

willow

Yanagiya News

2023.1 vol.104
<https://ube-yanagiya.co.jp>



「飛耳長目」(イラスト:いわさきしょうこ)

Menu

- 年頭挨拶 代表取締役社長 柳屋芳雄
- カネテツデリカフーズ株式会社 会長 村上 健氏 講演会
- 展示会へのご案内
「2023モバックショウ」「第2回フードテックジャパン大阪」他
- 料理評論家 山本益博氏のフードトークpart3
「時すでにお鮓 その③」
- おいでませヤナギヤへ!
「マラ工科大学&山口東京理科大学2校が工場見学」
- 海外かまぼこ需要拡大へ
「林外務大臣が10カ国駐日大使と杉永蒲鉾(長崎県)を視察」
- なんでも掲示板
「メディア情報」
「展示会ご来場御礼」
「新卒採用企業説明会最前線」
「キャリア採用新入社員紹介」・・・etc.
- 「新製品 非加熱製品仕様 連続式発泡機」

2023 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
「お客様からの信頼」



新年おめでとうございます。

この3年間は“コロナ”という、私たちが接してきた中で最も厳しい時代を過ごしてきました。多くの社員がコロナになってしまいましたが、重症化せずに無事に全員復帰できたことは幸いでした。まだいつ終息するともわからない状況ですので、これからも注意深く対応していかなければいけないと思っています。

ヤナギヤとしてはこの3年間、コロナ禍にも負けず非常に飛躍出来た年だったと思います。この間に学んだことは「お客様の信頼を得ること」、それがビジネスにおける最大のチャンスであったと思います。いろいろな技術的なことや様々なことがあります、信頼をたくさん得ることが仕事につながっていく事だと私は身をもって感じています。例えばヤナギヤの技術がまだまだ未熟であったとしても、「ヤナギヤに頼めば何とかしてくれる」「ヤナギヤは直ぐに来てくれる」という事を続けていくことが、ビジネスでの勝利者となっていけるのかと考えます。

コロナ以外にも心配をすれば「食糧危機が来るのではないだろうか」「ウクライナの戦争はどうやって終わるのか」などと心配事はつきません。特に今の戦争においては世界の良識ある人たちがどう抑えていくのかという事になると思いますが、この終わり方をうまくすれば食糧

危機も乗り越えていけるはずですよ。

そして、ヤナギヤにとって「飛躍するチャンスがどこにあるのか」という事になりますが、今までやってきたことが徐々に実を結んで来ています。特に東京営業本部が担当している「米菓関係」、全社で取り組んでいる「菓関係」などが少しずつ芽吹きはじめています。これらは売上項目には無かったものですが、新たな業界にも広がっています。

これからも皆が持っている今の力で、新しいステップで、もう一段上の景色を見てみたいと思います。サッカーのワールドカップで言えば「ベスト 8」だと思いますが、ヤナギヤはやっと「ベスト 8」くらいになって参りました。そして、この「ベスト 8」の壁を乗り越えて、「ヤナギヤは日本の食品機械メーカーの雄」と言われるようになるように頑張りたいと思います。

私は本日48回目の年頭挨拶となりました。あと2年で社長業も50年となりますが、皆様、今年も1年、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。

今年の干支十二支は「卯」ということで、兎は跳ねる特徴があるため、景気が上向き、回復すると言われますが、ニュースでも株価は上がると言われています。株式市場にとっては相性の良い年のようです。ヤナギヤも飛び跳ねて、良い年になればと思います。





本年も何卒よろしくお願ひ申し上げます。

ヤナギヤは今、新たな技術をどんどん取り入れている時です。だからこそ失敗もあると思います。ただ、この失敗をしたときに「ヤナギヤは最後までやり遂げた」「良い機械になった」とお客様に言って頂けるようにすることが「信用」を勝ち取ることだと思います。

それから、私は今年で 64 歳になります。これからは若い人たちの力がどんどん必要になってきています。若い人たちが力を付けてこれからは中心となって活躍して頂くことを願っています。新しい業界には、新しい技術が必要です。お客様の信用を得ていくためにも、一つでも多くの経験を積み重ね、しっかり学んで参りたいと思います。

1 年間、頑張っていきたいと思いますので、皆様よろしくお願ひ申し上げます。



<乾杯>

ヤナギヤ労働組合
執行委員長 原田翔太

新年おめでとうございます。

先ほどは柳屋社長から48回目の挨拶というお話がありましたが、私は初めての挨拶となります。

10年前に私が入社した時と今の組立工場の様子を比べますと随分様子が変わりました。今はほとんどが完全オーダーメイドの製品が並び、新規の機械製作が多くなったとこの近年は特に感じています。新しい製作物には様々な問題点が付きものですが、その都度、関係各部署が集まって協議・検討し解決策を見出していくという事も近くで見ながら製作に携わっています。このような「みんなで力を合わせて一つのことをやっていく」という事が会社の発展につながっていくのだと思います。

