

willow

Yanagiya News

2024.1 vol.107
<https://ube-yanagiya.co.jp>



「ときわ公園野外彫刻展示場に“ロンギヌスの槍”出現!」(イラスト:いわさきしょうこ)

Menu

- 2024年頭挨拶
株式会社ヤナギヤ 代表取締役社長 柳屋芳雄
- (新)第1工場 新社屋完成!
- 日本経済団体連合会 2回目の役員視察が決定!
- 山口県と宇部市が新規事業化支援「大容量PCR」
- 庵野秀明監督の故郷、宇部市から発信!
「第3弾、街中エヴァンゲリオン」
- 料理評論家 山本益博氏のフードトーク!
「世界最高のレストランの旅③」
- なんでも掲示板
「展示会ご来場御礼とご案内」
「日食工青年部海外展示会視察」
「工場見学会 防府商工80名が来社」
「採用活動情報」・・・etc.
- 「Renewal ロコモーションフライヤー」

2024 年頭挨拶

株式会社ヤナギヤ
代表取締役社長 柳屋芳雄

2024 テーマ
「声を出して議論を！」



新年のご挨拶を申し上げます。

(能登半島地震について)

元日に発生しました能登半島地震により被災された皆様には心よりお見舞い申し上げます。被災地の一日も早い復旧・復興をお祈りいたします。

当社としまして「阪神・淡路大震災」「東日本大震災」「熊本地震」同様に、被災地ユーザー様の生産現場の復旧作業に全力で協力して参りたいと思います。

本日いいお正月を迎えられています、石川県は大変な状況であり、富山県、新潟県なども含め、今地震によるユーザー様の被害状況を調査中です。特に震源地近くのユーザー様は、しばらくは仕事ができる状態ではありませんので、私たちもお客様に寄り添いながら出来ることから始めて参りたいと思います。

(昨年を振り返って)

当社におきましては、昨年は社員皆の頑張りにより、水産練り製品業界をはじめとする従来の食品業界、また、新しい業界であるバンダー関係や化学系・医薬系の新規ユーザー様からも順調に沢山の仕事を頂くことが出来ました。

しかしながら、新しい業界からのご要望に対して、当社がきちんとした対応が出来るのかという事を考えますと、まだまだ合格点は頂けていないのではないのでしょうか。

お客様にご来社頂いて立ち合いの中で何度もテストを繰り返すことはお客様に我慢をして頂きながら進めているということになりますので、お客様にお越し頂く場合には事前の準備をきちんとして、最初から完璧にできるように関係者の方々にはお願いしたいと思います。

(リピーターからのヒット商品開発を)

今後、会社としては「ヒット商品」が欲しいところです。当社は「カニカマ」という商品に“おんぶに抱っこ”というところがありますので、海外を含めて新しい仕事を見つけて「ヒット商品」につなげて行きたいと思います。今作っている機械や今後作っていく機械を購入して頂いたユーザー様からレポートで「もう1台」と言って頂けるような機械作りこそが次のヒット商品につながっていくものだと考えています。国内におきましては東京営業本部を中心に様々な業界から仕事を頂いておりますが、当社の「サービス力」や「誠実さ」が評価されているものと思いますので、これらは更に続けていかなければならないと感じています。

(社員へのメッセージ)

特に若い社員の方を含めて自分の「スキルアップ」をして下さい。若い人たち一人一人のスキルが上がらないと会社全体も伸びませんし、日本社会も伸びません。若い人たちの力で会社を、社会を、どんどん押し上げて行って頂くことが大事です。そしてこれからは皆で声を出し合って多くの人と話して下さい。本社の営業部隊は今年からA棟（旧事務所棟）からB棟（旧開発研究棟）に移りますので、今までのフロアーでは大きな声では話し難かったことも、ここでは「自分はこうしたい、こう思う!」ということ、声を出して議論してほしいと思います。自分なりによく考えて、皆を説得する意見、納得する意見を出して、そして技術本部もその声を聴いて行動を起こすという事を推進してほしいと思います。

