

Disaster Prevention Hot Report

防災ホットレポート

今回取材のために訪れたのは、神奈川県小田原市にある「株式会社鈴廣蒲鉾本店」。慶応元年（1865年）の創業以来、小田原かまぼこの味と技術を追求し、常に新しいことに挑戦しながらその美味しさを現代に伝えるかまぼこづくりの老舗企業です。

すずひろかまぼこ
鈴廣蒲鉾本店でお客様に涼を届ける

マイクロ Fog C (ミスト冷却システム)



鈴廣本社



千世楼様



箱根ビール醸造所



かまぼこ手づくり体験教室



鈴廣蒲鉾本店

鈴廣かまぼこの里について

四方を海に囲まれた日本では、その土地の魚を各地の風土に合わせた姿に変えて食するという文化があり、かまぼこもそうした食文化の中で生まれたもの。日本全国で作られています。小田原はかまぼこ作りに最適な水と魚に恵まれたことから、「小田原かまぼこ」は関東を代表する有名なブランドとして知られています。また小田原は宿場町として繁栄していたため古くから全国にその美味しさが伝わっていったのだとか。そんな小田原かまぼこに真摯に向き合い続けてきた「鈴廣蒲鉾」には、神奈川県や東京はもとより、山梨、静岡、千葉、埼玉からも多くのお客様が次々に訪れています。

平成18年には工場や店舗周辺の建て替えを開始し、翌19年には「鈴廣かまぼこの里」としてリニューアルオープン。今では敷地内にかまぼこの製造体験ができる博物館、レストラン、ビール工場などを備え、幅広く事業を展開しています。



設置にあたって
今回ご提案させていただいたミスト冷却システム「マイクロ Fog C」は、レストランゾーンに設置しました。施設内には当社の消火器も設置されており、「安心」と「快適」の両方をご提供することができたのではと思っています。



鈴廣オリジナルキャラクター
「シログチのグッチャン」
かまぼこの原料となる高級白身魚「ぐち」をキャラクター化したものです。



株式会社鈴廣蒲鉾本店
施設技術課
阿部 和義さま

マイクロ Fog C について

YP: マイクロ Fog C を採用していただいた理由をお聞かせください。
阿部: 施設内のレストランの軒先に設置しているのですが、省電力で環境にやさしく、真夏の暑さを和らげてくれるのが非常に良いと思いました。
YP: 設置後のお客様の反応はいかがでしたか?
阿部: レストランには、国内外の観光客から地元の方まで老若男女がお越しくださいます。マイクロ Fog C は、レストランの開店から日没まで休まず運転しているため、お客様が興味を持って立ち止まることが多く、集客効果も見込めます。特に家族連れの方はお子さまが立ち止まって人

かりができることもあり、レストラン周辺が賑やかになりました。
YP: お客様に喜んでいただけて、私たちも嬉しく思います。本日はどうもありがとうございました。

編集室

ヤマトプロテックが長年積み上げてきた信頼とそれに応える確かな技術力。そこに、環境への配慮という要素を融合させたマイクロ Fog C。次に設置される場所はどこになるのでしょうか。多くのお客様にご満足いただくために、これからもヤマトプロテックは、規格にとらわれない商品を開発し続けていきます。

今回納品した消火設備 「マイクロ Fog C」

高圧型ポンプユニット (1L) × 1
ノズルヘッダー (3m) × 3
噴霧ノズル (SUS) × 10

プチ情報



〒250-0032 神奈川県小田原市風祭245
<http://www.kamaboko.com>

