

Yanagiya News *willow*

2021.11 vol.100
<https://ube-yanagiya.co.jp>



「1990年、なつかしの切り貼りヤナギヤニュース」（イラスト:いわさきしょうこ）

Menu

- Willow100号発行!
- 東日本大震災から10年、「復興への道(後編)」
- 料理評論家 山本益博氏の美味しい話!part3
「2022年のデスティネーションレストラン」
- 宇部市制誕生100周年特集
- なんでも掲示板
「展示会情報」「メディア情報」ほか
- かまぼこの日感謝セール
「2021リサイクルフェア」

...etc.

ついに Willow、100号達成!



代表取締役社長 柳屋芳雄

ヤナギヤの広報誌『Willow』は、2021年11月で100号を迎えました。現在では3700を超える部数を直接お客さまにお届け出来るまでになり、Willowは信頼の絆を深め、ヤナギヤファンづくりの一助となりました。また、このように30年以上途切れることなく続いている社報というものは、発行部数も含めて私たち中小企業では珍しいことではないでしょうか。

広報誌『Willow』制作の原点は、私が若いころ営業で「ヤナギヤはこんな仕事もしています、こんな機械も作っています」と説明すると「蒲鉾の機械だけじゃないの?」「え、そんなこともしているの?」と、お客さまはヤナギヤのことをほとんどご存じなかったという体験からでした。そこで「情報発信の広報誌」を作ることになりました。

情報発信力は会社として大切な要素です。お客さまが見たくなる、興味がある、あれ?これ役に立つのでは?と感じていただく、これが大切です。このWillowがヤナギヤ独自の発信力を高め、様々な方が定期的に頭の片隅にヤナギヤをインプットしてくださればと思います。Willowが何か困ったことがあったとき、プロフェッショナルな知り合いがいれば心強いように、機械のことでお困りのことがあったときに「そうだ、ヤナギヤに相談してみよう」と思い出しただけ、その架け橋になっていましたら幸いです。

また、長年続けています「中古品フェア」は、リサイクルという環境への対応、あるいはお客さまが見積もりではなく表示価格を見て安心してご購入求めている機械というメリットの他に、当社にとってもオーバーホールを日常的にやっていたおかげで整備技術力が培われ、災害の緊急時にも迅速に対応できるヤナギヤの力になりました。

私たちヤナギヤはお客様のお役に立てる企業でありたいと思います。お困りのことがございましたら最大限サポートさせていただきますので遠慮なくお申し付けください。これからもWillowをご愛読いただきますようよろしくお願い申し上げます。

【記念すべき第1号】

【初印刷!第4号 この時は8P】



取締役副社長 柳屋幸明



「第7号(91.6月号)」

1989年11月にヤナギヤニュースを発行して以来、今日までの32年間、途切れることな

くこの度ついに100号の発行という節目を迎えました。

第1号から第3号まではニュースというよりは新製品の「号外」のような感覚だったと思います。第1号を発行するきっかけは、ちょうど「ブロックカッター」が油圧式にリニューアルされ、新発売されたタイミングでこの情報をお届けすることが目的でした。第2号では新型オートフライヤーの展示会出展、第3号では新工場建設のご案内やサイレントカッターの新タイプ「ウイングカッター」の新発売情報をお届けしました。

ヤナギヤの情報を全国全てのユーザーへ届けたい、どんなに遠くても離島のお客様ともつながりを大切にしたいという思いがありました。

そして、お客様がいつの日か、必要なことがあった時にヤナギヤを頼って頂けるように、ヤナギヤニュースは「第2の営業マン」という位置付で始まったものです。

第3号まではカラーコピー機で大量コピーしていましたが、第4号からはカラー印刷へグレードアップし、内容も徐々に充実させていきました。また、豆腐業界への新規事業展開においては、「豆腐特集号」を発行し当社独自の技術や新製品情報のPRを行ったことで営業活動の一助となりました。本紙では技術情報や展示会情報に加えて、4コマ漫画やコラム、ご来社された際の接待情報として「今宵も楽し宇部の街」と題してお店やママさん紹介も掲載しましたが、今思いますと良き時代だったかなと思います。

ちなみに、私が1番印象に残っている好きな表紙は、私が若き頃、海外出張の際にオーストラリアのポートリンカーンで撮影した「マグロの水揚げ風景写真」を使用した「第7号(91.6月号)」です。



【美人ママさん紹介】 【全国柳屋さん探し! (全11回シリーズ)】



いわさきさんのイラスト制作風景

●Willow Vol.90 ~ Vol.100

- ヤナギヤ会社概要パンフレット
- ヤナギヤホームページ
- 展示会イメージイラスト



イラストレーター
いわさき しょうこさん

ヤナギヤイメージを担うイラストレーター
いわさきしょうこさんからのメッセージ
このたびは Willow100号発行おめでとうございます。

パンフレットの挿絵制作をきっかけに、Willow の表紙にもイラストを載せていただくようになり早3年。100号まで続く大きな流れの中に加えていただいたことをとても嬉しく思います。

