



写真 8cm(鋸刃部分は5cm)の小鋸刃を取付けた状態の **締ッ子**

鮮魚の品質保持に欠かせない「活き締め」。その「活き締め」を簡単に一瞬で行うことができるのが新製品「**締ッ子**」です。小型、コンパクトで携帯用、使い勝手がよく取り扱いがとても簡単です。

特に背骨が太い魚の場合でも腕力は不要で、短時間で上手に活き締めができます。

切断刃は、前進時に切断するように鋸刃状で、かつクサビ型となっていますので、エラの内部にスムーズに差し込み、背骨を容易に切断できます。

(切断刃は、高速高性能モーターにより 17 ミリの高速移動を行い、一瞬で切断します。)

切断刃は、魚の種類や大きさによって、大・小を容易に交換することができます。

**定 価**                    **22,050円**    (消費税・送料込み)

(本体価格 21,000 円 + 消費税(5%) 1,050 円)

定価には下記の「締ッ子商品セット」が含まれています。

(注) 複数発注による数量値引き、およびサンプル品のご提供はございません。

上記の定価には、商品の送料も含まれております。

### 締ッ子商品セット

「締ッ子」本体、充電器、鋸刃 (大 12cm・小 8cm 各 1 本)、安全キャップ、説明書

重 量	1.08 k g	全 長	35.2cm (鋸刃を除く本体部分)
処理能力	1 回の充電時間約 10 時間で、500 匹～800 匹の締め処理が可能です。		
	小刃 (8 cm)	ぶり等の 50 cm 位までの魚用	
	大刃 (12cm)	まぐろ等の大型の魚用	

### ビュウッ! 締め比べ

先日ある漁業協同組合で試してみたところ、ベテランの漁師さんが、包丁で 1 匹締める間に、なんと「**締ッ子**」で 6 匹の締めが終わってしまいました。

「こりゃあ～イヤ!」と漁師さんも絶賛! とっても好評でした。



写真 安全キャップをした **締ッ子**