

HI-COOK

NEWS LETTER FROM ASAHI SOSETSU co.,Ltd. | vol. 005

Café



TOPICS

HI-COOK Eye

コミュニケーション・ツールの活用術

社内さんぽ/コレがアサヒ

工具の管理にもHI-COOKらしさ

FOOMA JAPAN 2021(国際食品工業展)に出展します
こだわりびと

photo / まちカフェにて

片山津温泉 総湯の2Fにあるカフェ。柴山湯の傍らで、谷口吉生氏が手掛けた建物らしい水平と垂直の美しい空間で、ゆったりとした時間を過ごすことができる。



SNSもやってます!

コミュニケーション・ツールの活用術



昨年から続くCOVID-19は、IT環境を急激なスピードで促進し、とりわけコミュニケーションのためのツールは、企業でも個人でも、その導入と活用が進んでいる。

ZoomやTeamsによるコミュニケーション

盛んに使われ始めたのは、ZoomやTeamsといったweb会議ツールと、Chatworkやslackといったチャットツールである。web会議ツールの活用についてはある一定の慣れと環境の整備が必要であるが、顔を見ることができると比較的に活用のハードルは低い。オンライン飲み会なども開かれていることから、その容易さは想像できる。かくいう私も、何度かオンライン飲み会をしているが、人数が5人程度までなら快適に飲み会ができる。活用していると感じるのは、顔やジェスチャーを見ることができるといことが如何にコミュニケーションを容易にするかということである。

非言語メッセージの重要性

アメリカの心理学者アルバート・メラビアンにより発表された「7-38-55ルール」あるいは「3Vの法則」によると、人はコミュニケーションにおいて、受け取る情報全体を100とすると、「言語」から7%、「聴覚（声のトーン、口調、大きさ、話す速さなど）」から38%、「視覚（ジェスチャーや視線、表情など）」から55%という配分で情報を受けており、言語メッ

セージよりも非言語メッセージの影響が強いとしている。

例えば、「急いでいるので、すぐに資料をお願いします」という言葉であれば、そわそわし、時間を気にし、心配そうな表情を見れば、相手が困っている状況は容易に想像できる。しかし、テキストだけの表現に対しては、「こっちは忙しいのだけど」といった自己の感情が優先され、そっけない返答をしてしまいがちだ。

チャットツールの弊害

昔から使われているメールは、文頭文末の定型的な表現により、感情的なニュアンスはある程度排除される。ところが、チャットツールなどは話をしているイメージが強く、それも汲み取ってしまう。当社もChatworkというツールを使用し、メールからの移行が進んでいる。しかしながら、その手軽さから全てをチャット（テキスト）で伝達してしまい、小さな誤解を招いてしまうケースが度々見受けられる。「すぐに」という言葉一つとっても、「今すぐに」「真っ先に」「直ちに」「即日」「早々に」「さっさと」などの表現があり、緊急度の高さを感じさせるものから、呆れや憤りを印象づけるものまで様々である。心配して電話で確認するとその印象が大きく異なる場合も多い。

感情を上手く伝える工夫

それではどうすれば良いか。情報だけを汲み取り、感情を気にしないのも一つの手段ではあるが、そのような職

場を私は好まない。行き着くところは、チャットツールのためのマインド変革である。日本語の表現を改めてもっと学ぶべきであり、LINEのようなSNSでの表現方法を取り入れることであると私は思う。

最近、私は小説を読むようになった。その目的の一つは表現を学びたいと思ったからである。知識を得るための本はよく読んでいたが、そこにはあまり感情的・情緒的な表現は出てこない。小説ではそういった表現が豊富に練り込まれ、非常に良いと感じている。また略語や記号を使うSNSは、感情と共に情報を伝えることが非常に多い。「了解です」という言葉でも「りよ」や「了解で〜す」、「OK!!」などの略語はもちろんであるが、「〜」や「!!」などの記号や絵文字をよく使う。

真に効率的・効果的なコミュニケーションを目指して

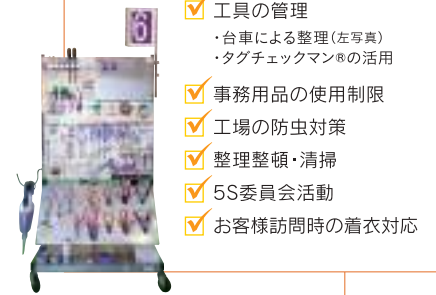
結局のところ、使う人間の能力こそが、真に効率的・効果的なコミュニケーションの鍵となる。言葉という「ツール」を使うのも人間であり、ITという「ツール」を使うのも人間である。そして、その先に相手がいることはもっと忘れてはならない。「人とのつながり」を再認識し、ツールを使いこなすことで、より明るい未来が見えてくる、そう信じて組織変革を進めていきたい。



