

# 現場の負担軽減前面に

メカ（千葉県白井市、大城洋美社長、047・498・1322）は、主力の食用油精製機販売を、作業環境の改善を柱とするコンセプトで進めている。従来は、廃油が大幅に減ることから、コストダウンを中心に訴



## 変わるマーケティング

### メカ



本社工場で「廃油ナイスくん」を製造

# 食用油精製「楽」「笑」実現

求してきた。今回のコで、2018年9月期に売り高5億円（前期は4億6500万円）の品質を維持する。FZ型の場合、処理量20足（40リットル）で、濾過時吐出量は最大で1分間当たり10リットル。食品工場用の大型フライヤーにも対応している。同社は「ナイスくん」は、フラ

求してきた。今回のコで、2018年9月期に売り高5億円（前期は4億6500万円）の品質を維持する。FZ型の場合、処理量20足（40リットル）で、濾過時吐出量は最大で1分間当たり10リットル。食品工場用の大型フライヤーにも対応している。同社は「ナイスくん」は、フラ

対応する。累計販売台数は017年まで5000台超とヒット商品になっている。大手外食チェーンなどで導入が進み、どのようなフライヤーにも取り付けられるほか、使用する油が多いほど効果を発揮し、使用する油が半分で済むようになった場合もあるという。これに伴い廃油置き場を省スペース化できる。従来はこのようなコスト削減メリットを中心に訴求してきた。

メカは、外食産業で人手不足が問題となっている中、あらためて現場の作業環境に着目した。フライヤーを清掃する際は全ての油をいったん取り出す必要があるほか、古くなった油の廃棄時には人手で運搬するのが一般的だった。

#### 作業環境を改善

これらの作業は、特



濾過することで油の品質を維持

廃油ナイスくんでは、毎日、油を濾過し、油の品質を保つ。フライヤー清掃・廃油運搬の回数が減り、作業環境が改善される。これまではまず経営者ありきだったが、人手不足が続く今、まず現場作業者ありきの発想が必要となる。

#### 3者にメリット

大城社長は「作業が楽になり、笑顔で働ける。顧客・企業にもプラスになる」と強調する。導入メリットは、現場作業者、来店客そして経営者の順に還元される。これを表現する文字として「楽」「笑」を掲げ、拡販していく。18年販売では、台数にして従来比2倍の400台を目指す。

大城社長は「プラスのサイクルを循環させ、働き方改革にもつなげ、導入企業と応援し合える関係になりたい」としている。（千葉編集委員・中沖泰雄）