

HI-COOK

NEWS LETTER FROM ASAHI SOSETSU co.,ltd. | vol. 030

Café

代表取締役社長 山本 康太

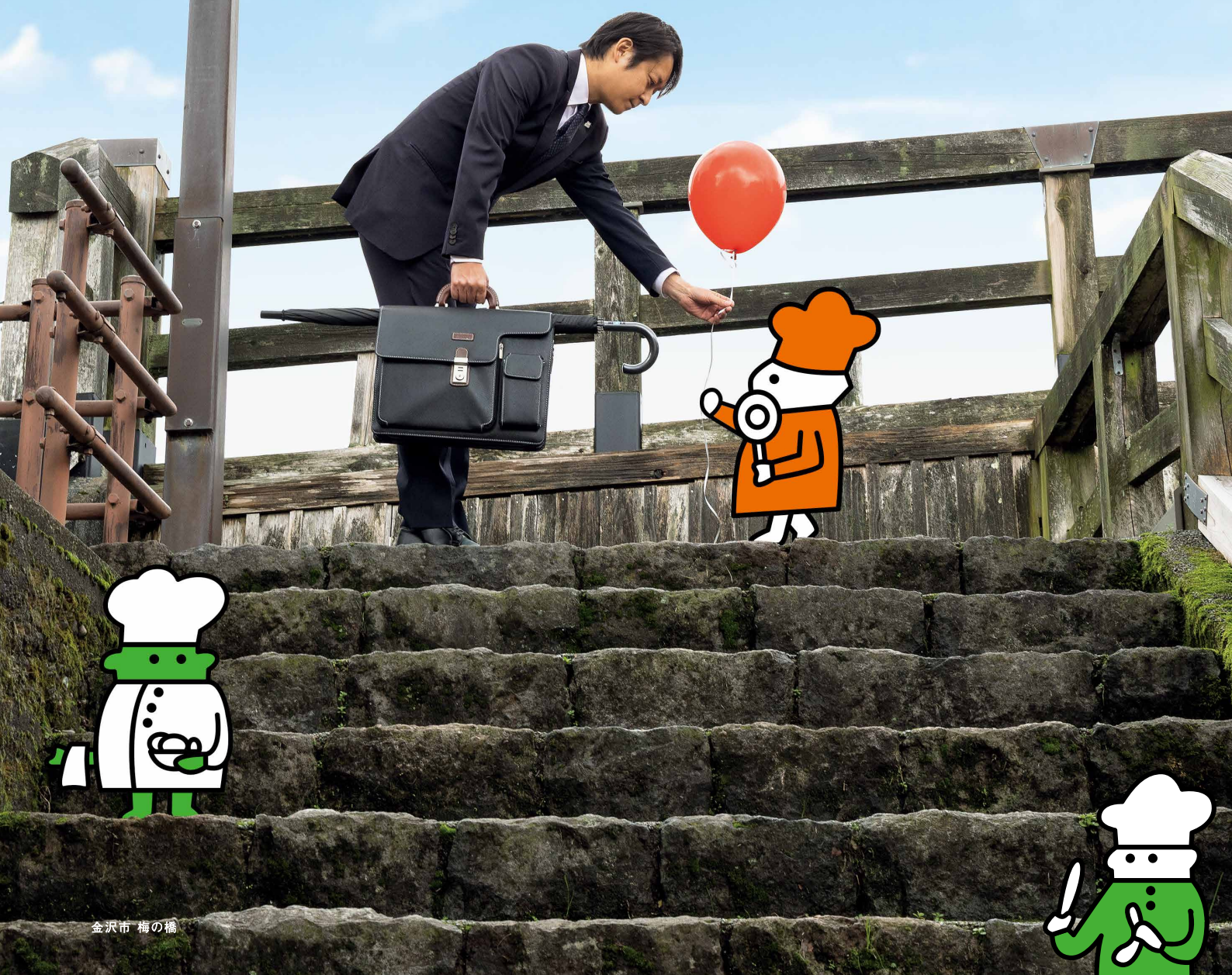
ごあいさつ

HI-COOK Report

ベトナム訪問記

2025年も大変お世話になりました。

ーアサヒ装設社員一同から皆さまへー



ごあいさつ

本年も残すところあとわずかになりました。振り返れば2025年も、国内外で歴史的な変化が多く見られた1年でした。

2024年の能登地震から1年を経た2025年。能登には未だ地震の爪痕が残っており、まだまだ充分な復興を果たしていませんが、少しずつ、少しずつですが、日常を取り戻すべく進んでおります。皆様にお会いする度に、ご心配のお声をいただきますことをこの場を借りて御礼申し上げます。

