

[機構について](#) > [情報提供活動](#) > [動画で見る企業事例「企業未来！チャレンジ21」](#) > [2003年放送分](#) > 3月1日放送分 「無い技術は自分たちで作る」～煮ながらまぜる機械でトップシェア～

3月1日放送分 「無い技術は自分たちで作る」～煮ながらまぜる機械でトップシェア～

3月1日 (TX・TVO)

2日 (TVA・TVH・TVQ・RCC)

3日 (BSJ)

台東区の合羽橋道具街に本拠を構える食品加工機械メーカーの(株)カジワラ(資本金9,600万円、従業員203名)は、画期的な食品加工機械を次々と開発。カレー、スープ、ソース、たれ、冷凍食品など、加熱攪拌で出来るあらゆる食品の製造に使用されている。味作りの中枢工程を担うベーシックマシンのトップブランドにまで成長した同社の戦略を探る。

**「無い技術は自分たちで作る」
～煮ながらまぜる機械でトップシェア～**

[視聴覚教材No. TV14-48](#)

[動画配信中\(新規ウィンドウ\)](#)



志垣さんがやってきたのは食品加工機械を製造している(株)カジワラ。こちらが梶原社長。

埼玉県越谷市にある工場。ここで「加熱しながら練る」という食品加工が可能な機械を独自の工夫と知恵で開発・製造している。



これがカジワラの加熱攪拌機。あんこを練ることからお惣菜の煮炊きまで行うことができるという。



機械のテスト室。今、作っているのはどら焼きで使うあんこ。



液晶モニターで進捗状況を確認しながら作業を行うことができる。



ただかき混ぜるのではなく、加熱しながら練っているのがわかる。



あんこが完成！この加熱攪拌機では顧客のニーズに合わせて、小豆をもっと潰す、又は潰さないという調整もできる。

設計室は天井が高く開放感があり、リラックスできる構造になっている。設計会議は社長室を使って開催。すぐ側で見ている社長が鋭い指摘をすることもしばしば。

POINT: 発想を自由にする

POINT: リラックスさせ能率を上げる



社長の発想には設計を担当する社員も驚き。新しいものをどんどん作れという社長は「お客様のニーズ」と「時代の要請」を常に考えていると語る。

POINT: お客様のニーズにどうこたえるか

POINT: 時代の流れをどう読むか



『ワンポイントレッスン』こうやって最低限知っておくべきことや先輩の失敗した事項を

まとめて、社内に知らしめている。



「物作りの匠の技」これは物に書いては伝わらないと案内をしてくれた梶原専務は言う。今は若い社員が先輩に付いてマンツーマンで指導を受けている。

『プロ意識を持て！カジワラ技塾』先輩社員がカリキュラムを組んで、仕事の合間に勉強会を開催。「カジワラの進歩のために日夜勉強している、これこそがカジワラの強みだと思う人？」という志垣さんの質問に全員が手を上げた。



社員の勉強会を見た志垣さんが「社長も勉強してるんですか？」と尋ねると「やってますよ！」と梶原社長は力強く答えた。

[利用規約](#) [法的事項](#) [プライバシーポリシー](#)

Copyright©2007 Organization for Small & Medium Enterprises and Regional Innovation, JAPAN