

HI-COOK

NEWS LETTER FROM ASAHI SOSETSU co.,ltd.

vol. 020

Café

TOPICS

GREETING

おいしさを、真ん中に。

ごあいさつ

HI-COOK BRAND QUALITY

まだ、世界にないものを。

こだわりびと



SNSもやってます



おいしさを、真ん中に。



日本のおいしさ。
それは、特別な日の料理だけではなく、
晴れやかな日も、そうでない日も
変わらずに私たちの毎日を支えるおいしさ。

慣れ親しんだ味わいとあたたかさを家庭で、学校で、コンビニで。
アサヒ装設は、長年培った技術を礎に、
テクノロジーとアイデアを組み合わせながら、
環境に配慮した、安心で安全な食の製造と発展に貢献します。

食品加工調理機械の開発・設計から、生産ラインの構築まで。
真ん中に「おいしさ」という尺度を持った
機械づくりを追い求めていきます。

ごあいさつ

新年明けましておめでとうございます。
コロナの時代が明け、初めての年明けとなりましたが、皆様いかが
お過ごしでしょうか？

昨年末、東京ビックサイトで見学したフードテックジャパンに、
私は多くの刺激を受けました。定型ではない惣菜を盛り付ける装
置、AIで惣菜内の異物を検査しプロジェクターでマッピングする
ことで作業者の負担を減らす装置、さらには、その異物の自動除
去、画像認識によるレシピの管理など。省人化や自動化だけでなく、
それらを活用することによる品質向上に向けて、様々な取り組み
が行われており、技術が徐々に進化を遂げていることを実感し
ました。また、培養肉のセミナーにも参加し、実用化に向けて着々
と進んでいることに感化された時間となりました。

この年末年始は、新しい技術を用いて、当社が解決にお役に立
てるお困りごとがないか考えておりました。加熱機器においては、
昇温までの待機時間や使用後の冷却時間及び洗浄時間など調理
中以外のところで、必要ではあるものの、省略できたら良いと思え
る様々な要素がございます。また加熱機器であるからこそ、安全性
を担保するために人の確認を要する手間も存在します。それらの
削減には様々な技術的ハードルがあるのは確かなことです。しか
しながら、「それを実現するのがアサヒ装設である」と心新たに氣
を引き締めた年末年始でありました。

当社は70年続く企業ではありますが、ロボットやAIなどの分野は
まだまだ取り組み始めたばかりです。本年は、新しい技術にチャレン
ジし、今まで解決できなかったお困りごとを解決できる製品を生み出
すことを目標に製品開発に取り組んでいく所存でございます。本年
は、昨年以上に皆様のお顔を拝見するため足を運ぶつもりではおり
ます。何かお困りの際は、いつでもお声がけいただけますと幸いです。
末筆ながら皆様のますますのご健勝とご多幸をお祈り申し上げます。

令和6年元旦
アサヒ装設株式会社
代表取締役社長 山本 康太



アサヒ装設は 70周年を 迎えました。

多くの皆様に支えていただき、社員一丸となって経験と技術を積み重ねたこの70年。

2024年新しい年を迎え、心からの感謝の気持ちを胸に。

アサヒ装設は日本のおいしさを通じて世界中の人々の健やかな毎日に貢献する
グローバル企業としてお客様と共に「おいしさづくり」を共創してまいります。

各部代表ごあいさつ

営業部 部長
山本 源太



おかげさまで、アサヒ装設(株)は創立70周年を迎えることが出来ました。支えてくださるお客様のおかげで、ここまで成長を続けることが出来ました。

営業部はお客様の生の声を直接聞くことが出来る部署であります。この利点を生かしワンチームとなって皆様と共に弊社の信念である「おいしさづくり」を目指していきます。またメンテナンスにおいてもさらに強化し、ビフォーサービス・アフターサービス共にお客様のNo.1を目指していきます。

業務部 部長
長野 悟己



まずは創立70周年を迎えることができましたことに深く感謝申し上げます。我々業務部は調達や調整が主な役割となる為、「おいしさづくり」に直接働きかけられることは少ないのですが、アサヒ装設全体がその言葉を中心にベクトルが揃えば 必ずお客様とおいしさを共創できると信じていますので、それを後押しできるよう、引き続き「適切な価格」、「適切な納期」を守り業務に当たっていききたいと思います。

CS部 部長
澤山 享生



この度、当社は創立70周年という節目を迎えることができました。

私共が長きにわたり厨房機器製造分野で愛され続けていくことができたのもお客様それぞれの「美味しい商品を共に創っていきたい」という思いを紡いでいった結果かと思っています。この思いはこれからもアサヒ装設で蓄積され、また、お客様へ提案し昇華されることで新たな思いを紡ぎ続けていければと思います。

設計部 部長
山本 康太



70年の永きに渡り、我々の技術だけではなく、皆様と共創する機会をいただき、時には厳しいご指導があったからこそ、今の当社が存在すると感謝しております。

現状に囚われず、世の中にある新しい価値を生み出し続けることができるアサヒ装設を支える技術者集団として研鑽を怠ることなく、皆様により一層当社のファンになっていただける様尽力していきます。

