

MESSAGE

ニチモウ株式会社
執行役員 機械・資材事業本部長
福井 豊 様より



最高顧問の山田 裕司さんが引退されること、ついにその日が来たかと感慨深く、これまでのさまざまなお言葉を思い返すとともに、長きに渡つてのお付き合いに厚く感謝を申し上げます。

弊社ニチモウ(株)がタカハシガリレイ殿(当時は高橋工業)の代理店として販売に取組み始めたのは、1994年に開発された「蒸気殺菌可能なタンク式トンネルフリーザーコンパクト」がきっかけです。今までのフリーザーは冷凍用途でしたが、衛生的なフリーザーで冷却することで冷蔵品を日持ちさせるという画期的な技術は、スリミ販売の事業がある弊社のお客様、練製品製造業に最適!逆にタカハシガリレイ殿にとっては従来の顧客とは違う業種への販売となるため、弊社に白羽の矢を立てて頂きました。以来、深いお付き合いを頂きありがとうございます。

最初に山田最高顧問にお会いしたのは、小職がまだ若手営業マンだったころ、画期的な技術を認めて頂き成約となった大手水産会社の出荷前立会でした。無事に工場検査も終わり、会食もさせて頂きましたが、なんせ飲むこと、飲むこと。すっかり山田ワールドに捕まつた日でした。以来、さまざまな場面でご一緒させて頂きました。

ガハハッと笑顔を持ってメンバー全員に気配りを忘れない優しさは、その適當そうな雰囲気と相まって勘違いしてしまうのですが、仕事においては、常に真摯であり、臨機応変に決断力を持って、積極的に全力で取り組むお姿を、幾度も拝見したことを忘れる事はできません。かけがえのない宝物になりました。
公私に渡るこれまでのご指導に感謝し、今後のご健康を心よりお祈り申し上げます。長い間お疲れ様でした。

ニチモウ株式会社 福井豊

ショウケンガリレイ株式会社
代表取締役社長 井上 修一 より



1996年 結婚式の席

山田(最強)最高顧問! 高橋工業時代から50年以上の長きにわたりお疲れさまでした。

私が入社した当時39歳で技術部課長だったと思います。カバン持ちで日本各地に出張同行しました。あるお客様に仕様能力を発揮しない機械を持って帰れと怒られた時、最終的には仕様通り手直しして納めたのは流石でした。技術は当然ですが、電気も詳しく、営業まで。私自身、常に目指すべき姿として思っていました。

翌年、私の結婚式では40歳で仲人をしていただき、新郎の私より緊張されていたことを懐かしく思い出します。
社内体制が大きく変わった際には、大橋元専務より「井上が潰れる。営業で面倒見たれ。」と転属下さり、またご一緒できることになり、営業のお客様に寄り添う基礎を一から教えていただき、今も実践しております。

山田さんがいなければ今の私も存在していません。本当に感謝の言葉しかありません。ありがとうございました!

ショウケンガリレイ株式会社 井上修一

GALILEI

タカハシガリレイ株式会社

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 新潟営業所 東京支店 中部営業所 四国営業所 九州支店

タカハシニュース TAKAHASHI NEWS NO.77

TUNNEL FREEZER

2025年12月吉日発行

退任のお知らせ

平素は格別なるご高配を賜り厚く御礼申し上げます。さてこの度12月31日をもちまして弊社最高顧問山田裕司が退任いたすこととなりました。在任中賜りました御厚誼に深く感謝申し上げますとともに今後とも変わらぬ御支援を賜りますようお願い申し上げます。

退任のご挨拶

山田 裕司



会社人生51年9か月。永いような短いような、振り返ればアッ!という間のように思います。入社当時は外に出て話をするのが苦手だったので技術系の仕事をずっとやっていくと自覚がありましたが徐々に外へ出て多くの方に出会い、また助けていただいたこと今でも鮮明に思い出すことができます。

今だから言えますが退職願を事有る毎に何枚も書いた記憶があります。壁に当たり、崖下に突き落とされたり、気が付けば海外でのプロジェクトリーダーに任命されたりと当時の高橋工業は理不尽なことも多くありましたが、会社の先輩・同僚また、お客様や協力会社様に支えられて今があると思います。有難いことです。

入社から結婚までは全国を走り廻りフリーザーを製作・納入していく日々でした。結婚後も変わらず自宅には数か月間帰ることもなく、久しぶりに帰宅して子供を抱いて泣かれ、さみしい思いをしたことも思い出します。妻に当時のことを聞くと「うちは母子家庭でお父さんはいないもの」と考え子育てをし、成人させてくれました。感謝です。また、自身も丈夫な身体で産まれこの性格に育ててくれた親にも感謝です。

