

謹賀新年 ごあいさつ

代表取締役社長 鳴田 友和



謹んで新年のお慶びを申し上げます。

旧年中は一方ならぬご厚情を賜り厚くお礼申し上げます。

昨年5月は新型コロナウイルス感染症が5類へ移行され、ここまで数年続いた規制が大きく緩和されました。

これを機に今まで我慢してきた思いを取り戻すかのように人の流れが活発に動き始め、経済がやっと回り出したと感ぜられるようになりました。

皆様も外出されたり、食事に行かれたり、外での行動が増えた方が多いのではないのでしょうか。やはり社会に活気が戻ることは私たちを含め元気を与えてくれます。皆様の活動も今まで以上に良い方向へ進んでいくことを期待しています。

市場におきましては継続した形で需要はあるものの、原材料等の高騰による調達コストが増加し、当初の計画通りに進んでいかないのが現状です。部分的に対応することは難しく、社会全体で底上げすることが求められています。

私たちが社内外においてこれらに対処すべく動いておりますが様々な変化に柔軟に対応できる強い力が求められていると感じます。

製品面では、CO₂トンネルフリーザーシステム(NOBRAC)の実績が伸びています。トンネルフリーザーに合わせた制御で稼働トラブルも少なく、空冷タイプに追従して水冷タイプの実績も順調です。今後も更に注力し自信を持って提案させていただきますのでよろしくお願いいたします。新型スパイラルフリーザーについては、開発がようやく形になりリリースとなります。冷却・凍結性能は当然ですが“洗浄性”を追求した素晴らしいものとなりましたのでこちらもNOBRAC同様よろしくお願いいたします。これからも新しい技術をどんどん生み出しご提案させていただきます。

今年は辰年です。辰は「変革」や「激動」を示すそうです。時代が動く年となるかもしれません。

確実に努力を続けていけば、その努力が実って夢が叶いやすい年と言い換えることもできます。

私たちが思いを形に変えるべく取り組んで参ります。

私たちタカハシ、そしてガリレイグループは皆様と共に成長すべくこれからも進んで参ります。

期待に応えられる企業となれるよう一層努力いたします。

まだまだ寒い日は続きます。体調管理には十分お気をつけください。

そして皆様にとって素晴らしい一年となりますことをお祈り申し上げます。

▶ 数字でわかるタカハシ 第1回3会社編

■ 設立年
64年

1960年創業者の高橋健が大阪市に会社を設立したのが、タカハシガリレイ（当時：高橋工業）の始まりです。

■ ここ10年間の従業員数
300%

現在の従業員は、178名（2023年4月現在）です。10年前は60名で10年間で約3倍の人数になっています。

人材育成にも積極的に励み、創立以来成長を続けています。人数が多くなりましたが、昔と変わらず部署や年齢を問わずコミュニケーションが非常に多く、和気あいあいとした雰囲気のある会社風土となっています。

高橋工業からご存知の方も、最近になってご存知になった方もいらっしゃると思いますが、今回はタカハシガリレイを、数字の目線から紐解いてお届けします。初回は、会社のことについてお伝え致します。

■ 男女比



20%



80%

トンネルフリーザーという大きな機械を納めていますが、女性営業やエンジニアも増えて来ています。

■ 連続式凍結装置の開発



日本で1番はじめて、連続式急速凍結装置を開発。当時、お客様の労働環境の改善ために開発されたトンネルフリーザー。何時の時代も、現場の方の気持ちに寄り添った製品開発を行っています。

■ 山田常務の健康度合

38年

タカハシの元常務こと、山田裕司は、昭和61年から風邪をひいたことがない超健康体！！社員は、日々元気をもらいながら業務に取り組んでいます！！



導入事例

PICKUP!

