



タニコーの企業力紹介・営業企画部フードシステム課

# 製品開発からPR（調理実演）、ユーザーフォローまで ユーザー目線でタニコー製品を バックアップする調理人集団

佐藤七和さん（写真左）「管理栄養士の経験を活かして、新しいメニューの開発にもがんばります！」  
石川純子さん（写真中央）「大きなショーでも調理実演ができるように、調理の腕に磨きをかけます」

毎回、多くのフードビジネス関係者が集うHCJ（厨房設備機器展）。ショーの華といえば、華麗なパフォーマンスで観客を魅了する調理実演です。

タニコー営業企画部フードシステム課は、全国で行われるフードビジネスショーや展示会などで調理実演を行う、製品PRのスペシャリスト。さらに、製品の開発・改良、調理試験などもこなす調理人集団でもあります。

タニコー製品のPR、そして、高品質をユーザー目線で支える、営業企画部フードシステム課・大津チーフにお話を伺いました。



## お客さまの目の前で、 タニコー製品をより魅力的に輝かせるのが使命

—— 営業企画部フードシステム課の業務についてお聞かせください。

メインとなるのは、タニコー製品のPRです。例えば、厨房設備機器展など、フードビジネスショーや全国で行われている展示会などで調理実演を行っています。どんなにいい製品を作っても、それをきちんとお客さまに伝えることができなくてはご購入いただけません。

もちろん、製品の特徴や能力といったものは、カタログがあったり、営業マンからお客さまに伝えることができるわけですが、私たちはさらに、お客さまの目の前で実際に製品を使って料理をすることで、より製品に興味を持っていただいたり、使い勝手など、カタログには載せきれない情報もお客さまに提供しています。

つまり、お客さまから見て、タニコー製品がより魅力的に、より輝きを増すようにすることがフードシステム課の大きな使命というわけです。

## 一人の調理人として、 お客さまに向き合う調理実演

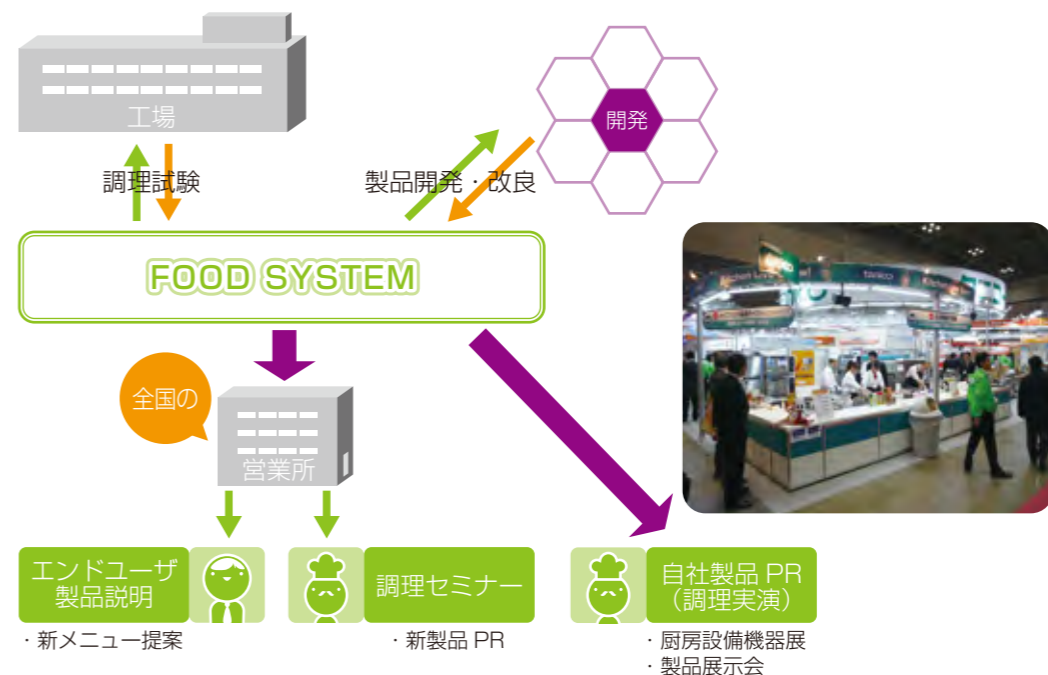
—— 実際に調理実演を行う際に、心がけていることはどんなことでしょうか？

調理実演の際に私たちが一番大切にしているのは、一人の調理人としてお客さまに向き合うということです。大きなショーから、全国各地で行われる製品展示会や全国のタニコー営業所で開催している調理セミナーなど、さまざまなイベントがありますが、どんな時でも、製品を売り込むためのデモンストレーターになってしまうように気を付けています。

