ヤナギヤニュース
Yanagiya News

Willow

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

vol.79
2014.7

FOOMA JAPAN2014出展ブース前にてビジネスフォーラム講師の料理評論家山本益博氏(右から２番目)と
(左から)日本食品機械工業会 海内副会長(花木工業社長)、柳屋理事(弊社社長)、(右)長沼監事(長沼製作所社長)

今月のメニュー

●設備投資を決断するなら今でしょ！生産性向上設備投資促進税制
●2014FOOMAへのご来場ありがとうございました
　FOOMA研修ツアー報告
●お客様訪問記「九州ペットフード」
●料理評論家山本益博氏の食通信 part3「JIRO」
● 経済産業省GNT100選決定!
●全国主要見本市展示会情報(下半期)
●話題の便利グッズ紹介！
●なんでも掲示板
　「メディア情報」「社内Communication」
　「新入社員紹介＆人事異動」「学生との交流」　…etc.
●「広告コーナー」
　「自動計量式ふるい機(上白糖対応タイプ)」新発売！

生産性向上設備投資促進税制

設備投資を決断するなら 今でしょ！

平成26年1月20日に施行された産業競争力強化法に基づき「生産性向上設備投資促進税制」が創設され、税制の適用が開始されていることをご存じですか？

本制度は、生産性や投資利益率を向上させる設備を導入した企業に対して行われる設備投資減税で、大きく分類すると、「最新設備」を導入する場合と「利益改善のための設備」を導入する場合の２つに分類されます。

但し、「利益改善のための設備」を導入される場合は投資計画を作成し、公認会計士又は税理士の事前確認を受けた上で、経済産業局への申請が必要となります。

この「生産性向上設備投資促進税制」には、これまでの設備投資にない **税制措置が手厚い　対象者の範囲が広い　対象設備の範囲が広い** という主に３つの特色があり、「最新設備」の導入をご検討されているお客様はお早めに当社までご相談下さい！

イチ押し！IH フライヤーシリーズ

クアッドロール式脱油機

豆乳搾り機
ワイルドマイスター

その他の機械についてもご相談ください！

■税制措置が手厚い！　平成26年１月20日～平成28年3月末日

今なら 即時償却 または 税額控除 5%

※税制控除における税制控除額は当期法人税額の20%が上限　（ただし、建物・構築物は3%）

平成28年４月１日以降は償却率・控除率が**大幅ダウン**します
平成28年４月１日～平成29年３月末日
特別償却 **50%**　または　税額控除 **4%**
（ただし、建物・構築物は特別償却25%、または税額控除2%）

お早めに！

■対象者の範囲が広い！

◆青色申告する法人・事業主
◆業種・業態・企業規模による制限はなく、製造業だけでなく、建設業、流通業から医療機関、農業者まで、個人事業者から大企業に至るまで幅広くご利用頂けます。

■対象設備の範囲が広い!

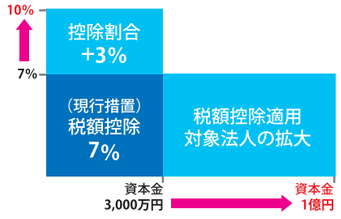
◆一定の要件を満たせば、機械装置をはじめ、工具、器具備品、建物、建物附属設備、構築物、ソフトウェアまで広範な設備類が税制の対象となります。
◆特に「建物」本体も税制措置対象になる点に注目です！

さらに「中小企業投資促進税制」との併用可能！
税額控除が最大10%に UP！または即時償却

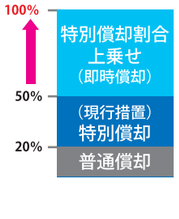
※税額控除における税額控除額は当期法人税額の20%が上限

資本金3,000万円以下の法人等および個人事業主	即時償却または税制控除１０％
資本金3,000万円超1億円以下の法人等および個人事業主	即時償却または税額控除７％

税額控除の場合



特別償却の場合



「最新設備」と「利益改善のための設備」について

「生産性向上設備投資促進税制」は一定金額以上の生産性を向上させる設備、または投資利益率を向上させる設備を導入した企業に対して行われる設備投資減税です。
「最新設備」を導入する場合は簡単な手続きで税制措置を受けられますが、適用対象は単品（複数台は可能※右上図-①参照）となります。
「利益改善のための設備」を導入する場合は利益改善のための一連の設備が丸ごと対象（右下図-②参照）となりますが、投資計画書を作成し、経済産業局へ申請する等、手続きが必要となっています。

経済産業省
Ministry of Economy, Trade and Industry

詳細は経済産業省のホームページをご覧ください！
http://www.meti.go.jp/policy/jigyou_saisei/kyousouryoku_kyouka/seisanseikojo.html

