

ナノメートルへの挑戦で世界的評価

今年4月には、創業89周年を迎える増幸産業。世界特許を有する超微粒磨砕機「スーパーマスコロイダー」を1965年に発表以来、新商品を開発し続け、多くの豆腐メーカーでも同社の製品が稼働している。活用企業は食品メーカーはもちろん、医薬品、ケミカル、燃料、化粧品などさまざまな産業分野に広がり、その超微粒化技術で世界的にも評価を得ている。

世界に広がる市場

現在の増幸産業の年商は約7億円。そのうち、海外市場での売上は約15〜20%を占める。市場は世界各国に広がり、取引経験のある国・地域は38カ所程度にのぼるといふ。

アジアにおける台湾、上海地区、韓国、タイ、マレーシア、シンガポール、北欧のスウェーデンについては代理店制で販売、

その他の国・地域については、直販制をとっている。

「韓国とタイの代理店はもう25年にも及ぶつきあい、各地の代理店と培った信頼は厚いですよ」（増田幸也社長）。

手離れの良さと実験型営業

海外での営業活動は、主に展示会での活動とこれまでの販売から広がった口コミ、インターネットによる情報提供などによっ

ている。直近では、相手方からのアプローチによって、これまでに取引の無かったロシア向けにも出荷している。

展示会の開催地域は代理店の存在する所を中心に年6回程度。6年前に進出したアメリカや、最近進出したフィンランドなどは自社で展示会に参加している。増幸産業は総勢で25名。その上、営業所も置いていない。また国内での販売は9割が直販である。そのため営業担当は常に国内での活動に忙しい。そうした状況の中で海外展開を可能にしているのは、スーパーマスコロイダーをはじめとした製品の特性にある。それは、一言でいえば、「機械の手離れの良さ」（増田社長）。

市場は世界だ！ 世界に進出する 元気企業⑪

増幸産業 埼玉県川口市



▲増田幸也社長（54）
▼増幸産業 本社工場



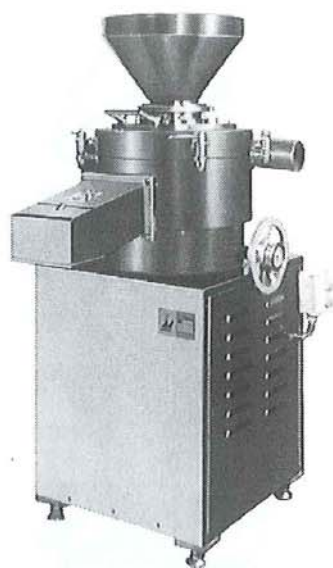
マスコロイダーをはじめとした製品の特性にある。それは、一言でいえば、「機械の手離れの良さ」（増田社長）。
「我が社の製品は構造がシンプルで、メンテナンスもそれほ

ど必要ない。顧客の中には、ベアリング交換を自社で行われるところもあります。慣れた方なら15分もあれば...という人もいます。増田社長は話す。実際、メンテナンス要員は社内に2名しかいないという。

さらに営業効率の良さを生み出しているのが、同社の「実験型営業」。これは、同社の実験室に実際に磨砕したいものを持ち込んでもらって、担当者と一緒に機械の性能などを確認しながら、最適な機械を選び、かつ機械の操作や性能をチェックする手法。

このことにより顧客は、自分の満足のいく機械を自社のニーズに合わせて調整した上で購入することができ、これが顧客満足と営業効率を高めることにつながるそうだ。

「海外に出荷する場合も、極端な例では、製品に操作説明ビデオをつけて出荷するだけで済む場合もあります。設置も簡単で誰にでも扱える機械ですから」と増田社長は笑顔で話す。



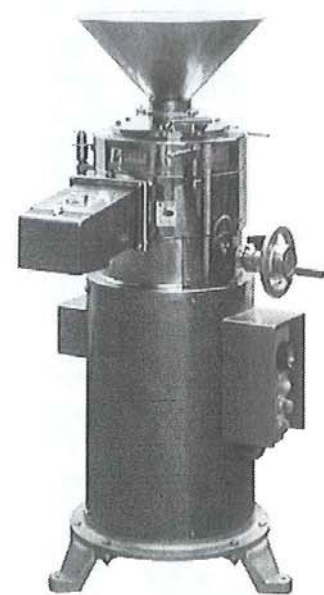
▶最もポピュラーな小型生産機 MZKA 10-15J 接地面積はわずか1㎡

世界に誇れる技術を基に

増幸産業を支える根幹は、あくなき製品開発への意欲だ。

「ナノテク」という言葉が一般にも普及し、ともすれば「ナノ」という言葉だけが独り歩きする現状もある中で、一貫してその技術を追求してきた増幸産業には世界から大きな期待が寄せられている。セルロースを超微粒粉碎し、加工することで生みだされるマイクロフィブリルセルロースによる自動車の鉄部品代替品、ナノ領域まで粉碎したパルプを利用するほぼ完全に透明な紙など、増幸産業が誇る技術の応用範囲は限りなく広がっていく。

もちろん超微粒粉碎だけでは



▶中型摩砕機 MZKA 15-40J 処理能力は3000〜30000 詰/h 量産用で利用可

なく、粗粉碎、中粉碎、微粒粉碎と用途に応じた粉碎で、その技術開発を怠ることはない。

豆腐の商品開発

おからの有効活用にも

この10年ほどで、豆腐メーカーが新たな商品開発をする上で、「スーパーマスコロイダー」を導入するケースが出てきている。同社の大型機械を20数台導入した豆腐メーカーもあるとか。

また「スーパーマスコロイダー」の導入によって、おからの処分費が3分の1に減少したという豆腐メーカーからの声もあり、「未利用資源の開発」という意味からも、豆腐メーカーには積極的にアプローチしていきたいと増田社長は話している。

「スーパーマスコロイダーで粉碎した大豆を使うと、呉にするときおからが出にくくなります。あるいは、おからそのものを磨り潰すと150メッシュ程度に粉碎され、これはふかした芋と同じ位の食感になります。このおからを利用してサラダなどをつくと美味しいですよ。おからを出さない、おからを活用する、この両面からスーパーマスコロイダーはお役にたてると思います」と増田社長はこやかに話す。

ランニングを始めるうち、ホルルマラソンに参加するほどになった増田社長。そのチャレンジ精神は社内全体に行き渡っている。

増幸産業株式会社

埼玉県川口市本町1-12-24

☎048-222-4343

<http://www.masuko.com>