Monozukuri quality in food service equipment that is a cool cut above the rest

Boasting the leading market share for ice shavers, Chubu Corporation boasts an extensive range of Japanese-quality equipment used by hotels, restaurants, fast-food chains, convenience stores and caterers around the world.



"We are always working hard to improve our products with the aim of making small improvements and functional improvements."

Yoshinori Mitsubayashi, President, Chubu Corporation

Japanese companies have long distinguished themselves from the competition through a dedication to the *monozukuri* manufacturing craftsmanship philosophy, which focuses

phy, which focuses on pride, skill, dedication, high-quality production and



Today, the company's Japanesequality food service equipment is used by hotels, restaurants, fast-food chains, convenience stores and caterers around the world, for whom Chubu's solutions remain a cut above the competition thanks to the company's dedication to *monozukuri*.

"We are always working hard to improve our products with the aim of making small improvements and functional improvements. We do not compete at low cost and with low quality," Mr. Mitsubayashi explains, emphasizing that Chubu's successful product development has been the

an opportunity to use its cast iron products to develop ice shaver machines, pioneering the world's first ice shaver machines that could handle small ice cubes. Later, the company utilized its cast iron technology in the same way to develop metal construction materials such as manhole covers, traps, roof drains, stainless-steel gratings and floor hatches, which it continues to supply to clients in Japan and across the world.

"Looking back at our history, in the past all we could find in the market was ice shaver machines commercial ice shaver machines, with its food service equipment portfolio expanding to cover ice crushers, vegetable cutters, smoothie makers, table-top barbecue roasters, bamkuchen ovens, rice cookers and cast-iron pans.

In the Construction Material division, Chubu continues to develop new products finely attuned to the demands of clients, especially Japan's "five general super construction companies". "We listen to the actual needs of their design and development divisions and procurement divisions and also work with them to promote commercialization," says Mr. Mitsubayashi, adding that Chubu aims to join the Woven City project, a project led by Toyota and NTT based on the smart city concept, by supplying its high-performing construction materials.

At the same time, Chubu will continue to leverage its R&D capabilities to introduce new innovations for the food service industry of tomorrow, bringing its highly reputed food service equipment to a broader base of global customers.







the constant pursuit of innovation and perfection.

The monozukuri philosophy is also very much grounded in acutely responding to customer and market needs. And in the case of Chubu Corporation, the company's president, Yoshinori Mitsubayashi, says that that has involved making "small changes" and "minor adjustments" based on customer demands over the past 80 years, which has allowed Chubu to become a leader in the construction materials and food service industry.

result of an "accumulation of minor changes to meet the market needs and this is one of the main methods of our R&D strategy."

"We have our Food Service Equipment division and the Construction Material division, and we are a company that pursues new developments based upon the requirements of clients," he adds. "We believe that customer needs are very important for *monozukuri*."

Chubu was established in 1942 as an iron works foundry. Leveraging on its expertise in iron technology, Chubu spotted which could shave big blocks of ice only," recalls Mr. Mitsubayashi.

"However, we realized that Hoshizaki, a Japanese company which is famous for ice-making machines, had introduced the new type of ice-making machines which could be installed in restaurants so the owners could easily make small ice cubes at each shop. As a result, we became the first manufacturer who developed ice shaver machines which could shave the small ice cubes."

Since then the company has become the market leader in

"We are confident that we can make further positive contributions to the ever-changing food preparation business market," concludes Mr. Mitsubayashi. "We hope that more and more people worldwide will discover our products and enjoy the services we offer. Chubu is dedicated to the advancement of food preparation technology and we are committed to making it available via our highly professional international sales and service network."

CHUBU CORPORATION

www.chubu-net.co.ip/

比類なき 『モノづくり品質』 のフードサービス機器

アイス・スライサーで世界の主要シェアをリードする中部コーポレーションは、世界中のホテル、レストラン、ファーストフードチェーン、コンビニエンスストア、ケータリングで使用される幅広い日本品質の厨房機器を誇っています。



「当社は常に小さな 改善や機能向上を目 指し、製品改良に熱 心に取り組んで おります。」

㈱中部コーポレーション 代表取締役社長 三林義典

日本の企業は、誇り、技能、献身、高品質な生産、そして革新と完璧さの絶え間ない追求に焦点を当てた『モノづくり』の職人技哲学を通じて、長い間、競争から際立ってきました。

『モノづくり』 の 理念は、顧客や市 場のニーズに対す



います。中部コーポレーション のソリューションは 『モノづ くり』への献身的な取り組みの おかげで、競合他社をはるかに 上回っています。

「私たちは小さな改善と機能 改善を目指して、常に製品の 改善に努めています。低コストと低品質で競争することは 致しません。」と三林氏は説明 し、中部コーポレーションの製 品開発の成功は「市場ニーズに 合わせたマイナーチェンジの蓄 積の結果であり、これが研究開 発 戦略の主要な方法の一つで す。」と強調します。 その後、建設資材分野で同じように鋳物を材料とするマンホールカバー、トラップ、ルーフドレイン、金属建設資材のステンレス製グレーチング、フロアーハッチの開発を続けています。

「歴史を振り返ってみると、過去市場で見られた的は大きな塊の氷だけを削るアイススライサーが有っただけでした。」と三林氏は振り返る。

「しかし製氷機で有名な日本 のホシザキが、レストランの 店内に設置できる新しいタイ ター、スムージーメーカー、 焼肉ロースター、バームクー ヘンオーブン、炊飯器、鉄器 なども網羅するまでに拡大し ております。

同時に、中部コーポレーションは今後も『研究開発』の力を活かして、明日の外食産業に 新たなイノベーションを導入し、評判の高いフードサービス機器をグローバルな顧客に提供してきます。

「絶えず変化する食品市場に さらに前向きな貢献が出来る と確信しております」と三林 氏は締めくくります。









ことに根ざしています。そして 中部コーポレーションの三林義 典社長は、『当社は過去80年 間、顧客の要求に基づいて「小 さな改善」と「小さな調整」を 行って来たおかげで当社が建設 資材や外食産業のリーダーにな ることを可能にした。』と述べ ています。

現在、同社の日本品質のフード機器事業部の製品は、世界中のホテル、レストラン、ファーストフードチェーン、コンビニエンスストア、ケータリング向けの業務用機器として使用されて

「当社にはフード機器事業部 と建材事業部門が有り、お客 様からのご要望に基づいて新 たな開発を追求する会社で す」と彼は付け加えます。「 モノづくりにとって、お客様 のニーズは非常に重要である と考えております。」

中部コーポレーションは19 42年に鋳物会社として設立 され、鋳物技術を活かしてか き氷の機械に鋳物を採用し、 世界初の小さなキューブアイ スを削ることができるアイス スライサーを開発しました。 プの製氷機を売り出し、お店 のオーナーが自分たちストーンでインにもちったことになったことになったことにからました。その結果、小さともキューブアき、機械を開るのというという。 とは、サーブのメーカーにきなが、機械の最初のメーカーになりました。」

それ以来、同社は業務用アイススライサーの市場リーダーとなり、同社のフード機器事業部の製品ラインアップはアイスクラッシャー、野菜カッ

「世界中のより多くの人々が 当社の製品を発見し、当社の製品を発見し、当社の製品を発見していま受していまです。 でするとを願っつまりは献歩です。 食品調理技術の進歩時に 貢献し、私たちは高度でよいる でするよう取り組んでおります。

CHUBU CORPORATION

www.chubu-net.co.ip/