

willow

Yanagiya News

2025.6 vol.111

<https://ube-yanagiya.co.jp>



「おいでませ山口へ」(イラスト:いわさきしょうこ)

Menu

- FOOMA JAPAN 2025へのご案内
- 山本益博のFOOD TALK「日本列島美食旅 その①」
- 万福の旅「おいでませ ふくの国、山口」
「社長おすすめの宿特集」
- 新組織スタート「スポットライト、この人に聞く!」
- ワールドニュース
「Thailand 新世代チームで挑むカニカメライン」
- なんでも掲示板
「メディア情報」
「展示会ご来場御礼」
「採用活動情報」
「新入社員紹介」
「新駐車場が完成」・・・etc.
- 新型竹輪製造装置デモ機見学のご案内

Touch
FOOMA,
Taste
the Future

—— 世界最大級の食品製造総合展 ——

FOOMA
JAPAN FOOD PROCESSING
TECHNOLOGY EXPO

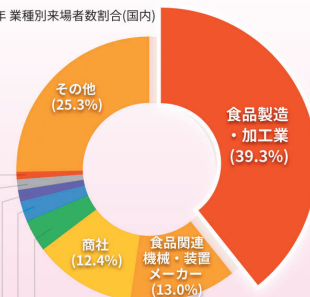
2025

東京ビッグサイト
東1～8ホール

6/10 火 **13** 金 **10:00** ~ **17:00**

主催：一般社団法人 日本食品機械工業会

2024年 業種別来場者数割合(国内)



卸売業 (3.9%)
小売業 (2.5%)
サービス業 (1.4%)
官公庁・団体・教育・研究機関 (1.3%)
流通業 (0.9%)

入場方法：事前登録制（入場無料）

▶ 来場登録・詳細は公式サイトへ

<https://www.foomajapan.jp> 事前登録をお忘れなく！

ヤナギヤ出展ブース：東5H / 5M-29

今回で 48 回目となる世界最大級の食品製造総合展 FOOMA JAPAN 2025 は、2025 年 6 月 10 日(火)～13 日(金)の 4 日間、“Touch FOOMA, Taste the Future”を開催テーマとして東京ビッグサイト東館（1～8 ホール）で開催されます。

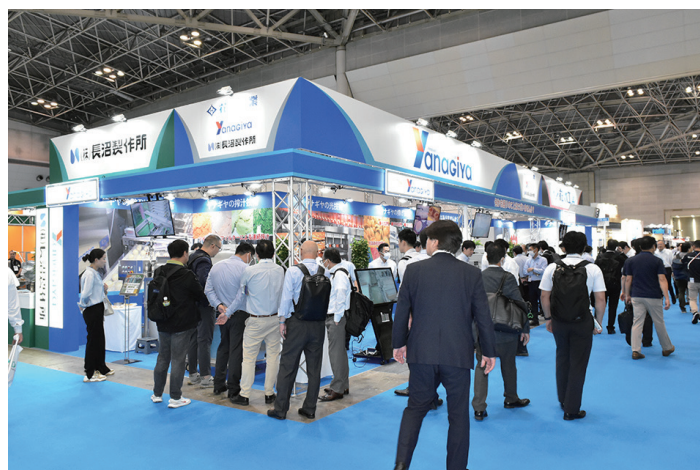
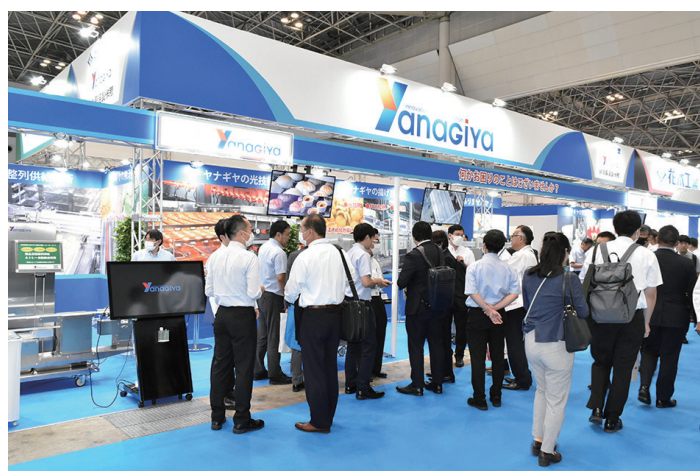
本開催テーマでは、本展のこれまでの成果を礎に、その先に広がる食品製造の未来の姿を提示し、食品産業界の新たな可能性を拓く、という決意が表わされています。また、食品機械産業及び食品産業全体の持続可能な未来像を見据え、より一層の発展に貢献していくという揺るぎない思いも込められています。

