

willow

Yanagiya News

2023.11 vol.106
<https://ube-yanagiya.co.jp>



「11月15日はかまぼこの日」(イラスト:いわさきしょうこ)

Menu

新潟鑑ステーション初代所長&新スタッフ紹介
&フードメッセ in にいがた開催速報!
展示会へのご案内とご来場御礼
ヤナギヤの歴史的“お宝”発見!
ヤナギヤの歴史を紐解く
山田洋次監督、舞台あいさつで“竹輪秘話”を披露
料理評論家 山本益博氏のフードトーク! part5
ワールドニュース
「インドと日本の懸け橋に」キラン・クマルレポート
進化するヤナギヤ、3工事が進行中!
なんでも掲示板
「メディア情報」
「社内講演会」
「工場見学会 大人の社会派ツアー」
「採用活動情報」・・・etc.
「2023リサイクルフェア」

新潟鐙（あぶみ）ステーション始動！

常駐スタッフ2名でスタート、
初代所長 & 新スタッフ紹介



所長 井上昌幸

8月から新潟県に移住し、新潟鐙ステーションの初代所長を務めさせて頂くことになりました。

面識のあるお客様にも恵まれ、好意にして頂き、今後も皆様のご期待に添えますよう努力してまいります。

お客様と密度の高い情報共有と関係を構築したいと考えていますので、今後とも宜しくお願い申し上げます。

井上昌幸 Profile

1969年8月生まれ（54歳）
1988.4 ヤナギヤ入社 製造部
1990.10 関西支店 営業サービス
1995.4 製造部
1996.4 営業部サービスステーション
2000.4 製造部
2020.3 関東支店営業サービス課長
2023.8 関東支店新潟鐙ステーション
初代所長就任



高橋 瑞希

皆様、初めまして。高橋瑞希と申します。

生まれと育ちは、新潟市東区です。大学の4年間は東京の調布市で生活していました。今現在結婚4年目の妻と娘（2歳）の3人で、毎日楽しく生活しています。

好きな言葉は、「何事も一日にして成らず。」です。

今後ともどうぞ宜しくお願い申し上げます。

高橋瑞希 Profile

1996年5月生まれ（27歳）
明治大学法学部卒
新潟県警察本部、不動産業を経て
2023年8月、ヤナギヤ入社
趣味：映画・アニメ鑑賞・スノーボード
特技：柔道（参段）

フードメッセ in にいがた2023 Report



フードメッセにいがた 展示会レポート 高橋瑞希

新潟・朱鷺メッセにおいて、2023年11月8日～10日に開催されたフードメッセにいがたに東京営業本部、関東支店のスタッフと共にヤナギヤ鐙ステーションから初めて参加いたしました。今年は過去最多の460を超える出展者が新潟に集結しての開催ということで、当社からも開催前から御招待状を配布させて頂きました。

開催期間中は多くの来場者で賑わい、ヤナギヤブースで展示した「新型ロコモーションパワーフライヤー」「スチームオープン」「整列供給装置」「発泡機」にも新潟のお客様に興味を持って頂けたと思います。

当日ヤナギヤのブースにお立ち寄り下さいました企業の皆様には、この場を借りて御礼を申し上げます。誠にありがとうございました。

入社間もなく機械の知識も未熟であり十分な対応が出来ませんでした。これから日々努力を重ねお客様のご期待に沿っていきけるよう頑張っ

て参りたいと思います。

新技術を探しに行こう！お客様との新たな出会いをお待ちしています。

先端テクノロジーで食品業界の自動化・DXを実現！

2023.12.6 WED-8 FRI 10:00~17:00

第4回 フードテック Week 東京

【同時開催展】

(最終日は 16:00 まで)

小間番号 3-28 東京ビッグサイト南展示棟 1F

ドリンクジャパン
飲料・液状食品 開発・製造 展

スマートレストラン EXPO
飲食店の自動化・DX 展

【出展内容】

- ロコモーション式パワーフライヤー **renewal**
- 自動整列供給装置
- スチームオープン&炙りデモ
- NEW マイクロミックス **renewal**
- 発泡機
- 搾汁機「エコノマイスター」

