

環境に優しい
もったいない!

廃棄されている農水産物(規格外・未利用部分)を有効活用し、商品化することも出来ます。栄養価のある自然食(保存食)が手軽に作れます。

経費節約
40~80%大幅削減

従来の灯油式乾燥機とDSJ-20-3で比較した場合、ランニングコストを40~80%大幅削減(※弊社比)できます。

衛生的で安心
天日乾燥より楽しく

天日乾燥に比べ、ホコリや鳥虫害、朝晩の出し入れ、天候に左右されず、色もきれいに、しっかり乾くので保存もしやすく衛生的で安心して乾燥できます。火を使わないため、安全・安心な乾燥庫です。

天日干しから **多目的電気乾燥機 ドラッピー** 電気で乾燥する時代へ!

超小型タイプ

設定温度/ ~60℃ ※1
保温機能/ 保温庫としても使えます。

超小型でも大型サイズと同じ性能!

DSJ-mini
単相100V

●トレイ4枚付

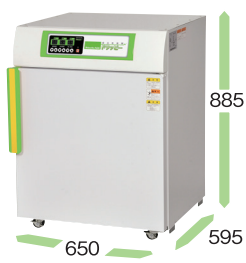


小型タイプ

設定温度/ ~75℃ ※1
保温機能/ 保温庫としても使えます。

DSJ-3A
DSJ-3-1A 単相100V

●トレイ3枚付



DSJ-7A
DSJ-7-1A 単相200V
DSJ-7-3A 三相200V

●トレイ7枚付



大型タイプ

設定温度/ ~80℃ ※1
パワフルな業務用。選べる3サイズ。
安心のプログラム運転を搭載



乾燥状態確認に便利な窓付きドア採用。20・30は各部屋独立制御で高効率生産。



DSK-10
DSK-10-1 単相200V
DSK-10-3 三相200V

●トレイ10枚付



DSK-20
DSK-20-1 単相200V
DSK-20-3 三相200V

●トレイ20枚付



DSK-30
DSK-30-3 三相200V

●トレイ30枚付

■主要諸元 ※本製品は食品加工機械の安全及び衛生に関する設計基準通則に全て適合している製品ではありません。

型 式 名	DSJ-mini	DSJ-3-1A	DSJ-7-1A / DSJ-7-3A	DSK-10-1 / DSK-10-3	DSK-20-1 / DSK-20-3	DSK-30-3
ド ア 枚 数	1	1	1	1	2	3
温度表示方式	デジタル方式					
電 源	単相100V			-1.単相200V / -3.三相200V		三相200V
本 体 質 量	10.5kg	51kg	68kg	96kg	174kg	261kg
消費電力(90%/90%)	0.416kW	1.28kW	1.6kW	2.6kW / 2.66kW	5.2kW / 5.32kW	7.8kW / 7.98kW
温 度 調 節	~ 60℃ ※1	~ 75℃ ※1		~ 70℃(80℃) ※1		
制 御 装 置	マイコン制御					
断 熱 材	10mm	高密度ポリウレタンフォーム 40mm		高密度ポリウレタンフォーム ドア部 55mm、本体 50mm		
乾 燥 ト レ イ	4枚	3枚	7枚	10枚	20枚	30枚
排 湿 タ ン パ ー	有					
接地3P	100V用2P7A アース線付	100V用2P15A アース線付プラグ付	DSJ-7-1 3P20A プラグ付 DSJ-7-3 接地3P20A プラグ付	DSK-10-1 3P20A プラグ付 DSK-10-3 接地3P20A プラグ付	DSK-20-1 接地3P50A プラグ付 DSK-20-3 接地3P30A プラグ付	DSK-30-3 接地3P50A プラグ付
電 源 プ ラ グ	1.7m	2.8m	2.8m	3.4m	3.4m	3.4m