イラストは、経営戦略室のご意向を伺いながら案を練って、皆様と相談しながらいつもテーマに沿って描いています。

テーマに込められた“想い”を、読者の皆様にお届けできていましたら幸いです。



経営戦略室長 水野正幸

【第3号】



【第5号から名前は Willow】



第3号から100号までヤナギヤニュースの制作を担当して早、31年が経過しました。4号からは地元の印刷会社「児玉印刷さん」とタッグを組んで今日まで継続発行されています。ご担当者の「中野さん」とも31年間のお付き合いとなり、製作スタッフの皆様へは長年に渡り大変お世話になり誠に有難うございます。

ヤナギヤニュースに「Willow」という名前が付いたのは1990年発行の5号からです。ヤナギヤニュースのネーミングにはいくつもの案を書き出した中より、ヤナギヤ(柳屋)の「柳」は英語で「Willow」、そして「Will」は意思や未来を表すことから「Willow」に決定されました。

今日までの思い出は沢山ありますが、1番最初の3号制作作業では「ウイングカッター」デビューというニュースで、図書館に行って図鑑を借りて「翼を広げたワシ」をカラーコピーして、ハサミで切り抜き、ワープロで打った文字を切り貼りして作成したことは今でも鮮明に覚えています。また、様々な掲載企画の中で印象深いコーナーは、全国の柳屋さんを探してお尋ねする「全国柳屋さん探し」です。様々な業界の社長様にお会いしてお話を聞けたことですが、中でも1575年創業のお菓子の老舗、三重県松阪市の「柳屋奉善」さんでは、話に夢中になって気が付けば外は真っ暗、7時間も居座って大変ご迷惑を掛けしてしまいました。そしてもう一つは「宇部の街、美人！？ ママさん紹介」です。今考えるとよくこんな企画やったなあという感じですが、あくまでも取材ですから、ウーロン茶をご馳走になりながらお話を伺いました。時にはお客さんに絡まれることもありました。まだあります。4コマ漫画の題材に自分の失敗や妻の失敗をネタにしたこともありましたので私情を挟んでとても思い出になりました。

105年のヤナギヤの歴史において、今日までその約3分の1もの時の出来事を書き残すことができ、そして全国のお客さまへヤナギヤを少しでもお近くに感じて頂ける役割が担えたとすれば、私のヤナギヤ人生32年の中でもっとも幸せなことであり、とても感慨深いものがあります。ご愛読して頂いているお客さま、支えて頂いているスタッフの皆様、そして長年に渡りこの仕事に携わらせて頂いていることに感謝しかありません。



経営戦略室課長
金重千里

Willow51号(2004年11月号)から新設された「なんでも掲示板」を担当しています。

本ページは、50号を区切りにリニューアルを検討した際に、他のページで紹介できなかった情報を縛られることなく「なんでも」掲載できるページとして新設されました。



ページの半分はホームページやFacebookページでご紹介しているメディア露出や講演会、工場見学、他のページではご紹介しきれなかった展示会情報等を、紙面でも見られるよう「まとめ」として掲載させて頂いています。



Vol.51 から Vol.82 まで
なんでも掲示板で掲載
された4コマ漫画

そして、残りの半分は、ネットには掲載していない社内の取り組みや社内イベント、社員の紹介等、人の顔が見える小さな記事を掲載するよう心がけています。Willowはお客さまを始め、協力会社、大学・学校関係者、行政等、様々な方がご覧になっています。これらの記事を通じてヤナギヤの雰囲気や普段顔を合わせる事のない社員を身近に感じて頂ければ大変うれしく思います。

東日本大震災から10年、いつまでも寄り添う気持ちで。

復興への道 後編



▲ヤナギヤ東北支店 支店長 有田一人

あの日から10年。前編では壊滅的な打撃を受けながら、再建を果たされた「気仙沼」「南三陸」地区のお客様の様子を東北支店 次長、秋吉のレポートでお届けいたしました。後編では「名取」「塩釜」「仙台」「女川」各地区の皆様の復興への道のりと現況について弊社東北支店長有田と秋吉のレポートでお伝えいたします。



株式会社ささ圭 佐々木圭亮社長

<有田レポート> <https://www.sasakei.co.jp>
名取市の閑上地区は震災による津波で壊滅的な被害を受けましたが、順調に回復の兆しが見えます。2014年9月には新工場が完成し、名取市閑上地区の震災復興支援を後押ししてくれたカナダの州政府・カナダウッドグループへのご恩返しに、社長と専務（奥様）の出身大学のゼミとの共同研究で、閑上で漁獲された北限のしらすを使った閑上復興笹かまぼこが生まれました。また、震災後閑上地区に新たに整備された水産加工団地にささ圭さんと別会社ではありませんが、佐々木圭亮社長が代表を務められる「ライジン」が完成。主にイカやほやの塩辛などを製造し、ささ圭さんで販売されています。



『北限のしらす入り笹かまぼこ』
包装のデザインは日本の伝統的なデザインをモチーフに、カナダの国旗が表現されています。また、掛け紙の上部は、2011年震災前の閑上、そして下部には現在の閑上が俯瞰図で絵巻風に描かれています。



