

willow

Yanagiya News

2023.7 vol.105
<https://ube-yanagiya.co.jp>



「社員旅行”奈良の旅”」（イラスト：いわさきしょうこ）

Menu

- 新潟に新たなサービス拠点開設「新潟 鐙(あぶみ)ステーション」
- ヤナギヤ史上最大の電気フライヤー
「光加熱式パワーフライヤー」を納品!
- ヤナギヤの未来をつなぐ「常盤寮」が完成!
- 2023年度新入社員紹介&県内ユーザー工場見学
- 料理評論家 山本益博氏のフードトークpart4
「世界最高のレストランの旅1.パリ篇」
- ご来場御礼「FOOMA JAPAN 2023」
- 2023下半年ヤナギヤ出展展示会へのご案内
- なんでも掲示板
「メディア情報」
「展示会ご来場御礼」
「本社社員旅行(奈良・大阪の旅)& 関東支店社員旅行」
「キャリア採用新入社員紹介」・・・etc.
- 使用方法はアイデア次第!「光加熱技術」

あぶみ
新潟 鐙ステーション開所のご案内

ご挨拶

このたび、新潟駅近くの中央区鐙に新たなサービス拠点として「新潟 鐙（あぶみ）ステーション」を開所いたしました。

今日まで長きにわたり、新潟地区は関東支店（横浜）より営業・サービス対応して参りましたが、近年における幅広い業界ユーザー様の多様化するニーズに伴いまして、更なるお客様満足度向上のために新拠点を設置するに至りました。鐙ステーションには車両や修理部品などを準備し、スタッフが常駐し、新潟地区における素早い対応を図って参りたいと思います。

また、新潟地区の冬は雪深く厳しい季節となり、関東からの車での移動では時間が掛かり危険も伴いますが、新潟駅を利用することで関東支店からの移動も安全に行なえ、時間も距離感も短くなり、ヤナギヤを今以上に身近に感じて頂くことが出来るのではないかと思います。

新潟地区のお客様、近県のお客様、今後は「鐙の地」をお客様との中継ポイントとして活用することで、更なるより良いサービスをお届けして参りたいと思います。

何卒よろしくお願ひ申し上げます。

株式会社ヤナギヤ
代表取締役社長 柳屋 芳雄



新潟営業担当者から一言

関東支店営業課長 西本拓人



皆様のご要望にお応えできますようサービス課と連携し誠心誠意努力する所存です。お近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。

東京営業本部営業課長 柳屋 剛



より一層ヤナギヤを身近に感じて頂けるよう努めて参りますので、お困りごとが御座いましたら是非お気軽にお問い合わせください。

▼関東支店 営業サービス課スタッフ紹介

（後列左から）課長 井上昌幸、主任 三隅真一、徳原夏樹、主任 青木優彰
（前列左から）課長 佐々木一秀、田中春斗、係長 石川雄一郎、金子真也



（住所）〒950-0913
新潟県新潟市中央区鐙 2 丁目 14 番 22 号
TEL 025-333-9580 FAX 025-333-9590
（※開通は 8 月以降を予定しています）





おいしさを、未来へ。

SDGs

ヤナギヤ史上最大の光加熱式パワーフライヤー

ガスから電気へ！

「カリッこいわし」フライヤー



▲発売 20 周年！大人気のお魚スナック菓子「カリッこいわし」の製造ライン

世界最大!?の電気源フライヤーを納品 作業の安全確保、CO2 排出軽減も考慮

水産ねり製品・食品メーカーの一正蒲鉾（新潟市、野崎正博社長）様では、発売 20 周年となる大ヒット商品「カリッこいわし」の生産設備の見直しにおいて、作業の安全性と二酸化炭素排出軽減を考慮し、従来のガス式フライヤーを電気式へとリニューアルされました。

当社より納品された「パワーフライヤー」は、全長約 20 メートル、毎時 400 キロの生産能力を有する大型電気式連続高温フライヤーで、当社史上過去最大となる「光加熱による電気式フライヤー」となりました。

電気式では難しいとされてきた高温加熱ですが、高効率「光加熱技術」の進化により、ガス式と比べて輻射熱が抑えられ、作業環境の改善が図れ、二酸化炭素の排出量軽減にもつながる等、多くのメリットが期待できることから本機の導入となりました。

