

willow

Yanagiya News

2018.6 vol.90

<http://www.ube-yanagiya.co.jp>



「NEWヤナギヤ発進! (新会社案内パンフレットより イラスト:いわさきしょうこ)」

Menu

- FOOMA JAPAN 2018へのご案内
- ニューヤナギヤ発進! 会社案内パンフレットを一新
- 2018豆腐資機材フェア「新型木綿製造装置デビュー」
- ワールドニュース
 - 「EU最大のシーフード大国スペイン」
 - 「ベルギー Seafood Processing Global 2018」
 - 「タイ カニカマライン&自動整列供給機」
 - 「エジプトからインターンシップに参加」
- 全国ユーザー紹介
 - 「新工場完成! 泰興商事サンリクフーズ様(気仙沼市)」
- 全国主要見本市展示会情報(下半期7月~12月)
- なんでも掲示板
- おいでませ、山口へ「山口ゆめ花博」まもなく開催!



2017 FOOMA

ご来場のご案内

昨年は国内外から10万人を超える来場者で賑わったアジア最大級の食のトレードショー「FOOMA JAPAN 2018」が、平成30年6月12日（火）～15日（金）の4日間、東京ビッグサイトにて開催されました。

今年も昨年同様、東展示棟1～8ホール全ホールを会場に、「食の技術は無量大。」をテーマに開催されます。開催中は出展各社の最新鋭の食品機械が展示されますが、様々な食に関するイベントも同時開催されます。

特に主催者である日本食品機械工業会は、1948年に前身の「全国食糧機械製造業者懇談会」発足後、今年で70周年を迎えるメモリアル開催であり、東7ホールには日食工創立70周年記念コーナーが設置され、70年の歩みがいっぱい紹介されています。

また、12日に開催されるテーブルトークでは、ゲストにアーテック・スミックス・元日本代表の青木 愛さんを日食工1日広報委員長としてお迎えして公開トークショーが開催されます。

当社におきましては、東5ホール（小間番号5R-11）に「練り技術」「加熱技術」を主に当社の最新機種を一堂に展示し、ご説明させて頂きましますので、当社ブースへ足をお運び下さい。皆様のご来場を心よりお待ちしております。また、FOOMA JAPAN 2018ではその他にも業界の発展に有益なセミナーや研究発表など、様々な併催プログラムが用意されています。新たなビジネスや研究開発のヒントに、最先端の情報収集に、ぜひご参加ください。

※日食工・日本食品機械工業会
▼FOOMA JAPAN 2017初日の実行委員会朝礼（日食工役員、青年部）



東展示場5ホール

小間番号
5R-11



▲例年通り3社共同ブースです
「おいしい!」をつくる機械を一堂に展示

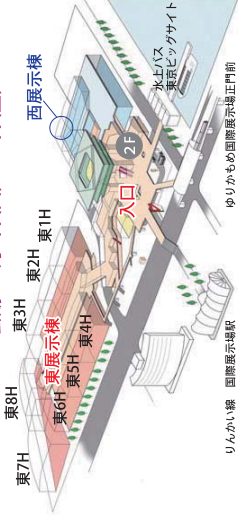
出展内容

- サイレントカッター SCA230-J **初出展!**
- 減圧・加熱式攪拌混合装置 ボールカッター BC40C
- 減圧・加熱式攪拌混合装置 マイクロミックス RLV15-H
- 連続式パワーフライヤー FCHM240
- ハッチ式小型Hワライヤー FH40
- 連続式光加熱焼成機
- 搾汁機 ツインマイスター

実演・試食!

お知らせ

次回FOOMA JAPAN 2019開催予定
会場：西展示棟 & 現在建設中の南展示棟
会期：7月9日（火）～12日（金）



ゆりかもめ国際展示場正門前

6/12 火 テーブルトーク公開取材
機関誌「ふーま」連載企画
日食工1日広報委員長に就任!

16:00~16:30 (会場：アカデミックプラザ内) 口頭発表会場



青木 愛さん
アーテック・スミックス ミニング ※元日本代表
(2018年4月よりシンクロノサイズ・システムズ ミニングから移籍)

「2018年4月よりシンクロノサイズ・システムズ ミニングから移籍」
種目に出場。現役引退後はメディア出演を通じて、スポーツの楽しさを多くの方に伝えていきたいと語る青木さん。「食」に対する自身の思いやこだわり、思い出などについてうかがいます。

東7ホール



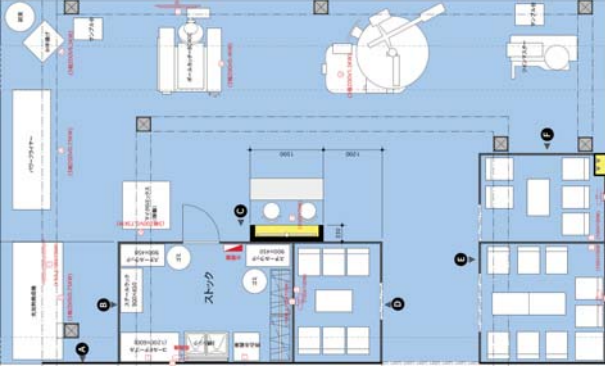
石渡 美奈氏
ホビー・ビバレッジ株式会社
代表取締役社長

「新たな味があれば、世界が変わる!」
～後述したように様々な試飲と業界関係者との密着の軌跡～
1905年に祖父が創業した会社。ホビー・ビバレッジ (旧コカ・コーラ) に入社。以後、「無敵の味」の精神のもと、選別工程、入瓶工程、充填工程、ラベル貼り工程、包装工程、出荷工程、販売工程を約10年にわたって担当。その後、売上を約10倍に伸ばした期間の講師としてこれらをお話します。

17:00~18:30 (会場：会議棟 1F レセプションホールA)

会議棟1階

全7機種を展示!



