

マンスリー
MONTHLY
キョクトー

つなぐ。ツクル。

70th
anniversary

VOL.507

発行／極東産機株式会社 〒679-4195 たつの市龍野町日飼190 ☎(0791) 62-1771
編集／極東産機(株)総務部 ホームページアドレス <http://www.kyokuto-sanki.co.jp>



年年歳歳花相似(ねんねんさいさいはなあいなり)

代表取締役社長 頃 安 雅 樹

厳しい寒さが続いたかと思うと、急に気温が上昇し、咲く機会をうかがっていた？桜が一斉に開花し、散ってしまった。例年GW明けだった「熱中症に」注意！のテレビのアナウンスがすでに始まり、ツツジも慌てて？咲き始めている。

寒くもなく暑くもない「春らしい季節」がうんと縮まり、冬と夏しかない「異国の気配」さえ漂い始めている。

そんな中でも、日本人は桜の開花を待ち望んでいる。東京都内においては、靖国神社境内にある桜の標本木の花を気象庁の担当者が双眼鏡で覗き、厳かに開花宣言をすると、取り巻いていた観光客が一斉に拍手をする・・・そのような国民性は是非とも失わずにいたいものである。

古くから日本人は桜の花の美しさと、あつという間に散る潔さを好み、「花」と言えば「桜の花」を指すほどであり、「花の色はうつりにけりな・・・」で始まる有名な小野小町の歌では、(ともに衰えていく)桜の花と自分の容色とを重ね合わせていた。

考えてみると我々は、桜の咲く季節は入学・卒業・就職・退職と人生における転換点も多く、次第に年を重ねて変化していくわが身を、毎年同じこの時期に変わらぬ美しい花を咲かせる桜に、特別の思いで重ね合わせているのではないだろうか？

「年年歳歳花相似たり、歳歳年年人同じからず」
昔漢文の時間に習った漢詩のこの一節を思い出した。

改めて調べてみると、この漢詩は、「劉希夷(廷芝)」という人が作った「白頭を悲しむ翁に代る」の一節とのことである。

(注)「白頭を悲しむ翁」とは、金輪際私のことではない(笑)
漢詩の意味は、「来る年来る年ごとに花は同じように咲くけれども、毎年毎年その花を見る人々は違っている」である。ここで言う「花」は桜と限ったものではないが、中国にも日本と同様の花に寄せる思いがあることをうかがわせる。

ただ、この漢詩には年とともに衰えるという「悲しみ」しか感じられないが、私は是非、前向きな気持ち、「希望」と「喜び」を持ち続けて、毎年この季節を迎え、この花を楽しみたいと考える。

「今年も元気でこの季節を迎え、変わらぬ美しい桜を見ることができた。人間は何歳になっても成長し続けることができる。今年も頑張るぞ!!」
と。

● インテリア事業部門

高機能自動壁紙糊付機

スマホとつながる！

ATHLEAD ALEX

弊社創業70周年を記念し先月にマイナーチェンジをした高機能自動壁紙糊付機『ATHLEAD ALEX』/アスリードアレックス。

今回は同機についてご紹介いたします。

【高機能・正面操作の伝統をつなぐ】

歴代の「Hiβ・Gシリーズ」や「ATHLEADシリーズ」などで採用されている『正面操作』を受け継いでいます。



操作ボツクスが本体上部にある自動壁紙糊付機はこれが一で、根強いニーズにより今も受け継がれています。

また、あらかじめ糊付データ（設定長さ・枚数）を登録し、採寸データをまとめて入力し糊付作業を行うことができる『プログラムモード』や、壁紙のリピート長さを自動

計算し、次の柄頭まで送り出せる

『リピートモード』など、計5つの糊付モードを採用。

壁紙の有無をセンサーで検知し、自動停止する『クロス切れ検知機能』

等も標準装備しています。

【安心・快適をツクル】

『盗難抑止機能』を搭載。お手持ちのiOS搭載スマートフォンが糊付機起動のキーになります。

ロックの解除はアプリ内のボタンを押すだけの簡単操作です。

また、採寸したデータを入力でき、必要m数を計算するスマートフォンアプリ「クロス積算卓エスティ」から採寸



品番 11-1356
品名 ATHLEAD ALEX
価格 430,000円(税別)