私もまだ20代ではありますが、先輩、上司の方々の姿を見て今後成長していけたらと考えています。

1 年間、全社員が力を集結して頑張る参りますので皆様宜しくお願ひ申し上げます。

会社の発展と皆様のご健勝を祈念いたしまして乾杯！



<一本締> 監査役 小山民雄

新年おめでとうございます。

本日、皆様が挨拶に来られましたが、はっきり言いまして半分くらいの方がわかりません！それくらいヤナギヤも新陳代謝が活発に進んで若い会社になっているのだと感じました。

社長、副社長の挨拶で今年は兎のように飛び跳ねて飛躍してほしいとありました。チャンスは沢山あるといつも思っています。それは、人間は食べなければ生きていけないからです。ヤナギヤはその食べるための仕事に携わっているわけですから、知恵を出せば仕事はいくらでもあると信じています。

一本締めにて今年の健闘を祈りたいと思います。

それでは皆様、お手を拝借、ヨー！





おいしさ、ココロとカラダに。
カネテツ

ヤナギヤ講演会

カネテツデリカフーズ株式会社 会長 村上 健 氏を講師に迎えて



▲大ヒット中! 「ほぼシリーズ」“ほぼカニ&ほぼホタテ”
「ほぼカニ」は2022年日本ネーミング大賞最優秀賞受賞

昨年11月21日、カネテツデリカフーズ株式会社 会長 村上 健 氏を講師に迎え、当社本社にて社内勉強会が開催されました。村上会長は、日本経済に大きく貢献され、昨年90歳でこの世を去られた稲盛和夫氏の「盛和塾」で長年学ばれ、稲盛氏の考え方を自社経営に多く取り入れられています。この度の講演では、「カネテツが大切にしている考え方と経営システムについて」、経営の目的を実現するための必要な考え方である「フィロソフィについて」をテーマに、約2時間にわたりご講演いただきました。

「人は何のために働くのか」

レンガ積みの男へ「何をしているのか?」と問うと、「1. レンガを積んでいるんだ、見たら分かるだろ」「2. 食うために働いているのさ」「3. 後世に残る大聖堂を造っているんだ!」と、3つの答え方の中でどれが一番モチベーションが高いのかは明らかです。「働くモチベーションに影響を与える動機は何か?」盛和塾の稲盛塾長は、自分たちが作ったものが世の中でどうなっているのかという点が非常に大切なおっしゃっています。ですから、「ヤナギヤさんが水産加工機械をつくられて、私たちが商品を作って世界中のお客様に喜んでいただく、これは素晴らしい事ではないでしょうか。そう考えたら、もっと頑張ろうと思いませんか? Willow最新号のカニカマ特集は最高ですよ、世界の人たちを笑顔にしている証拠です。これがあるから頑張ろうと思った方が良くないですか?」そういうことを懇々と聞いてくれたのが稲盛さんです。

稲盛さんは、若い頃は開発から営業まで一人でやられて「もう一人の自分がいればいいのに」ということで編み出されたのが「アメーバ経営」です。また、そこは経営の目的を実現するための必要な考え方である「フィロソフィ」を実行する場でもあります。会社の中をいくつかの小さなアメーバ(小さな集団)に分け、それぞれのアメーバが自主独立で運営する仕組みです。社員全員が経営に参加することで、自らが所属するアメーバのため、会社全体の業績のために貢献しようという努力ができます。このような経営環境の実現を目指すことで経営者意識を持った人材を育成することが可能となります。

今カネテツでは、「コスト削減の取組」「生産性向上プロジェクト」「デジタル化+業務改善によって生産性を向上させるプロジェクト」によって、社員一人ひとりが生み出す付加価値を高める事で、市場の変化に適応した競争力を高めています。働き方を見直すことで「作業負担の軽減」や「社員の幸福度向上」につなげるためです。そして「GOOD JOB表彰」を設け、「コスト削減」や「時間短縮」の他、「売上最大」などに取り組んだ部署やチームを半期に1度表彰しています。



「カネテツフィロソフィ」について

カネテツには稲盛哲学の神髄である「成功のための方程式」全73項目が載った「カネテツフィロソフィ手帳」というものがあります。人生・仕事の結果は「考え方(-100~+100点)×熱意(0~100点)×能力(0~100点)」です。車で例えると、ハンドル・アクセル・エンジンとなります。いくらアクセルやエンジンが良くてもハンドルさばきがいい加減ならまともに運転できません。アクセルがあっても踏まなければ1mmも動きません。どんな車でもハンドル次第、アクセル次第、エンジン(能力) 次第ですが、能力は社会に出たら逆転することもあるので、考え方と熱意は重要だと考えています。特に「考え方」は悪い考え方ではマイナスになりますが、良い考え方を持てばマイナスになることはないということです。

