

HI-COOK

NEWS LETTER FROM ASAHI SOSETSU co.,ltd. | vol.019

Café

ごあいさつ

皆様におかれましては、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。そして、本年も格別のご愛顧を賜りましたことを、社員一同、心より感謝申し上げます。

2023年においては、COVID-19の5類引き下げにより人の動きも若干戻りはしたものの、物価高も影響し、コロナ禍以前とまでは動きが戻っていないというのが現状ではないでしょうか。そして、人材不足等の今までの課題に輪をかけて、原材料費が高騰し続け、さらに消費を鈍化させています。また、世界では、ウクライナ侵攻も終わりは見えず、イスラエルとハマスの戦闘やスーダンの武力衝突など各地で争いが激化。トルコ・シリアの大地震。アメリカでは、3つもの銀行が破綻するなど、ネガティブなニュースも多くなりました。そのような中、「ChatGPT」のような生成AIが誕生し、様々な分野で加速度的にその活用が進んだ年でもありました。

さて、アサヒ装設は今年12月で70周年を迎えました。節目となる2024年においては、今までの実績に固執せず、今まで以上に、より密に皆様とface to faceのコミュニケーションをとり、生の声を聴くことで、新たな価値を創造していく所存です。また、その際には、ただのフライヤーメーカーではなく、食品加工調理機械の総合メーカーとして、中食惣菜市場はもちろん、製菓や製麺、ペットフードなど「食」の関連する市場において、より美味しく付加価値のある商品づくりをお手伝いできるように、「おいしさを、真ん中に。」を新たなブランドスローガンのもと、社員一同気持ちを新たに組み立てていきます。

コロナ禍が明けて初めての年末となり、何かとご多用のことと存じます。末筆ではございますが、皆様方のご健勝をお祈りしますとともに、今後なお一層のご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

令和5年12月吉日
代表取締役社長 山本 康太

70th
anniversary



創業者
山本 基宗
MOTOMUNE YAMAMOTO
1918 - 1989

1953年、アサヒ装設を創業。給食の厨房機器の自動化に着目し、自らの考案で揚げ物機械を発明し製造販売。食品加工調理機械メーカーとしての成長を牽引し、米国・アジアへと市場を拡大していった。自らを基宗（奇想）天外と名乗り、ユニークな発想、旺盛なチャレンジ精神、たゆまぬ研究と努力によって数多くの製品開発も手がけたアイデアマンでもある。

お客様に寄り添い続けて70年。 「おいしさを、真ん中に。」 まだ世界に無いものを作っていきたい。

2023年12月、アサヒ装設株式会社は創業70周年を迎えました。創業者である先々代、100名を超える企業へとその成長を牽引した先代。2人が培ってきた会社を引き継いだ想いと、10年後20年後の未来を見据えたヴィジョンについて、現在のトップである山本康太社長にインタビュー致しました。

『70年の重み』

Q.アサヒ装設株式会社は70周年を迎えられましたが、率直な感想をお聞かせください。

私自身が会社に入ってからまだ15年しか経っていませんが、先代である父親の背中からは、幼少期から見えています。殆どの時間を仕事に費やし、家にはあまりいませんでしたが、ずっと仕事をしている姿を見てきた私は、いつの頃からか「社長になりたい」という目標を持つようになりました。幼い私は社長がどういうものか良く知らなかったのですが、頑張っている父

親の手伝いがしたいという想いがありました。15年前にアサヒ装設へ入社したのですが、それでも社長業がどういうものかわかりませんでした。先代の凄さをようやく理解できたのは、10ヶ月間にわたる後継者研修に参加して、理念や歴史、財務分析などを学んでからのことでした。