社内さんぽ／コレがアサヒ

工具の管理にもHI-COOKらしさ

食品加工調理機械メーカーとして、異物混入リスクの低減にも真摯に向き合うアサヒ装設。その取り組みの様子を品質保証部の課長である中島に聞く。

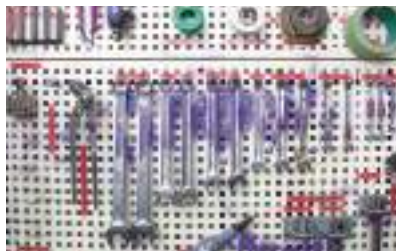


Q.はじめに、弊社の品質管理に対する考え方をご説明ください。

A.食品業界においては、異物混入防止というのは極めて重要なテーマです。些細なミスがお客様に対して多大な迷惑をお掛けすることになり、また商品を口にされる消費者の方々の健康を損ねる結果をも生む可能性があります。小さな工具一つの置き忘れが、大きな事故に繋がることを全社員が意識しています。

Q.工場での工具の管理や保管に関する特徴的な取り組みはありますか？

A.6年ほど前から導入された台車による工具の整理は、弊社らしい特徴的な取り組みだと思います。台車をナンバリングするとともにカラーナビゲーションを意図して色分けしています。工具にカラーリングを施し、



戻す場所をルールづけて誰もが見やすく整然と並べる。社員は、原則として共通工具を使用することとしています。この取り組みは、社員の考案によるもので、石川県職域創意工夫功労者表彰を受けました。

Q.出先の工場へ持ち出す工具についてはどうでしょう？

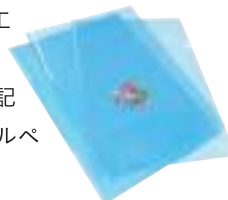
A.タグチェックマン®というアプリの導入

が役立っています。出張で持参する工具は82アイテムあります。これを出張の前後でチェックするのですが、会社の携帯にインストールされたアプリとリーダーで、工具箱に保管された82種の工具は、わずかに約5分で検品可能です。これが出張時の工具の置き忘れを防ぐことが出来ます。



Q.弊社では事務用品の使用も制限されています。

A.そうですね。弊社では透明・シルバーのものは使用しないルールです。クリアファイルは青色、クリップは色付き、セロハンテープやホッチキスは使用不可としています。また、工場に入場する際に持ち込める筆記具はピンクのボールペンのみですね。



Q.細かいようですが、こうした徹底が異物混入リスクの低減には必要なんですね。そういえば工場はいつも扉も窓も閉め切りになっていますが、それも対策の一つですか？

A.工場における防虫対策です。弊社の工場にはエアコン設備が十二分に整えられ、常に閉め切りの状態になっていますね。

Q.整理整頓や清掃も取り組みの基本ですね。

A.終業時には毎日全員で清掃を行いますし、ゴミを絶対に放置しません。危険なところを無くす意識も重要です。常に清潔な作業環境を維持しています。

Q.5S委員会活動について教えてください。

A.5Sの取り組みの一つとして社長を委員長とする年数回の視察巡回を行っています。工場・管理棟などのチェックが厳しく行われ、現場報告と併せて改善提案がなされます。

Q.社員がお客様の工場に訪問させていただく際においても異物混入リスク低減の対策を徹底していますね。

A.お客様の工場に訪問させていただく時には、お客様の施設のルールを十分に遵守するとともに、食品衛生作業用のつなぎ、キャップ、長靴の着用を徹底し、設備の導入・メンテナンスの作業を行っております。

食品を取り扱う現場において、異物混入や製品不良発生などによってお客様や消費者の安心・安全を脅かすことがあってはなりません。アサヒ装設では異物混入回避対策を講じて、その防止に努めるとともに、社員一人一人が異物混入リスク低減に対する高い意識を持って、作業環境や工具、着衣など、定期点検を徹底しています。お客様の美味しい商品づくりの現場で、食の安心・安全に貢献するHI-COOK製品を、これからもご提供してまいります。



