

willow

Yanagiya News

2021.1 vol.98

<https://ube-yanagiya.co.jp>



「書初め”新生活”」（イラスト：いわさきしょうこ）

M e n u

- 年頭挨拶 代表取締役社長 柳屋芳雄
- 展示会へのご案内
「2021モバックショウ大阪」
「2021インターフェックス大阪」
- 2021全国主要見本市展示会情報（上半期1月～6月）
- 料理評論家 山本益博氏の美味しい話
「コロナ後の飲食店と会食の愉しみ」
- ワールドニュース
「設計部 久保部長の中国出張記」
- 展示会ご来場御礼
「国際粉体工業展2020」
「第1回フードテックジャパン」
「2021化粧品開発展東京」
- なんでも掲示板
- 「擂潰機安全装置のご案内」

...etc.

2021年頭挨拶

株式会社ヤナギヤ
代表取締役社長 柳屋芳雄

キーワードは「原点回帰」

—お客様に喜んで頂けること、お客様に安心して頂けること—



あけましておめでとうございます。

<昨年を振り返って>

昨年は世界中が新型コロナウイルス感染症に振り回された1年でありましたが、今年もその猛威は衰えることもなく毎日のように感染者数が増え続けています。今現在、幸いにも当社の社員、家族にコロナの感染者が出ていませんが、今後も感染防止の徹底を続けていきたいと思います。また、このような時期に海外出張ってくれた社員の皆さんには、海外で来社を待ち望まれていたユーザーからも感謝の声が届いており、会社としても大変助かりました。全国のユーザー様からも「ヤナギヤはよく動いてくれている」と言って頂いていますので今後も可能な限り続けて参りたいと思います。

<今年のテーマ>

これからは会社にとっても厳しい時が続くと思われますが、このような時はいつも「原点回帰」ということを考えます。それは何かと言いますと、「お客様に喜んで頂けること」「お客様に安心して頂けること」、そんな仕事をすることがヤナギヤの歩むべき道だと思います。

また、最近の仕事は、「ヤナギヤだからこそやつてくれそうだ」「ヤナギヤだからこそ頼もうと思うことがある」といった内容の仕事がたくさん来ています。これも当社にとって大変大事なお客様の想いであります。ヤナギヤとしては「やらなければならぬこと」があると思います。これは各業界で「困っていることを解決する機械開発」を続けていくことだと思います。そ

して最終的に「ヤナギヤに相談して良かった」「流石にヤナギヤだな」と思われる事が大事なことであります。当社をそのような会社にしていきたいと考えています。

<チャレンジ精神をもって>

今年で当社は105周年を迎えます。100周年を過ぎてここ3、4年で新しいヤナギヤが誕生してきたと思います。特にヤナギヤの将来を創っていく部門である「東京営業本部」や「グローバル戦略部」がどんどん広がっていることは当社にとって最も重要なことです。

また、将来を担う若い人たちも是非、チャレンジ精神を持って頂きたいと思います。これからは業界も広がり技術的に難しい仕事も増えてきますが、どんどん経験して壁を乗り越えて行ってほしいと思います。

<スピード感をもって>

そして、こういう時期だからこそスピード感が大切だと考えます。お客様がバタバタして困られているような時こそスピード勝負だと思いますので、直ちにメンテナンスに行き解決できるよう努力して参りたいと思います。

<コロナ禍で>

今年はコロナ禍において、会社としては、とにかく社員の安全と健康を守ることに努めて参ります。100%カバーすることでお客様に安心してサービスが提供できるようにして参ります。

社員一同健康に気を付けてお客様に喜んで頂けるように頑張つてまいりますので、今年も1年間何卒よろしくお願い申し上げます。



取締役副社長 柳屋幸明

新年、おめでとうございます。

今はコロナ禍で大変な時ですが、新年のテレビなど見ていますとピンチというは变革をするチャンスでもあるということでした。リーマンショックや大震災など過去の大きなピンチの中でも逆境に打ち勝ちチャンスに変えて成長した企業もたくさんあります。当社においても今、非常に厳しい状況で新年を迎えることになりますが、ピンチをなんとかチャンスに変えられるよう社員一丸で頑張って参りたいと思います。

