



2023年8月号 VOL.166

兼八新聞

【オモテ面】
代表ご挨拶/新入社員紹介
【ウラ面】
今月の飲食店紹介

発行元：兼八産業株式会社 豊橋市飯村町字浜道上4番地5

代表ご挨拶



ラショナルというメーカーをご存知でしょうか？多くの方がすでにその機器をご利用されているかと思います。ラショナルは、世界初のスチームコンベクションオープン（スチコン）を開発したドイツの企業で、現在でも全世界のスチコン市場の55%を占めています。その成功の秘密は、ほかを圧倒する調理の仕上がりにあります。我々が取り扱う数々のメーカーの中でも、ラショナルはその品質で一線を画しています。

兼八産業は長らく（私が入社するより前から）ラショナル製品の取り扱いを行っており、その販売実績により優良販売社として認定される「Rational Premium Partner（プレミアムパートナー）」という称号を得ています。この度、私たちは全国のプレミアムパートナーが年に一度集う会議に参加するため、札幌を訪れました。

この会議では、ラショナルの企業理念から始まり、新商品の紹介、成功事例の共有が行われるだけでなく、ラショナル製品を通じてお客様がどのような利益を得るか、という観点でメーカーと販売社と一緒に議論し、具体的な行動方針を模索することができました。ラショナルの企業理念、"Maximize Customer Benefit（顧客利益の最大化）"を貫く姿勢は頭が下がるほどで、それが地元で尊敬される優良企業となっている理由の一部だと感じました。我々も自社の理念、「お客様に満足、人に成長、会社に発展を誓う会社」を忘れず、それを判断基準に据えて行動していこうと改めて決意しました。

長年、スチコン専門の単品メーカーであったラショナルですが、近年、新たな製品ラインナップとして「iVario」を追加しました。これは、端的に言うと、コンピューター制御によるインテリジェントなグリドル&回転釜&ティルティングパンを兼ね備えた機器です。これまでスチコンが得意としなかった煮込み料理や揚げ物なども、スチコンと同様にコンピューター制御の自動加熱調理が可能です。スチコンとiVarioがあれば、加熱調理の大部分が自動化でき、他の機器は不要とまで言われています。日本ではまだ導入事例は少ないですが、ヨーロッパや北米では既に多くの導入事例があり、「The GameChanger（ゲームチェンジャー）」とも称されています。間違いなく日本でも導入が進み、調理現場のゲームチェンジャーとなるでしょう。私達も、iVarioのような最先端の機器の情報を常に把握し、皆様の利益最大化に役立てるよう努力します。

さて、札幌訪問でしたが、翌日には豊橋での仕事があり、1泊2日の短期滞りで帰らざるを得ませんでした。愛知県は連日35度を超える猛暑が続いておりましたが、札幌の夜は20度を下回り、半袖では肌寒いほどでした。まさに夏の楽園です。次回訪問の予定は未定ですが、今度は夏本番に少し長く滞在してみたいと思っています。最近の本州の夏の暑さは体に堪えますから、夏は北海道、冬は沖縄で仕事ができたら最高ですね。これから夏が本番となります。さらなる暑さが予想されますので、皆様もどうぞお体に気をつけてお過ごしください。



新入社員紹介 6月から新入社員が入社しました！よろしくお願い致します



営業課
竹田 圭吾

皆さんはじめまして。2023年6月28日より中途で入社致しました竹田圭吾と申します。改めてこれからよろしくお願い致します。

私は平成元年生まれの33歳で、前職では11年営業、総務、人事などで働き、縁あって兼八産業で働かせて頂く事になりました。前職でも兼八産業と同じく外食産業をお相手に仕事をさせて頂いており、もっと違ったお客様への営業もしたく転職致しました。前職での経験や新たに蓄えた知識、ノウハウなどを活かし、営業マンとしてお客様との信頼関係構築と兼八産業をもっと発展させていく為に誠心誠意頑張りたいと思います。

話は変わりますが、私の趣味は旅行と飲食店巡りです。現在、日本全国踏破（現在27都道府県）を目指し、行った先々で美味しい物を食べ、その記録をSNSに乗せるのが今の生き甲斐となっております。

特に今は東三河の飲食店巡りがマイブームとなっており、暑い時期なのでかき氷、パフェ、アイスクリームがとても美味しく感じられます。昔の私でしたら、ただ「美味しい」「写真撮ろう」だけで終わりますが、飲食店に関わる仕事を続けている為、メニュー構成、インテリア、使用機械などに無意識に目がいってしまいます。この様に行った先々で仕入れた体験を仕事、プライベート両方に活かし、今後とも自分の成長に繋げていきたいです。