◆FOOMA 初出展! サイレントカッター-Jタイプ

今回は、「切る・練る・混ぜる」の加工機能を備えた「サイレントカッター SCA230-J」タイプを初出展いたします。
サイレントカッターはこれまでも多くの業界でご使用して頂いていますが、初出展の SCA 型は血カバの閉閉がフルオープンでき、縦+横の2段階来機は縦方向のみ)で行え、使用後の機械の洗浄作業性が目視確認しながら洗浄できるため、作業効率の向上と安全性が向上しました。
また、Jタイプは低振動設計により、より安定した運転と全体的に角をなくし、丸みを帯びたR設計にしたことでデザイン性を高め、安全バーを取り付けるなど、作業者の安全性にも配慮した構造となっています。
是非、ブースへ足をお運び頂き、デザインや構造をご確認して頂ければ幸いです。

●サイレントカッター SCA230-J



※フル回転時 (写真はSCA150-J)

●ボールカッター BC40C

減圧・加熱式細断攪拌混合装置



●マイクロミックス

減圧・加熱式攪拌混合装置



【ヤナギヤブース・スレイアウト】

●光加熱式連続焼成機

高温加熱を実現!
焼き効果を電気でコントロール



●H式 小型フライヤー FCHM240

光加熱式



●搾汁機 ツインマイスター



光加熱は直接加熱の為、H加熱と同様に空気を加熱しないため作業環境が改善できます。

会社案内パンフレットを一新！

メインキャッチコピー

“おいしい”をつくる機械屋さん

4月1日の新年度よりヤナギヤの会社案内パンフレットが生まれ変わりました。

約10年間使用したデザインを一新し、今回はメインキャッチフレーズである「おいしい」をつくる機械屋さん」をテーマに、そのイメージをイラスト（制作 いわさきしょうこさん 山口県美祢市）で表現してみました。

今、食生活を始めとする私たちの暮らしの中には当社の機械で加工された製品がたくさん存在します。お客様とおいしさを追求して作り上げた数々の商品、そして、現場でお困りのことを一緒に解決することで、その業界の生産方法の歴史をも変えることに繋がった機械も多く誕生しました。

ヤナギヤはこれからも「相談されやすい企業」を目指して、「おいしい」をつくる機械屋さん」として、未来へ繋げて行きたいと考えています。



「おいしい」をつくる機械屋さん」をテーマに、そのイメージをイラスト（制作 いわさきしょうこさん 山口県美祢市）で表現してみました。約10年間使用したデザインを一新し、今回はメインキャッチフレーズである「おいしい」をつくる機械屋さん」をテーマに、そのイメージをイラスト（制作 いわさきしょうこさん 山口県美祢市）で表現してみました。今、食生活を始めとする私たちの暮らしの中には当社の機械で加工された製品がたくさん存在します。お客様とおいしさを追求して作り上げた数々の商品、そして、現場でお困りのことを一緒に解決することで、その業界の生産方法の歴史をも変えることに繋がった機械も多く誕生しました。ヤナギヤはこれからも「相談されやすい企業」を目指して、「おいしい」をつくる機械屋さん」として、未来へ繋げて行きたいと考えています。

<3-4 ページ>



<5-6 ページ>



<7-8 ページ>



<9-10 ページ>



<表紙>



<裏表紙>



<1-2 ページ>

ジュール加熱凝固

PAT. 出願中

ドラム式木綿豆腐製造装置

本ニガリ 100%木綿豆腐の連続自動生産を実現！

4月21日、22日の両日、東京ビッグサイト西館におきまして「2018 豆腐資機材フェアSOYMEX」が4年ぶりに開催されました。今回は資機材の展示・商談が主に開催され、2日間で業界関係者2650名（21日1405名／22日1245名）が来場されました。

本展示会には昨年より開発に取り組んできたジュール加熱凝固による新タイプの「連続式木綿豆腐製造装置」のデモ機を初出展し、省スペース化を図ったドラム式連続脱水製法に沢山の注目が集まりました。また、ジュール加熱式の「絹豆腐製造装置BIG-J200S」や各種豆乳搾り機「マイスターシリーズ4機種」を出展しPRに努めました。会場では弊社の新規開発への取り組みやその発想にお褒めの言葉も頂戴し誠にありがとうございました。今後は皆様の貴重なご意見を反映させて更に完成度を高め、業界に必要とされる機械を提案して参りたいと思います。