また、お客様の生産現場においても、このコロナ禍での働き方やライン構成、人員配置など変化が生じていることと思われます。特に省人化対策には個々の現場に応じた対策が必要となりますので、技術陣が知恵を出しお客様のお困りのことを少しでも解決していくように努力して参りたいと思います。

大変厳しい1年となることが予想されますが、何卒よろしくお願ひ申し上げます。



▼ヤナギヤ労組 花山委員長による乾杯



常務取締役 藤本哲憲

皆様、明けましておめでとうございます。

今年は本当にどうなるのか分かりません。しかしながら、良いことも悪いことも全部受け止めて、当社の方針である「お客様に喜んでいただける機械を出荷すること」だと思います。

お客様のご要望を製作に携わる社員全ての者が共有し、C.C.C.Sを推進して参りたいと思いますので1年間、よろしくお願ひいたします。

いつもは1本締めですが、今年は「脳に良い言葉」で締めたいと思います。「よー、「いいね!」」



展示会へのご案内



第27回 国際製パン製菓関連産業展
2021/3/9 TUE → 12 FRI
インテックス大阪
INTEX OSAKA / JAPAN

進化する技術で!「美味しい」の実現
Machinery M Materials M Marketing
OF BAKERY AND CONFECTIONERY SHOW

★展示会情報はこちからご覧頂けます。
www.mobacshow.com



揚げる

◆FPH フライヤー



焼く・蒸す

◆連続式スチームオーブン



搾る

◆搾汁機
「ツインマイスターJr.」



碎く

◆スタンプ式粉碎機



混ぜる・潰す

◆真空加熱式「ボールカッターBC40C」

◆真空加熱式「マイクロミックス」

(※臼:セラミックス)



揉る

◆ポテト採取機

「ドラムマッシャー」



計る

◆計量式粉ふるい機



第7回 インターフェックス 大阪

医薬品 化粧品 製造展

<大容量 PCR テスト装置> <スーパー マイクロミックス BC 1>



※PCR
Polymerase
Chain
Reaction
(ポリメラーゼ連鎖反応)



<マイクロミックス> <スタンプ式粉碎機>

会期: 2021年2月24日[水]~26日[金]

会場: インテックス大阪

弊社ブース2号館1-10にお立ち寄りください

【同時開催展】

第7回 インターフェックス [大阪]

第1回 フアーマラボ EXPO [大阪]

第7回 再生医療 EXPO [大阪]

第7回 医療と介護の総合展 [大阪]



2021 全国主要見本市・展示会情報（上半期 1月～6月）

—お知らせ—

毎回お伝えして参りました全国主要見本市展示会情報は、新型コロナウイルス感染症の影響により開催予定情報が不明確なため一覧表としての掲載を中止し、当社が出展を予定している上半期の展示会情報のみご紹介させて頂きます。また、開催予定時期の状況により急遽開催が中止となる場合もありますので、お出かけの際には今一度ご確認の上、ご来場賜りますようご案内申し上げます。