※ここでは主に「最新設備」を導入する場合についてご紹介いたします。

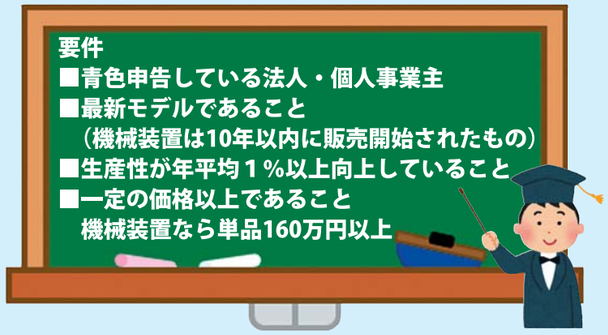
「最新設備」を導入する場合

一定の要件を満たせば、簡単な手続きで税制優遇が受けられます！

いずれか単品のみ対象

図 - ①

当社の機械は「機械装置」にあたり、用途又は細目の制限はありません。



【手続きの流れ】

❶機械を購入！当社へ証明書発行依頼 → ❷証明書の発行 → ❸証明書をお客様へ送付 → ❹税務申告の際、確定申告書等に証明書を添付することが可能

定期的に証明書発行状況を報告　※詳細については所轄の税務署へご相談下さい。

＜証明書発行に必要な日数について＞
ご請求いただいた後、日本食品機械工業会での確認・審査にかかりますので、1、2ヶ月程度が目安です。
年末や年度末等、会計年度の前後は混雑が予想されますので、予めご計画の上、早めにご依頼ください。

「利益改善のための設備」を導入する場合は…

［必要な手続］
投資計画を作成し、公認会計士又は税理士の事前確認を受けた上で、経済産業局へ申請してください。

［要　　件］
□投資利益率が15%以上（中小企業者等は5%）であること
□一定の価額以上であること（機械装置：160万円以上）

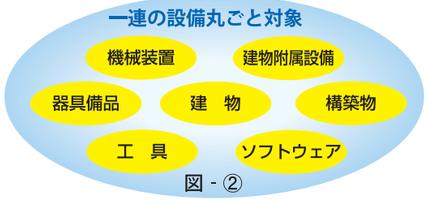


図 - ②

真空加熱式撹拌擂潰機

ボールカッター BCZ150

石臼式撹拌擂潰機 RS10

中間加熱式 IH フライヤー

IH フライヤー FIH350

搾り機ツインマイスター

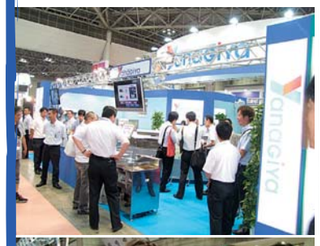
FOOMA JAPAN 2014国際食品工業展

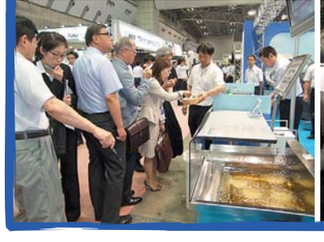
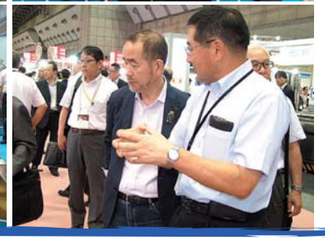
INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

ご来場御礼

アジア最大の食品総合機械展であるFOOMA 2014（日本食品機械工業会主催）は「食の未来を探しに行こう。」をテーマに６月10日～13日までの4日間、東京ビッグサイトにおいて668社の出展にて開催され、92,118名（うち海外来場者2,456人）の来場者で賑わいました。

弊社からは初出展となる「中間加熱式IHフライヤー」のコンセプト機である手揚げ式小型IHフライヤーでの実演試食PRを始め、本展示会がデビューとなった「真空加熱式撹拌擂潰機」、エアー駆動のボールカッターBCZタイプ、搾り機「ツインマイスター」などを出展させて頂きました。開催期間中は全国より大変多くのお客様にブースにご来場頂き心より御礼申し上げます。また、せっかくお越し頂いたにもかかわらず、ブース内混雑の為、十分な対応が出来ませんでしたことを深くお詫び申し上げます。



揚げカスの炭化を防ぎ、油の劣化を最小限に！

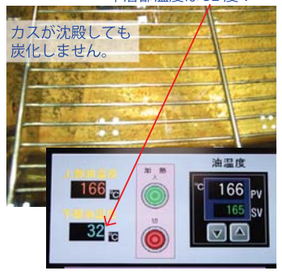
中間加熱式 IH フライヤー（コンセプトモデル）

6 時間の実演で下層部油温 Max70 度まで！

新提案。遠隔操作も可能に！

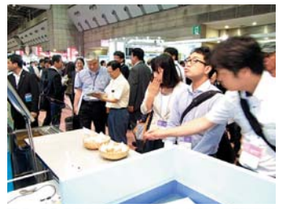
加熱設定温度到達時での下層部温度は 32 度！

展示会場ではi-padと映像モニターを使用してIHフライヤーの遠隔操作が可能であることをPR。事務所や社外にいてもON/OFFや温度管理、商品切り替えなどが可能になる夢のような時代がやって来ました。この技術、次世代工場でいかがですか！？



試食コーナー

「仲ちゃんコロッケ＆お豆腐クリームコロッケ」



元永美涼レポート（写真中央）
どのような反応があるか不安もありましたが、たくさんの方に食べていただき美味しいと言って頂けてとても嬉しいです。次回豆腐フェアではもっと美味しくします！

裏方３人。試行錯誤、会議中！→

全社員 FOOMA に集結！

FOOMA 見学研修旅行実施。

今年のヤナギヤ社員旅行は FOOMA を勉強の場にと全社員による「FOOMA 見学研修旅行」が実施されました。
参加者を代表して２組の若手社員のレポートを紹介させて頂きます。

