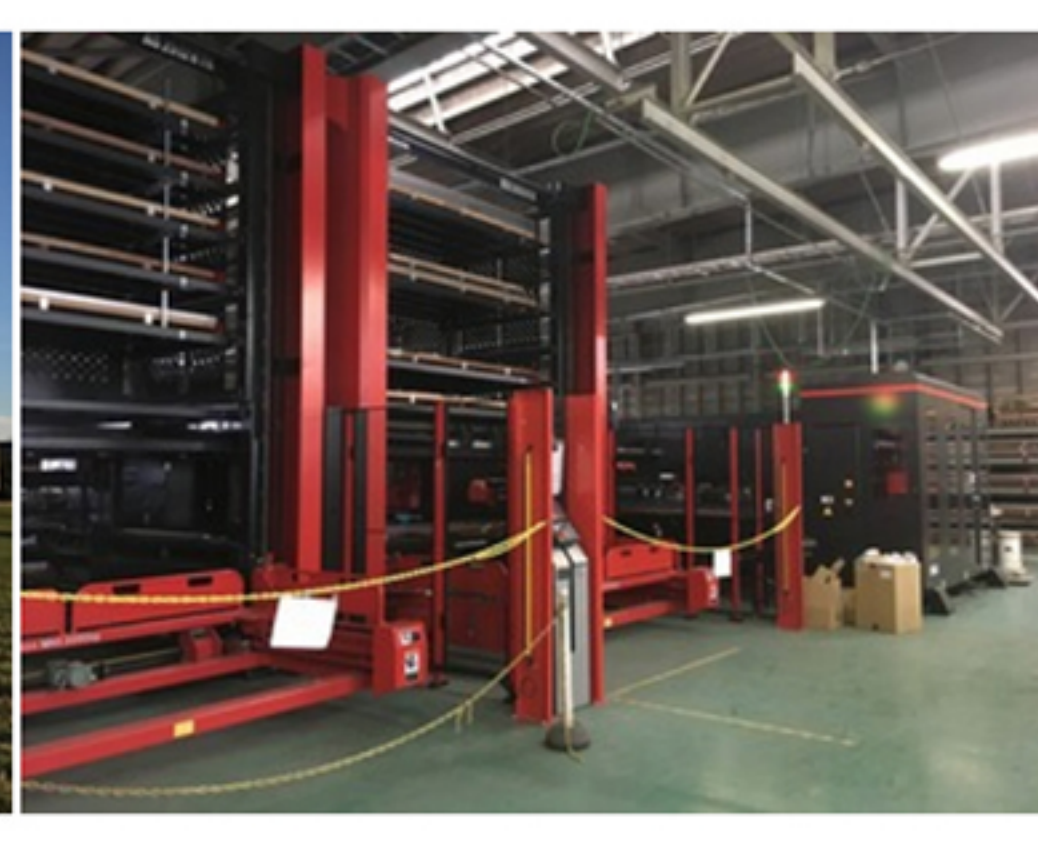
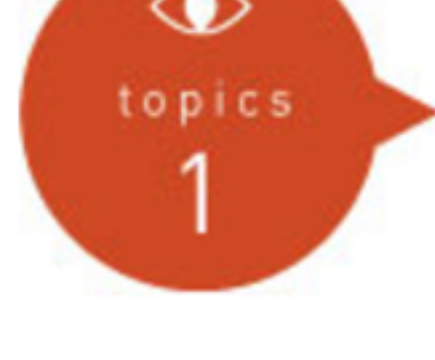


