

我が社の得意技④
高度な設計技術による求められる製品づくり

(有)シグマ企画(大町)

得意技は設計技術

「四国と本州を結ぶ大きな橋のように、お客様と技術の連携により信頼関係を築き、お互いが未来に向かって、ベストパートナーとなる仕事が見たい」と、(有)シグマ企画の明比紳一郎社長は語る。

同社は昭和62年創業。一般産業機械・自動省力化機械等の機械設計を主力とし、設計から組立、設置までを一貫して提供している。創業当初は設計のみを請け負っていたが、取引先からの要望を受け、一貫した受注を開始した。これにより製品の動作状況や、使い勝手の良し悪し等を自社で把握でき、結果として設計技術の向上に繋がった。この蓄積された同社の技術は、大手企業からの信頼も厚く、各企業の製造ライン製作や改良工事、メンテナンス等の受注に結び付いている。

■(有)シグマ企画の挑戦

また、最近では、蓄積された技術力等を活かし、自社製

品の開発にも力を入れ取り組んでいる。きっかけは、課題を抱える取引先からの製作依頼であった。「お客様から感謝される商品を作ることには、なにもにも代えがたい喜びがある」自社製品の開発に対するやりがいを明比社長は語る。同社では、これまでに自社製品として建築関連機械や食品加工装置などを開発し、市場投入を行ってきた。中でも同社が特に力を入れる製品が、食品加工装置のMISERUKIシリーズである。

MISERUKIとは、人間の五感(視・聴・嗅・味・触)を刺激し、驚異の販売を促すプロモーション機械であり、ネーミングは、「見(魅)せる機械」というキャッチフレーズから来ている。このネーミングやロゴも明比社長自ら考案したという。これまでに、海産物を瞬時にパリッとした煎餅にする「膨化発泡食品製造装置」や、チーズを花びらの様に削り出す「超薄切フードスライサー」をMISERUKIシリーズとして製品化しており、現在各地の道の駅で、美味しい香りや味を演出している。

同社は現在、様々な展示会に出展し、食品メーカーや加工メーカー、道の駅等をターゲットに情報発信するとともに、製品の用途拡大を目的とした、様々な食品の試作を重ねている。

「FOODEX美食女子」
とは、モデル、タレント、栄養士、バイヤー等、『食』に精通した女性たちにより構成されたトレンド発信集団である。

レインボーキウイが金賞!

FOODEX
美食女子グランプリ

去る3月5日、千葉の幕張メッセを会場とし、8万人もが来場した、アジア最大級の食品・飲料専門展示会「FOODEX JAPAN 2013」において、「FOODEX美食女子グランプリ」が開催され、高橋農園のレインボーキウイがみごと金賞に選ばれました。

「女性目線」からの商品開発・販売強化を支援するプロジェクトです。高橋農園のレインボーキウイが市場に出始めるのは11月上旬から。瀬戸内の魚を主原料とした有機肥料を使うなど栽培にこだわった果実は糖度18度と甘く絶品です。