カネテツ独自のフィロソフィとしては「心の状態をフローにする」ということです。携帯電話で言えば電波が圏内だとフロー、圏外がノンフローの状態です。「心の状態」には”ごきげん”と”不きげん”があり”ごきげん”だと機能が上がります。その”ごきげん”をつくるのも”不きげん”をつくるのも脳なのです。脳は心の中に目標があればその解決策を考え、テーマがない場合はストレスへ向かうことが多く嫌なことを思い出してしまいます。毎日予定を入れて忙しくする方が脳が目標に集中するので、健全であるといえます。そして、機能・パフォーマンス・コミュニケーションが下がった場合、今の状態のままではマズイと思った瞬間に脳はニュートラルに戻ろうとします。先ほど届いたラインに返信してみよう、何かしてみようかとポジティブな状態に戻ります。自分の感情に気付くだけでニュートラルに戻ることができますが、気付かなければ”不きげん”をまき散らすだけのノンフローな状態となります。フローな状態の先には、なんでうまくいったのかわからないけど、すごいパフォーマンスを出すことがあり、それをZONEの状態に入るといいます。一流のスポーツ選手はスポーツ心理学を学んでいて自分の状態をフローに戻す術を知っています。

<利他の心を判断基準にする>

私たちの心には“自分だけがよければいい”と考える「利己の心」と“自分を犠牲にしても他の人を助けよう”とする「利他の心」があります。「他力の風」は常に吹いています。「利他の心」に徹していると、人間の力を超えた「他力の風」を追い風のように受けることができます。しかし、その風を捕まえるためには常に自分の心を美しくしっかりと「利他の帆」を張っておかなくてはなりません。利己まみれの心では、「他力の風」を捕まえることはできません。聖人君主になれません。少しでもそうなりたいと思うことが大切です。

<ヤナギヤさんへ~強い情熱を持つ!~>

新しいことを始める時に一番大事なことは、それを成し遂げたいという情熱です。夢を実現できるか否かは途中であきらめるかどうかにかかっています。必要なのは強い情熱です。

ヤナギヤさんはスーパーニッチトップ企業だと思います。ほかに類を見ない技術をお持ちですから、世界の人々の健康に寄与する商品の生産機械を担い、更に強い情熱をもって取り組めば、本当に世界的企業に飛躍すること間違いなく確信しています。それが世界中のどれだけのの人に幸せを与えるかその先を見ていただいたら、ますますやる気が湧いてくると思います。

2023.1月～6月の主な出展予定展示会のご案内

※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お願い申し上げます。また、出展内容につきましても急遽変更の場合がありますのでご了承下さい。



<東京ビッグサイト>



<インテックス大阪>



<幕張メッセ>



MOBAC SHOW 2023

★展示会情報はこちらからご覧頂けます。

www.mobacshow.com

MOBAC SHOW 2023

国際製パン製菓
関連産業展
2/28(火)→3/3(金)
10:00-17:00
幕張メッセ

考えよう! 地球の未来と食の未来!

<出展予定機械>

- ◆ロコモーションパワーフライヤー
- ◆連続式スチームオープン&焼成実演
- ◆ポテト採取機「ドラムマッシャー」
- ◆発泡機 BM90 ◆擂潰機 RS27
- ◆自動計量式ふるい機



2022 3.8 [水] - 10 [金] 10:00-17:00
@インテックス大阪

<https://www.foodtechjapan.jp/osaka>

製品検索ページ
出展製品を検索する

第2回 フードテックジャパン 大阪

食品工場・飲食店の自動化・DX 展

【同時開催展】

第9回 インターフェックス Week 大阪
第9回 再生医療 EXPO [大阪]

<出展予定機械>

- ◆ロコモーションパワーフライヤー
- ◆連続式スチームオープン&焼成実演
- ◆発泡機 BM90
- ◆加熱・冷却式高速真空攪拌混合機
ボールカッター BC40C



ただいま計画中!

2023年 5月24日(水)→26日(金)
会期 10:00~17:00 (最終日は16:00まで)
24日・25日は商談中心のビジネスデー

<https://www.nikkanseibu-eve.com/food/>

第33回 西日本 食品産業創造展 '23

会場 西日本総合展示場新館
北九州市小倉北区浅野3-8-1

<出展予定機械>

- ◆連続式スチームオープン&焼成実演
- ◆発泡機 BM90
- ◆搾汁機エコノマイスター
- ◆擂潰機 RS27…ほか



ただいま計画中!

