

絆

[きずな]

KIZUNA

**フリーズドライ食品のトップメーカー
天野実業株式会社**

関西・中国・四国B-1グランプリin府中

「尊厳死について考える」

「絆」読者プレゼント!!

地元福山観光紹介「明王院」

あなたの代わりに読んでみました



天野実業株式会社

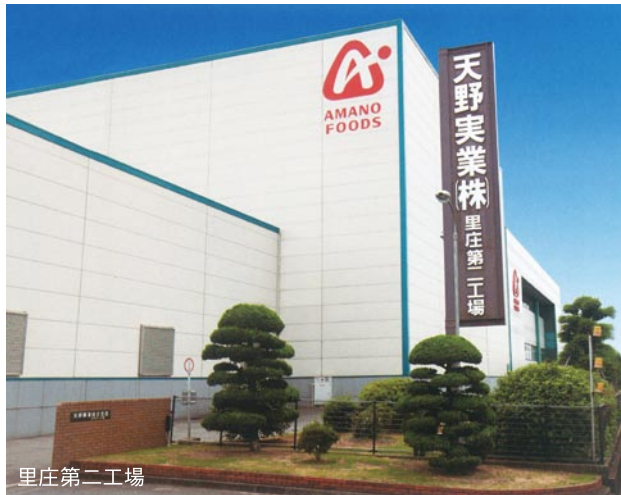
特集



本社



里庄第一工場



里庄第二工場



天野実業株式会社
営業本部 広報部
武 美恵子 様

Company Profile 会社プロフィール

社名 天野実業株式会社
 設立 昭和22年5月
 資本金 6,750万円
 事業目的

1.キャラメルの製造	2.粉末調味料の製造
3.真空凍結乾燥食品の製造	4.スープ及び顆粒状食品の製造
5.レトルト食品の製造	6.健康食品の製造
7.前項に付帯する一切の業務	

乾燥がないので食材にダメージが出ないので。その製法は、まず凍結庫で約マイナス三十℃で食材を凍らせた後、真空凍結乾燥機で乾燥させる昇華乾燥(しよつかんそう)をすることで水分が抜けて、あのブロック型の商品が出来上がるのです。この真空凍結乾燥機は新幹線の車両を思わせるような形で、全長が二十四mもある

世界最大級の巨大設備では一度になんと八万八千食の食品が生産可能です。
 フリーズドライ食品はインスタントなのにインスタントとは感じさせない味、特に野菜などの具の新鮮さを感じられることが、他の加工食品と大きく違うところであり、また、加えて長期保存ができるなど今後、災害備蓄食品や

この度は、当社大型荷物用エレベーター納入先、アサヒグループの一角を担う天野実業株式会社里庄第二工場を訪ね、広報部の武様にお話を伺いました。
 天野実業は一九四〇年広島県福山市にて創業して以来(現在も本社は福山市)、日本初となるキャラメル粉末化の成功や、いち早く真空凍結乾燥(フリーズドライ)技術に着目するなど、新技術を取り入れ

自社の強みを生かした製品開発をしています。(一)真空凍結乾燥食品(代表的なもの味噌汁) (二)キャラメル(食品用着色料) (三)噴霧乾燥食品(代表的なもの粉末調味料) (四)流動層造粒乾燥食品 (五)ドラム乾燥食品(代表的なものスナック菓子原料) (六)調味料(七)スープ&小袋包装 (八)レトルト食品。これら八つの製造技術で高付加価値の食品加工を創造しています。

AMANO FOODS
食品業界をリードする経験と技術力
ブロックタイプのお味噌汁でシェアNo.1

フリーズドライ食品のトップメーカー
天野実業株式会社

【納入先企業様紹介】

“食と生命”を基本コンセプトに、多様な技術開発に挑み続けます。



真空凍結乾燥機

アウトドアでの食事・お土産など様々な場面での活用が期待されます。弊社でも災害対策として防災グッズを備蓄していますが、全てアミノフーズのブロックタイプの商品です。
 フリーズドライ食品以外でも、インスタントラーメンなどの顆粒スープや御飯のふりかけ・カレーの調味料・プリンなどのシロップ・レトルトの具材など数多くの食品が生み出されてきて、私も、知らず知らずのう

ちにアミノ食品を口にしたことに気づかれました。また、業績も好調で六年連続で過去最高の売上を更新されています。これはフリーズドライ食品が時代のニーズにマッチしたと共にアミノブランドの認知度が高まったことと推測されます。アミノブランドと云えば、二〇三年に東京駅前前の商業施設KITTE(キッテ)内にアンテナショップ「アミノフリーズドライステーション」を開店して