FOOMA JAPAN 2014 感想
設計部
堀田将史（左）
伸田裕紀（右）

今回は、会社の研修旅行として初めてFOOMA JAPAN 2014に参加させて頂きました。

設計者として、ヤナギヤの機械を基準にし、どのようなところが違うのか、なぜそのようになっているのかということを実際に聞いて比較をし、その優れた点を参考に今後の機械の設計・製作に取り入れることを目的として見学を行いました。

今回FOOMAに出展されていた機械を見て、道具を使わず素手で分解が出来、隅々まで洗浄のできる機械が印象に残りました。また、安全カバーの取付が徹底されており、安全面への意識の高さを感じました。これからは、お客様にも簡単に分解・組立のできる洗浄のしやすい機械、及び安全面と操作性のバランスを考慮した設計を心掛けて参ります。

FOOMA JAPAN 2014 感想
生産管理部
國吉まりえ（左）
佐々木玲子（右）

入社以来2度目となる展示会へ参加させて頂きました。

入社時に参加した展示会は知識が無く漠然と見て回っていましたが、今回は生産管理部の仕事で得た知識を持って展示会へ臨む事が出来ました。

他社の機械の構造を見たり、部品メーカーの現状や新商品の話を聞き、ヤナギヤの機械にどう使用出来るか考える事が出来ました。

他社の機械を見ていると、ノズルを取り替えるだけで、いくつもの別の商品を作る事が出来るなど1台で複数役こなせる機械が多く見受けられました。

普段電話で話す事しかない業者の方と実際にお会いし、直接商品等の話を聞く事が出来た事も良い経験となりました。

今回の展示会で多くの知識を得る事が出来たので、これからの調達に役立てていきたいと思います。

製造部の一行。自分の目で見て、触れて、
感性を上げて生産クオリティを上げて行きます。

「かまぼこ通信」に記事掲載！

会場で取材中の業界新聞「かまぼこ通信」小山さんは早速新聞に記事掲載。
本企画の目的は正に記事タイトルの通り！お見事！！

←ヤナギヤブースにて弊社小山専務と談笑される「かまぼこ通信」の小山代表。（写真左）

日本食品機械工業会理事に就任

FOOMAを主催する一般社団法人日本食品機械工業会では5月29日、通常総会の役員改選において林孝司会長をはじめ3役の再任と新たに4人の新理事を選任し、弊社社長は監事から理事に就任いたしました。

FOOMA ビジネスフォーラム（6 月 11 日開催　※写真提供：日食工）

服部幸應氏と山本益博氏の対談イベント　“テーマは「和食の未来」”

ついに実現！ お客様訪問記
ペットフード業界Willow初登場！

今回の「お客様訪問記」は本紙初となる「ペットフード業界」のお客様、九州ペットフード株式会社様をご紹介いたします。長年のオファーがついに実現！レベルの高い生産現場に初めてカメラ撮影が許可されました。岩田社長にお話を伺って参りましたのでご紹介いたします。

九州ペットフード株式会社

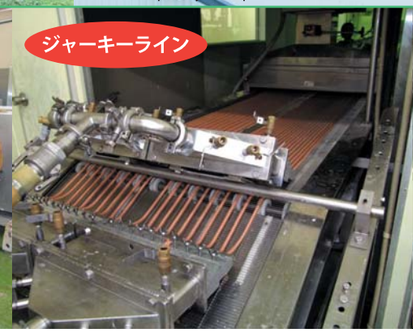
マスコット犬
「ダンちゃんとウララちゃん」

http://www.kyushupet.co.jp

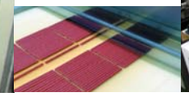
<企業プロフィール>
九州ペットフード株式会社
（ペットフード協会正会員）
（創業）平成５年３月３日
（資本金）4,000 万円（年商）23 億円
（従業員数）119名（パート社員50名含む）
（本社工場）福岡県粕屋郡新宮町上府 816-1
電話：092-941-5588　FAX：092-941-5585
E-mail：kpf@kyushupet.com

＜代表取締役社長　岩田澄博氏プロフィール＞
1946 年 1 月生まれ、68 歳。工業高校卒業後エンジニアとして設計業務に従事。その後、日本食品(株)入社。92年２月、(株)ナチュラルフーズ設立。92 年 12 月退社後、93 年 3 月、九州ペットフード(株)設立、現在に至る。
趣味は車、ドライブ、温泉。好きな言葉は「為せば成る 為させねば成らぬ何事も 成らぬは人の為さぬなりけり」

原料混合
ボールカッター


ジャーキーライン

裁断



加熱（蒸し／焼き）
蒸し加熱と直火による焼き上げ（一次乾燥）工程があります。

※ＩＳＯ22000 認証取得は本社のみ

ISO9001・ISO22000・ISO22005認証取得

ペットの健康が最優先。
「品質第一主義」

業界初！
異物検出装置導入

弊社では「安全・安心」をモットーに“ペットフード”という「食品」をお客様・ペットの気持ちになって心を込めて製造しています。原材料は人間の食品用に流通している食品・食肉類だけを使用し、主として地元九州内から調達しており、トレーサビリティ管理を行っています。特に生肉原材料においては調達メーカーをある程度に限定し、拾い集め原料などの調達は控えています。また保存料などの添加物は最小限に止め、食品と同レベルで製造しており、ペットの体重、吸収率等を考慮し、人間と比較しても少なめの添加量に設定しています。

