

2019  
No.22

お客様とニチウンのコミュニケーション誌

# きずな

KIZUNA



納入企業様  
レポート  
もっと  
知り隊!

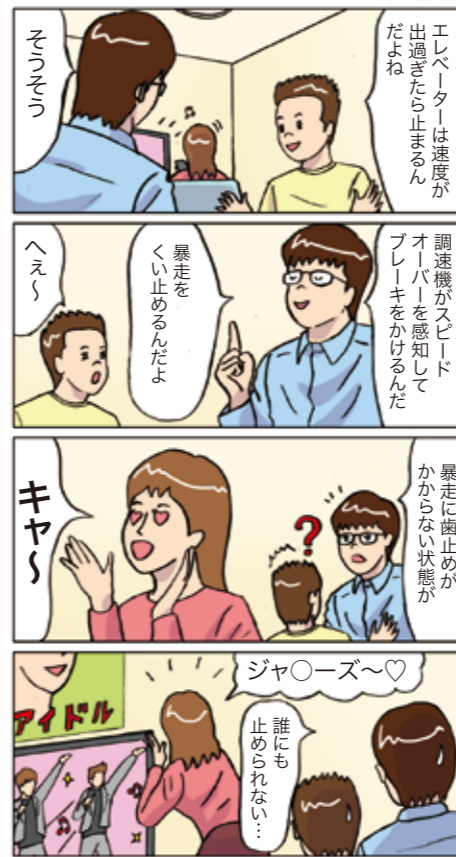
## 「ジャムのアヲハタ」から「フルーツのアヲハタ」へ アヲハタ株式会社

ニチウンの採用活動  
インフルエンザ予防接種  
横乗り系スポーツ  
夜ヨーグルトダイエット

弊社のホームページをリニューアルしました!  
新卒学生募集中!  
「きずな」読者懸賞!



### Nichiuファミリー



弊社のホームページを  
リニューアルしました!

日本運搬機械で検索! [www.nichiu.co.jp](http://www.nichiu.co.jp)

### 新卒学生募集中!

◎メンテナンス職 ◎設計職 ◎営業職

エントリーはマイナビ2020  
または当社HPから!  
<http://www.nichiu.co.jp/>  
【お問い合わせは】  
●採用担当: 総務部 水本  
TEL.084-954-2551  
mail@nichiu.co.jp

### 「きずな」読者懸賞! クイズに答えてプレゼントをゲットしよう!!

日本運搬機械株式会社50周年記念!  
1,000円分のQUOカードプレゼント!



問題 NICHIUが採用  
活動に力を入れた結果、  
訪問者は以前の何倍に  
増加した?

①1.5倍 ②4倍 ③10倍  
以上の3つからお答え下さい。

【応募方法】  
FAXまたはEメール、はがきに、①お名前、郵便番号、住所、電話番号 ②「アヲハタ株式会社」③クイズの答え ④今回の「きずな」で気になった記事、またはページ番号(複数可) ⑤今後取り上げて欲しい情報、以上をご記入の上、ご応募下さい。

【申し込み最終期限】  
平成31年3月末日・各毎月末締切  
【応募先】  
はがきの方: 〒721-0954 福山市卸町15-16  
日本運搬機械(株) きずな読者懸賞係  
FAXの方: 084-953-7793  
Eメールの方: mail@nichiu.co.jp  
【当選発表】  
商品の発送をもって代えさせていただきます。  
※個人情報「きずな」読者懸賞コーナーのみに使用し、第三者には提供致しません。

### 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メール: mail@nichiu.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

日本運搬機械 検索

### 営業品目

- 各種エレベーター / 乗用エレベーター・人荷用エレベーター・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・特殊寸法エレベーター
- 小荷物専用昇降機 / 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

納入企業様  
レポート  
もっと  
知り隊!