食品製造に関わる最新技術や製品、ソリューションが一堂に集結する「FOOMA JAPAN 2025」に当社からは、「粉碎・攪拌・混合」、「成形」、「加熱」、「自動整列供給」など、各工程における当社の最新技術についてご紹介いたします。

また、今回はヤナギヤ製のドーナツ成形機と小型フライヤーによる久しぶりの実演・試食を予定しています。

ご多用の折とは存じますが、ぜひご来場いただき、弊社の製品・サービスをご覧いただけますと幸いです。

皆様のご来場を、スタッフ一同心よりお待ちしております。



▲FOOMA JAPAN 2024 ヤナギヤブース

【ヤナギヤ出展内容】

- ドーナツ成形機（コンセプトデモ機）（※初出展）
& 手揚げパワーフライヤー（※実演・試食あり）
- トレーへの自動整列供給装置（デモ運転）
- スチームオープン
- ボールカッター BC40C
- NEW マイクロミックス
- 冷・温水循環式真空ミキサー（※初出展）

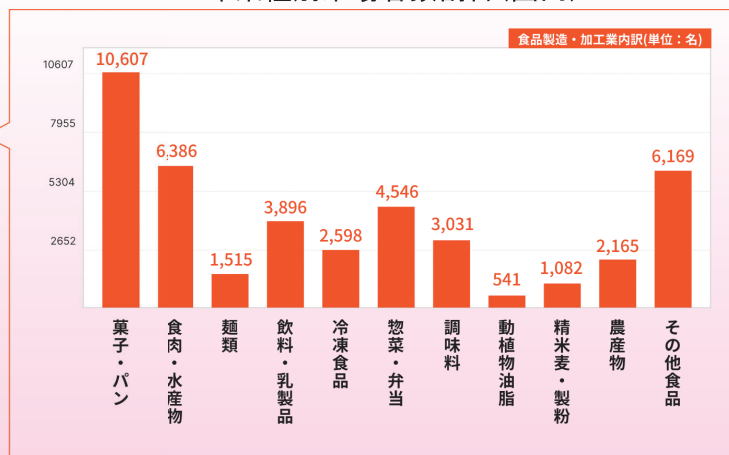
- カニカマ生産ライン模型展示
（グローバルコーナーを設置）



当社出展内容は
こちらでも発信中

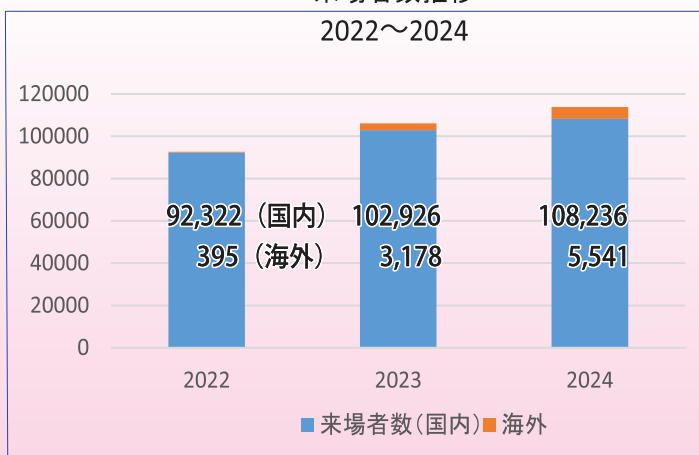


2024年業種別来場者数割合（国内）



来場者数推移

2022～2024



お客様のニーズにお応えして！

●ドーナツ成形機

このたび実演コーナーでは、ヤナギヤ製ドーナツ成形機と手揚げパワーフライヤーにおいて「揚げたてドーナツ」の試食が出来るように準備を行なっています。

現状、「ドーナツ成形機」は海外製が多くを占める中で、お客さまから『国産の成形機でラインを組みたい』との声が寄せられたことから、ヤナギヤとして開発に着手しました。ご来場の際にはぜひ、揚げたてのドーナツをご試食ください。