生産においては製造基準・製品規格ISO900１、ISO22000、ISO22005の国際規格により管理しており、「ペットフード安全法」及び「食品安全法」に基づき製造しております。弊社の品質管理の考え方は、社員教育で全従業員が本当に良い商品を作ろうという気持ちで製造に携わっており、細菌検査や成分分析など数値による確実な管理も力を入れています。特に異物検査においては業界で初めて異物検出装置を導入しました。

また、私たちの工場は“レストラン”と考え、製造現場の従業員は“腕の良い料理人”を目指しています。同じ原料を使用しても腕が良ければ出来上がった料理の味は違います。健康的でおいしい料理（ペットフード）づくりを全員で目指しております。また、国際規格であるISOにつきましても全従業員で日々改善・改良を推進しており、FSSC22000についても2012年に認証取得をしました。

創業時を振り返って

93年の創業当時、5人でスタートした時は中古のサイレントカッターで原料を練り、真空ニーダーに入れて加工していました。屋根のスレートには穴が開いていて本当に何もないところから始めましたが、注文にも追い付かずに若い人たちも交代で対応してくれました。当時はそれが当たり前でした。

ボールカッター採用で均一生産を可能に

創業から10年後の03年に現工場を建設し、原料処理工程ではヤナギヤの井上さんからボールカッターを勧められ97年に初めてBC250を1台導入しました。その時の支払条件は分割でしたが、今思えば井上さんも良く受けてくれたと感謝しています。もう創業時から21年のお付き合いですが、創業時からのお付き合いだからこそ裏切れないですよ。ボールカッターを導入して製品の安定化が図れ、効率も良くなり、従業員は楽になり本当に感謝しています。生産量も増すたびに1台ずつボールカッターを増設して参りました。その結果今では４台での生産体制となりました。

多層構造製品ライン（TSライン）新設

2011年に増築してTSラインを新設した際には「蒸し冷却装置」や「減圧乾燥機」などを追加導入しました。順調に稼働しており大変スムーズに生産が出来ています。メンテナンスも定期的に行っていますが故障もなく助かっています。

ペットフード業界の現状と今後について

犬は小型化して食べる量が減っています。単価は上昇していますので売上は変動していません。単に犬の餌ということではなく、便や体調などニーズに応じた商品開発を行っています。今ではペットも家族の一員です。波はありますが、健康という目的を持った高級なフードも世に出てきています。また香港、台湾へは既に輸出もスタートしていますが、今後は市場が日本の10倍というアメリカ、中国へ日本製品を出して行きたいと考えています。特に今は「おやつ」の部門で負けないようにしたいと考えています。会社を大きくするよりは良い商品を作り従業員が満足できるようにしたいと考えています。日本ではワンちゃんを飼っている人は約17％ですが、アメリカでは日本の2倍以上です。よって日本はまだ伸びると考えられます。また世界で見ると飼育頭数は増えていますのでグローバルな戦略が必要だと思っています。弊社は未だ「おやつ」だけの商品なのでご飯類やおもちゃ類などカテゴリーを増やせば売り上げは伸びると思いますが今のところは予定はありません。

また、私も68歳になりましたのであと2年でバトンタッチしたいと考えています。ISOによって社員の責任感も増し、強い会社に育ってきていますので大丈夫かと思います。

ヤナギヤへのメッセージ

メンテナンスを含め、機械メーカーと食品メーカーは切っても切れない関係です。
弊社の場合は井上さんのアドバイスが大きなヒントになっています。ヤナギヤさんの場合は営業マンが取引先にはまり込んで“これに困っているんだ！”という話を聞き出し会社に持ち帰り、そのニーズに応えるための設計・開発を行うことだと思います。ユーザーの問題点を解決することでヤナギヤさんは100年と言わず、200年に向けて飛躍的に発展されると思います。

また、IT技術の応用や真空ポンプ技術の改良など、ボールカッターにも取り入れて改良を進めることが出来ると思います。配線にしても地面上ではなく機械の上を通すようにすれば良いのではないかと考えます。今の要望としては場所を取らないコンパクトな小型のブロックカッター、投入装置の開発をお願いします。

最後に

弊社では海外との取引も拡大したいと考えていますのでスムーズな輸出、取引ができるように国にもお願いしたいところです。

＜主要生産設備＞ジャーキー製造ライン６ライン　ボイラー設備２式　減圧乾燥設備23基　2色成型機1式　ササミ製品製造ライン1式　裁断設備4基　冷凍庫設備１式：200.5 m²冷蔵庫設備１式：59 m²　解凍庫設備２式　自動計量包装機ライン3ライン　自動包装機ライン1ライン　自動計量機ライン3ライン　セミオートシール機９基　品質管理設備１式　自動ラック倉庫１式

真空ミキサー（ささみ）
ササミを真空ニーダーで調味熟成加工

蒸気加工ライン

減圧乾燥機により、製品の内部に含まれる水分を短時間で乾燥。

◀生産本部
松原本部長（右）
（左は弊社井上参与）

乾　燥

「減圧乾燥機」により製品に合わせた水分率調整が行われます。

Willow 特別企画

No.3

料理評論家

山本益博の食通信

（4回シリーズ）

「JIRO」

今年の４月、国賓として来日したアメリカのオバマ大統領と安倍首相が銀座のすし屋「すきやばし次郎」で会食したことが日本中の話題になった。なにしろ、国賓が来日した際の会食の場は、皇居の豊明殿か迎賓館に限られていて、銀座の雑居ビルの地階にあるすし屋での会食は異例中の異例だった。