昨日テレビ番組で葛飾北斎を研究している中学生が登場していましたが、大変深く文章を読み、調査して研究して



ヤナギヤ労働組合 原田翔太執行委員長による乾杯



【国歌斉唱】



本年も何卒よろしくお願ひ申し上げます。

話しているわけですから、専門家が聞いても納得できる訳です。今は、その深いことも調べられるのですから、皆さんも自分なりに勉強してスキルアップして、「今までこんなことをやったけれども、本当はこうなのでは？」ということを出して議論して、会社に意見を出して頂きたいと思ひます。
（予期せぬことが起こる時代）

新年度に向けて3月には各部の年度目標が設定されますが、まだまだ予期せぬ苦しいことも起こるかもしれません。正月だと思つてのんびりしていたら急に大地震が起こり、飛行機事故が起こり、思つてもなかつたようなことが起こる時代であり、皆さんも年始から気を緩めずにしっかり安全対策を考え、そして、自分の行動が人のためになるのかどうかをもう一度考えて進んで頂ければと思ひます。

今年1年、社員は気持ちを合わせ、お客様のためになるように行動して参りたいと思ひますので、何卒よろしくお願ひ申し上げます。



取締役副社長 柳屋幸明

新年、おめでとうございます。

（事故の無い1年を）

昨年は第2四半期に少しつまづきましたが、第3四半期は良い数字となりました。この良い流れを3月まで続けて

行きたいと思ひます。また、年度末に向けて納品などもたくさんありますので、事故が無い様にお願ひします。

ちょっとした気のゆるみが事故を起こしますので、今年1年、皆で気を引き締めて事故が無いように努めていきたいと思ひます。

（展示会について）

当社では近年、多くの展示会に参加して多機種にわたり出展して参りました。ただ、多くの展示会に出ていくことが目的ではなく、どれだけ新規のお客様との出会いがあるかという事です。そして、新しいお客様との出会いがあり、折角受注を頂いたなら、次は更に横の展開をどんどん図っていければと思ひます。

（信用・信頼を得る）

蒲鉾業界でのヤナギヤは長年の歴史の中でたくさんの先人の努力によって「信用・信頼」を得てきました。

昨年、富山に伺つた際に蒲鉾業界のお客様から「僕はいつも近隣の同業者の人たちに“蒲鉾屋はみんなヤナギヤの機械を買えば良いじゃないか”って言っているんだよ。いつも営業マンやサービスマンがこの地域にいてくれて困つた時に助けてもらっているけれど、既存の他社機械をヤナギヤ製に変えれば今よりもっと来てもらえて密にサービスを受けられるようになる。1番対応が良いし、他より機械性能が良いのだからお互いにメリットがある」と言つて頂きました。お褒めのお言葉と捉えて嬉しく思ひました。

これからは、今推進している米菓業界やベンダー業界、他の業界のユーザーに対しても蒲鉾業界同様の信頼と実績を重ねて参りたいと思ひます。そして新規の業界は1回で終わるのではなく、2回、3回とリピートして頂くことが大きな目標となります。今年、是非とも横の展開を推進して参りたいと思ひますので、皆さん1年間、またよろしくお願ひ申し上げます。

〈一本締〉 監査役 小山民雄



宇部本社 新第1工場完成!

業務拡張に伴い、昨年8月10日の地鎮祭後から今年1月末までの約半年間の工期において、第3工場の増設工事を行ない、このたび無事に完成し、名称も新たに「第1工場」と致しました。

また、この度の新工場建設に伴い、本社の施設名称も変更し、旧第1工場は「第2工場」、旧第2工場は「第3工場」、事務所棟は「A棟」、研究開発棟は「B棟」と致しました。



日本経済団体連合会・中国経済連合会「中国地方経済懇親会」 2024.2.21 開催

「あれから18年、再び決定！」 日本経団連役員視察

中国経済連合会（芦谷 茂会長：中国電力会長）と日本経団連（十倉雅和会長：住友化学会長）共催による第51回中国地方経済懇談会が2月21日に宇部市で開催されます。これに伴い、地域の企業視察先に18年ぶりに「ヤナギヤ」が選定されました。当社の視察は前回の2006年3月9日（第34回中国地方経済懇親会）以来で、今回が2回目の企業視察先となりましたことは大変名誉なことであり、今現在、肅々とお迎えの準備を進めています。



前回（2006.3.9）は、日本経団連から奥田会長（トヨタ自動車会長）、宮原副会長（住友商工会長）、勝又副会長（東京電力社長）、張副会長（トヨタ自動車副会長）、三村副会長（新日本製鐵社長）、高原副会長（ユニ・チャーム会長）、和田事務総長、中国経済連合会は高須会長（中国電力会長）をお迎えして役員視察が行われ、随行者を含め約30名が当社を視察されました。（※役職名は当時のものです）