※1 外気温度以下の熱風温度にはなりません。◆DSJ-mini, 3A, 7A, DSK-10, 20, 30は腐食性ガスを発生させる物の乾燥には使えません。

ランニングコスト

DSJ-mini
1時間当たり 約3円
24時間使っても、約80円

DSJ-3-1A
1時間当たり 約12円
24時間使っても、約300円

DSJ-7-3A
1時間当たり 約9円
24時間使っても、約220円

DSK-10-3
1時間当たり 約16円
24時間使っても、約380円

※乾燥物の種類や環境で異なります。
※設定温度を50℃にした時の場合。

●お問い合わせは

安全にお使いいただくために

●ご使用前に、取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
●この外観・仕様は改良のため予告なく変更することがあります。
●製品の色は、印刷物のため実際の色調とは若干異なります。
●このカタログの価格は全て消費税(10%)が含まれた金額です。(北海道・沖縄および離島は価格が異なります) ●このパンフレットの内容は2019年12月現在のものです。

静岡製機株式会社

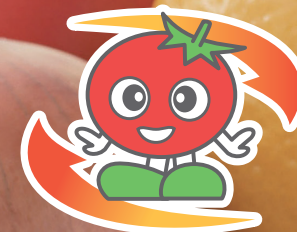
北海道(営) 〒007-0804 札幌市東区東苗穂4条 3丁目4番12号 TEL.(011)781-2234
東北(営) 〒989-6136 宮城県大崎市古川穂波 3丁目1番14号 TEL.(0229)23-7210
新潟(営) 〒950-0923 新潟市中央区純ヶ山 1丁目5番30号 TEL.(025)287-1110
関東(営) 〒302-0017 茨城県取手市桑原 1424-1 TEL.(0297)73-3530
中部(営) 〒437-8601 静岡県袋井市山名町 4-1 TEL.(0538)43-2251
北陸(営) 〒920-0365 石川県金沢市神野町東52 TEL.(076)249-6177
関西(営) 〒661-0032 兵庫県尼崎市武庫之荘東 2丁目10番8号 TEL.(06)6432-7890
中国(営) 〒700-0975 岡山市北区今 2丁目8番12号 TEL.(086)244-4123
九州(営) 〒835-0004 福岡県みやま市瀬高町山門 1841-1 TEL.(0944)88-9793
農機営業部 〒437-1121 静岡県袋井市諸井 1300 TEL.(0538)23-2822

ホームページアドレス <https://www.shizuoka-seiki.co.jp/>

DSJ000A ¥-191205b

シズオカ 多目的 **電気乾燥機**

ドラッピー



これからは天日干しから電気で乾燥する時代へ
やさしい・くだもの
かんたん乾燥ガイド

保存食
づくり

6次
産業化

地産地消
商品
づくり

DSJ-mini

DSJ-3A

DSK-20



りんご

表面が茶色に変色することがあるのは、空気中の酸素と反応して酸化する為ですが、茶色になった時に発生するのがグニンという不溶性食物繊維です。この成分が、ガンやコレステロールに効果を発揮すると言われています。



つくりかた 1 厚さ5~6mmに切り、並べて乾燥します。

〈温度目安〉50℃~70℃
〈時間目安〉約 24 時間



ワンポイント そのままでりんごチップスとして召し上がれます。サラダに加えることでフルーツサラダにもなり様々な料理のトッピングで使うことができます。



トマト

乾燥トマトにすることで、甘味が増します。トマトに含まれる成分であるカリウムは血圧を下げると言われています。また、リコピンが豊富で抗酸化作用・抗ガン作用があるとされています。



つくりかた 1 厚さ5~6mmに切り、並べて乾燥します。

〈温度目安〉50℃ (時間目安) 約 15~24 時間



ワンポイント そのままでトマトチップスとして召し上がれます。イタリア料理では頻りに使われています。パスタ、ピザによく使用されています。また、オリーブオイル漬けにして、サラダ・サンドウィッチの具材や味付けに加えても美味しいです。



だいこん

乾燥することで、濃縮されたミネラル・豊富な食物繊維がダイエットや糖尿病に効果を発揮すると言われています。



つくりかた 1 切り干し大根を作る大きさは長さ5~7cm 厚さ6~10mm ※少し厚めに切ると良いです。

〈温度目安〉55℃
〈時間目安〉約 10~30 時間

※トレイにたくさん盛ると乾燥時間がかかる場合があります。 ※乾燥途中で攪拌すると乾燥ムラが少なくなります。



ワンポイント 認知度の高い切干大根は、様々な料理に使用されています。また、地域によっては、薄く輪切りにして乾燥し、煮もの等に使用されているようです。



しいたけ

干しいたけは生しいたけより、味・香り・旨みが凝縮されています。又、骨粗鬆症によいとされているビタミンDが豊富です。(ビタミンDはカルシウムの吸収を補助すると言われています。) 高血圧にも効果があるとされています。



