



付属品
消耗品のため、
付属品のみでの
販売も承ります。



SF01

同性能で低価格帯の
ベーシックモデル

軽くてリーズナブル

スタンダードなデザインの
業務用厨房機器

誰でも簡単に独自製法の
オリジナルアイスをつくれる
業務用厨房機器。

地元食材を使ったカフェ、
フルーツ自慢の農家さんに。

素材の組み合わせで
レシピは無限です。

主な導入例

飲食	産業
カフェ	農家
アイス店	直売所
ジュエリート店	産直市場
スイーツ店	青果店
	フルーツバーラー
施設	
レジャー施設	イベント
観光施設	マルシェ
道の駅	移動販売
海の家	露店
お土産屋	展示会
ホテル	など

業務用厨房機器(日本製) | 冷凍フルーツアイスクリームブレンダー

仕様諸元	BJ70	SF01
型式	オープン価格	オープン価格
小売販売価格	オープン価格	オープン価格
幅×奥行き×高さ	325×545×710mm	300×600×700mm
重量	60kg	40kg
電源電圧	AC100~240V	AC100~220V
消費電力(瞬時)	950W	
機構	カップ上昇式	
モーター	DCモーター(くるぼ共用)	
モーター出力	350W	
スクリュー回転数	1500rpm(無負荷)	
カップ容量	1137cc	
ブレンド最大量	150g(120g推奨値)	
モーター	DCギアモーター	
昇降機出力	46W	
昇降機方式	ラックピニオン	
ストローク	296mm	324mm
昇降スピード	50mm/sec	
安全機能	高負荷で停止	
外装	ステンレス鋼板、前後カラーパネル	ステンレス鋼板、ラベル
	角丸筒型本体、側壁あり	角形状本体、側壁なし
	受け皿あり	受け皿なし
制御方式	専用コントローラー、リレー	
操作	押しボタンスイッチ	

BJ開発に寄せて

創業70年を迎えた
岡山の老舗工業機械メーカーの
新しい試み

農業機械で培った技術を応用し、
次世代の農家が抱える課題の解決へ

創業から70年、オカネツ工業は耕運機などの
製造・販売をしてきた、ものづくり企業です。これ
まで、製品を通して農業と関わり、農家さんに寄
り添ってまいりました。

ある日、旧知の生産農家さんから伺った悩みを
きっかけに、農家が直面している現状を知り、こ
れからの農業支援を模索するようになりました。
こだわりを持っておいしい農産物をつくっていらっ
しゃる農家さんの課題を解決することが、農業と
共に歩んできた私たちの使命だと感じました。

廃棄ロス、規格外作物、長時間労働、人材不
足……。農家を取り巻く環境は様々な問題を抱え
ています。それらを解決する手段の一つとして注
目されているのが、農家さん自身が生産・加工・販
売も行う6次産業化という選択です。

しかし、そんな昨今の6次産業化推進の流れの
中で、農家の抱える新しい課題も増えてきました。

加工・販売をはじめようにも、ジャムや冷凍フ
ルーツの市場は飽和状態。かといって新しい商品
を開発する体力もノウハウもない。流通や販路を
確保するツテもない。差別化する方法もわからない。
そもそも需要はあるのだろうか。とても素晴らしい
魅力的な農産物をつくっている農家の人たちが、
旧来型の農業に縛られて一歩踏み出せない現
状がありました。

そんな農家さんの後押しができるような製品を
つくことはできないか。行政や組合では手の届
かない、ものづくり企業だから、私たちだからこ
そできる支援の方法があるのではないか。そのよう
な想いで開発に着手しました。

そして、地元農家さん協力の元で試行錯誤を
繰り返し、ベーシックモデルSF01が誕生。

SF01の完成後も終わることなく農家さんや事
業者さんの声を聞き、安全性や衛生面への配慮
など幾度も改良を重ね、そして、ついにBJの
完成へと至りました。

BJは、それぞれの農家さんの持つ良さを、シ
ンプルにそのまま表現してくれました。農家さんが
BJでつくったオリジナルのアイスクリームは、香
りが高く、新鮮な農産物の味がしました。農家さん
がその手で直接お客さんにアイスをお届ける姿を見
て、これからは農家とともに歩んでいける企業で
ありたいと改めて感じました。