研修中の課題の中で、SWOT分析があり、社員にアサヒ装設の強みは何かを聞いてみると、返ってきた答えは「技術」や「歴史」というものでした。ありきたりの答えに、正直、面白くないなと感じました。…で、最近になって社員に同様のアンケート調査を行ったのですが、そこで最も多かったのが「寄り添う」というキーワードです。この言葉に私自身、随分と納得させられました。もちろん技術や品質というところも重要ですが、やはり「お客様に寄り添い続けた70年」だったからこそ今があるのだと実感しています。最近の社会の風潮からは経営者が社員に対して顧客第一だと言い難い空気はありますが、お客様に寄り添う社員がたくさ

ん居たからこそ、より良い製品が生まれ、70年という歴史を刻むことができたのだと思います。

70th
anniversary

『受け継ぐ想い』

Q.先々代、先代にわたり、お客様に寄り添うという素晴らしい企業文化をつくられたわけですが、ほかにどのような『想い』を受け継ぎ、どのような『理念』を守り続けたいとお考えですか？

そうですね。うちでよく言うのは「機械を止めてはいけない」という言葉です。この言葉は昔から変わらず言われていて、その根底にあるのが給食から事業が始

代表取締役社長
山本 康太



クリエイティブな業務のウエイトを増やし、専門分野の垣根を越えた仕事も、みんなそれぞれに手掛ける組織になって、その中から新しい製品や新しい仕事が生まれてくるのが理想です。

まった会社だということです。機械が止まると給食を食べることができない。ですから、絶対に止めてはいけないという強い意志が共有されていたのだと思います。そうした理念はずっと大事にしていきたいですね。

先々代の頃は、数名で会社を背負ってモノづくりをして、仕事帰りはみんな一緒に純喫茶で語り合うといった密なコミュニケーションがあって、理念や価値観が深いところで統一されていました。それが先代の時代に社員数は100名を超え、今は125名の会社になっています。人が増えればそれだけ価値観も様々あって、理念を統一させることがとても難しくなっています。そのために相互にコミュニケーションをとることも重要になりますが、ベクトルが同じ方向に向いていることが前提となります。今の一番の課題がこれですね。

Q. 社長と社員の関係性も、とてもカジュアルな感じに見受けられますが、それはコミュニケーションを重視して、意識の統一を図ることを意図してのことですか？

実は社内では、極力、誰でも相談できたり、コミュニケーションを取りやすい場所にいるよう心がけています。休憩時間には雑談はもちろん、仕事の話でも盛り上がり、楽しく実りのある時間を過ごして欲しい。うちの社員はすごく真面目で、黙々と仕事に取り組んでくれる方がすごく多いです。それにプラスして、真剣でありながらも、お互いに関わり合いながら、ワイワイ楽しく仕事に取り組んでいただきたいし、休憩時間もいろんな人と話をしたいと思っています。社長に就任して4年ですが、社内の雰囲気も少しずつ変わってきているという声も聞こえてきます。

先代と比べると経験もキャリアも足りない人間が、同じリーダーシップスタイルを執るのは無理があると就任してしばらくして気づきました。これまでは絶対的な答えを経営者が持っていたことで、自分で考えて自分なりの答えを出し、発言するという志向が少なくなっていました。そうした意識を変え、互いにもの言い合える環境を作っていくように努めました。結果として、今は若手の社員がとても頑張ってくれてると感じています。



『次なるヴィジョン』

Q. 社内の意識改革を行った後、次の10年20年、アサヒ装設をどんな会社にしていこうとお考えですか？そのヴィジョンをお聞かせください。



理念が統一された組織をまずは作る、そこが私の中の1つ目の区切りとなります。その上で考えるのは、70年間頑張り続けて、その結果として安定の時を迎えて、多少の変化はあるにせよ、同じ様な業務が続いています。それはとても良い事ですが、偶にボソッと聞こえてくるのは、同じことの繰り返しでワクワクしないというつぶやき。定常業務の中で多忙な毎日を送っているのが現状なので、将来的には、今の部門や業務内容にとらわれないクリエイティブな業務のウエイトが増えるような環境を作りたいと思っています。自分の専門分野の垣根を越えたもうちょっと違う仕事もみんなそれぞれに手掛ける組織になって、最終的にその中から新しい製品や新しい仕事が生まれてくるのが理想です。70周年を機に、会社案内パンフレットもリニューアルするのですが、その中に『まだ世界に無いものを』というコンセプトも入れたのですが、それを開発だけがやるのではなくて、全社横断的にできる組織を目指しています。

