

willow

Yanagiya News

2022.6 vol.102
<https://ube-yanagiya.co.jp>



「ペットは家族、ともに暮らすパートナー」 (イラスト:いわさきしょうこ)

Menu

- Restart!FOOMA JAPAN2022へのご案内
- ライオン株式会社様が「ヤナギヤとの共同開発技術」を発表!
- ヤナギヤ2022年度展示会出展情報 (2022.4~2023.3)
- 料理評論家 山本益博氏のフードトークpart1
- ワールドニュース「パリ事務所 島村所長レポートpart2 「フランスのペット事情とペット市場」
- 2022年度新入社員紹介、インドからも新スタッフが入社!
- なんでも掲示板
「ご来場御礼 展示会開催結果情報」
「メディア情報」
「次年度採用活動」・・・etc.
- ペットフードや機能性食品の製造装置
「ドライフード製造装置」&「シート状製品製造装置」

FOOMA JAPAN

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

2022 国際食品工業展

6/7(火) 10(金) 東京ビッグサイト 10:00-17:00

主催:一般社団法人 日本食品機械工業会
後援:経済産業省/農林水産省/厚生労働省/東京都/日本貿易振興機構(順不同、予定)



<FOOMA JAPAN 2018 東京ビッグサイト東館>

東1~8ホール

東京ビッグサイトで3年ぶりに開催! FOOMA JAPAN 2022 は3つの Restart

1. コロナ禍を克服し我が国経済発展の Restart
2. 東京ビッグサイトでの大規模展示会として Restart
3. 世界一の食品製造総合展を目指しさまざまな企画を満載してニューノーマル時代に相応しい革新的な提案をしていく Restart

※Restart には、コロナ禍を克服し、国内経済発展の次を見据え行動すること、東京ビッグサイトで再び開催すること、変革をもたらす新たな提案をすること、こうした3つの決意が込められています。

FOOMAではコロナ禍での開催という事から衛生対策も万全とし、来場者の完全事前登録によるQR管理にて非接触式が推進されています。また、「FOOMAアプリ」によって会場でも会場外でもFOOMAの情報がキャッチできるようになりました。アプリをダウンロードすることで機能性も格段にアップしての再スタートとなっています。

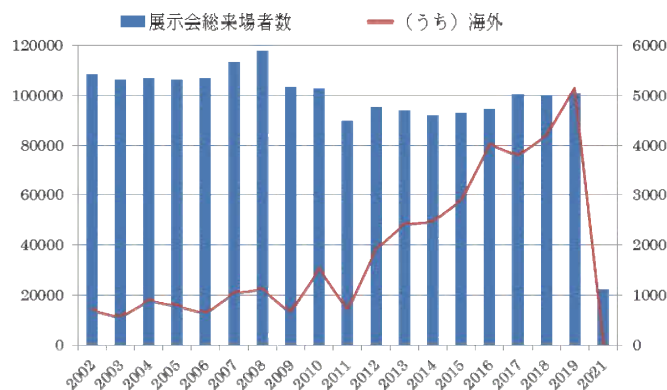
当社におきましては、今年も花木工業さん、長沼製作所さんとの3社共同ブースにて2号館入口メインストリートから直進した交差点にブースを構えて皆さまをお迎えさせていただきます。

今回の出展機種は「潰す」「混ぜる」「泡立てる」ための原料処理機4機種、「蒸しながら焼く」スチームオーブン、「鍋底全面加熱」のFPHフライヤー、「ツインロールフィルターによる連続式搾汁機」ツインマイスターなど、様々な工程でご利用いただける合計7機種を配置し、PRに努めて参ります。

また、ブース内には PIG PAD での説明コーナーや応接兼プレゼンルームを設置し、展示機以外の最新情報も含めてお客様との積極的な情報交換が出来ますよう、スタッフ一同皆様のお越しをお待ち申し上げています。是非、この機会に FOOMA 会場へ足をお運びくださいますようお願い申し上げます。

コロナ禍、来場者激減からの再起動!