ご来場いただきました多くのユーザーの皆様、大変有難うございました。引き続き、テストなどございましたら対応させていただきますので、是非、お問い合わせください。



Seafood Processing Global 2018



国際部 柳上 寺本
 4月24日～26日、ベルギーのブリュッセルにて開催された Seafood Processing Global 2018へ6年ぶりに出席致しました。世界三大見本市の1つということで、ヨーロッパだけではなく、南米、アジア、アフリカなど各国・地域のパビリオンがあり、78カ国から水産関係企業1946社が参加しており、規模の大きさを改めて実感しました。会場の Brussels Expo は、1935年のブリュッセル万国博覧会の時に建設されたものというところでヨーロッパらしい古い建物でした。
 今回、私にとって初めての海外出張・展覧会ということで、全てが新鮮に感じ、あっという間に3日間が過ぎて行きました。他社のブースをまわる機会もありましたが、今まで食べたことがなかった「ペペーイール」を会場で試食することができ、実際に現場に行くことにより、今まで知識として知っていたものの定、より実感の伴ったものとすることができました。
 SEAFOOD EXCELLENCE GLOBAL では VICUNAI 社の「スリミラニザアシート」が受賞しており、健康志向の消費者をターゲットにしているようでした。海外ではこのようにスリミラニザアシートをバススタに、スマートフォンと変身させるといった新しい発想が次々と誕生している、スリミラニザアシートが驚くと同時に、まだまだ他に可能性があるのではないかと思います。
 実際に、市内観光や各物のムール貝の白ワイン蒸しはお鍋に山盛りでもおいしかったです。また、この度ムールでしかやりとりの無いお客様と実際に会話をすることができ、とても有益でした。さらに、市内観光や各物のムール貝の白ワイン蒸しはお鍋に山盛りでもおいしかったです。初めのことが多く、不慣れな点もありましたが、今回感じたこと、経験したことを今後の仕事に生かしていきたいと思っています。



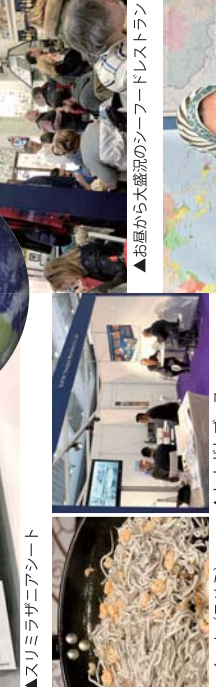
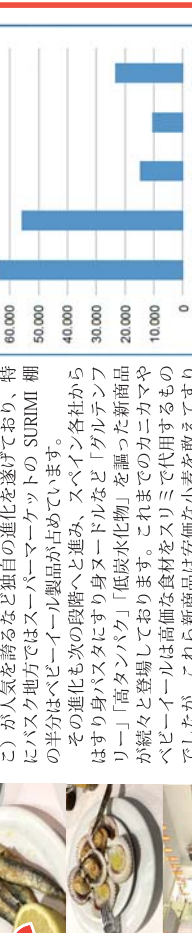
国際部 松田
 松田 国際部次長
 松田 国際部次長



EU最大のシーフード大国 スペイン
国際部 主任 寺本 武史
 2018年3月、スペイン北部にて大規模な設備の立ち上げがあり弊社技術者2名が4週間と長期に渡って据付および試運転を行いました。私も担当者として一部同行しましたが、先に行われたベルギーの展示会にてその製品が無事お披露目に至ったことを確認し肩の荷が下りたという思いです。
 今、EUの SURIMI 業界ではスペインの勢いがあるとされています。実はスペインは EU 最大の魚消費量を誇るシーフード大国であり、個人的にスペインの魚介類は出張の密かな楽しみとなっており、年間約6万トンで、ついにフランスを抜き EU 最大となりました。
 スリミ製品は主としてカニカマですが、本誌でも度々紹介されております通り、スペインではイミテーションペペーイール（ウナギの稚魚風かまぼこ）が人気を誇るなど独自の進化を遂げており、特にバスカ地方ではスーパーマーケットの SURIMI 棚の半分がペペーイール製品が占めています。
 その進化も次の段階へと進み、スペイン各社からはすり身パスタにすり身スノーデルなど「グルテンフリー」「高タンパク」「低炭水化物」を謳った新商品が競々と登場しております。これまでのカニカマやペペーイールは高価な食材をスリミで代用するものでしたが、これら新商品は安価な小麦を取ってすり身で代用することで健康志向の高級品としてスペインから EU 各地へ出荷され好評を得ています。
 健康志向の高まりによりヨーロッパでカニカマが普及していったと聞いておりますが、近年では消費者が「より健康な食品」を求めた結果、一部の国ではカニカマ消費が落ちてきております。その中でも好調であり続けるスペインから生みだされる新製品。次のヒット商品はスペインから生まれるのではないかと強く期待しております。