パワーフライヤーは 2016 年にデビュー。IHでは対応が難しい高温領域での連続運転を可能としたフライヤーであり、温度設定は低温から高温まで自由自在に行え、練り製品の揚げ物をはじめ米菓やスナック菓子など幅広く利用されています。

一正蒲鉾様ではこれまで、当社製のガス式フライヤーで「カリッこ」を製造されていましたが、「カリッこ」事業の基盤整備に向けて、新技術を含めた設備更新が求められ、防災安全の観点からもエネルギー源を従来のガスから電力に転換することを選択されました。

【一正蒲鉾様のコメント】

「生産性向上」、「安全性確保」、「CO2 排出削減」という生産面の改善は大いに期待するところです。また、排出区分がガス燃焼による「Scope 1」から、電力使用による「Scope 2」に変わること、CO2 排出量削減施策も展開しやすいとも考えています。



<出荷前のパワーフライヤー 当社第 1 工場内>



「カリッこ」シリーズは、魚のすり身を油で揚げて、カリッと硬め食感に仕上げた。歯で割れやすいギザギザ形状で食べやすい。種類はイワシ、エビ、海藻（ワカメとヒジキ）がある。揚げ油は、さらつと軽い風味が特長で健康にも良いさらさらキャノーラ油健康プラスを使用。カルシウムやビタミンも多く含んだ栄養機能性食品である。2002年に誕生し、発売20周年を超えた。おやつからつまみまで、幅広く愛されるロングセラー商品。

「常盤寮」完成！

集まれ、市外・県外の若者！

宇部市の“オアシス”「ときわ公園」近くに、ヤナギヤの未来を担う若者たちのために新たな居住施設が完成し、「常盤寮」と命名されました。市外・県外出身の若手社員が安心して働きやすい環境づくりをサポートするために建設が計画されたもので、昨年9月末に着工、今年3月末に12部屋から成る新たな居住空間が誕生しました。

ときわ公園へ散歩に出かけられる距離にあり、通勤にも車で約10分、山口宇部空港までは約5分という便利な位置にあり、部屋からは広々とした景色が見渡せ環境も抜群です。

市外・県外からの採用応募に向けてより良い条件が整いましたので、今後は幅広い採用活動を行って参りたいと思います。

ヤナギヤの未来は私たちにお任せください！



現在入居中の6名



▲常盤寮からの眺望（直ぐ近くに瀬戸内海）

▼部屋内設備も入居前から整った状態



▲エアコン／ベッド

▼駐車場

▼駐輪場／玄関

▼モニター ▼クローゼット

▼冷蔵庫

▼IH／シンク



令和5年度
株式会社ヤナギヤ入社式



2023年度 新入社員紹介

今年度は3名の新入社員が入社いたしました。
新入社員研修や社外セミナーでの研修を終え、
現在1年間の社内研修中です。

3名とも18歳であり、高卒ルーキー即戦力！
とはいきませんが、毎日が勉強中のヤナギヤのフ
レッシュで元気のいい社会人1年生を、皆様よ
ろしくお願い申し上げます。



1年間の社内研修がスタート、まずは基本的なことから
※指導者は製造部藤永課長(左)と村上課長(右)



【自己紹介】山崎弘人(やまさきひろと)
(出身校) 周防大島高等学校
(年齢) 18歳 (星座) 牡羊座
(血液型) B型
(趣味・特技) サッカー
(好きな言葉) 「ありがとう」
(社会人生活2カ月を終えて今、思うこと)

4月から社会人として新たな一歩を踏み出し、この
2か月間はとても覚えることが多く大変でしたが、職
場の雰囲気も良く楽しく仕事に取り組んでいます。
そして、とてもやりがいのある仕事だと思っています。



宇部日報のインタビューに答える山崎さん



新入社員研修で林兼産業株式会社(下関市)様を見学
—ご協力頂き誠に有難うございました—



▲魚肉ソーセージラインや
原料工程でボールカッターを見学



【自己紹介】富岡聖矢(とみおかせいや)
(出身校) 宇部工業高等学校
(年齢) 18歳 (星座) 水瓶座 (血液型) A型
(好きな言葉) 為せば成る為さねば成らぬ何事も
(趣味・特技) 読書・ルービックキューブ
(社会人生活2カ月を終えて今、思うこと)

