

HI-COOK

NEWS LETTER FROM ASAHI SOSETSU co.,ltd. | vol. 026

Café

語学研修
プログラムに潜む
ポテンシャル

e-メタンへの期待と課題
MOBAC SHOW 出展のご案内
こだわりびと





語学研修プログラムに潜むポテンシャル

●海外での事業展開が進むアサヒ装設

当社は、世界中の人々の「食」と「健康」に貢献するというミッションを掲げ、お客様ニーズに適う食品加工調理機械と充実したアフターサービスを、アジア・欧州などへ積極的に展開しています。生産・販売拠点を日本・韓国・タイに置き、技術提携などグローバルネットワークを活用することで、各国の地域性や食文化に柔軟に対応し、今やHI-COOK製品はタイ・韓国・ベトナムなどアジア圏をはじめ、北米・欧州など20カ国以上の海外工場で活躍しています。

●語学研修プログラムが企業の競争優位性をつくる

グローバル企業として活動する当社では、社員一人ひとりが海外業務や現地で活躍できるスキルを高め、国際的な視野を養うことを重要視し、2024年11月より社員の語学研修プログラムを本格的に始動しました。自ら学び成長しようと積極的に参加する社員たちによって、とても明るく楽しい雰囲気が作られています。会社の組織そのものも前向きな姿勢を尊重し、好意的に学びの環境を提供する空気を感じられます。就業中に「今から英会話、行ってきます!」と研修室へ足を運ぶことが日常化し、学び成長することへの理解やサポートが広がっています。

社長自らが一社員として研修の輪に入り、和気あいあいと楽しく学ぶ英会話。社員たちはこのプログラムを通じて、英語力を高め、グローバルな業務において活躍するためのスキルを習得します。各自が設定したTOEICの目標点やCEFR※レベルの向上など、具体的な目標達成を通じて学習成果を客観的に評価するとともに、会社が求める「グローバル人材」としての成長を、ロールプレイやワーク、発表を通じて確認します。今後さらに継続的な学習環境の提供を図ることで、学習習慣を定着させ、社員の英語力向上とグローバル人材としての仕事力を養いたいと考えています。この取り組みによって社員のパフォーマンスが最大化され、顧客とのさらなるエンゲージメントの向上が実現できれば、会社全体の競争力強化に繋がります。これは人の意欲・能力を見逃さず組織の力に変える大切なプログラムの一つです。

※CEFR(セファール)とは、英語をはじめとした外国語の習熟度や運用能力を同一の基準で評価する国際標準

interview

山本 康太社長 プログラム推進に対する思い

英語を耳にする機会が増えていると感じる方も多いでしょう。現在、社会は急速に国際化が進み、英語をはじめとする外国語の重要性が高まっています。日本への旅行者や労働力の増加、学校教育での英語教育の充実など、英語は身近な存在となり、企業にも大きな影響を与えています。弊社でも国内外での事業展開を進める中で、全社員が国際的なコミュニケーション能力を高めることが不可欠であり、自己成長の機会として本プログラムを提供しています。単なる英語スキルの向上にとどまらず、グローバルな視点を養い、社員一人ひとりの視野を広げ、新たな挑戦へつながることを期待しています。



運営事務局 広報部／畠中 恵美

当社は経営戦略の一つに「海外市場へのアプローチ」を掲げ、世界に目を向けて人々の「食」と「健康」に貢献するグローバル企業として事業を推進しています。機械導入やメンテを目的に海外へ出張する社員、国内外展示会で海外の方と商談する社員など英語コミュニケーションは社内でも必須となっています。今回の英語研修プログラムでは社員が支え合って英語力を向上し、世界に目を向けて業務に取り組む姿勢が当たり前となる社内風土の醸成に取り組んでいます。

受講者 東京営業所／営業部係長 大川 健一

ビジネス英会話のグループレッスンでは、実践的な内容が多く、仕事をする上で非常に役立ちそうなものでした。後半はゲームをしながら会話をするので楽しみながらいろいろと単語を覚えられました。講師の方も非常に聞き取りやすく喋って頂いているので、英語に耳を慣らすのにも役立っていると実感しています。