山口県ブースにも出展致します！
展示機械：ボールカッター BC40C



展示会にご来場いただき、誠にありがとうございました。

惣菜・デリカJAPAN

惣菜製造自動化・設備機器展

JAPAN PACK 2023



9月20日～22日までの3日間、東京ビッグサイト東4～6ホールを会場に開催された「惣菜・デリカJAPAN2023」に、光加熱による「表面焼き機」を出展し、デモ運転を行いました。
開催期間中の総来場者数は16,597名でした。

10月3日～6日までの4日間、東京ビッグサイト東2～6ホールを会場に開催された「JAPAN PACK 2023 (日本包装産業展)」に、「自動整列供給機」「自動フィルム剥離機」を出展致しました。4日間の総来場者数は36,338名でした。

POWTEX 2023 国際粉体工業展 大阪 2023

The 15th International Powder Technology Exhibition Osaka

10月11日～13日までの3日間、インテックス大阪4・5号館において国際粉体工業展2023が開催され、7,757名が来場されました。
当社からは本展示会で初デビューとなった「NEWマイクロミックス」を始め、ボールカッターBC40C、スタンプ式粉砕機、播漬機RS27を出展致しました。



▲大学生による出展企業見学ツアー

▼NEW マイクロミックス



伊勢・若松屋さんで ヤナギヤの歴史のお宝発見！

「60年前の新品前掛け」

(1960年～1967年に製作か?)

歴史的背景

(2代目幸雄社長 1957.1 (32歳)～1975.5)

- 1961年 横浜営業所開設
- 1967年 宇部駅前に新社屋建設
- 1973年 大阪営業所開設 (開所50周年)
- 1975.5～3代目芳雄社長 (24歳)～現在
- 柳屋鉄工所ロゴ 1953～1985



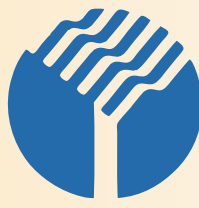
【シンボルマークの変遷】



1916年～1953年



1953年～1985年



1985年～1995年



1995年～現在

【大切な歴史の証、三重伊勢よりヤナギヤのお宝発見！】

このたび創業明治三十八年の伊勢の老舗「若松屋」様で、ヤナギヤの「お宝」ともいえる「昔の前掛け」が新品の状態で見つかり、関西支店を通じて当社へ返還・寄贈されました。

この前掛けは、電話番号から推測すると1960年から1967年6月に新社屋に移転するまでの間で製作されたものと判明し、約60年もの間、倉庫で保管されていたこととなります。

この頃は2代目幸雄社長の「柳屋鉄工所」時代になりますが、当社の場合「柳屋蒲鉾店」がルーツであり、その時より前掛けは機械メーカーに転じた後も何かの折に、お客様へ感謝の気持ちを込めて愛着ある品として配られていたことがうかがえます。

当時、柳屋鉄工所の新天町工場に勤務されていた「Yさん」によれば、「通りを挟んだ「宇部蒲鉾」さんでも同様の「蒲鉾機械」と記された前掛けを着用され、柳屋鉄工所にも出入りされていました」という証言も頂きました。

昭和の時代、前掛けは「高い」の象徴として使用され、衣類の汚れを防いだり、腰にかかる負担を軽減したり、けがから守る役割を果たし、とても重宝されていました。戦後、日本の経済成長とともに、広告的な役割にも着目したメーカーが大量に配布したことにより、前掛けの人気の沸騰し、全国的に一気に広まって「昭和の仕事着」のイメージが定着したといわれています。

約60年もの前に作られた前掛けが日焼けもない色鮮やかな染色のままの状態で見つかったことは奇跡的なことであり、当社としてはこの前掛けを額装し、今現在、本社厚生棟に展示しています。

制作者は「2018 全国額装コンテスト」大賞受賞者！

村谷英昭さん (宇部市 ふじた画房)

この前掛けの額装作者は、2018年全国額装コンテストで大賞を受賞された地元宇部市のふじた画房額装職人、村谷英昭さんです。

村谷さんは独創性と技術の高さで、画家や写真家にも支持され、「壁に飾りたいものなら何でも対応する」とコメントされていて、「全ておまかせ」で作って頂きました。さすがに全国一の腕前だけあって重厚感のある立体的な素敵な作品が完成し、ヤナギヤ社員一同大変感激しています。