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

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN 2023

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

6/6(火)→9(金) 10:00-17:00 東京ビッグサイト 東1~8ホール

<出展予定機械>

- ◆ロコモーションパワーフライヤー
- ◆連続式スチームオープン&焼成実演
- ◆発泡機 BM90 ◆ボールカッター BC40C…ほか

「時すでにお鮓 その③」 6回シリーズ part3

料理評論家、山本益博氏の「FOOD TALK」6回シリーズの part 3 は「時すでにお鮓 その③」と題して、前号に引き続き「江戸前鮓」のお話です。

山本益博氏ご本人が、ここ数年、全国のお鮓屋さんを廻っての感想、問題点をお伝えします。

(株)マスヒロジャパン Mail: info@masuhiro.jp

https://www.masuhiroyamamoto.com

※文・写真：山本益博氏



1. 「時すでにお鮓」の本懐

「江戸前鮓」には「噛む文化」が宿っている。酢飯を土台にわさびをはさんで鮓種と一緒に握る「江戸前鮓」は、そもそも「飯」を美味しく食べる料理の一つである。いま、鮓屋も客もその酢飯を第一に考えているだろうか。日本全国ほとんどの鮓屋の酢飯が酢飯になっていない。白飯と見間違ふほどにそこはかたない酢加減で、鮓種を生かし切れていない。

そして鮓種への「隠し庖丁」は、本来、魚をより美味しくするためにあるはずだが、昨今は見栄えを優先した、ただ魚を柔らかくするだけの「飾り庖丁」になっている鮓種がほとんどである。これでは、握り鮓を食べる醍醐味がない。

さらに、「江戸前鮓」の握りにはお茶が最適なのだが、酒の品揃いは見事なのに、お茶に無頓着な鮓職人が多すぎる。

お茶には、酒以上の気を遣って欲しい。

「時すでにお鮓」の前回では、地方に在っても、店の佇まい、すし職人の所作、にぎりの仕事など、どこかに「江戸前鮓」の匂いがあるところを見つけた鮓屋をご紹介した。

そのために「ミシュラン」「ゴーエミヨ」の二つのガイドを参考に食べ歩いたのだが、「ミシュラン」は、店主の話をほとんどそのままに並べ、酢飯やお茶に対する感想が見当たらない。どの店もとても穏やかな記述に終始している。格付けは厳格なのに、これでは、読者の参考にならない。頼りになるのは星の数だけというようになってしまう。

一方「ゴーエミヨ」の記述は丁寧だが、これまた酢飯とお茶の評価はほとんどなし。ただし、どの店も褒めまくってばかりで、批評がない。中には的を射ているものも数多く見受けられるのだが、文章だけでは、20点満点の18点も16点も変わらないのだ。

私は優れた料理人を、いち早く「見つける」。その仕事ぶりを「見守る」。そして、時に「示唆する」。これが私に課せられた「使命」だと考えてきた。

今まで、誰でもできることを、誰もができないほど食

べ込む。これが私の仕事に対する「情熱」だった。料理に最大の敬意を払い、料理人、職人から、疎まれる評論家ではなく、慕われる客人になることを心掛けたい。

最後にもう一言。なにより店に通って「常連」になることが、お店で快適に一番美味しい鮓がいただける近道、いや唯一の道ではなからうか。

2. 横浜「はま田」

東京の「江戸前」のすし種や職人仕事の良き伝統が失われつつある今、昭和の鮓屋の仕事に憧れながら、それを実践している鮓屋が横浜にある。それが、関内・太田町の「はま田」である。

「つまみ」はわざわざ用意していない。昔の鮓屋の客はつけ台(カウンター)につくと、「親方、その魚、ちょっと切って」などと酒の肴を注文したものだった。

つまり、酒を飲まずに「にぎり」だけでも存分に楽しむ。「おまかせ」では白身から握られ、まぐろは赤身、ちゅうとろ、おおとろの3種だが、当節流行りの脂がたっぷりのったものではなく、香りの誠によいまぐろ。これが、小粒で口の中でほぐれる酢めしとの相性が抜群。これぞ、江戸前！と唸ってしまう。したがって、脂重視ののどぐろ、金目鯛はおいてない。つづく、こはだの締め具合も申し分ない。



はま田 主人 浜田剛さん

はま田「こはだ」



はま田「たまご」



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「アビシウス」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。