そこでの会食の模様は報道陣がシャットアウトされたため、いろいろな憶測を生むことになってしまった。その最たるものが、オバマ大統領は「次郎」さんが握ったすしを残した、というものだった。そこで、「次郎」さん本人から伺った事実をお伝えしようと思う。「すきやばし次郎」へ首相官邸から連絡があったのは、わずか１週間前だったという。今でも時々いたずら電話があるので、翌日に違う部署から今一度連絡してきてほしい旨を伝えると、今度は外務省から連絡があり、それでようやく本当のことだと思ったという。

会食は午後７時からという依頼に「次郎」さんは、その日予約されたお客様におすしを召し上がっていただいた後、８時半からであれば、お引き受けいたしますと答えた。つまり、１日貸し切り状態にせず、昼夜の仕事をきちんと済ませてから、両首脳をお迎えしたわけで、「いつも同じことを繰り返しながら、繰り返しおなじことはしない」という職人仕事のお手本のような毅然とした姿勢を示してくれたことが嬉しい。

前もって安倍総理からのお願いが二つあったという。一つは「すしを握るタイミングは様子を見ながら、ゆっくり出してほしい」ということだった。じつは、かつて安倍総理を「次郎」へお連れしたのは、「ヤナギヤ」の柳屋社長と私だった。

（すきやばし次郎にて安倍総理と日水機メンバー）

その時、「次郎」さんがテンポよくすしを握るのを見て、今回の要望になったのだと思う。それには「承知しました」と答えた。もう一つは「酒は獺祭を出してほしい」という要望だった。それについての「次郎」さんの答えは「うちでは『賀茂鶴』をお出ししています」で、結局、その晩は安倍首相が隣の県のお酒でオバマ大統領をおもてなしすることになってしまった。ここでも「いつもの通りにやりたい」という「次郎」さんの仕事の哲学を貫いたわけである。立派としか言いようがない。

「次郎」さん側からお聞きしたことはただ一つだけ「目の前に包丁がありますが、よろしいでしょうか」ということだったが、それはそのまま許されたという。なにしろ、大統領が目の前で料理人が調理したものを直接そのままいただくことなど、歴史上初めてのことだったそうで、「次郎」のお勝手（調理場）にはホワイトハウスの料理人が食材などをすべて、味見しながらチェックしていたという。日本側からのお毒見役もいて、その志願者が大勢いたという。

さて、カウンター席について、ゆっくりとすしを楽しむのかと思いきや、いきなり実務会談が始まってしまったという。それもかなり緊迫した空気が流れていたらしい。だから、正直に言って、和やかなムードというのは一切なく、お互いの意見交換の隙にすしをつまんでいたというのが実情だった。

それでも、左利きで箸を上手に使いながらすしを食べるオバマ大統領が相当なすし好きであることはすぐに分かったという。まぐろのちゅうとろを握ってお出しすると、それを召し上がった大統領は、思わずウィンクを返してきたという。

こういう素敵なエピソードが全国の人に伝わらないのがとても残念である。そうして、オバマ大統領は、「次郎」さんが握ったすしはすべて召し上がられた。ただ、最後のたまごまで行き着かなかっただけである。

会食があった二日後、私がいろいろお尋ねした中で、こんな質問もしてみた。

「大統領と総理大臣の前で、緊張するようなことはありませんでしたか?」それについての「次郎」さんの答えは「すしに関しては、誰にも負けないと思っているので、ここで握っている限り、緊張したことは今までもいちどもありません」。

両首脳が会食を済ませて、「次郎」さんが客席にまわると、オバマ大統領が全員に聞こえるように「私の人生で、一番美味しいすしでした」と言われたという。それに対して「次郎」さん、「恐縮です」と答えたのだが、「どんなふうに訳したのかね?」と笑っていらした。

大統領はそのあと自ら「次郎」さんに握手を求め、それから出口に向かいながら足を２、３歩進めた途端、くるりと振り返り、「次郎」さんの肩を軽くポンと叩き「一緒に写真を撮りましょう!」と提案してくださった。どんな有名な方がいらしても、自ら写真を申し出ない「次郎」さん、このときはとても嬉しかったという。

「次郎」での会食はホワイトハウスからの要望だった。これはアメリカのドキュメンタリー映画「二郎は鮨の夢を見る（原題 JIRO DREAMS OF SUSHI）」の影響であることは間違いない。アメリカの26歳の若者が「次郎」さんの仕事、人柄に魅せられて３か月に渡って撮影された映画で、今や世界中でヒットしている。

今回、オバマ大統領が「JIRO」へ出かけたことが話題になり、連日、テレビ、ラジオ、新聞などで報道されたが、からかい気味の報道が多かったのが誠に残念である。国賓として来日した、世界で一番影響力のある大統領が、ほかでもない「すし」を食べたことに意味があるのだ。大統領がすしをつまんだ瞬間、「すし」がフランス料理と並んでグローバルスタンダードになったのだ。すし業界はこぞって万歳を叫んでもいい歴史的瞬間だった。これを指摘したニュースキャスターが一人もいなかったというのは、なんとも情けない。

http://www.masuhiro.jp　<info@masuhiro.jp>

プロフィール　**山本 益博**（MASUHIRO YAMAMOTO）

1948年（昭和23年）東京生まれ、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ヴェントも数多く企画、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。また、ＴＶ「探検レストラン」（テレビ朝日系列）では、小淵沢の駅弁「元気甲斐」の商品開発、荻窪のラーメン屋開業プロジェクトに参加した。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。近年は、医療企業との健康長寿食プロジェクトや病院の介護食の料理・食事・サービスに関するアドバイザーも務めている。