つくりかた 1 お好みのサイズに切る、または、そのまま乾燥します。

〈温度目安〉40~60℃
〈時間目安〉約 20~24 時間



ワンポイント 干しいたけは、知名度もあり、レシピも豊富です。
・しいたけの甘辛煮
・しいたけとカンピョウの含め煮
・筑前煮、炊き込みご飯
・千切り大根との煮物、昆布と大葉の佃煮など

くだもの



いちご

いちごの二等品やキズ品、規格外品などの再利用に有効。甘みのなかに、まろやかでフルーティーな酸味が、口の中に広がります。素材の味が凝縮しますので、自然な風味を味わうことができます。また、ケーキやクッキー等のトッピングに最適な材料となります。



つくりかた

- 1 イチゴのヘタを取り(包丁でカットでも可)
- 2 縦に5~6mmに切ります。
- 3 トレイに並べ乾燥します。

(温度目安)35°C~50°C (時間目安)約20~33時間



ワンポイント

素材の味を活かした甘い香りをそのままにカリッとさせた歯ごたえのチップに仕上げることが出来ます。また、柔らかめに乾燥して冷凍すると、長期保存することができます。



いちじく

繊維質とミネラルが豊富な乾燥いちじくは、ベンズアルデヒドという物質が含まれており抗ガン作用があると言われています。また、果糖、ブドウ糖、たんぱく質、ビタミン類、カリウム、カルシウム、ペクチンなどが含まれ、糖分が多く甘味があります。さらに不溶性と水溶性の両方の食物繊維も含まれています。



つくりかた

- 1 厚さ1cmほどに丁寧にスライスするか、くし型切りにして並べます。

(温度目安)40°C (時間目安)約24時間



ワンポイント

そのまま召し上げるのはもちろん、コンポートやフルーツケーキ、クッキー、煮込み料理など幅広く利用できます。ワインや牛乳に浸し、柔らかくして食べるのもおいしいです。また、肉料理との付け合わせとして食べると消化を助ける働きをされています。



かき

「かきか赤くなれば、医者が青くなる」という言葉があるようにかきは非常に栄養価の高い果物です。ビタミンB1、B2、カロテン、ミネラル、ポリフェノール、アミノ酸など、体に良い栄養素がたくさん含まれています。



つくりかた

- 1 厚さ3~5mmにスライスして並べ、乾燥します。

(温度目安)50°C (時間目安)約10~20時間



ワンポイント

柔らかく乾燥したかきは歯ごたえも良く、おやつとして最適です。柔らかめの場合(設定温度目安は40°C、時間目安は約13時間です)サラダにいれりと美味しく召し上がれます。

くだもの



バナナ

カリウムが豊富な果物であり食物繊維・マグネシウム・ビタミンB6など栄養素も多く含まれています。乾燥することにより栄養素が濃縮され、栄養価の高い食品となります。また、カリウムは身体の余分な塩分を排出する作用があると言われています。



つくりかた

- 1 厚さ3~5mmにスライスして並べ、乾燥します。

(温度目安)55°C (時間目安)約20時間



ワンポイント

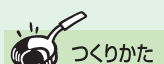
お菓子としてそのまま召し上がれます。また、スポンジケーキ、クッキーに練り込むなど様々な活用があります。

やさい



きくいも

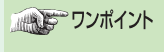
きくいもには食後の血糖値を抑えると言われているインスリン(糖質)が豊富に含まれています。インスリンは、多糖類の一種です。



つくりかた

- 1 たわし等で泥をきれいに洗い落とします。
- 2 厚さ3mmほどにスライスして並べ、乾燥します。

(温度目安)60°C (時間目安)約7~8時間



ワンポイント

乾燥したきくいもはそのまま野菜チップとして召し上がれます。糖尿病やダイエットに良いといわれ、粉末にすることで容易に摂取することができます。最近では健康茶として使われている様です。