学校では決して経験することのなかった失敗の
数々、機械の知識や工具の使い方、そして怪我をしないための注意点
など沢山の事を知り、日々過ごしていく中で覚えることは沢山あり大
変です。しかし、自分の行きたいと決めた就職先だという事もあり、
学校での勉強より苦で無く、逆に学ぶことを楽しく感じ、充実した日々
を送ることが出来ていると思います。

また、会社の先輩方や上司の方々には優しく、質問すればとても熱心
に自分が理解するまで教えて下さるので技術や知識が日々向上してい
ると感じています。



【自己紹介】河村 一(かわむらはじめ)
(出身校) 宇部鴻城高等学校
(年齢) 18歳 (星座) 天秤座 (血液型) B型
(好きな言葉) 「志」(趣味・特技) ドライブ
(社会人生活2カ月を終えて今、思うこと)

入社して2カ月が経過し、とても楽しく充実した
生活が出来ていると思います。先輩方からよく声を
かけてもらって、分からないことは直ぐに聞いてと
てもいい環境で仕事が出来ています。

掲載されたインタビュー記事(2023.5.2 宇部日報)

入寮第一号となった4
月入社の方山崎弘人さん
(18)は「社会人となり
一人暮らしは不安だった
が、寮には先輩がいるの
で不安なく新生活を始め
られた。新築で家電も完
備されていて、海も見え
る高台にあるので快適に
暮らせている。いい社会
人生活のスタートが切れ
たし、早く先輩と一緒に
やわがいのある仕事をし
ていきたい」と話した。
(久保)

料理評論家 山本益博氏の **FOOD TALK** 世界最高のレストランの旅

今回の「FOOD TALK」は、山本益博氏のフランス料理に対するご自身の原点となった思いやエピソード、最初に食べたフランス料理の実感などについて「世界最高のレストランの旅 (1. パリ篇)」と題してご紹介いたします。

※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>

本物のフォアグラを食べてみたい、 最高のトリュフに出会いたい

1973年10月21日、私は羽田からヨーロッパへ旅立ちました。これが「世界最高のレストランの旅」の始まりでした。

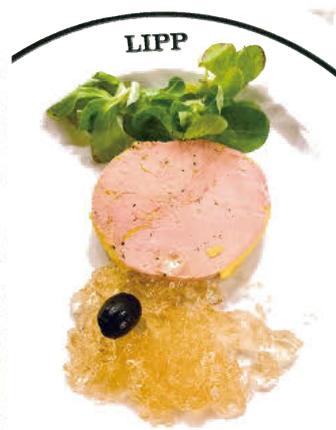
今から、ちょうど50年前、25歳の時です。フランス料理の本物の最高が知りたい、この一心でした。当時、フランス料理の本を読めば「キャビア、フォアグラ、トリュフ」が世界の三大珍味と書かれていましたが、例えば「フォアグラ」、当時日本で味わえるフォアグラと言えば、缶詰に入ったものか、陶器の壺に詰められたものでした。レストランで食べてもフォアグラの脂が酸化していて、美味しいとはとても思えませんでしたし、そのフォアグラのテリーヌの中央にある黒い物体がトリュフと言われても、食べてみれば香りも味も失せていて、消し炭同然でした。

フランス料理の本場へ出かけて、本物のフォアグラを食べてみたい、最高のトリュフに出会いたい、これが食べ歩きの旅の動機でした。レストランで食べるなら、パリの「トゥールダルジャン」か「ラセル」か「グランヴェフル」に決めていました。3軒とも「ミシュラン」の3ツ星で申し分ないでしょう。辻静雄の「ヨーロッパの味」(保育社刊)「パリの料亭(れすとらん)」(柴田書店刊)を何度も何度も読み返し、第1候補は「トゥール・ダルジャン」に決めました。ところが、クレジットカードを持っていないので、日本から予約ができない。仕方なく、パリに着いて、ホテルのコンシェルジュにお願いすること