熱心に見学される奥田会長

全国名産かまぼこを展示・試食



宇部市から世界へ
大容量PCR技術

核酸医薬原料製造の事業化へ

山口大学発ベンチャー「ヘリックスエクステンション」と「ヤナギヤ」 革新的な技術開発について産学公合同記者会見

11月10日、宇部市役所において篠崎宇部市長はじめ各関係者らが出席して「バイオ分野での起業に対する産学公連携による支援の実施」について合同記者会見が行われました。これは、山口大学の研究開発シーズを生かした大学発のバイオベンチャーで令和5年8月に創業した「ヘリックスエクステンション（富田悟志社長、宇部市常盤台2丁目）」の起業に至るまでと今後の取り組みについての会見であり、各方面より支援を受けながら当社が山口大学赤田教授と長年取り組んできた「PCR（ポリメラーゼ連鎖反応）技術」が表舞台に立って前進して行くことを意味します。

本技術は、「コロナ」によってDNA、mRNAなどの遺伝子治療に使われる核酸医薬品の原料が注目される中で、従来の大腸菌を活用した増幅方法ではなく、DNAを複製し増幅させるPCR技術を改良し、化学反応（酵素反応）によって従来の核酸製造技術と比べて低コスト・短時間でDNAが製造できる「大容量PCR法」であり、今後の医薬品開発に大きな意味がある新技術です。

会見で篠崎宇部市長は、これまでの経緯を説明され、世界で初めて確立した革新的なDNA製造方法を基にした核酸医薬原料製造の事業化支援について、「バイオ分野では初の起業となる。成功のモデルケースとなるよう、市もしっかりと支援していきたい」「将来的には宇部市内で製造拠点立ち上げを目指す」と話されました。

6月には2015年の試作機から数えて「10号機」となる大容量PCR装置も完成（写真：W350×D500×H500mm）しており、コンパクトな装置は導入コストの低減も可能で、開発に携わってきた当社相談役、藤本は「これまで各方面の支援によりここまで進んでこられた。今後も装置改良やメンテナンスを全力でサポートする」とコメント。また、ヘリックスエクステンションの富田社長は「これから3～5年で製薬企業の協力を得て、治験薬製造のめどが立てば、多くの人に貢献できる技術になると考えている。その後、品質管理や製造の工場を市内に造りたい」と見通しと意気込みを述べられました。

▼左から山口大学上西副学長、ヘリックスエクステンション赤田取締役・富田社長、篠崎宇部市長、ヤナギヤ藤本相談役、山口県商工労働部岩本次長、山口県産業技術センター川村理事長



宇部市長 篠崎圭二氏



ヘリックスエクステンション株式会社
取締役 赤田倫治氏 / 代表取締役 富田悟志氏



ヤナギヤ相談役 藤本哲憲



2023.6月に完成した
「第10号機」



庵野秀明監督の故郷、宇部市
×EVANGELION&シン・仮面ライダー

UBECITY × EVANGELION



【第1弾】2021.12.24～2022.5.8

UBE 宇部市
未来を彫刻するまち

ときわ公園
TOKIWA PARK
Event



日本最大！7m超の「ロンギヌスの槍」がときわ公園に出現！

緑と花と彫刻のまち「宇部市」では、設置された野外彫刻は200点超を数え、国内屈指のコレクションとして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。

「まちじゅうエヴァンゲリオン第3弾」においては、株式会社宇部スチール様の企画、製作により「エヴァンゲリオン」シリーズで重要な役割のある「ロンギヌスの槍」が2023年10月6日、「ときわ公園」の野外彫刻展示場に設置され、その迫力ある作品を一目見ようとたくさんのファンが訪れました。

また、ときわ公園内のときわミュージアムでは3日間限定で、庵野秀明監督作品の「シン・仮面ライダー特別展示 in 宇部」が開催されました。

実際に撮影に使用されたバイク「サイクロン号」4台が一堂に集められ、マスクや変身ベルト、市内化学工場などでの撮影現場風景パネルなどが展示され、短期間ではありましたがとてもレアなイベントでした。