額装され厚生棟玄関正面に飾られた前掛け



◀厚生棟





<写真：宇部日報提供>

山田洋次監督 91歳で初めて明かされた「寅さん」秘話 映画作りを貫く1947年の原体験。



<写真：NHK ホームページ科学・文化ニュースより>

竹輪を売って…

竹輪の仕入れ先である宇部の海岸通りの「かまぼこ屋」は当時、当社の創業者である柳屋元助が初代社長を務めていた「宇部水産練製品工業（後の宇部蒲鉾株式会社）」でした。

91歳の今も映画をつくり続ける映画監督の山田洋次さん。「男はつらいよ」シリーズや「幸福の黄色いハンカチ」など数々の作品を世に送り出してきました。その映画づくりの“原体験”ともいえる、ある出会いがありました。戦後、旧満州（現在の中国東北部）から日本に引き揚げた後、山口県宇部市で過ごした10代の日々。苦しい生活の中で出会った女性は「マドンナ」のような存在だったといいます。（NHK ホームページニュース2023年2月17日配信より引用）（※現在、山田洋次監督は92歳）

心のマドンナは宇部のおでん屋台で出会った女主人

今年2月11日、NHKで放送された「インタビューここから」で「男はつらいよ」シリーズなどで知られる映画監督の山田洋次さんが自らの原体験について初めて語られました。また、本番組は4月12日にもNHK山口「Yスベ!」で再放送され、大変話題を呼びました。

山田監督は青年期（旧制宇部中学時代）を宇部で過ごされたことから、宇部での山田監督作品の先行上映会ではたびたび舞台あいさつに立たれていますが、このたび7月22日にも新作「こんにちば母さん」の先行上映会で舞台あいさつに立たれました。その際、一般質問では山田監督にとって「マドンナ」とは？という質問の答えに、NHKインタビュー番組で語られたように、青年期の思い出について語られました。

このお話の中には、実は終戦直後のヤナギヤの歴史も少し関係していますので、この機会にご紹介したいと思います。

91歳の今も新作に取り組む山田監督が映画で問いかけてきたのは、人と人との関わりや人間はどう生きるのか。その映画づくりの原点は、少年時代のある出会いにありました。戦後、旧満州（今の中国東北部）から引き揚げた15歳から18歳までを宇部市の藤山平原で過ごされた山田さんが、宇部で出会った女性にかけられた言葉、そして、山田監督の生涯を貫く思いが語られました。

1947年、終戦後満州から引き揚げた後は苦しい生活が続き、15歳（中学3年）の時、宇部で焼けた工場の後片付けのアルバイトや仙崎で干物を仕入れて売る、あるいは、海岸通りのかまぼこ屋で竹輪を仕入れて売るなどして学費や生活費の足しにしていたそうです。そんなある日、売れ残った竹輪を西宇部駅近くの草競馬場にある屋台に持ち込んだところ、その女主人が全部買ってくれたそうです。そして「売れ残ったらおばさんが全部引き取ってあげるよ」というその温かい

言葉に感激し、泣きながら自転車をこいで家に帰ったというエピソードが紹介されました。山田監督は「売れ残っても心配ないという嬉しさより、お婆さんの思いやりに生きる希望さえ感じた。自分にとって今も女神のような存在」と語られ、この原体験こそ今日までの90作におよぶ山田作品の原点だという事が明かされたのです。

心が熱くなるこのお話には竹輪の仕入れ先が「海岸通りの蒲鉾屋」とあります。ここは1947年当時、ヤナギヤの創業者である柳屋元助が代表を務めていた「宇部水産食品株式会社」であり、戦時中空襲で唯一焼失を免れた蒲鉾工場でもあります。

戦前戦後の宇部市の蒲鉾屋は昭和16年に主な8店が企業合同し「宇部蒲鉾類工業組合」となり柳屋元助が組合長を務め、柳屋蒲鉾・岩井蒲鉾・泉川蒲鉾の各社かまぼこ店の工場3カ所で蒲鉾や竹輪が作られていました。その後、昭和19年2月に宇部水産練製品工業株式会社と改名して柳屋元助が代表取締役社長となり、生産性を上げるために工場が一番大きかった海岸通りの「岩井蒲鉾」の工場一カ所で生産が行われていました。そして、この蒲鉾工場は戦時中、唯一焼失せずに戦後も直ぐに生産が再開され、昭和22年6月には宇部水産食品株式会社と改名し、昭和24年11月からは「宇部蒲鉾株式会社」となっています。

この場所は戦後の焼け野原となった海岸通りで創業者元助の妻、綾乃さんが蒲鉾工場のすぐ隣で料理屋・食堂を開業した場所でもあります。ここでの売り上げをもとに戦後の柳屋鉄工所再建の足掛かりとしたというお話が残っています。