●トレーへの自動整列供給装置

「トレーへの自動整列供給装置」は単列から複数列への整列供給を自動制御にて行います。

成形工程から次工程への移載に天板やトレーへの整列供給を自動で行うことが可能な省人化装置です。



●ボールカッター BC40C

「ボールカッター」は様々な食品原料は勿論のこと、化学原料処理まで用途が広い真空式高速細断攪拌混合機です。ステンレス球形容器内での高速真空全自動運転により、短時間（魚肉冷凍すり身で8～12分）で均一な混合・細断・ペースト化が可能です。

処理能力は研究用から1000リットルの大型装置まで10機種以上取り揃えてあり、目的に応じた選択が可能です。今回の出展ブースには加熱・冷却機能を搭載した「ボールカッターBC40C」を展示いたします。



FOOMA 初出展！

●冷・温水循環式真空ミキサー

「冷・温水循環式真空ミキサー」は真空（減圧）状態で加熱または冷却しながら処理が行えるため、幅広い原料に対応可能です。

また、オーダーメイドにより用途に合わせた自在な組み合わせが可能であり、高効率で均一な混合が短時間に行えます。

「冷水循環式」「温水循環式」「減圧式」「自動制御・パターン運転」「原料投入バケット自動昇降リフター」「二軸・一軸／リボン・イチョウ羽根」「容量」など、目的に合わせて選択することでオリジナルな“最高の1台”が製作可能です。



●スチームオーブン

「スチームオーブン」は蒸気で蒸しながら光加熱で焼く「蒸し」「焼き」「蒸し焼き」の1台3役を備えた使用目的の選択に自由度が高い装置です。

出展機はコンセプト機となりますが、生産ラインに合わせ、ご要望に応じて設計・製作いたします。



●NEW マイクロミックス

「NEW マイクロミックス」は白の回転とは逆方向に公転する杵と自転する杵先により、効率の良い攪拌、混合、すり潰しが可能です。独自の回転スクレーパーによって粉碎効率も大幅にアップしました。





2016FOOMAで

長沼製作所
長沼会長

料理評論家 山本益博の FOOD TALK

日本列島美食旅その①

「島原」「小倉」「京都」篇

今回の FOOD TALK は、昨秋から今年にかけて山本益博氏が柳屋と共に旅した九州「長崎（島原）」と「福岡（小倉）」、そして「京都」の美食旅についてお届けいたします。

過去には予約を取るにも取れないような海外の三ツ星店をはじめ国内の超一流店の味を追い求めてきた二人の美食の旅に終わりはありません。

※文・写真：山本益博氏

(株)マスヒロジャパン Mail : info@masuhiro.jp

「ヤナギヤ」の柳屋芳雄社長と私を結び付けてくれたのは、食品機械を製作している私の中学時代の同級生長沼さん（長沼製作所 会長）で、いまから 20 年ほど前のことである。

そのときすでに評判になっていた「すきやばし次郎」へ連れて行って欲しいと言われ、柳屋さんの食いしん坊ぶりはすでに承知していたが、「江戸前の本領」を気に入ってくださるか、少々気になりながら、「次郎」のカウンター席に並んで座った。

そして、店を出たところで、酔

めしが酸っぱいことと「こはだ」の美味さが判らないと正直に伝えられた。そこで、「次郎」出身の「青空（はるたか）」を教えて差し上げた。すると、とても「青空」が気に入られ、上京するたびに出かけては、「江戸前」の鮓に馴染んでいかれた。今では、私以上に「青空」のご最良で、2023 年に「青空」が「ミシュラン」で 3 つ星に輝くと、私でも予約を取るのがとても難しくなり、柳屋さんに取っていただくほどにまでなってしまった。

「次郎」以降、恵比寿の「タイユバンロブション」へご一緒したり、私を宇部に呼んでくださっては、市内のあち



▲NAVI 仲野シェフ

こちの店に連れて行ってくださった。忘れられないのは、フランス料理の「NAVI」。ご夫婦で営んでいるレストランで、毎回、気合の入った、そして心のこもった料理でもてなしていただいた。