2000年に待望の一軒家を購入し年末に引っ越しをしました。新年に出勤すると当時の常務からひと言「九州支店、熊本に行ってくれ」。新年早々に着任しろと言うのです。当時の九州支店は女性事務員が一人だけであとは業者の方が出入りするだけ。仕事があるときは本社から技術員が派出して設置・引き渡しが済むと引き上げる。その後は九州支店で面倒をみるという仕事でした。しかし1年も経たないうちに「君は本社でトンネルフリーザーを色々と経験しているのだから売り込み営業をしろ!」と。そして「支店の経費は自分で稼いで賄いなさい!」と。それからは毎晩上司から電話が鳴り、子機(当時は携帯電話はなく)の電池が切れるまで厳しいご指導を賜りました。胃を痛める日々が続きましたが大阪へ戻ることになり安堵しました。

TBY、TMN、マッハ、テンパリング、TMA、SJ、コンパクト、OKF、ウイング、TMS、チラー等。高橋工業では多種多様の装置の開発・製作に携わり誰もが経験できない日々を過ごしていました。“昭和時代”的上司が口ぐせのように言っていた言葉を思い出します。『機械ではなく装置を造ろう!』掛け声のように繰り返し言っており、それが自身の原動力でもありました。

小生は2025年6月で古希を迎えたカハシでは装置メーカーの創成期から過ごし51年と9か月お世話になりました。2025年12月いっぱいまでタカハシガリレイを離れます。100期までを見届けることは難しいですが影ながら特別な目で成長を見届けさせていただきます。

最後にこの先どこかでこの顔をお見掛けされたら気軽にお声がけください。【広く浅く時々深く】ありがとうございました。

山田 裕司



昭和から平成そして令和へ 65年の振り返りの歴史

タカハシガリレイは1960年に創立し2025年で66年を迎えます。今一度、時代の変遷とお客様と共に歩んできた年月を振り返り皆様と共有できれば幸いです。

トンネルフリーザー開発秘話



昭和30年代日本が高度経済成長期を迎えるころ「冷凍」と言えば需要は水産関係がほとんどで作業員の環境は厳しく-40°Cの部屋で作業を行っていました。当時、冷凍関連の業務に従事していた創業者の高橋健はこの温度差が人体に与える悪影響を改善できないかと試行錯誤と研究を重ねた結果、昭和36年に日本で初めて常温域での冷凍作業を可能にする「トンネルフリーザー第一号機」を開発いたしました。この画期的な開発により作業の安全性はもとより、生産性においても冷凍業務は飛躍的な発展を遂げることとなりました。まさにトンネルをくぐった先に新しい食文化が開花していました。

日本国内 の食にまつわる動き



東京オリンピック開催
選手村にて冷凍食品の活用が注目されます。

家庭用電子レンジが発売
国産初の一般向け電子レンジが発売されました。価格は8万円で当時の大学初任給が1万8千円だったため高嶺の花の存在でした。

大阪万博(日本万国博覧会)開催
冷凍食品が力を發揮しファミリーレストランなど外食産業への展開の契機に。

冷蔵庫の普及率が96%に
冷蔵庫の普及によって買い物の頻度にも影響。食スタイルの変化や日々の食料品における消費行動にも大きな変化を与えました。

日本の冷凍食品生産量が50万トンとなる
ホテルやレストランを中心に業務用にて冷凍食品の需要が急成長しました。一般家庭においてはまだ生鮮食品中心の食事です。

一般家庭への肉料理の浸透
70年～80年代は、おかげのメインとして日常的に肉料理が食べられるようになりました。朝食にパンが重宝されるようになり、町にパン屋が増加。ケーキやアイスなどの洋菓子も広まり洋食が食生活に浸透していきました。

主婦の就労率50%超え
生活スタイルの変容により、利便性を求める惣菜などの調理食品や外食の機会が増えました。

コンビニが全国で急増
バブル景気や利便性を求めるライフスタイルの変化を背景に全国的に広がりました。



タカハシガリレイ(旧高橋工業)の動き

1960 高橋工業(株)創立
創業者高橋健が大阪市にて。



1961 トンネルフリーザーの誕生
水産業界の作業環境改善を目的として第一号連続式TWN型トンネルフリーザー[®]を開発しました。



1962 TWN型によるアイスクリーム硬化システム開発
アイスクリーム業界へ進出。



1971 TBY型(バッチ式フリーザー)
TMN型(トンネルフリーザー)の開発
冷凍食品業界へ進出。



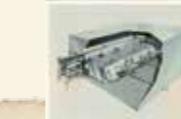
1975 パン生地の冷凍が急増
水練り業界にトンネルフリーザーが進出



1979 ハム・ソーセージ業界へ
急冷テンパリング装置を開発



1982 TU型(バラ凍結専用フリーザー)を開発
冷凍野菜など粒状のものをバラ凍結するため開発。当時の冷凍野菜の市場は中国と北海道でした。



1989 TVN型を開発
機高が大幅に低くなり工場内の閉塞感削減。視認性が良くなり洗浄性が向上しました。
高橋充宏代表取締役に就任



日本国内 の食にまつわる動き

1990 バブル崩壊
安くてうまい時代にバブルがはじけ不況となった日本国内は牛丼チェーンや回転寿司など今いうコスパのいい外食がブームとなります。

1992 阪神淡路大震災が発生
従来の乾パンやクッキーではなく「温かく栄養のある美味しい非常食」というニーズと課題が浮き彫りになりました。その後の防災食の発展の契機となります。

