

“モノづくり企業” タニコーの屋台骨を支える、 いわき開発課

時代と共に変化するニーズをいち早く取り入れた新商品開発、そして、ユーザーの使い勝手や安全の向上を目指した、製品の改良・改善といった、モノづくり企業・タニコーの屋台骨を支える技術管理本部。昨年、いわき（福島県）に新拠点も設立させ、更なる充実を図っています！

■ 時代のニーズであるスピードを求めて—

「現代は、スピード社会と言われていますが、それは、製品開発の分野でも顕著です。時代と共にどんどん変化するお客様のニーズを取り入れ、いち早く製品として提供させていただく。このスピードがなければ、厳しい目を持つお客様に満足していただくことはできません」

技術管理本部・開発管理部の小出

宏之次長は、現代における製品開発スピードの重要性をこう語ります。

昨年、いわきに新設した技術管理本部の新拠点は、そうしたスピード時代に対応するべく、タニコーが培ってきた技術やノウハウを集結した、製品開発の最前線基地という重責を担っています。

今までタニコーは、高い技術力と先進性を持つ、厨房器機のトップカンパニーとして高い評価をいただてきました。そして、そうした評価は、高品質の製品を生み出す工場の品質管理のみならず、商品開発技術の確かさがその源になっていることは言うまでもありません。

営業マン一人ひとりがお客様の声に耳を傾け、どんなことにお困りなのか、そして、次はどんな製品をお望みなのかを感じ取り、その声を製品にキチンと反映させることで、常に時代にフィットした製品を供給してきたわけです。

しかし、今日の外食産業における現場は、調理人の変化（プロの料理

人から、調理未経験者のアルバイトスタッフへ）、そして、それともなう調理器具の変化（誰もが簡単操作できる多機能製品へ）、使用条件の変化（24時間営業店などの台頭）などによって、ここ数年で劇的な変化が生まれています。

「従来、タニコーでは工場ごとの開発担当者が、実質的な新製品開発や改善を行ってきました。それは、開発から生産までを同じ工場で一貫して行うことで、より高品質な製品を製造できると考えたからです。しかし、ここ数年は、厨房環境が劇的に変化し、製品もより複雑な仕組みのものが増えてきたこともあり、工場ごとの対応では、そのスピードに限界がみえてきていました。そこで、昨年、工場は高品質の製品を生産するという本来の目的に注力し、製品の開発や改善、試験といった部分は、その機能をいわき開発課に集中させ、スピードを持って徹底的に行っていくという方針に転換したのです」（小出次長）



技術管理本部・開発管理部（本社）/小出宏之 次長



元工場だった広いスペースを有する、いわき開発課



CAD図面を描き、新製品開発を行う設計チーム

■ 製品開発の最前線基地・いわき

技術管理本部の新拠点いわき開発課を訪れてみると、もともと工場として利用していた広いスペースに、商品開発に必要な機器、耐久・品質試験に必要な器具など充実の設備が揃えられ、製品開発の最前線基地といった迫力を感じさせます。

「この強みは、CADを使った設計から、製品の開発、試験、量産試作品まで、すべてをこのスタッフと設備でできることです。また、本社の技術管理本部を通じて、日本全国の営業や工場から伝えられた、製品開発のヒントや改善の要望に、すぐに反応することができるスピードも、以前の工場主導の体制では実現できなかったことでしょう」

こう言って胸を張るのは、いわき開発課の後藤泰彦係長。

いわきで製品開発に携わるスタッフは、現在18名。それぞれが得意分野を持つ、スペシャリスト集団です。更に、新しいコンセプト

を持った新製品の開発などには、ここのスタッフのみならず、全国の工場の製品開発の適任者がここ、いわきに集まり、プロジェクトチームとしてその開発にあたることもあるのだとか。まさに、ここは、モノづくり企業タニコーの屋台骨を支える現場なのです。

「今の製品は、使い方自体はどんどん簡単になっていますが、それに反比例して、仕組みに関しては、コンピュータの導入など、より複雑化してきています。したがって私たちは、製品の開発・改善

