



情報は名古屋デスクへ

TEL052(561)5212 FAX052(561)5207

WEBでのお申し込み

中部経済 検索

名古屋部屋探し 部屋セレブ

S-POINT http://www.spoint.jp

活用事 県が開

VR(仮想現実)・AR(拡張現実)を活用したコンテンツ開発のイクスアール(本社名古屋市中村区名駅、蟹江真・小池健輔共同代表、電話052・253・569)は法人向け社員教育システムの機能強化に取り組む。これまでの単独トレーニングから、複数人の同時トレーニングを可能にする。さらに、履修状況を自動的にデータベース化し、指導に役立てることで履修効率を高める。11月6日から名古屋港区のポートメッセなごで開催される異業種交流展示会「メッセナゴヤ2019」に出展し、新規顧客開拓を狙う。

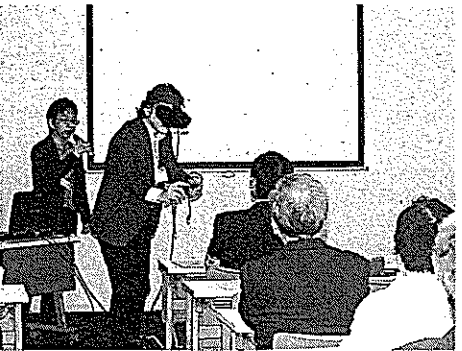
(吉原英司)

メッセナゴヤ 11月6日~9日 2019

複数人の同時演習可能に

イクスアール

社員教育用VRの機能強化



システムを説明する蟹江氏と操作実演する小池氏

社員教育システムの名称は「イクスアール」。VR環境で体験することにより、危険を伴う作業などを安全に習得できる。立体映像内で視覚的な作業体験だけでなく、両手に装着する触覚再現システムで作業の手心えも確認できるのが特徴だ。今春発売し、現在は大手重工業メーカーの研修現場で、実地検証を進めている。

今回、トレーニングを複数人で同時体験できるように機能強化したことで、開発担当の小池氏は「グループで行う流れ作業を実際の業務現場のように体験できるようにした」と狙いを説明する。

また、訓練者一人一人の履修状況を自動記録して、指導者が確認できるデータベースを構築する。そのデータを基に、各人が失敗しやすい作業の反復練習を指示するなど、訓練効率を高める。小池氏は「指導役の社員も人手不足で多忙となる中、リアルタイムで訓練に立ち会わなくても、空き時間にチェックして指示できる。また本社から遠隔地

の工場などへの指導も可能だ」と利便性を訴求する。メッセナゴヤでは、あいち産業振興機構の共同ブースに出展する。同社はシステム開発期間の短縮と開発費の削減に努めており、「交通事業者向けのシミュレーターを、修正期間を含め3カ月間、200万円で開催した実績もある」(蟹

KIZUNA 「長崎ハーブ鯖」使用 青魚専門店オープン

飲食店運営のKIZUNA(本社名古屋瑞穂区、石黒浩之社長)は29日、名古屋市中区錦に青魚料理の専門店「産直さばと青魚 伏見おおい」をオープンした。4種類のハーブを混ぜた餌で育てた「長崎ハーブ鯖」は、新鮮で臭みがないのが特長。味噌煮や塩焼きといった定番料理のほか、一般的には珍しい刺し身でも味わうことができる。注文が入ってから店内のいけすから取るアジのフライや、サ



自社ブランド品

三井酢店(愛知県阿久比町三井酢司社長、社員62人)は創業して85年の老舗です。三井社長の曾祖父、祖父と2代にわたって地元の大手醸造会社社に勤務したことをきっかけに、4代にわたって「酢」に関わってきました。その祖父が独立して三井酢店を創業。三井社長は3代目です。三井酢店のお酢は、刺激が少なく飲んでおむせないお酢として評判です。一般のものは、機械発酵によって大量生産されていますが、三井酢店のお酢は、昔ながらの樽発酵

生かす経営

てうまく進みますが、酢醸発酵は手作りの分、より細やかな気配りと調整が必要です。三井社長も先代から「酢をつくこと」とは子育てと同じと言われ、その細やかな感性と技術を身に付け、伝統的な製法を受け継いでいます。三井酢店は20年ほど前、大手食品メーカーから32歳で三井社長に戻ってから大きく発展します。当時は先代とその弟を含め5人ほどの小さな会社でした。大手と比べれば衛生管理などの問題もありましたが、光るものがありました。



海地区で圧倒的なシェアのこの小袋包装の技術を展開し、ここへ入ってスーパード。三井めんつゆ、ソース、たれなどをつくる技術で、社長はこれを足掛かりに事業展開を図ります。酢醸発酵の宿命である大量生産に向かえない点を逆手にとり、小ロットで客先ニーズに合わせた酢をつくる。とこころへスーパードで販売は新入社員が発し、それを発酵させる。入社後つらくなるため、混ぜてついている商品を健康志向の贈答品として見た時に「うちでつくっていたんですか」と言われて驚いたという。三井社長は、Mメーカーとして認定した経営の「きたのは事実で、想いを表現し、モチベーションを上げる」という主旨が三井社長に自任する