FOOMA JAPAN来場者推移

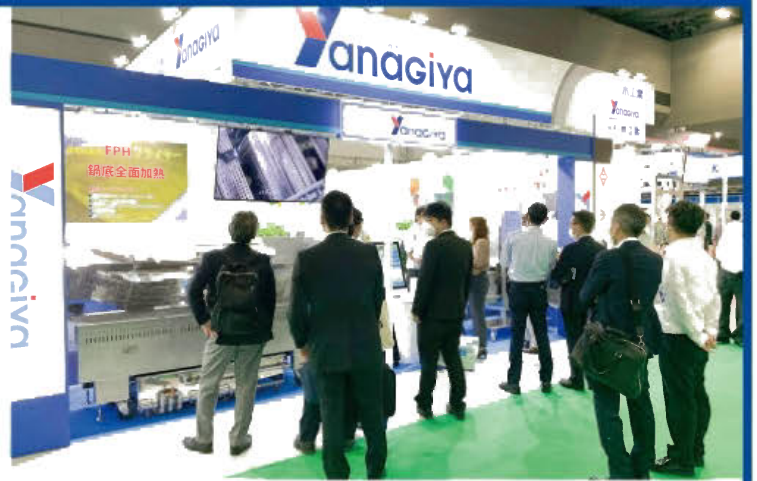


6月7日から10日までの4日間、FOOMA JAPAN 2022が東京ビッグサイト東館全館を会場に開催されます。東館を主会場に開催されてきたFOOMAですが、ここ数年は東京オリンピックの影響から会場を変更して南館での開催、大阪会場を予定した2020年はコロナ禍による開催中止、昨年は愛知県へ会場を移しての開催などで、このたびの東京ビッグサイト東館での開催は4年ぶりとなります。

昨年は来場者数が約5分の1に激減しましたが、今年は開催テーマも「Restart FOOMA」とし、FOOMA再スタートへの願いが込められた展示会となっています。



<FOOMA JAPAN 2019 東京ビッグサイト南館>



<FOOMA JAPAN 2020 愛知スカイエキスポ (愛知県国際展示場)>

完全事前登録制

<https://www.foomajapan.jp/>

- FOOMA ホームページトップ画面より
来場事前登録を行って下さい。

ご来場の際の重要なお知らせ



FOOMA JAPANは完全事前登録制です。
「クイックパス(入場証)」を入手してください。

▶ 来場事前登録はこちら

STEP1



公式WEBサイトで
来場事前登録し
クイックパスを入手

STEP2



クイックパスを
ご自身で
印刷する

STEP3



来場当日、
クイックパス持参で
直接入場OK!

FOOMA アプリを今すぐダウンロード!

- FOOMA アプリをダウンロードすれば
更に便利な機能がご利用できます。

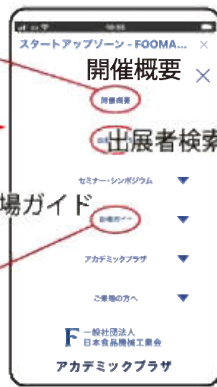
FOOMA
JAPAN



FOOMA アプリの便利な機能

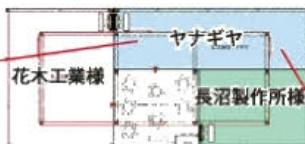
- 出展社情報
- お気に入り登録
- MY MAP
- セミナー受講申込
- お得なクーポン、他

FOOMA アプリは、ご来場の皆さまが出展社とつながる
デジタルツールです。



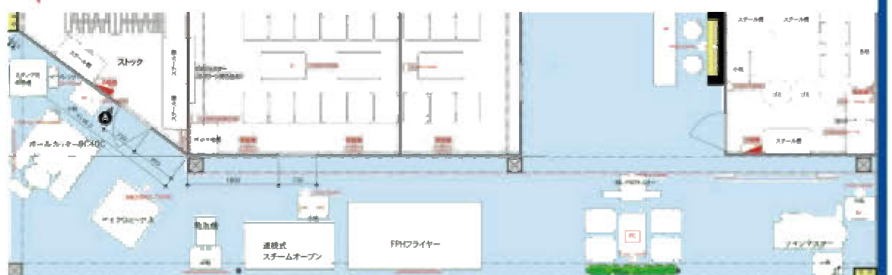
ヤナギヤ小間番号 2 K-41

3 社共同小間



<出展予定機械>

- スタンプ式粉碎機
- マイクロミクス
- ボールカッター BC40C
- 発泡機 BM90
- スチームオープン
- FPH フライヤー
- 搾汁機ツインマイスター



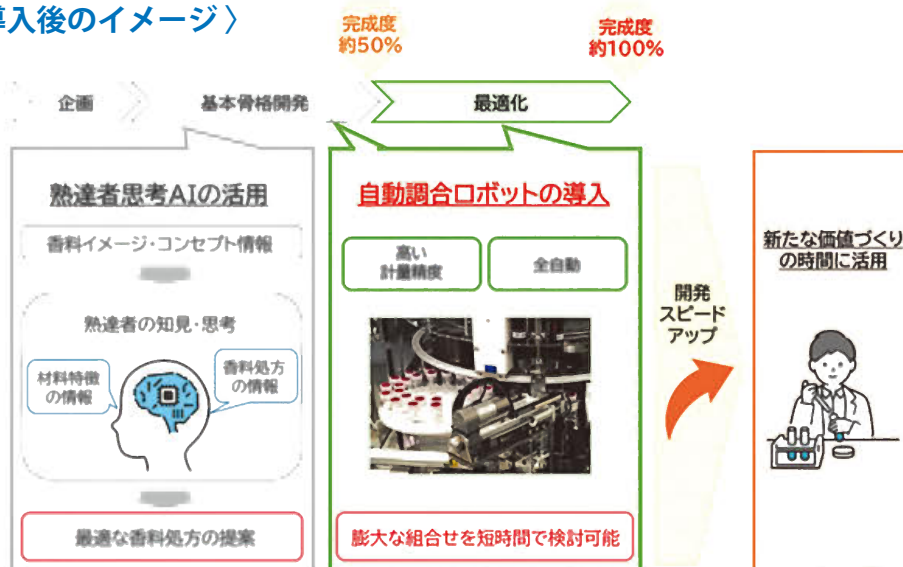
ライオン株式会社様がヤナギヤとの共同開発技術を発表!