◆すきやばし次郎

中央区銀座4-2-15 塚本ビルB1F

（電話）03-3535-3600

（営業時間）

昼11：30 ～ 14：00

夜17：30 ～ 20：30

（休日）日曜・祝日、土曜夜、

8月13－17、年末年始

（席数）23

※本店のご予約受付時間

9：00 ～ 20：00（営業日のみ）

※ご予約はご希望日の前月１日（休日の場合は翌営業日）より。

「写真・管洋志」

新書籍のご案内

文；山本益博　写真；泉健太、管洋志

「JIRO Gastronomie すきやばし次郎のすし図鑑」

９月に小学館から「JIRO Gastronomie すきやばし次郎のすし図鑑」が刊行されます。（ポケットブックサイズ）（1,080円予価）

1、「すきやばし次郎」のネタ帖30種を写真と文で紹介。英語訳つきです。

2、「次郎」の鮨を美味しく食べるレシピつき。二郎さんの握る鮨を上手に食べられれば、世界中のすしが上手に食べられます。（美味しくならない食べ方も写真付きで解説。たとえば、酢飯が人肌で舌の上に優しくのるように配慮されているにもかかわらず、鮨をひっくり返して食べる。外国の方にも多くいらっしゃるそうです。また、カウンター席（つけ台）は握られた鮨を手早くつまむ場所であるにもかかわらず、肘つきながら、隣りの連れとにぎやかにおしゃべりをする、など）

3、「すきやばし次郎」のトリセツ。予約の仕方からお勘定まで全て説明されています。

GNT企業100選

世界19ヶ国へ広がる美味しさと、ヤナギヤの技術。

グローバルニッチトップ企業100選にヤナギヤが選定されました！

経済産業省が選定を進めていた「グローバルニッチトップ企業 100 選」にヤナギヤが選ばれ、3 月 17 日に経済産業省にて表彰式が行われました。
選定は今回が初の試みで、評価基準は、世界シェアと利益の両立、独創性と自立性、代替リスクへの対処、世界シェアの持続性とのこと。100 社を選定する事で次世代の見本とする考えです。
選定された企業の業種は、機械・加工が 52 社、素材・化学が 20 社、電気・電子が 15 社、消費財・その他が 13 社。中国地方からは 4 社、山口県では 1社、ヤナギヤが所属する日本食品機械工業会からは6社が選定されました。

GNT企業 グローバルニッチトップ企業100選とは?

経済産業省ホームページ
http://www.meti.go.jp より

経済産業省は、国際展開に優れ、我が国経済のけん引役となる企業を支援し、国際競争力の向上を確保していくことを任務としています。
この観点から、**グローバル展開に優秀と認められる実績がある企業**を「グローバルニッチトップ企業（＝ GNT 企業）」として顕彰するとともに、こうした企業の経験値を一般化し、GNT 企業を目指す企業に対する経営の羅針盤を示すことを目的として、「グローバルニッチトップ企業 100 選」を選定。

評価のポイント

①世界シェアと利益の両立、②独創性と自立性、③代替リスクへの対処、④世界シェアの持続性等に着目し、「グローバルニッチトップ企業 100 選」として 100 社、100 選に準じる企業を「ネクスト GNT」として 7 社選定しました。

今回選定された企業の取組事例の情報発信を通じて、さらの多くの企業がグローバル市場に挑戦、飛躍するための羅針盤となり、我が国企業の競争力向上につながることを期待します。

株式会社ヤナギヤ

代表取締役社長　柳屋　芳雄　　住所：山口県宇部市善和 189−18
電話：0836−62−1661　　URL：http://www.ube-yanagiya.co.jp/
設立：1950 年　　従業員数：150 名

GNTとなっている製品・サービスとその内容、強みの理由

同社は、水産練り製品の世界規模ヒット商品である「カニカマ」の製造装置において、世界シェアほぼ70%を占めています。

昭和初期に蒲鉾屋であった同社は、蒲鉾の原料を効率的に生産する蒲鉾用擂潰機を開発したことをきっかけとして、蒲鉾製造の機械化を実現しました。その技術をもとに、1979年にカニカマの自動生産設備を開発しました。その後、「もっと本物のカニの味や食感に近づけられないか」と考え、カニカマ製造会社との連携により、同社で改良を重ね、繊維の形状に着目し、斜め繊維、短繊維の連結、V型斜短繊維などの製品を開発し、さらにカニの「つめ肉」の食感や「うで肉」のよりリアルな食感を追求し、本物以上といわれるまでに深化したカニカマ製造装置を開発しました。

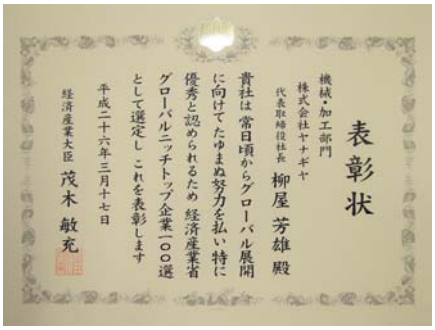
本物以上の味と食感といわれるカニカマ製造装置の開発で、世界シェアほぼ70％を獲得（カニカマ製造において、カニの繊細な繊維質を再現する研究を重ね、本物以上の食感を味わうことができるカニカマ製造技術を確立した）

