷な作業!**



を購入してからは…

## 悩みがスッキリ解決!!

- ① ウロコ取り作業の疲労が、**従来より50%軽減**されました!
- ② 「**腱鞘炎!**」にならずに、長時間の作業も疲労軽減になりました!
- ③ ウロコ取り作業で、手を動かす回数も減ったおかげで、「**ケガ**」をすることもなくなり、安全かつ作業効率がアップしました!



## サーモン、ブリ、ヒラメなどの細かいウロコ取り作業で悩んでいます

声2

掃除用「**金属たわし**」を使えば、簡単に細かいウロコが取れるものの、「**異物混入**」で大きなクレーム問題発生!



を購入してからは…

## 悩みがスッキリ解決!!



「**異物混入**」の心配も無く、安心して、スピーディーな作業に専念できるようになりました! しかも、掃除用「**金属たわし**」以上に、効率よくウロコがキレイに取れます!

声3

## 金目鯛、アカムツなど身割れしやすく悩んでいます

脂がのった魚は、身が柔らかいため、ウロコ取り作業時、力を入れ過ぎてしまうと、身が割れてしまい、料理として見栄えが悪く、商品として出せないことが多々あった。



を購入してからは…

## 悩みがスッキリ解決!!



「特殊10枚刃」設計により、身が柔らかい魚のウロコ取り作業時、魚に傷が付きにくい加工がされているので、身割れすることなく、皮目がキレイに残ります!

通常の魚類と同じように、安心してウロコ取り作業に専念できるようになりました!

声4

## 活けメした魚を三枚におろしたら、白身に血がまわっており、見た目で悩んでいます

鮮魚を丁寧に活けメした直後に、“他社の電動うろこ取り機”でウロコ取り作業を行った後、三枚におろしてみた。回転刃の強い力が原因で、打撲したように、白身に血がまわり、見た目が悪くなり、商品価値が下がってしまうことがあった。



を購入してからは…

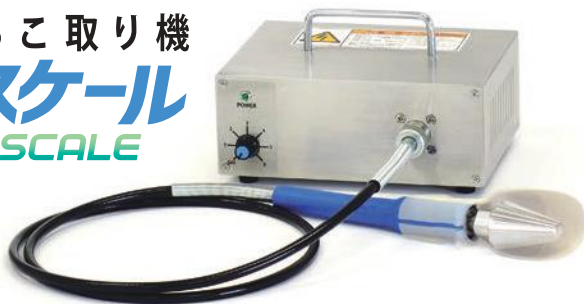
## 悩みがスッキリ解決!!



回転刃が白身に当たった時の衝撃が緩和されるよう、刃先が丸くなっています。白身部分に余分な力を加えないことで、血がまわりにくく、刺身にしても見栄えよし!



電動うろこ取り機



[仕様]

商品名	電動うろこ取り機 TASCALE (右回転)
型名	AST-150
電源	100 ~ 240V 50 / 60Hz
本体寸法	幅200mm 高110mm 奥行150mm
本体重量	2.2 kg
ハンドル部分重量	480 g
回転数	0 ~ 4,500rpm
フレキシブルワイヤー	長さ 1.5m