▼2014.6「次郎」にて安倍元総理と



▼2007「タイユバンロブション」



▼2005.10 スペイン
「El Bulli（エル・ブジ）」にて

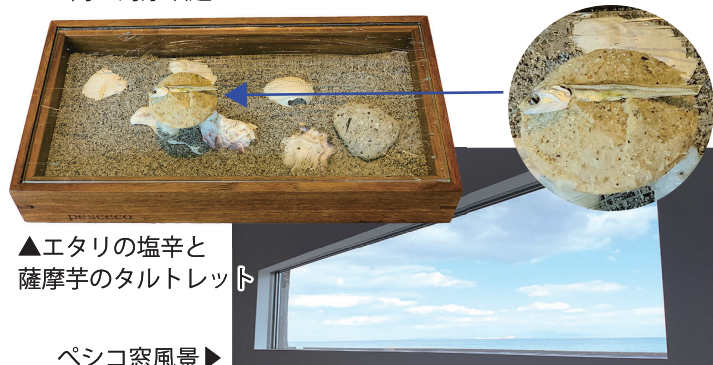


以来、東京の和食を中心に、てんぷらは江東区福住にある「みかわ是山居」うなぎは港区東麻布の「野田岩」へご案内し、とても気に入っていただき、最近は地方へも足を伸ばしている。昨秋訪ねたのは九州・島原のイタリア料理店「ペシコ」。それまで何度も東京から足を運んでいるわたしの話を聞いて、ぜひとも出かけたいと。



▲1 両の島原鉄道

場所は、島原鉄道終点「島原駅」からタクシーで 5 分ほど、有明海に面した海辺にある絶好のロケーション。ここで、井上稔浩シェフの提唱する「里浜ガストロノミー」の料理を堪能するのが目的。



▲エタリの塩辛と
薩摩芋のタルトレット

ペシコ窓風景▶

席についての最初の一品から素晴らしい。貝殻と砂の敷かれた標本箱の上に小魚が薩摩芋のタルトの上に乗っている。シェフが言うにはエタリといい、子供のころ、おやつにこのエタリと薩摩芋と一緒に食べたのだという。古老に聞けばこの土地に伝わる風習だと。それを自分流にアレンジして、いつもコースの最初の一品として出しているのだという。

そして毎回感動するのが魚と野菜を組み合わせた主菜。例えば、クエの炭火焼きと白菜を左右に縦に並べた一皿。井上シェフが白菜を添え物にするのではなく、魚と野菜を同格に扱い、両者をリスペクトして調理したことが伝わってくる。ここへ、サフラン風味のあさりのソースが流してある。土地の白菜の味の濃いこと、父親が営む魚屋さんから仕入れたクエの味わいの深いこと。じつに忘れ難い名品。これぞ「里浜ガストロノミー」ではなかろうか。

いま、食材探しに奔走する料理人が多いなか、地元島原で



プロフィール (1948年4月11日生まれ、77歳)

株式会社マシ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5000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。

<https://www.masuhiroyamamoto.com>

手に入る最高の食材を調理しながら、「食材探し」の先を行く。言ってみれば「自分探し」の旅に足を踏み出した稀な料理人である。井上シェフの料理には天賦の才を感じるのは私だけではなかろう。柳屋さんも感心しきりだった。



▲ペシコ「白菜とクエ」

◀ペシコ 井上稔浩シェフ

翌日、小倉へ移動した。小倉には鮓屋で「超」がつくほどの予約困難店がある。それが「天寿し」である。九州で獲れた魚をただ酢めしと握るのではなく、握った魚の上に工夫、二工夫する。例えば、赤いか。とびきりの活きの良さを表現しようと細かく飾り庖丁を入れ、まるで波が立つような姿にしてから、うにを盛り、ごまを振りかけてある。そして、醤油はつかわず、酢橘などを軽く絞って、客の前に出す。これが「小倉前」とか「九州前」とか呼ばれるゆえである。そして、また客を唸らせるのが、豊洲から仕入れた最上級のまぐろ。おおとろを惜しげもなく切りつけ、横から見れば扇の地紙の姿に美しく握って見せる。江戸以来の鮓職人がいつも心

▼天寿し 天野功一さん



▼天寿し「いか」



▼天寿し「おおとろ」



がけた職人仕事で、これぞ「江戸前」の王道!つまり、ご主人天野功一さんは、「江戸前」を十分熟知したうえで、自分流に替えているのだ。東京以外で、指折り数えるほどの一軒だと言ってよい。



▲研野さん(青森県出身)

さて、今年になってからは、京都へ出かけた。

「浜作」ははじめ日本料理の名店がひしめく京都だが、今回は若手の新進気鋭の店へ出かけましょと、関西在住のフードコラムニスト門上武司さんをお願いして、数軒推薦していただき、その中から休日、営業時間が合った「研野(けんや)」へ出かけることになった。