新橋「しみづ」種札



はま田「車海老」

そして、嬉しいのは、くるまえび。仕込みの際に湯がいた海老を甘酢に漬け込んである。これも立派な江戸前仕事。はまぐり、たこ、か

すご(小鯛)も仕事があるが、鯖のみ、締め加減がやや淡いのが残念。近頃の客に、しっかり締めたさばが敬遠されるからだろうか。

主人の浜田剛さんは、にぎりの上に後付けをしない、柑橘も絞ったり、振ったりしない。それだけ、すし種の魚の香りを大切にしている。にぎりをつけ台に置くときも、いちいち産地名を告げたりもしない。ただし、聞かれたら、即答してくれる。

さらに、はまぐり、あなごに塗るつめは、コクがあって美味しいこと!「江戸前」最高レベルの出来栄である。

この店当初は、「すきやばし次郎よこはま店」として、「次郎」出身の水谷八郎さんが握っていた。水谷さんが銀座に進出する際、その後を引き受けたのが、銀座「青木」出身の浜田さんである。浜田さんは、昭和のすし職人の名人を尊敬し、憧れ、毎日、腕を磨いている。1年先でも予約が取れない、または、おおとろやうになど高価な鮓種を売り物にするパブリーな鮓屋が好みの客には無縁の店である。

(予算; 2万2千円ほど)

3. 新橋「しみづ」

親方の清水邦浩さんは「新橋鶴八」出身のすし職人。その系統を辿ってゆくと、神保町「鶴八」柳橋「美家古」となる。私は、柳橋「美家古」から続いている「江戸前鮓」の伝統を四代に渡っていただいていることになる。

しみづ「かすご」



しみづ「こはだ」



その老舗の味がどこに連綿として伝わっているかという、「かすご」「こはだ」のひかりものの酢締め、それに「はまぐり」「あなご」のにぎりのうえにひく煮つめに顕著である。



しみづ「はまぐり」



しみづ「あなご」

店は新橋・烏森神社の境内の露地にある。はじめに出した店は、今の店のはす向かいにあった。看板の「しみづ」は、てんぷら「みかわ是山居」主人早乙女哲哉さんの手になる。

堂々たる体躯の清水さんだが、カウンター席8名の客への配慮、心遣いは憎いほど巧みである。朴訥のようであり、話好き。鷹揚に見えて、神経が細やか。お客の食べっぷりを見て、対応を変える。常連客とフリの客を分け隔てなく対応しながら、どちらも満足させてしまう。

品物の仕入れ、魚の仕込みと職人仕事にぬかりはなく、下拵えは準備万端なので心配がいらぬ。つけ場に立てば、お客に全神経を注げばいい。そんな境地で、今日も悠々と軽妙に鮓を握っている。これを「名人」と呼ばずしてなんとおもう。雑誌やテレビにまったく登場せず、雑音に惑わされずに、我が道を往く。

にぎりの姿は時代に反してやや大きめだが、鮓種と酢飯のバランスは絶妙。なんでも、脂ののりすぎた鮓種を厚めに切りつけばいいというものではない。握りに一切後付けをせず、柑橘も使わず、気品と色気がある。

いま、江戸の匂いのする、颯爽としたにぎりでは、「しみづ」の右に出るものはないのではなかろうか。

(予算; 2万5千円ほど)

しみづ「たまご」



マレーシア・マラ工科大学 19 名&山口東京理科大学 45 名がヤナギヤを見学



昨年 12 月 14 日、宇部高専に留学中のマレーシア・マラ工科大学の学生 17 名と同大学引率者 2 名及び宇部高専引率者 2 名が当社を訪れました。

会社概要説明後の工場見学では当社グローバル部員が直接英語で製作中の機械説明を行いました。が、学生さんたちは何事にも興味津々で、予定時間をオーバーしての見学となりました。

通訳と案内を務めたインド出身のキランクマル部員は地元紙「宇部日報」の取材に対し、「ヤナギヤの機械に興味を持ってくれたことはとても嬉しい。説明していても工場見学を楽しんでくれているのがよく分かった。将来彼らと一緒に仕事をすることがあれば更に嬉しい」と話しました。