香料開発に自動化技術導入で開発期間をスピードアップ

ライオン株式会社（代表取締役社長 掬川 正純氏）様では、このたび自社ホームページのニュースリリースにおいて“香料の調合”を高精度で短時間かつ全自動で行う「自動調合ロボット」をヤナギヤと共同開発し、ハミガキの香料開発に導入されたことを発表されました。

本自動化技術は当社がライオン株式会社研究開発本部様のご依頼を受けて装置の共同開発に取り組んだもので、その内容につきまして発表原文のままご紹介させていただきます。

〈概要と導入後のイメージ〉



※出典：2022年4月20日

ライオン株式会社ニュースリリースより

ライオン株式会社（代表取締役社長 掬川 正純）は、株式会社ヤナギヤ（代表取締役社長 柳屋芳雄）と、“香料の調合”を高精度で短時間かつ全自動で行う自動調合ロボットをヤナギヤと共同開発し、ハミガキの香料開発に導入いたしました。本技術と当社がすでに開発している「熟達者思考AI*」とを併せて活用することで、最大約20%のハミガキの香料開発時間削減を見込んでおり、開発のスピードアップが期待されます。

*香料開発に対する熟達者（ベテラン研究員）の知見、過去の香料処方や香料原料約500種の特徴データを学習させたAI。実現したい香料イメージに合わせて、最適な香料処方案が提示される。

■導入の背景

当社は、「より良い習慣づくりで、人々の毎日に貢献する（ReDesign）」をパーパスに掲げ、新たな価値創出に向けた取組を推進しています。毎日の歯みがきにおいて、ハミガキの香味は重要な要素であると捉え、配合する香料は当社が中心となって検討することで、当社ならではの香料を開発しています。その反面、香料開発には、膨大な検討時間が必要となっており、検討精度の向上や開発のスピードアップが急務となっていました。

ハミガキの香料開発は、製品特長や生活者嗜好に合わせて、数百種類の香料原料から大まかな組合せと配合量を設定する「基本骨格開発」と、骨格を目指す香味へと調整する「最適化」の大きく2つの工程から成ります。

「基本骨格開発」においては、「熟達者思考AI」の活用でスピードアップを図っています。しかし、香料原料は、0.001グラム単位の差が香味の印象を左右するため、組合せや配合量を検討するための“香料の調合”は、両工程に共通する負担が大きい研究業務となっていました。

特に「最適化」においては、香料の最終調整に向け、繊細かつ高い秤量精度と膨大な組合せの検討が必要です。そこで、“香料の調合”の効率化に取り組みました。

■自動調合ロボットの特長

0.001グラム単位の誤差の精度で、香料原料調合を全自動で行うことが可能です。さらに、既製品よりも小型化することで、研究所スケールでの検討が可能となります。この秤量の精緻化には、株式会社ヤナギヤが保有する食品加工機械の知見を活用しました。

■技術導入後の期待

本技術の導入により、生活者のニーズに合わせた多様な香料の組合せの提案が迅速に行えるようになります。さらに、当社が先行開発したハミガキ香料開発の「熟達者思考AI」と併せて活用することで、ハミガキの香料開発全体において、最大で従来の開発業務時間の約20%を削減できると見込んでいます。

今回の共創のように、事業で培われた技術と、社外の新たな技術を融合することにより、当社ならではの新たな価値を提案してまいります。

2022年度 ヤナギヤ出展予定 全国展示会情報(2022.4月 - 2023.3月)

(注) 1. 展示会の開催並びに会期は変更になる場合もありますので、お出かけの際には再度最新情報をご確認下さい。
2. 出展予定機械については変更となる場合があります。