名取

2014年に完成のささ圭さん新工場 売店内→



いか塩辛「白造り」

有限会社ライジン



話題の商品「平目かさね」



佐々直「かわまちてらす店」

名取



名取工場及び名取店



佐々木市哉専務（仲田バイパス店）

<有田レポート> <https://sasanao.co.jp>

佐々直さんは震災時、3工場を流失されましたが、津波被害を逃れた中田バイパス店の笹かまぼこ設備を改修し翌月4月には営業を再開。翌年の4月には名取市の中心部近郊で新たに操業を開始されました。その翌年には名取店を開店され、近年では平成31年に名取川の河川堤防に出来た商業施設「かわまちてらす閑上」の一角に、「かわまちてらす店」がオープンしました。名取市閑上にあった本社工場は震災時の津波以降そのままの状態に置かれていましたが、2018年11月に解体され、今は名取市震災メモリアル公園の一部となっています。また、2016年の創業100周年の節目には、「100年前の蒲鉾はどんな味だろう？」というコンセプトから、ひらめを使用して『平目かさね』が開発され、話題を呼んでいます。

かわまちてらす閑上



高浜

塩釜の恵み

<https://www.takahama.co.jp/>

塩釜

<有田レポート>

震災時の高浜本社工場はくるぶし程度の浸水、第二工場は1.5mの浸水、第三工場においては浸水は免れたものの地盤沈下が酷い状態でした。しかしながら震災後の3ヶ月後、5月には本社工場及び第二工場を再開され、9月には第3工場が再開。高濱社長のお話では震災直後は商品を供給出来なかった数カ月間に、取引先の商品が他社メーカーに代わってしまい、震災前の売りに上げに戻すまでには随分時間を要したとのこと。

その後、2017年12月にカニ蒲専用工場の貞山工場が稼働し、新商品開発では笹かまぼこを乾燥させた『かむかむ笹かま』の「お土産市場」への販売展開が行われるなど順調に回復されています。

また最近では、コロナ禍で家食が増えたことで、レトルトおでんが順調に伸びているとのこと安定した売上が継続されています。

高濱社長は今後、食品ロスやチルドロスの軽減への取り組みや、フローズン商品・常温流通品の開発、そして将来的には自動化、省人化、あるいはロボットなどのAI技術を工場に取り込んでいきたいということです。



株式会社 高浜
高濱布之社長



株式会社 松澤蒲鉾店
松澤 誠 専務



松澤蒲鉾店 <https://www.mz-kama.jp>

<秋吉レポート>

今回は『笑顔と感動をお届けする』ことを経営理念に掲げられている創業明治43年(1910年)の老舗、松澤蒲鉾店さんを訪問させて頂きました。お話を伺ったのは全国蒲鉾青年協議会(全蒲青)において、2017年9月~2019年8月まで第22代会長を務められた松澤 誠専務です。松澤専務は震災直後から被災された青年部の仲間の声を全国へ発信され、全国蒲鉾青年協議会の現地視察対応や全蒲青大会仙台大会の大会実行委員長を務められるなど、復興支援活動に心を砕かれた方です。また、2013年3月には当社からボールカッターBC250を導入して頂きました。現況は従来からのメイン製品であった「お土産もの(笹かま)」が、昨年からのコロナ禍で厳しい状況ではあるものの、『ばくだん』は2017年の発売から徐々に数量を伸ばし、現在は発売当時の4倍程度にまで増加。『ばくだん』開発のきっかけは、松澤専務さんの奥様が、半熟ゆで卵をごはんで包んだおにぎりをつくられ、それを食べた時の、おいしさ、感動をいつか蒲鉾で再現したいとの思いが製品化に至らせたとのこと。トロ〜リ半熟卵が丸ごと入った、お惣菜かまぼこシリーズで不動の人気商品となりました。また、このたび新味が登場! 8種類以上のスパイスとハーブを練り込んだカレー味のすり身で、半熟卵が包まれていて半熟卵とカレーのハーモニーが楽しめます。本製品は松澤蒲鉾店オンラインショップで購入可能ですが、さらにお客様を驚かせ、笑顔にする新商品を開発中とのこと。



蒲鉾本舗 高政

<有田レポート> <http://www.takamasa.net>

震災直後から女川の復興を牽引されてこられて高政さん。2018年に社長に就任された高橋正樹氏の経営戦略のもと、本業に加え社会活動や地元プロサッカーチーム、コバルト〜レ女川とのスポンサー契約、CMの活用などで幅広い「高政ファン」を獲得されています。また、昨年4月には石浜町に最新スリムプラント設備も導入して冷凍倉庫を新設し、秋には食品安全の国際認証であるFSSC22000の国際認証も取得されました。高橋社長曰く、社長に就任してから私が最も重要視しているのは「お客さまから信用、信頼されること。」あくまでも主要業務はカマボコ屋なので蒲鉾本来の「その土地に水揚げされた地場産の小型魚を加工する」という姿も再現したいと語られました。また、石巻産のカキを使用した商品『御膳蒲鉾かき』が2017年度の農林水産祭において最高栄誉賞である「天皇杯」を受賞されるなど話題は絶えず、女川のリーダーとしての動きに変わりはありません。



株式会社 高政
高橋正樹社長



御膳蒲鉾かき

女川



本社・工場『万石の里』



女川石浜工場 (2020.4月完成)