**コロナ禍によって 2020 年の開催中止を余儀なくされた
3 展示会へ再出展します！**



主催：日本食糧新聞社

3 展の主役は
フラットプレートヒーター式
FPH フライヤー

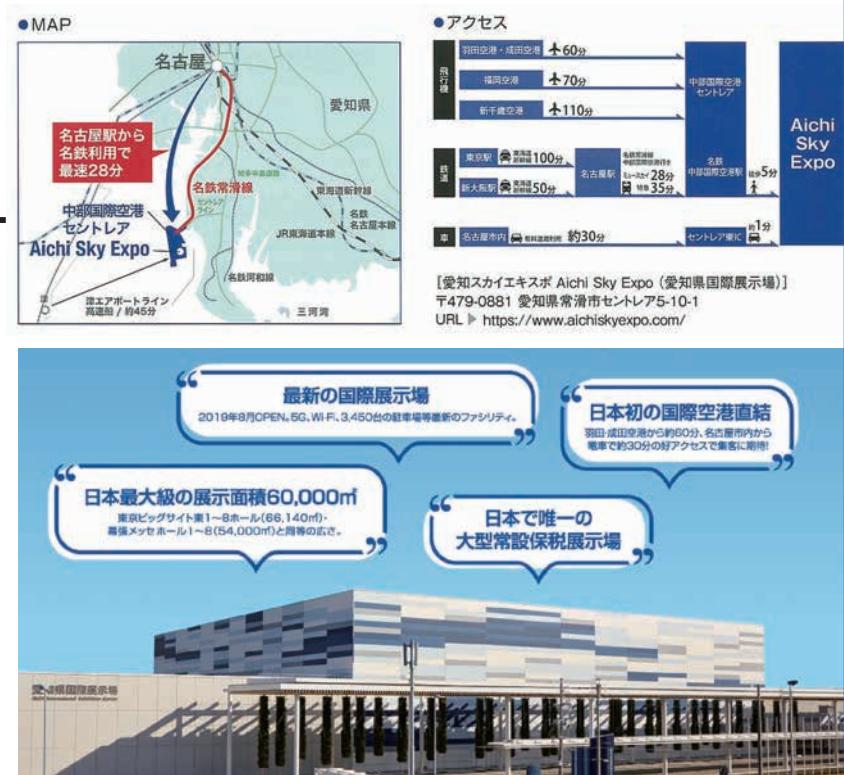


今回 44 回目となる FOOMA JAPAN 2021 は、「発想力が食の未来を変えていく。」をテーマに、日本最新・最大級の展示面積を有する「愛知スカイエキスポ」において 6 月 1 日より 4 日までの 4 日間、食に関するすべての業界を網羅する食の技術の総合展示会として開催されます。

日本初の国際空港直結型のエキシビションセンターである同会場へは、中部国際空港（セントレア）から徒歩 5 分、羽田からも約 60 分、福岡から約 70 分とアクセスも良好です。



主催：日刊工業新聞社





料理評論家 山本益博氏の美味しい話 part1 「コロナ後の飲食店と会食の愉しみ」

2021年新年号から3回シリーズで、料理評論家の山本益博氏による「美味しい話」をお届けいたします。第1回目は「コロナ後の飲食店と会食の愉しみ」と題して御執筆いただきました。

(株)マスヒロジャパン
Mail : info@masuhiro.jp
<https://www.masuhiroyamamoto.com>

コロナ前の数年、インバウンド需要の追い風を受け、海外の客に人気があったのは、1、牛肉 2、ラーメン 3、すしだった。

昨年夏に京都・三条高倉から東京・日本橋室町に店を移したスペイン料理「aca」のカウンターで食事をした。

「aca」では、スペイン各地の料理を並べながら、主菜はビレカサロインの炭焼きステーキとなる。そして、最後は、毛蟹のパエリヤだった。「ステーキ」と「米料理」、見事に日本人好みのコース仕立てになっていると感心したのだった。

コロナ禍にあっても、寿司屋とステーキハウスは客足が落ちていない。京都のステーキハウスの名店「くいしんぼー山中」でいただくのは、昔ながらのコンソメ、サラダ、ステーキのコースがスタンダード版で、いまだ東京から最高級の但馬牛のステーキを食べに出かけける客がいるというし、御成門の「麪皮（あらがわ）」、日本橋の「ウェスタ」や銀座のステーキハウス「PENTHOUSE はなれ」を訪れる、牛刺し、コンソメスープ、スマートサーモン、サラダ、ステーキ、フルーツという旧来のメニューがいまだに人気がある。「PENTHOUSE はなれ」では、ステーキと一緒にご飯を食べさせてくれる。つまり、ソースなしの牛肉料理とご飯、これが食べたくて通ってくるというわけだ。

すしは、魚介を食べさせながら、じつはご飯を美味しく食べさせる料理の一つである。だが、近年「江戸前」の古典的な握り鮓を売り物にする店よりも、酒の「おつまみ」重視、もしくは、つまみの料理と握りを併用するすし屋が人気を得ている。

ウェスタステーキ



aca ステーキ



aca 毛蟹のパエリヤ

Chef 東 鉄雄氏

一番町「みずかみ」新橋「しみづ」南青山「あお」などは古典派だが、青山「海味」「鮨龍次郎」「匠進吾」などは、後者の革新派である。

また、昨年、東京にオリーブオイルと塩で食べさせるすしが出現、山形・鶴岡のイタリア料理「アルケッチャーノ」の奥田政行シェフが考案し、虎ノ門ヒルズ「イル・フリージオ」と銀座「織音寿し」でいただける。2020年のオリンピックに合わせてのオープンだったが、すしの「トレンド」として、2021年、さらに注目を浴びるのではなかろうか。

