



「お客様の様々なニーズに対して誠心誠意、ものづくりに取り組んでいます」と語る赤澤氏。

食品加工機器の開発・製造を手掛ける有限会社七島屋エンジニアリング（赤澤勇代表取締役）は、独自性に富んだ技術で顧客ニーズに応え続けている企業だ。岡山県内の中小製造業者が持っている優れた技術や独創的な技術を認定・顕彰し、地域ブランドの確立を目指すそうと同県が進める「岡山・わが社の技」制度で、2004年度の認定企業の一つに選ばれた。さらなる技術の研鑽と事業拡大に向け、飛躍を目指している。

同社は、独自機構を採用したイカ細切機（塩辛用）の設計開発を皮切りに事業をスタートさせた。赤澤氏は「お客様の意見を取り入れ、一緒に研究開発していくという方針のもとで、常にお客様のニーズに応える食品加工機器の製造を行っています」と事業活動の前提となる企業方針を語る。

食品加工において、食材のカッティングはとても重要な作業だ。肉や魚介類など形も硬さも違う食材を、美しく、しかもスピーディーにカッティングする設備は欠かせない。同社は食材カッティングマシンのエキスパートとして、また食材カッティングのベストパートナーとして「スーパードイナカッター」「ダイナカッター」「豚足二つ割機械」など、各種カッティングマシンを開発・製造している。さらに同社が生み出した高性能な食品加工機器群を、これまで以上にユーザーニーズに合わせたものにするため、開発力と製造技術を高め、ユーザー主導型の製造販売体制を確立。作業のより一層の効率化だけでなく、衛生管理についても強力なサポートを展開している。

技術面を見た場合、同社の手掛ける開発は「清潔・安全・ダイナミック」

がテーマ。食材加工で重要な役割を果たす「切る」工程は、作業の効率化に限らず、味覚の面や見た目の美しさといった点からも注目されている。生鮮品や冷凍物、チルド品など、様々な状態の食材をどれだけスムーズにカッティングできるかで、仕上がりや作業効率にも影響する。また食材の種類や仕上げる形の違によって、加工機の性能やセッティングなどを変える必要が生じる。

こうした食材加工現場の多様な要望を受け止めながら、どのように応えていくか。つまり食材加工の「現場の声」を製品開発へどう活用するかが、同社にとって大切なポイントになるはずだ。単に机上の空論にとどまることなく、常にお客様の「現場の声」を優先して開発を進める姿勢。それこそ、同社が重視する姿勢のない「ものづくり」への取り組みと、その結果として築きあげられた信頼性を形づくっているに違

いない。

赤澤氏は強調する。「私たちはお客様のニーズに対して、誠心誠意取り組んでいます。可能な限りご要望に近い製品を提供することが、プライドでもあります。同業他社がありますが、国内に限らず世界規模で見ても、当社の技術がトップだと自負しています」。さらにこう付け加える。「当社が培ってきたカッティング技術のノウハウを確かな形で提供することが、社会に対して貢献できる最良の方法であり、使命であると考えています」と。この責任感・使命感が同社を支えている。カッティング技術に関する探求心や、世界の市場を見据える広い視野も同様だ。今後の抱負に掲げる「鶏肉加工でのシェア拡大」を含め、同社が事業目標を叶えるために人材へ求めるのは誠実さと即戦力。企業と共に飛躍できる人材こそ、何よりの戦力となるのだろう。

Company Data  
 有限会社七島屋エンジニアリング  
 本社所在地 岡山県倉敷市八王寺町  
 設立 一九九六年  
 資本金 三〇〇万円  
 従業員数 八名  
 事業内容 食品加工機器の開発・製造  
 URL <http://www.nanashimaya.co.jp>

# 食品加工で映える 独自性に富んだ カッティング技術