今月の飲食店紹介

店舗外観



こんにちは！営業の野口です。今回は8/4にオープン
を予定しております「Me POPCORN」様をご紹介致し
ます！こちらはお客様からのご紹介がきっかけで、厨房
機器の選定・搬入据付工事をさせていただきました。

「Me POPCORN」様は「道の駅とよはし」内に新しくオープンしま
す！道の駅施設内に入ってすぐにあるお店は、壁の一部にポップコーンを
砕いて利用した壁材を使用しています。ポップコーンへのこだわりが感じ
られますね…！近くで見ると本当にポップコーンを使っているんだと分
かるので、ぜひご覧下さい。また、「Me POPCORN」様のポップコーン
は油ではなくエアーで弾けるタイプの珍しいポップコーン機を導入して
いるとのこと。実演もございますので、タイミングが良ければポップ
コーンができる様子が見られるかも知れません！

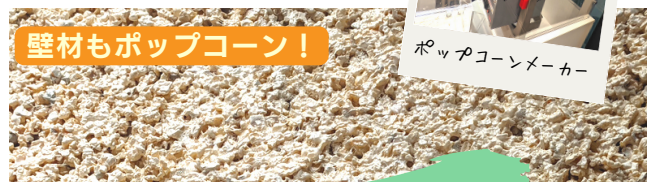
早速ポップコーンを注文してみましょう！まず、ポップコーンの種類を
「バターフライ」「マッシュルーム」の2種から選べます。バターフライは軽
い食感、マッシュルームはしっかりとした食べごたえがあるのが魅力で
す。フレーバーによって合うポップコーンの種類があるそうなので、ぜ
ひ注文する際にスタッフさんに聞いてみてくださいね。

オーダーが入ってから丁寧に味付けをし、出来立てを提供するところが
「Me POPCORN」様のこだわりです！私達も出来立ての「キャラメ
ル」と「バターシュガー」フレーバーを頂きました。キャラメルはほろ苦
く大人でもつつい手が伸びてしまう味。バターシュガーはバターのまろ
やかさと甘みがマッチしており、どちらも出来立てなのもあってとても美
味しかったです！ポップコーンの種類2種×フレーバーが9種、それに加
えてトッピング(別料金)も5種ありますので、掛け合わせると100種類以
上のポップコーンを味わえることとなります！今後は季節のフレーバーも
メニューに盛り込んでいくとのことでしたので、それも楽しみです。

道の駅が直営でポップコーンのお店を出すことはとても珍しいですが、
「道の駅とよはし」様は今後フード事業に力を入れていきたいということ
で、今回「Me POPCORN」様をオープンすることを決意したそうで
す。これからは、自家栽培をしているトウモロコシをもっと増やして
「Me POPCORN」様でポップコーンとして提供していきたいと仰って
いました。また、お店のスタッフ様は「道の駅には様々な人がいらっしや
るので、老若男女問わず出来立てのポップコーンの美味しさを気軽に楽し
んでほしい」という熱い想いを語ってくださいました！

夏休み真っ只中にオープンする「Me POPCORN」様へ、皆様もぜひ
足を運んでみてくださいね！

壁材もポップコーン！



ポップコーンの種類が選べます



バターフライ

マッシュルーム



出来立てを提供します！

メニュー

※2023年8月時点の価格です ※価格はすべて税別です

<フレーバー>

- | | | | |
|----------------|----------------|---------------|---------------|
| ・岡山県産 うましお | S:380円 M:750円 | ・沖縄県産黒糖 | S:420円 M:830円 |
| ・三河湾産 のりしお | S:420円 M:830円 | ・オリジナルスパイスカレー | S:450円 M:890円 |
| ・知多半島産 オリーブオイル | S:500円 M:990円 | ・自家製キャラメル | S:500円 M:990円 |
| ・賢沢バターシュガー | S:450円 M:890円 | ・自家製醤油麹 | S:500円 M:990円 |
| ・長坂養蜂場のちみつ | S:600円 M:1190円 | | |

トッピング：ピーナッツ/カシューナッツ/アーモンド/バナナ/ごぼう 各+100円

店舗情報

【店名】

Me POPCORN

【住所】

「道の駅とよはし」内

【営業時間】

10:00~17:00



社員募集 兼八産業と一緒に働きませんか？

兼八産業では一緒に働く社員を
大募集しています！

詳しくは営業担当にお問い合わせ、
もしくは兼八産業(TEL:0532-61-
4355)までご連絡ください。

<募集職種> ※詳しくはお問い合わせください

- ①【正社員】厨房機器メンテナンススタッフ
- ②【正社員】食品加工機械の販売推進スタッフ