▲製造部参与 小野と設計部次長 久保

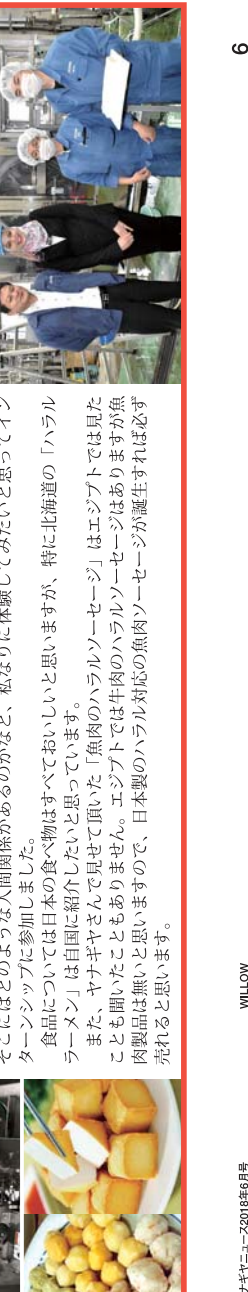
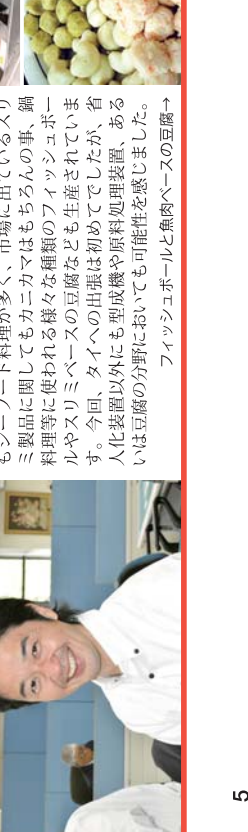


▲お雇から大盛況のシーフードレストラン

タイ カニカマライン & 自動整列供給装置

国際部 松本 理誠

4月に新設カニカマラインの納入があり、弊社技術者と共にタイに行きまして。今回のラインでは生産能力を上げるために放冷コンベアを通常より長くし、冷却ファンを新たに追加した特殊仕様で致しました。据付、試運転共に順調に進み、お客様には大変喜んでいただけています。また同社では、3年前にカニカマの包装工程の省人化を目的に全自動整列供給装置を導入されていますが、順調に稼働中です。
 また、タイは海産物が大変豊富でレストランでもシーフード料理が多く、市場に出ているスリミ製品に関してもカニカマはもろの事、鍋料理等に使用される様々な種類のフィッシュボールやスリミベークの豆腐なども生産されています。今回、タイへの出張は初めてでしたが、省人化装置以外にも型成形や原料処理装置、あるいは豆腐の分野においても可能性を感じました。



エジプトからインタナショナルに参加

国際部では5月初旬から約2ヶ月間の予定で、週に2日、エジプトより留学中のシャヒラさんをインタナショナル研修生としてお迎えしています。

シャヒラさんは2015年に来日され、山口大学工学部で廃棄物から微生物による水素生産を目的とした「バイオマスからの水素生産」を研究テーマに今年、博士号を取得された環境科学者です。当社では中近東への輸出実績はほとんどありませんが、食品産業に関する情報交換などを進めており、これを機に今後中近東食品メーカーへのPRができればと思います。

私は科学者としての学びたいと思っています。特に社会経済においては、モノ作りとはどのような仕事なのか、どのような人たちが従事しているのか、そこにはどのような人間関係があるのかなど、私なりに体験してみたいと思っています。エジプトでは牛肉のハラール認証はありますが、肉製品は無いと思います。日本製のハラール対応の魚肉ソーセージが誕生すれば必ず売れると思います。

全国お客様紹介 (祝)新工場完成

阿部長商店グループ

株式会社泰興商事・サンリクフーズ様 (宮城県気仙沼市)



株式会社泰興商事 サンリクフーズ
〒988-0103
宮城県気仙沼市赤岩港 168-6
TEL 0226-48-5221 FAX 0226-48-5223

ハラール対応の魚肉ソーセージを生産!

今回の「全国お客様紹介」は、4月に宮城県気仙沼市の赤岩港水産加工団地に新工場が完成した阿部長商店グループの株式会社泰興商事新工場「サンリクフーズ」様をご紹介します。

新工場では中東や東南アジアなどへ向けた「ハラール対応の魚肉ソーセージ」の製造が行われる予定です。原料には主原料となる冷凍スリ身と合わせて地元で水揚げされるサメも使用され、弊社の真空式高速カッター「ボールカッター BC420」によって、外部の影響を受けずに完全密閉状態で自動的に短時間で均一に混合・ペースト化が行われます。この原料は次工程の自動充填包装機、レトルト殺菌、冷却工程を経て「ハラール食品対応の魚肉ソーセージ」として、新設された自動冷蔵庫で製品保管されます。

同社では3年以上前から取り組んでこられた本事業の集大成として、7月中にはマレーシア政府のハラール認証機関である JAKIM の認証を取得し、本格稼働を開始される予定です。



(中央) 阿部長商店 阿部泰浩社長
(右) ロジスネクスト東北気仙沼支店 小松支店長
(左) 東北支店営業課長 秋吉



【阿部長商店 阿部泰浩社長のコメント】

当社グループにおいては多彩な水産加工品の生産に伴い、防災を考慮した水産食品保管冷蔵庫とイスラム圏への輸出を視野に入れた魚肉ソーセージの生産工場を新たに建設いたしました。