このようにヤナギヤのルーツである海岸通りの蒲鉾工場で生まれた竹輪の行く末に、美談が生まれ、それが山田監督の作品の根底にあることをこのたび初めて知り感動しました。

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 「ソーリュール・コート・ドール篇」

前回の「FOOD TALK」では、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「パリ篇」としてご紹介させて頂きました。

今回は若き日の旅のもう一つの目的であった「フランス料理の名人、天才に会いたい」という思いについて、「ソーリュール・コート・ドール篇」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

「フランス料理の名人、天才に会いたい」

今からちょうど50年前、1973年10月、フォアグラなど、フランス料理の本物の味が知りたくて、フランスへ旅立った私ですが、もう一つ目的がありました。「フランス料理の名人、天才に会いたい」がそれです。

最初の旅で、リヨンの南20キロほどのヴィエンヌにある「レストラン・ドゥ・ラ・ピラミッド」まで出かけたのは、当時の「世界最高のレストラン」という看板だけでなく、この店のオーナーシェフだったフェルナン・ポワンが、20世紀半ばのフランスを代表する「天才」シェフでもあったからです。



レストラン ドゥ・ラ・ピラミッド玄関



フェルナン・ポワン
(1897-1955)



ラ・ピラミッド メニュー

19世紀末にフランス料理を体系化したオーギュスト・エスコフィエのフランス料理を、さらに簡素化したのがポワンでした。このポワンの弟子にポール・ボキューズ、ジャンとピエールのトロワグロ兄弟がいて、1970年代に「ヌーヴェル・キュイジーヌ・フランセーズ(新しいフラ

ンス料理)」の旗手になりました。ポワンは1955年に亡くなってしまいましたが、マダム・ポワンは健在で、当時の「フランス料理の聖地」をこの目で確かめたかったです。

フェルナン・ポワンと並び称されたのが、ブルゴーニュはソーリュールの「ラ・コート・ドール」のオーナーシェフ、アレクサンドル・デュメーヌでした。

こちらは、60年代にデュメーヌが引退したあと、店は評判を落とし、1973年には2つ星ながら、誰の話題にも上らない店になってしまいました。

1976年、ポワンの弟子であるトロワグロ兄弟のレストラン「レ・フレール・トロワグロ」があるロアンヌへ、写真家の本橋成一さんと二人で出かけました。食事をして泊まり、翌朝、厨房で兄のジャンさんが、特別に朝食を作ってくださいました。その時、「アレクサンドル・デュメーヌの弟子は、どこかにいませんか？」と訊ねますと、「このロアンヌから北へ50キロほど行った先に、ディゴワンという町があり、その『オテル・ドゥ・ラ・ガール』のジャン・ピエール・ビユーがデュメーヌのことをよく知っている」と教えてくれました。

その日は、パリへ戻るだけでしたので、その途中、昼食を食べに立ち寄ろうということで、レンタカーを走らせました。

確か日曜日だったと思います。「オテル・ドゥ・ラ・ガール」とは直訳すれば「駅前ホテル」。2つ星ではありましたが、片田舎の日曜の昼ということで、地元のお客さんのみという静かなランチでした。

食事を済ませ、ロビーに飾ってある「アレクサンドル・デュメーヌ」ゆかりの写真を眺めていると、後ろから声をかけてきた人がいました。

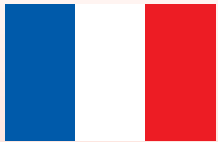
「あなた、この写真の人物をご存知ですか？」

「アレクサンドル・デュメーヌですよ？」

「フランスの若い料理人でも知らない者が多いのによくご存じで」



アレクサンドル・デュメーヌ
(1895 ~ 1974)



ブルゴーニュ地方の町
ソーリュウ(Saulieu)

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。

<https://www.masuhiroyamamoto.com>

「ところで、あなたは？」
「今、ラ・コート・ドールで料理を作っているものです」
「では、今、なぜここに？」
「昼の客はゼロ、夜も予約が入っていないので、この店のシェフに会いにやってきました。あなた方は、これからどちらへ？」
「これからパリに戻るところです」
「それなら、ソーリュウへいらっしゃいませんか？私、今からすぐに店に戻って、ディネの準備をしますから」
「ありがとうございます。それでは、そうさせていただきます」