受講者 大阪営業所／西田 清佳

グループレッスンでは、Joshua先生が“GOOD JOB!”と明るく褒めてくれる事が励みになっています。間違ってもOK、どんな英語を使って表現しようという気持ちにさせてくれます。いつか、“展示会でお客様と会話したい”“英語の見積書を取り扱えるようになりたい”なんて思えがきながら、勉強しています。

受講者 開発部／西村 健人

英語は世界共通の言語。世界中の人々と会話することによって自分の価値観が広がり、仕事やプライベートにも活かせると考えて受講を希望しました。まだまだスムーズに会話できるレベルには達していませんが、英語に触れながら楽しく学んでいきたいです。このような機会を提供していただき、感謝しています。今後はテストキッチンや見学に来られた海外のお客様にも対応できるようにしたいです。



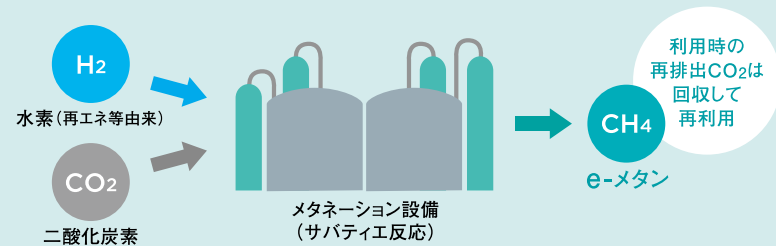
e-メタンへの期待と課題

文／山本 康太

燃料の利用は、時代とともに大きく変化してきた。19世紀には、木材や石炭が主なエネルギー源として使われてきたが、20世紀初頭には、重油が活用されるようになった。重油は、エネルギー密度の高さやコスト効率の良さから特に工業用燃料としての活用が進んだ。しかしながら、1970年代に入ると、環境問題が顕在化し、利用に規制がかかり始め、需要は減少し、LPGやLNGに転換されていった。近年では、脱炭素社会の実現に向けて、水素やアンモニア等の新しいエネルギーが注目されている。今回は、新しいエネルギーの一つである合成メタンについて語ろうと思う。

サバティエ反応とe-メタン

1911年、フランスの化学者ポール・サバティエが、水素(H₂)と二酸化炭素(CO₂)を反応させてメタン(CH₄)を生成するプロセスを発見した。この反応は「サバティエ反応」として知られ、この発見から水素(H₂)と二酸化炭素(CO₂)を反応させてメタン(CH₄)を合成するメタネーションの研究が始められた。サバティエ反応をもとに、メタネーションを最初に成功させたのは、日本の研究チームであり、再生可能エネルギーからメタンを合成する技術を1995年に開発した。このメタンのことをe-メタン(合成メタン)やカーボンニュートラルメタンと呼ぶ。



e-メタンのメリット

メタネーションのメリットは、CO₂排出が実質ゼロになるという点である。大気中の二酸化炭素量は増加しないだけでなく、H₂も再生可能エネルギーから生成した「グリーン水素」を用いることで、環境負荷を限りなく少なくすることができる。また、メタンはLNGの主成分であるため、ある程度の整備は必要にはなるものの、e-メタンに置き換えた場合でも既存のインフラ設備を引き続き活用できるのは大きなメリットのひとつである。さらには、エネルギーの長期保存についても従来のLNGと同様であるため、生成さえできれば安定的な供給が可能となる。

〇〇産e-メタン？

天然ガスはその名の通り、天然の地下資源であるため、地下にガス層があるところでしか採ることができない。しかしながら、e-メタンの生成については、メタネーション設備を作り、CO₂の回収さえできればどこでも作ることができてしまう。限りある天然地下資源に頼る事なく、各地域で、e-メタンを生成し、利用する、e-メタンの地産地消のような事が実現できてしまうのかもしれない。