本工場では生産の見学通路を設けると共に、約20人位までの小学生らがスリ身製品などを体験実習できる研修室も設置し、開かれた工場を目指しました。

特に魚肉ソーセージの生産につきましては、気仙沼で水揚げされる多くのサメ類の未利用魚の有効利用として、海外でも通用する商品を作ろうということで、イスラム圏の需要も考慮してハラール対応専用商品作りを行うことにしました。中近東や東南アジアの高温地域において、魚肉製品を常温で保管でき、食べられることは今後の需要拡大も望めると判断しました。現在、マレーシア政府の認証機関である JAKIM から7月中に認証取得出来るように進めています。これまで日本では JAKIM から直接認証を受けた食品メーカーは無いと聞いていますので、当社が初めてのケースになると思います。

生産設備についても原料投入から製造までの一連の生産ラインを徹底的に効率化を図り、人手不足に悩まない工場作りに努めました。原料加工にはロジスネクスト東北気仙沼支店の小松支店長を通じ、ヤナギヤさんのボールカッター BC420 を導入しました。真空式の完全密閉状態でパターン運転にて短時間で均一に混合しペースト状に出来ますので、安全性と効率性を追求出来ました。3月27日から試運転を開始してきましたが、早ければ8月から9月頃にはサウジアラビアのスーパーに商品が並ぶ予定です。

また、阿部長商店はこのたび経済産業省から「地域未来牽引企業」に選定されました。このサンリクフーズ工場は人手不足解消のモデル工場として、また水産加工品の輸出増大に少しでも貢献できる工場として、今回の選定にお応えしていきたいと思っております。

BALL CUTTER BC420 が活躍中!



▲三陸原料にこだわったハラール対応の魚肉ソーセージ

約2年の歳月をかけ製品化に成功。販売国の市場や嗜好について調査を重ね誕生したのは、「ブラックペッパー」「チリペッパー」「バジル&チーズ」「アミエビ」の4種。規格も直径25mmの細物タイプと直径50mmの太物タイプの2種類で太物は中東で販売されているチキンソーセージの規格に合わせている。今後は現地の嗜好に合わせて様々なバリエーションを展開する予定です。