同社のカニカマ製造装置は、海外販売により現在世界中で導入されており、「カニカマ」が生産される21カ国のうち、19カ国で同製品が使用されています。

カニカマの日本国内の生産量は約5万トンですが、海外でその約8倍が生産され、その商品の約7割は同社の製造装置が使用されています。

カニカマ製造装置

製品のカニカマ



表彰状と盾

経済産業省で開催された表彰式

茂木経済産業大臣の挨拶

2 組に分かれて記念撮影！ヤナギヤはＢグループ
柳屋社長：最上段左から 2 番目

写真提供：かまぼこ通信 小山様

■…当社出品展示会

2014全国主要見本市・展示会情報（下半期７月～ 12月）

※展示会場へは、今一度主催者までご確認の上、お出かけください。

	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	2日～4日	第27回インターフェックス ジャパン 医薬品　化粧品　洗剤 研究開発・製造技術国際展	医薬品・化粧品・洗剤を製造・研究開発するための、あらゆる機器・システム・技術が一堂に集結する専門技術展	東京ビッグサイト	関係者のみ	リードエグジビション ジャパン㈱	03-3349-8509 http://www.interphex.jp/	東京
	16日～18日	国際モダンホスピタル ショウ2014	医療機器、医療環境設備、看護・介護支援機器・用品、リハビリ機器ならびに医療情報システム等を総合的に展示・実演	東京ビッグサイト	関係者のみ	(一社)日本病院会 (一社)日本経営協会	03-3403-8615 http://www.noma.or.jp/hs/	東京
8月	20日～22日	第16回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」	魚、シーフード、水産加工品、鮮度保持技術、食品加工技術	東京ビッグサイト	関係者のみ	(一社)大日本水産会	03-5775-2855 http://www.exhibitiontech.com/seafood/	東京
9月	3日～5日	第78回東京インターナショナル・ギフト・ショー秋2014	日本最大のパーソナルギフトと生活雑貨の見本市	東京ビッグサイト	無料	㈱ビジネスガイド社 東京ギフト・ショー事務局	03-3843-9851 http://www.giftshow.co.jp/	東京
	17日～19日	フードシステム ソリューション(F-SYS) 2014	給食（学校・病院・福祉）の調理システム・技術・資材や給食用食品・介護食品に関する総合展	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
	17日～19日	フードセーフティジャパン (FSJ)2014	製造管理システムをはじめ、検査、分析、衛生対策、品質管理、フードディフェンス等、「食の安全」技術が一堂に集う専門展示会	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
	25日～26日	第52回 大阪インターナショナル・ギフト・ショー秋2014	服飾・インテリア・生活雑貨、アクセサリー、テーブルウェア、食品、デザイン雑貨、レジャーグッズ、美容＆健康関連商品、販促ツール、ノベルティ商品、他	大阪マーチャンダイズ・マート（OMM ビル）	関係者のみ	㈱ビジネスガイド社	06-6263-0075 http://www.giftshow.co.jp/	大阪
10月	1日～3日	第41回 国際福祉機器展 H.C.R.2014	福祉機器・介護用品等	東京ビッグサイト	無料	(社福)全国社会福祉協議会 (一財)保健福祉広報協会	03-3580-3052 http://www.hcr.or.jp	東京
	7日～10日	TOKYO PACK 2014 (2014東京国際包装展)	包装資材 / 包装機械 / 包材加工機械 / 食品・医薬品加工機械 / 包装・環境関連機材 / 包装デザイン・サービス / 流通・物流システム機器	東京ビッグサイト	無料	(公社)日本包装技術協会	03-3543-1189 http://www.tokyo-pack.jp	東京
	8日～10日	食品開発展2014 (Hi Japan/S-tec Japan)	健康・機能性食品素材・原料、食品の安全性・品質向上を目指す分析検査・衛生管理資材・環境・製造技術	東京ビッグサイト	有料	UBMメディア㈱	03-5296-1017 http://www.hijapan.info	東京
	8日～10日	ファベックス関西2014	総菜デリカ・弁当・中食・外食業界向けの業務用食品、食材、機器、器具、容器、包装、その他サービス等	インテックス大阪	有料	日本食糧新聞社	03-3271-4816 http://www.fabex.jp/kansai	大阪
	8日～10日	関西デザート・スイーツ・ベーカリー&ドリンク展 2014	和洋菓子・ベーカリー・カフェ・飲料業界向けの業務用食品、食材、機器、器具、容器、包装、その他サービス等	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	03-3271-4816 http://www.fabex.jp/kansai	大阪
	15日～17日	2014洗浄総合展	各種洗浄機器・システム、各種溶剤、回収機器・装置、周辺機器、他	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://www.nikkan.co.jp/eve/senjyo/	東京
	20日～22日	第5回 化粧品開発展 -COSME Tech 2014-	原料、OEM、パッケージ / 容器、研究開発機器等、化粧品開発分野に関わるあらゆる製品・サービスが一堂に集結する専門店	東京ビッグサイト	関係者のみ	リードエグジビション ジャパン㈱	03-3349-8509 http://www.cosme-i.jp	東京
	28日～30日	[九州] 外食ビジネスウィーク 2014	九州ラーメン産業展 2014、九州うどん・そば産業展 2014、九州パスタ産業展 2014、九州居酒屋産業展 2014、九州ホテル・旅館産業展 2014、九州店舗環境改善展 2014	マリンメッセ福岡	関係者のみ	[九州]外食ビジネスウィーク 実行委員会	0120-686-352 http://kyushyu-gaisyokubusiness.jp/	福岡
11月	7日～9日	P.P.C 2014 第16回 西日本 国際福祉機器展	福祉・介護機器の展示商談、並びに最新の福祉情報発信のための展示会	西日本総合展示場	無料	西日本国際福祉機器展 実行委員会	093-511-6800 http://www.convention-a.jp/fukushi	北九州
	12日～14日	HOSPEX Japan 2014 (第43回日本医療福祉設備学会　併設展示会)	医療・福祉施設における建築・設備エンジニアリング、医療機器、医療・福祉関連情報システム、介護・福祉設備機器・用品、他	東京ビッグサイト	有料	(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
	12日～14日	グリーン・イノベーション EXPO2014 「第4回 水イノベーション」	水に関するプラント・装置・機械 / 水処理機能製品、部材　水関連プラントの管理・運営技術	東京ビッグサイト	有料	(公社)化学工学会 (一社)日本能率協会	03-3434-1988 http://www.jma.or.jp/green/	東京
	20日～22日	オーガニックEXPO	健康・自然食品及び伝統食品、健康器具、オーガニック食品、衣類、化粧品等 / 機能性食品、サプリメント、ボディケア商材、等	東京ビッグサイト	有料	ニュルンベルクメッセ 日本代表部	03-3512-5675 http://www.biofach.jp	東京
	23日～24日	2014 豆腐＆大豆食品フェア	豆腐及び大豆食品・関連製品の試食・販売、豆腐・大豆食品製造機械及び資機材の展示、食育関連イベント（手づくり豆腐体験）等	東京ビッグサイト	無料	(一財)全国豆腐連合会、日本豆腐協会、(一社)日本豆腐機器工業会、全日本豆腐機械連合会、関豆ブロック協議会	050-3786-1028	東京
	26日～28日	国際粉体工業展東京2014 POWTEX TOKYO 2014	製造・プロセス機器、計装、測定、ラボ機器、材料、エンジニアリング他	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