まだまだ課題も

しかしながら、メタネーションの技術はまだ実証段階であり、課題も多い。製造コストがLNGの数倍に達するため、よりエネルギー効率の良い水素生成技術の開発やメタネーションプロセスで発生する排熱の再利用、設備の大規模化によりスケールメリットを出すことなどが求められている。また、設備の大規模化は、その生産量を増やすためにも必要不可欠である。

脱炭素社会の実現に向けて、代替エネルギーの研究開発は着実に進んでいるが、課題も多い。電気やガス、水素など様々な熱源の可能性を考慮しながら、日々の研究の中で、その熱源を如何にうまく使い、システム上最大限のエネルギー効率を出せる構造を見つけないといけない。特に直火式フライヤーの場合は、燃焼炉や油槽構造を効率や耐久性などを総合的に考慮しながら造る必要がある。加熱機器を得意とするメーカーとして、現状直火式で最大効率のDOBC型以上のものを作るべく日々改善を重ねていきたい。



**国際製パン製菓
関連産業展**
2/18(火)→21(金)
10:00～17:00
インテックス大阪

本展示会は「未来の食文化を創造する」を展示会テーマに開催され、製パン製菓産業に関連する機械・設備・器具、原材料・資材、関連の最新情報が一室に会します。弊社は高効率ガスフライヤー & 油煙除去装置、インピンジメントオープンを展示します。お客様の製パン製菓の生産現場における省人化と生産効率向上に向け、ニーズにお応えする様々な製品をご提案します。調理に関するご相談がございましたら、ぜひ弊社ブースにお立ち寄りください。皆様のお越しを心からお待ちしています。



HP

■会期 2025年2月18日(火)～2月21日(金) 4日間 ■開場時間 10:00～17:00 ■会場 インテックス大阪(南港) 1・2・3・4・5(A)号館 ■小間番号 2号館 ブース番号232

高効率ガスフライヤー

DOBC-45B-X型

- 熱交換器で排熱を回収し有効利用し、加熱効率を高める
- 輻射熱が抑えられ作業環境を改善
- 煎餅・ナッツなど油切れ良く揚げる
- 3点温度制御と温度ムラを抑える燃焼炉構造



Fryer



Option

油煙除去装置
OMC型



油煙と排気はOMC内部の水に通して外部へ排出。油煙を効率よく捕集。室内の油汚れを低減。

インピンジメントオープン

IMPEJ-80BS-2X型

SH(スーパーヒーター)搭載機を展示

- SHを搭載することで蒸気流量のコントロールも可能
- 特殊ノズルで素早くきれいな焦げ目をつける
- 焼きムラのない熱気循環方式
- 上下に独立した可変速循環ファンで幅広い調理が可能
- 2段式、ユニット連結など調理に合わせてカスタマイズ可能

Oven



こだわりびと vol.26

技術顧問 寺尾 公男

寺尾がアサヒに入社した昭和43年、日本は高度経済成長期にあり、製造業は世界的な競争力を高め、後にピークを迎えると技術・品質向上と安定した生産体制の確立が求められる新時代が幕を開けた。

製造現場で腕を磨き、設計や営業の最前線で活躍した寺尾は、46年間、揺るぎない熱意と技術への情熱を持ち続けた。退職から10年が経過した今、寺尾は技術顧問として次世代を担う社員教育や技術相談に深く関わっている。教材を作成し、何をどう伝えるかを日々自問自答。かつての「先輩の背中を見て学ぶ」という方法は、現代の価値観には必ずしも合わないことを痛感し、寺尾は積極的に部署を回り、「わからないこと」を尋ねて状況を把握した。社内には71

年に渡る設計図や技術資料が蓄積され、宝の山でもあるお客様からのクレームは技術で解決することでアサヒの力となった。デジタル化が進む現代、これらの情報が正しく整理され、社員が必要な時に的確に活用できるかどうかを私たちに問いかける。個々のスキルアップを促す寺尾は、組織全体の強化に欠かせない潤滑役として、今後もその重要な役割を果たし続けてくれるだろう。アサヒで培われた教えは、次の世代へしっかりと受け継がれ、これからの成長を支える力になるのだと確信する。



社内ボーリング大会



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1F101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 2025年2月号

SNSもやっています!