泰興商事 サンリクフーズ 大嶋 亨工場長

魚肉ソーセージの生産は、認証取得後には本格的に稼働させ、約10人体制で日産8万本の製造を目指しています。

会期	展示会名	主な展示内容	会場	入場料	主催者	電話&URL	開催地
7月	17日～19日	ベーカリージャパン EXPO	東京ビッグサイト	有料	ベーカリー&カフェジャパン実行委員会	03-6459-0444 http://www.bakery-expo.com	東京
	17日～19日	ナチュラルビューティー食品素材 EXPO	東京ビッグサイト	有料	ベーカリー&カフェジャパン実行委員会	03-6459-0444 http://www.bakery-expo.com	東京
	18日～20日	第10回生産システム見える化展 第1回生産ロボット展	東京ビッグサイト	関係者のみ	(一社)日本能率協会	03-3434-1988 http://www.jma.or.jp/seisan/	東京
8月	22日～24日	第20回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」	東京ビッグサイト	関係者のみ	(一社)大日本水産	03-5775-2855 http://www.exhibitiontech.com/seafood/	東京
	28日～30日	外食ビジネスウィーク 2018 第11回居酒屋産業展	東京ビッグサイト	関係者のみ	外食ビジネスウィーク実行委員会	03-6869-6353 http://www.gaishoku-business.jp/	東京
9月	30日～9月1日	国際オーガニック EXPO 2018	パシフィコ横浜	有料	国際オーガニック EXPO 実行委員会 (株)スペースメディアジャパン	03-3512-5675 http://www.organic-expo.jp	横浜
	4日～7日	第24回グルメ&ダイニングスタイルショー秋2018	東京ビッグサイト	関係者のみ	(株)ビジネスガイド社	03-3847-9853 http://www.gourmetdiningstyleshow.com	東京
	5日～7日	JASIS2018 (旧分析展/科学機器展)	幕張メッセ	無料	(一社)日本分析機器工業会 (一社)日本科学機器協会	03-3292-0642 https://www.jasis.jp/	千葉
	11日～14日	国際物流総合展 2018	東京ビッグサイト	関係者のみ	(一社)日本産業機械工業会、(一社)日本産業車両協会、(一社)日本パレット協会、(一社)日本運搬車両機器協会、(一社)日本物流システム機器協会、(公社)日本ロジスティクスシステム協会、(一社)日本能率協会	03-3436-3191 03-3434-1988 http://www.logis-tech-tokyo.gr.jp	東京
	12日～14日	第20回自動認識総合展	東京ビッグサイト	有料	(一社)日本自動認識システム協会	03-5297-8855 http://www.autoid-expo.com	東京
	26日～28日	フードシステムソリューション (F-SYS) 2018	東京ビッグサイト	有料	フードシステムソリューション (F-SYS) 実行委員会	03-3503-7319 http://www.f-sys.info	東京
	26日～28日	フードセーフティジャパン (FSJ) 2018	東京ビッグサイト	有料	(一財)食品産業センター (公社)日本食品衛生協会	03-3503-7827 http://www.f-sys.info	東京
	26日～28日	フードファクトリー 2018	東京ビッグサイト	有料	(一社)食品産業センター (公社)日本食品衛生協会	03-3503-7807 http://www.f-sys.info	東京
	26日～28日	フードディストリビューション 2018	東京ビッグサイト	有料	(一社)日本加工食品卸協会 (一財)食品産業センター	03-3503-7623 http://www.f-sys.info	東京
	26日～28日	INTERMEASURE 2018 (第28回国際計量計測展)	東京ビッグサイト	無料	(一社)日本計量機器工業連合会	03-3268-2121 http://www.keikoren.or.jp	東京
10月	2日～5日	TOKYO PACK2018 (2018 東京国際包装展)	東京ビッグサイト	有料	(公社)日本包装技術協会	03-3543-1189 http://www.tokyo-pack.jp	東京
	3日～5日	食品開発展 2018 ヘルスイングリディエンツジャパン	東京ビッグサイト	有料	UBM メディア(株)	03-5296-1017 http://www.hijapan.info	東京
	3日～5日	食品開発展 2018 フード・テイストジャパン	東京ビッグサイト	有料	UBM メディア(株)	03-5296-1017 http://www.hijapan.info	東京
	3日～5日	食品開発展 2018 セーフティ&テクノロジージャパン	東京ビッグサイト	有料	UBM メディア(株)	03-5296-1017 http://www.hijapan.info	東京
	10日～12日	第8回農業ワールド	幕張メッセ	関係者のみ	リード エグジジション ジャパン(株)	03-3349-8511 http://www.nogyo-world.jp/tokyo/	千葉
	10日～12日	第2回「日本の食品」輸出 EXPO	幕張メッセ	関係者のみ	リード エグジジション ジャパン(株)	03-3349-8511 http://www.jpfood.jp/	千葉
11月	17日～19日	2018 洗浄総合展	東京ビッグサイト	有料	(公社)日本洗浄技能開発協会 日本産業洗浄協議会 日刊工業新聞社	03-5644-7221 http://biz.nikkan.co.jp/eve/senjoy/	東京
	17日～19日	Japan Robot Week 2018	東京ビッグサイト	有料	日刊工業新聞社	03-5644-7221 http://biz.nikkan.co.jp/eve/s-robot/	東京
	17日～19日	モノづくりフェア 2018	マリメッセ福岡	有料	日刊工業新聞社	092-271-5715 http://www.nikkanseibu-eve.com/mono/	福岡
	23日～25日	第6回フアベックス関西 2018	インテックス大阪	有料	日本食糧新聞社	03-3271-4816 http://kansai.fabex.jp	大阪
	23日～25日	第6回関西デザート・スイーツ&ベーカリー展	インテックス大阪	有料	日本食糧新聞社 協同組合 全日本洋菓子工業会 (世界洋菓子・パン連盟日本本部)	03-3271-4816 http://kansai.fabex.jp	大阪
	20日～22日	HOSPEX Japan 2018 第8回病院・福祉給食展	東京ビッグサイト	関係者のみ	(一社)日本医療福祉設備協会 (一社)日本能率協会	03-3434-1988 http://www.jma.or.jp/hospex/	東京
	20日～22日	和食産業展 2018 秋	東京ビッグサイト	関係者のみ	(一社)日本能率協会	03-3434-3453 http://www.jma.or.jp/washoku	東京
	20～22日	FOOD STYLE 2018 in Fukuoka	マリメッセ福岡	関係者のみ	FOOD STYLE 実行委員会	03-5464-8010	福岡
28日～30日	国際粉体工業展東京 2018 POWTEX TOKYO 2018	東京ビッグサイト	有料	(一社)日本粉体工業技術協会	03-5297-8855 http://www.appie.or.jp/	東京	

なんでも 掲示板

by Yangiya

2018年1月～2018年5月情報

メディア情報



世界中の著名な企業家やアーティスト、リーダーたちへのインタビュー番組であるNHK WORLD-JAPANの「Direct Talk」に柳屋社長が出演し、世界中に英語放送で配信されました。TVでの放送は終了しましたが、2019.4.19まではビデオオンデマンドまたはスマートフォンアプリで視聴可能です。
(<https://www3.nhk.or.jp/nhkworld/en/vod/directtalk/20568316/>)

展示会情報

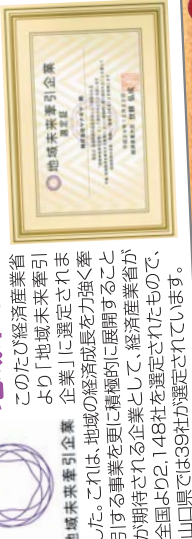
ご来場、誠にありがとうございました

化粧品開発展
COSMETECH 2018
1月24日～26日
幕張メッセ
インテックス大阪



向展覧会にポータルリクッターBC40C、マイクロミックス等を出展しました。

地域未来牽引企業に選定



このたびは経済産業省より「地域未来牽引企業」に選定されました。これは、地域の経済成長を力強く牽引する事業を更に積極的に展開することを目指す企業として、経済産業省が期待される企業として、経済産業省が全国より2,148社を選定されたもので、山口県では39社が選定されています。

