

# 縁の下の 力もち



日本人の多くが  
ほぼ毎日食べる卵。  
安全安心で低価格な  
供給を支えます。

## 株式会社ナベル

1964年に京都で創業した機器製作メーカー。1987年に現在の株式会社ナベルに社名変更。卵の定重量・定数量の選別を可能にした計量システムなど、世界初の機械も多い。中小企業庁「元気なモノ作り中小企業300社」に選ばれた他、受賞多数。現在は世界64カ国に事業展開中。



ナベルのパフレットには「超えるべきでない壁が、確かにある」など印象的な言葉が並ぶ。人間の限界を知って、技術に挑む姿勢が、ナベルの原点にある。

日本人の卵消費量はメキシコと並んで世界トップクラス。「日本と同様に、殻の洗浄が法律で定められた国は多くありません」。



創業以来、ナベルはシステムを進化させてきた。現在は全自動で、卵の向き、統一から、洗浄、殺菌、ひび

京都で開発された卵の選別包装システムが、卵の生食文化の一端を担っているのだ。

日本では一般的な卵かけごはん。しかし生卵を食するのは、世界的には珍しい食文化とご存じだろうか？  
日本の卵は洗浄されてからパック詰めされるため、清潔だ。値段も手頃で、約30年価格が変わらない。安全安心と低価格の理由に、京都生まれの選別包装機械の普及がある。「かつて大手企業の下請けで制御機器製作をしていた父が、知人に頼まれて、鶏卵の選別包装機械の開発を自社ブランドで行ったのが始まりです」と語るのは、全自動鶏卵選別包装システムを製造・販売する株式会社ナベルの代表取締役社長、南部邦彦さんだ。

検査、サイズ選別、パッケージ詰めまで、鶏が産んだ卵を出荷するまでの全工程を手掛ける。殻にひびや異常がないか非破壊で検査する装置が、ソフトタッチで的確に卵を扱う様子は壮観。「世界で一番卵にやさしい機械」と南部さんは胸を張る。そうして1時間最大24万個もの卵を全自動で処理することにより安全で低価格が実現できた。  
もっとも、卵を産むのは生きた鶏だ。年末年始やお盆もおかまいなしに卵は生産され続けるため、機械に不具合が生じたらいつでも緊急修理に赴く必要がある。そんなアフターサービスの支えにより、日本全国で毎日卵が供給されている。

食卓に欠かせない卵の安全安心と低価格を支える。  
鶏卵の選別包装システムを手がける、(株)ナベル。


Tomorrow's solutions, today



はたらきを化学する。

## 私も力もちです

日本の食文化を支える株式会社ナベルと同様、三洋化成は機能化学品を通じて、暮らしや産業のさまざまな分野を支えています。

 **三洋化成工業株式会社**  
 京都市東山区一橋野本町11-1  
 最寄りバス停は「泉涌寺道」

Twitter 始めました

 @sanyochemical

当社は今年70周年

4月1日より、社章とロゴを新しくしました。

 **三洋化成**  
 Sanyo Chemical