



2024年3月号 VOL.173

# 兼八新聞

【オモテ面】

代表ご挨拶/兼八社員のつぶやき/  
社員募集のお知らせ

【ウラ面】

飲食店紹介/スチコン実演会のおしらせ

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



皆様、こんにちは。兼八産業株式会社の原です。いつも弊社をご利用いただき、心から感謝申し上げます。今年の2月は例年とは異なり、暖かい日が続いております。この気候の変化は、一見快適に感じられるかもしれませんが、冬の観光業や農業にとっては大きな課題をもたらしています。特に、私たちが長年お世話になっている農業従事者の方々にとっても、この異常気象は影響が大きいことでしょう。地球温暖化の進行と温室効果ガスの排出削減の必要性が叫ばれる中、弊社でもいくつかの対策を講じております。実は、取引先様から

CO2排出量の報告を求められるようになり、社内調査を実施したところ、自動車由来の排出が全体の75%を占めていることが判明しました。これを受け、私たちは自動車からの排出ガス対策として、まずは私の車から電気自動車への切り替えを行いました。

2月に実施したこの切り替えは、多少の不安はありましたが、新しい取り組みへの期待を込めた決断でした。結果として、電気自動車の運転は想像以上に快適で、静かで滑らかな走行性能を実感しています。また、会社での常時充電により、電池切れの心配がなく、ガソリンスタンドへの立ち寄りが不要になったことで、時間の節約にも繋がっています。さらに、前車のプリウスと比較しても燃料費が半分以下になるなど、経済的なメリットも感じております。

電気自動車の購入プロセスも、非常にシンプルで新鮮な体験でした。ディーラーを訪れることなく、スマートフォンで必要なオプションを選び、手付金を支払い、最終手続きをアプリで完了。納車は指定された場所で自分の車をピックアップするだけでした。わずか1ヶ月での納車と、メーカー担当者との接触がほとんどない非常にシンプルな流れは、まるでオンラインショッピングのようでした。この購買体験は、新しいビジネスモデルへの適応と、私たちの事業における将来の可能性を考える良い機会となりました。私たちは、これからも新しい技術やサービスに積極的に挑戦し、お客様により良いサービスを提供できるよう努めて参ります。

3月になりました。飲食店の皆様は繁忙期となります。日々気温が大きく変わり、体調を崩しやすい時期です。お身体にお気をつけて、この繁忙期を乗り切ってください。今月もよろしくお願い致します。

## 兼八社員のつぶやき



食品機械部  
部長  
合野

こんにちは、食品機械部の合野です。

花粉が飛び始め、すっかり春モードになりました。春という事で趣味の家庭菜園を今年も開始しています。今年の予定品目は、①ほうれん草②バジル③大葉④モロヘイヤ⑤ペビーリーフ（水耕栽培）⑥豆苗です。昨年は出張中に枯れてしまう事が多かったので、今年は頑張ってお家製サラダを作る事が目標です。

さて、ここからは皆様と馴染みの少ない食品機械部のお話をさせていただきます。食品機械部では食品加工等の機器を製造販売しています。私が主に担当している商品は乾燥機です。乾燥機と言いましても様々ありますが、主力は柿（干し柿・あんぼ柿）とさつま芋（干し芋）の2つになります。

干し柿・あんぼ柿は生産者と消費者が同時に高齢化した事により、急激に衰退しています。反対に干し芋は急激に消費が拡大しています。スーパーでも干し芋は年間商品で定着している状況です。

この干し芋ブームも相まって、昨年は弊社の乾燥機『干し芋名人』の販売を大きく伸ばす事ができました。そのおかげもあり、昨年は夏から年末までよく働かせていただきました。

干し芋名人乾燥機の販売はハードとソフトの両方をご提供しています。全国各地（主に東北から九州まで）で乾燥機の組み立て設置を行い、その後お客様と一緒に干し芋の製造（生産指導）を行います。効率は良いとは言えませんが、導入していただいたお客様は初年度から順調に干し芋を出荷してもらっています。