スリ身プラント



女川駅の商業施設「女川シーバルピア」肉、ハマテラスの高政店舗とサッカーチーム応援の盛り



料理評論家 山本益博氏の美味しい話 part3 「2022年のデスティネーションレストラン」

2021年新年号から新企画として始まった料理評論家、山本益博氏の「美味しい話(3回シリーズ)」は早くも今回が最終回となりました。

最終話となる第3弾は、「2022年のデスティネーションレストラン」です。コロナ禍収束時には山本益博さんお勧めのお店へ旅されてみられてはいかがでしょうか。

※文・写真：山本益博氏

(株) マスヒロジャパン

Mail: info@masuhiro.jp

<https://www.masuhiroyamamoto.com>



「デスティネーションレストラン」とは、わざわざ食事をするだけの旅をする価値打ちがあるレストランのことを言う。そこで、コロナ禍が収まったらぜひとも出かけて欲しいレストランを北から南へ3軒ご紹介する。

夕暮れ時から始まったディナーは、北海道の鮭や帆立、アスパラガスなどの食材を巧みに使い、それにフランス料理のご馳走であるフォアグラ、トリュフを組み合わせ、人里離れた森の中にいることを忘れさせる夢見心地のフルコースを味わった。



チミケップホテル；アスパラガスと時鮭／パテアンクルート

1, 北海道・津別「チミケップホテル」

今から20年以上前、雑誌の取材で初めて訪れた。羽田から北海道の女満別空港へ飛び、そこからレンタカーで1時間ほど車を走らすと、チミケップ湖に出る。鏡のような湖面、湖を包むようにしてある物音ひとつしない森林。まさしく「静寂」を絵に描いたような世界。

その湖に小さく半島のように突き出た場所に「チミケップホテル」があった。電話は通じず、テレビも見られない。先ほどまでの忙しい日常とはお別れし、テラスに出てくつろいでいると、都会の垢がみるみる落ちていった。残念だったのは食事で、支配人がホテルの警備と料理を担当していることだった。

食事が終わって、真っ暗闇の戸外に出て、見上げると、満天の星！北斗七星、カシオペア、それに流れ星。人工衛星まで眺めることができた。

それから、10数年経ったとき、新しくやってきた料理人の噂に心がときめいた。サンフランシスコのフランス料理店「BENU(ベニュー)」で働いていた料理人がシェフとして厨房に立っているというのだ。「BENU」は韓国人のコレリー・リーがオーナーシェフで、当時は「ミシュラン」2つ星、現在は3つ星の名レストランである。



2, 富山・利賀「レヴォ」

2020年暮れ、富山に類稀なオーベルジュが誕生した。その名を「レヴォ」という。客室わずか3部屋、富山の市街を遠く離れた利賀村の山の中にある。

オーナーシェフの谷口英司さんは、それまで、神通川畔に立つリバーリトリート「雅楽倶」のメインダイニング「レヴォ」で料理を作っていた。リゾートホテルのメインダイニングながらテーブルクロスはなく、木肌の自然な感じを生かしたカジュアルレストランだった。

オーベルジュ「レヴォ」のダイニングの内装を飾る工芸品も什器もほとんどが富山の作家の作品で占められ、郷土



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。料理を作る研究者としてではなく、「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仕事の評価され、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、宮崎県などで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。

【著書】

『至福のすし「すぎやばし次郎」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「鮨」』（小野二郎著・山本益博監修/グラフィック社）、他多数

愛に満ちた空間になっている。

料理は、アミューズ（付きだし）から前菜、魚料理、肉料理、デザートまで、富山の海の幸、里の幸、山の幸を駆使しての「食材が語りかけてくる料理」。なかでも素晴らしかったのが、赤かぶの腐葉土蒸し。蕪の旨味が凝縮され、その滋味が食べ手の心にしみてゆく。野菜料理の傑作と呼んでよい。客室の居心地も申し分ない快適さである。

3, 長崎・島原「ペシコ」

東京から遠く離れた長崎・島原にある。羽田から長崎空港へ飛び、空港バスで諫早駅まで出て島原鉄道に乗り換える。

この「島鉄」が1両ののんびり電車で島原駅まで1時間20分ほどかかるのだが、諫早湾沿いを走るとき、天気の良い日なら、ついさきほどまで大都会にいたことを忘れさせるに十分な景観である。

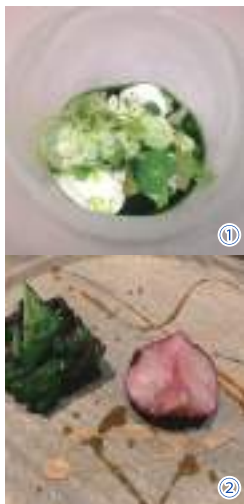
この4月に出かけたとき、卓上のメニューには次のようなシェフからのメッセージが記されていた。

「わたしたちの料理は 山に湧き水を汲みに行くところから始まります。

『里浜ガストロノミー』

ガストロノミーとは 自然と文化の共存だと考えています。この土地の山と海がもたらす自然の恵みと里浜の守り継がれた人々の文化を お皿を通して 楽しんで頂けたら幸いです。 井上稔浩

前菜のコウイカとスナップエンドウは、色鮮やかに横並び、シェフがイカにも豆にも同じ愛情と敬意を捧げているのがわかる。採れたての食材の美味しいこと!