1994 インターネット・携帯などデジタル化
O-157食中毒事件が社会問題に
学校給食や老人ホームで大規模な食中毒事件が発生。その後の食品衛生における管理体制に大きな影響を与えました。

1996 500mlペットボトルが自販機に
自販機で購入し持ち歩くという消費者行動の大きな変化を生みます。その後2000年には温め可能なペットボトルも登場。

1999 「フードロス」という言葉が広がる
コンビニ各社での廃棄前商品の値下げシールの導入がじます。社会全体に「食品廃棄削減」の風潮が広がり始めます。

2002 環境問題・エコ省エネ
ふるさと納税の普及
ポータルサイトや各自治体の返礼品のPRによって徐々に浸透していきます。地産地消だった食品も全国へ広がり、同時に冷凍技術の需要も高まりました。

2008 2010 2016
2010 2019
2020 2022
2024
2025
コロナパンデミック
ノンアルコール飲料が急増
飲み会文化の変容やより幅広い客層へのアプローチを目的にノンアルコールや低アルコールの飲料のラインナップが非常に増えました。

2000
2008
2016
2019
2020
2022
2024
2025
コロナ禍で食文化が激変
コロナウイルス大流行により外食産業が大打撃を受ける一方、テイクアウトやデリバリーなどの業態が脚光を浴びます。また買い物に行く頻度を減らすためや自炊のハードルを下げるためにも冷凍食品の需要が急増しました。

2010
2019
2020
2022
2024
2025
ノンアルコール飲料が急増
飲み会文化の変容やより幅広い客層へのアプローチを目的にノンアルコールや低アルコールの飲料のラインナップが非常に増えました。

2016
2019
2020
2022
2024
2025
大阪関西万博の開催
世界中から日本食・食品技術について注目が集まります。特にサステナブルの要素を取り入れた未来の食品が脚光を浴び、ガリレイグループも「EARTH MART」にて参画いたしました。

2019
2020
2022
2024
2025
NOBRACの開発
脱炭素社会の実現をリードする新ブランド【NOBRAC】(ノブラック)を展開し、ノンフロンのCO2冷媒ユニットをフクシマガリレイと開発。

2024
2025
SPIN SHOCK[®](スピラルフリーザー)の開発
スピラルフリーザー「SPIN SHOCK」を開発。ユーザーのオーダーに細部まで対応できる他社にはないカスタマイズ性の高いモデルとしてリニューアル。

タカハシガリレイ(旧高橋工業)の動き

クリーントンネルの開発
清潔度クラス1000の衛生環境をもったクリーントンネルを開発し対象商品の賞味期限を2倍に延長しました。



タンク式コンパクトフリーザーの開発
蒸気殺菌可能なタンク式フリーザーを開発。食中毒事件の発生など時代のニーズにも応える形でダイムリーな製品の誕生でした。



スーパー杰ット方式の開発
省エネ省スペース化の時代の流れを汲みスーパー杰ットノズルを開発。冷凍麺ラインでは從来の半分の時間で凍結が可能となりました。



バラ凍結専用機OKF型の開発
冷凍野菜、冷凍ピラフなど1粒ひと粒をバラバラに凍結させるIQF専用機を開発。調理後の「美しさ」の発展に大きく貢献。



福島工業(株)グループとなる
柳井順 代表取締役に就任
YSJ/WYSJ型トンネルフリーザーの開発



鳴田友和 代表取締役社長に就任
タカハシガリレイ(株)へ社名変更
ガリレイグループとして新たな歩みをスタート。本社を移転しオープンイノベーションとして国内最大級の「冷やす」に特化した研究施設【MILAB】をオープン。

GALILEI
タカハシガリレイ株式会社



NOBRACの開発
脱炭素社会の実現をリードする新ブランド【NOBRAC】(ノブラック)を展開し、ノンフロンのCO2冷媒ユニットをフクシマガリレイと開発。



SPIN SHOCK[®](スピラルフリーザー)の開発
スピラルフリーザー「SPIN SHOCK」を開発。ユーザーのオーダーに細部まで対応できる他社にはないカスタマイズ性の高いモデルとしてリニューアル。



お客様に寄り添うことから始まった私たちタカハシガリレイの冷却・凍結技術。時代やニーズは変わりますが、これからも変わらぬ想いから生まれ出す技術力で食の未来のために高い価値を提供してまいります。