会期	展示会名	展示会場	出展予定機械	主催者
4/13(水)~15(金) 10:00~17:00	FABEX2022	東京ビッグサイト 東3~6ホール	FPH フライヤー	日本食糧新聞社
5/11(水)~12(木) 9:30~17:00	金丸富貴堂 食品産業展示会 2022	アクセスサッポロ (札幌流通総合会館)	スチームオープン・発泡機・自動 計量式粉ふるい機	金丸富貴堂
6/7(火)~10(金) 10:00~17:00	FOOMA JAPAN 2022	東京ビッグサイト 東1~8ホール	スタンプ式粉碎機・マイクロミッ クス・ボールカッター BC40C・発 泡機・スチームオープン・FPH フ ライヤー・搾汁機ツインマイスター	一般社団法人 日本食品機械工業会
9/28(水)~30(金) 10:00~17:00	惣菜・デリカ JAPAN 2022 (フードファクトリーほか併催)	東京ビッグサイト 東ホール	FPH フライヤー	惣菜・デリカ JAPAN 組織委員会
10/12(水)~14(金) 10:00~17:00	TOKYO PACK 2022 東京国際包装展	東京ビッグサイト 東1~3/東6ホール	FPH フライヤー・ スチームオープン	公益社団法人 日本包装技術協会
11/9(水)~11(金) 10:00~17:00 (最終日は16:00)	フードメッセ in 新潟 2022	新潟コンベンション センター(朱鷺メッセ)	パワーフライヤー(新型ロコモ ーション搬送)・スチームオープン・ 自動計量ふるい機・発泡機	フードメッセ in にいがた運営会議 ・新潟市
11/16(水)~18(金) 10:00~17:00 (最終日は16:00)	第32回 西日本食品産業創造展 '22	マリンメッセ福岡 A館	スチームオープン・発泡機 BM90・ 搾汁機エコノマイスター・播潰機 RS10	日刊工業新聞社
12/7(水)~9(金) 10:00~17:00	第3回 フードテックジャパン東京	幕張メッセ	マイクロミックス・ボールカッター BC40C・発泡機・スチームオープ ン・FPH フライヤー・搾汁機ツ インマイスター	RX Japan
12/7(水)~9(金) 9:30~17:00	国際粉体工業展東京 2022	東京ビッグサイト 東1~3ホール	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・ ボールカッター BC1	日本粉体工業技術協会
2023 2/28(火)~3/3(金) 10:00~17:00	2023 モバックショウ 東京	幕張メッセ 4~8ホール	マイクロミックス・ボールカッター BC40C・発泡機・スチームオープ ン・FPH フライヤー・搾汁機ツ インマイスター	日本製パン製菓 機械工業会
2023 3/8(水)~10(金) 10:00~17:00	第2回 フードテックジャパン大阪	インテックス大阪	FPH フライヤー・ スチームオープン、他	RX Japan

2022年10月12日(水)~14日(金) 10:00~17:00
東京ビッグサイト 東1~3・東6ホール

初出展!

新時代パッケージここに集う! 未来のために機能進化と使命

TOKYO PACK 2022

地域資源や最先端情報が集う「食の国際総合見本市」

本州
日本海側
最大規模

フードメッセ in にいがた 2022

2022年11月9日(水)~11日(金) 朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター「展示ホール」

中食・即食製造機器トレードショー

FOOD

惣菜・デリカ JAPAN

惣菜製造自動化・設備機器展

惣菜・デリカ JAPAN 2022

9月28日(水)~30日(金)
東京ビッグサイト 東ホール

www.food-exhibition.info/sdj/



料理評論家 山本益博氏の **FOOD TALK** part1 6回シリーズ

料理人の「食材探し、自分探し、宝探し」

Willow でもお馴染みとなりました料理評論家、山本益博氏の「美味しい話」が、今回号より 6 回シリーズで「FOOD TALK」と題して新たにスタート致しました。

再スタートの第 1 回目テーマは、料理人の「食材探し、自分探し、宝探し」です。

※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>

4 月から YouTube を始めた。テーマは「美味しいものを食べるより、ものを美味しく食べたい」。「美味しく食べる」とはどういうことか、第 1 回は、漫画「孤独のグルメ」のテレビ版で主人公井之頭五郎を演じる松重豊さんの食べ方を紹介した。

井之頭五郎は、毎回、仕事を終えた街中で、脳に美味しい刺激を与えるために、舌と胃袋が新たな冒険の旅に出る。どの店でも、ネクタイを緩めず、背筋を伸ばして、白のワイシャツを汚すことなく、料理を次々に頬ばってゆく。咀嚼している間に、もう次の食べ物を箸でつまんでいる食いしん坊にして大食漢のガストロノム。私の食事作法のお手本である！ ぜひ YouTube をご覧いただきたい。

<https://youtu.be/GzYEBkxY97U>

【MASUHIROのうまいのなんの！】

～まずはじめに 前編～

“食べる姿勢”を知れば
食べる名人になれる！



【孤独のグルメ・すきやばし次郎】

話のまくらはこれくらいにして、本題は料理人の「食材探し、自分探し、宝探し」。

今料理人の間ではやっているのが「食材探し」。メニューにどこどこ産、誰それの作った食材と誇らしげに記している。でもそれは料理の仕込みの段階の話で、プロ野球でいえば、ピッチャーがブルペンで投球しながら調整しているのと同じではなからうか。試合が始まり、マウンドに上がれば、自分のピッチングを組み立てなくてはならない。

優れた食材を集め、質の高い仕事で美味しい料理を生み出すのが、一流の料理人と呼べるものではなからうか？料理で何を表現するのかと言えば「自分」で、それがオリジナリティにつながるのである。どこで生まれ、なにを食べて育ち、どこで師匠に巡り合い、腕を磨き、そうして自分にしかできない料理を探求する。この「自分探し」に夢中になるシェフの料理が、食べ手を感動させるのである。