データを転送しプログラムモードで呼び出すことができる『データ転送機能』も搭載し、快適な作業を実現します。

さらに、最新の『NEWスリッターSCⅢ型』を搭載し、薄い壁紙の裁断性能がより向上しました。カバー色には高級感のあるデイベイネイビー色を採用しています。

是非、この機会に『ATHLEAD ALEX』の販売、あるいは購入をご検討ください。

インテリア事業部門

木村 一紀

● インテリア事業部門

強力床材剥がし機

今がチャンス！

ペッカーダブルキャンペーン

内装工事のみならず解体工事、防水工事、鉄道車両のリニューアルなど様々な現場で活躍を続けている床材剥がし機『ペッカー』シリーズ。

最新の同シリーズを対象に3月末まで実施いたしましたキャンペーンはおかげ様で好評のうちに終了いたしました。これから迎える夏の繁忙期を見据えた新たなキャンペーンがダブルでスタートいたしました。

【対象製品】

・ハードペッカー／HK-2

・パワフルペッカー／SM-17

・ストロングペッカー／SM-18

・コンパクトペッカー／MP-7

【期間】

平成30年9月末日のご注文分まで。

2018 SUMMER キャンペーン

☆特典1

期間中にご購入いただいた対象製品1台につき専用替刃を1枚増量させていただきます。

☆特典2

さらに当該の専用替刃（タイル刃もしくは強力刃）を増量サービスもう1枚。

☆特典3

ハードペッカーは2台、パワフルペッカーは3台、その他の対象製品は5台の一括購入で、刃研ぎ用グラインダを1台進呈します。

【下取りキャンペーン】

期間中に対象製品をご購入いただいた場合、お手持ちのペッカーを下取りいたします。
※下取りはご購入1台につき1台とさせていただきます。

両キャンペーンの併用は可能です。

是非、この機会に床材剥がし機『ペッカー』シリーズの販売あるいは購入をご検討ください。よう、ご案内申し上げます。

インテリア事業部門

主任 安井 雅樹

おかげさまで創業70周年

タカキョウ KYOKUTO

ペッカーW キャンペーン

期間 平成30年9月末日まで

ペッカー下取り キャンペーン

対象製品
床材剥がし機ペッカー全機種

●ハードペッカー（HK-2）（品番：11-1351）
●ソフトペッカー（MP-7）（品番：11-1352）
●ストロングペッカー（SM-17）（品番：11-1353）
●パワフルペッカー（SM-18）（品番：11-1354）

特典1
期間中にご購入いただいた対象製品1台につき専用替刃を1枚増量させていただきます。

特典2
2018 SUMMER キャンペーン

詳しくはこちらから

● 豊事業部門 山梨県甲府市 堀田豊製作所様
後継者のために「スーパーミニライン」入替

山梨県甲府市は人口約20万人の都市で、春は桜と共に桃の花が鮮やかに咲き乱れる自然豊かな街です。山梨県は日本一が数多くあります。代表例として桃、ぶどうの出荷量やワインの生産量、そして富士山があります。さらに堀田豊製作所の堀田登喜夫店主も馬術競技において、高校から大学、社会人でそれぞれ日本一に輝いた経歴の持ち主でもあります。



この地で創業106年の3代目、地元を大切に家業を営んできました。平成12年の豊博覧会で「構造改革」を知り、翌年にスーパーミニラインを導入して、ご夫婦で効率よく作業できるようにな