2025年は年明け早々にトランプ政権が発足。関税引き上げに関する大統領令は、世界の国々に大きな影響を与えました。中でも日本の大手自動車メーカーは9月の中間決算で4社が減益、3社が赤字に転落することとなりました。さらに、世界的にHV車へのシフトチェンジが加速し、日産がGT-Rを生産終了としたことも車好きの方には衝撃的であった様に思います。自動車及び自動車部品に対する追加関税は25%から15%に引き下げられましたが、2024年の税率より高く、他の輸入品についても一律10%の関税が適用されているため、アメリカへ輸出している企業は大きな負担を強いられています。また、米不足を背景にピーク時には従来価格の約2倍にまで上昇した米価格騒動も記憶に新しいことに加え、円高など様々な要因で物価が上がり続けた1年となりました。

国内においては、長らく懸念されてきた2025年問題が現実のものになり、団塊世代が皆75歳以上の後期高齢者になられたことで、医療や介護の需要がますます増加することが見込まれています。人口4000万人以上の国で高齢化が最も進んでいる国が日本であり、2025年9月推計で日本の高齢化率（65歳以上の人口が総人口に占める割合）は29.4%に達しています。WHOと国連による高齢化の定義では、65歳以上人口の割合が7%超で高齢化社会、14%超で高齢社会、21%超で超高齢社会となっており、日本は超高齢社会に分類され、イタリアやポルトガル、フィンランド、ドイツも超高齢社会に突入しております。さらに、日本においては、少子化も進んでおり、より人手不足が今後深刻化していくでしょう。

一人一人の生産性を上げ、より付加価値の高い仕事ができるように、業務効率化やDXの重要性がますます高まっていることは皆様ご承知の通りと思います。2022年11月30日には、Chat GPTが一般公開され、今では多くの生成AIがリリースされていますが、2025年はAIエージェント元年と呼ばれる年となりました。AIエージェントは、従来の人間の指示に基づいて目標を達成する受動的なAIではなく、より自律的に目標を達成するAIであり、これが本格的に普及し始めました。AIエージェントであれば、人間が細かく指示を与えなくても、データを収集・分析し、外部ツールと連携し意思決定を行うことができ、さまざまな業務に取り組ませることができます。さらに、今後は、AIエージェント

同士が連携して、人間のように協調して複雑な課題に取り組むことができる「マルチエージェントネットワーク」へと進化していくとのことで、AIの進化は止まるところを知りません。しかしながら、日本の職場におけるAIの日常的な使用率は51%であり、世界平均の72%を大きく下回っているのが現実です。また、企業の活用方針を策定している企業の割合も、中国やアメリカ、ドイツでは90%以上であることにに対し、日本は50%程度でしか実施されていないことも利用率が上昇しない要因であると言えるでしょう。この普及率の低さは、日本人の国民性なのかもしれませんが、私自身もAIの持つリスクについては、会社で使う以上、無視はできないと思っております。しかしながら、来年にはAIの導入に向けて進んでいるかもしれません。

トランプ政権や物価上昇、2025年問題、日本の政権への不安などがありました。その様な中で開催された大阪万博は、世界に触れる楽しさと前向きさを得ることができる良い万博だったのではないかと感じます。当初は様々な風評があり、私も当初は行かなくても良いと思っておりましたが、行って良かったと今では感じています。もちろん、朝早くから入場の行列に並び、パビリオンも抽選に外れ、帰りは大混雑で大変でしたが、比較的さまざまなパビリオンを見学することができました。特に、iPS心臓や心筋シートが拍動する様を見て、技術の進歩を感じることができ、まだまだ技術者として新しいことにチャレンジしていかなければならないと、身が引き締まる思いで万博会場を後にしました。