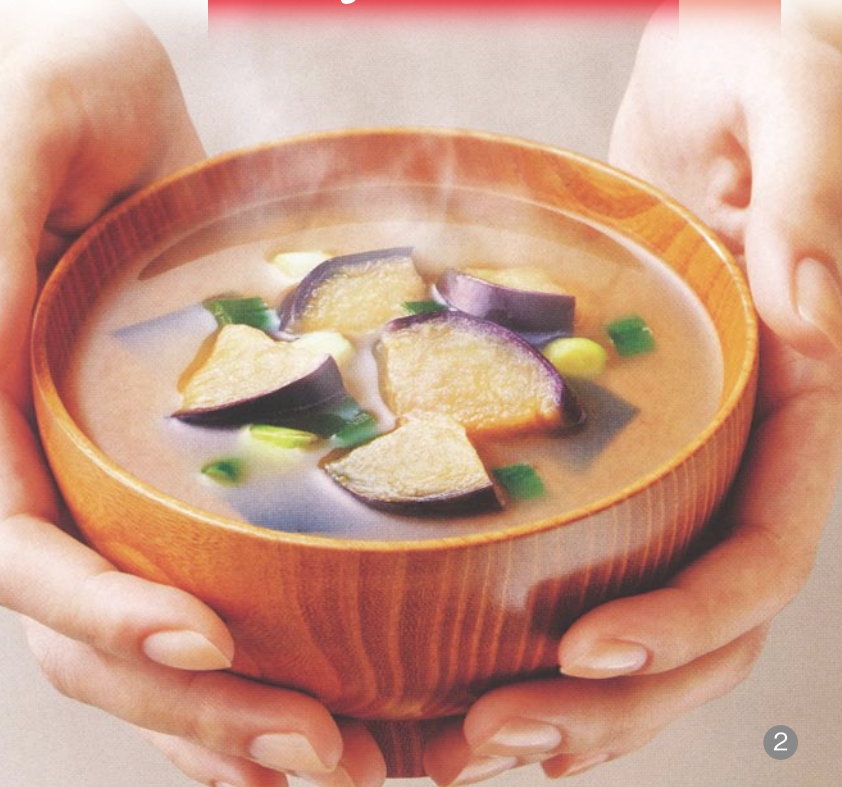
ショップオリジナル商品など約一〇〇種類の商品を販売して、都内から商品情報を広く発信しています。
 これからも、常に歩先のニーズに即した素材や加工方法を探索して、私たちに新しい「食」を提案して頂けることを期待しております。



本社営業部 次長
福島 郁郎

インスタントの味噌汁と云えば、以前から顆粒状のものや生みそが入ったものなど様々な加工食品がありますが、私としては何と言ってもフリーズドライのブロックタイプ味噌汁が一番おいしいと感じていました。今回、その加工技術のレクチャーを受けて納得!! フリーズドライ技術とは、フリーズ(凍らせる)ドライ(乾燥する)の文字通り、凍らせたまま乾燥するという意味で、熱による

幅広いジャンルを網羅する、**アミノフーズのフリーズドライラインナップ。**



エレベーター主仕様

型 式	RS-TF2500-3S45-5T5
駆 動 方 式	ロープ式
積 載	2500kg
速 度	45m/min
停 止	5か所 貫通出入口5か所
ケー ジ 寸 法	2300W×3000L×2500H
特 記 仕 様	オールステンレスヘアライン仕上げ・地震・火災管制運転 自動レベリング装置・停電時自動着床装置

関西・中国・四国

B-1グランプリin府中!



戦後間もなく生まれたこのラーメンの特徴は土鍋。発祥と言われる「谷口食堂」(昭和55年に閉店)の主人が、料理が冷めない様にホーロー鍋で出前していたことが始まり。それが土鍋に変化し受け継がれているのです。具材のネギ、卵、ちくわは、食糧難時代から変わらず。鍋焼きラーメンは戦後の須崎の味そのものなのです。



須崎鍋焼きラーメンプロジェクトX
なべラーメン



須崎鍋焼き
ラーメン

津山市は元々、農耕用の和牛を飼育していた土地。時代の変化と共に、畜産業と食肉加工等が発展。そして肉の処理技術、処理スピードが発達し、昔から新鮮なホルモンが流通するのだとか。だから鮮度の高い旨味が詰まったホルモンうどんが楽しめるのです。2010年の経済効果額は岡山県内で30億円。もはや津山の顔のひとつですね。