なにせ、評判高い人気店はかなり前から予約でいっぱい、で、「研野」も予約ができた時間が夜の8時だった。

場所は平安神宮近く岡崎にあって、夜8時ともなると、大通りに面してある店の前でも人通りが少ない。

夜8時ぴったりに店の玄関を入ると、カウンター席のみの細長い小さな店で、7席がすぐに埋まった。

門上さんから聞いていたのは、名店「菊乃井」出身で、その後、中華料理店で修業を重ねてから独立したという。最初の突き出しこそ、日本料理の伝統ののっとったものだが、次第に中華色が濃くなり、それが「研野」独特の味わいとなり、カウンター席に座る客たち全員を唸らせるようになった。そして、締めに出てきた料理は「上湯ラーメン」。澄みきったスープに麺とネギのみが入った逸品! 酒井研野さんは青森県出身だそうで、米は「青天の霹靂」、酒も青森の純米酒などを置いている。なんとも、たくましい、また将来が楽しみな料理人である。

柳屋さんと「また来たいね」と声を揃えながら店を出た。





山口デスティネーションキャンペーンのご案内

万福の旅

おいでませ ふくの国、山口



- 開催期間：2026年(令和8年)10月1日～12月31日
- 山口 DC プレキャンペーン：2025年(令和7年)10月～12月
- 山口 DC アフターキャンペーン：2027年(令和9年)10月～12月

山口県では、JRグループ6社と県内の自治体、観光事業者等が一体となって実施する国内最大級の大型観光キャンペーン、デスティネーションキャンペーン(山口DC)が2026年10月1日～12月31日に開催されます。今年はプレキャンペーンとして10月～12月に山口県にお越しになるお客様に、「万福の旅」をお楽しみいただくための準備が進められています。

また、昨年はニューヨーク・タイムズ紙が「2024年に行くべき52カ所」を発表し、日本からは唯一「山口市」が選ばれました。県内には山口市の湯田温泉をはじめ、長門市の長門湯本温泉、下関市の「川棚温泉」、萩市の「萩温泉」など、他にもたくさんの温泉が観光地と共に所在します。

そこで今回のWillowでは山口DCキャンペーンのご紹介に加えて、弊社「グルメ社長」柳屋が特にお勧めする山口県(北西中央部)の「4宿」をご紹介します。

この機会にぜひ山口へお越しいただき、歴史ある温泉と美味しい「万福の旅」をお楽しみください。そして、観光名所もたくさんある中、ヤナギヤの工場見学もお忘れなく！



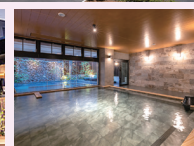
お宿 **Onn KAMEFUKU**
YUDAONSEN ON PLACE

湯田温泉

<https://www.onn-yudaonsen.com/>

山陽随一の湯量を誇る名湯といわれ、「白狐伝説」が伝わる山口市の「湯田温泉」に 2022 年、現代のライフスタイルに適した新しい宿「お宿 Onn」が誕生しました。この「お宿 Onn」のネーミングには、温もりのあるホテルという意味を込めた「温」、訪れるお客様や、町の人々に対しての「恩」、この 2 つの「On」に、宿「Inn」からのおもてなしが込められています。

人気のビュッフェ・レストラン(お宿 Onn 隣接のかめ福オンプレイス内)では、ライブキッチンで和洋中それぞれの専門シェフができたての料理を提供。夕食では、和洋中メイン料理を 1 品選んでいただくワンオーダーと目の前でサクサクに揚げる天ぷら、職人がその場で握ってくれるお寿司など、バラエティ豊かな品々が揃います。山口の郷土料理「瓦蕎麦」や「小ふぐの天ぷら」もあり、約 40 種類以上のバイキングで出来立ての料理が提供されます。現代的でありながら旅館の温かい雰囲気を感じさせる「お宿 Onn」でくつろぎのひと時をお過ごしください。



<https://www.kgh-otafuku.co.jp/>

川棚温泉

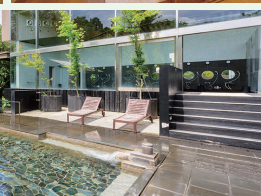
川棚 クラウドホテル お多福

「川棚らしく 新しく 楽しく 美味しく 美しく」

川棚温泉は鎌倉時代に平定盛が湯屋を建設したという説があり 800 年以上の歴史をもつ温泉地とされています。江戸時代には毛利侯が当地をいたく気に入り本陣をかまえ、御殿湯や、御茶屋をつくったほどです。