お客様にご導入いただきましたトンネルフリーザー®により、業務効率化やコスト削減など、さまざまな課題解決に貢献出来た事例をご紹介します。

CASE 01

カネハツ食品株式会社 様 愛知県 名古屋市 冷却・凍結両用フリーザーで年中無駄なく生産計画へ

お悩み

カネハツ食品様は80年以上の歴史を持たれた老舗の惣菜メーカー様です。この度、既存機器の老朽化による冷却効率の低下をきっかけに更新の計画をされました。

既存機は栗きんとんの冷却専用で、おせちの生産時期以外には使用していないということもあり、できれば凍結の機能も備えて何か新しい商品も生産していきたい、また、専用機であったため設置スペースが限定されておりできるだけコンパクトにしたいとのご要望でした。

検証

まずは、実際の商品での冷却テストを当社M I L A B (テストラボ)で実施しました。お客様の実際の商品を様々な条件で冷却しその品質を検証。アツアツの栗きんとんも目標とする冷却時間をクリアし、機種を決定しました。

またスペースが限られているため、今回は超小型トンネルフリーザーCUBIQをご提案しました。当機は繊細な和菓子、洋菓子の冷却に非常に適しており、多くご採用いただいているその実績と、確かなテスト結果をご納得いただき採用となりました。

解決

納入後は冷却能力も向上し栗きんとん生産へ問題なく稼働しているとお声をいただいています。今後はこのCUBIQをフル活用した新商品の生産を見据え、無駄のない設備の利用にチャレンジされています。これからもカネハツ食品さまの『新しい“おいしさ”へのチャレンジ』のお力になれば幸いです。



営業担当

このCUBIQに更新し以前からの課題であった洗浄性もグンとよくなり、衛生検査の結果にも大きく反映されているとのこと。カネハツ食品さまがこだわっている「確かな品質と安全」に貢献することができました。



- 1 納入したQSJ-90FL-6L
- 2 栗きんとん冷却の様子
- 3 しっかりとした食感が特徴の安納芋栗きんとん

DATA	
■カネハツ食品株式会社 様	
■愛知県 名古屋市	
■対応食品 栗きんとん	
■フリーザー CUBIQ	
■冷却・凍結両用可	

CASE 02

海外事例!

Noodle-Lovers Inc. 様 大韓民国

海外でも活躍中! 高品質の MADE IN TAKAHASHI フリーザー

Noodle-Lovers Inc. 様は2023年で設立30周年を迎えられた韓国を代表する大手ヌードルメーカーです。現在は麺類および調味料の開発・製造・販売を主に行っています。

2007年に初めて弊社トンネルフリーザーを導入いただき、短時間で高品質に凍結できる点や高い洗浄性を気に入っていただきリピート採用いただいております。

韓国製フリーザーも使用されておりましたが、製品ロッドでの品質が同じにならず、ガリレイグループの品質が高く評価され今では計8台のトンネルフリーザーが稼働中です。来年度には更なる生産能力UPと新たな商品の生産に向けた新設ラインへの導入も決まっております。タカハシガリレイのトンネルフリーザーの品質の高さが非常に現れた実績となります。



- 4 鎮川郡にある広大な工場
- 5 冷凍麺凍結1号、2号、3号、4号ライン
- 6 冷凍麺凍結5号、6号ライン
- 7 天ぷら凍結ライン

DATA	
■Noodle-Lovers Inc. 様	
■韓国	
■対応食品 冷凍麺・天ぷら	
■フリーザー OSJ ほか	
■来年度も納入決定!	

今後出展予定の展示会情報です。お時間があれば是非ご来場ください！

FOODEX JAPAN 2024 に出展します！

第49回 **国際食品・飲料展**

The 49th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2024

テーマ

冷凍のミライは **GALILEI** にまかせろ！

会期

2024.3.5 (火) ~ 3.8 (金)
10:00 ~ 17:00 (最終日は 16:30)

場所

東京ビックサイト りんかい線
「国際展示場駅前」

ブース

東6ホール E6-Q06

久しぶりにタカハシガリレイが単独出展します！ブースではタカハシの【過去→現在→未来】に沿ってご案内いたします。また、当日はトンネルフリーザーの根幹を担う **TFS 部員** (裏面参照！) がブースに立ち日々の取り組みや食と冷凍に関するご相談をお受けいたします。