# アヲハタ株式会社

「ジャムのアヲハタ」から「フルーツのアヲハタ」へ

瀬戸内海は、古くから交通の要所で、穏やかな気候と美しい景観、豊かな生態系など恵まれた自然環境にあります。瀬戸内海に浮かぶ島々は海や山の幸が豊富です。なかでも柑橘類は日本有数の産地として有名です。この度ご登場いただくのは、この柑橘類を使ったオレンジマレードをはじめ、ジャムでおなじみのアヲハタ株式会社様です。

アヲハタ様は、株式会社 中島商店（創業者：中島董一郎氏）の全額出資により、みかんの缶詰やオレンジマレードをつくることを目的に、株式会社旗道園として昭和七年に広島県竹原市で創業されました。

中島董一郎氏が青年時代に缶詰技術と販売を修得する目的で、農商務省の実業練習生として欧米に学び、マヨネーズと共にその美味しさを是非伝えたいと思い描いたのが、オレンジマレードでした。実は中島董一郎氏は現在のキューピー株式会社の創始者でもあるのです。

アヲハタ・ブランドの由来はポートルーヌにあります。大正時代初期、中島董一郎氏がイギリス滞在中に、世界的に有名なケンブリッジ大学とオックスフォード大学のポートルーヌをよく見に行つて

いて、両校の校旗がブルー一色で大変印象的であったので、「Blue Flag」アヲハタをブランド名にしたのが始まりとのこと。そして、イギリスからアメリカへ渡るときの船で、掲げられていた旗に星のマークが入っていたのをヒントに、現在のアヲハタのシンボルマークである青い旗に白い星のマークができたそうです。

果実缶詰は、原料の品種を選び、熟度と形を整えないと高品位のものを得ることはできないし、当時は機械化もできず、大変難しい加工技術でした。それぞれのシーズンごとに製品の出来栄をみて、最高の品位と思われるものだけにアヲハタ・ブランドのラベルを貼って販売していたそうです。

アヲハタ様は「缶詰は中身が見えないから、これを製造する人は正直者でなくてはならない」という信念を持たれています。農産加工品の味作りは原料で七割が決まるため、農家さんと一緒にたつて信頼関係を築き原料をつくられています。

現在の主力商品のひとつ「アヲハタ55ジャム」シリーズは、日本初の低糖度ジャムとして一九七〇年に発売された商品です。糖度とは甘さの目安で、数字が大き

いほど糖分が多い（甘い）ということですが、それまでのジャムは糖度が六十五%以上の商品が主流でしたが、「55ジャム」の糖度は五十五%。商品名の「55」は、当時の糖度を表していますが、今では糖度はさらに低くなっているそうです。

また、砂糖を使わず果実と果汁で作った「アヲハタまるごと果実」シリーズは、自然な甘さと果実のおいしさを楽しめるフルーツブレッドです。パンに塗るだけでなく、ヨーグルトやアイスクリームにかけるなど、フルーツの代わりとしても使える商品で、「55ジャム」に次ぐ主力商品に育っているそうです。

ジャムの製造工程は、配合↓濃縮↓検査・殺菌↓充填↓密封↓冷却↓包装です。濃縮は、煮詰めて原料の水分を飛ばす工程です。熱によるフルーツへのダメージを抑えるため、真空にして低温で沸騰させます。フルーツを煮るときは、周りに甘い香りが立ち込めるものです。言い換えれば香りが逃げているということになります。アヲハタ様では、煮詰めた時に逃げる香りを製品に戻す独自の製法を採用されています。検査・殺菌は、目視検査と風味を飛ばさないように短時間で加熱殺菌をし、素早く冷却します。ジャムはクリーンルームで充填されています。クリーンルームは病院の集中治療室と同じレベルの清潔な環境に保たれているそうです。

また、ジャムの変った使い方の提案もされています。取材時にいただいたマレードティーは、創業時からオリジナル「トライスヨナル」シリーズをお湯に溶かした飲み物です。甘くてとてもおいしいです。夏には、冷やして飲んで

いそうです。他にもマレードはお肉に合うのでスペアリブなど、肉を焼いたり煮たりする料理の調味料としても使えるそうです。

「アヲハタ様は、フルーツの品種開発もされています。『夢つづき』は、加工に適した品種として開発されたイチゴです。生でもおいしいのですが、ジャム製造工程ではフルーツを煮詰めるため果肉がしっとりしていて、そして製品の出来上がりの色までこだわって赤い色をしたイチゴです。もちろん味や香りもよく、病気に強くて収量も多い品種です。

マサカに、「フルーツのアヲハタ」というテーマを掲げられ、ジャムの製造で長年培ったフルーツ加工技術に磨きをかけて、フルーツをいつでも、どこでも、おいしく食べられるという価値を提供できる会社になつていくことを目指しておられます。

アヲハタ様は、海外にも栽培や製造、販売の拠点があります。南米チリは南北に長く高低差もありおいしいフルーツが取れます。また北半球とは季節が逆になる南半球です。年二回の収穫ができ、二年を通して安定した原料が調達できます。中国にも拠点があり育苗苗から最終加工品の販売まで一貫した体制をとられています。