さらに、その先がある。「自分探し」で料理哲学を手に入れた料理人のみが目指せるのが「宝探し」。その時代でしか表現しえない一期一会の料理を生み出し、「生きていてよかったな」と食べ手を幸せにさせるのである。

私の知るところ、日本では、東京・銀座のフランス料

理店「エスキス」のリオネル・ベカシェフがその最右翼である。

銀座のフランス料理店「エスキス」
リオネル・ベカシェフの料理本
「エスキスの料理」
インスピレーションから創造する
料理の考え方

ESQUISSE



エスキス「いかいくら柑橘」



「さばマリネ」

世界を見渡せば、ロンドン郊外ブレイ・アン・テムズにある「ザ・ファットダック」のヘストン・ブルメンタールがまず思い浮かぶ。ここでは、「ザ・ファットダック」をご紹介します。



イギリスの3つ星レストラン「ザ・ファットダック」

「ザ・ファットダック」のテイスティングメニューのテーマは「ノスタルジー」で、食べ手の感性に訴えながら、コースの中の「歴史の旅」「物語の旅」「海辺への旅」と思われる「卓上の3つの旅」で懐かしさを覚えさせてくれる。

プロフィール (1948年4月11日生まれ、74歳)

株式会社マシロジャパン代表取締役社長。料理評論家であり落語評論家。「COREDO 落語会」プロデューサー。

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。

料理評論(「東京・味のグランプリ」「グルメン」)の傍ら、料理人とのコラボによるイベントも数多く企画、1985年、東京・有楽町レストラン「アピシウス」でジョエル・ロブションのディナーを企画プロデュースしたことをきっかけに、レストランの催事、食品の商品開発の仕事に携わるようになる。

2001年には、フランス政府より、農事功労勲章(メリット・アグリコル)シュヴァリエを受勲。2014年には、農事功労章オフィシエを受勲。



アミューズ(突き出し)でフォアグラが出てくるのだが、その脇に小さなプラスチックケースが添えられ、開くとなかに松脂のついたパラフィンが一枚入っている。それを口の中で溶かしながらフォアグラを食べて欲しいと、サービスがいう。

ヘストンが言うには、BBCの依頼でクリスマスメニューを作ることになり、それではとキリストが生まれた地へ出かけた。東方の三賢人がキリストの生誕を予言したあたりをらくだではなくジープで走りだすと、樹齢が1000年はあろうかと思われる松の老木があり、松脂をなめたところ大昔のイメージが湧いてきたのだという。これが過去を振り返る「歴史の旅」。



オーナーシェフ、ヘストン・ブルメンタル氏

次は、料理名「MAD HATTER'S TEA PARTY」という「物語の旅」。サブタイトルに「Mock turtle Soup, Pocket Watch and Toast Sandwich」とある。イギリス人ならば「マッドハッターズティーパーティ」だけで、誰も子供のころに読んだルイス・キャロルの「不思議の国のアリス」の一場面を思い浮かべるはずである。映画ではジョニー・デップが扮した気のふれた帽子屋さんが、茶会で紅茶の中に懐中時計を入れてしまう。そのシーンをモデルにした海亀を模した(実際は仔牛)スープ。

まず、テーブルにティーカップとポットが重なった器が置かれ、カップにはすでに精緻に刻まれた肉と野菜が並べられている。

そこへ、サービスが登場し、うやうやしく小さなケースの蓋を開けると、金貨に似た懐中時計が納められる。



それをポットに入れると、熱湯の中でたちまち懐中時計が溶け出し、仔牛のスープに金粉が浮かび上がる。それをカップに注いでいただく。海亀のスープは、イギリスでは150年ほど前はみんなが良く知るご馳走だったという。誰もが知っている物語を思い出させ、海亀を仔牛に代えながら、昔の美味に思いを馳せる大人のお伽噺の料理! 三つ目は「Sound of The Sea」と名付けられた「海辺への旅」。

小振りの標本箱に砂が敷かれ、その上にガラスが置かれ、平目とさばとあわびのマリネが並んでいる。上から



は貝で出汁を取った泡状のソースがふうわりとかけられている。シラスで作った食べられる砂も敷かれている。

そして、箱の脇にサービスがほら貝を置いてゆく。貝から覗いたイヤホンを耳に当てながら、魚介のマリネを召し上げて下さいという。言われるがままイヤホンを耳に当てると、打ち寄せる波の音とかもめの鳴き声、その遠くの汽船の汽笛が聴こえてくる。テーブルを囲む誰もが目を瞑る。全員が、波の音を聴きながら、昔、海へ出かけた時を思い出している。涙をこらえている仲間までいる。この「郷愁」はたまらない。ロンドンの片田舎からそれぞれの海辺へワープするのだ。

どの料理も、世界最新の調理器具と料理技術を駆使して、食べ手にファンタジーとノスタルジックな感動を与えてくれる。

生粋のロンドンっ子のヘストン・ブルメンタルは、なんと茶目っ気たっぷりな天才なんだろう!



