

家庭用油搾り機

SHiBORO 2



有限会社 石野製作所



SH i BOR02はSH i BOR0をベースに、よりシンプルな作りにしました。搾れる油の量はそのままに操作もシンプル、お値段はスマートになったと思います。今年栽培したゴマやご自宅の椿など、「これまで油にすることをあきらめていた種」からお手軽に油を搾ることが出来ます。また、少量の油を搾りたい実験用、教育機関などでの使用もおすすめです。

商品詳細

商品名	家庭用油しぼり機 SHIBORO2
品番	OP-05B
加圧力	最大650kg程度 (約92kg/cm ²)
重量(本体、シリンダー等含む)	約4.0kg
外形寸法 幅×奥行×高さ(cm)	24×27×26
シリンダー容量	60cc (煎りごま約30g充てん可能)
1度にしぼれる油の量	5~8g (煎りごま30g充てん時)
受皿容量	50cc
本体材質	主としてステンレス
内容物	SHIBORO 本体 受皿等、油を搾るために必要なもの一式 清掃用ブラシ 滑り止めシート 「しぼりかす」をシリンダーから取り除くクリナー
価格	税込 68,250円 (税抜 65,000円)

操作方法

搾る前の準備



ピストンが最上部に上がっていることを確認します。

搾る種をセットする



受皿にシリンダーベースとシリンダーをセットし、搾る種をシリンダーの中に入れます。

シリンダーをピストンの下に設置する



種子を入れ終わったら、本体に設置します。

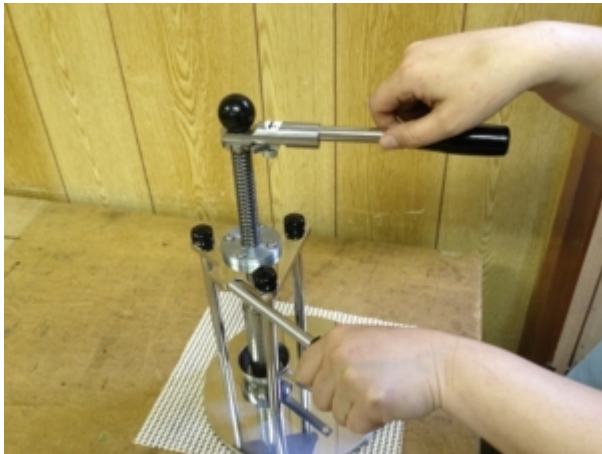
シリンダーがピストンの真下になるように設置します。

レバーを下降方向にする



レバーを下方方向に押し、ピストンが下降するように設定します。

ハンドルをくるくる回し、ピストン下降させる



ハンドルを時計回りにくるくる回転させます。
あせらず、ゆっくりと回転させます。

この際はしっかりと取っ手を持って、本体が動かないように固定してください。

ピストンヘッドがシリンダーにしっかりと入っていることを確認してください。

ハンドルを「かちやかちや」左右に動かし、ピストンを下降させる

くるくる回していたハンドルが重たく感じてきたら、ハンドルをかちやかちやと左右に動かしてピストンを下降させます
ハンドルは大きく動かしすぎず、小刻みに動かすことが上手に搾るポイントです。

