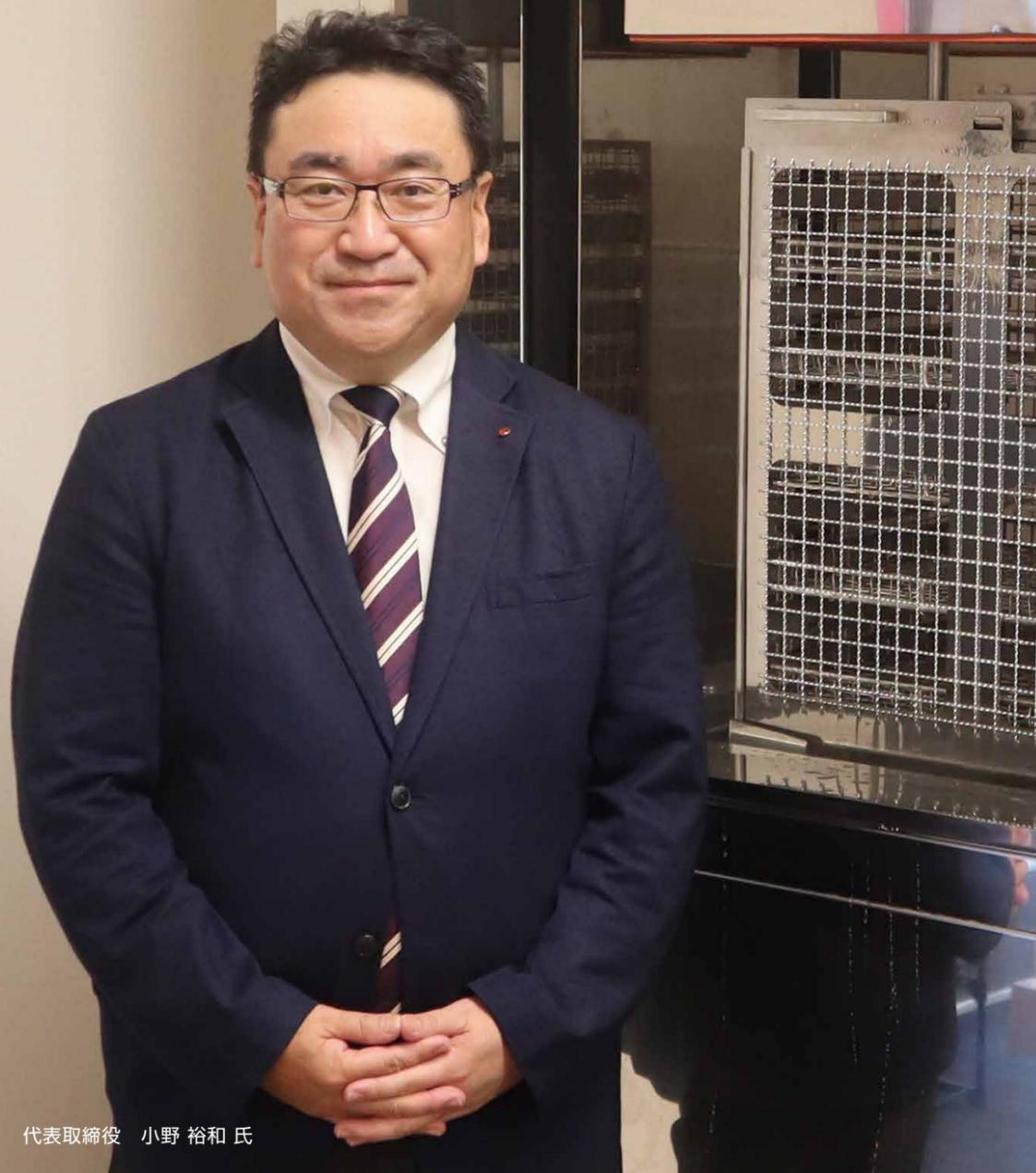


WITHコロナ
先を見据える
地場企業

株式会社ドローテクノス



代表取締役 小野 裕和 氏

食材凍結サービスの参入で 新しい生活様式に挑戦

国内外メーカーの産業用電気機器を取り扱う技術商社。北九州市小倉北区に新業態「凍結ラボ」を開設し、食材の凍結サービス事業を開始。フードロスなど様々な課題解決に挑み、ドローブランドはさらなる高みを目指す。