乾燥機の出張設置工事のメンバーは私を含め50代・60代がメインで、秋の設置ピーク時は皆クタクタになりますが、現地の美味しいものを食べて乗り切っています。今年も全国各地に乾燥機干し芋名人をお届けしていきたいと思っております。今年もどんな美味しい食べ物に出会えるかを楽しみに頑張っていきます！

## 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、  
もしくは採用担当の宮川  
(TEL:080-5810-5188)  
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  
(豊橋勤務/名古屋営業所勤務)
- ②【正社員】 食品加工機械の販売推進スタッフ



求人  
詳しい内容は  
HPに↓



## 今月の飲食店紹介



店内の席からは景観豊かな庭園を眺めることができます



こんにちは！厨房営業の木内です。今回は2月3日(土)にオープンいたしました「ジャパニーズガーデンレストラン はくよ庵」様をご紹介いたします！始まりは8年前に「むぎとろ・日本料理 黒やなぎ」様の厨房改装でご縁があり、今回のはくよ庵様の厨房改装もお手伝いさせて頂きました。代表の黒柳様の厨房機器、レイアウト、オペレーションのこだわりを叶える様に打ち合せ、施工を致しました。

「はくよ庵」様は、季節の訪れを五感で感じる会席料理を提供しております。普段の食事だけでなく、慶事・法事・お食い初めやお顔合わせなど、様々なシーンでご利用いただけるお店です。

「はくよ庵」様が最も大切にしている事は、“おもてなしの心” とのこと。食事に訪れたお客様に愉しんで頂く為の調理技術や接客、季節がもたらす一期一会の世界を表現した一品はその時々を四季を感じられます。

代表の黒柳武志氏は「第7回日本料理コンペティション」(NPO法人日本料理アカデミー主催)において世界チャンピオンになられております。料理はもちろん、巧みな話術で相手を引き付け、令和5年12月にはTBS番組「ジョブチューン」にて審査員としてテレビ出演もされました。超一流料理人としての的確なアドバイスは、拝見してさすがだと感じました。

<日常を忘れる別世界>は「むぎとろ」様と同様に「ジャパニーズガーデンレストラン」の名にふさわしく、日本庭園を眺めながらの食事を愉しめます。

今回はランチの「はくよ御膳」を頂きました。まず提供までの時間に庭を眺めながら歓談でき、配膳された時の見た目の美しさにとっさり。季節の料理の説明を受け、どれから頂くか悩みながらも結局御御付(おみおつけ)から頂きました。出汁を感じられる御御付に、さらに料理への食欲がわいてきました。御御付なんて言葉を久しぶりに思い出しました。子供のころは使ってたような気が……。室町時代の女房言葉であり、宮中で使われていた丁寧な言葉だそうです。今では死語かな。そんな事を思うのは非日常のせいでしょうか。

あとは皆さんのお楽しみに取っておきます。お店で実感してください！

「はくよ庵」様で 日本料理の良さを再認識いたしました。和食が無形文化遺産に指定された事を考えると、次代に伝えていきたい、もっと関わりたいと思いました。皆様もぜひ足を運んでみてくださいね。



お昼限定の「はくよ御膳」



HPはこちら

### 店舗情報

【店名】 ジャパニーズガーデンレストラン「はくよ庵」

【住所】 愛知県豊川市千歳通4丁目18番地1

【TEL】 0533-56-8940

【営業時間】 ランチ11時～15時(L.O.14時) デイナー17時～21時(L.O.20時)

【定休日】 不定休

## 毎月開催！実演会でラショナル製スチコンの魅力を経験しましょう！



弊社デモルームで、ラショナル製のスチコンを使った調理実演会を開催します！スチコンのプロである料理人が実際に調理をしながら、スチコンの機能やメリットをお話しします。

「こんなメニューを作ってみてほしい！」「こういう調理はできるか教えてほしい」などといったリクエスト大歓迎です😊

参加希望の方はご予約フォームよりお申し込み、もしくは営業担当までお申し付けください！

### 開催日程

3月25日(月)14時～

4月23日(火)14時～

5月27日(月)14時～