さらにBJの輪は広がり、カフェや直売所など全
国の様々なお店に導入され始め、その土地の味を
届ける強い味方として活躍しています。

そして、2018年にはその取り組みが評価され、
グッドデザイン賞を受賞いたしました。

これからも、農家さんのはじめの一步を後押し
できる取り組みを進めてまいります。みなさまにも
日本の農業の素晴らしさを届ける取り組みにご参
加いただければ幸いです。

オカネツ工業は、創業70年の節目を迎え、こ
れからの農業のかたちを全国の農家さんや事業
者さんと共につくっていける企業でありたいと考
えています。

BJ

アイスクリーム・
ブレンダー

Blend & Jockey

OKANETSU



砕く、混ぜる、つなぐ。
とてもシンプルに、
素材をそのまま味わうために。



GOOD
DESIGN

オカネツ工業株式会社

岡山本社
〒704-8161 岡山県岡山市東区九幡1119番の1
TEL:086-948-3981 FAX:086-948-3986

<http://okanetsu.co.jp>

【販売店】

株式会社 和コーポレーション
〒673-0433 兵庫県三木市福井2丁目11番地の41
電話(0794)82-6588
FAX(0794)86-7288
<http://www.kaz-corp.com>
事業所▶三木・茨城・熊本・鹿児島



- | | |
|---|---|
| ① | ② |
| ③ | ④ |

砕く、混ぜる、つなぐ。
とてもシンプルに、
素材をそのまま味わうために。

- ①素材とアイスを用意します。
- ②そのまま付属のカップに入れます。
- ③ボタンを押すだけでブレンドされたアイスが出てきます。
- ④お好みで仕上げをしてオリジナルのアイスが出来上がります。

素材の良さがつまった
アイスを誰でも簡単に

入れて混ぜるだけ
誰でも使える

簡単操作

農業用モーターで
硬く凍った果物も

瞬時に粉碎

シンプルな構造で
素材の味を

直接届ける

管理も簡単でカップとスクリューを取り外して洗うだけ。
面倒な殺菌作業は必要ありません。

ブレンドで生まれる
3層の豊かな味わい



- 1 混ざり合いなめらかな
ジェラート
- 2 素材の食感を活かした
アイスクリーム
- 3 果肉をそのまま残した
シャーベット

お店の雰囲気に合わせて
特別なデザインに



着せ替え・特注が可能

前面・背面のカバー部分を交換可能です。お店のイメージに合わせて、特注仕様にて製作することができますので、店内への自然な導入や厨房のアクセントなど、様々なシーンへの対応が可能です。
(左は特注の木製カバー)

季節に合わせた旬の味で
地域の魅力をそのまま届ける



導入事例 畑でとれるアイスのお店 AOBA

地元産の食材を使い、季節に合わせてアイスを提供するお店です。飽和しがちなアイス市場でBJを用いて独自路線のアイスを開発。さらに店舗ではBJを使って農家さんと協業で商品開発を行い、農家の味をそのままアイスにしてお届けしています。農家さんの抱える問題をBJを通して支援・解決することを目的としており、地域支援・農業支援の役割を担っています。(写真は左から、紫いも、いちご、キウイのアイス)

次世代の農家の6次産業化へ
新しくしてシームレスなアプローチ



導入事例 奥山いちご農園

新しく農園に併設するカフェを開業する際に、メインメニューとしてBJでつくったアイスを導入されました。素材を活かしたシンプルなアイスは、食材そのものの価値を高め、新しい顧客接点となり、農産物の直売率も上がりました。一般流通に頼らない強い農家へと成長。規格外の農産物などをアイスに利用することで廃棄ロスをなくし、時期や気象に左右されやすい農家の収入を、農産物を冷凍でストックすることで、通年での安定した収入へとシフトすることができました。

主な導入先 イタリアンジェラート 小田原牧場アイス工房(神奈川県) / 上田道と川の駅 おとぎの里(長野県) / ホットスポット秩父館(埼玉県) / MARUTOME the Juicery(大阪府) / スイーツパーラー 十字屋商店(岡山県) / 響灘緑地 グリーンパーク(福岡県)