COMPANY PROFILE

- 名称/株式会社 ドローテクノス ●設立/昭和23年10月 ●代表者/小野 裕和
- 本社/〒806-0004 北九州市八幡西区黒崎城石3-5
- 電話/093-621-4131 ●業種/生産ラインFA化の提案、各種FA機器の販売
- 公式サイト/https://www.dhwa-technos.co.jp



業務用超高速凍結機「ZERO-03」

「現場密着営業」を貫き 多様なニーズに対応

戦後まもなく安川電機製作所のモータ補修用部品の販売を目的に創業した株式会社ドローテクノス。安川電機の正規販売代理店として、全国の大手鉄鋼・化学を中心とした工業地帯へ拠点を展開し、現場に寄り添う「現場密着営業」を貫く。

計画・設計から施工・保全までをトータルに構築する「FAプランナー」を標榜し、社員一人となつて顧客の課題解決や多様なニーズに対応している。

最も重要な経営資源は、社員。「人財」育成に向けた教育体制を整え、若手社員と共に未来あるビジネス戦略の立案、経営強化を図っている。

新業態「凍結ラボ」を開設

今年9月、北九州市小倉北区に急速凍結機展示用として「凍結ラボ」を新設。液冷タイプの業務用超高速凍結機「ZERO・03」を設置し、急速凍結テストや試食会を実施してい

る。

一般的に空冷式凍結機より液冷式凍結機の方が圧倒的に凍結速度が速い。「ZERO・03」は液冷式を採用しており、最大マイナス45℃の凍結液が食材を急速に凍結、氷結晶生成帯(約マイナス1℃～マイナス5℃)への到達時間は最も早い。

一般の冷凍庫で食材を冷凍すると氷結晶によつて細胞壁が破壊されるため、品質の劣化を招いてしまう。「ZERO・03」は氷結晶生成帯を高速で通過することで、氷結晶の粒は小さく、細胞壁へのダメージが少ないため、元の状態を保つことが可能である。

凍結された食材は一般の冷凍庫での保管が可能で、適切な解冻を施すことで鮮度そのままの状態で食べられる。豆腐やこんにゃく等の凍結解冻が難しい食材も「ZERO・03」で解冻品質が良い状態で再現でき、新たな商機を生み出すことが期待される。更に、調理済みの食品をそのまま凍結することができ、人件費などの運営コストの削減が可能となる。

凍結サービス事業は同社事

業開発部が担当。事業開発部の江川慎司部長は中四国営業部在籍時に、同僚から「ZERO・03」を紹介され、感銘を受けた。平成31年4月から「ZERO・03」の販売を目的とした事業計画を立案、半年後の9月には小野裕和社長の承認を得て、事業が本格化。実証実験を重ね、令和2年4月に「凍結ラボ」を開設する予定であったが、今般のコロナ禍により活動が限定され、9月になってようやく開設に至った。

凍結機販売主体から 凍結サービス主体へ

そうした中、養殖業者に急速凍結機を提案したところ、ビジネススキームを構築して販売先を見つけてほしいと要請された。新しい生活様式によつて、飲食店は売上確保に苦戦しており、食材の仕入れは抑制の傾向にある。しかし、養殖業者は出荷できなければ餌代と人件費が高み、旬を過ぎると品質も低下する。急速凍結機は導入コストが障壁となり、実際に使いたくても使えない先が多いのが現状であった。

そこで当社は凍結機の販売主体から凍結サービス主体に変更。今後、「凍結ステーション」を各地に置き、食材の凍結作業を同社が請け負うといったビジネススキームを構築、今まで冷凍食材を導入できなかった中小企業や飲食店が手軽に導入可能となる予定だ。

社会貢献が企業の価値

ドローテクノスの根幹には、既成概念に囚われない自由な発想とグローバルな視点がある。フードロスは国際的な社会問題であり、急速凍結機が浸透することで、食品の廃棄が低減され、課題解決の一助になる。

また、慢性的な人手不足に苦しむ飲食業や介護、医療施設においては、凍結サービスの導入によつて品質が保持された食事の提供が可能になり、こうした幅広い分野での活躍が期待されている。

「社会に貢献することが企業の価値になる」と小野社長は語り、ドローブランドの更なる高みを目指した新たな挑戦が始まっている。