レヴォ;①バジルのブランマンジェ ②赤かぶ腐葉土包み ③桜鱈

同じことが「海底から」と名付けられた皿からも伝わってくる。長時間蒸し煮にされたあわびと玉ねぎが向かい合い、アオサのソースが敷かれている。さらに黒ニンニクをあわせたあわびの肝が絶妙の場所に落とされている。あわびは香り高く、玉ねぎも負けずに甘く香る。その玉ねぎはあわびの添え物ではなく、あわびと同格にリスペクトされているのが、盛り付けから伝わってくるのだ。

一昨年秋に食べた「クエ / 白菜」もそうだった。白のクエに淡い緑の白菜が横並び、そこへサフランが香るあさりの薄黄色ソース。「里と浜」が一皿の上でこのうえない調和をとっていた。

その土地に代々継承されてきた食文化のことを、フランスでは「テロワール」と呼ぶ。「ペシコ」の料理は、イタリア料理の範疇に収まらない、井上シェフが「食材探し」ではなく「自分探し」の旅に出ている「島原テロワール」の料理と言っているかもしれない。



白菜とクエ



牡蠣とふぐ皮と素麺



ペシコ店内の窓からの風景



エタリの塩辛バターと薩摩芋のタルトレット

宇部市制誕生 100 周年特集 「宇部市と共に100年」⁺⁵



▲篠崎圭二 宇部市長

当社が所在する「宇部市」は、街中がお祝いムードの中、令和3年11月1日に市制施行100周年記念日を迎えました。明治時代、宇部村は石炭産業で人口の急速な拡大と飛躍的な発展を遂げ、大正10(1921年)年11月1日、厚狭郡宇部村から一躍市制を施行し誕生しました。以降、宇部市は石炭産業から化学工業へと転進し、「宇部興産」を中心とした屈指の工業都市へと発展してきました。

当社は大正5年、「宇部村」において「柳屋蒲鉾店」を創業以来、今年で105周年を迎えますが、創業者である柳屋元助は1951年に「宇部市議会議員」を、現社長、副社長は「宇部青年会議所」の歴代理事長、現社長は宇部商工会議所副会頭を務めるなど、宇部市の街づくりにも参加。当社3代の社長は市内3カ所で夫々が本社・工場を新築、移転しながら今まで歩いて参りました。

また、社員採用のほとんどは宇部市出身者であり、地域密着企業として宇部市の山口大学医学部・工学部・山口県産業技術センターさんとも産学官連携を図りながら共同研究開発を行っています。

このように宇部市は、お客様の「困った!」を解決する上で、技術の相談窓口も多くあり、直ぐ近くには山口宇部空港もあり、世界中往来できる環境にある素晴らしい街です。「宇部市」で誕生し恩恵を受けてこられた企業として、この街を作られた偉人の方々への感謝の気持ちで一杯です。



▲ロゴマーク100のモチーフとなった市内の野外彫刻



寄附贈呈式で(柳屋副社長)



▲昭和26年~27年の会議録(柳屋元助議員の名前も)



初代元助社長(新天町本社工場)
1946年~空襲焼失後、再建



2代目、幸雄社長(宇部駅前本社工場)
1967年~



3代目、芳雄社長(善和本社工場)
1990年~

こんなことがありました!



2012年8月、当時の久保田市長と末次副市長が当社を表敬訪問された際、偶然にも柳屋商店の集合写真に末次副市長がお父様を発見されました!

数々のTV出演で全国に宇部市が紹介されました!

当社は地方のグローバル企業として、経済番組、ニュース、著名人の冠番組など数々の全国放送番組に出演させて頂きました。この中で「宇部市のヤナギヤ」として、私たちの街、宇部市も数多く紹介されました。



▲2018.8.7 久保田市長、末次副市長(右)と錦橋通りの柳屋商店(1933年撮影)



▼友好都市、中国威海市からの視察

▲産業観光ツアー(一般)



▲宇部工業高等学校工場見学



▲TVクルーによる市街地撮影



完成イメージ図

宇部市役所本庁舎建て替え工事が進行中!

宇部市役所本庁舎は、老朽化や耐震性能、ユニバーサルデザインなど様々な課題を抱えていることから、2018年度より建て替え工事が進められています。現在は立体駐車場と新庁舎1期棟新築工事が進行中で、来年2月末に完成予定です。今後は、2期庁舎の建設と広場整備が行われ、2024年度の完成を目標に工事が予定されています。



ロゴマーク

緑と花と彫刻のまちである「うべ」を、アルファベットで構成。緑の葉で「緑」、桃色の花びらで「花」、黒色の四角で「彫刻」を表しています。葉と花びらは、うべの「う」を表すほか、青色の「U」は常盤湖を、「E」は飛行機を表しています。

市内全体が野外彫刻展示場！



宇部市のイメージキャラクター

名前は「チョーコクン」。彫刻をモチーフにした作品です。右手に若葉、左手に市花である「つつじ」、「サルビア」を持っています。



宇部市の魅力

「ときわ公園&ときわ動物園」



ときわ公園は面積約100haにおよぶ常盤湖を中心に広がる緑と花と彫刻に彩られた総合公園です。



「白鳥の湖」、復活するか！

かつては、ときわ公園から近くの幼稚園に空から通園して園児たちと遊ぶ「モモイロペリカン、カッタ君」の愛くるしい姿が全国ニュースで取り上げられ一躍人気者になりました。そして、1995年には市民募金により、アニメ映画「カッタ君物語」が制作され全国で上映されました。