ヤナギヤパリ事務所 所長 島村豊吉

フランスのペット事情とペットフード市場

<フランスのペット事情>

フランスでは 2024 年から、ペットの衝動買いを防ぐためにペットショップでのペットの販売禁止の法律が制定されました。この法律施行からは、犬と猫の入手には、認定されたブリーダーからか、保護施設から引き取られるか、認定されたペットショップのネットを介するかの方法でしか購入できなくなります。又、購入者に対しても「認定証」の取得が義務付けられます。購入時の食費／医療費／教育等コストを十分に考慮しないと購入できないということになり、又動物に対する虐待等は更に罰則が強化されます。フランスはヨーロッパで犬と猫の飼育が最も多い国ですが、同時に最も捨て犬と捨て猫の多い国でもあります。2021 年 11 月に可決された「ペットショップでの犬と猫の販売禁止」に関する法律の成立の背景には、そういった動物愛護の先進国でありながら、同時に動物の遺棄や虐待大国でもあるというパラドックスのなせるわざであり、動物を法的にどのように保護するかといった長年にわたる論争に関わる枠組みの裡でとらえなければなりません。コロナ禍による数度のロックダウンにより自由を奪われた人間たちが、犬の散歩だけは許されていたことをいいことに、好きでもない犬を飼い、そして更に悪いことに今年の夏のバカンスは解禁されたため、圧倒的に捨て犬が増えたのです。そして、今回このレポートを書くにあたり、ペットショップを数軒回りましたが、既に売り場には子猫や子犬を売っているところはありませんでした。友人の話によると、ペットショップで子猫や子犬を撮影していると、動物愛護団体と間違えられて、従業員が飛んできて、撮影したものを取り上げられるとのことでしたので、ちょっとビビっていましたが、その必要もありませんでした。

今、フランス人家庭の 50.5% は、何らかのペットを飼っており、その内の 43.5% が犬か猫です。「猫はフランス人にとって最愛の友人である」と言われるように、猫を飼う家庭が増え続けており、ここ 10 年で約 400 万匹 (5.5%) 増えています。猫の方が、本来手がかかりませんし、常に癒しの対象で、更にここ数年のコロナ禍の鬱屈した過剰なストレスのなかで更なる寵愛の地位を確固たるものにしています。

犬も猫ほどではありませんが小型犬の個数が中・大型犬にくらべて、特に都市部において増加しています。

しかしながら、2021 年度の犬の登録台帳によると、1 位はオーストラリアンシェパード、2 位はゴールデンレトリバー、3 位はベルギーシェパードと全て中型・大型犬となっています。日本の上位は全て小型犬ですので、この辺りは日本の住宅事情によるのでしょうか。



<フランスのペットフード市場>

フランスのペットフード市場においてはかなりの活況を示しています。フランス人のペットにかかる費用 (大部分が食費) は、2019 年調査で年間 800€ (約 11 万円) とされ、毎年 3% 平均で伸びています。2020 年のフランスのペットフード総生産量は 200 万トンで、前年比 7% 増。フランスでのペットフード販売量は 120 万トン (輸出: 80 万トン) で、ドライフード 87 万トン、ウェットフード 30 万トン、補完フード 3 万トンとなっています。又、ペットフードの原料のうち、160 万トンは EU からの原料を使用し、そのうちの 51% がフランス産の原料です。

しかしながら、ペットフード業界も人間の食に対する考え方の変化と同様に、動物たちへの安心安全を継続的に考える時代になっており、バランスの取れたプロテインの開発、グルテンフリー、BIO やビーガンフーズと言ったことがペットフード業界にも起こっています。そのため研究開発や工場のテクノロジーや物流の刷新のために莫大な投資が行われています。

また、ネスレ、マース、ヒルズと言ったペットフード業界最大手メーカーは、現場の獣医たちと共同で開発した「安全且つ健康で、バランスの取れた高級ペットフード」を開発して販売しています。



日本でペットフードの機械も販売しておりますヤナギヤとしても、長年培ってきましたスリミ等のテクノロジーを生かして、益々、個別化と差別化が進むペットフードにおいて、特にウェットフード分野で、ボールカッターを利用した攪拌・混合技術や各種の成型機械を、ヨーロッパ市場の中に投入できるのではないかと考えます。



皆様よろしくお願ひ致します。

インドから、宮城から、岡山から、地元から
ヤナギヤに新たな仲間が加わりました！



KIRAN KUMAR (キランクマル)
2022.4.1入社 26歳
カルーナータカ州バンガロール出身
VISVESVARAYA TECHNOLOGICAL
UNIVERSITY 航空工学科卒