りました。
 当時はまだ小さかった息子さんが家業を継ぐために、京都豊技術専門学校へ入学されたのを機に、機械も新しくしようとの思いから、「ものづくり補助金」にチャレンジし、平成29年に採択された。ラインを一新されました。



「両用ロボVictory」と「マルチロボKIT-II」と新たに設置されたわけですが、両機種共に昨今の豊事情に沿って、刃物角度が選択出来るように became 縫い深さがより深く なった
 ・ 仕事内容に応じて細かく設定出来るようになった

・ 従来より小寸にも対応出来るようになったなど、前モデルと比較して使いやすく改良されております。
 堀田店主からも、「前と比べて無駄が無くなり、豊の仕上がりも良くなりました」と嬉しいお言葉もいただいております。

これまでセミナーでも講演していただいておりますが、「豊産地と共に日本文化を守りたい」との思いから、国産豊表にこだわり、お客様との丁寧な商談を心がけていらつしやいます。自店の強みを活かして他店に負けないもの、一番を集めて強いお店作りをしています。

この度はお忙しい中、取材にご協力いただき、誠にありがとうございます。この先ご子息様の代になっても、より一層ご支援させていただき、益々のご発展をお祈り申し上げます。

豊事業部 北関東営業所 主任 橋本 剛吏

● 豊事業部門 JCS豊店様限定 6月1日・2日 東京会場
創立70周年記念「JCS研究会(全国大会)」開催

おかげさまで極東産機(株)は創立70周年を迎えることができました。

そこで、2018年「JCS研究会」(全国大会)は、「品川プリンスホテル」(東京都港区)を会場に、過去最大規模(100名以上)の「記念大会」にしたいと考えています。

▶1日目▶ 6月1日 講演会

パナリティスカッション 全国の「若手後継者」様や「女性経営者」様にご参加いただくために、全国でご活躍の「男性3名」「女性3名」の皆様を講演していただきます。

第一部 男性編 寺崎 たみ 様 (佐賀県三養基郡基山町) 代表 寺崎 靖倫 様

(株)国枝 (岐阜県揖斐郡大野町) 代表取締役 國枝 幹生 様

(株)関川豊商店 (茨城県小美玉市) リフォーム 事業部部长 清水 徳幸 様



第二部 女性編 野上 豊店 (神奈川県川崎市) 野上 玖濶子 様

中村 豊 様 (福井県福井市) 専務取締役 中村 真奈美 様

(有)只見工業所 (宮城県栗原市) 代表取締役 只見 直美 様



大懇親会

全国の皆様と交流していただきますので、名刺を沢山お持ちください。

▶2日目▶ 6月2日 豊店様見学会

大型バスに分乗して、2社4店舗を見学させていただきます。

(株)加藤豊店様 板橋本店 (東京都板橋区) 戸田店 (埼玉県戸田市)



狭い工場ですが、工夫して効率良く作業しておられます。手作り「ホームペー」で年間1000件以上を受注し、5名体制で毎年売上アップをしております。

(株)石川豊店様 青梅本店 (東京都青梅市) 武蔵村山店 (東京都武蔵村山市)



赤と黒の看板が印象的なお店で、きれいに整理整頓された店内は、非常に参考になります。三兄弟で力を合わせて年商1億円を突破されました。是非とも多くのJCS豊店様にご参加いただけますようお願い申し上げます。

詳しくは担当営業、または営業本部 豊部門(0791-621-1772)までお問い合わせをお願いします。

- 展示会開催予定 『繁盛豊店展示会&セミナー』
- 茨城会場 5月12日(土)
- 岩瀬豊ふすま店 (茨城県土浦市)
- 滋賀会場 5月19日(土)
- 北村豊店 (滋賀県彦根市)
- 岐阜会場 5月26日(土)
- (有)ハヤシ製豊 (岐阜県瑞穂市)