の際に、より慎重な試験、そして、安全性の確保を最も重要な課題として取り組んでいます」

後藤係長の案内で、耐久試験の現場を拝見させていただくと、新製品の数千時間に及ぶ連続稼働試験の真っ最中。製品の安全性が問題視される事故が、あらゆる分野で起きている中、いわき開発課には、お客様のニーズにすばやく対応するスピードを追求しつつも、安全という、タニコーが創業時から貫いてきたポリシーが、脈々と生きづいているのでした。



緑豊かで広大な敷地を持つ、いわき開発課

【いわき開発課】

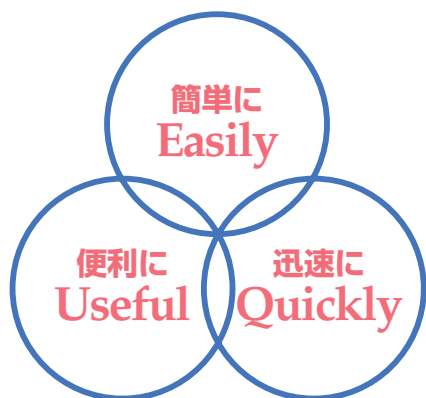
福島県いわき好間工業団地5-1
従業員：18名



タニコーリース&クレジットのご案内

経営が変わる。設備を持つ時代から使う時代へ。

わずかな経費で最新鋭設備機器の導入が可能になります。



タニコーリース&クレジットの特徴

お申込は、簡単。FAXで

お申込はタニコーリース審査申込書にご記入の上、タニコー各営業所にFAXにてお申込みください。

第三者の連帯保証は不要

法人でのご契約の場合は代表者の連帯保証が必要です。個人事業主でのご契約の場合は配偶者か後継者の連帯保証が必要です。

リース審査は、2営業日以内

1,000万円迄のご商談は2営業日以内で審査いたします。審査結果とリース料率等契約条件は、担当者よりお知らせいたします。

物件の内容によっては第三者の連帯保証人が必要になります。

厨房機器を対象とするタニコーリースの対象金額は1,000万円迄です。1,000万円を超えるご商談は一般リースとして取扱いしております。お気軽にご相談下さい。

タニコーリース登録販売店の募集受付をしております。詳細は全国のタニコー各営業所へお問合せください。

資金に
余裕が
できます

金融機関の借入枠に手をつけず、100%の借入効果があります。

経費として
処理が
可能です

リース料は全額経費として処理ができます。また、月々一定金額のためコストも容易に把握できます。

合理化により
事務負担を
軽減できます

導入される設備の資産計上、償却事務、固定資産税の申告・納付、損害保険の付保手続き等のわずらわしい事務負担を軽減できます。

動産
総合保険付
で安心です

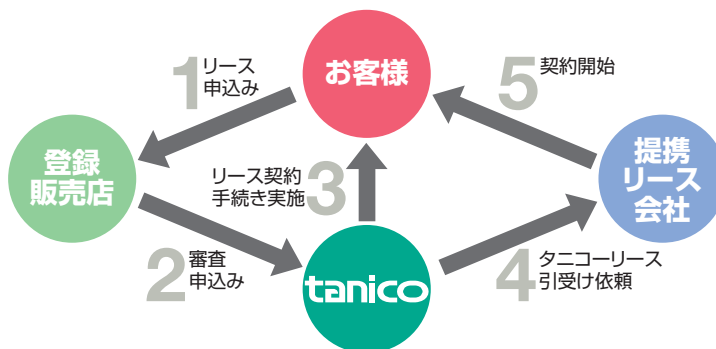
動産総合保険を付保していますので、火災、風水害、盗難等にも安心です。

タニコー保守保証付リース

タニコーではご希望により保守保証付リースをお取り扱いいたします。

※保守契約のみのお取り扱いもいたします。〔114Pを参照〕

タニコーリース&クレジット



リース期間終了時には、年間リース料の1/10の金額で、1年間の再リース契約も可能です。