鮨みずかみ：こはだ



プロフィール

1948年、東京の下町、浅草・永住町に生まれる。早稲田大学第二文学部卒業。卒論「桂文楽の世界」がそのまま出版され、評論家としての仕事をスタート。TV「花王名人劇場」(関西テレビ系列)のプロデューサーを務めた後、料理中心の評論活動に入る。1982年、『東京・味のグランプリ200』を講談社より出版。料理を作る研究家としてではなく、「毎日、外で食べていれば食っていけるという不思議な職業「料理評論家」」を確立。2001年には長年にわたるフランス料理を紹介する事が評価され、フランス政府より「農事功労勲章 シュヴァリエ」を、2014年には「農事功労章オフィシエ」を受勲。

「美味しいものを食べるより、ものを美味しく食べる」をモットーに、食卓を共にする時間を楽しむ「食時会」や、生産者を講師に招いての食材塾を開催。社会活動のひとつとして、2007年2月「料理ボランティアの会」を立ち上げ、広島県、青森県、宮崎県、広島県などの食文化向上や人材育成のためのプロジェクトにも参加。

このように、コロナ禍にあっても、ステーキと鮓は少しもへこたれていない。これに加えて、焼肉店も人気が全く衰えていない。

この10年、料理で最も進化を遂げているのは、間違なくラーメンではなかろうか。10年前はチェーン店が幅を利かせていたが、今は、個性を際立たせた個人店が人気の的である。

日本料理の出汁の引き方やフランス料理のフォンの取り方を学び、ラーメンのスープに応用して、各店独自のスープを生み出している。また、豚骨、鰹節に頼らず、鯛やはまぐり、しじみからスープを取り出す塩ラーメン、醤油を何種類もブレンドして奥深くまろやかな味わいを醸し出す醤油ラーメンと、ヴァラエティに富み、各店、個性豊かなラーメンを競っている。「ミシュラン」で星付きの店がすべて自家製麺であることも手伝って、この傾向にも一層拍車がかかるに違いない。

このところ、1年先まで予約が埋まっている飲食店に関心が集まっているが、私は、予約は取らずに、連日、店の外で並ぶお客様に精一杯美味しいラーメンを作ろうとする、ラーメン店主に最大の敬意を表したいと思う。

東銀座「八五」亀有「ののくら」仙川「しば田」東日暮里「トイ・ボックス」神田和泉町「饗くろ㐂」神保町「黒須」西六郷「琥珀」大塚「生粹花のれん」の8軒は、主人が先頭に立ち、なかには家族で店を切り盛りするラーメン屋、どの店も「職業的良心」に溢れている。いま、ラーメンの世界は、「美味しい革命」が進行中である。

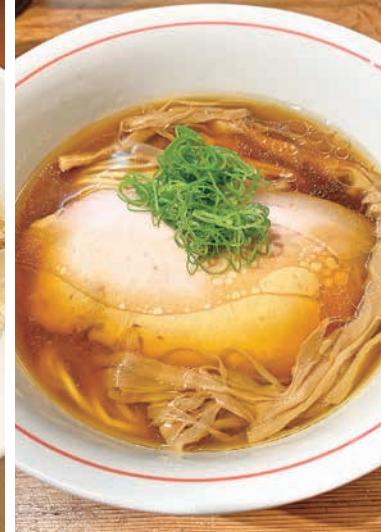
昨年夏のコロナ禍の真っ最中、仲間と一緒に南青山のバスク料理「ローブリュー」へ出かけ、ホワイトアスパラガス、魚のスープ、豚ロースの炭火焼きなどを食べた。全員が同じ料理をいただいたから、他人の皿を気にする

【著書】

- 『至福のすし「すきやばし次郎」の職人芸術』(新潮新書)
- 『イチローに学ぶ 失敗と挑戦』(講談社)
- 『そんな食べ方ではもったいない!』(青春新書)
- 『マスヒロの東京ずばり百軒』(実業之日本社)
- 『「3つ星ガイド」をガイドする』(青春出版社)
- 『山本益博の厳選! 取り寄せごはん』(青春出版社)
- 『マスヒロの東京番付』(実業之日本社)
- 『大人の作法』(KKベストセラーズ)
- 『<美・職・技>シリーズ第1弾「鮓」』(小野二郎著・山本益博監修 / グラフィック社)、他多数