私たちのお客さまは、調理人の方や飲食店を営んでいる方など、フードビジネスのプロの方ですので、その製品を自分なら、自店でならどう使うかという目線で見ておられます。ですから、実演をする私たちも独りよがりの調理パフォーマンスでは、お客さまとの距離を縮めることはできないのです。

例えば、お客さまと会話をしながら実演を進めることができる調理セミナーなどでは、その会話の中で、お客さまがどんな料理を

## フードシステム課のパフォーマンス図



作りたいのか、どんな機能を求めているのかといったこともリサーチします。そして、お客さまと一緒に料理を作ったり、製品の機能を生かしたメニュー提案をするなど、常にお客さまの目線であることを心がけています。

## 「宝の持ち腐れ」を防ぐユーザーフォロー

—— 調理セミナーなどでは、新規のお客さまだけでなく、すでに製品を買っていただいているユーザーの方の参加もありませんか？

私たちがのお客さまは、新規の方だけではなく、すでにタニコー製品を購入していただいているユーザーの皆さんへのフォローも大切な仕事なのです。例えば、多機能なスチコン（スチームコンベクションオーブン）などは、その機能を十分に生かされていないユーザーもいらっしゃいます。いわゆる「宝の持ち腐れ」(笑)。また、「新しいメニューを考えたいけれども、その調理にどうやってスチコンを使ったらよいか」など、使用方法に不安のある方などには、それぞれの要望をお聞きした上で、適切なアドバイスをさせていただきます。

やはり、せっかくタニコー製品を気に入ってご購入いただいたのですから、フルに活用していただきたい。実際に、セミナーに参加されたユーザー



の方から、「いろいろな使い方を教えてもらって、調理時間をグッと短縮できるようになったよ」といった嬉しい声をたくさん頂戴しています。

## 開発部門、工場と連携し、 ユーザーの声を製品づくりに活かす

—— セミナーなどに参加されたユーザーの方から、製品に対する要望・意見を聞くことはありますか？

実は、製品のPRやユーザーの皆さんのフォローとともに、私たちに一つ重要な仕事があります。それが、ユーザーの声を製品の改良や新製品開発に活かすことです。

フードシステム課は、営業企画部に所属していますが、開発部門や工場とも常に連携をとって活動をしています。その理由は、製品に対してユーザーの皆さんから頂戴したご意見をきちんとフィードバックするためです。製品は開発部門が設計・開発し、工場で作製されますが、より使いやすい製品、魅力ある製品を作るためには、ユーザーの皆さんのご意見が必要。幸い私たちは、調理実演などを通じて、ユーザーの皆さんからお話を聞く機会があるので、製品の使いやすさなど、細かな点まで開発部門や工場と意見を出し合いながら製品づくりにも参加しています。

—— 今後、フードシステム課が目指すところをお聞かせください。

先程もお話しましたが、私たちの使命は、タニコー製品の魅力を一人でも多くの皆さんに伝えることです。そのためには、全国の営業所と連携して、これからも調理セミナーなどのイベントを積極的に開催したいと思います。ただし、調理実演ができる人員は限られています。なので、当面は少数精鋭でがんばっていかねばなりません。いずれは、増員も視野に入れて、フードシステム課のパワーアップを図っていきたく考えています。タニコー製品に興味のあるお客さま、ユーザーの皆さん、調理実演を見てみたいという方がいらっしゃいましたら、お気軽にお近くのタニコー営業所までご連絡いただければと思います。