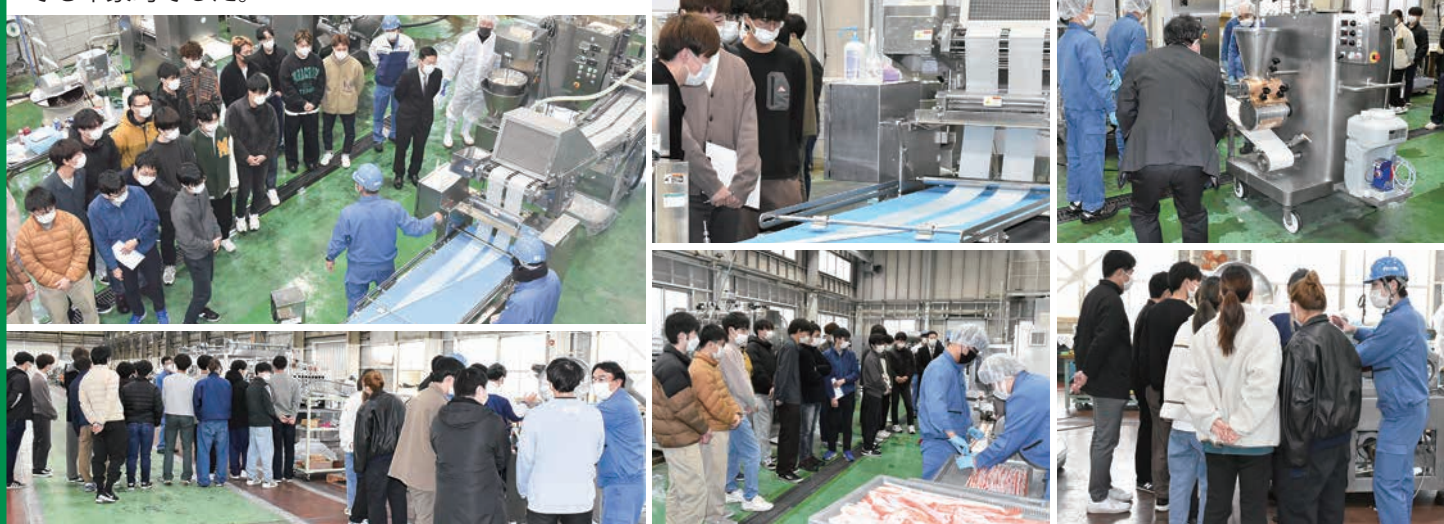


公立大学法人 山陽小野田市立
山口東京理科大学
Sanyo-Onoda City University

1 月 13 日、山口東京理科大学工学部機械工学科の 2 年生 43 名と引率者 2 名が当社を訪れました。同大学ではキャリア支援の一環として、山口県内の産業と企業の魅力について理解を深めるため、「企業見学ツアー」が企画されたものです。

当日は企業概要・技術本部の説明に加え海外戦略についてもお話させて頂き、当社の魅力を発信することで一人でも多くの学生さんがヤナギヤを就職先を選んで頂けるよう対応させて頂きました。

また、工場見学では「カニカマ製造装置テスト機」を実際に稼働させ、同大学出身の OB/OG が説明員となり、モノづくりの現場と合わせて見学して頂きました。説明を聞かれる皆さんの真剣な眼差しがとても印象的でした。



海外かまぼこ需要拡大へ

林外務大臣が10か国の駐日大使と共に杉永蒲鉾さん(長崎県)を視察



オランダ、シンガポール、タイ、インドネシア、ケニア、ポルトガル、ブラジル、マレーシア、ベトナム、アルゼンチン、10か国の駐日大使と
(写真提供：杉永蒲鉾様)

2022年11月12日、林芳正外務大臣は、地方の魅力を世界に発信する「地方を世界へ」プロジェクトとして10か国の駐日外交団と共に長崎県を訪問。

「地方を世界へ」プロジェクトは、外務大臣及び外務副大臣が、駐日外交団と共に我が国の地方を訪れ、駐日外交団に地方の魅力を体験してもらい、また、地域の方々との対話を通じて地方への理解を深めてもらい、外交団から自国民への発信を促すことにより、インバウンド需要を喚起し、地域の更なる活性化を目指すものです。

林大臣は午前、武井外務副大臣、大石賢吾長崎県知事、田上富久長崎市長及び駐日外交団と共に、長崎市内の旧グラバー住宅、大浦天主堂、杉永蒲鉾を視察。

その後、長崎の経済関係者と共に、地元食材を使った昼食をとりながら、長崎の魅力を地域経済の活性化に繋げていくための意見交換、午後からは多様な分野で長崎を拠点に活躍される10名の方々との間で、「長崎を世界へ」をテーマに車座対話を実施。

長崎駅では2022年9月23日に開業し、武雄温泉～長崎間の約66キロを最速23分で結ぶ西九州新幹線に関する説明を受け、実際に同新幹線にも乗車されました。

(※外務省ホームページ発表内容を引用。詳細は外務省ホームページへ)
(https://www.mofa.go.jp/mofaj/p_pd/pds/page1_001394.html)