製造部 部長
橋爪 正臣



創立70周年を迎える事が出来たのも、創業者の信念と頑張りがありそれを社員全員が引き継いで、良い物を創るという目標があったので今の結果に繋がっていると思います。

今後も社員全員が力を合わせて、お客様が求めるニーズにお応えするとともにアサヒ装設もグローバルに対応し高品質な機械を創り、それを提供し、挑戦していきます。

品質保証部 部長
坂野 利明



「日本食の美味しさを世界(日本)の人々に伝えるため、今まで培った調理ノウハウを凝縮した食品機械を適正価格・高品質で提供する」という経営目標を掲げ、70周年を迎えられることは、私達の思いがお客様に少しは伝わり、ご支援とご協力が有ったからと感謝しております。70周年の節目を迎え気持ちも新たに、今まで以上にお客様から信頼され共に歩んでいただけるよう、お客様一人ひとりの声を大切にし、反映できる「品質システム作り」を目指して、努力していきたいと思っています。

開発部 部長
豊田 誠



70年の長きにわたり、お客様の御要望に答えてきた歴史を鑑み、これからお客様に必要なとされ、お客様の求める、更にその先を見据えた食品加工機械を生み出していければと思います。

広報部 部長
山本 竜太



当社が誇りを持って迎える70周年は、世代を超えて皆様の信頼と支援を受け、成長してきた証と実感しています。私たちの歴史は、社員一人ひとりの情熱と努力、そしてお客様や関係者との深い絆に支えられてきました。これからも変わらぬ価値と品質を提供し、持続可能な未来への貢献を続けることを誓います。感謝の気持ちを込めて、これからも皆様と共においしさあふれる世界を進んでいけることを心より楽しみにしています。

総務部 部長
大西 健之佑



この度、弊社は創立70周年を迎えることができました。

これもひとえにお客さまのご支援と協力のおかげだと感じております。

“おいしさを、真ん中に。”の企業理念のもと、アサヒ装設は更なる高みを目指します。人事・労務・経理部門を担う総務部も緑の下の方たちとして皆さまの信頼を得られるよう、誠実な対応を心掛けて参ります。

HI-COOK BRAND QUALITY

まだ、世界にないものを。

食の新しい価値を生み出すために、私たちは「なければ作る」の決意を胸に、日々お客様と共創しています。
どんなことでもご相談ください。



アサヒ装設は「なければ作る」

新製品開発や製造現場でのお困りごとは
ございませんか？アサヒ装設はお客様との
生の対話で得た悩み事を解決していく「も
のづくり」体制を構築しています。「アサヒ装
設ならなんとかしてくれる」と1番に頼って
いただける様に、お客様の声を漏れる事なく
受け止め、プラス1のご提案を行なっていき
ます。世にないものでもどんなお困りごと
でも私たちにお声をお聞かせください。

食の多様化に適した「おいしさづくり」

世界各国の独特の食文化や宗教上の制限
により変化した食文化、さらには、健康志向
や食のボーダレス化、プラントベースドフ
ードなど「食」の多様化は長い年月の中で進
み、それは今もなお進んでおります。そし
て、世界共通の課題である食糧危機への対
応も急がれます。アサヒ装設は多様化した
惣菜・冷凍食品をはじめとし、スナックや米
菓、ペットフード等、「食」に関わるあらゆる
分野において最適な製品を提供できる様
に、日本国内はもちろん海外においても
様々な課題にチャレンジし続けています。そ
の豊富な経験と技術を礎に、さらに進んだ
おいしさづくりに取り組んでいます。

「おいしさを、真ん中に。」

これは、私たち全ての業務に共通して大切
にしている理念です。様々なお困りごとがあ
りますが、「おいしい」ということが大前提と
考えているからです。生産効率が高く、大量
生産が可能でありながらもとびきりおいし
い商品を作ることができます。そんな食品加工
調理機械を日々研究し、お客様のおいしさ
づくりをお手伝いいたします。

こだわりびと vol.20

東京・福岡営業所 所長 白倉 賢治

東京と福岡営業所所長を務める白倉は入社11年目を迎える。
どんな人とも距離を縮める要を得ており、社内内外で新たなモノ・コ
ト・人と繋がる機会を作り出す自分軸のあるイノベーターである。
学生時から社会参画に積極的で、有識者や同じ世代の同志と出
会っては多くを語り、実践的な経験を積んできた。そのキャリアも
独特で、大手企業相手の広告代理業務、町工場での精密板金の
技術営業を経ており、人とは違った切り口の奇抜な着想を持つ。

趣味は「ULハイキング」。大自然を満喫する方法論や目標を達
成するための道具等、意気投合した仲間ととことん突き詰め、奥
深いハイキングのカルチャーを楽しんでいる。そこは異なる専門

性や経験を持った仲間と交わり、様々なアイデアが生まれる真
重な場所だという。仕事や趣味に、様々な環境で多くの人と繋
がり、横断的に活動する白



UL(ウルトラライト)ハイキングの楽しさを共有し、
ともにハイキングカルチャーを育むコミュニティ
「山と道HLC」のMEET UP

倉は、アサヒのイノベ
ーターとして期待されて
いる。このレポートで伝え
られていない白倉につい
ては、今後、新しいアサヒの
イノベーションや歩みとも
にお伝えできることだろう。



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 〒065-0020 北海道札幌市東区北二十条東18-7-21 TEL.011(785)1768
東北地区(有)明恒装設 〒985-0063 宮城県塩竈市栄町8-9 TEL.022(363)2521
千葉地区(株)京葉フーズマシーン 〒264-0016 千葉県千葉市若葉区大宮町3218-5 TEL.043(262)8466
静岡地区(株)SK システム 〒422-8055 静岡県静岡市駿河区寿町12-30 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.