

INFORMATION ~活動のご報告~

児童福祉施設(兵庫・大阪・京都)への寄付金寄贈式

本年も3地域の社会福祉法人様に寄付金をお届けさせていただきました。
これも偏に、皆様のご理解、ご協力の賜物であると心より感謝申し上げます。



兵庫県児童養護連絡協議会様



大阪府社会福祉協議会様



京都府児童福祉施設連絡協議会様

松本鋼機70周年&阿和建設工業35周年合同旅行

2019年6月22日(土)、23日(日)の2日間、弊社設立70周年およびグループ会社の阿和建設工業株式会社創業35周年の合同旅行が挙行され、1日目は合同で伊勢志摩と伊勢神宮、2日目は自由行動にて志摩スペイン村と鈴鹿サーキット等に分かれて、社員、その家族の方々と楽しい時間を過ごしました。



WKカバー工法

既存の屋根や外壁を剥がさず、新しい外装材で覆う改修方法です。開発から設計、製造、施工まで一貫体制で行います。

POINT 1
葺き替えの場合、工事期間中は建物の操業を止めなければなりません。
「WKカバー工法」なら内部の機械や製品の移動も不要で、休むことなく通常通り稼働できます。

POINT 2
基本的に解体工事費がかからず、廃材が少ないため処分費も安く抑えることができます。
特に、有害なアスベストを含むスレート材は高額な廃棄処分費がかかるため「WKカバー工法」は非常に経済的です。

POINT 3
「WKカバー工法」は既存の屋根をそのまま残し、上から包み込むため、解体工事や養生の必要がありません。
そのため、短期間での施工が可能です。

インダイレクト工法
あたらしい外装材を固定する際、通常は既存の外装を貫通してビスを打つため、切屑やアスベストを含む粉塵が建物内に飛散します。
また施工中に雨が降るとビス穴を伝て漏水する恐れがあります。

「インダイレクト工法」は既存の外装に穴を開けずに設置できる専用取付け金具を用いるため、粉塵を抑え、さらに雨による漏水も防ぎます。

AFTER 1
BEFORE

AFTER 2

Matsumoto
松本鋼機株式会社

T652-0812 神戸市兵庫区淡町1丁目88番地の1 078-651-7327 (代)

■神戸営業部 (078) 651-7321
■大阪営業部 (06) 6398-0310
■京都支店 (075) 611-7533
■北近畿支店 (073) 27-4809
■三田営業所 (078) 982-6285

■姫路営業所 (079) 293-3487
■淡路営業所 (079) 45-1109
■豊岡営業所 (079) 22-7261
■工務グループ (06) 6398-0320
■新大阪総合センター (06) 6398-0315

■明石リース (079) 492-0140
■仕入部 (06) 6398-0320
■技術部 (06) 6398-0320

ホームページもご覧下さい <http://www.matsu-ko.co.jp>



MATSU-KO PRESS Vol.25

日本で初めてカレー粉を作った人のお話… ハチ食品株式会社の巻

今や「日本の国民食」と言われている「カレーライス」。
そのカレーライスがこの日本で最初に作られたのが大阪にある会社ってご存知でしたか。
今回はその会社を訪ねました。

「ハチ食品」の誕生



カレー・スパイスメーカーであるハチ食品は、1845年(弘化2年)に現在の大阪市中央区瓦町で、葉種問屋「大和屋」として創業しました。それから60年後の1905年(明治38年)、日本で初めて国産のカレー粉を製造し、「蜂力ー」として販売を始めました。実に100年以上の歴史があります。

深みのある味づくりを追求するスパイスメーカー

ハチ食品のカレー粉及びカレー製品には、平均して約20種のスパイスが使われており、最も多いものでは30種以上にのぼります。また、常に30種類以上のスパイスを常備しており、お客様のニーズや時代の流行に合わせた様々なスパイスの選定、調合を行っています。このように多くのスパイスを調合することで、味の深みや絶妙なバランスを調整し、スパイス本来の香りや特徴を活かした製品作りにこだわっています。

INTERVIEW インタビュー »»



Q1 何故、カレー粉の製造を始めたのですか?