▲杉永社長、大石長崎県知事、田上長崎市長がお出迎え



▲杉永社長と林外務大臣

▲ヤナギヤの機械を発見！
「傾倒式播漬機」に指さす林大臣



日本のソウルフードがかまぼこに興味深々

竹輪製造ライン

揚げ物製造ライン

焼きたての竹輪をご試食頂きました

(杉永社長のコメント)
竹輪製造ラインと揚げ物製造ラインを見学して頂きました。ご試食では皆様からたくさんの“美味しい”を頂戴しました！



長崎かんぼこが世界に！

■株式会社 杉永蒲鉾

1962年に創業、1986年に有限会社を設立し2014年に株式会社へ商号変更。長崎伝統の蒲鉾をはじめ、惣菜・業務用商品などを製造・販売。水産練製品の製造・販売は九州でもトップクラスであり、海外(シンガポール、香港、台湾等)への輸出も行っている。

■西九州新幹線

武雄温泉駅で新幹線「かもめ」と在来線特急「リレーかもめ」を同じホームで乗り換える「対面乗換方式」により博多と長崎を最速で1時間20分で結んでいる。西九州地区と福岡・中国・関西地区との更なる交流拡大をもたらし、西九州地区の振興と発展に大きく貢献するだけでなく、既に開業した鹿児島ルートと連携することにより、九州地域全体の更なる浮揚に重要な役割を果たすことが期待されている。

なんでも 掲示板

by Yanagiya

2022年11月～2022年12月情報

工場見学



(一社)山口県発明協会では11月11日、知的財産権等の普及啓発の一環として、会員向けに県内企業工場見学会が開催され当社を訪問されました。参加者は会員企業11名と山口県発明協会2名の13名で、工場見学後の協会のアンケートでは次のような感想が寄せられました。

メディア情報



2022.11月号
やまぐち経済月報

一般財団法人山口経済研究が発行されている機関誌「やまぐち経済月報」2022.11月号で、「熱意のあるチャレンジ精神と創意工夫で、お客様第一主義を貫く姿勢が成長の原動力!」というタイトルで、柳屋社長のインタビュー記事が紹介されました。



【参加者アンケート（見学後の感想より）】

- ◆工場見学で見せて頂いた機械のどれもが、進化、変化を何度も繰り返し行われており、ノウハウの詰まった商品ばかりで、素晴らしく、感動しました。
- ◆特殊案件を業務のメインとする中で、設計者と工場作業者の人数の比率や外注を使った組立体制など、とても参考になった。
- ◆製作の機械はオーダーメイドで、一人一人が組立を行っており、非常に手間をかけて顧客のニーズに合う機械を製作していた。
- ◆社長のお話、「絶対に必要とされる企業」であり続ける条件について、特に興味を持ちました。
- ◆生き残れる企業となるためには、提案型企業であること、お客様のニーズにお応えし、イノベーションを続けることが必要と実感できました。

山口周南レディースカップ 柳屋社長が「フロアマ」に出場!



昨年11月に山口県の周南カントリー倶楽部で開催されたJLPGAステップアップツアー「山口周南レディースカップ」の「フロアマ競技大会」に柳屋社長が参加しました。フロアマで同伴だった「高木萌衣プロ」は大会初日に「69」のラウンドで単独首位発進でしたが、残念ながら最終結果は12位でした。



profile たかぎめい
高木萌衣(1996年12月生まれ26歳)
大阪府堺市出身
2022メルセデスランキング(92位)
年間獲得賞金
¥9,328,000(90位)
2023出場資格QT
ランキング42位

採用活動

続く売り手市場
2024年度新卒
採用活動スタート!



2024年3月に大学・高専卒業予定者の採用活動がスタートしました。

2022.12月 山口東京理科大学での説明会

キャリア採用

設計部

2023年1月16日入社(33才)
金村進路(かねむらしんじ)

ヤナギヤ設計部に新たな仲間が加わりました。皆さんよろしくお願い致します。



(祝)はたち

関東支店営業部 サービス課
金子真也

20歳になりました事を一つの節目として、より一層社会人としての自覚を持ち、責任ある行動を心がけようと思います。まだまだ未熟ではありますが、今後ともご指導よろしくお願い致します。



第10回ニッポン豆腐屋サミット in 千葉



豆腐品評価の様子

昨年10月29、30日の両日、千葉市の幕張国際研修センターを会場に「第10回ニッポン豆腐屋サミット」及び「第6回全国豆腐品評会」が開催されました。全国の豆腐製造事業者様、関連事業者様、ご来賓等、併せて303名の参加があり、当社からは関東支店営業課の藤井勇輝が出席させて頂きました。

懇親会では「日本の豆腐文化を守る議員連盟」の会長である林外務大臣や幹事長の片山さつき参議院議員らが参加され、林会長は挨拶の中で、「この会に参加したのは柳屋さんに誘われたのがきっかけです！」と話されました。

