

展示会報告

～EMO Hannover 2023～

2023年9月18日(月)～9月23日(土)の6日間、ドイツのハノーバーにて国際金属加工見本市「EMO Hannover 2023」が開催されました。今回は、新型コロナウイルス規制緩和に伴い、4年ぶりの出展だったこともあり期待と不安が入り交じる中ではありましたが、来場者92,000名(130カ国)と、世界中の国と地域から多くの来場者が訪れていました。



展示会会場



SK参加メンバー

しばらくの間、直接お会いできなかったクライアントの皆様とも久しぶりに対面することができ、大変有意義な時間を過ごすことができました。お陰さまで当社ブースにもさまざまな国のお客様にお越しいただき、新商品から定番商品までお客様の要望に沿った商品を紹介させていただきました。ご多忙中にもかかわらず、ご来場、お立ち寄りいただいた皆様誠にありがとうございました。



展示品ディスプレイ



こんな道具があればいいのに！

創造工具 アイデア募集

あなたの想像力が「測定工具」をより便利にする

いつでも募集中！

応募内容：不満や不便を解消する測定工具のアイデアを広く募集致します。「便利」「役に立つ」と思われる測定工具について自由にご提案をお寄せください。

応募資格：どなたでもご応募できます。(学生の方向からのご応募もお待ちしております)

応募方法：専用応募用紙(別紙もしくは、弊社サイトよりダウンロードも可能)に必要事項をご記入いただき、FAXまたはメールに添付してご応募ください。

優れたアイデアは景品を進呈します！

詳しくはチラシまたは弊社WEBサイトをご覧ください。www.niigataseiki.co.jp

今回の展示会の出展により、少しでも多くの海外のお客様に新潟精機のことを知っていただくための良いきっかけ作りを行うことができました。今後も展示会の出展を通じて、海外での積極的なPR活動を続けてまいりたいと思います。

来年11月には、日本国内で世界最大級の工作見本市「JIMTOF 2024」が開催されます。それ以前にも当社ではいくつかの展示会出展を控えています。出展情報は当社ホームページで随時更新しておりますので是非是非チェックしてみてください♪



SKコミュニケーション!

No.187

“測る”をつくる。

発行 SK新潟精機株式会社

〒955-0055 新潟県三条市塚野目5丁目3番14号

☎(0256)33-5502(代) FAX(0256)33-5528

URL <http://www.niigataseiki.co.jp>

編集後記

秋があつという間に過ぎてまた冬が始まりますね。個人的には冬は大好きですが、雪は嫌いです。夏が長かった分、秋も長くしてほしいと思う今日この頃…。今年はスーパーエルニーニョと言われている通り、暖冬の予報です。新潟の冬は、青空になる日が少なく曇りに覆われて、空と一緒に気持ちも沈みがちになります。少しでも青空と綺麗な星空が見れますようにと期待してやみません。

ものづくりのオフタイムに

SKコミュニケーション!



SK communication!

No.187



今回は 秋の楽しみ だよ



きのこ狩り



大竹

皆さんこんにちは。秋はスポーツ、芸術、読書など、〇〇の秋ですね。私はやっぱり食欲の秋です。10月の終わり、秋の味覚を求め、きのこ園へきのこ狩りに行って来ました。その日収穫できるきのこを確認し、バケツを持ち早速収穫。しめじ、なめこ、エリンギ、ヒラタケ。どれにしようか吟味しながら、美味しそうなきのこを収穫しました。その日の夕ご飯はもちろん、きのこ料理です。きのこはヘルシー、そして食物繊維やビタミン、ミネラルが多く体にも良いですし、普段買って食べるきのこよりも香りがよく、とても満足しました。また来年の秋も行ってみたいと思います。



食欲の秋だけでなく芸術の秋も満喫しようと、文化の日の11月3日に弥彦村の「弥彦菊まつり」と弥彦公園の「もみじ谷」へ紅葉を見に行きました。この日は天気もよく、絶好の行楽日和でした。鳥居をくぐり少し進むと、出品者の方達が丹精込めて咲かせた菊が参道の両端にずらりと並んでいます。本殿にも飾られているのですが、ダイナミックなもの、繊細なもの、形も大きさも様々で感嘆してしまいました。紅葉は色づき始めといったところでしたが、赤・黄・緑・茶と混ざり合いとても綺麗でした。紅葉は毎年どこかで目にするものですが、何度見ても良いものですね。満喫できた一日でした。



弥彦菊まつり



もみじ谷

それいけ! 新米 ラーメン刑事!!



デカ 新米 ラーメン刑事!! No.5

あたしはラーメン大好き長岡市出身 新米のラーメン刑事! 先輩に負けずにたくさんラーメンを紹介していくっけね!