※バック写真はイメージであり、グラニュー糖計量時の写真です。

流動性の悪い上白糖もふるって計量！

自動計量式ふるい機 上白糖タイプ 新発売！

本装置は専用の電子天秤に計量目標数値を打ち込み、ふるい機を稼動させるだけで、短時間で自動的に指定重量分ほど取り出すことが出来ます。
目標値近くからはゆっくりとふるい機が稼動しますので誤差の少ない測定が可能です。

【原料投入時】

＜機械仕様＞
＊機械寸法：(W)４３４×(D)９５０×(H)１９５２mm
(投入時)：(W)４３４×(D)１１７６×(H)８６２mm
＊投入タンク容量：３０Kg
＊計量範囲：はかりの仕様により異なります。
＊計量時間：約１０～２０秒（１Kg）
＊標準ふるい：４～６５メッシュ（８種）

■本装置はお客様のご仕様に応じて自由に設計可能です。

（有）宇部煎餅店　専務取締役　宇部清志郎氏のコメント

現在「上白糖」を１日６０～７０回、定量計量しています。上白糖での定量計量は流動性が悪く通常の計量ふるい機では難しかったのですが、新タイプの押し込みラセン付きの丸ホッパータイプのものはトラブルもなく順調に稼働しています。

今後は「食塩」や「重曹」の計量にも使用したいと考えていますので、設備の追加も検討中です。

（宇部煎餅店）
〒028-0041 岩手県久慈市長内町 35-123-19
TEL: 0194-75-3100　FAX: 0194-75-3101

【今月の表紙】ーFOOMAで記念写真ー

今月の表紙は、今年のFOOMAトークイベントで講師を務められ、また本紙「Willow」においても現在4回シリーズで記事掲載中の料理評論家山本益博氏と主催者である日本食品機械工業会の副会長、理事、監事の”重鎮”３名での記念写真です。ヤナギヤでは2000年から今回を含め15回連続で花木工業様、長沼製作所様との3社共同での出展を継続中であり、過去には展示会初となる2階建てのブースづくりなど先進的な発想で臨んで参りました。

本展示会「FOOMA JAPAN」は昭和53年の初開催以来今回で37回目を数えるアジア最大の食の展示会であり、「食」に携わる機械メーカーにとって業界最大のイベントとなっています。

次回FOOMA JAPANもまた3社共同で今回よりも規模を増して出展の予定であり、少しでも展示会を盛り上げて参りたいと思います。

Innovation & Communication Yanagiya
http://www.ube-yanagiya.co.jp

株式会社ヤナギヤ

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
横浜支店　横浜市鶴見区鶴見中央2丁目15-1　〒230-0051
TEL(045)511-1492(代)　FAX(045)502-1248
大阪支店　大阪府門真市桑才新町31-8　〒571-0043
TEL(06)6908-4475(代)　FAX(06)6909-4880
仙台営業所　仙台市宮城野区出花1丁目４-13　〒983-0012
TEL(022)254-2888(代)　FAX(022)254-2889