

第6回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー大阪

2009年2月4日(水)~5日(木) 大阪・南港【ATCホール】



フレークアイス製氷機の実力を急遽、共同出展の(株)和久魚問屋の鮮魚が証明

2日間に渡り開催された第6回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー大阪。今回は第2回アグリフードEXPO2009大阪と共催されました。これは純国産の農畜産物を中心とした食の展示会です。シーフードとアグリフード、山海の豊かな食が会場を埋める賑やかな展示会となりました。(株) 扶洋は今度も、大阪会場に4回目の出展となる(有)柴田熔接工作所をサポートしました。

冷却チラー、今回新たに登場した海水フレークアイス製氷機、グラニューラーアイス製氷機などを展示、大きな注目を浴びていました。

ガラスを割ったような、さらさらとした感触の水、フレークアイスを具体的に紹介するためには、その上に鮮魚が必要。そこで登場したのが、柴田熔接工作所・柴田社長の盟友とも言える、宮城県・石巻漁港の(株)和久魚問屋様(阿部社長)が急遽、自信の商品を携え、社員の皆様と大阪までやってきてくださいました。

扶洋の担当者、柴田熔接工作所、和久魚問屋と賑やかなブースは、2日間とぎれることなくお客様が訪れ、活況を呈していました。



さらなるフレークアイスの認知向上 小規模の顧客開拓に期待

「フレークアイスの認知は水産関係には上がってきましたが、まだまだこれから。高機能の水だということをもっと広く知ってもらいたい。特に今回はフレークアイス製氷機と海水冷却チラーの組み合わせを紹介したいと考えています」と柴田社長。また、新たな熱交換器としてスーパーステンレス・ブレイジングプレート熱交換器を紹介されていました。これは海水を直接冷却するもので、チタンに匹敵する耐腐食性を誇り、シンプル・省エネ・低コストといった優れたものです。



昨年夏の東京会場から共同出展されている和久魚問屋・阿部社長は「やはり大阪は食に関して目が高い。今回も

多くの方と出会えました」と話していました。フレークアイスに惚れ込んでいた阿部社長は、「自身の商品とともに、柴田熔接工作所の製品も来場者に説明されていました。

ブースを覗く来場者は、すべての方がフレークアイスを手に取り、その感触を確かめていました。柴田社長は「水産関係は当然ですが、店舗やレストランなど、特に小規模な需要喚起に力を入れていきたい」と話し、異業種である農畜産関係など食品関連の出展者・来場者が多い会場で、新しい出会いに期待できた様子でした。

2日間の来場はおよそ7200名。出展企業は120社でした。主催者(社団法人日本水産会)の来場者アンケートにより、機器類・技術で印象に残った会社の第6位に、柴田熔接工作所・扶洋・ジェネグラス社がランクイン。食の安心・安全、省エネ・省コスト、環境対策が注目されるなか、高機能・省エネ・低コスト・メンテナンスフリーであるフレークアイス製氷機をはじめとするジェネグラス社・柴田熔接工作所の製品は大きな期待が寄せられています。