太田 岳良 (おおたたから)
2022.4.1入社 25歳
岡山県出身
下関市立大学経済学部卒



清水 陽月 (しみずひかる)
2022.4.1入社 20歳
山口県出身
宇部高専電気工学科卒



奥田 拓也 (おくだたくや)
2022.2.1入社 24歳
宮城県出身
宮城調理製菓専門学校卒



インドと日本の懸け橋を！
フウリヤッパナワル マンジュナタ キラン クマル
HULIYAPPANAVARU MANJUNATH KIRAN KUMAR

日本に来る前からヤナギヤに入社したいと強く願っていましたので、本当に入社できてすごくうれしいと思っています。「これから私の新たな人生が始まるんだ」という思いで新入社員教育を受けましたが、実際にお客様のところに見学に行き、生産の様子を見学させて頂いたことで自分のこれからやるべき仕事もイメージできました。また、新入社員教育では柳屋社長から「何をやるにしても楽しくやること」「新しいことにチャレンジしてやってきたこと」について学びました。

私は社会人生活では「今までとは違って仕事をしながらどうやって遊んで、何を楽しみにすればいいのか」と考えていましたが、これからはインドのお客様へヤナギヤの技術を紹介して、その結びつきを広めてヤナギヤとの懸け橋となることをこれからの楽しみにしたいと思います。日本語も、もっとチャレンジして勉強して行こうと思います。皆様、これからもよろしくお願ひ致します。

■山口県内ユーザー様工場見学会

ご協力、誠に有難うございました。▼山口県萩市 株式会社村田蒲鋒店様

▼山口県下関市 林兼産業株式会社様



なんでも 掲示板

by Yanagiya

2022年2月～2022年5月情報

日刊工業新聞

長寿経営の秘訣が紹介されました！
4月4日の日刊工業新聞「不変と革新～長寿経営に向けて～」で社長インタビュー記事が掲載されました。「時代にマッチした会社しか生き残れない」から始まる記事には柳屋社長の経営に対する考え方が掲載されています。



「ヤナギヤとウクライナ」

山口県内企業ではウクライナと直接取引のある企業は少ないため、地元テレビ局より当社が取材を受けました。
柳屋社長からは「何よりも、お客様が無事であることを心から願っている。」というメッセージが報道されました。
また、当社としましても、ウクライナ情勢が回復し日常生活に戻ることができれば、生産機械稼働の復旧に協力して参りたいと思います。

「ロシアのウクライナ侵攻、県内企業へも影響」

NHK山口放送局 3/9放送
「情報維新！やまぐち」取材

KRY山口放送 3/31放送
「ニュースライブ」高松アナのインタビュー



メディア情報

全国法人会総連合情報誌「ほうじん」

全国法人会総連合が発行する機関誌「ほうじん2022年春号(4月1日発行)」の「私の経営哲学(第32回)」のコーナーで、柳屋社長が紹介されました。紹介記事では「相談されやすい企業でありたい」をテーマに、3ページにわたりQ&A方式で紹介されました。紹介記事につきましては、全国法人総連合のホームページで閲覧可能ですので、是非ご覧ください。



全国法人会総連合 検索

「ほうじん」は政治・経済・税制や健康・旅などの情報を満載した情報誌です。



ウクライナの人道支援へ 宇部市へ寄付

3月25日、ウクライナ人道危機対応と支援活動の為、宇部市に50万円を寄付させて頂きました。



篠崎宇部市長(左)と柳屋副社長



山口フィナンシャルグループ 前CEO 吉村 猛氏が社内講演



「企業・社員はどう変化するか」

3月28日、吉村猛氏(山口フィナンシャルグループ前CEO)をお招きし、社内講演会が開催されました。
ロシアのウクライナ侵攻やコロナ禍で世界的に何が起るか分からない状況下、元銀行員としての視点で、「経済環境・経営環境の変化」、「企業・社員はどう変化するか」をテーマに、「お客様に提供する価値とその向上を考える事」、「もろもろの激しい環境変化に対応しながら、あらゆる場面で変化をチャンスととらえ、自ら挑戦し変化していくことが重要」と話されました。



展示会御来場御礼(2月~5月)

第25回 野菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展
ファベックス2022
 The World Food And Beverage Great Expo 2022

FPHフライヤー 東京

4月13日(水)~15(金)、東京ビッグサイトで開催されたファベックス2022にFPHフライヤーを出展しました。



初出展!

金丸富貴堂
食品産業展示会
 2022

スチームオープン
 発泡機
 粉ふるい機

北海道

5月11日(水)~13(金)、北海道札幌市のアクセスサポロで開催された金丸富貴堂様主催の食品産業展示会に連続式スチームオープン・発泡機・自動計量式粉ふるい機を出展しました。



初出展!