じつは、この料理人こそ、のちに「ラ・コート・ドール」に3つ星を取り戻したベルナル・ロワゾーだった！



ベルナル・ロワゾー
(1951 ~ 2003)

オーベルジュの「ラ・コート・ドール」に着いて、夜、食堂へ案内されると、客は一人だけ、それも、新聞を読みながら食事する老紳士のみでした。私たちは、帆立貝のソテーに緑の鮮やかなクレソンソース、プレス鶏のドゥミ・ドゥイユ・アレクサンドル・デュメヌ風を食べた。素材の質は申し分なく、ソースは香り高かった。

この時「ラ・コート・ドール」は、ミシュランの星すべてを失っていました。



風前の灯となったこの店を、パリのレストランのオーナー、クロード・ヴェルジェが買い取り、パリ郊外の店でシェフをしていたロワゾーが、パリから派遣されてきたのでした。

ベルナル・ロワゾーの料理は、ミシュランの星がつく前から食べていたことになり、「ラ・コート・ドール」

で彼の料理を食べた初めての日本人となりました。

「パリ・デュメヌ 260 キロ」を合言葉に、デュメヌ健在の頃は、パリから食いしん坊たちが、ソーリュウまでの道のりを苦にせずに来てきました。それが、閑古鳥が鳴くようになってしまったのは、パリからリヨンまで高速道路が開通し、ソーリュウへ立ち寄ることがなくなってしまったことが原因でした。

もう一つ、パリの3つ星レストランで美食した食いしん坊が立ち寄っても、翌日のリヨンでまた3つ星に出かけるので、カロリーの高い料理を残すお客が多くいたらしい。

そこで、ロワゾーは考えた。バター・クリームを使わない料理ができないかと。それが、素材の香りと味わいを最大限に生かした料理で、世に言われた「キュージーヌ・ア・ロー(水の料理)」です。かえるのもも肉をソテーし、バターを一切使わず、パセリとニンニクの緑と白のピューレで食べさせる料理は、彼の代表作の一つです。

1977年に1つ星、81年に2つ星、そして、91年に、ついに3つ星の栄冠に輝きました。ただ、残念なことに、2003年2月24日、ミシュランの星を落とすとの噂を気にして、猟銃自殺してしまいました。私が出会った天才シェフのひとりです。



ところで、デュメヌは「天才」というより「名人」でした。そのエピソードをご紹介します。

料理人を引退してかなりたったころのこと、朝起きて、老婦の伴りに「ココ・ヴァンの美味しいレシピが浮かんだぞ」と言ったそうです。雄鶏の赤ワイン煮はブルゴーニュの郷土料理です。老マダムが「あなた、ココ・ヴァンなら、今まで数知れないほど作ってきたじゃない」と言葉を返すと、「今までは、すべて練習だ!」といったそうです。デュメヌは、どこまでも完璧を目指す「名人」でした。

WORLD NEWS インドとの懸け橋に！



profile
1995 生まれ(28 歳)
2022 年 4 月入社
趣味：登山・ゲーム

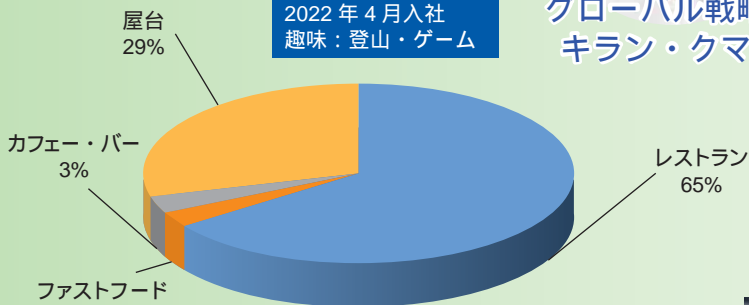


グローバル戦略部
キラン・クマル

今回のワールドニュースは現在、グローバル戦略部でインドユーザーと当社の「未来の懸け橋」を担って奮闘中のキラン・クマルがインド練り製品市場についてレポート致します。