また、ときわ湖にはたくさんのハクチョウ類が湖面に浮かび、その風景は市民の癒しの場となっていました。2011年、鳥インフルエンザ感染によりハクチョウ類全 322 羽とカモ類 14 羽をやむなく殺処分するという悲しい出来事がありました。現在は数羽のハクチョウ飼育が再開され、「白鳥の湖」復活へ期待が高まっています。

近年では、平成28年3月、国内で初めて全園に生息環境展示を取り入れた「ときわ動物園」がグランドオープン。シロテテナガザルなど霊長類を中心に、自然に近い姿で動物たちを観察することができるようになりました。



また、広大な園内は四季折々の自然美に彩られ「日本の都市公園 100 選」や「さくら名所 100 選」・「美しい日本の歩きたくなるみち 500 選」などのほか、NHK が募集した「21世紀に残したい日本の風景」で、総合公園として全国第 1 位にランキングされました。

月刊誌「田舎暮らしの本」(宝島社)主催

「住みたい田舎」ベストランキング

人口10万人以上の「大きなまち」(総合部門)

宇部市が連続で第 1 位 & 第 2 位を獲得！

(2020年版)



(2021年版)



宇部市は月刊誌「田舎暮らしの本」(宝島社)主催の「住みたい田舎ベストランキング『人口10万人以上の大きなまち(総合部門)』」において、2020年版で第 1 位、2021年版で第 2 位を連続して獲得しました。



宇部市

【宇部市 profile】

- 宇部市の人口 162,269 人
- 世帯 79,878 世帯 (2021 年 7 月末日現在)
- 姉妹都市
 - ・オーストラリア ニューカッスル市
 - ・スペイン カステジョ・デ・ラ・ブラーナ市
- 友好都市 ・中国 威海市

市章は宇部の「ウへ」を上下に重ねて図案化したもので、1922年(大正11年)5月7日制定。1921年11月1日、村から一躍市制を施行したとき一般から募集した作品です。



市内全体でお祝いムードを高めるため、市制施行 100 周年記念「のぼり旗」が街中、企業敷地内あちらこちらで掲げられています。(市内ショッピングモール/当社玄関と受付)

宇部市の魅力

「緑と花と彫刻のまち」

彫刻のまち宇部の歩みは、1961 年に現在の UBE ビエンナーレへとつながる日本初の野外彫刻展を開催したことにはじまります。

戦争で荒廃したまちの復興と、心の豊かさを取り戻そうと願う市民運動を契機として始まったUBEビエンナーレは、まちづくりにアートを取り入れた日本初の先駆的な取組でした。

半世紀以上続く歴史のなかで市内に設置された野外彫刻は 200 点超。

国内屈指のコレクションとしてますます充実し、市街地や公園など市内のいたるところで常設展示された多彩なアートに出会うことができます。

60 Years Anniversary -since1961-

UBE BIENNALE

<https://ubebienale.com/>



作品名：鐵の城
制作年：1962年
作者：向井良吉

日本初の野外彫刻展開催から60年



- ・山口大学医学部/工学部
- ・宇部工業高等専門学校
- ・宇部工業高等学校

宇部市の魅力

「病院&学校&工業施設」



山口県産業技術センター



山口大学医学部附属病院

宇部市の魅力「空港&道路」



「山口宇部空港」 駐車場は無料です！

宇部市には当社から車で約15分の位置に空の玄関口である「山口宇部空港」があり、東京羽田と宇部市を結ぶ直行便が運行されています。また、山陽新幹線「山口駅」まで当社からは車で約25分、高速自動車道インターチェンジ「宇部 IC」までは約2分です。

なんでも 掲示板

by Yanagiya

2021年7月～10月情報

新発表

高温で小製品をロスなく搬送

locomotion Powerフライヤー

実演

油面レベルセンサー搭載により、ミリ単位の調整が可能!

回転搬送式から
移動搬送式へ



水にカラーボールを浮かべて実演予定!
ロコモーション搬送の動きが確認できます。



製作中のロコモーション(移動搬送式)パワーフライヤー展示機



ボールカッター
BC40C



スチームオープン



発泡機



搾汁機
ツインマイスター



自動計量式
ふるい機

事前来場登録が必要です

感染拡大防止対策のため、事前来場者登録が必要となります。詳細は公式Webサイトを
ご覧ください。 <https://foodmesse.jp/>



来場御礼

弊社ブースへお立ち寄り頂き、ありがとうございました。
10月1日より緊急事態宣言及びまん延防止等重点措置が解除され、多くの方にご来場いただくことができました。ソーシャルディスタンスを保つ中、説明等が行き届いていないこともあると思いますので、改めてご説明する機会を頂ければ幸いです。

フードテックジャパン 東京

食品工場・飲食店の自動化・省人化 展

10月13日～15日、幕張メッセで第2回フードテックジャパンが開催され、FPHフライヤーをはじめ、スチームオープン、ボールカッターBC40C、ツインマイスター、発泡機、自動計量式ふるい機を出展しました。緊急事態宣言が解除され、コロナ感染者数が激減する中、開幕したフードテックジャパンには、今まで自粛していた分だけ多くの来場者が押し寄せ、ヤナギヤブースも開場と同時に訪問者で賑わいました。