東銀座八五中華そば



トイ・ボックス醤油ラーメン

ことなく、目の前の料理に集中しながら、誰もが「美味しい!」と声を挙げ、次第に「美味しい!」の大合唱になった。これぞ、フランスでいう「コンヴィヴィアリテ」、食卓を囲む一期一会の愉しみだった。言い方を変えれば、「会食の至福」とでもいえばよろしいか。

新型コロナウイルス感染拡大防止のための緊急事態宣言の中、自宅でどんなに美味しい食事やテイクアウトの料理を味わっても、「会食の愉しみ」というものは別物なのだ。

「料理というのは、会話の媒介なんです」とおっしゃったのは、辻調理師専門学校の初代校長にして料理研究家だった辻静雄さんである。

「人ととの出会いをつなぐものが料理なのです。英語で言えば、Blessings of conversation “会話の祝福”ともいうのかな。仲のよい気のけない友人と楽しむのが料理、おいしければなおよい。『楽しいな、一緒にいてよかったな』、そう思える相手と食事することが、本当に美味しいということです」

「ソーシャルディスタンス」とか「リモート」だとか、人と人との距離をとることばかりに思いがいっているが、一日も早く、何の気兼ねもなく、親しい仲間とテーブルを囲んで、「会食の愉しみ」を味わいたいと思う。

織音寿し：振り塩

青空：かつお



※写真提供：山本益博氏

PCR検査6回! コロナ禍の中国出張

設計部 部長 久保晴美

この度、昨年1月に中国のユーザー様へ納品後、新型コロナの影響により半年以上そのままの状態となっていたカニカマ生産ラインを、お客様からの強いご要望により、8月中旬から9月、グローバル戦略部の寺本係長とともに中国でのスーパーバイズに出かけてまいりました。

今回ばかりは今までとは全く違う緊張感を持って業務を遂行しましたが、お客様の笑顔で全ては報われました。

出入国から滞在の模様についてレポートいたします。

通常であれば海外出張は約2週間程度ですが、今回は出国前にPCR検査で陰性証明書を得て、入国後の2週間の隔離生活とPCR検査を繰り返し、日本へ帰国後も2週間のホテル待機により、実質約1ヶ月半の長期出張となりました。

まず、成田空港では私が搭乗する上海行きのチェックインカウンターだけ長蛇の列でした。出発便の電光掲示板を見るとほとんどの便が欠航となっていて、免税店等も人気がなく空港内はガランとした状態でした。



上海へ到着後は順番に少人数のグループごとに降ろされ、防護服を着た関係者が目立つ中、早速PCR検査の手続きを行ったため移動し、鼻に綿棒を突っ込まれて涙が出るほど痛い思いをしました。検査後は入国審査を受け、荷物をピックアップし、隔離ホテルへ行くための待機場所へ移動しましたが、出国前と同様にここでもQRコードを読み込み色々入力する面倒なこともあります。



飛行機を降りて約3時間半後によくやく隔離ホテル行きのバスへ乗り込み、ここから1時間半かけて夜11時にホテルへ到着、その日の夕食は、カップラーメンが用意していました。

部屋は比較的広く、エアコンも付いていましたが急遽取り付けた感じでエアコンの配管が窓から外に出ていて、窓は閉まらない状態でした。



▲緊急工事のエアコンと部屋の入口に置かれた椅子に食事が配膳される



＜お客様 寺本 久保 お客様 張さん＞

2週間の隔離生活は、部屋から一步も出られず、食事は朝7時、昼は11時、夜は17時と決まった時間に部屋の扉の前に置かれます。また、朝と昼には体温チェックにやってきます。食事は中国ですので当たり前ですが中華料理の弁当が多く、結構食べられる感じでしたが、量が多いので完食することは一度もありませんでした。

隔離中は本を読んだり youtube を見たり、部屋で仕事をしたりという感じですが、中国では通常であれば youtube は見られないのですが、今回は「あるアプリ」を入れておいたので動画が見れて助かりました。

また、隔離中には私たちが乗った飛行機の乗客の中に、コロナの陽性者がいたということで、隔離ホテルを出る3日前にPCR検査を受け、結果が出るまでは不安もありましたが、陰性の結果が出て一安心でした。ようやく2週間後に隔離ホテルから解放され、この日は上海から日照市へ飛行機での移動でしたが、上海空港に入る時も書類への記入手続きなどありとても面倒でした。



▲隔離ホテルの裏にある受付場所、こんなところでPCR検査!