津山ホルモンうどん研究会
津山ホルモンうどん

備後府中焼きを広める会
備後府中焼き



府中市は工業都市として栄える一方、江戸時代から続く府中家具で有名な町。「府中焼き」は高度経済成長期に子供のおやつとして、安く旨味が出るミンチを使ったお好み焼きが始まり。脂身の多いミンチを使い、その溶け出した脂でお好み焼き全体を、外はカリッと中はフワッと焼き上げたご当地グルメです。



ミンチニ

江戸時代から食されていた「とうふちくわ」。当時、漁獲高が低く希少だった魚と、大豆の栽培が盛んで消費量が多かった豆腐のコラボレーションなのです。豆腐の甘味が強く、食感はしっとりふんわり。また高タンパク質低カロリー、コレステロール含量が少なく、ヘルシー食品としても魅力的なご当地グルメです。

鳥取県三つちくわ総研
鳥取とうふちくわ



こんにちくわ!

よろちくわ!

とうふちくわ君

弊社がある広島県福山市の北西に位置する府中市で、3月22日、23日に「2014関西・中国・四国B-1グランプリin府中」が開催されました! 2日間での来場者は、見込んでいた10万人を上回る14万8千人! 人口4万2千人の町に3倍を超える人が集まりました。イベントには地元「備後府中焼きを広める会」をはじめ総勢20団体が集結。会場は予想以上の大盛況。どのまちおこし団体も長蛇の列。40分待ちが当たり前という状況で、とても活気に満ち溢れていました。至る所に各団体のゆるキャラがお目見えし、町おこしが感じられる一方、来場者への案内やゴミの管理には地元企業の方々や、高校生等ボランティアスタッフが尽力されていました。来場者の駐車場も地元企業の協力があって聞いています。会場への



電気設計・IT係
小林 俊博

順路には府中市民の方々それぞれの「おもてなし」の気持ちを書き記した短冊が飾られており、心温まる思いでした。まさに、府中市がひとつとなって協力し合い成り立っているのだと感じたイベントでした。



しょうちゃん



姫路おでん普及委員会
姫路おでん

生姜醤油でピリッとあっさりとした食べられる姫路おでん。起源には諸説ありますが、たつの市は古くから醤油の産地、また姫路市白浜町は昔生姜の産地だったことを踏まえると必然なのかも。「姫路おでん普及委員会」では、独自に大根を開発したり、ネタは地域の食材を使ったりと、細部に渡り姫路が詰まったおでんなのです。



出雲ぜんざい学会
出雲ぜんざい

「ぜんざい」は出雲地方の「神在(じんざい)餅」が起源と言われています。出雲地方で旧暦の10月に、神在祭という神事が行われ、そこで振舞われるのが「神在餅」。そして「じんざい」が出雲弁で訛り「ぜんざい」になったとか。イベントのぜんざいは白玉餅が紅白。これは縁結びの神様に因んだもので、ご縁がありそうなスイーツです。



いなつきー

稲荷神社の総本山であり、稲荷大神様のお使いが「キツネ」と言えば京都の伏見稲荷。この伏見稲荷は、キツネの耳の様な三角形のいなすき寿司発祥の地と言われています。イベントでは、ごぼういなり、梅いなり、カレーいなりの3種類。会場には伏見稲荷を彷彿させる鳥居が並び、味でも見た目でも来場者を楽しませていました。

伏見稲荷寿司ひろめ隊
伏見稲荷寿司



今治焼豚玉子飯世界普及委員会
今治焼豚玉子飯

約40年前、今治焼豚玉子飯は、今治市内にあった中華料理店の贈り料理として生まれたのが発祥。トロトロに仕上がった玉子と、甘めに味付けされたチャーシューの相性が◎な一品。料理が提供されるスピードの速さも特徴のひとつ。気が短いとされる今治人の気質が生み出したご当地グルメという訳です。

「関西・中国・四国 B1グランプリin府中」の出展団体

●関西・中国・四国支部加盟(投票対象)※「備後府中焼きを広める会」は投票対象外

- | | | | | | |
|-----|--------------------|-----|------------------|------|----------------|
| 京都府 | 伏見稲荷寿司ひろめ隊 | 岡山県 | 津山ホルモンうどん研究会 | 青森県 | 八戸せんべい汁研究所 |
| 兵庫県 | あかし玉子焼きひろめ隊、うまいでえ! | | 日生カキオコまちづくりの会 | 福島県 | 浪江焼麺太国 |
| | 加古川かつめしの会 | | ひるぜん焼きそば好いとん会 | 和歌山県 | 熱血!!勝浦タンタンメン船団 |
| | 高砂にくてん喰わん会 | 広島県 | 呉細うどん研究会 | 静岡県 | 富士宮やきそば学会 |
| | 姫路おでん普及委員会 | | 庄原焼きプロジェクトこめぼんズ | 長崎県 | 対馬とんちゃん部隊 |
| 鳥取県 | 鳥取とうふちくわ総研 | | 備後府中焼きを広める会 | | |
| 島根県 | 出雲ぜんざい学会 | 愛媛県 | 今治焼豚玉子飯世界普及委員会 | | |
| | | 高知県 | 須崎鍋焼きラーメンプロジェクトX | | |