見どころ①

その場で解決！
冷凍相談室

有資格者の冷却・凍結のプロフェッショナルが皆様の「冷やすこと」に関する疑問にその場でお答えいたします

見どころ②

食×冷凍の研究発表

テストラボ MILAB でのさまざまな研究をご紹介します。冷凍の知られざる発見があるかも？！

見どころ③

小型IQF装置の
初お披露目！

既存の冷凍庫に搭載して必要な時に必要な分だけ IQF 凍結が可能になる？！タカハシの最新技術の紹介。

▼食品メーカー様を主人公に続編作成中！▼

マンガで紹介した企業物語の続編も公開します！
例年の FOOMA とは異なる新たな付加価値をお伝えできるように準備中です！ご来場お待ちしております。

ご来場いただくには事前登録が必要です。
公式 HP よりご登録の上お越しください。



スーパーマーケット・トレードショーに出展します！

SMTS 2024
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー

会期

2024.2.14 (水) ~ 2.16 (金) 10:00 ~ 17:00 (最終日は 16:00)

場所

幕張メッセ

ブース

HALL6 - 404 フクシマガリレイブース

テーマ

GOOD EARTH 環境のために、今できること



タカハシガリレイからは LSHOCK を出展いたします。
会場では利用用途に応じたブラストチラー (エアブラスト方式) と LSHOCK (アルコール式) の凍結の使い分けを実演で紹介！

入場に関しましては公式 HP での事前登録または招待状が必要です。招待状につきましては弊社担当者にお気軽にお申し付けください。

宇宙空間をイメージしたブースで
お待ちしております！



もっと安全に、もっと美味しい冷却・凍結のミライを TFS(トータルフードソリューション)と一緒に創りませんか？

タカハシガリレイでは、現在、食品の冷却・凍結テストをTFS(トータルフードソリューション)メンバーが実施しております。食品テストを実施する中で、皆様の食材に適した機器の選定を行っております。タカハシガリレイにとって影の立役者であるTFSですが、皆様により馴染みがないかと思っておりますのでこの機会にご紹介させていただきたいと思っております。

01 TFSとは・・・

トータルフードソリューションの略で、現在は、営業本部に所属している食品テストや開発を一手に担った組織です。様々な冷却・凍結テストや食材研究を行えるガリレイグループのテストラボ「MILAB」で主に活動しています。お客様の現場にも同行し、安全で美味しい食品を届けるために、日々活動しています。

02 ※ “適材適冷”をご提案

原料から加工品まで、年間300件以上の食品冷却・凍結テストを行い培ったデータと、食品や冷凍理論に詳しい食品冷凍技士の有資格者によって、容器・食品の並べ方に至るまで、「冷やす」「凍らす」の側面から商品にあった最適なご提案いたします。

※その食材・食品の特性や成分を活かして、最適と考えられる冷やし方で新たな価値を生み出すこと

03 価値創造をテーマに

「冷やす」の分野にも留まらず、食品自体の研究もおこなっており、加熱・保存・解凍など、各工程での食材ごとの前後処理の疑問を解決をテーマに日々研究も行ってまいります。食材ごとに「冷やす」という工程以外でもより適した方法を模索し品質の向上を目標にしています。



TFSのメンバーとテスト、研究の様子

04 冷却・凍結技術をPR

テスト以外にも、展示会では、機械を用いた、冷却・凍結技術のPRや、2024年の3月に開催される『FOODEX JAPAN2024』では、TFSを主役とした出展を予定しております。

タカハシガリレイの機械ハード面の良さだけでなく、“適材適冷”からの提案でソフト面でもお客様の課題を解決するため、日々奮闘しております。お困りごとがあれば、ぜひともTFS課へご相談ください!!

GALILEI

タカハシガリレイ株式会社 URL : <https://www.galilei-tm.co.jp/>

大阪本社 〒555-0011 大阪府大阪市西淀川区竹島2丁目6番18号 TEL:(06)6471-0851 FAX:(06)6471-8646

本社工場 御幣島工場 北海道営業所 仙台営業所 東京支店 中部営業所 四国営業所 九州支店