に決め、パリに着いた晩は、予約のいない店に出かけることにし、地下鉄に乗って、サンジェルマン・デプレにある「ブラッスリー リップ」に向かいました。



ブラッスリー リップ



リップ フォアグラ



クラシックな高級食堂「リップ食堂」

ブラッスリーとは「ビール醸造所」が語源で、アルザス料理が売り物のクラシックな高級食堂といった感じでした。このメニューに「ストラスブール産のフォアグラ」がありました。さらに、本日の料理には「ソール(舌平目) ムニエル」が載っていました。「舌平目」は、フランス料理では、鯛や平目よりも高級な魚と言われていましたが、日本でいただく「舌平目」は「くつぞこ」などとも呼ばれる下魚扱いで、とても美味しいと思われる逸品には出会えませんでした。



辻静雄ヨーロッパの味
1965年刊

トゥール・ダルジャンの紹介

「1. パリ篇」

パリの3つ星「プレキャトラン」のテーブルで、ワインリストに目を通す山本益博氏



プロフィール (1948年4月11日生まれ、75歳)

株式会社マスヒ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。食したフランス料理は4,000食を超える。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。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。

前菜に「フォアグラ」主菜に「舌平目」、これが私が食べた本場の最初のフランス料理でした。「フォアグラ」はねっとりとした舌ざわりで、香り高く、その香りは「鴨の脂」の香りでした。「ソールムニエル」は、ドーバー産の舌平目の身が厚く、バターがなんとも香ばしく、舌平目の白身とバターが渾然一体の味わい、舌平目だけでなくバターも、それまで日本で食べていたものとは全く違うものでした。

本場で本物に出会うと、それまでの疑問が、それこそ一瞬にして解決することを実感するのですね。



トゥールダルジャン メニュー

せんでした。

かつて、北大路魯山人が、この料理に持参した醤油をかけて食べたというエピソードが残されていますが、分かるような気持ちもしました。でも、この話本当であれば、その態度はいささか不遜ですね。フランス料理の古典料理、それもヨーロッパ随一のレストランへの敬意が感じられませんか。

「郷に入ったら、郷に従え」の理屈から言えば、鴨料理を食べたというより、フランス料理の「伝統」を食べたということでしょうか。1羽の鴨の生命を解体してから、それをすべて皿に戻す、収斂する、これがフランス料理の哲学なのです。

その後、1980年代に、二度出かけました。しかしながら、印象は変わりませんでした。そうして、私のフランス料理地図の視界からも消え失せ、「ミシュラン」では星が減り、いつしか掲載もされなくなりました。

ところが、近年、主人が代替わりしてシェフも交代し、「ミシュラン」ガイドの対抗馬「ゴ・エ・ミヨ」の2018年版で高評価を得るようになりました。そこで、心機一転、2018年5月、本当に久しぶりに「トゥールダルジャン」へ出かけてみました。客層にはアジア人があちこちのテーブルに座り、雰囲気は随分と違いましたが、エレガントなサービスは相も変わらず、お客様を王様のようにもてなす心遣いは素晴らしいものでした。メニューには、新傾向の料理があちこちに見え、さらに前菜から鴨が登場する「鴨尽くし」のコース料理まで載っていて、新生「トゥールダルジャン」をアピールしています。やはり、フランス料理の伝統へは、最大の敬意を払うに値します。(ミシュランではその後復活して、2023年版では1つ星です)

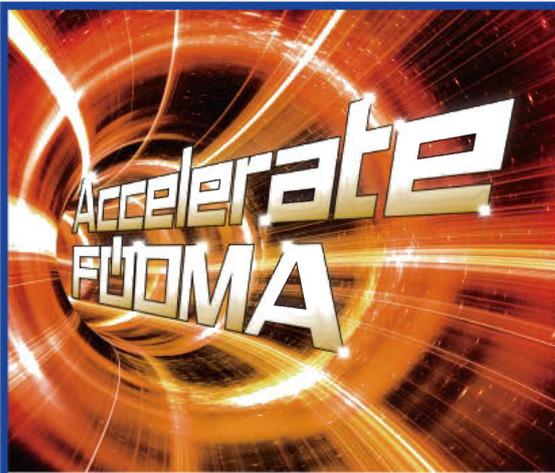


トゥールダルジャン店内

「トゥールダルジャン」は、旅の最後の晩に出かけました。前年、昭和天皇が「トゥールダルジャン」で食事したことで、日本でも有名になりました。映画「バベットの晩餐」では「トゥールダルジャン」の前身「カフェ・アンダレ」として登場しますが、パリ最古の、いやフランスで最も由緒あるレストランです。

