

# パロマ通信

パロマ広報誌「パロマ通信」

2015年  
9月1日発行  
**05号**

平和のしるし、  
ハトが社名の由来です。

パロマは、スペイン語で「白いハト」を意味します。平和の象徴としてのハトに、平和で豊かな暮らしの願いを込めて名付けられました。



パロマなニュース

## 新任社外取締役の紹介

2015年4月27日開催の株主総会及び取締役会において、役員の変動を行うことを決定しました。今回の異動によって、社外取締役は1名増員し3名となり、また、監査役も社外監査役を加えて3名の体制といたしました。今回の異動は、かねてから「社会に開かれた会社」、「透明性の高い企業」、「お客様に信頼される企業」を目指してきましたが、それを一段と推進することを念頭に置いたものです。



**岩本 繁** (いわもと しげる) 【再任】  
あずさ監査法人理事長を務めるなど、企業監査の重鎮であり、引き続き弊社の経営の監督・監視をお願いするものであります。



**宮宮 武夫** (のみみや たけお) 【新任】  
長年、ソニーの事業部門及び製造部門のリーダーとしてご活躍された経験を活かし、弊社のモノづくり力の向上について、大所高所から指導していただきます。



**三屋 裕子** (みつや ゆうこ) 【新任】  
スポーツプロデューサー及び企業経営者としての経験を活かし、弊社初の女性取締役として、ガス機器を主にお使いになる女性の視点を経営に取入れ、多様化するマーケットニーズに対応するとともに、今後の社内の女性登用の契機といたします。

## ベトナム新工場竣工式



4月16日、ベトナム・ハイフオンの新工場で竣工式が開催されました。パロマではベトナムで2000年に初めて部品工場を設立し、ベトナムで4つ目となるこの工場は、パロマとしては初めて海外で完成品を製造する工場となります。2015年6月よりベトナム国内向け製品の製造・販売を開始しています。

## 瑞穂文化小劇場へ、どん帳を寄贈しました

本社が所在する、名古屋市瑞穂区内にある「瑞穂文化小劇場」が7月10日にオープンし、パロマは劇場のどん帳を寄贈しました。どん帳には近隣を流れる山崎川(桜の名所としても有名)のイメージに、平和の象徴であり、パロマのトレードマークでもあるハトがあしらわれた明るい印象の絵柄となっています。



大口工場 齊藤 康俱さん 大矢 昭宏さん

パロマなヒト

### 機械加工 特級技能士として モノづくりを支えたい

パロマは「ゼロからのモノづくり」にこだわるモノづくり企業です。自社工場では部品も製造していますし、治工具の保全も行っています。私たちパロマの技術者は、常によりよいモノづくりを目指して技術力を磨くとともに、自分で考えて工夫することを大切にしています。

2015年、国家検定制度である技能検定の機械加工技能士の特級に合格しました。特級の資格取得者は全国のパロマの中でも私たちを含めて4名です。会社からの支援もあるので、入社以来さまざまな作業科目の技能検定を受けてきました。自分の実力レベルが確認でき、また合格によって自信もつので、さらなるスキルアップにつながっています。

特級は、1級取得後5年以上の実務経験を経て受験する管理者・監督者のための資格です。工程管理や品質管理、設備管理など、幅広い知識や技能が身に付けられました。そのスキルを高効率でより高品質なモノづくりに生かすとともに、後輩の指導や教育にも役立っています。後輩には、自分で考えてつくり上げる力をもっと伸ばしてあげたいし、モノづくりの楽しさも教えていきたい。自分で工夫してつくったものが世の中に出て、お客様の快適な暮らしを支えているという喜びも伝えていきたいと思っています。

今後も、より安全・安心で便利なパロマ製品をつくるため、機械加工以外の技能検定にもチャレンジし、幅を広げていきたいですね。そして、技能検定を受験する後輩たちをサポートし、優れた技術者をもっと増やしたいと思っています。

Paloma

新製品情報

# 自動で火加減! あじわぎ

「煮もの機能」「揚げもの機能」を使えば、火加減を気にせずカンタンに美味しい料理のできあがり! いつも忙しい「お母さんのため」のコンロです。

NEW

幅590×奥行476×高さ180mm

PA-N40VA-R (右強火力) [81019]  
PA-N40VA-L (左強火力) [81020]  
希望小売価格 44,800円 (税抜価格)

私にもできた!