そろそろ油が流れ落ちてくると思います。



ハンドル操作が重たくなって、動かなくなったら一旦作業は終了です。

30秒～1分程度時間が経つと、油が抜け出した分だけ圧力が下がり、また搾れるようになります。また「かちやかちや」とハンドルを左右に動かしピストンを下降させます。

この作業を油が流れなくなるまで繰り返します。もちろん、すぐ止めて油を回収しても問題ありません。

油はゆっくりと流れますので、ゆっくりと待つてやるのもいいかもしれません。

ピストンを上昇させ、油を回収する



レバーを上方向に切替えます。

ピストンの上昇はピストンの下降と逆の作業になります。

搾油終了後、ピストンを初めて上昇させるときは、油を搾るときと同じくらい力が必要になりますので、ご注意ください。

油が搾れた



油が搾れました。

画像は白ゴマを搾ったときの様子です。これは時間が経つと上澄みは黄金色の透き通った油になります。

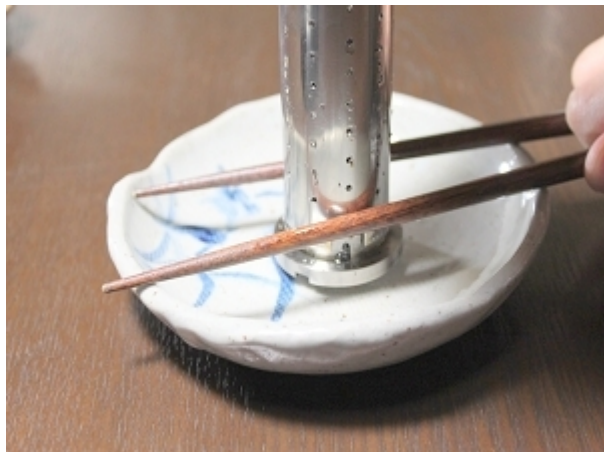
圧縮されたゴマの様子



搾り終わった状態のゴマの様子です。

ぺちゃんこになっています。

搾りかすを回収する



シリンダーの中の搾りかすを取り除きます。

シリンダーベースとシリンダーを分離させます。

その際、画像のようにお箸などでシリンダーベースを抑えてやると、手に油が付きづらくなります。

お皿などにキズを付けないよう、十分ご注意ください。

クリーナーで「しぼりかす」を押し出す。



シリンダーをシリンダー固定パイプに差し込み、しっかり固定してからクリーナーで押し出します。

左右にぐりぐりしながら押し出すと「しぼりかす」が出やすくなります。

お手入れ方法

使用後のお手入れもとっても簡単です。

受け皿などを洗う



受け皿、シリンダーホルダーなどは食器洗い洗剤などで洗ってください。

食器洗い乾燥機で洗う



食器洗い乾燥機も使用可能です。

ただ、気をつけて頂きたいのは、クリーナーの取っ手部分はゴム製となっており、食器洗い乾燥機では洗えません。

取っ手は左右に揺さぶりながら引っ張りますと抜けますので、取り外してからクリーナー部分のみを食器洗い乾燥機に入れてください。

ピストンヘッドのお手入れ 1 取り付けた状態での清掃



ピストンヘッドに付いた油などは、フキンなどで取り除いてください。

ピストンを少し下降させた状態にすると、作業しやすくなります。

ピストンヘッドのお手入れ 2 取り外す



ピストンヘッドとピストンを固定してあるネジをドライバーで緩めてやれば、ピストンヘッドは取り外せます。

取り外し後、丸洗いすることが出来ます。

油は5gでこんなにも楽しめる 搾りたて油を使った料理写真



エゴマのカブレーゼ

エゴマ油 5g



ツナのペースト

ゴマ油 5g



おぼろ豆腐のグリーンピースピューレーがけ
アーモンドオイル 5g



きゅうりとトマトのマリネ

クルミ油 5g



フライドポテト

ゴマ油 10g



サーモンのカルパッチョ

アーモンドオイル 5g



いろいろサラダ

クルミ油 5g



グリーンピースのディップ

アーモンドオイル 5g



鶏ハムのパプリカソース

クルミ油 5g



エゴマのジェノベーゼ風

エゴマ油 5g



ブロッコリーとアスパラの
オイル入りポイル
ゴマ油 5g



あさり貝の白ワイン蒸し

ゴマ油 5g



アイスクリームのパンプキンオイルがけ

パンプキンオイル 適量



玉ねぎスライスのアーモンドオイルがけ

アーモンドオイル 適量

しぼりかすを食べよう

しぼりかすには油も、おいしさも残っています。 いろいろな料理にして、残さず食べましょう



白ゴマ餡の白玉団子



黒ゴマ餡の白玉だんご



ゴマパウンドケーキ



ゴマイも きんつば



鶏皮ポン酢ゴマよごし



鶏の黒ゴマ マヨネーズ焼き



鶏の黒ゴマ味噌焼き



黒ゴマヨーグルト



黒ゴマシュガートースト



黒ゴマごぼうサラダ



白玉ゴマクリームあんみつ



黒ゴマカレー



黒ゴマ豆腐ディップ



黒ゴマミルフィーユカツ



黒ゴマ衣の豚肉ロールカツ



にんじんのゴマきんぴら



黒ゴマブラマンジェ



ゴマ羊羹



ゴマクッキー



ひじきのゴマ和え

SHIBORO と SHIBORO 2 比較一覧表

商品名	SHiBORO	SHiBORO2
価格	1 2 6 , 0 0 0 円(税込)	6 8 , 2 5 0 円(税込)
外形寸法 幅×奥行×高さ (Cm)	2 3 × 1 9 × 2 7	2 4 × 2 7 × 2 6
搾油時のハンドル操作方向	縦方向	横方向
加圧力	約 5 5 0 Kg (約 7 8 Kg/cm ²)	約 6 5 0 Kg (約 9 2 Kg/cm ²)
シリンダー容量	60 cc(煎りゴマ約30g 充填可能)	
1度に搾れる油の量	5〜7g(煎りゴマ30g 充填時)	5〜8g(煎りゴマ30g 充填時)
油の量についての備考	1度に搾れる油の量は、搾る種子の種類、状態、搾油時間、温度等によって変化します。搾れる量がカタログ値よりも少なくなる場合もありますし、多くなる場合もあります。	
受け皿容量	5 0 c c	
本体材質	主としてステンレス	
トルクリミッターの有無	有り	無し
操作対象年齢	大人の方がしっかりとサポートしてあげれば、油をすべて搾りきれないまでも、小さいお子様でも油を搾ることは出来ると思います。 幼稚園年長さんのお子様でも油を搾ることが出来ました。ただ、最後まで搾りきるのは難しかったようです。(SHiBORO , SHiBORO2 ともに)	
内容物	受け皿、シリンダー、清掃用ブラシ、滑り止めシート 「しぼりかす」をシリンダーから取り除くクリーナー	

SH i B O R O と S H i B O R O 2 の一番大きな違いは、油を搾る際に操作するハンドルを「縦に回転させるか」「横に回転させるか」ということです。

- SHiBORO のように縦に回転させる方が、作業性は良く、作業中の本体のバタツキが少なくなります。
- SHiBORO 2のように横に回転させると、本体が少しバタツキやすくなります。その代わりに、部品点数が少なくなり、仕組みもよりシンプルに、お値段もシンプルというか抑えることができます。
- SHiBORO にはトルクリミッターを装備しており、本体に力が加わりすぎて、本体が壊れてしまうことを防いでいます。それにより本体重量も軽くすることが出来ました。
- 油が出始める時間は SHiBORO 2の方が半分の時間で出始めます

お問い合わせ、ご注文は
有限会社 石野製作所

〒747-0341 山口県山口市徳地引谷 23 番地

TEL 0835-56-0210 FAX 0835-56-1567

E-Mail : info@ishinoss.jp

HP : <http://www.ishinoss.jp/>

<http://www.facebook.com/ishinoss.shiboro>