弊社は1845年に道修町界隈(大阪市中央区)で大和屋を設立しました。当時は葉種問屋から始まり、カレー粉ではなく漢方の取り扱いを行っていました。たまたま二代目 今村弥兵衛が漢方を保管していた蔵に入ったときにカレーのおいかしたのがきっかけで、カレー粉開発に着手し、1905年(明治38年)に国産初のカレー粉が完成し製造・販売を行いました。

ハチ食品のブランド、「蜂力ー」の「蜂」は蔵の窓にとまっていた蜂が朝日に照らされ、黄金色に輝いているのに感銘を受け、蜂力ーと名付けたそうです。

Q2 御社の「食」に対するこだわりはありますか?

弊社はカレー粉の原料となるスパイスの多くを海外から輸入し、それを粉碎・混合・焙煎・調合してカレー粉を製造します。粉碎や焙煎、調合の仕方で味や風味は何通りにも変化します。

またそうして製造されたカレー粉を使用し、カレールー、レトルトカレーの製造を行っており、原料の調達からレトルトカレーの製造まで一貫して行っているメーカーは決して多くなく、弊社のこだわりでもあります。



Q3 御社の今後の展開を教えてください。

カレー製品を主軸に、多種多様な商品を取り揃えていきたいと考えています。元祖カレーメーカーとして、より多くの方に弊社の商品お買い求めいただけるよう、時代のニーズに沿った商品開発に努め、これまで以上のブランド力や知名度の向上を目指しています。

また弊社ではすべての自社工場で、食品安全に関する国際認証であるFSSC22000を取得しています。これからも皆様により安心安全な商品をお届けできるように努めてまいります。

Q4 御社にとって「カレー」とはなんですか?

「カレーカンパニー」であることが弊社のアイデンティティーのものです。国産初のカレー粉を製造・販売したという史実に恥じない製品づくりに努めています。

Q5 社員の方にいつもおしゃられている訓示はありますか?

弊社の経営ビジョンである、Aim to be excellent Curry Company ~カレーと共に~これまで これからも~ は商品開発や営業活動において、常に根底にあるものです。

伝承された技術をもとに、味・品質の向上を実現し、消費者に新たな食の歡びを提供すると共に、企業の成長や、従業員の成長・満足度の向上を実現する企業を体現できるよう、努力し続けてまいります。



Hachi SINCE 1845



<出典> ハチ食品株式会社ホームページより抜粋



MATSU-KO

新商品&おすすめ商品のご案内

MATSU-KO RECOMMENDED PRODUCT



どっしりとした安心感!
転倒抑止に役立ちます。

アウトリガーハンマー
標準装備 四脚伸縮専用脚立
ダン吉 (4尺・5尺・6尺)

転倒抑止!
傾斜・段差地に!

アウトリガーで
どっしり!

あらゆる衝撃を軽減
バフマット

安心安全!
あらゆる衝撃を軽減可能!

衝撃軽減
バフマット



置いてて
良かった...



バフマットは、2020年開催の東京オリンピックから
新種目となるボルダリング用の衝撃吸収マットを
参考に、建設現場用安全マットとして考案された
商品です。※ただし、安全を完璧に保証するものではありません。
(ボルダリングは、高さ5mの壁を登る競技で、
競技者の安全確保のためにマットを敷きます。)



クリーンな温風だけ送り出す 間接型温風ヒーター



燃料タンク一体型!
連続運転20時間!



従来のヒーター

従来のヒーターは、バーナーの熱を
ファンで直接送り出すため、飛び散った
火の粉が周囲に引火する危険性があり、
また使用できる距離が限られました。

間接型温風ヒーター

間接型ヒーターは燃焼室で温めた空気のみを
ファンで送り出すため、クリーンな温風のみが
送風され、燃焼ガスは煙突から排出されます。
また、ダクトを使用して送風することも出来ます
ので、離れた所にも送風出来ます。



クリーンな温風だけ送り出す
間接型温風ヒーター

【ロングハンドパレット】

運ぶ・まくばるシリーズも充実!!

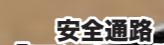


クリーンな温風だけを送り出す
間接型温風ヒーター

【コンシェル】は現場での
安全な通路を確保します!



安全通路
【コンシェル】



【コンシェル】は現場での
安全な通路を確保します!

安全通路
【コンシェル】

【コンシェル】は現場での
安全な通路を確保します!