新しい会社案内パンフレットでは、ロゴマークなどもリニューアルして、会社の根本にある考え方を明文化しました。「おいしさを、真ん中に。」というキャッチコピーも先代の時代から言い続けている言葉です。省エネや省人化にどれだけ取り組むにしても、美味しくなければ意味がないと、70年間変わらず思い続けているわけです。先々代も料理の研究から始めている、それがアサヒ装設です。フライヤーメーカーというイメージが定着していますが、『まだ世界に無いものを』作るという強い想いを持っていますので、お客様から「こんなモノはできないか」と相談を持ちかけてもらって、それにどんどん応えていく、そんなサイクルを作り出していきたいですね。

●ブランディング

HI-COOK ロゴマーク



ブランドコピー

おいしさを、真ん中に。

2023年もありがとうございました！ 大切なお客様とともに歩んだ2023年

今年も残すところわずかとなりました。この1年も取引先各位ならびにご協力いただきました皆様に心から感謝を申し上げます。2023年は新型コロナウイルスの収束によって人々の生活は様々な混乱や制限から解放されました。展示会やイベントも大々的に開催され、国内ならびに海外から多くの方が集まるなど、人の流動が増した年だったと思います。一番に記憶しているところでは、6月に東京で開催された「FOOMA JAPAN 2023」で、コロナ禍真只中の2021年と比較し、5倍となる10万人にご来場いただき、大いに盛り上がりを見せました。

DX導入に前向きな姿勢が求められる昨今、デジタルやインターネットなどのツールを利用したやり取りを有効活用しつつも、リアルなコミュニケーションを展開して相互理解や連帯感を生む大切さもまた実感した1年となったのではないのでしょうか。アサヒ装設では社員一人ひとりがお客様のニーズに向き合い、部内や他部署とコミュニケーションを密に取りながらお客様の「おいしさづくり」に貢献できるよう日々取り組みを行っています。様々な取り組みを行う中で、表彰をいただきましたのでご紹介させていただきます。

表彰（2023年1月～12月）

令和4年度 石川県産業振興賞表彰

受賞者 製造部 宮本 剛史

県内同一企業の工業・事業所に10年以上25年未満勤務し他の模範となる方を表彰。弊社の組立部門を取りまとめる実務管理者として高い製造技術力を生かした製品作りに大きく貢献。