しょうが

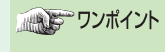
ジンゲロールという辛み成分が含まれていて、血液の流れを良くすると言われています。また、身体を温める効果があるので、冷え性改善として古くから使われているようです。



つくりかた

- 1 生の生姜を皮ごときれいに洗います。
- 2 厚さ1~2mmにスライスして並べ、乾燥します。

(温度目安)55°C (時間目安)約8時間



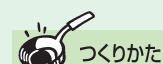
ワンポイント

熱めの紅茶にハチミツと一緒にに入れて飲むことで身体がポカポカと温かくなります。他にも様々な健康効果があると言われています。粉末にすると様々な料理の調味料として使え、重宝します。



玉ねぎ

玉ねぎに含まれる成分は優れた血栓予防効果のほか、殺菌作用や抗ガン作用があるほか、ビタミンB群の吸収を促進する効果があると言われています。



つくりかた

- 1 切った(スライスした)玉ねぎをトレイに並べます。

(温度目安)60°C (時間目安)約15時間



ワンポイント

乾燥玉ねぎは茶色に色づいた方が香ばしくなります。※ビールのおつまみに少し食塩をふると最高です。※コンソメでオニオンスープにしても美味しいです。※野菜サラダに乾燥玉ねぎをまぜると美味しいです。

やさい



かぼちゃ

かぼちゃは、カロリーが高くビタミンC・E、βカロテン、ミネラルが豊富です。ビタミンC・Eには活性酸素を抑え、老化の進行や生活習慣病・ガンなどを予防する効果があると言われています。食物繊維も多く含まれ、便通を良くし血圧の上昇を防ぐ働きがあり、またβカロテンは皮膚や粘膜を保護し疲れ眼を改善する効果があると言われています。



つくりかた

- 1 厚さ5~6mmに切り、並べて乾燥します。

(温度目安)45°C (時間目安)約5~10時間



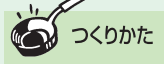
ワンポイント

◆かぼちゃスープのつくりかた
①鍋に多めの水と塩を少々、乾燥かぼちゃを入れて柔らかくなるまで煮ます。
②柔らかくなったらミキサーにかけてスープ状にします。
③再びお鍋にもどし牛乳を加えながら(お好みで)味を調えて出来上がり。



れんこん

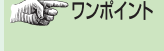
主な成分は、糖質です。エネルギー源となり体を温めてくれる野菜です。ビタミンCが多く含まれ、皮膚や粘膜を丈夫にしたり風邪予防に役立つと言われています。切ったときに糸をひくのはムチンという成分で、たんぱく質や脂肪の消化を促し、胃もたれや胸やけを改善すると言われています。また、食物繊維も豊富で便秘解消も期待できます。



つくりかた

- 1 厚さ5~6mmに切り、並べて乾燥します。

(温度目安)50°C~60°C (時間目安)約20~24時間



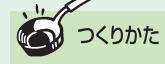
ワンポイント

そのまま、れんこんチップスとして召し上がれます。サラダに加えることで食感のアクセントにもなります。その他、様々な料理のトッピングで使うことができます。



ごぼう

サポニンという成分が含まれており、強い抗酸化力があると言われています。また、抗カビ作用・抗炎症作用・抗アレルギー作用・血圧降下作用・肥満防止作用・抗インフルエンザ作用などがあるとされています。



つくりかた

- 1 たわし等で軽く表面を洗い、泥を落とします。
- 2 料理に応じて、お好みのサイズに切り乾燥します。

(温度目安)50°C (時間目安)約6時間



ワンポイント

◆ごぼう茶のつくりかた…千切り乾燥ゴボウをフライパンで煎ると、美味しいゴボウ茶を召し上がれます。
◆千切り乾燥ごぼうのつくりかた…ごぼうを千切りにしたら、水を入れたボールに入れてアクを取ります。千切りゴボウを並べ、上記の温度・時間を乾燥します。



にんじん

乾燥することによりβカロテンの吸収がグーンとアップすると言われています。βカロテンはガンや生活習慣病の原因になるといわれる「活性酸素」を退治してくれると言われています。