<自己紹介>

インドでは大学で航空工学を学びましたが、大学のころから日本の車、アニメ、文化等に興味があり、ずっと日本に行きたいと思っていました。大学卒業後すぐに、日本語を学ぶため 2018 年 10 月に福岡県北九州市の日本語学校に留学しました。1 年勉強して卒業後は山口県小野田市のバッテリー部品メーカーに入社しましたが、コロナの影響で 2020 年 6 月に退職となり帰国しました。しかしながら以前山口でヤナギヤの方と知り合いとなっていたことから、2022 年 4 月にまた会社のお陰で来日することが出来ました。ヤナギヤに入社してグローバル戦略部で活用して、インド・ヤナギヤ・日本を繋いで行きたいと思います。



<インドの外食産業 業態別市場割合>

<インドの外食産業について>

インドでは外食産業の65%を海外にも有名なホテルやレストランが占め、次いで屋台が29%と、インドの外食産業のほとんどがこの業態となり、ここでは水産物の扱も多いことが予想されます。あとはカフェ・バー3%、ファストフード3%で、特に屋台での水産物販売については外国のマーケットに比べると大きな違いがあります。インドでは現在のところ水産練り製品会社は数社と少ないのですが、近年、日本がインドから輸入する冷凍スリ身の輸入量でも分かるようにスリ身生産に携わる企業が増えています。

<インドのカニカマについて>

インドで生産されるカニカマは主には海外向けに輸出されていますが、最大手ガードレ社ではカニカマ・カニ爪製品を写真のようにパッキングして、少しずつではありますが国内の有名なスーパーマーケットで販売しています。

また、ガードレ社アルジュン社長のお話では、「インドでは1日の食糧が足りてない人が多く、インドの人口が世界1位になったことも含めて考えると、これからインドではさらに食料不足が予想される。そうすると食料の需要が高くなり、これからは屋台でのカニカマ商品も販売量が上がって、より多くの人食べるようになる」と予測されています。ガードレ社では今後のカニカマ製品の国内販売拡大のためにマーケティングチームを設けて対策をとっていかれるそうです。

<インド最大のシーフードショーを見学して>

今年の2月にカルカッタ市で開催されたインド最大のシーフードショー「インディアンインターナショナルシーフードショー 2023 (IISS2023)」に、同部の市村さんと二人で視察に訪れました。本展示会は2年に1度の開催であり、カルカッタ空港でも大々的に広告されており盛り上がりを実感しました。出展者には漁業関係者も多く、私が訪問した出展企業ブースでお話を伺うと、スリミ加工(イトヨリなどの加工)を始めたいという企業もあり、水産加工品に興味を持っている企業も多いと感じました。



インドの屋台風景



スーパーマーケットで販売されているガードレ社のカニカマ



インディアンインターナショナルシーフードショー 2023 会場



アルジュン・ガードレ社長と(左は当社グローバル戦略部 市村)

進化するヤナギヤ!

本社は3つの大きな拡張・増設工事が8月よりスタートしました。1つ目は「第3工場2倍拡張工事」、2つ目は本社事務所棟2階と開発棟2階をつなぐ「技術本部渡り廊下の増設工事」、3つ目は裏山を開拓しての「社員駐車場の拡張工事」です。

「①第3工場 拡張工事」

2024.1/末 完成予定



8.10 地鎮祭



8.10 テニスコート解体



11.1 現在の様子



9.4 盛土・整地



9.28 支柱基礎工事



10.6 整地



10.16 工場繋ぎ面壁外し



10.16 工場壁外し/養生



10.25 支柱工事



10.30 支柱工事が完了し、工場全体の骨組みが完成



「②事務所棟&開発棟渡り廊下工事」

11/2 完成!



基礎工事



9.20



9.29



10.19



10.28



11.1

「③駐車場 拡張工事」

2023.12 着工予定
2025.3/末 完成予定

裏山を切り開いて駐車場へ



なんでも 掲示板

by Yanagiya

メディア情報

2023.9.1号

週刊ポストで紹介！
田舎育ちの超優良企業22社

週刊ポスト9月1日号で「世界に誇る田舎育ちの超優良企業22社リスト」として、紹介されました！



2023年7月～2023年11月情報

NENRIN で紹介されました

8月10日発行の「NENRIN」vol.192にヤナギヤが紹介されました。

「長寿企業の神髄に迫る 持続的経営の羅針盤」コーナーで、老舗100年のグローバルニッチトップ企業にみる「現場力」と「組織変革」をテーマに2ページにわたり掲載されました。