【第2弾】2022.7.8～2022.9.4

【第3弾】2023.10.6～2024.1.8

「まちじゅうエヴァンゲリオン」は、宇部市出身の庵野秀明氏が総監督を務めたアニメ映画『シン・エヴァンゲリオン劇場版』のモデル地のひとつとして宇部新川駅が取り上げられたことをきっかけに、「エヴァンゲリオン」の世界観をまちじゅうで感じられるイベントとして2021年12月の第1弾から始まりました。

本イベントは直ぐに翌年の第2弾が開催され、そしてこのたびの第3弾と、県外からも多くのエヴァファンが宇部市を訪れる大好評イベントとなっています。

宇部市の空の玄関口「山口宇部空港」では専門店による限定グッズ販売や様々な館内装飾が施され、また今回の第3弾では、大好評のグルメフェアや、スマホスタンプラリーのほかに、エヴァンゲリオンのキャラクター「葛城ミサト」のボイスARや、ときわ公園には高さ7mの「ロンギヌスの槍」が出現。宇部市内を循環する宇部市営バス「めぐりな」にはバスラッピングが施されるなど、注目を集めました。

EVANGELION×UBE CITY BUS



まちじゅうエヴァグルメフェア Event

第1弾でのグルメフェア参加店舗は30店でしたが、今回の第3弾では38店舗が参加し、趣向を凝らしたメニューやお土産が考案され期間限定販売で対象商品購入者には先着でオリジナルコースターが贈呈されました。



当社の地元ユーザーである創業100余年の老舗「吹上堂」さんではエントリープラグをイメージした筒形の入れ物に新作各4個入りの商品を開発。宇部産米粉を使用したもちもちの生地に、紫芋あんや緑茶あんを使用してエヴァンゲリオン初号機カラーをイメージし、2号機にはキャラメルマキアート餡、チョコレート餡を使用、零号機にはシナモンアップル餡、バニラミルク餡、仮設5号機には栗抹茶餡、十勝粒餡バターといった組み合わせでさまざまな商品を提供。また、「小川蜜カス本舗」さんでは、地元の緑茶や夏みかんを使用して、酒粕カステラ、夏みかんカステラ、緑茶カステラの三種類のカステラや機体のカラーリングの組み合わせを表現したダックワーズの新製品を提供され、地元新聞でも大きく紹介されました。

【オリジナルコースター】



【吹上堂さんの商品】



【小川蜜カス本舗さんの商品】



山口宇部空港 Event

山口宇部空港2階出発ロビーにはエヴァンゲリオン初号機の立像が設置され、期間限定の「エヴァンゲリオン公式グッズショップ」も登場。山口宇部空港でしか購入できない限定グッズも販売されました。また、到着ロビーの「宇部市のPRコーナー」にも3体の立像が展示され、お出迎えにはコラボデザインによる「おいでませ山口」看板が設置されました。



世界最高のレストランの旅
「③パリ ランブロワジー篇」

前回の「FOOD TALK」では、山本益博氏の若き日の世界最高のレストランの旅②として、「フランス料理の名人、天才に会いたい」という当時の思いについて「ソーリュウ ラ・コート・ドール篇」をご紹介いたしました。今回は旅の第3弾として「③パリ ランブロワジー篇」と題してお届けいたします。

(※FOOD TALKは6回企画でしたが、次回からも継続が決定しました)



※文・写真：山本益博氏 (株)マスヒロジャパン Mail: info@masuhiro.jp

「40年経っても忘れられない味」

私が初めてフランスへ出かけた1973年のパリの「ミシュラン」3つ星は「ラ・トゥール・ダルジャン」「グランヴェフル」「ラセル」「マキシム」に新星「タイユヴァン」「ヴィヴァロワ」を加えての6軒でした。

この「ヴィヴァロワ」は16区のヴィクトル・ユーゴー通りにあって、内装からして黄色を基調とした斬新でモダンなレストランでした。オーナーシェフはクロード・ペローと言って、天才の名を欲しいままにした料理人で、私はここで食べた「赤ピーマンのバヴァロワ」「ソール(舌平目)のアンクルート」は、40年経った今でも忘れられません。

ペローさん本人が、「舌平目のパイ包み焼き」をテーブルまで運んできて「今出来立てのこのアンクルート(パイ包焼き)を召し上がれ、とても美味しいから」と売り込んできた主菜の魚料理でした。