令和5年度 白山市技能功労者表彰

受賞者 製造部 伊藤 賢一

技能水準向上と伝統産業振興発展を図るため長く同職業に携わり、優秀な技術を有する方を表彰。



令和5年度 石川県職域創意工夫功労者表彰 『職域創意工夫功労賞』受賞

発明の名称：「パレット用キャスターの制作による作業効率改善」

受賞者 製造部 蓼谷 秀樹 村本 匠
芳野 亮太



優れた創意工夫により各職域における技術の改善・向上に貢献した勤労者を表彰。

令和5年度 中部地方発明表彰『発明奨励賞』受賞

発明の名称：「循環型粉付け機」

受賞者 山本 康太社長
業務部 岡崎 正史
大阪営業所 内田 大樹



優秀な発明、考案、又は意匠を完成された方々、発明等の実施化に尽力された方々、発明等の指導、育成、奨励に貢献された方々の功績を表彰。

CM出稿

「焼きの真髄を世界へ」のオープンCMを制作・入稿。グローバル企業として国内はもとより世界へ向けにHI-COOKブランドをPR。

SNSで 情報発信

アサヒ装設公式サイト、Instagram、Facebookでも展示会情報、製品情報など発信中です！

展示会 出展

<国内>

2023/02 MOBAC SHOW 2023

製パン・製菓産業のあらゆる機械、設備、機器などが集まる総合的な専門展示会。弊社は高効率フライヤーと過熱水蒸気オープンを表示しHI-COOK製品を製菓業界へPR。

2023/06 FOOMA JAPAN 2023

食品生産現場の高度化・自動化を実現する様々な最先端のテクノロジー・製品・システムを展示。出展企業数は過去最多の953社。106,104人（うち海外：33,178人）が来場。生産現場の人不足や原材料価格の高騰を背景にAIやIoT、ロボット技術の展示にも注目が集まる。

<海外>

2023/03 タイ Meat Pro 2023

食肉の食品加工に特化した国際展示会で世界112ヶ国47,527人が来場。世界共通課題である食糧不足を回避すべく植物由来肉や昆虫由来加工品といった食肉代替品の展示も見どころの一つ。

2023/05 タイ Thaifex Anuga 2023

食品・飲料・冷凍食品・食肉・シーフード・食品製造技術など11分野で45ヶ国3,034社が出展し約8万人が来場した。弊社ブースではタイ工場製造のTDC-FSL型やTIMPJ型などを展示。

2023/06 タイ Propak Asia 2023

アジア最大級の食品加工と包装技術が集結する国際展示会。4日間で51,000人を集客。弊社ブースには初出展以来、最大集客数を記録。フライヤー、オープン、成型機、真空ミキサーの他、初展示となる潜行型バッテリーリング機とパン粉付け機を展示。

2023/10 ベトナム Metalex Vietnam 2023

工作機械・金属加工等を中心とするベトナム最大級の国際展示会。石川県鉄工機電協会内ブースにて、ベトナム国内及び海外企業へ弊社の食品加工調理機械を紹介。経済発展市場で食品製造業界も今後成長していくことが期待される。



広報部 編集記

いつもHI-COOK Caféをお読みいただき誠にありがとうございます。本号が今年最後のHI-COOK Caféとなりました。昨年はコロナが完全に収束していなかったこともあり、お客様への取材企画は実施できませんでした。今年はお伺いしてお話を聞かせていただくことができました。弊社の製品を使った美味しいお菓子作り、商品にどのような思いをこめられているのかを伺うと胸が熱くなりました。これからもお客様のお声を聞いて誌面づくりを行なっていきたいと思います。来年もどうぞよろしくお願いいたします。

アサヒ装設株式会社

本社・工場 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1

水島研究所 〒924-0855 石川県白山市水島町500-3

東京営業所 〒108-0023 東京都港区芝浦4-15-33 芝浦清水ビル2F

大阪営業所 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島7-1-26 オリエンタル新大阪ビル1403号室

福岡営業所 〒816-0922 福岡県大野城市山田2-12-5 シャルマン1F

TEL.076(275)8159

TEL.076(277)8159

TEL.03(3453)8159

TEL.06(7662)8159

TEL.092(574)1802

〈代理店〉

北海道地区(有)ヤスダ

東北地区(有)明恒装設

千葉地区(株)京葉フーズマシーン

静岡地区(株)SK システム

〒065-0020 北海道札幌市東区北二十条東18-7-21

〒985-0063 宮城県塩竈市栄町8-9

〒264-0016 千葉県千葉市若葉区大宮町3218-5

〒422-8055 静岡県静岡市駿河区寿町12-30

TEL.011(785)1768

TEL.022(363)2521

TEL.043(262)8466

TEL.054(281)8581

〈関連会社〉

(株)HI-COOK／韓国アサヒ装設(株)／HI-COOK(Thailand) Co.,Ltd.／Asahi Sosetsu(Thailand) Co.,Ltd.

発行／アサヒ装設株式会社 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1 TEL.076(275)8159 www.hicook.com 2023年年末号

SNSもやってます！