投票結果

- ゴールドグランプリ/ひるぜん焼きそば好いとん会
- シルバーグランプリ/今治焼豚玉子飯世界普及委員会
- ブロンズグランプリ/あかし玉子焼ひろめ隊

- 第4位/津山ホルモンうどん研究会
- 第5位/出雲ぜんざい学会



あなたの代わりに読んでみました。 「国家の品格」

藤原正彦 著



言わずと知れたベストセラー本であり、多くの人が一度は名前を聞いたことのある本だと思えます。著者、藤原正彦氏は三十歳の頃アメリカの大学で教鞭を振るい、論理の応酬により物事が決まってくるアメリカ社会を知りました。これは多くの人が集うアメリカで国家をまとめるには、全ての人が共有できるもの、すなわち論

理をぶつけあわせてロジカルに物事を決めるというものでした。

このアメリカ流のやり方というのは非常に分かりやすく、論理的な意見をまとめて強く主張でき、また反対意見は容赦のない批判をすることができました。そのため日本に帰ってきてからもアメリカ流を通して、自分の意見を主張し変革を唱え続けました。しかし彼の意見は通らず、会議でも浮いてしまっただけが続きました。

このことから次第に論理的に正しいだけでは物事は進まないと考え、論理の力に疑いを持ち始めました。そして情緒や形というものにつ

いて考えるようになりました。

ここでいう情緒や形というものは、武士道精神からくる行動基準のことを言います。嘘を言ったりはいけない、卑怯なことをしてはいけない、弱いものをいじめてはいけないなど、日本人が昔から尊いとしてきた考え方、人としての在り方なのです。しかし現代の日本人は忘れかけている。

それは現代の社会の在り方からわかる通り、経済をマネーゲームとしか見ていないような人、たとえばホリエモンや村上ファンドのように財力任せの法律違反すればのメディア買取など、お金を稼ぐことができればその手段が卑怯、下品



Nichiunファミリー



これを行えば、最高の味を残しながら乾燥保存食品が出来るのも道理である。その人工的製法は、真空中で低温(共晶点以下)に保持しながら昇華(個体から液体にならず気体になること)乾燥さすという技術です。それにより、色、味、香り、ビタミン類などの減少を最小に抑え、保存性、復元性を持たせた技法ということ、天野実業の武様から教わりました。非常時の保存食も、気が滅入っている災害時の時こそ、おいしく食べたいと思います。

編集後記

フリーズドライ製法の原点は、高野豆腐、製法自体は大昔からある自然の原理をうまく利用した食品加工法なのだ、感心しました。



メンテナンス係
倉田 武典

と言われようとも構わないという日本人が増えてきました。しかし、お金儲けのために仕事をしていたのでは、自分が悪いと思っただ事でも、多くの人がやっているのだからつい、手を染めてしまう人間になってしまいます。私は、まずはそれが本当に正しいことかどうかを自分の心に問いかけて判断し物事を進めていけば、自分自身の品格を維持向上させていけると思いました。

NICHIUN® 日本運搬機械株式会社

本社 / 〒721-0954 広島県福山市卸町15-16
TEL(084)954-2551(代) FAX(084)953-7793
e-mail: mail@nichiun.co.jp
広島営業所 / 〒731-0122 広島県広島市安佐南区中筋1丁目16-31-305
TEL(082)831-3250 FAX(082)831-3260
阪神営業所 / 〒651-1313 兵庫県神戸市北区有野中町3丁目27-1-202
TEL(078)987-2556 FAX(078)987-2506

ニチウン 検索

営業品目

- 各種エレベーター / 乗用エレベーター・人荷共用エレベーター・荷物用エレベーター・防爆仕様エレベーター・クリーンルーム仕様エレベーター・福祉施設用エレベーター・荷物専用エレベーター(ニチウンレーター)・特殊寸法エレベーター
- 小荷物用昇降機 / 荷物用・配膳用
- 自社・他社製品 / リニューアル・定期点検・メンテナンス
- 介護・福祉機器 / 各種階段昇降機・段差解消機
- 各種運搬保管機械