朝日新聞×yab共同企画「やまぐちの底力」

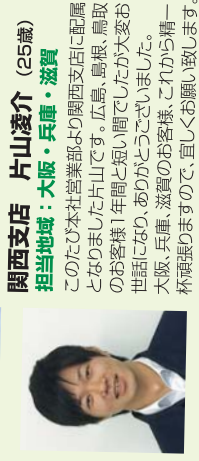


朝日新聞とyab(山口朝日放送)の共同企画「やまぐちの底力」でヤナギヤが紹介されました。5月13日の朝日新聞山口版では「美味織り込む機械屋さん」として記事が掲載され、5月15日の「やまぐち」でも「おいしい」をテーマにした「おさんの新たな取り組み」として、今日までの美織や新製木綿豆腐製造機やテスト風景等が紹介されました。

春の人事異動 営業マン紹介

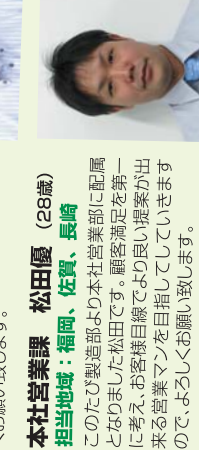
関東支店 原田翔太 (24歳)
担当地域：北海道
この度、本社営業部より関東支店に配属になりました原田です。これからは「北海道」の担当者として一生懸命頑張りますのでよろしくお願致します。

関西支店 片山凌介 (25歳)
担当地域：大阪・兵庫・滋賀
このたび本社営業部より関西支店に配属となりました片山です。広島、鳥根、鳥取のお客様1年間と短い間でしたが大変お世話になりました。あゆみかこうございました。大阪、兵庫、滋賀のお客様、これから精一杯頑張りますので、宜しくお願い致します。



ユーザーの皆様よろしくお願致します

関東支店 川口彰吾 (21歳)
担当地域：新潟・長野・群馬・栃木・西埼玉
本社営業部より関東支店に配属になりました川口です。今後もお客様に信頼して頂ける営業マンを目指し精一杯頑張りたいと思いますので、よろしくお願い致します。



本社営業課 松田優 (28歳)

担当地域：福岡、佐賀、長崎
このたび製造部より本社営業部に配属となりました松田です。顧客満足度を第一に考え、お客様目標でより良い提案が出来る営業マンを目指してまいりますので、よろしくお願致します。

参加者募集中

若旅 in やまぐち

西京銀行様のイベント企画、山口県共催による「若旅inやまぐち2018」が8月28日～30日の3日間、県内企業が協賛して開催されることとなりました。本イベントは、若者の地方への定住と観光魅力発見による交流人口の増加を目的としており、全国の大学生を対象に、山口県を東西2コースに分け、2泊3日で山口の企業及び観光名所を巡るものです。西コースでは弊社を含め山口県内オゾンワン企業6社の訪問や、インスタで評判となっている元乃幡稲荷神社などを観光する予定となっております。山口県や弊社にご興味のある大学生の皆さん、是非ご参加下さい。

【お問合せ】西京銀行 地域連携部 0834-22-7665
【詳細】<https://www.saiyobank.co.jp/personal/information/2018/05/6in2018.html>
【お申込み先】JTB山口支店 徳山営業所
【募集条件】現在在学中の大学生
【旅行代金】お1人様 15,000円
【募集先】若旅inやまぐち実行委員会
【お申し込み先】〒750-0001 徳島県徳島市東区徳島駅前1-1-1 徳島県観光センター2階 観光課 観光課長 佐藤 功一 先生
【お申し込み先】〒750-0001 徳島県徳島市東区徳島駅前1-1-1 徳島県観光センター2階 観光課 観光課長 佐藤 功一 先生
【お申し込み先】〒750-0001 徳島県徳島市東区徳島駅前1-1-1 徳島県観光センター2階 観光課 観光課長 佐藤 功一 先生



親和会日帰り旅行

3月11日、社員19名と家族31名、計50名が参加してヤナギヤ親和会日帰り旅行が行われました。今回は白イルカで有名な鳥取県の水産物「しまね海洋館アクアス」と、昼食・買い物も兼ねて「しまねお魚センター」に行ってきました！



第70回全国蒲鉾品評会

第70回全国蒲鉾品評会の展示試食会が、3月1日東京海洋大学品川キャンパスの中部講堂で開催されました。全国各地から850点のぬの製品が出品され、山口県産2製品を含む6社の製品が農林水産大臣賞を受賞されました。誠にありがとうございました。

【農林水産大臣賞受賞製品】
株式会社丸うち田代様「初代 卯之助 かまぼこ紅白セット」、宇部蒲鉾様「特級 朝雪」、フジミツ様「黄金太竹輪」、株式会社田代吉石衛門本店様「伊達巻小」、大貫蒲鉾株式会社様「たらこ巻」、有限会社桂馬商店様「おのみちサルシッチャマリコ」、以上の6点です。
その他の結果は全かまのホームページをご覧ください。
<http://www.zenkama.com/>



賞状メッセ
10/10～12 幕張メッセ
11/28～30 東京ビッグサイト
1/30～2/1 幕張メッセ
2/20～23 幕張メッセ
その他、各種展示会の出展を計画中です。