BioJapan

10月13日～15日、パシフィコ横浜でバイオジャパンが開催され、山口県ブースで大容量PCR装置のパネル及び小型機の展示を行いました。医療・医薬品メーカーをはじめ大学や研究機関からの大容量化に向けた新技術に強い興味を示されました。弊社では産学官連携を更に深め、医療分野でお役に立てる装置開発にも取り組んで参ります。



仲田技術本部長と
右は山口大学工学部赤田教授

フードインダストリー 惣菜・デリカJAPAN

10月27日～29日、東京ビッグサイト青海展示棟で惣菜・デリカJAPANが開催され、FPHフライヤーを展示しました。



SEAFOOD EXPO RUSSIA

9月8日(水)～10日(金)、ロシアで2年に1度開催されたSEAFOOD EXPO RUSSIAにジェットロコが出展、配布されるパンフレットでヤナギヤのカニカマ製造装置、ボールカッター、すり身ラインが紹介されました。本展示会は、当初7月6日～8日に開催される予定でしたが、新型コロナウイルスのロシアでの急激な感染拡大の影響で、9月に延期されました。



お詫び

POWTEX OSAKA 2021



出展を予定しておりました「国際粉体工業展2021 POWTEX OSAKA」につきまして、9月に新型コロナウイルスの影響が拡大している状況及びインテックス大阪に「大規模医療センター・療養センターの設置」の発表を受けて、ご来場されるお客様及び説明員の安全に配慮し、弊社の出展を中止することいたしました。

弊社ブースへご来場を予定されていたお客様及び関係者の皆様に、大変ご迷惑をおかけしますことを深くお詫び申し上げます。

メディア情報

日経ビジネス 電子版 カニカマ紹介!

日経ビジネス電子版での新連載となる「世界を変えた日本発イノベーション」で2回に渡りカニカマが紹介されました。

10月19日(火)に公開された前編では人工クラグ作りの試行錯誤から生まれた「かにあし」としてスギヨ様、「スティック状カニカマ」の開発者として大崎水産様が紹介されました。



10月26日(火)に公開された後編では「日本発の健康食“カニカマ”が海外席巻、製造装置も世界シェア70%」をテーマに、スギヨ様の海外進出のお話と共に弊社も紹介されました。



初期型の薄皮すわり焙焼機式カニカマ製造装置

尚、後編を全文閲覧するには会員登録が必要です。無料会員でも閲覧可能です。記事はQRコードを読み取るか、「日経ビジネスカニカマ」で検索してみてくださいね。

安全

安全優良従業員表彰

安全優良従業員として製造部の久保智之さんが表彰されました。これからも災害防止に努めます!



親和会ゴルフ大会 柳屋社長優勝!

10月9日、秋晴れの中、第28回ヤナギヤ親和会ゴルフ大会がUBE72カントリークラブ西コースで開催されました。今回は21名が参加し、花山、水野、藤永の3名がグロス77、78、79という好スコアでしたが、優勝は柳屋社長!そして準優勝は小山監督役という1994年の第1回大会からヤナギヤゴルフの歴史をけん引されてこられたお二人でした。



商品は毎年恒例の「松茸!」3位の藤永さん 柳屋社長 小山監督役

順位	氏名	OUT	IN	GROSS	HDCP	NET
優勝	柳屋芳雄	45	48	93	22.8	70.2
準優勝	小山民雄	46	45	91	19.2	71.8
3位	藤永 聡	39	40	79	6.0	73.0

ベスグロ77(36/41)生産管理部花山雄一さん



防災訓練

今年も防災月間の行事として防災訓練を実施しました。



▲非常用発電機もしっかり確認!
◀初期消火OK



機械の安全確認

製品の検査は各担当者が工程毎に検査しておりますが、出荷前の検査では営業部門・技術部門・生産部門の関係部署が集まって機械の最終チェックをしています。安全性もしっかりチェックしています!



社員食堂リニューアル!

7月1日より30年ぶりに社員食堂がリニューアルしました。



社員食堂は、旧工場では給食センターの冷たい弁当だったことから、1990年の新社屋移転時に「社員に温かくておいしい昼食をとれる社員食堂をつくりたい」という社長の強い思いから作られました。この度のリニューアルでお願いしたのは、地元の飲食店のおかみであり、野菜ソムリエの資格を持つ倉田さんです。

イラストはすべて倉田さんお手製

お母さんの気持ちで

倉田伊津子さん

皆様こんにちは。私が食堂業務で大切にしているのは「お母さんの気持ち」でメニュー作りや調理をすることです。時に並ぶ社員さんの姿に自分の息子の姿が重なり、あんなふうに社員食堂を利用しているのかなと思うと、季節感のある料理やデザートスイーツまで手作りに拘っています。そして、出来れば一皿一皿が全て美味しくお腹と心が喜んでもらえるよう、時間に余裕を持ち、穏やかな気持ちで作れるようにしています。また、満足度の高さが食品ロスを出さない事へ繋がればと思います。ぜひご来社の際には定食をリクエストしていただければと存じます。



掛橋さん 神高さん

本日お休みの吉井さんと4人で心を込めて作っています



大好評の手作りデザートメニュー。こんな手間暇をかけた手作りデザートが50円で食べられるんです

SDGs(12 つくる責任つかう責任) **11月15日「かまぼこの日」感謝セール!**
 持続可能な消費と生産パターンで廃棄物の発生を防止し、再生利用により廃棄物の発生を削減しましょう。

2021リサイクルフェア

11月15日～開催!