煮もの機能で料理のレパートリーが広がる!

豚の角煮 黒豆 カレー

Paloma

発行/株式会社パロマ 人事・広報グループ 〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号 TEL.052-824-5167 <http://www.paloma.co.jp/>





地域の皆さまに  
貢献するために

このたび名古屋市瑞穂区にある名古屋市瑞穂運動場及び運動場内の各施設に対するネーミングライツを名古屋市にご提案し、契約を結びました。これにより2015年4月より、名古屋市瑞穂運動場を「パロマ瑞穂スポーツパーク」、名古屋市陸上競技場を「パロマ瑞穂スタジアム」、他各施設についても「パロマ瑞穂」をつけての愛称で呼んでいただけることとなりました。

パロマは長年にわたり名古屋市瑞穂区に本社を置き事業を行ってまいりました。弊社が今日あるのは、ひとえに地域の方々のご支援と協力の賜物と存じます。

この度ネーミングライツスポンサーとして微力ながら地元へ貢献できることは誠に光栄なことであり、これからも引き続き地域貢献の活動を続けて参ります。



パロマ瑞穂スタジアム(聖火台下)

## 「名古屋市瑞穂運動場」への ネーミングライツ契約



パロマ瑞穂スタジアム



パロマ瑞穂野球場



パロマ瑞穂ラグビー場



パロマ瑞穂スタジアム

# あじわざ

ニーズに応えた  
テーブルコンロを開発  
営業企画室 崎山マネージャー



**Point 1**  
自動で火加減ができる『煮もの機能』  
焦げつきを抑えながら火力を自動調節する『煮もの機能』を搭載しました。

**Point 2**  
180℃を維持する『揚げもの機能』  
からあげなど、一般的な揚げものの適温、180℃に自動で火力調整します。

**Point 3**  
シンプルなデザイン  
使いやすく、お手入れしやすいシンプルなデザインを採用しています。

**Point 4**  
独自の安心機能  
万一、グリル内の魚などに引火した場合に、排気口から炎が出ることを抑える『フレームトラップ』を搭載。

## 料理好きな人のために おいしい「技」を搭載

毎日忙しくても子どもや家族においしい食事やお弁当を食べていただきたい。そんな「料理好きのお母さん」お弁当をつくるお母さんのニーズに応え、企画したのが「あじわざ」です。

あるアンケートによれば、お弁当や夕食のおかずとしてよくつくられている家庭料理は肉じゃが、カレー、煮もの、鶏のからあげなどでした。煮ものや揚げものは火加減が難しい調理です。そこで、手間なく簡単にできるように「煮もの機能」「揚げもの機能」を搭載しました。

「煮もの機能」は火力を自動調節して焦げつきを抑えながら、しっかりとおいしく煮込む機能です。ヒルトインコンロに採用されている機能で、ガス

テーブルに搭載したのは「あじわざ」が業界初です(※)。また、「揚げもの機能」は、からあげなど家庭でよくつくられる揚げものの適温、180℃に自動で調節するため、温度を測る必要がありません。

シンプルで使いやすいデザインに、お手入れがしやすい水なし片面焼きグリルを備えています。  
7月からは発売記念キャンペーンも実施。おいしい調理をサポートする「技」を備えた「あじわざ」をアピールし、多くの反響をいただいています。  
新製品の企画には、お客様がどんな製品を求めているのか、ニーズを把握することも大切です。市場調査をはじめ、パロマ製品に同梱されているアンケートはがきの回答、サービスクールセンターに寄せられたお客様の声、営業担当者や代理店様、小売店様からの情報を集め、お客様の思いに応えられる製品企画に取り組んでいきます。

※2015年3月現在、ガステーブルにおいて。