

top  
**トップ  
インタビュー**  
interview

コンビニ店やレストランの

調理場で使われるヒーターの  
設計や開発を手がける新熱工業  
(ひたちなか市)が今年、  
創業35年目を迎えた。2代目  
社長として指揮を執るのが大  
谷直子さん。設立当初の戦略  
や今後の経営方針を聞いた。

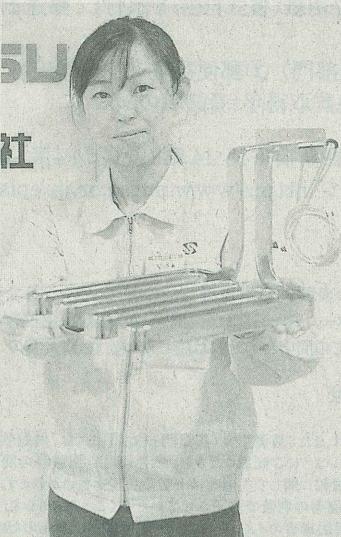
(聞き手・児玉森生)  
――会社設立の経緯は。

――ヒーター関連企業に勤務  
していた父が独立し、私が11  
歳の時、母や仲間ら5人ほど  
で始めた

――業界の競争じみつ挑ん  
だのか。

## 新熱工業

大谷 直子 社長



### 社内連携でニーズ把握

「同業者には100年以上  
の歴史を誇る伝統企業もあ  
る。初代社長の父から聞いた  
話を1社ずつ訪問してニーズ

を聞いたそうだ。ヒーターの  
発熱体を自在に曲げられる技  
術を活用し、『少量多品種』

の生産体制を構築した

――社長就任は。

「2009年。就任後、設

計部と営業部が一緒に営業活  
動を行う『営業技術部』を新  
設した」

――その理由は。

「受注には相手のニーズを  
正確に把握することが必要。  
営業部の社員だけで取引先に  
行くより、その場で図面も引  
ける技術社員が同行すれば話  
が早い」

「業界の現状は。  
受注先の大手企業は近年、  
製造部門の外注化が進んでい  
る。私たちが求められる仕事  
の範囲も広がっているように  
感じる」

――今後の抱負を。  
「大型装置に組み込むヒー  
ターの製造設計など、新し  
い要望に応えるためにも、  
社内各部が連携して積極的  
に受注してノウハウを蓄積  
したい。熱関連事業の市場が  
将来、どのように変化しても  
対応できるようにしていきた  
い」

1982年、那珂町(現・那  
珂市)で創業。ヒーターの発熱  
体を曲げる加工技術を武器に、  
厨房機器メーカーからオーダ  
メイドで受注。工場で使わ  
る工業用ヒーターや、コンビ  
ニやレストランの狭い調理場

でも使いやすいフライヤーの  
設計や製造・販売を手がけてい  
る。