「赤ピーマンのバヴァロワ」は、赤ピーマンがこれほど気品のある香り高い野菜であるかを証明するような前菜で、これがのちに「ランブロワジー」で「赤ピーマンのムース・トマトのクーリ添え」に発展し、一世を風靡する料理となりました。これを「ヴィヴァロワ」の厨房で作っていたのが、のちに「ランブロワジー」をオープンしたベルナル・パコオです。そして、「ランブロワジー」で一緒になって働くことになる斉須政雄さんが「ヴィヴァロワ」の同じ厨房のスタッフとして働いていました。

あれは1982年秋のことですから、もう40年以上も前のこととなります。月刊「専門料理」のコラムに、パリ

の新星レストランの記事が載りました。その年の3月に「ミシュラン」にいきなり登場して1つ星に輝いた「ランブロワジー」の紹介記事でした。

パリ16区の3つ星「ヴィヴァロワ」出身の料理人が開いた店で、調理場には日本人の料理人が働いていると、確か書いてありました。私が出かけていったのは、翌83年3月。予約を入れた2月の時点では1つ星だったのですが、3月の初めに出た「ミシュラン」の83年版で2つ星に昇格したばかりでした。昼の12時過ぎにひとりで店を訪れると、私が最初の客で、窓際の席に案内されました。

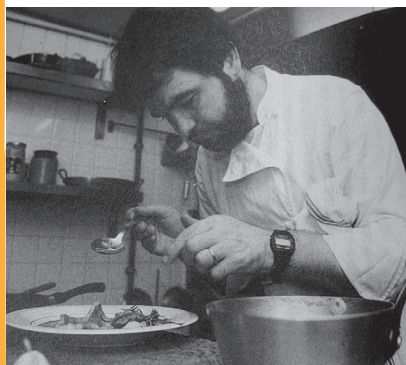
店はパリ左岸トゥールネル河岸にあって、セーヌ川をはさんで向かいにはノートルダム寺院。昼の窓側席は一応一等席ではありますが、店は小さく、内装は地味なグレーで統一され、席数はわずか26席、椅子はパイプ椅子といった具合で、とても「ミシュラン」2つ星にふさわしいレストランとは思えませんでした。

席に案内してくれた女性がシェフのマダムのように、挨拶も早々「日本人の料理人がいるので、彼を呼んできます」と言って、突き当りの調理場へ姿を消しました。と同時に若い日本人が現れ、「こんにちは、斉須と申します」と自己紹介しました。これが、斉須政雄さんとの初めての出会い。調理場はシェフと自分の二人だけで料理を作っているとのことでした。

そうして、彼のお勧めに従い、前菜に赤ピーマンのムース、主菜にオックステールの赤ワイン煮、デザートはチョコレートタルトをとったのでした。

どの皿も簡潔な盛り付けで味も同様、まさしく素材の力を信じた料理、私はこういうシンプルなフランス料理を待っていたと、心のなかでつぶやきました。

当時は、1970年代から吹き荒れた「ヌーヴェル・キュイジーヌ」の嵐が一段落し、パリでは「アルケストラート」のアラン・サンドランス、地方ではアラン・シャペル、ミッシェル・ゲラルールらが飛ぶ鳥を落とす勢い。わたしは、1973年から10年かけて、夏ならブルターニュ、冬ならアルザスといった具合に、その季節にふさわしい地方を巡っていたのですが、正直、日本人の味覚と感性にほど



▲80年代半ばのベルナル・パコオ ▲ランブロワジーでベルナルと(2019年)



「1988年3月、ランブロワジーにてベルナール・パコオ氏と」

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」「グルマン」)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>

よく響くフランス料理にはなかなかお目にかかれませんでした。

その願いが、10年目にして、パリの「ランブロワジー」で叶ったというわけです。とりわけ鮮烈だったのが、赤ピーマンのムース。「ヴィヴァロワ」で、赤ピーマンのバヴァロワを食べていて、そのヴァリエーションであることはわかったのですが、ムースに添えたトマトのクーリ(ソース)の、熟してなおかつ爽やかな酸味がピーマンとのコントラストとハーモニーという二つの相反する作用をして、見事な味を生み出していました。赤ピーマンとトマトの妙なる二重奏といえましょうか。白い皿に赤いトマトのクーリが敷かれ、三つのフットボール状の淡いピンクのピーマンのムースがふうわりと盛ってある。素材の持ち味を素直に引き出し、それでいて軽快にして奥行きのある深い味わい。クリームが引き立て役になっているとはいえ、わずかに二つのごくありふれた野菜から生み出されていることの、小さな奇跡。