二〇二二年には、ジャムづくり体験や工場見学ができるPR施設「アヲハタ



### Company Profile

名称 / アヲハタ株式会社  
 上場取引所 / 東京証券取引所市場第二部  
 事業所 / 本社 広島県竹原市忠海中町一丁目1番25号  
 [営業拠点] 家庭用営業部(東京都渋谷区) 8拠点  
 産業用営業部(東京都渋谷区) 2拠点  
 [生産拠点] ジャム工場/竹原工場/山形工場  
 [グループ会社(日本)] テクノエイド(株)/レインボー食品(株)  
 [グループ会社(海外)] 中国 3社/チリ 1社  
 創業 / 昭和7年12月11日  
 設立 / 昭和23年12月28日  
 資本金 / 9億1,510万円  
 事業内容 / ジャム類、調理食品類、産業用加工品類  
 その他商品の販売・製造



アヲハタ株式会社  
ジャム工場 生産技術 マネージャー  
中村 慶一郎 様

アヲハタ株式会社  
経営本部 広報室 マネージャー  
田中 道彦 様

ジャムデッキ」をオープンされています。来館者数は年間二万五千人超、累計で十万人を突破されています。体験料は八〇〇円で、自分でつくったジャム四本を持ち帰ることができます(要予約)。館内にはジャムショップやカフェもあり、こちらは予約なしでも利用できます。他にも年に数回、ジャムを使った料理教室やお菓子づくりなどのイベントを開催されているそうです。

この度アヲハタ様の取材を通して、食品工場のことを何も知らない私たち取材班は、いろいろな話を聞いてびっくりすることや感心することだらけでした。ジャムへの愛情を感じ、中、分かり易く、丁寧な説明をたくさんして頂きました。しかし紙幅が足りず紹介しきれないことは、申し訳ないこととさせていただきます。これからもますますご活躍されることを確信した取材でした。

### ■エレベーター主仕様

[1号機]  
 納入 / 平成19年4月  
 型式 / 油圧間接式  
 積載 / 荷物用 2,500kg  
 ケージ寸法(mm) / 2000W×3000L×2500H

[2号機]  
 納入 / 平成19年4月  
 型式 / 油圧間接式  
 積載 / 荷物用 2,500kg  
 ケージ寸法(mm) / 2000W×3000L×2500H



アヲハタ ジャムデッキ

# インフルエンザ 予防接種

今年もまた、インフルエンザの季節がやってきました。我が社では毎年11月に、全社員を対象とし、インフルエンザの予防接種を行なっています。例年11月頃から徐々に患者が増え始め、1月頃に流行のピークを迎え、4月頃に収束する傾向にあるといわれているインフルエンザ。通常の風邪とどう違うのか、なぜ恐ろしいのか、皆さんはご存知ですか？今回は、改めてインフルエンザについて学びたいと思います。



## インフルエンザと風邪の違いは？

インフルエンザも風邪も、ウイルスによって引き起こされる疾患という点では同じですが、その感染力の強さが決定的に違うのです。風邪の場合は、鼻水や唾液などから接触感染しますが、インフルエンザの場合は空気感染をしてしまうことが厄介なのです。咳やくしゃみなどによって空気中にばらまかれたウイルスを他の人が吸ってしまい、次々と感染してしまいます。また、インフルエンザにかかると、高熱が続くなど症状が重く、肺炎などの合併症を起こしやすいのも特徴です。そのため、小さい子どもや高齢者は命に危険が及ぶこともあるのです。



## インフルエンザの症状は？

代表的な症状は、高熱、悪寒、頭痛、体のだるさ、関節痛、筋肉痛などが挙げられますが、風邪と同じような咳や鼻水、また人によっては腹痛や吐き気などを感じることもあるようです。



## インフルエンザにかからないために！

まずは、予防接種を受けることです。第一ですが、残念ながら、予防接種を受けたからといって、絶対にインフルエンザにかからないとは言えません。帰宅した際に手洗いうがいをすることは基本です。また、乾燥を好むインフルエンザウイルスを寄せ付けないために、部屋の湿度を一定に保つことも心がけましょう。そして、もしも自分がインフルエンザに感染してしまった場合には、他の人にウイルスをばらまいてしまわないよう、早めに受診し薬を服用することも大切です。