つくりかた

- 1 千切りにしたら、均一に並べ、乾燥します。

(温度目安)40°C (時間目安)約7時間



ワンポイント

水からゆっくりと煮て、お好みの味付けでスープにすると美味しいです。乾燥野菜の濃縮された旨みと甘さが広がります。また水に戻してサラダや酢の物にも適しています。



ブロッコリー

コレステロール値の低下や抗がん作用があると言われています。また、βカロテン・ビタミンB群・ビタミンE・葉酸・葉緑素・ルテイン・食物繊維等豊富な栄養素が含まれています。



つくりかた

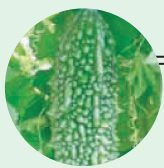
- 1 好みの大きさに切り、並べて乾燥します。

(温度目安)45°C (時間目安)約8~20時間



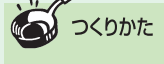
ワンポイント

他の乾燥野菜を利用したスープや野菜炒め等いろいろな料理に利用できます。乾燥してもきれいな緑が残るのが特徴です。炒める場合は熱湯で5分以上戻して、十分水気を切ってお使いください。



ゴーヤ

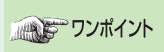
葉酸・食物繊維・ミネラル・カリウム・カルシウムなど豊富に含まれています。ゴーヤに含まれるポリフェノールがインスリンと似た効果があり血糖値を下げます。また、カリウムは体内の塩分を下げて高血圧予防に良いと言われています。種に含まれている共役リノール酸は、抗がん作用があるとされ、体内の脂肪を取り込みにくく、体脂肪を分解・燃焼しやすくすると言われています。



つくりかた

- 1 厚さ5mmほどにスライスします。
- 2 ゴーヤ茶として利用する場合は、さらに薄くスライスします。

(温度目安)45°C (時間目安)約8~10時間



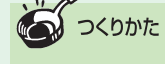
ワンポイント

カレーを作る際、煮込む時に乾燥ゴーヤをそのまま入れて調理すると美味しく召し上がれます。また、ゴーヤ茶としても召し上がれます。



ほうれん草

鉄・カリウム・ビタミンA・B2などの栄養素を沢山含んでおり、緑黄色野菜の代表です。乾燥することにより、旨み成分が濃縮されて、様々な料理に活躍しそうです。



つくりかた

- 1 茎を切り落とし、長さ5cmほどに切ります。

(温度目安)40°C~50°C (時間目安)約8~10時間



ワンポイント

粉末にすることで、料理に使える幅が広がります。スープやシフォンケーキ、パン生地、生パスタに練り込む等に使用できます。また、麺料理のトッピングにも使えます。野菜ジュースに混ぜても栄養価が上がりお勧めです。



白ねぎ

葉部分はβカロテンが多く、茎の部分はビタミンCが豊富です。強い香りは「硫化アリル」といわれる栄養成分であり、ニラや玉ねぎにも含まれています。硫化アリルは、ビタミンB1の吸収・疲労を回復する効果・消化液の分泌を促す・血液をサラサラにする・血行を良くする・体を温める働きがあるとされています。



つくりかた

- 1 斜めに切るか、お好みでスライスし並べて乾燥します。

(温度目安)40°C (時間目安)約7時間



ワンポイント

味噌汁や豚汁等の汁のだし取りに。また、ラーメン、そば、うどんなどのめん料理の薬味等に利用できます。



茶殻

おいしく飲んだ後のお茶殻は、捨てずに再利用することができます。お茶殻を乾燥することで、電気乾燥庫内の脱臭としても利用することができます。



つくりかた

- 1 均一にトレイに広げ乾燥します。

(温度目安)45°C (時間目安)約4~5時間



ワンポイント

乾燥した茶殻は粉末にして、ふりかけやきんぴら等にしてもおいしいです。また、強く煮出して足湯にすると殺菌・脱臭効果があるとされています。

ワンポイントアドバイス

- 粉末状やペースト状のものは、タッパや皿に入れて乾燥することができます。
- 電気乾燥機に乾物の臭いが残ってしまった場合は茶殻を乾燥すると、臭いを取り除くことができます。

注意:温度設定・時間等のデータは、目安であり、周辺環境(温度・湿度)により変動します。