移動後も1日隔離され、ここでも鼻と喉に綿棒を突っ込まれ“オエー”となりながらPCR検査を受け、採血も行いました。

この隔離ホテルでは上海に比べ食事が質素でしたので、ここで2週間隔離されたらちょっと辛いと思いました。



また、このホテルを出るときは喉に綿棒のパターンで再度PCR検査を受けさせられましたが、隔離ホテルから通常のホテルへチェックインする時には、上海と日照の陰性証明書の提出が求められます。中国ではこのように陰性証明書が必ず必要であり、飛行機等の移動時にも面倒な書類記入も必要でした。今回スーパーバイズで伺った客先では、我々の隔離部屋まで準備されており、これは、行政からの指導とのことでした。また、この会社では2週間に一度全社員がPCR検査を受けているとの話であり、中国では陽性者はほとんど出でていないと聞いて疑っていましたが、今回自分がここまで管理されると納得することが出来ました。

日本へ帰国時は、成田で唾液のPCR検査を受け、陰性で晴れて入国となりましたが、出国前から帰国まで様々なPCR検査を6回も体験することとなりました。

帰国後は2週間東京でホテル待機したのちに、宇部へ帰りましたが、私の場合は奥様より「直ぐに家に帰るな!」とのお達しがあり、ホテルから会社へ出社して1週間後によくやく家へ帰ることができました。

展示会ご来場御礼

新型コロナウイルス感染対策を講じて開催

国際粉体工業展 東京2020 POWTEX TOKYO 2020

The 23rd International Powder Technology Exhibition Tokyo



2020年11月18日(水)～20日(金)、東京ビッグサイト南1・2ホールを会場に「国際粉体工業展東京2020」が153社・団体の出展で開催され、今回はコロナ禍ということで総来場者数は5,060人（前回大阪10,847人、前々回東京33,572人）でした。

当社からは「スーパーマイクロミックスBC」「マイクロミックス」「乳鉢式マイクロミックス」「スタンプ式粉碎機」を出展致しました。

第1回 フードテックジャパン

2020年11月25日(水)～27日(金)、幕張メッセにおいて「第1回フードテックジャパン」が開催され、コロナ禍で中止が相次ぐ中の食品展示会ということから総来場者数は19,953人（海外来場者無し）を数えました。

本展示会は「第5回ドリンクジャパン、第22回インターフェックスWeek 東京、第2回再生医療 EXPO 東京」との同時開催で、当社から「搾汁機ツインマイスター」「FPH フライヤー」「スタンプ式粉碎機」「ボルカッター BC40C」「連続式スチームオーブン」を出展致しました。また、同時開催されたインターフェックスへも山口大学との共同研究開発が進行中のDNA増幅装置「PCR装置」を出展し、2会場でのW出展となりました。



第11回 化粧品開発展 東京 COSME Tech 2021 [TOKYO]

第11回化粧品開発展[東京]COSME Tech 2021[Tokyo]が新年早々の1月13日(水)～15日(金)の3日間、東京ビッグサイト西1～3ホールにおいて開催され、当社からは国際粉体工業展同様の出展機種にてPRに努めました。

2021年の展示会の幕開けは、コロナ感染症が猛威を振るう中での開催ということから対策が講じられての開催でしたが、今後の展示会運営における「ニューノーマル」が問われる展示会でもありました。



なげども 掲示板

by Yanagiya

2020年11月～2021年1月情報



11月12日、ダイヤモンド社が発行する『月刊誌 しんきん 経営情報』の取材を受けました。

本冊子は、信用金庫の主要取引先である中小企業の経営者を対象として、ビジネスのヒントとなる特集と連載記事6本で構成される月刊誌です。当記事は2021年3月号に連載「飛び立て、世界へ！中小企業の海外進出奮闘記」で「カニカマを広げた『おいしい』を作る機械屋さん」をテーマに掲載される予定です。