- 全機種完全分解整備にて消耗部品は交換を行ないます。
- 塗装仕様品は全塗装、SUS仕様品は研磨致します。
- 仕様の変更はおお客様のご希望に可能な限りお応え致します。

早い者勝ち!
感謝セール!

- (注) ■掲載写真は実際の販売機械とは異なります。
- 納期、その他ご要望につきましてはご相談下さい。
 - 運送料、梱包費、試運転費、消費税は別途。
 - 仕様変更につきましては別途お見積もりいたします。
- その他、ご不明な点はお問い合わせ下さい。
- 播漬機は安全対策を施しての出荷となります。

No.1 ■ボールカッター BC150

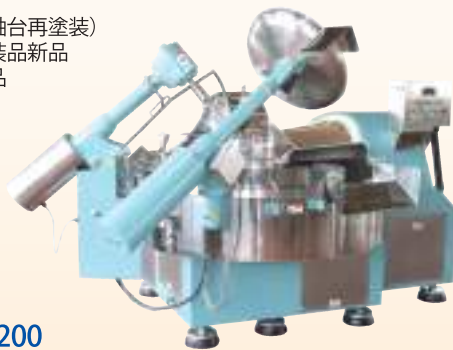
1500万円

- ※フレームはメッキ仕様
- ※刃軸モーター・消耗品・電装品新品
- ※全油圧シリンダー新品



No.2 ■サイレントカッター SC300-PR 700万円

- ※塗装仕上げ(ベッド・刃軸台再塗装)
- ※全モーター・消耗品・電装品新品
- ※皿カバー(アルミ製)新品
- ※皿:FC(鋳物)
- ※ナイフ2段・皿2段 4段変速装置付
- ※攪拌装置付



No.3 ■安全装置付 播漬機RS130

230万円
 【在庫数3台】



No.4 ■安全装置付 播漬機RS90

190万円
 【在庫数2台】



- RS130/RS90 共通仕様
- ※モーター新品
 - ※消耗品・電装品新品
 - ※プーリーカバー新品
 - ※三又、ワッパー新品
 - ※石臼研磨

No.5 (左流れ) 板付型成機KPSA200

240万円
 ※標準仕様(新品口金1個付)
 ※エアコンプレッサー別途必要



No.6 (右流れ) 球天型成機KTB200 220万円

- ※標準仕様(新品口金1個付)
- ※消耗品新品交換
- ※ローラー式新品



No.7 ■連続式搾り機ツインマイスターJr.

- ※ツインローラー新品交換
- ※煮ゴタンク・渦巻ポンプ新品交換
- ※本体モーター1.5Kw新品交換

220万円



No.9 ■肉送りポンプCP3 180万円

- ※バケット車付
- ※電装品不良部のみ新品交換

No.10 ■肉送りポンプCP4 210万円

- ※送り込みロール・ホッパー付き
- ※電装品不良部のみ新品交換



No.8 ■魚肉採取機SY200 230万円

- ※標準塗装仕様
- ※網ロール新品
- ※ナイフ新品
- ※消耗品新品交換



No.11 ■裏漉機SI型 100万円

- ※明石鉄工所製 3.7kw仕様
- ※メッシュΦ1.0mm
- ※電装品不良部のみ新品交換



【今月の表紙】「1990年、なつかしの切り貼りヤナギヤニュース」

今回の表紙は100号発行を記念して「1990年、なつかしの切り貼りヤナギヤニュース」をテーマにその時の作業風景をイラストで表現してみました。初作業は第3号からでしたが、ハサミで丁寧に切り抜きて貼り付け、コピーしたときに紙の段差で影が出ないように「メンディングテープ」を貼って手作りしていました。その日から31年後、ついに100号を発行する日を迎えました。

ヤナギヤニュースには多くの出来事が記されてきましたが、その1ページ1ページの積み重ねは自身のヤナギヤ人生の歴史でもあります。長い時を経ていつの日からか、Willowは「特別なもの」になりました。これからもヤナギヤを少しでも身近に感じて頂き、末永くご愛読下されば幸いです。



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 〒759-0134
 TEL(0836)62-1661(代) FAX(0836)62-1611

東京営業本部 東京都中央区日本橋浜町2-29-1 〒103-0007
 NSK日本橋浜町ビル8F
 TEL(03)5623-3466(代) FAX(03)5695-9511

関東支店 神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1 〒230-0051
 TEL(045)511-1492(代) FAX(045)502-1248

関西支店 大阪府門真市桑才新町31-8 〒571-0043
 TEL(06)6908-4475(代) FAX(06)6909-4880

東北支店 宮城県宮城郡利府町森郷字新太子159-1 〒981-0103
 TEL(022)745-9907(代) FAX(022)745-9908