品質保証部課長 中島 嘉明

製造部課長 岡崎 正史

FOOMA JAPAN 2021(国際食品工業展)に出展します

食品機械の最先端テクノロジー・製品・サービスなど展示提案する、アジア最大級“食の技術”総合トレードショー「FOOMA JAPAN 2021」に出展します。弊社ブースでは、「安心して働ける快適な調理環境」をテーマに現場で作業される方にとって最適な調理環境づくりをご提案します。皆様のお越しを心からお待ちしております。

■会期 2021年6月1日(火)~6月4日(金) ■会場 愛知スカイエキスポ Aichi Sky Expo(愛知県国際展示場)
■開場時間 午前10時~午後5時 ■小間番号 Fホール 651

ブーステーマ | **安心して働ける快適な調理環境** -自動化・省人化・省力化-



高効率フライヤー DOBC-B型

- 熱効率向上・排気熱を抑えて作業環境を改善
- 投入口の温度低下を少なくし、均一で安定したフライ状態を維持
- 油配管をなくしたため作業性・洗浄性アップ
- OMC装備で調理室に油煙を出さずクリーンな加熱調理環境を実現(オプション)

Option



オイルミストキャッチャー
OMC型



過熱水蒸気オープン BSCE型(CIPシステム)

- 独自の内部循環システムによって必要最小限の蒸気量で省エネ調理
- 庫内温度、風速、水蒸気量を独立してコントロール幅広い調理が可能に
- タッチパネルの優れた操作性で簡単調理
- CIPシステムで庫内の汚れを自動で洗浄生産効率を向上(オプション)



SiCヒータ焼け目付け機
YOS型
※写真はYOB型です

Coating HI-COOK Coating Line

コーティングライン



生パン粉付け機 ← シャワー式バター付け機 ← 微粉・ドライパン粉付け機 ← 潜行式バター付け機 ← ドラム式打ち粉付け機 ← 微粉・打ち粉付け機



BRG-F型

HBSN-F型 リニューアル

BRC-F型

HBA-G型 リニューアル

MLP型 リニューアル

PDM-F型

こだわりびと vol.5

業務部部长 松村 忠樹

社内SNSに、月1度の報告書が届く。安全衛生委員会の委員長を務める松村からだ。

その性格は几帳面そのもの。ある委員会の審議内容が、実に事細かに綴られている。松村は社内全体の状況を俯瞰しながら、常に率先して調整役を務める。小さな変化も察知する鋭い洞察力で課題を探り、改善を講じる。会社のあらゆることを熟知し、自身を“仕切り屋”だと称する。その姿はまさに“先陣をひた走るリーダー”を体現する。

松村は、東京・大阪営業所に30数年間身を置いて、お客様のご要望に応える製品販売に大きく関わってきた。そして現在は、

生産管理と購買部門を一手に束ねる業務部部长として、複数の部署、取引先、お客様との連携を図り、人と人を結び役割を担っている。直面した仕事では、気になったことは決して見過ごさず、人と人の繋がりを大切にする。現場の情報を集め、課題に向かって改善策を見出していく。「こだわりや趣味は無い」、そう語る松村のこだわりは、ここにこそあるのだ。その仕事の流儀が、若い人材へと受け継がれていくアサヒ装設でありたい。



※飛沫防止パーテーションを設置し撮影しています。

アサヒ装設株式会社

本社・工場 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1
水島研究所 〒924-0855 石川県白山市水島町500-3
東京営業所 〒108-0023 東京都港区芝浦4-15-33 芝浦清水ビル2F
大阪営業所 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島7-1-26 オリエンタル新大阪ビル1403号室
福岡営業所 〒816-0922 福岡県大野城市山田2-12-5 シャルマン1F

TEL.076(275)8159
TEL.076(277)8159
TEL.03(3453)8159
TEL.06(7662)8159
TEL.092(574)1802

(代理店)

北海道地区(有)ヤスタ 〒065-0020 北海道札幌市東区北二十条東18-7-21 TEL.011(785)1768
東北地区(有)明恒装設 〒985-0063 宮城県塩竈市栄町8-9 TEL.022(363)2521
千葉地区(株)京葉フーズマシーン 〒264-0016 千葉県千葉市若葉区大宮町3218-5 TEL.043(262)8466
静岡地区(株)SKシステム 〒422-8055 静岡県静岡市駿河区寿町12-30 TEL.054(281)8581

(関連会社)
(株)HI-COOK / 韓国アサヒ装設(株) / HI-COOK(Thailand) Co.,Ltd. / Asahi Sosetsu(Thailand) Co.,Ltd.