本冊子は一般発売されておりません。全国の信用金庫の店頭、または渉外係により配布されていますので、ご興味のある方は、最寄りの信用金庫までお問い合わせ下さい。

情報維新! やまぐち



NHK「おはよう日本」「情報維新やまぐち」で 大容量PCR装置が紹介されました

12月2日、NHK山口放送の「情報維新！やまぐち」および1月9日「おはよう日本」で大容量PCR装置が放送されました。これは、先日開催されたBio Japanに出展した大容量PCR装置に、山口県のカニカマ製造装置メーカーが携わっていることに着目され、取材されたものです。



取材の様子



化粧箱を製作して展示会へ

大容量PCR装置

大容量PCR装置は、平成30年度(2018年)から3ヵ年計画で採択された「やまぐち産業イノベーション促進補助事業」として「ヒト用高純度DNAワクチン実用化時代に向けた大容量PCR技術・装置の確立」をテーマに山口大学大学院創成科学研究所・教授 赤田倫治氏と共同開発を進めており、その進捗報告会が10月22日に開催されました。現在は6号機の製品化に向けた活動と7,8号機の検証を並行して進めています。



技術本部長 仲田徳厚



6号機

審査委員会進捗報告会



第22回 インターフェックス ジャパン 医薬品 化粧品 製造展

11月25日～27日、幕張メッセで開催されたインターフェックスジャパンに「情報維新やまぐち」で紹介された最新の大容量サーマルサイクラー3号機をはじめ、スーパーマイクロミックスBC1、乳鉢式マイクロミックスを出展しました。

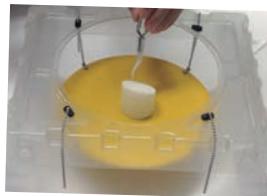


展示会情報

The 45th International Healthcare Engineering Exhibition
HOSPEX Japan 2020
ホスペクスジャパン



11月11日～13日、東京ビッグサイトで開催されたHOSPEX JAPAN 2020に手術練習キットとスーパーマイクロミックスBC1、乳鉢式マイクロミックスを出展しました。

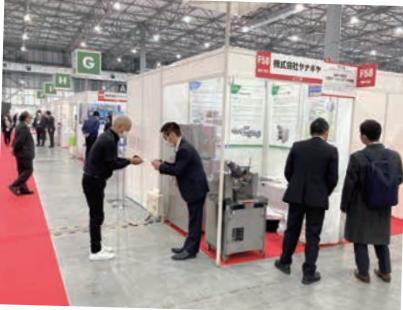


手術練習キット
スイングディスク
トレーナー



乳鉢式
マイクロミックス

ものづくり補助事業展示商談会
「中小企業 新ものづくり・新サービス展」
Japan SMEs Tech & Services 2020



スーパーマイクロ
ミックスBC1

スタンプ式粉碎機

12月7日～9日、東京ビッグサイトで中小企業 新ものづくり・新サービス展が開催され、スーパーマイクロミックスBC1とスタンプ式粉碎機を出展しました。

新型コロナ感染者が増えてきている時期であったため、急遽出展を取りやめた企業が多数ありましたが、当社としては様々な業務に繋がる話もあった商談会でした。

宇部工業高等専門学校 合同企業研究会へ参加

12月11日、宇部工業高等専門学校で開催された「合同企業研究会」に参加しました。30分×8回説明会には、合計24名の学生が当社ブースでの説明に耳を傾けて頂きましたので、2022年度新卒採用につながることを期待したいと思います。

新型コロナウイルスの対策の為、パーテーションは取り払われ、換気を良くし、企業担当者にはフェイスシールドとマスクの着用が義務付けられました。



山口東京理科大学ではZOOMによるオンライン企業研究会が開催されます。当社は2月4日に参加する予定です。

若旅 オンライン in やまぐち2020

西京銀行様が毎年夏に開催されていた若旅inやまぐちは、2月にオンラインで開催されることとなっており、参加させて頂く予定です。ご興味のある学生の皆さんのご参加をお待ちしております。



