

カンダにご縁のあった方にお届けします！

第17号

発行日：2009.4

酢豚に「パイナップル」



「藤寅工業(株)」さん！です。

この記事は、営業部「南波 仁」が担当しました。
◆ 非公開の工場へ潜入してきました

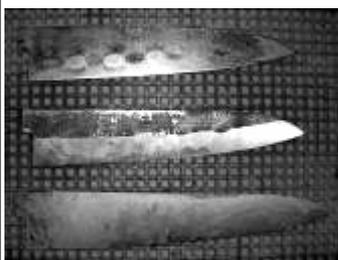
燕三条発！元気な工場紹介、今回はご存知「藤次郎ブランド」で有名な「藤寅工業(株)」さんです。
藤寅さんは**抜き刃物**の自社一貫製造を得意としており、特に「DPコバルト合金鋼割込シリーズ」などに代表される**異種素材を組み合わせた複合材庖丁の製造数量は世界ナンバー1**を誇る、ワールドワイドな庖丁専門の製造メーカーさんです。

ところでみなさん、抜き刃物の製造なんて①材料板を型抜きして②柄をつけて③刃先をつければ良いだけでしょうか？と思いませんか。
いえいえとんでもございません。そこには驚くほど非常に多くの製造工程があるんですよ。

(1)プレス→(2)ロール→(3)焼き入れ→(4)焼き戻し・焼きなまし→(5)研削→(6)柄金属部溶接・接合部研磨→(7)研磨・目通し→(8)洗浄→(9)マーク→(10)柄入れ・鋳入れ・柄磨き→(11)刃付け→(12)検品・包装 と、ざっと書き連ねるだけでもこれだけのものがあります。

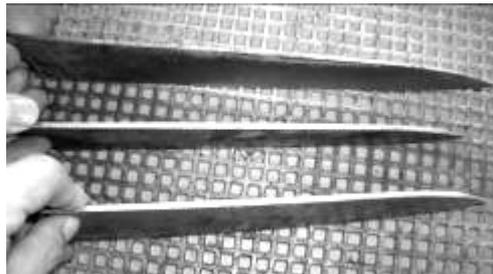
実は私も簡単に考えていて、例えば庖丁の板厚が製造の最初と最後では違うことを知りませんでした。
最初の材料の厚みは、完成品の厚みよりもずっと厚く、その後多数の工程を経るとやっとあの厚みや形になるんですね。

これがその写真です。(5 研削)



順に、焼入れ後のもの、中程から刃部にかけてを研削したもの、全体に完成品近くまで研削したものの、です。

並び順が逆に写っちゃいましたが、



下から焼入れ後のもの、中程から刃部にかけてを研削したもの、全体に完成品近くまで研削したもの、です。
当然これを両面するわけです。少しずつ厚みが変わっているのが分かりますか？

写真は3段階ですけれど、**ずらりと機械の並んだ工場、たくさんの職人さん**たちが非常に多くの手をかけていたのには驚きました。
当然それには理由があるわけで、こんなところ？にさえ多くの手間を惜しまない、なるほど右から左にポンと簡単に出てくる訳ではないのだということを知りました。



製造の最初から完成の最後までたくさんの手間と高い技術と心をこめてようやく完成に至る、そんな**藤寅さん**

の庖丁を網羅した最新カタログもご用意しています。

ぜひ担当営業員にお声をかけてくださいませ。

藤寅工業(株)さんをもっと詳しく知りたい方は、公式ホームページ <http://tojiro.net/jp/> をご覧下さい。
私が見てきた工場内の製造現場がすぐわかりやすく掲載されていますよ。

社員紹介



こんにちは
いつもお電話で皆様とお話をさせていただいております、事務の佐藤です。

先日、暖かくなってきたので部屋の模様替えをしようと取り掛かったのですが、ついついだっせんをしてしまいました。棚にあったマンガ本に手を伸ばし、久しぶりに読み始めたからおもしろくてなかなか読みやめる事ができなくなって、結局全部読みきってしまった。

そんな私を夢中にさせた本とは、「スラムダンク」という本です。
笑いあり、名言ありと、とてもおもしろいマンガ本となっています。皆様も機会があったら是非読んでみて下さい。