JAPAN PACK 2022

FPHフライヤー スチームオープン 東京

2月15日(火)~18(金)、東京ビッグサイトで開催されたジャパンパックにFPHフライヤー及び連続式スチームオープンを初出展しました。まん延等防止措置が発令された中での開催により、通常の3分の1程度の来場者となりましたが、ヤナギヤブースにお越し頂きましたお客様、誠に有難うございました。



フードテック
 ジャパン 大阪

FPHフライヤー スチームオープン 大阪

2022年3月9日(水)~11(金)、インテックス大阪で開催されたフードテックジャパン大阪にFPHフライヤー、連続式スチームオープンを出展しました。



求人活動

続く「売り手市場」、
 厳しい採用活動

若旅 オンライン
 in YAMAGUCHI 2021
 企画: 西京銀行

若旅オンラインin Yamaguchiは、山口県内の企業視察と観光を同時に行い、交流人口の増加、就労・定住を促進する事業として西京銀行様が実施されているものです。

今回は72名の学生が東・西2コースに分かれて開催され、当社を含む西コースにはそのうち35名が参加されました。当社からは、柳屋社長の挨拶に続き、会社概要説明、新入社員2人による「新入社員の本音」についてお話をさせて頂きました。



モノづくり企業の魅力は、オンラインでは伝わりづらい事もあります。オンラインで説明を受けられた方も、是非直接訪問も検討してみてくださいね!

オンライン
 企業研究会



公立大学法人 山陽小野田市立
山口東京理科大学
 Sanyo-Onoda City University

山口東京理科大学主催のZOOMによる「オンライン企業研究会」に参加致しました。企業説明では、昨年の機械科卒業生である設計部の石岡さんと営業部の福崎さんが今のフレッシュな気持ちをお伝えさせて頂きました。



大学紹介パンフレットにも掲載されました!

山口東京理科大学では毎年、来年3月に卒業する高校生に向けて大学紹介パンフレットを作成し、「卒業生の進路」についても学科毎に卒業生1名の声が届けられています。今年は当社の新入社員「営業部の福崎さん」が、機械工学科卒業生の代表として取材を受けて掲載されました。

3 卒業後の進路

08

在学中に学んだことがそのまま業務に役立っている

株式会社ヤナギヤ 勤務 福崎 様 機械工学科 2021年3月卒業

講師やカーナビなどの水廻り製品をはじめ、お菓子など様々な食品を加工する機械の製造に携わっています。在学中に学んだ機械工作実習のボール盤加工や溶接の経験はそのまま業務に役立っています。生産量と電気の配線作業をする際に、基本的な電気の知識を活かすことができて、設計部の研修ではCADを使用するので作業がスムーズに行えました。在学中に学んだことは知っていたらいいほど役に立ち、会社の先輩方の説明も分かりやすくなり、理解が深まるのも早いんです。就職活動では先生方に面接練習をしていただき、自信が持てました。



工学科
 機械工学科

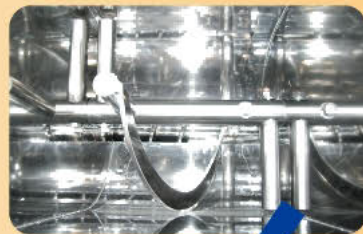
機能性食品やペットフードなど 原料混合・成形・乾燥、1台3役! ドライフード製造装置

少量・多品種生産に最適!

- コンパクトな装置設計により、省スペースにて設置可能です。
- 本機1台で、原料の混合・成形・乾燥を行うことが出来ます。
- 全ての生産工程が1人で行えますので省人化が図れます。
- 最小容量として1kgから商品の生産が可能であり、多品種少量生産に最適な装置です。
- チョッパー出口の穴径を取付変更することで、サイズの異なる多品種の製品が生産できます。
- 電気ヒーターを利用した熱風乾燥の為、製品への影響が少なく、また火災への心配も軽減できます。



①原料混合



③乾燥

④排出



独自の生産設備で様々な形状に対応! スティック・シート・2層シート製品



【表紙】「ペットは家族、ともに暮らすパートナー」

今やペットは家族も同然、家の中で一緒に暮らして人生を共に歩むパートナーでもあります。しかし、その人気の裏側では様々な問題もあるようです。国内では既に動物愛護法も改正されてきていますが、今年6月からは犬や猫の情報を記録した「マイクロチップ」の装着義務化も開始されます。また、ペットを取り巻く世界市場は約13兆円とも言われ、日本国内においてもその全体の市場は約1.5兆円というレポートがあります。ペットフードだけでも3,300億円以上で、その市場は水産練り製品市場に迫る勢いであり、そこには私たち食品機械メーカーにとっても大きなチャンスが生まれています。

ペットフードも既に人間基準のもの（あるいはそれ以上のもの）が求められ、アレルギー性、高機能性、高齢化用のプレミアムフードなど、生産現場にある様々なニーズに私たちは機械メーカーとしてお応えして参りたいと思います。



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 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)	〒103-0007 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 TEL (045) 511-1492 (代)	〒230-0051 FAX (045) 502-1248
関西支店	大阪府門真市桑才新町31-8 TEL (06) 6908-4475 (代)	〒571-0043 FAX (06) 6909-4880
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)	〒981-0103 FAX (022) 745-9908