Vol.192

(記事抜粋) 場所の不利は感じない

外国はカニカマの消費量が増えると自国での生産を始めます。それに合わせて当社の製造装置を輸出販売し、シェアを高めました。「より本物に近く」というニーズに応じて開発を進め、いまでは限りなく本物のカニに近い商品に育って世界中で愛されています。今後も“おいしいをつくる機械屋さん”をモットーに、カニカマだけでなく様々な食品加工機械を開発していきたいですね……。

インターンシップ

8月28日より大学生を対象としたインターンシップを実施し、今回は山口東京理科大学の機械科3年生4名を受け入れました。

山口東京理科大学参加者レポート

この度のインターンでは CAD の学習と演習に加え、食品の仕分け機の設計にも一部携わる機会をいただきました。その中で、機械の設計における最大の挑戦は、人間の手で容易にできる動きを機械に安定して実現させることだと感じ、試行錯誤の過程で機械を作り上げる楽しさを強く感じました。最初はCAD技術の向上を目指していましたが、インターンシップを通じて、機械設計は CAD の一部でしかないことを知りました。開発にはアイデア出し、実現可能性の検討、図面作成、製造など多くの要素が絡みます。大学で学んでいる知識は、これらの要素の道具であることを理解することができました。これからの大学での講義では、ただ受け身で講義に参加するのではなく、その時学んでいることが実際に技術者としてモノの開発を行う場面になった際のように関係してくるのかということを常に意識し、自分にはどのような知識が必要なのかを常に明確にしながらが学んでいこうと思います。



山口東京理科大学 モノづくり実践工学

山口東京理科大学 機械工学科で今年から立ち上げられた「モノづくり実践工学」に技術本部長の仲田が講師として参加させていただきました。

90分の講義の中では、同大学の先輩が参加したインターンシップの紹介や、モノづくりの現在、過去、未来について、技術者としての実体験も含めながらお話をいただきました。



キャリア採用 技術部

ヤナギヤ技術部に新たな仲間が加わりました。皆さんよろしくお願ひ致します。

10月1日入社
氏名：末野勝也(37才)
趣味：最近始めたゴルフ



祝

花木工業株式会社様 設立60周年

FOOMA JAPANで一緒にさせていただいている花木工業様が設立60周年を迎えられ、このたび設立60周年記念パーティが帝国ホテルで開催されました。誠にありがとうございます。弊社より柳屋社長と佐々木専務が参加させていただきました。



▲海内栄一社長

※写真提供：ソイフードジャーナル社

全国豆腐連合会 前会長 齊藤靖弘氏 旭日小綬章祝賀会

全豆連会長を9年務められた、富山県高岡市の齊藤靖弘氏の叙勲の祝賀会に柳屋副社長が出席し、乾杯の音頭を取らせていただきました。

また、「日本の豆腐文化を守る議員連盟」幹事長の片山さつき議員が全豆連に関するエピソードを交えてご挨拶されました。



大人の社会派見学

10月23日、「大人の社会見学『食・宇部』」で20名がヤナギヤを訪問されました。



社内セミナー

“おいしい”をつくる機械屋さんと 情報技術の交流点を考える



社外講師を招いての社内勉強会が8月21日に開催されました。東京からSVSSの佐藤洋介氏を講師に迎え、今後の情報技術の進化と当社で生かしていくためのヒントをいただきました。



佐藤洋介氏profile
SVSS社 代表取締役
人とAIが気持ちよく協働
作業できる世界をつくる
ため、2022年に起業
当社が所属する日本水産
機械工業協働組合の神港
様のご子息

防災・安全

防災訓練

本社では、いざという時に対応できるように、毎年全員で防災訓練を開催！



宇部市・山陽小野田市 消防競技大会

3位

山本美咲 富岡聖矢 河村 一



若手社員3名が参加！スタートダッシュ、頑張りました！

安全表彰

今年、安全優良従業員表彰を受けたのは生産管理部の綿屋さんです。日常業務の災害防止と職場の安全意識高揚に務めて参ります！



ゴルフコンペ 柳屋社長は7位！

10月7日、難コースの宇部72阿知須コース(PAR73)において、23名が参加して親睦を深めました。90を切ったのはわずか2名(ベスグロ89生産管理部長見次長)で参加者全員がこんなはずではなかったという不本意な結果となりました。ちなみに柳屋社長は「46・46/92」の安定したゴルフで7位とドラコンをゲット！ダブルペリア方式での結果、優勝したのはグロス91(ネット72.6)で経営戦略室水野参与、2位は営業部末富部長、3位は技術3部木浦次長でした。言い訳ですが…この3名、偶然にも8月にUBE72の万年池西コースで開催された当社公式戦「大柳会」でグロス「76」を記録した3名でした！