ちなみに部屋の模様替えは、また寒くなってしまったので桜が咲く頃に再開したいと思っています。



〒959-1272
新潟県燕市杉柳912
TEL:0256-63-4541 (代表)
FAX:0256-64-2960
e-mail:kanda@kankuma.co.jp
<http://www.kankuma.co.jp/>

【先月号の答え】

先月号でご紹介した本間製作所さんの製品、わかりましたか？
答えは



プロデンジちり鍋でした。
完成までにはたくさんの工程があるのですが、鍋本体を絞る工程の一部をご紹介します。

弊社では、本間製作所さんの秀逸な製品を網羅した『仔犬印厨房製品カタログvol.12』などをご用意しておりますので担当営業員までお声をかけて下さい。



わたしたち



この記事は、事務の「佐藤 長谷川」が担当しました。

こんにちは。今回はわたしたち事務がどのような仕事をしているかを簡単にご紹介させていただきます。

まず、FAXやお電話で御注文を頂いた分を、パソコンで伝票入力→間違いがないかをチェック→ピックアップと梱包発送担当への出荷指示書を印刷。お伝えすればこんな感じになります。

とっても単純で簡単な作業に思えますが、でも！意外に時間と手間がかかる作業なのです（P.D`q.）・・・

お客様からは「いつもの商品」又は、「いつものサイズ」と御注文を頂く事もございます。これは信頼して頂いている証拠！と張り切るのですが、思い違いなどで間違ってしまったり…。台帳を調べたり販売履歴を調べたりして手を尽くすのですが、そんな結果にたいへん申し訳なく、そして悲しくなってしまうこともあります。

もしもよろしければ正式商品名やサイズ等を添えて言って頂けると間違う事なく、スムーズに出荷できるかと思いますのでチョットだけご協力を頂けると幸いです。^o^（o_ _）o))

それと、実は……。読みやすく丁寧に書かれたFAXを頂けたときはすごく、すごく嬉しいです…☆。*:

又、並行してFAX・お電話でのお問い合わせや見積依頼と一緒に作業させてもらっておりますので、ご返事するまでに多少お時間が掛かる場合もあり、ご迷惑をお掛けしている事もございますが一生懸命頑張っておりますので、こんなわたしたちを今後とも宜しくお願い致します。＼（´▽`）／



フレイクタイムクイズ



この記事は、営業部の「奥村」が担当しました。

◆ご愛読下さっている皆さんこんにちは。新コーナーをよろしくおねがいします。

ニュースレターが発行され、2回目の春が訪れようとしています。そこで弊社ニュースレター「酢豚にパイナップル」でも新コーナーを連載することにしました。

今年の4月から環境の大きく変わるという方にも、そうでない方にも、ちょっとした息抜きになれば嬉しい限りです。

さて、記念すべき第一回目の問題はこちら。

「両国国技館の地下で大量に作られているものは何？」

すぐにわかった方、まだ言わないでくださいね、となりの方がまだ考え中ですから。

5秒前、3、2、1…それでは正解です。

正解は「焼き鳥」です。ちなみに、ここで大量に作られた焼き鳥は国技館で

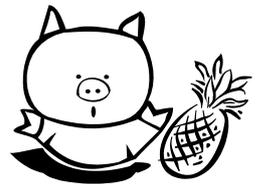
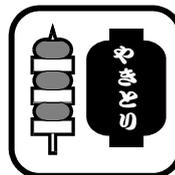
売られています。相撲が全盛期の頃には、1日12万本以上作られていたというのだから驚きです。では、ここでもう1問。なぜ「焼き鳥」が作られるようになったのでしょうか。

正解は「2本足だから」です。土俵に手を着いたら負けという相撲のルールを考えた時、2本足の動物は縁起の良い食べ物とされていたようです。

では、また来週。

お相手はMr. ビジネスマナーこと奥村でした。

ちなみに、私の写真は去年からずっと同じのを使っていますが、この前の健康診断で去年から5kg痩せたので、実際はもうちょっとスマートですよ。写真は更新しませんが。



酢豚に「パイナップル」

カンダにご縁のあった方にお届けします！



株式会社カンダ
〒959-1272
新潟県燕市杉柳912
(流通センター入口)
TEL: 0256-63-4541 (代表)
FAX: 0256-64-2960
e-mail: kanda@kankuma.co.jp
http://www.kankuma.co.jp/

ホームページもご覧ください
<http://www.kankuma.co.jp/>