DATA  
タニコー株式会社  
営業企画部 フードシステム課  
神奈川県川崎市高津区野川3666  
044(799)7781

# HACCP対応サポートシステムにより、より衛生的なフロアシステムをご提案します。

- ステンレスSUS304板で形成されているので、抗菌性・抗カビ性・耐摩耗性・耐熱性・耐薬品性に優れています。
- 食品の残菜・汚物が付着しにくく、清掃しやすいR付構造を採用しました。
- 食品工場・薬品工場・学校給食・病院などの各種厨房、排水処理施設等に適しています。
- 金物メーカーと比較しての価格競争力、仕上げ、施行しやすさの強みがあります。



## 材料は全てSUS304



コーナー部分の幅木は、R形状の曲げ加工のため、ゴミ溜まりが無く、洗浄が大変容易です

### POLKA PLATE (ボルカプレート床材)

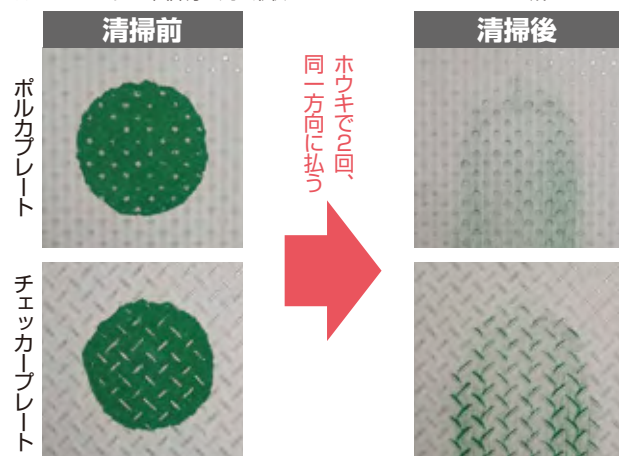


- 現状のコンクリート床+塗り床仕上げの問題点に着目して開発。
- チェッカープレートよりも優位性のあるボルカプレートを敷設・全溶接して床材として商品化。
- 素材の特性である滑り止め効果、排水・水はけ性に優れた特性を活かして耐食性・耐熱性・耐久性・抗菌性・耐衝撃に富んだ床材としました。

施工例

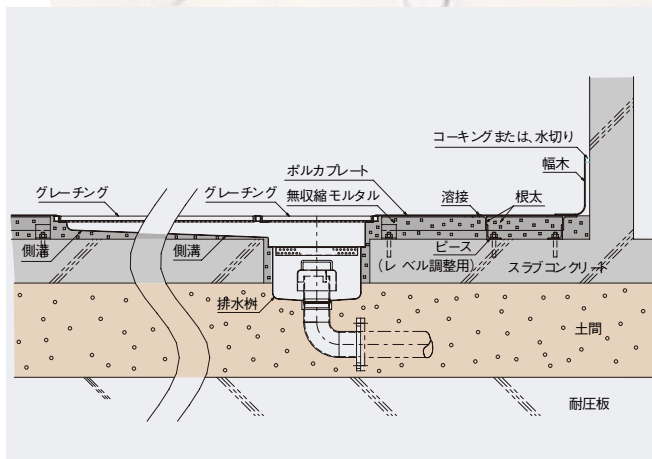
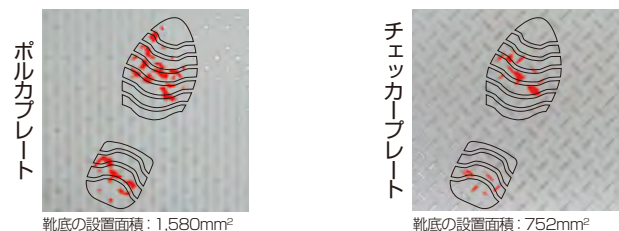
### ボルカプレート、チェッカープレート比較

ボルカプレートは、凸部分が丸い形状をしているため、ほとんどゴミが残りません。



### 靴底の設置面積が約2倍

ボルカプレートは足にかかる負担を大幅に軽減し、足裏の痛みもありません。



※規格・寸法につきましてはご要望に応じて製作致します。  
※フタはグレーチング、平板等各種取り揃えております。