

お客様の視点からのご提案 食品加工プラントのニーズなら お任せ下さい

エム・アンド・イー

「多様化する食生活、厳しい経済環境の中で、安全で効率的なラインを構築する。お互いが納得できる仕事を心がけています」と、織田社長の口調は穏やかだが揺るぎない。エム・アンド・イー(世田谷区用賀、織田裕三社長、電話03・3709・0141、FAX03・3709・0144、www.mande.co.jp)は、スライサーやバンドソー、チョッパーなどの食品・食肉加工の生産機器を取扱い、食品工場のプラント施工までを手がけている。

大手ホテルチェーンの偽装問題など食の安全に対する社会の目は年々厳しさを増し、加工を行う現場においても例外ではない。そんな中、同社では近年の経済環境によりコストを掛けられないお客様へ、製造ラインの新設はもちろん、生産量アップのための設備リフォーム、さらにはラインの一部改修まで、さまざまなニーズに対応する製造設備を提案している。国内外の企業とも連携しており、各社の特性を活かした最適な機器



織田裕三社長

の組み合わせによる効率的なライン設計をハンドメイドで行うことにより、どのような立地でも個別にライン設置できる。これは、織田社長の「常に提案する姿勢を忘れずに、木を見て森を見ずのように視野が狭くならないよう気をつけています」という経営姿勢にも表れており、創業43年の実績につながっている。

現在では、大手食肉加工メーカーやスーパー、レストランのセントラルキッチンまで幅広い顧客層とつながりのある同社。社長は、「自分の製作した機器で喜ぶお客様



食肉・水産加工向けバンドソー

様を見ることが、仕事のやりがいです」と語る。これからも同社は、今日までの経験と技術を活かしながら、時代のニーズをいち早くキャッチし、良質な製品の開発を通してお客様のお役に立ち、食品産業の伸展をめざす。