湯治場として栄えた川棚温泉では治安を守るために庶民でも特別に瓦と土塀を使うことを許されました。また農民が鍬のかわりに瓦の上で獲れたての野菜や魚を焼いて食べていました。瓦が生活に欠かせなかった川棚温泉ならではの瓦そばは長年地元の名物料理として、地元はもとより幅広く愛されるようになりました。また、お多福では本場下関のとらふく、山口幻の銘牛「高森和牛」、伝説の「長州黒かしわ」、下関・北浦の鮮魚、旬の野菜、世界に誇る 山口の地酒などが味わえます。

「大浴場山頭火」には種田山頭火が川棚で詠んだ句をはじめ、約 120 の俳句がレイアウトされ、山頭火が愛したお湯と情景に思いを馳せながら、ゆっくりとした時間をお過ごし下さい。



山口宇部空港 2F (展)

山口県の空の玄関口宇部空港 2F 出発ロビーに「ふく」のキャラクター「ふくだるま」がお待ちしております。山口の「ふぐ」は、「ふ」福を招く縁起物です。に、この上ない感動と「ふく」に満ちた山口をお楽しみください。



お多福の「ふくそば」



名物料理「瓦そば」



※は今年8月末まで)

「山口宇部空港」では、
を招くシンボルキャラ
が展示され、皆様のお越

「ふく(福)」とも呼ばれ、幸
世界中から訪れる人々
満足感をもたらす幸福
旅「ふくの国、山口」を



「おいでませ ふくの国、山口」スペシャルアンバサダー 石川佳純さんのメッセージ

「私のふるさと、山口県は、感動的な「絶景」に、素敵な「体験」、美味しい「グルメ」であふれています。三方を海に開かれ、恵まれた自然、豊かな歴史と文化、ご当地ならではの食、そして心地よい温泉など、魅力いっぱいの山口への旅を通して、訪れた皆さんが幸福を感じてもらえるような、英語で言えば“A JOURNEY TO HAPPINESS”と世界中の人々から喜ばれるような、そんな「万福(まんぷく)の旅」を期待しています。

現在、山口県では、皆さんをおもてなしする準備が、全県をあげて進められています。私もスペシャルアンバサダーとして、皆さんと一緒に、山口デスティネーションキャンペーンを盛り上げていきます。

【(一社)山口県観光連盟ホームページより抜粋】

【大谷山荘 <https://otanisanso.co.jp/>】



長門湯本温泉

山口県 長門湯本温泉
大谷山荘

観光経済新聞社主催の「2024年度人気温泉旅館ホテル250選」において、「料理」5位、「接客」5位、「温泉・浴場」6位、「施設」5位、「雰囲気」3位と、5つの部門全てにおいて上位に選ばれた国内トップクラスの大谷山荘。写真は2023年7月にオープンした「大谷山荘スイート」。館内随一の広さをほこる120㎡の客室には、源泉かけ流しの露天風呂や、ロウリュウが楽しめる本格的なプライベートサウナと水風呂を備え、贅沢な時間をお過ごしいただけます。



立ち寄り湯「恩湯(おんとう)」



音信川沿いの川床テラス

「長門湯本温泉」は、およそ 600 年前に発見された歴史ある温泉です。近年、空き家をリノベーションした飲食店などが続々とオープンし大きく生まれ変わりました。街中を流れる音信川沿いでそぞろ歩きを楽しむことができます。

立ち寄り湯「恩湯(おんとう)」や、「音信(おとずれ)川」沿いにのびる飛び石、川床テラス、街中を照らす幻想的なライトアップ、食べ歩きや地ビールなど、リノベーションで楽しめる場所も多くなり、誰もが気軽に立ち寄って温泉街の散策を楽しむことができるようになりました。

象徴ともいえる公営の浴場「恩湯」は、地表の岩盤から自然湧出するお湯を受け止めるように浴槽が新たに設計され、極めて鮮度の高い温泉が堪能できる貴重な施設になっています。