豊事業部門 部長 熊橋 武彦

和食レストランに ウォッシュャブル・へりなし畳「市松君」を納入

今回は新宿にある和食レストラン「NINJA SHINJUKU」様に納入させていただいたウォッシュャブル・へりなし畳「市松君」の事例をご紹介します。



【店舗の個室】

ここ数年間で首都圏はもとより、地方でも外国人旅行者をよく見かけるようになったのではないのでしょうか。特に東京では外国人旅行者でどこも賑わっており、日本人だけでなく外国人もターゲットにした店舗も増えてきました。

こちらの「NINJA SHINJUKU」様も忍びの里をテーマとし、内装から料理まで和モダンに徹底的にこだわられた店舗で、外国人にも喜んでもらえる畳を大胆に使いたいというご希望より入り口の廊下から個室、トイレまで全てに畳

を敷かせていただきました。



【店舗の入口】

飲食店では食べ物や飲み物で床が汚れることは日常茶飯事です。ましてやトイレの床は確実に汚れてしまいます。普通の畳では汚れによる交換頻度が高くなってしまいうことから洗える仕様のウォッシュャブル・へりなし畳「市松君」をご採用いただきました。



【店舗のトイレ】

へりなし畳「市松君」は15mmと薄くて軽いため汚れたときは畳を外して洗えます。中性洗剤や塩素系の洗剤も使用できる

ためメンテナンスもしやすく衛生的にご使用いただけます。

こちらの店舗は1階がレストランですが、地下にはバーもあります。そのバーカウンターにも同じくウォッシュャブル・へりなし畳「市松君」を採用。バーの雰囲気に合わせてブラウンのカラーです。



【バーカウンター】

畳の和空間で料理やマジックショーをお楽しみいただけます。これら畳商品のご使用や販売に関することは、お気軽にお問い合わせください。

へりなし畳「市松君」樹脂タイプ 20,000円/枚

お問い合わせ先

コンシューマ事業部

古田 裕太郎

TEL 0791-620088

マルチデイスペンサー 活躍しています！

株式会社日本レストランエンタプライズ様が運営するJR東日本管内の駅そば店「いろり庵さくら」で、「そばいち」「大江戸そば」で、マルチデイスペンサーを御採用いただき、関東一円で活躍しております。



煮詰まったスープの薄めすぎの心配がなく、ボタン一つでいつでも、均一な味^①が提供できる。」「^②準備は濃縮だしをセツトして電源を入れるだけ、清掃はポンプチューブなどを取り外して洗うだけなので、開店前に大量のスープを作るなどの下準備や閉店後に大きなお鍋を洗浄するなどの作業が不要で、作業の手間^③が省ける。」「^③スープを作りすぎることがないため、廃棄ロス^④による損失が減らせる。」「^④卓上に設置できるので場所を取らず、スペースの限られた厨房に設置できる。」「^⑤オプシオンにより、お使いの濃縮だし容器をそのままセットできる。』と、多くのレストラン様に共通するお悩み解消にぴったりのデイスペンサーです。さらに今回、味にこだわりをお持ちの日本レストランエンタプライズ様では、濃縮だしに加えて、天然のだしパックをセットできるオプシオンを採用され、お出しの風味の効いたお蕎麦をご提供されています。

マルチデイスペンサーは

このようなこだわりにも、柔軟に対応できる仕様になっております。

新宿駅や池袋駅などの大型ターミナル駅にある駅そば店様には、1日に数千人のお客様が来店されます。乗り換えなどでの電車の待ち時間に立ち寄り食事をされるため、お店は常に時間との勝負です。短い時間でこだわりのお味を提供する。その強い味方として、マルチデイスペンサーが活躍していることをうれしく思います。



皆様も、JR東日本新宿/東京/上野/池袋/恵比寿/八王子駅へお越しの際には、是非とも「いろり庵さくら」「そばいち」にお立ち寄りいただき、おいしいお蕎麦をご賞味くださいませ。

食品機器事業部門

課長 真弓 元宏