最新情報は
インスタグラムから！

インターンシップ

小野田工業高校から2年生2名のインターンを受け入れました。

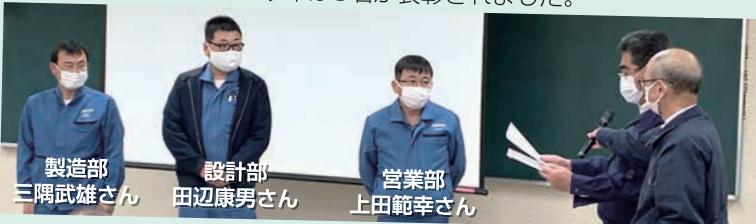
学生のコメント

進路を決める上で貴重な体験ができる良かったです。食堂で食べるお昼ごはんがとても美味しかったので、最終日は少し寂しくなりました。

尚、1月に予定していた宇部工業高校からの受け入れは新型コロナウイルス感染拡大防止の為、中止となりました。

永年勤続表彰

勤続26年目の社員を表彰する永年勤続表彰で、今年は3名が表彰されました。



新しいカタチの打ち合わせスタイル！ WEB会議や出荷前確認など

リモートワークに対応するために、新しい打ち合わせスタイルとしてWEB会議や出荷前検査など、お客様のご要望によりヤナギヤとして出来る限りのことに対応させて頂いています。
コロナ禍でのお客様のご要望をご相談ください。



「擂潰機」には安全装置の装着が必要となります。

日本かまぼこ協会では、厚生労働省が義務付ける「労働安全衛生規則」に基づき、「擂潰機」の使用に対し安全対策を施すため対策プロジェクトを立ち上げ、協力要請を受けた弊社など関係者により2年以上にわたり協議検討と試作を繰り返し、このたび基本的な対応策が決定しましたのでご案内いたします。

近年、当社では擂潰機の安全対策として「三つ又回転部安全カバー」の取り付けを推奨して参りましたが、今後は「**白完全カバー**」あるいは「**緊急停止安全バー(安全センサー)**」のいずれかを基本装備とし出荷させて頂きます。また、三つ又安全カバーを既に取付られているお客様に対しては、「**三つ又カバー専用取付安全カバー**」を試作中であり、**3つの選択肢**を準備させて頂きます。

本件につきましては今後も継続して改良に取り組んで参りたいと思いますので予告なく形状の変化が生じる場合がありますが、どうかご了承頂きたくお願い申し上げます。

①白完全カバー



※傾倒式擂潰機 (RL130・220) は完全カバーのみの対応となります。

※手動開閉式

RS130

②「緊急停止安全バー(安全センサー)」



RS130

RS90

RS55

- 安全センサーは擂潰機各機種共通仕様です。
- 安全センサーは緊急時以外使用禁止です。
緊急停止させた時には、リセットボタンを1秒以上押し続けて復旧して下さい。

③脱着式安全カバー(近接スイッチ付)

※装着時



※取り外し

取付プラケット



【表紙】「書初め“新生活”」

今回の表紙のタイトルはコロナ禍において「新生活」をテーマに書初めをする3兄弟です。「新しい生活様式」が求められる新年を迎え、最近よく耳にするようになった「ニューノーマル(New Normal)」ですが、直訳すると「新しい常態」のことです。今のコロナのように社会に大きな変化が起こると、新たな常識が生まれてくることを意味します。「新常態」とも呼ばれ、言葉自体は約20年前のネット社会到来時に生まれたもので、その後もリーマンショックの後に提唱されています。

これから「コロナウイルスと共に存する新生活」とは、あるいはワクチンによって事態が終息した「コロナ後の新生活」とはどのようになるのか、不安な年明けとなりましたが、ヤナギヤは出来ることを実行し、皆様とともに新しい未来へ向けて希望をもって進んでいきたいと思います。

Innovation & Communication
Yanagiya

株式会社ヤナギヤ

<https://ube-yanagiya.co.jp>

本社／工場	山口県宇部市善和189-18 TEL (0836) 62-1661(代) FAX (0836) 62-1611	〒759-0134
東京営業本部	東京都中央区日本橋浜町2-29-1 NSK日本橋浜町ビル8F TEL (03) 5623-3466(代) FAX (03) 5695-9511	〒103-0007
関東支店	神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1 TEL (045) 511-1492(代) FAX (045) 502-1248	〒230-0051
関西支店	大阪府門真市桑才新町31-8 TEL (06) 6908-4475(代) FAX (06) 6909-4880	〒571-0043
東北支店	宮城県宮城郡利府町森郷字新太子堂159-1 TEL (022) 745-9907(代) FAX (022) 745-9908	〒981-0103