「フォアグラ」はすでに「ブラスリーリップ」とヴィエンヌの「ピラミッド」で解決済みで、「トリュフ」は1月2月が旬のため、「トゥールダルジャン」のお目当ては昭和天皇も召し上がられた「鴨料理」でした。鴨をローストし、身を捌いたあとの骨を万力にかけて、血を絞り出し、それをソースに使う名物料理です。この料理を考え出したのが、フレデリックという料理人で、彼が調理する姿が描かれた絵葉書に、食べた鴨のナンバーがプリントされ、記念に手渡されます。

正直言って、舌鼓を打つほどの美味しさは感じられま



世界最大級の食品製造総合展

▲スチームオープン（展示機）

▲開会レセプションでの受賞記念写真

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

世界最大級の食品製造総合展に 10 万人！
ご来場、誠に有難うございました

FOOMA2023は、6月6日から9日までの4日間、東京ビッグサイト東館1~8ホール全館を会場に969社が出展して開催されました。

総来場者数は10万6,104人を数え、その内、海外からも3,178人が来場され、最盛期には届かなかったものの海外来場者数も大きく回復して、久々に活況を取り戻したFOOMAとなりました。

この度のFOOMA JAPAN 2023では、開催テーマに「Accelerate FOOMA」FOOMAを加速させる。」が掲げられ、「多様化する食シーンへの課題を速やかに解決したい」「最新技術の魅力を幅広くアピールし、ビジネスをさらに加速させたい」そして、「変革期にある食品産業界のニーズに迅速に応えたい」という主催者の思いが込められた開催でした。

当社におきましては、このたびも例年通り、花木工業様、長沼製作所様との共同出展ブースにて皆さまをお迎えさせて頂きました。

今回、当社の出展内容は「ヤナギヤの技術」をテーマとして、「光加熱技術」、「原料処理技術」、「発泡技術」、「搾汁技術」を掲げ、様々な工程でご利用いただける合計7機種及び表面焼きと画像識別デモ運転による展示を行いました。

会期中は大変多くのご来場を賜り誠に有難うございました。接客並びに装置説明におきましては、ブース内混雑によって十分な対応が出来なかったことをお詫び申し上げます。また、皆様からの展示機以外の最新情報へのお問い合わせにつきましてもスタッフ一同お待ちしております。

ヤナギヤ「スチームオープン」が FOOMAアワード「審査員会賞」を受賞



▼NHYブース：(N) 長沼製作所 (H) 花木工業 (Y) ヤナギヤ



▼左から弊社社長、海内社長（花木工業）、長沼会長（長沼製作所）



ヤナギヤ出展予定展示会情報 (2023.9月～12月)

只今、出展準備中！皆様のお越しを心よりお待ちしております。



惣菜・デリカJAPAN

惣菜製造自動化・設備機器展

小間番号 未定

2023.9.20 WED-22 FRI 10:00～17:00

東京ビッグサイト【東ホール】

中食・惣菜製造に特化した専門展示会



小間番号 **5-512**

JAPAN PACK

日本包装産業展

2023.10.3 TUE - 6 FRI 10:00～17:00

東京ビッグサイト【東2～6ホール】



フードメッセ in にいがた2023

2023.11.8 WED-10 FRI 10:00～17:00

(最終日は16:00まで)

小間番号 未定

朱鷺メッセ新潟コンベンションセンター



先端テクノロジーで食品業界の自動化・DXを実現！

第4回 **フードテック Week 東京**

2023.12.6 WED-8 FRI 10:00～17:00

(最終日は16:00まで)