ランブロワジー；
赤ピーマンのムース

幾多の素材を組み合わせたシンフォニーのような料理に圧倒され続けていた私は、ここでオアシスの水にたどり着いたような感動を受けたのでした。オックステールの赤ワイン煮も単刀直入な料理で、皿に鎮座するエアズロックのような塊に、ナイフフォークを入れると、骨から肉がたちま



ランブロワジー；
トリュフのパイ包み焼き



ランブロワジー；
チョコレートのタルト

ちのうちに崩れ落ちました。その牛尾の肉にはしっかりと味が浸み込み、これまたワインの酸味がソースの柱を支えていました。

2度目にレストランを訪ねたときに、斉須さんがオーナーシェフのベルナール・パコオさんを紹介してくれました。寡黙で情熱を秘めた人柄がすぐに伝わってきました。

それから、どれほど通ったことでしょうか。パリへ出かけるたび、必ず2度は店を訪れました。どの料理を注文しても、食材の生命力を信じて、料理の真実を突き止めようというパコオの料理哲学が伝わってきます。「ランブロワジー」とは「神饌」すなわち、「神様に捧げる料理」です。パコオシェフと斉須さんが二人三脚となって、渾身の力で生み出す料理でした。この「ランブロワジー」詣では、斉須さんが店をやめる1986年まで続けました。



▲コート・ドール赤ピーマンのムース



▲コート・ドール斉須シェフと



▲コート・ドール牛尾の赤ワイン煮

【斉須政雄(さいす・まさお)】

1950年福島県生まれ。フランスから帰国し、1986年「コート・ドール」オープン。伝説のフランス料理店として今年で創業38年。

(住所) 東京都港区三田5丁目2-18 三田ハウス1F
(白金高輪駅4出口から徒歩約5分)

(電話番号) 03-3455-5145

(営業時間) 12:00 ~ 14:00 / 18:00 ~ 20:30

(定休日) 月曜日、第2・第4火曜日

なんでも 掲示板

2023年11月～12月情報

日食工青年部海外視察

東京営業本部
課長 柳屋 剛

今回、日食工青年部の海外視察ミッションに初めて参加させて頂きました。

訪問したのは、最近日本食への関心が高まりを見せているインドネシアです。ALL PACKインドネシアの視察や日系企業(アメルタインダ大塚、ヤクルトインドネシア)の工場見学や地元の市場、スーパーマーケットなど、インドネシアの食品事情をしっかりと学ぶことが出来ました。この経験が将来どこかで役立つことを期待して精進していきたいと思えます。



アメルタインダ大塚 スカブミ工場

ALLPack Indonesiaはインドネシア最大規模の展示会場であるJIExpoで開催されており、FOOMAパビリオンには協和ステンレス(株)、(株)イズミフードマシナリ、岩井機械工業(株)、(株)なんつね、ハイテック(株)が出展されていました。



FOOMA パビリオン前で記念撮影

(株)なんつね、ハイテック(株)が出展されていました。



SURIMI SCHOOL に 約 200 名が参加！



宮川主任 朴教授 松本課長

11月1日～3日の3日間、タイ バンコクでSURIMI SCHOOL BANGKOKが開催され、スポンサーとして、グローバル戦略部から松本課長と宮川主任が

参加させていただきました。

本スクールは、練り製品メーカーやすり身メーカーにとって、最新の情報を入手したり、同業者と情報交換をしたりする場となっており、当社のお客様もタイはもちろんのこと、インド、マレーシア、ベトナム、遠方のメキシコからも、多数参加されていました。