世界一安全な厨房！！

# 株式会社ハイサーブウエノ

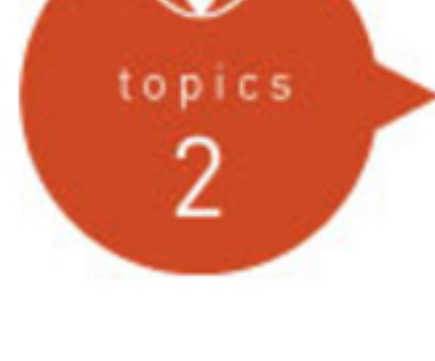


## リアルすご技 ここがポイント



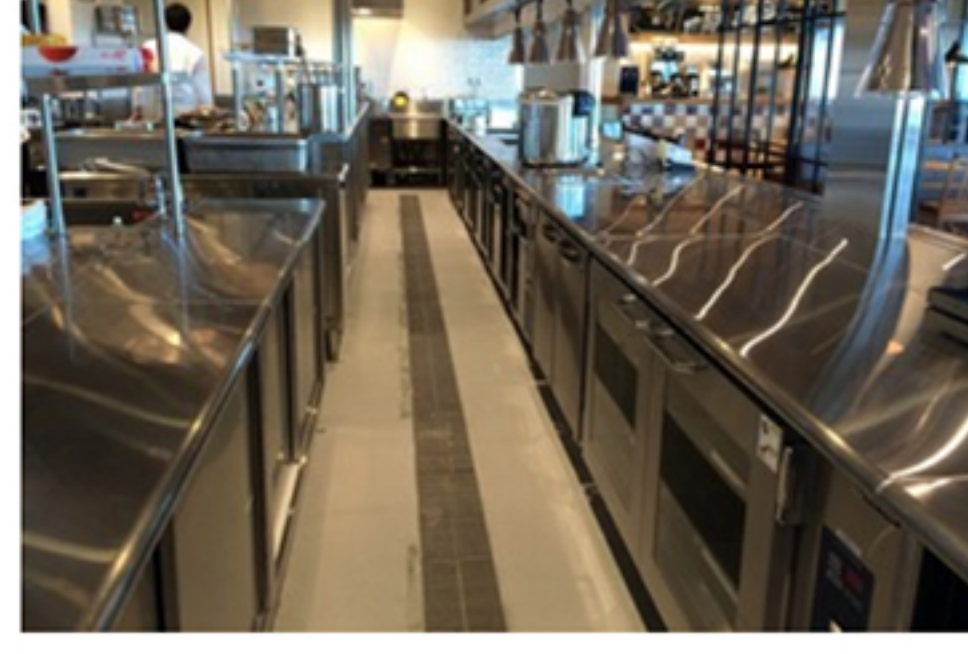
### 安全第一

ハイサーブウエノの厨房機器は、そのほとんどが業務用です。外食産業のチェーン店などで使われる厨房機器ですから、調理や食器洗浄で作業者の手は常にぬれているのが現状です。そのため、厨房機器にバリやピン角があると、作業者がケガを負ってしまうなど危険な上、衛生上の問題も生じます。対して、ハイサーブウエノの厨房機器の全ての角部はアール形状で、作業者にケガを負わせることはありません。



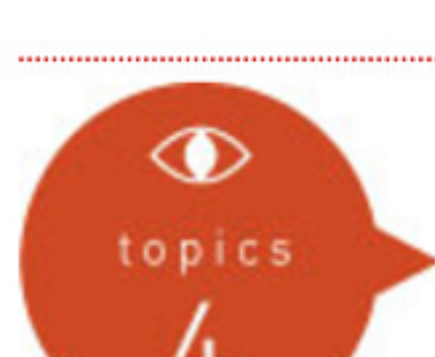
### 外食産業を変える

ハイサーブウエノの厨房機器は、今や、外食産業にとってなくてはならない存在となりました。その安全性とシステム化は、作業者の利便性と作業効率を著しく向上させるものとして大きな評価を得ています。



### 業務用厨房のIoT

ハイサーブウエノが目指すのは、外食産業や飲食業界のIoT化を図ることです。事業者はもちろんのこと、作業者やお客様にとっても嬉しい仕組みを提供するものです。



### 個別分散対応厨房機器

今や、コンビニなどの店舗内でも調理機器を使いつつあります。加えて、喫茶店や小規模飲食店では様々な調理品を提供するようになる個別分散対応厨房機器が求められるようになり、ハイサーブウエノはその最先端厨房機器を開発していきます。



### 全自動厨房機器

近い将来、厨房機器は全自動が当たり前になるかもしれません。ハイサーブウエノはそのような時代に備え、自動化技術を開発しています。



## 多喜義彦が分析する企業の将来像



### 業界をリードする標準仕様

安全で作業性が良いハイサーブウエノの厨房機器は既に高く評価されていますが、さらに今後は業界標準として認められるようになるでしょう。

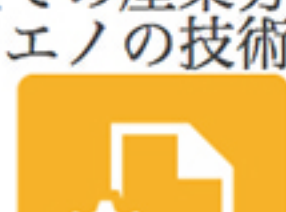


調理器製造業



### 外食産業のIoT

全ての産業分野でIoT化が進む中、飲食業界の厨房機器にもIoT化が求められます。ハイサーブウエノの技術は、それに十分応えるものであり、業界をけん引する役割を果たします。