日本は高市首相率いる政権にバトンタッチをし、外交から良い滑り出しのように感じます。この先どのようになっていくのか、多くの人が期待を寄せて見ているのではないのでしょうか？私自身、政治にそこまで詳しくはありませんが、支持率が低迷した後のゲームチェンジャーとして、今までも期待を寄せられた政党や首相はありましたが、正直なところどうなっていくのかは、神のみぞ知るとのことだと感じます。当たり前のことではありますが、高市政権の動向も見つつも、我々企業は、現在の課題解決と未来に向けて、着々と取り組んでいく必要があることに変わりはないでしょう。

アサヒ装設は2025年もみなさまから様々なご意見や課題をいただきました。良いお話ばかりではなく、ご迷惑をおかけし、厳しいご意見もいただきました。アサヒ装設は、それらに全社一丸となって真摯に向き合い、そしてチャレンジする姿勢を忘れずに、2026年も皆様の期待を超える価値を提供できるように邁進してまいります。

末筆ではございますが、皆様の2026年のご健勝とご発展を心よりお祈り申し上げます。略儀ながら書中を持ちまして、年末のご挨拶とさせていただきます。

令和7年12月吉日

アサヒ装設株式会社
代表取締役社長 山本 康太

ベトナム訪問記

先日初めてベトナムのハノイとホーチミンを訪問した。毎夜を飛行機で移動する弾丸出張であったが、ベトナムの『食』と『勢い』を感じることでできた良い出張であった。

ベトナムには、ハノイとホーチミンという二大都市がある。ハノイはベトナムの首都で、人口およそ872万人。政治と文化の中心地となっている。ホーチミンは、人口およそ1400万人の経済の中心地である。かつてはベトナム共和国(南ベトナム)の首都としてサイゴンと呼ばれていたが、南北統一をきっかけに、初代国家主席の名前にちなんで、ホーチミン市に改名されたそうである。

ハノイでの滞在は中心地から車で40分ほど離れた郊外。英語はホテルでもタクシーでもレストランでも通じなかったが、こんな時はスマホ翻訳が役に立った。語学勉強も大切だが、スマホの翻訳機能はマスターしておくことをオススメする。最終日にはハノイの中心地も訪れ、イオンモールを散策したところ、英語が話せる方もちらほら。そこでハノイの食を堪能?した。ホーチミンは1日の滞在だったが、ベトナム最大の都市は建物も近代的であり、もちろん英語も通じた。もっとも驚いたのは、近代的な深夜の街中でグラインダーの音を響かせて工事をしている風景であった。そこには、これから発展していくであろうベトナムの勢いを強く感じた。

米麺ばかり!

今回の旅は、滞在所や時間的な制約のためか、食事をしようと見渡せば、目に入る看板はフォー〇〇やブン〇〇。



そう米麺料理ばかり。調べてみるとベトナムの米の消費量は、日本の約3倍に達するそうである。フォーは平麺、ブンは

丸い細麺。初日に食べたのはブンチャーと呼ばれるつけ麺スタイルのブン。ヌクナム(魚醤)をベースにしたつけ汁に、ニンジンや青パパイヤ、そして炭火で焼いた肉団子や豚肉などが入っていた。これに、様々な香草をのせて食べる。他にはフォーやブンを色々なところで食べたが、必ず生のもやしとレタスがついている。それらを麺に乗せて、合わせて食べるとより美味しい。基本は牛ベースのフォーポーと鶏ベースのフォーガーだが、空港で食べた蟹ベースのブンが美味しかった。見かけたら是非食べてほしい。



ブン



ブンチャー

ハノイのイオン

ハノイの郊外にあるイオンへ市場調査のために伺った。海外で食品売り場へ行く際は、冷凍食品を見ることが殆どだが、今回まず目を引いたのは惣菜コーナーだった。まるで日本のようにお弁当が並んでおり、お弁当の種類も唐揚げ弁当に天とじ丼、とんかつ弁当、たこ焼き、焼きそばと日本のお弁当と遜色ないものであった。ベトナム都市部での電子レンジ普及率が64%、地方が34%と日本より低いためか、お弁当を持って帰るのではなく、近くのテーブルで食べている家族が多かった。冷凍食品についても電子レンジ