小間番号 未定

【同時開催展】

第2回 **スマートレストラン EXPO**
飲食店の自動化・DX展



【同時開催展】

第8回 **ドリンク ジャパン**

飲料 液状食品 開発・製造展



POWTEX[®] 2023

The 15th International Powder Technology Exhibition Osaka



リアルと
オンラインの
ハイブリッド開催

国際粉体工業展
大阪 2023

未来を
つくる **PX**

小間番号 未定

2023年10月11日(水)～13日(金)

10:00～17:00 [最終日13日(金)は16:30まで]

インテックス大阪(南港)4・5号館



なんでも 掲示板

2023年2月～2023年6月情報

nippon.com で紹介されました！ ニッポンドットコム

4月19日、海外の方にもっと日本をしてもらうためのウェブメディア「ニッポンドットコム」で、「カニカマ製造装置で世界シェア7割ーヤナギヤ:ニッチな市場でとことん顧客に寄り添う製品開発とメンテナンス」として紹介されました。

詳細はウェブサイトをご覧ください。

<https://www.nippon.com/ja/japan-topics/c00625/>



メディア情報

NewsPicsで紹介されました！

日本のソーシャル型オンライン経済メディア、ニュースサイトであるnewspicksで4月22日～3回にわたり、当社が紹介されました。是非ご覧ください。

- *カニカマを世界に普及させた老舗装置メーカーの復活劇
- *グローバルニッチを狙った金平糖経営とは
- *震災でもコロナでも「修理」に行く…地道な経営戦略が最後に笑う

https://newspicks.com/news/8350797/body/?pref=search_166095



2023/4/22
震災でもコロナでも「修理」に行く…地道な経営戦略が最後に笑う



2023/4/22
【山口】カニカマを世界に普及させた老舗装置メーカーの復活劇

企業訪問

タイ王国大阪総領事館様がお来社

6月21日、タイ王国大阪総領事館のシポリン・ナークチュア領事とタイ投資委員会の計4名が山口県庁、宇部商工会議所及び当社を訪問されました。コロナ禍でのピザ取得では、多大なご支援をしてくださいました。この場を借りて感謝申し上げます。



展示会へのご来場、誠に有難うございました（2月～6月）

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

2月28日(火)～3月3日(金)、幕張メッセで開催されたモバックス2023にロコモーションパワーフライヤー、スチームオーブン、ドラムマッシャー、発泡機BM90、搗潰機RS27、計量ふるい機、光加熱式表面焼き機を出展しました。



千葉

フードテック
ジャパン 大阪

大阪

3月8日(水)～3月10日(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ロコモーションパワーフライヤー、スチームオーブン、発泡機、搗潰機、光加熱式表面焼き機を出展しました。



2023年2月28日～3月3日 幕張メッセ
◆ファベックス2023
The World Food & Beverage Great EXPO 2023

東京

4月12日(水)～14日(金)、東京ビッグサイトで開催されたファベックス2023に光加熱式表面焼き機を出展しました。



新たなる食ビジネスを構築する

第33回 西日本食品産業創造展 '23

福岡

5月24日(水)～26日(金)、西日本総合展示場で開催された西日本食品産業創造展にスチームオーブン、光加熱式表面焼き機、エコノマイスター、発泡機、搗潰機を出展しました。



社員旅行

社員旅行でリフレッシュ！

コロナの影響が落ち着いて参りましたので、本社・支店それぞれに分かれて社員旅行に行ってきました！自然豊かな景色や活気あふれる観光地を巡り、笑顔の絶えない旅となり、心身ともにリフレッシュいたしました。

本社 USJ・奈良市内観光の旅

3月、9日～11日、16日～18日の2班に分かれて、社員旅行が実施されました。門司港より名門フェリーで出発、翌朝南港に到着後、USJコースと奈良市内観光コースの2つに分かれての行動となりました。



奈良



USJ

東京・関東 塩竈・松島・東北支店見学の旅

東京営業本部・関東支店メンバーで、5月19日、20日に宮城県に行ってきました！塩竈や松島に行く前には、新旧の東北支店にも立ち寄って参りました。



新

旧

関西 京都・比叡山延暦寺の旅

関西支店メンバーで、6月24日、25日に京都と比叡山に行ってきました！京都では大原三千院や貴船神社、市内散策、少し足をのぼして滋賀の比叡山延暦寺等、歴史と京都の夏の風物詩、貴船川床と鴨川川床を満喫しました。