萩温泉

山口県・萩本陣温泉

源泉の宿

萩本陣

萩本陣は、幕末の志士たちを多く輩出した「松下村塾」のすぐ近くにあり、14種類の湯船めぐりが味わえる萩を代表する温泉宿です。

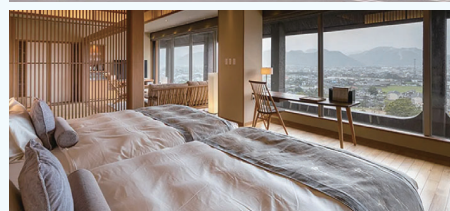
最大の魅力は地下約 2000 メートルから汲み上げる自家源泉温泉で、イオン濃度が高く、美肌や関節痛に効果があるといわれています。庭園を中心とし回廊式に並び、季節の移ろいを肌や木々の色づきで感じ、心と身体をリフレッシュすることができます。14種類の湯船のなかでは、萩の土塀をイメージした露天風呂や深さ 120cm の立ったまま入る「立湯」などお楽しみいただくことができます。

萩市内を一望できる特別室をはじめ、和洋室、和室など様々なタイプのお部屋があり、四季折々の風景と、何もしない癒しの時間を心豊かに味わうことができます。

また、極上の品質をもつ見蘭牛(けんらんぎゅう)や山口県を代表する「ふく」も通年で準備されており、萩の特産である夏みかんや地酒など、海、山、野の贅を心ゆくまで楽しむことができます。



<https://www.hagihonjin.co.jp/>



▲特別室「葉」は「城下町、萩」を一望できます

2025 年度新体制スタート

スポットライト

3月16日付で人事異動に伴う2025年度のヤナギヤの新体制がスタートしました。

グローバル戦略部ではヤナギヤ初となる女性部長が誕生し、新潟鑑（あづみ）ステーションでは新たに関東支店から西本拓人が新所長に就任しました。

そこで、特に注目の集まる2人にスポットをあて、今の心境について語ってもらいましたのでご紹介いたします。

グローバル戦略部（新部長） 柳井理恵
新潟鑑ステーション（新所長） 西本拓人

グローバル戦略部 部長 柳井理恵



このたび、グローバル戦略部の部長に任命されたことを大変光栄に思います。会社として初の女性部長という大きな責任を担うこととなり、その重責に身が引き締まる思いです。

現在、女性が部長職に就くことは珍しいことではなくなりましたが、やはりこの役職において女性ということが取り上げられることには、戸惑いを感じることもあります。それでも、任命された以上、グローバル戦略部を飛躍させるために全力を尽くしたいと思っています。

また、グローバル戦略部の部長としての責任を果たすことに加えて、社内で一緒に働く女性社員が今以上に働きやすい環境を作ることも私の重要な任務だと考えています。女性が活躍できる場を広げ、個々の能力を最大限に引き出せるような組織文化を作ることは、長期的に見ても会社全体の成長に繋がると信じています。

これからヤナギヤがますます発展していくために、私たちグローバル戦略部が果たすべき役割はますます重要です。チームと共に、挑戦を恐れず、新しい視点を取り入れながら、戦略的に前進していくことを目指します。

部長として、会社の成長に貢献するため、また、すべての社員が力を発揮できる職場環境を整えるため、これからも努力を惜しまず邁進していきます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

新潟鑑ステーション 所長 西本拓人



このたび、新潟鑑ステーションの所長に就任いたしました西本です。

長年新潟県の営業担当をさせて頂きましたが、このような形で新潟県の皆様とお近づきになれる事を大変嬉しく思います。

まだ開設2年の拠点ではありますが、皆様のご意見、ご厚意に深く感謝申し上げます。前任者が築いてこられた足跡を尊重しつつ私自身のビジョンと誠意を持ち、皆様との密なコミュニケーションを通じて、より身近に感じて頂きさらなる発展を遂げられるよう邁進して参ります。

鑑ステーションにはスタッフが常駐、保管部品を準備し素早い対応を心掛けております。他部署とも情報を共有しサポート体制を強化して参ります。ユーザー様の多様化するニーズにお応え出来るよう、より一層励み課題解決へ寄り添った付加価値のある活動をご提案させて頂きたいと考えております。ご意見やご提案についてもお気軽にお寄せください。また、近くに来られた際は是非お立ち寄りください。

今後はこれまでに増して鋭意努力する決意です。

何卒ご指導、ご支援くださいますようお願い申し上げます。



新世代チームで挑む海外カニカマライン タイ Report



グローバル戦略部 主任 宮川 裕

このたび当社のカニカマラインを長くご使用いただいているタイの顧客工場へ、包装工程の自動化ラインを納品いたしました。今回は比較的若い(?)技術者が中心となり、電気設計部門の柴床課長(45歳)、製造部の原田係長(30歳)、機械技術課の太田課員(29歳)、私宮川(39歳)というフレッシュなメンバー構成での出張対応となりました。

