

釧路産木材の利活用に向けた取組を進めています

機関名 釧路森林資源活用円卓会議
住所 〒085-8505 釧路市黒金町7丁目5番地 ☎0154-31-2552
代表者名 座長(丸善木材(株)代表取締役社長) 鈴木 不二男
問合せ先 釧路市産業振興部 農林課 板垣 達也 ☎0154-31-2552 FAX.0154-31-2553
URL <http://www.city.kushiro.lg.jp/sangyou/nourin/ringyou/tiiki/cat00000886.html>
E-mail kizuna@city.kushiro.lg.jp

釧路地域の森林・林業・林産業に関わる企業・団体・行政などが集い、カラマツなど木材の有効活用に向けた取組や、「木育」を通じて子どもから大人まで森林・木材に親しめる環境づくりに取り組んでいます。今回は、参画企業・団体から4社が出展します。

WOODY LIFE 札鶴“純北海道生まれ”

会社名 札鶴ベニヤ株式会社 恋問工場
問合せ先 業務課 金子 勝紀
 ☎01547-5-2136 FAX.01547-5-2138
E-mail koitoi@sattsuru.com



北海道で国産材を含む高級銘木を合板にする数少ないメーカーで高度な技術と信用第一をモットーにグループ4工場と全国6営業所を持つ地域密着型企業として道産材を多分に含んだ複合フローリングを筆頭に各種展示しております。

家具・健具から木製遊具まで幅広いオーダーに応えます

会社名 得地ファニチャ工業株式会社
問合せ先 得地 吉尾
 ☎0154-40-2261 FAX.0154-40-2407
E-mail president_tfk@amall.plala.or.jp



「クシロ楽ジャン」は、9*4*6cm(クシロ)のカラマツ・トドマツ専用牌で、指先に力が入りにくい方でも扱いやすく、ゲームを通じて認知症予防にも期待できます。「ソファ」は釧路産カラマツ・エゾシカ革の地産地消ソファ。釧路川の夕日をイメージ。

トドマツの力で空気を浄化!「クリアフォレスト」

会社名 株式会社北都/エステー株式会社
問合せ先 クリアフォレスト事業部 奥平 壮臨
 ☎03-3367-6353 FAX.03-3367-6354
E-mail s-okudai@st-c.co.jp



(株)北都のプラントにおいてトドマツ間伐材の枝葉から抽出した精油には、大気汚染物質NO₂を無害化する効果があります。エステー(株)では「クリアフォレスト事業」としてこの成分を活用した空気浄化剤などを開発しています。

木材に関する総合的なご相談、何でも承ります!

会社名 丸善木材株式会社
問合せ先 代表取締役副社長 鈴木 一浩
 ☎0154-37-1561 FAX.0154-36-3834
E-mail info@maruzenmokuza.com



今回は、「ストレッチャーベンチ」と、北海道材の「柱・梁・壁材」などを展示します。弊社およびグループ会社では、木造建築から家具・エクステリアまで取り扱っており、「木に関する限り不可能はない!」と言えるよう、日々技術を研鑽しています。

釧路発の技術を活用して魚の高鮮度流通を実現します

機関名 釧路根室地域鮮度保持技術開発拠点プロジェクト
住所 〒084-0905 釧路市鳥取南7丁目2番23号 ☎0154-55-5121
代表者名 (公財) 釧路根室圏産業技術振興センター専務理事 荒井 誠
問合せ先 技術開発課課長 原田 隆行 ☎0154-55-5121 FAX.0154-55-5161
URL <http://www.senkon-itc.jp/> **E-mail** harada@senkon-itc.jp

当プロジェクトは、水産都市釧路根室で育った水産物の高鮮度化を実現する衛生管理、氷活用鮮度保持技術の集積地である当地に、開発拠点として新たに釧路地域鮮度保持技術評価検討会を設置し、地域発の衛生管理、鮮度保持技術の開発、検証、PRを行います。

今までの「鮮度」の常識を覆す、新鮮度革命～海氷

会社名 株式会社ニッコー
問合せ先 執行役員 営業第一部 部長 稲岡 秀樹
 ☎0154-52-7101 FAX.0154-53-0878
E-mail info@k-nikko.com



連続式シルクアイスシステム海氷は、海水(塩水)から0℃冷海水～マイナス温度帯のシルクアイスまで、常に安定した温度と濃度で連続生成します。シルクアイスは粒子が非常に細かい流動性のある氷で、魚の暴れ防止と低温保管が同時にできる優れた氷です。

食して分かる自然界の味わい「窒素氷」

会社名 株式会社昭和冷凍プラント
問合せ先 大野 嘉弘
 ☎0154-25-1846 FAX.0154-25-6026
E-mail waka@showareitou.jp



窒素氷は、生鮮食品の品質劣化の原因となる酸化及び細菌の増殖抑制により、今まで以上に鮮度を保持する事が出来る。窒素ガスは大気中より抽出するため原料費もかからず、氷が溶けても自然界に戻るため、環境及び食品に対して安心安全な媒体として貢献できる。

農水産業のニーズに応える。それが私たちの使命です

会社名 株式会社北海道ニーズ
問合せ先 管理部 笠井 マルテ
 ☎0153-88-1147 FAX.0153-88-1104
E-mail kasai@hokkaido-needs.jp



羅臼・根室から道東を中心に、冷却用水の販売をはじめ、水産物輸送用の容器レンタル、各種水産資材卸など水産業に関連する複数の事業を営んでいる。機械製造メーカーではなく、氷を取り扱う業者の視点から、釧路地域鮮度保持技術評価検討会に参加している。

ローコストな塩水・海水利用の電解殺菌水生成装置

会社名 有限会社エスティテクノス
問合せ先 営業課 主任 高島 優
 ☎080-1894-1290 FAX.0154-55-3005
E-mail kec.tekunosu@helen.ocn.ne.jp



塩分を利用して除菌効果のある用水を生成させる事のできる装置です。海水はもとより食塩と水道水を利用して除菌効果のある電解除菌水を提供できます。ランニングコストも僅かな電気の消費量のみで長時間の運転が可能で、瞬時に大量の海水の除菌も可能です。