木浦 水野 末富

【コース紹介】

本コースは県内ゴルフ場の中で「距離の長いゴルフ場ランキング」第1位(バック7,170/レギュラー-6,795ヤード)を誇り、夏場は深いラフ、止まらないバミューダグリーンとその周りはティフトン芝で攻略が難しい厄介なコースです。ゴルフ好きのユーザーの皆さま、是非、チャレンジしてみてください！！

親和会ボウリング大会

42名が参加して、親和会ボウリング大会が4年ぶりに開催されました。優勝は営業部の上田さん(写真中央)、2位は設計部の伊藤さん(左)、3位は生産管理部の広重さん(右)でした。



SDGs (12つ作る責任つかう責任)

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。

2023リサイクルフェア

11月20日～12月28日開催!

全機種完全分解整備にて消耗部品は交換を行いません。
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
刃軸モーター新品

制御盤内電装品新品
シリンダー新品
油圧モーター・ホース新品
カバー研磨

1800万円



No.3 サイレントカッター ナイフ新品
SC230-PR (塗装)

再塗装
消耗部品・制御盤・電装品新品
皿：SUS
変速：ナイフ2段・皿2段
攪拌装置付
アンローダー装置付

950万円



No.2 ブロックカッター
CBM150

230万円

ベルト新品
モーター一式新品
制御盤新品
カバー研磨



No.4 傾倒式播漬機
RL220 (塗装)

安全カバー付

700万円

枠フレーム SUS コーティング
白・枠モーター新品
制御盤・電装品新品
油圧ユニット新品



No.5 播漬機
RS130 (SUS仕様)
石臼新品

310万円

安全装置付
モーター新品
電装品新品
消耗部品新品
杵・杵先・三又新品
ワッパー新品



No.6 播漬機
RS90 (SUS仕様)

石臼新品

安全装置付

モーター新品
電装品新品
消耗部品新品
杵・杵先・三又新品
ワッパー新品

280万円



No.7 球天型成機KTB200

新品2個出し口金1個付
消耗部品新品
ローラー一式新品

230万円



No.8 板付型成機KPSA200

240万円

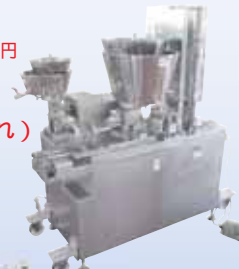
(左流れ)



操作盤位置

フットペダル
スイッチ
ON/OFF

新品口金1個付
エアコンプレッサー付



No.9 ミートチョッパー
42号

70万円

プレート、ナイフ新品

塗装色：シルバー



No.10 具材混入型成機
(ヨシエ製B-80)

250万円

2個出し口金・押さえローラー付
消耗部品新品



No.11 テルサ脱油機R型

150万円


左流れ
ステンレスロール式
入口コンベア
200mm 延長仕様

【表紙】「11月15日は蒲鉾の日」

平安時代の1115年、当時の古文書に祝いの宴会料理のスケッチがあり、そのなかにかまぼこが記録されています。そのため、この年号にちなみ11と15を分け、11月15日が「かまぼこの日」になりました。

近年では、練製品の名称を「フィッシュプロテイン」とし、魚からタンパク質が手軽に取れるメリットを、魚と食卓(お皿、スプーン・フォーク)のイメージで表現したロゴやスポーツ選手を起用したCMでその名称も認知度が高くなっています。また、カニカマは世界のヘルシー食品として日本の約10倍の量が生産される巨大マーケットに成長しています。

今回の表紙は、この「かまぼこの日」と伊勢で発見された約60年前の「前掛け」にちなんで、手付による蒲鉾づくり風景をイラストにしました。

当社のルーツである「柳屋かまぼこ店」の集合写真でも皆が商標「」マークの入ったものを付けており、その風合いは格別であり仕事着として必需品であったことがうかがえます。



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	〒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	宮城県宮城郡利町森郷字新太子堂159-1	〒981-0103
	TEL(022)745-9907(代)	FAX(022)745-9908
新潟 鑑(あふみ)ステーション	新潟県新潟市中央区鑑2-14-22	〒950-0913
	TEL(025)333-9580(代)	FAX(025)333-9590