の普及率が低いことからか、未加熱の衣付け商品や春巻き、餃子が非常に多かった。特に衣付け商品については、通常のパン粉だけではなく、緑のライスフレークやカダイフ(極細の麺状生地)の様なもの、赤い粉など、いろいろな種類の衣が付けられていたのが印象的であった。



ハノイ名物チャーカー

ずっとフォーばかり食べていたが、最終日にやっとハノイ名物チャーカーを食べることができた。どんな料理かという、白身魚のぶつ切りをカレー粉で炒めて香草とブンと一緒にヌクナム(魚醤)につけて食べる料理で、非常に美味しかった。美味しかったのだが、もう一つ強烈な臭いを放つ調味料が置かれていた。色も少し濁った薄紫で不気味である。味は・・・私は一口味見をしてギブアップであった。調べてみるとマムトムと呼ばれる塩漬けにした海老を発酵させたソースで、ベトナム人でも好き嫌いが分かれるそうであるが、ハノイに行った際には、是非挑戦してみてもらいたい。



マムトム



チャーカー



2025年も大変お世話になりました。

ー アサヒ装設社員一同から皆さまへー

本年も格別のご支援を賜り、誠にありがとうございました。
創業70周年という節目を超えて、当社は“次の10年”に向けた新たな歩みを進めており、本年も製品開発・人材育成・業務改革といったあらゆる分野で、社員一丸となって、一つひとつ取り組みを積み重ねてまいりました。そういった中で、今年の10月1日には2026年春に卒業予定の内定者6名を招いて、当社初となる内定式を開催いたしました。若い力が加わることは、これからのアサヒ装設がより高みに登っていく上での大きな原動力です。当日は、役員・社員が見守る中、内定者一人ひとりが力強く抱負を述べ、会場には新しい風と期待の空気が満ちていました。



内定式(2025年10月1日)

「おいしさを、真ん中に。」という企業理念のもと、私たちは“ものづくり”と“おいしさづくり”を通して、人と社会に貢献する企業であり続けたいと考えています。そして、次の時代を担う人材の育成、“ひとづくり”もまた、その大切な一歩と考えます。

来年も、社員一人ひとりが“世界の食を支える”誇りを持って業務に邁進し、お客様に喜ばれる製品・サービスの提供に努めてまいりますので、2026年も変わらぬご支援のほど、よろしくお願い申し上げます。

第73期 経営発表会

日時:2025/10/24

場所:金沢東急ホテル



表彰

●令和7年度 石川県職域創意工夫労者表彰 職域創意工夫功労賞

受賞者 <設計部> 永友 佑樹、村谷 一磨、高森 康尚

発明の名称「PLC テストキット製作による作業効率の改善」

●令和7年度 中部地方発明表彰 知事賞

受賞者 <開発部> 宮岸 裕一、<業務部> 岡崎 正史

発明の名称「加熱調理装置」

展示会 出展

<国内>

2025/02 MOBAC SHOW 2025

2025/06 FOOMA JAPAN 2025

<海外>

2025/05 Thaifex Anuga 2025

2025/06 ProPak Asia 2025

2025/06 SEOUL FOOD 2025

2025/11 Vietnam Industrial
& manufacturing Fair 2025



MOBAC SHOW 2025 出展



FOOMA JAPAN 2025 出展



Thaifex Anuga 2025



ProPak Asia 2025

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1F101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)ヤスダ

東北地区(有)明恒装設

千葉地区(株)京葉フーズマシーン

静岡地区(株)SK システム

〒065-0020 北海道札幌市東区北二十条東18-7-21

〒985-0063 宮城県塩竈市栄町8-9

〒264-0016 千葉県千葉市若葉区大宮町3218-5

〒422-8055 静岡県静岡市駿河区寿町12-30

TEL.011(785)1768

TEL.022(363)2521

TEL.043(262)8466

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.

発行/アサヒ装設株式会社 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1 TEL.076(275)8159 www.hicook.com 2025年年末号

SNSもやっています!