採用活動 2024年度 高校生の採用活動も本格化



高校教諭とのオンライン面談

コロナで対面での求人活動が制限されておりましたが、今年は対面が復活！多くの高校生にお会いすることができました。オンラインの活用も定着し、幅広い地域の教諭と面談させて頂きました！



下関で開催されたふるさと山口就職フェア(高校生)

清水 陽月さん
New
株式会社ヤナギヤ
設計部電気設計課

現在の仕事の紹介

おいしいを作る機械屋さん

ヤナギヤでは「食品」を始めとして「医薬品」、「化学工業製品」など、私達の生活には欠

宇部高専ホームページに卒業生の活躍を掲載していただきました！

山口東京理科大学企業セミナーに参加させていただきました！



キャリア採用

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。

生産管理部

4月1日入社
壇上和志さん
(39才)



設計部

4月1日入社
堀田良介さん
(35才)

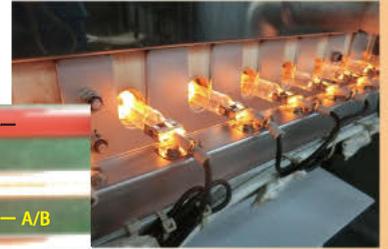


ヤナギヤの光加熱技術

『高効率で省エネ、用途多数!』

目的に応じた最高の1台をオーダーメイド

光ヒーターは加熱した石英管内部の高温フィラメントから放出される「光」を熱として利用した加熱方法です。ほとんどは目に見えない赤外線であり、非常に高効率な熱源で用途も広がります。また、放射加熱方式で媒体を介さず非接触加熱により対象物に吸収された赤外線エネルギーによるクリーンな熱源ですので、二酸化炭素削減や省エネ、省コストに最適な技術です。



連続式焼成機、表面焼機、フライヤーなど お客様のご仕様・ご要望に応じて設計・製作致します。

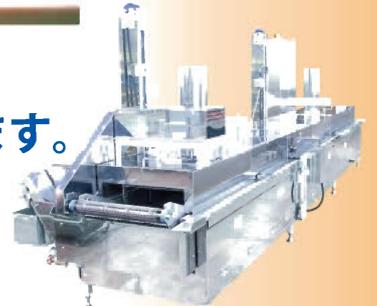


ドラム式焼成機

連続式焼成機



パワーフライヤー



スチームオーブン

ハイパワーだから高温にも対応!
米菓・揚げ菓子専用パワーフライヤー

【表紙】「社員旅行」奈良の旅」

このたび 2019 年以来、約 4 年ぶりとなる社員旅行が実施され、出発日と旅先を 2 班に分かれて「奈良」と「大阪 USJ」に行って参りました。

ヤナギヤではコロナ明けとなる今年の目標は「社員の健康増進」を掲げており、社員旅行の行先も「健脚」が必要なコースが設定されました。このことから参加を辞退するという、とても残念な選択をした不届き社員(私)もいましたが、参加者一同、健康的に楽しんでまいりました。

奈良の観光といえば「神社巡り」と「鹿」ですが、東大寺の西大門跡地には「葛料理や葛スイーツ」が楽しめる創業 1870 年の老舗、井上天極堂さんの直営店「天極堂奈良本店」が所在します。井上天極堂さんとは 1998 年の FOOMA JAPAN でのご来場を機に「冷凍葛切り生産ライン」の共同研究開発が進み、翌年、設備を導入して頂いた忘れられない思い出があります。井上昇吾社長との出会いは、私個人としてもヤナギヤ人生での転機となり、今もお感謝の気持ちでいっぱいです。

皆さま、奈良・東大寺にお出掛けの節には是非、天極堂本店でご一腹を。



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堂159-1 〒981-0103

TEL (022) 745-9907 (代) FAX (022) 745-9908

新潟 釜(あぶみ) 新潟県新潟市中央区鏡2-14-22 〒950-0913

ステーション TEL (025) 333-9580 (代) FAX (025) 333-9590