▲参加者を前に松本課長がプレゼン！



カニカマを試食！



工場見学 防府商工高校 80名が企業見学！

12月12日、防府商工高校機械科1年生80名が午前と午後、40名ずつに分かれて当社を訪問されました。

当日は、柳屋社長の会社概要説明に始まり、昨年入社した年齢の近い新人社員から現在の業務についての説明後、4班に分かれて工場を見学していただきました。



↑製造部 河村一さん



↑富岡聖矢さん



展示会 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

「食 × テクノロジー」の未来が見える3日間！

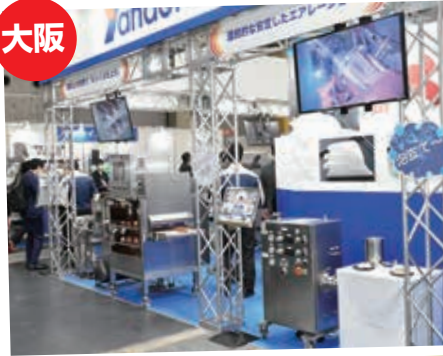
3月13日(水)～15日(金)、インテックス大阪で開催される第3回フードテックジャパン大阪に出展します。

【出展予定機械】

- ・ ロコモーションパワーフライヤー
- ・ スチームオープン
- ・ 光加熱式表面焼き機
- ・ 発泡機 BM90
- ・ NEW マイクロミックス
- ・ 整列供給機
- ・ 播漬機 RS27

フードテックジャパン 大阪

食品工場の自動化・DX 展



ファベックス2024

The World Food And Beverage Great Expo 2024

東京

4月10日(水)～12日(金)、東京ビッグサイトで開催されるファベックス2024に出展します。

第34回 西日本食品産業創造展 '24

福岡

5月15日(水)～17日(金)、マリンメッセ福岡で開催される西日本食品産業創造展2024に出展します。

展示会へのご来場、誠に有難うございました

フードテックジャパン 東京

食品工場の自動化・DX 展

12月6日(水)～8日(金)、フードテックジャパン東京にロコモーションパワーフライヤー、スチームオープン、NEW マイクロミックス、発泡機 BM90、搾汁機エコノマイスター、光加熱式表面焼き機、整列供給機を出展しました。



山口県ブースにも出展、BC40C 展示！

採用活動 2025年新卒採用スタート！

2025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。ある調査によると採用が「難しくなる」と答えた企業が8割、「早期化する」と答えた企業は8割超。売り手市場はまだまだ続くようです。

山口東京理科大学

山口東京理科大学で開催された学内合同企業研究セミナーに参加させていただきました。

▼卒業生 技術1部石岡優一さん



宇部高専

▲卒業生 技術2部清水陽月さん
宇部高専で開催された合同企業研究会に参加させていただきました。

インターンシップ

小野田工業高校2年生

皆さんに気持ちよく迎え入れていただいたおかげで2日間という短い期間を有意義に過ごすことができ、本当に感謝しています。



1日目の見学では、会社の皆さんが仕事に真剣に向き合っている姿に触れ、自分も頑張らないといけないという強い気持ちになりました。1日中気を張っていたこともあり、2日目は体調があまり良くなかったのですが、2歳上の先輩方と一緒に作業するうちに、それを忘れてしまうくらい楽しく、集中して作業することができ、1日を乗り越えられました。

実機製作のお手伝いできて本当に良かったです。これからもこの経験を生かして学習に繋げていきたいと思っています。



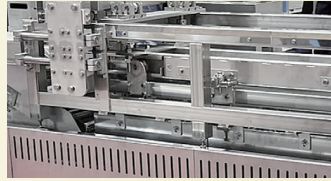
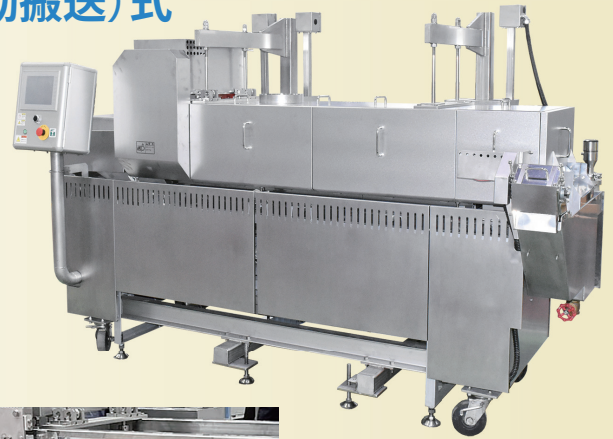
Renewal ロコモーション(移動搬送)式