**予防接種を受けたからといって油断は禁物です！**  
インフルエンザの猛威に負けないよう、一人ひとりがしっかりと意識した行動をし、元気に毎日を過ごしていきましょう！

営業部：江草健嗣

# ニチウンの採用活動



人手不足の昨今、読者のみなさまの会社でも採用活動には力を入れていることと思います。ご存じのように国内の労働力人口は減少の一途を辿っています。新卒を採用したくても、超売り手市場の前では学生の大手志向が強くなり、ネームバリューのない中小企業はどつやって人材を確保すればよいものが、悩みは尽きません。そこで本号では、情報提供の一環として、弊社で取り組んでいる採用活動(アイテム)をご紹介します。

弊社は新卒採用を重視しています。ナビサイトは必須のアイテムですが、現在はマイナビを利用しています。リンクナビを利用してはいた時期もあります。が、(うち)も遜色ないと思います。もちろん無料媒体も併用しています。また、

合同企業説明会にも参加をしておりますが、弊社は知名度がないので、来訪者ゼロという状態も過去何度かありました。これを解消するため、説明会ではとにかく目立つようにしよう！ということで、学生の目を惹く採用ブースの装飾を開始しました。

最初に用意したのは、写真にある市松模様のロールスクリーン、ロゴをあしらったテーブルクロスとイスカバーです。定番のアイテムですね。市松模様の中身は弊社の特徴を川柳にして十八句を配置しました(例：ブルーカラー 残業少ない ホワイต์だ)。

その他、何をしている会社か分かるように、ポスターも作りました。エレベーターメーカーであること、特殊分野の防爆仕様が得意ということが一目で分かるようにするために、また、学生に配布するためのアイテムとして、採用に特化したパンフレットや社名入りのボールペンを用意しました。この「すずな」も配布しています。

採用パンフレットはデザインを凝らしたものにしていきます。映画の宣伝ポスターのようなデザインで、中身も学生に気軽に見てもらえるように柔らかいものにしていきます。パンフレットの裏面には市松模様のスクリーンと同じものを配置し、フェイスブックやホームページのQRコードを載せています。スマホ世代の若者からのアクセスを増やす



Facebook



Youtube

ためです。更に、会社紹介、社長や先輩社員のコメントが入った動画も制作しました。フェイスブックや動画(YouTube)をご覧いただく場合は、本誌面のQRコードからお願いします。この他、創立五十周年ということでもQUOカードも作りしました。この「すずな」の読者プレゼントにもなっています。知名度アップのために十年前から始めたJR福山駅山陽新幹線(上り

線)下りエスカレーターの電照広告と同じデザインを利用しています。実際に、採用ブースを装飾した後は動員数が四倍になりました。知名度のない会社は目立つことと、名前を売ることが大事であり、見覚えのある会社(ロゴ)だと思ってもらえることが第一歩だと実感しました。お金はかかりませんが、人手不足が続けば会社の維持も難しくなりますので、こうした努力を続けていき学生に本気度が伝わればと思っています。

みなさまの会社ではどのような工夫をされていますか？情報交換ができればありがたいと思います。

連絡先 採用担当 総務部：水本英之

# 横乗り系スノーボード!



質問ですが、今横乗り系スノーボードがどんなものか知っていますか?そして何かスノーボードをさせていますか?私がずっと続けているのはスノーボードです。

今からのシーズンならスノーボード。そして五輪が好きなら存知と思いますが、二〇二〇年から新種目となるスケートボード・サーフィンを加えたこの三つが、横乗り系の三大スポーツです。他にもこの三つから派生した横乗り系があります。

どの横乗り系も形状が異なる板を使ったのが特徴です。あなたは何が乗ったことがありませんか?

この三大スポーツの特徴はとも興味性が高く、一度はかじっても辞めてしまうことが多いスポーツです。そして「チャライ」と言われるスポーツでもあります。でもとても面白らしい、奥が深いスポーツでもあります。

では、簡単にこの三大スポーツと言われるスノーボード・スケボー・サーフィンを独断と偏見ではありますが説明していきます。

スケートボードは板に乗って移動するくらいなら簡単ですが、コースを滑るとなるとちょっとコツがいり、僕の中では難しさを一番のスポーツです。オーリーという基本技があるのですが、まずこれが難しい。これができるまで挫折された方が多いのがスケボーの特徴だと思っています。