インターンシップ

2022.12月

小野田工業高校2年生3名が参加！

【参加者のコメント】

「実際に工場で作業をしてみて製品の製造過程もわかり、ものづくりの楽しさやみんなで力を合わせて作業する大切さを学ぶことができました。食品加工機械に部品を付ける作業では、部品一つ一つに役割があることを知り、一つも無駄なものはないことがわかりました。社員食堂の昼食がとてもおいしくて、仕事をした後のごはんはこんなに美味しいということも印象に残っています。担当していただいた原田さんは、まだ若いのに班長をされていて、みんなをまとめている姿を見てとてもカッコいいなと思いました。」



【担当者、原田翔太のコメント】
インターンシップで、初めて担当者として対応させて頂きました。工場なので安全第一ですが、その上で楽しんでもらえるのはどんなことだろう、と想像しながら計画しました。

私自身、機械を組むのが好きなので、それを体験してもらうこと、単純な作業だけでなく、自分たちで考えて行動してもらうことを重視し、私たちは危険なことをしないように見守るというスタンスをとって対応させて頂きました。いつか一緒に仕事ができる日が来ることを楽しみにしています。

展示会へのご来場、誠に有難うございました（11月～12月）

フードメッセ in にいがた2022 **新潟**

11月9日(水)～11日(金)、朱鷺メッセで開催された「フードメッセ in にいがた2022」にパワーフライヤー(ロコモーション搬送)、スチームオープン、発泡機、搾汁機エコノマイスター、播漬機RS27を出展しました。

第32回西日本食品産業創造展'22 **福岡**

11月16日(水)～18(金)、マリンメッセ福岡で開催された「西日本食品産業創造展'22」にスチームオープン、エコノマイスター、発泡機、播漬機RS10を出展しました。

フードテック Week 東京 **千葉**

12月7日(水)～9日(金)、幕張メッセで開催された「フードテック東京」にFPHフライヤー、スチームオープン、搾汁機ツインマイスター、発泡機BM90、ボールカッターBC40C、播漬機RS27を出展しました。

国際粉体工業展東京2022 **東京**

12月7日(水)～9(金)、東京ビッグサイトで開催された「国際粉体工業展」にマイクロミックス、乳鉢式マイクロミックス、スタンプ式粉砕機、BC1を出展しました。

分解・洗浄が簡単になりました!
安全性・機能性アップ!

発泡機

非加熱製品仕様
新発売!

簡単に分解、全ての部品洗浄が可能です



特殊シール部は高性能プラスチック材を使用

←通常仕様はメカニカルシール仕様(完全密閉式)

非加熱製品仕様では原液そのものをシール材とする考えで、内圧による外側から原液への進入を防ぐ構造としました。(テストでの液漏れはありませんでした)

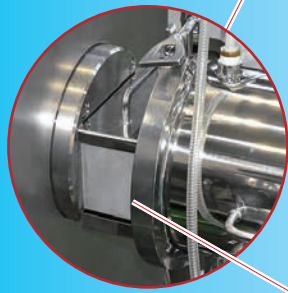
非加熱製品用発泡機 BM150の出荷前検査のため、某社2名のご担当者が来社され、実際に原料を流してテスト運転が行なわれました。本機は2台目の追加発注という事で、予定通りのテスト結果でした。

テストには、当社から営業担当者である東京営業本部営業課長柳屋、本装置の設計担当者である伊藤、サポートに本年度の新入社員で研修中の太田が対応させて頂きました。

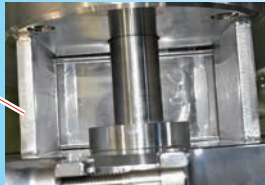
(←右からヤナギヤ太田、設計担当 伊藤)



BM150タイプ
非加熱製品仕様



▼液受け



【表紙】「飛耳長目」

1月号のタイトルは今年の干支にちなんで、「飛耳長目」としました。

「飛耳長目」とは、【「飛耳」は遠くの音を聞くことができる耳。「長目」は遠くまでよく見通す目。物事の観察に鋭敏で、見聞が広く精通していること。観察力や情報の収集力があり、物事に通じていることの形容。】と辞書には記されています。

山口県ではその昔、明治維新に深く関わった長州藩士の学び舎に吉田松陰を師とする「松下村塾」があります。吉田松陰先生は自分が見聞したことや他人から見聞したことを「飛耳長目録」に全て書き綴り、ここでの教えとして「行動を起こすには正確な情報が必要で、遠くの事をよく見聞きする耳や目で敏感に観察しなければならない」ということを教えていました。

私たちヤナギヤも、うさぎの大きく長い耳のように、耳を大きくして皆様の声をお聞きして皆様のお役に立っ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) 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	宮城県宮城郡利町森郷字新太子堂159-1 TEL (022) 745-9907 (代) FAX (022) 745-9908	〒981-0103