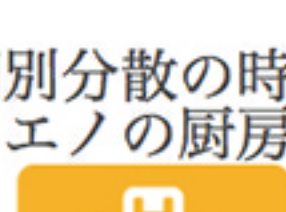


情報処理、ソフトウェア業

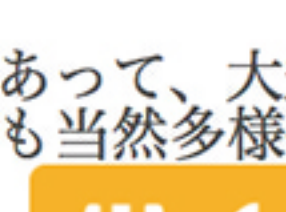


### 多様化する厨房機器

個別分散の時代にあって、大規模店だけでなく中小飲食店の厨房も多様化します。ハイサーブウエノの厨房機器も当然多様化し、ユーザーに貢献します。



宿泊業

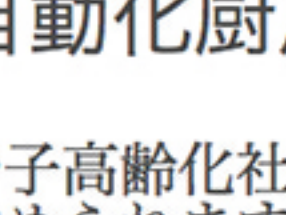


飲食業

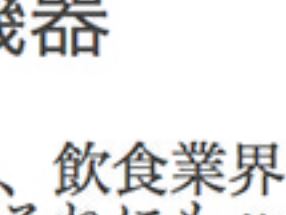


### 自動化厨房機器

少子高齢化社会は、飲食業界の人手不足を直撃します。おのずと業務用厨房機器にも自動化が求められますが、それにもハイサーブウエノの厨房機器が応えます。



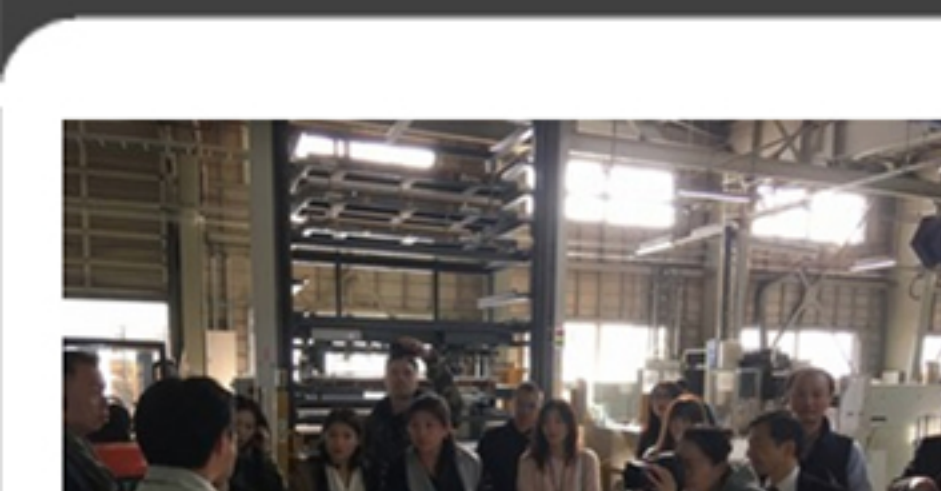
生活・文化活動支援サービス業



ものづくり魂

▶ 住所	新潟県三条市福島新田丙2406（中央工業団地「コボス」）
▶ 電話番号	0256-45-5678 Fax：0256-45-5677
▶ 設立	1969年
▶ 資本金	8900万円
▶ 代表者	小越 元晴
▶ 従業員数	78名
▶ 関連会社	株式会社上野製作所
▶ URL	<a href="http://www.hi-serv.com/">http://www.hi-serv.com/</a>
▶ 主要取引先	外食企業、厨房機器製造企業
▶ 事業内容とその割合	製造部門 45% 総合厨房部門 55%
▶ ロット数	1台から喜んで製作いたします
▶ 主要設備	【レーザー・タレパン複合機（自動倉庫付き）】アマダ ACIES-2512T 【レーザー加工機（自動倉庫付き）】三菱電機 【自動パンダー】アマダ ASTROII-100NT 【ハイブリッドパンダー】アマダ HDS-1303NT 【パンダー】アマダ FabIII-1504 【バリ取り機】メタルエステ 【YAGレーザー溶接機】日本ウエルディング 【テーブル型スポット溶接機】アマダ TSIII
▶ 特許・受賞歴	快適厨房コンテスト（電化厨房フォーラム21）

## 事業・取扱商品



### ▶ 厨房板金製造

「17歳の女の子がぬれた手で触っても、決して手を切らないこと」を目指した製品作りを行っています。バリ取り技術を磨き、自社での一貫生産にこだわった、世界一安全な厨房板金を造っています。

### ▶ OEM厨房機器製造

弊社は「自社ブランド製品を持たない」と決め、厨房機器メーカーの裏方に徹した設計・製造・出荷管理を行っています。厨房メーカーの最良のパートナーとなることを目指しています。

### ▶ PB厨房機器製造

産業化を目指す飲食チェーンに向けた、特注厨房機器を設計・製造しています。過剰な機能が組み込まれることが多いNB製品に対して、PB製品にすることにより、ムダな機能のない製品づくりのお手伝いをしています。

### ▶ 飲食チェーンの総合厨房設計・施工

飲食チェーンにおける「厨房」は、商品である料理を製造する「工場」と考えています。この厨房の仕組みをつくるのが私たちの仕事です。自社ブランド製品を売り込む必要が無い弊社だからこそ自由な発想での厨房設計が可能で、その強みをもって、多くの大手チェーン店の厨房設計・施工をお手伝いさせていただいています。