サーフィンは、自然との闘いと眠さとの闘い。いい波に乗ろうとしたら朝が必然的に早くなります。ローカルルールも厳しいところがあります。波に乗れるまで時間がかかる場合も

あり、波に乗れるようになったら横乗り系で最も繊細なボードコントロールが必要で、小さな波でも乗れたら世界が変わると言われているのが特徴です。

スノーボードは新雪を味わいたいのなら眠さとの闘い。深い新雪のコースを味わったら後日の筋肉痛がひどいことになるので初めての方でも滑りやすいです。しかし、鞭打ちになりやすいのと、一季節柄のスポーツであり、一歩種目が多いのが特徴です。冬季五輪でも大きく分けて、ハーフパイプ、ビッグエア、スロープスタイルの3つに分かれています。

どれも板に乗って滑るということは同じですが、この三つの板に乗るという感覚は全て違います。全て違う板・違うフィールドになるので、どれが難しいということは言えないのですが、一つ言えることは横乗り系は全て楽しいスポーツです。趣味性がとて高いいので自分のペースでやりやすいということも魅力です。全てのものに痛みが付きまといませんが、今年の冬はスノーボードデビューはいかがですか?



メンテナンス課: 前場俊彦

## Healthy & Beauty

# 「夜ヨーグルトダイエット」



うだるような暑さ、食欲の秋も過ぎ、鍋料理の美味しい季節となりました。肌の露出も少なくなると体形を気にしなくて済む様になり、食欲が増進する時期だと思えます。そこで今回はヨーグルトダイエットを紹介したいと思います。ヨーグルトダイエットと言ってもその方法は色々ありますが、夜ヨーグルトについて紹介します。

朝食のイメージが強いヨーグルトですが、実は夜に食べることでダイエットや美肌効果に加え、安眠や虫歯予防といった沢山のメリットがある事をご存知ですか?

ヨーグルトに含まれるカルシウムにはリラックス効果があり、質の高い安眠ができ、お肌もきちんと再生され美肌効果が期待できるということです。

夜ヨーグルトを習慣にすれば、腸のゴールデンタイム(腸のはたらきが一番活発になる時間帯【夜の二十二時〜二時】)に、酸が腸を刺激して便秘予防に役立ち、腸の運動量が増えることで、基礎代謝量がアップして痩せ体質につながるそうです。また、便秘が解消されれば腸の血流が促進されて、冷えやむくみの改善効果もあります。ヨーグルトに含まれる乳

酸菌は口の中の菌を殺菌するはたらきもあることで虫歯予防にもなり、二石二鳥以上の効果が得られるのです。

夜ヨーグルトの食べ方には、食前・食後の二通りの方法があります。

いずれも、食べる量は100g〜200gが目安です。(いくら低カロリーとは言え、プレーンヨーグルト200gで210〜240kcalあるので、食べ過ぎは要注意です!)

また、一般的に食後の三時間経つ前に眠ると、脂肪が身体について太りやすくなると言われているので、就寝時間の三時間前には食べておきましょう。

特にダイエット効果を得たい人や夕食の時間が遅い場合は、食前に食べる事で食欲を抑えられ、夕食の食べ過ぎを防いでダイエット効果がより得やすくなります。一方で、便秘解消効果を高めたい場合は、夕食後に時間を空けずに食べることで、乳酸菌が生きて腸まで届きやすくなり、翌朝の快便につながりやすくなるそうです。さらに効果をアップさせる方法として、ホットヨーグルトや食物繊維やオリゴ糖と一緒に食べる方法もあります。ホットにすることで冷え防止になり、乳酸菌のはたらきが活発になり、腸内環境が整い代謝アップに

繋がります。

ホットヨーグルトの作り方は、耐熱容器にヨーグルト100gと大きじ一杯の水を入れて500wの電子レンジで一分温めれば完成です。果物などに含まれる食物繊維は体内の消化酵素によって分解されないため、そのまま大腸に運ばれます。リンゴやキウイ、特にバナナはオリゴ糖や食物繊維が豊富なので、イチオシです!

注意点としては、ヨーグルトは加糖ではなく『無糖』タイプを選んで下さい。そして、毎日続ける事が大切です。私も毎朝食べていますが、これを機に毎晩に切換えようと思えます。くれぐれも無理のない範囲で、栄養を損なわないように注意しながらやって下さい。

春に向けて、ストレスのないダイエットをしましょう!

資料係: 中西典子