【お問合せ】西京銀行 地域連携部 0834-22-7665
【詳細】<https://www.saiyobank.co.jp/personal/information/2018/05/6in2018.html>
【お申込み先】JTB山口支店 徳山営業所
【募集条件】現在在学中の大学生
【旅行代金】お1人様 15,000円
【募集先】若旅inやまぐち実行委員会
【お申し込み先】〒750-0001 徳島県徳島市東区徳島駅前1-1-1 徳島県観光センター2階 観光課 観光課長 佐藤 功一 先生
【お申し込み先】〒750-0001 徳島県徳島市東区徳島駅前1-1-1 徳島県観光センター2階 観光課 観光課長 佐藤 功一 先生
【お申し込み先】〒750-0001 徳島県徳島市東区徳島駅前1-1-1 徳島県観光センター2階 観光課 観光課長 佐藤 功一 先生

伊ヶ崎インターンシップ
宇部工業高校機械科1年生3名が参加。
藤井風羽さん 増田陸人さん 古合楓さん





おいでませ、山口へ

山口ゆめ花博

明治維新150年記念事業／
第35回全国都市緑化やまぐちフェア

2018年

9月14日(金)～11月4日(日)



サポートキャラクター
ちよるる

山口から花・緑・公園の新しい魅力がはじまります。

1. ウェルカムゾーン

「期待ふくらむ
アプローチ」

19市町の新しい個性と魅力を紹介する約100mの花通り。華道家 假屋崎省吾さんが19市町の花木で創作した生け花の写真でモニュメントを制作。ライトアップによる夜の演出も注目です。



2. 花の谷ゾーン

「山口県オリジナルの花が
色を添える夢の庭園」

1,000万の花が咲き誇り、ここしかない非日常の花景観を楽しめます。国際園芸博覧会2016で金賞、銀賞を受賞した山口県オリジナル品種もご覧になれます。



3. 庭のパビリオンゾーン

「庭の新しい魅力に
出会う体験」

個性豊かな庭が目押し！日本庭園の伝統美に触れたり、おしゃれな庭でちょっとブレイクしてみたり、見る人の知的好奇心をくすぐります。



4. 森のピクニックゾーン

「明日のピクニック
ライブを満喫」

キッチンカーで山口のグルメを満喫できます。森のステージでは公募団体やプロのミュージシャンたちのパフォーマンスを楽しめます。



5. 山の外遊びゾーン

「子どもの育ちを
支える山の外遊び」

山の傾斜を利用した日本一長い竹のコースターは頂上から海に向かって一気に滑り降ります。竹から伝わる振動と風を全身に感じられます。



6. 海の外遊びゾーン

「子どもの育ちを支える
海の外遊び」

揺れる時間がたっぷりある日本一高い木のブランコは、まるで空中散歩しているような浮遊感を楽しめます。



7. 2050年の森ゾーン

「森に遊び、
森づくりを楽しむ」

親子で遊べる森づくり体験や、係留フライトの熱気球では地上20～30メートルからの景色を楽しむことができ、小さなお子様連れでも安心です。



8. 海の大草原ゾーン

「日本一の芝生広場
を遊ぶ」

東京ドーム約6個分の広さで思い切り遊びまわります。ドローン飛行、スポーツイベントなども開催されます。



開催概要

【期間】 2018年9月14日(金)～11月4日(日)
【会場】 山口きらら博記念公園(山口市阿知須)
【入場料】
【大人】 当日 1,200円・前売900円
【高校生】 当日 800円・前売600円
【小・中学生】 当日 600円・前売500円
【小学生未満】 無料

【アクセス】

○JRでの来場

山陽新幹線新山口駅から無料シャトルバスで約20分
JR宇部線阿知須駅から無料シャトルバスで約5分

○車での来場(約7,000台の無料駐車場完備)

広島方面:山陽自動車道山口南ICから約20分
福岡方面:山陽自動車道宇部下関線経由山口宇部道路阿知須ICから約10分

○飛行機での来場

山口宇部空港から無料シャトルバスで約35分(ときわ公園経由)

【お問合せ】 「山口ゆめ花博」事務局 TEL:083-933-4805
FAX:083-933-4809



メインキャラクター
やまりん



山口ゆめ花博QR

【表紙】「NEWヤナギヤ発進！」

今月の表紙は、2008年以来、約10年ぶりにデザインを一新して制作した新会社案内パンフレットの表紙イラストからのカットです。

このパンフレットには、イメージチェンジした今のヤナギヤを、そして今の考え方や取り組みについて少しでも知って頂きたいという願いが込められています。

今回の制作では、構想からの展開がうまく行かず半年もの時間を費やしてしまいました。昨年末にイラストレーターの「いわさきしょうこ」さんに会ったことで一気にイメージ展開が進み、3月末にようやく完成することが出来ました。

表紙の子供たちのように未来を見つめ、生まれ変わった「NEWヤナギヤ」の新会社案内パンフレットを是非、お手にとってご一読頂ければ幸いです。



株式会社ヤナギヤ <http://www.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 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 仙台市宮城野区出花1-4-13 〒983-0012
TEL(022)254-2888(代) FAX(022)254-2889