New Type パワーフライヤー

サーボモーター採用で自在な設定！

リニューアルタイプは、前進・後退・上昇・下降用にサーボモーターを採用し、「じっくり押さえて揚げる」「サッと押さえて揚げる」など、細やかなタイミング調整を可能とし、商品に合わせて運転設定することが可能となりました。

押さえネットで隙間を無くし、挟まりを防止して「押さえる」「浮かせる」という動作を繰り返しながら移動搬送することで、小さな揚げ菓子などをムラなく揚げることができます。引掛かりによる油槽内での焦げ防止も可能です。

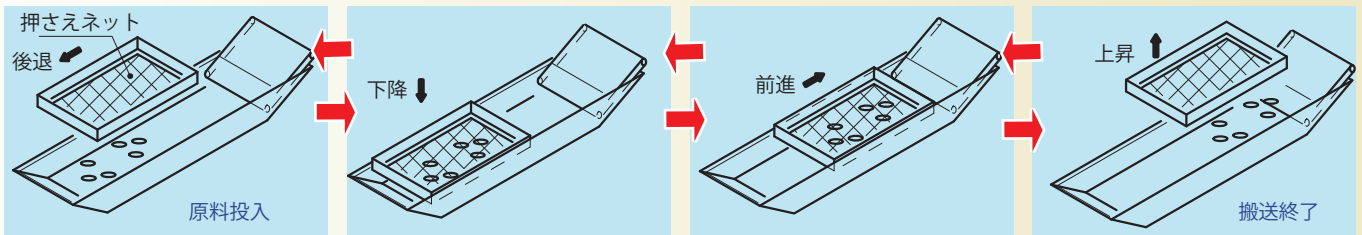


<サーボによる前進・後退>



Locomotion

※押さえネット全体が下降、前進、上昇、後退を繰り返します。



押さえネットによるメリット！

押さえネットにより、製品を鍋底面に出来るだけ近づけることで、油量を極限まで抑えることが可能です。

ロコモーション搬送によるメリット！

空気に触れさせながら移動搬送することで、バッチ式のように揚げる事が出来、しかも連続的に生産することが可能です。

シンプル機構でメンテナンス性向上！

機構が簡素化することで清掃性・メンテナンス性が向上します。

◆ヤナギヤのカスタムメイド

油量削減・CO₂削減・コスト削減！
油面センサーでミリ単位のレベル調整



<油面レベルセンサー>

ヤナギヤのオートフライヤーは、様々な選択肢の中からお客様のご仕様に合わせて最高の1台をカスタムメイドいたします。

◆光加熱◆

パワーフライヤーの特長



1. 安定した加熱、高温に対応 (250℃)
2. 油量が少ない(漬け込み式ヒーターに比べ油量 15%減)《当社比》
3. 油の寿命が長い(鍋底全体へ均一な照射加熱を実現)
4. 洗浄性が良い
(漬け込み式ヒーターに比べ油槽に余分な部品が無く、汚れにくい)

【表紙】「ときわ公園野外彫刻展示場に“ロンギヌスの槍”出現！」

当社本社が所在する宇部市は、日本が世界に誇るアニメ界の超ヒット作「新世紀エヴァンゲリオン」の生みの親、「庵野秀明監督」が生まれ育った故郷です。庵野監督は私立和光幼稚園、宇部市立鶴ノ島小学校、同市立藤山中学校、県立宇部高校を卒業され、幼い頃から絵を描くのが好きで、中学時代は美術部に所属され、基礎デッサンもせず、マンガと油絵を描く日々が続いたそうです。(ホームページより)

そして、宇部市では、2021年12月から始まったエヴァンゲリオン期間限定イベントも、このたびで3回目となり、今回は、ときわ公園野外彫刻展示場に7m超えの巨大な「ロンギヌスの槍」も設置され新たな観光名所となっています。

今、宇部市は街のシンボリックなホテルであった「ANA クラウンプラザホテル宇部」や当社とも関係深く、「ウベカマ」として市民から親しまれた「宇部蒲鉾」さんまでが次々とその名を消すこととなり市民としてとても寂しい気持ちでいっぱいです。せめてもの明るい話題として、次の第4弾が待ち望まれるばかりです。



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堂159-1 〒981-0103
TEL (022) 745-9907 (代) FAX (022) 745-9908

新潟 新潟県新潟市中央区鏡2-14-22 〒950-0913
新潟 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