最近、私が営業担当している東南アジアのユーザーからは、製造ラインの自動化・効率化を希望される話が多くなってきています。今回納入したのもカニカマ包装工程の作業人数を従来の5分の1に削減したいという包装工程の自動化ラインです。

このたびのスーパーバイズでは大きな問題も無く据付が完了しましたが、その要因として、前回の納入時に現地で実施した改造内容を今回の設計・製造に綿密に反映したと、さらに出荷前に入念な試運転を実施したことがあったと思います。また現地で想定される納品時のトラブルのシミュレーションを行い、対応手順を事前に確認し準備していたことなどが挙げられます。

スーパーバイズ中、ラインが初めて稼働した瞬間は現地ユーザースタッフの皆様が感動されているのを見てわかり、私たちも大変嬉しくなりました。改めて今回の自動化ラインの価値を実感しました。

またヤナギヤチームの献身的な姿勢は私から見ても目を見張るものがありました。夕食時間にもトラブル解決のために急きょ工場に駆け付けたり、ホテルでも24時



間体制でチャットアプリを通じてサポートを行うなど、メンバーの機動力と責任感が存分に発揮されている姿を見て営業担当者として本当にありがたいと思いました。そういった献身的なサポートのおかげで、スーパーバイズ終盤では同社の工務スタッフが自然と当社技術者の周りに集まって質問している様子が見えてとても信頼されてきているなど感じました。

今後につきましても、今回の出張のように引き続き各部署の力を合わせ、「良いサービス」と「良い機械」をお客様に提供できるよう私は営業マンとして精進していこうと思いました。

余談ですが、タイ料理は大変美味しいのですが、現地の方と同じ辛さでオーダーすると、日本人の口には刺激が強すぎるようです。チーム内で共有された「No spicy, please」の一言は、現地での食事を楽しむための必須フレーズとなりました。特に美味しかったのは現地では有名なタイ風米粉焼きそば(パッタイ)とスズキの唐揚げ(バカボン)でした。

現地スタッフに大人気の柴床課長(左)→



▼夕食後によく行った
タイティーショップ



←パッタイ



バカボン→

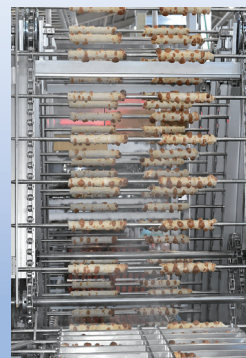
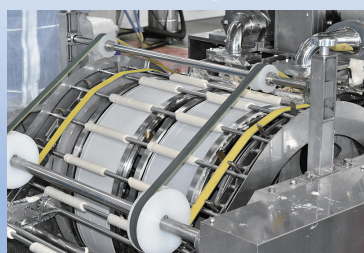


ヒートパイプ式 新型竹輪製造装置コンセプト機完成見学会開催中

全国の皆さま、この機会に是非とも見学会にお越し下さいますようご案内申し上げます。
見学をご希望される場合は営業担当者または当社ホームページよりお問い合わせ下さい。



北海道  大和水産株式会社様 竹輪製造装置立ち合い試運転実施
ヤナギヤ史上最大生産能力12,000本/H 5月据付完了、只今稼働中!



4月15日ヤナギヤ第1工場にて



【表紙】「おいでませ山口へ」

今回のWillowの表紙は山口県名物「瓦そば(かわらそば)」です。
山口県では「おいでませ ふくの国、山口」をテーマに「山口ディスティネーションキャンペーン」が開催されますが、「ふく」と並んで是非とも皆さまへ味わって頂きたいお勧めの料理として「瓦そば」があります。

熱々に熱した瓦の上に茶そばをのせ、牛肉・錦糸卵・刻み海苔など具材をトッピングして提供され、その見た目も味もとてもユニークな山口のグルメ料理です。瓦そばは戦国時代、西南戦争の際に兵士たちが熱した瓦の上で肉や野菜を焼いて食べていたという話に着想を得て、1970年代に下関・川棚温泉の旅館で誕生したそうです。

私たちが家庭で食べる場合にはホットプレートを使って簡単に食べられますが、山口にお越しの際には専門店や提供のあるホテルで、瓦の上で焼かれた「本場の瓦そば」を是非味わってみてください!



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
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
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
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
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
新潟 銚子(あぶみ)ステーション	新潟県新潟市中央区銚子2-14-22 TEL (025) 333-9580 (代) FAX (025) 333-9590