特製吟醸味噌ラーメン

「吟醸味噌ラーメン まごころ亭」

今回紹介するのは、新潟市に3店舗ある「吟醸味噌ラーメン まごころ亭」さん。「ねっとりとした味噌の旨味にこだわった」という特製吟醸味噌ラーメンをいただいたのよ。初めて来てみたんだけどお店の外まで並んでいたわ。ラーメン屋さんに並んで食べるときつて高いちょっといいラーメン頼みがちよね(笑)味噌ラーメンは野菜が多くてさらさらしたスープのところが多いけど、このお店はコンセプトの通り「ねっとり」していたわ。麺も中太麺でスープによく絡むの! またチャーシューも厚切りでしかも直火焼! こんな箸が止まらないわよ。もう一つ「霜降り味噌ラーメン」というのもあって、また来なくてはと使命感に駆られたわ。今度先輩刑事にも教えてあげねばね〜!

今回は新潟市に3店舗ある「吟醸味噌ラーメン まごころ亭」さんを紹介するよ!

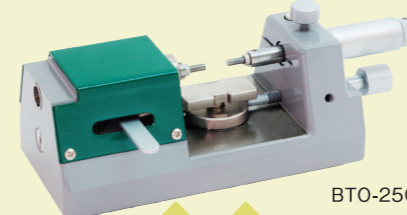
今回とりしぐべを受けた1杯はコレ!



ピンゲージ/栓ゲージの社内点検にお困りの皆様に **朗報!!** 量産品の高精度測定にも最適!!

- ✓ **ピンゲージメーカーである新潟精機が長年使用する測定台を新発売!**
- ✓ **分解能0.1μm、指示精度1μm以下、IP67のハイスペックモデル!**

外径測定器 BTO-25C



BTO-25C

デジタル精密インジケータ DPI-1001シリーズ



DPI-1001LC

DPI-1001SC



DPI-DRC

DPI-1001LC

BTO-25C

測定方法は簡単!

- ① デジタル精密インジケータをBTO-25Cに取り付ける
- ② マスタとなるブロックゲージを挟んで0セット
- ③ 測定したいピンゲージや栓ゲージ、ワークを測定!

※マスタのブロックゲージは可能な限り測定物と近い寸法にすることで精度良く測定が行えます。

● 外径測定器

商品コード	152417	
品番	BTO-25C	
測定範囲	0 ~ 25mm	
測定子ストローク	25mm	
テーブル上下移動量	13mm	
寸法 (本体のみ)	長さ 164mm	幅 75mm 高さ 60mm
標準小売価格	¥210,000	
JANコード (4975846)	022225	

● デジタル精密インジケータ

商品コード	152411	152412
品番	DPI-1001SC	DPI-1001LC
測定範囲	10mm	
最小読取値	0.1μm	
指示精度 *1	1μm以下	
測定力 *2	1.65N 以下	0.35N 以下 (ゴムベローズ未装着時)
位置検出方式	光学アブソリュートリニアエンコーダ方式	
保護等級 *3	IP67 相当	IP67 相当 (ゴムベローズ装着時)
測定子	セラミック球 φ 3.175mm (取付ねじ M2.5)	
標準小売価格	¥96,000	¥97,000
JANコード (4975846)	022164	022171

*1 周囲温度 20℃ 時の値です。
*2 測定子を鉛直下向きにして、10mm 押し込んだ時の値です。
DPI-1001LC はゴムベローズ未装着の値です。
*3 ゴムベローズが正しく装着され、破損等のない場合に限りです。

● デジタル精密インジケータ表示機

商品コード	152413	
品番	DPI-DRC	
電源電圧	DC12~24V±10%	
表示分解能	0.1μm / 1μm / 10μm	
表示範囲	-99.9999~99.9999mm	
量子化誤差	±1 digit	
測定方向切替	+/- (設定により切替可)	
合否判定機能	-NG / OK / +NG	
標準小売価格	¥65,000	
JANコード (4975846)	022188	

● 接続ケーブル

商品コード	152415	152416
品番	DPI-CS2C	DPI-CL2C
コネクタ形状	ストレート	L型
ケーブル長	約 2m	約 2m
標準小売価格	¥5,500	¥5,700
JANコード (4975846)	022201	022218

● 精密インジケータ用ACアダプタ

商品コード	152439	
品番	DPI-ADC	
定格入力電圧	AC100V-240V	
入力周波数	50 / 60Hz	
ケーブル長	約 1.6m	
標準小売価格	¥18,000	
JANコード (4975846)	024014	

リレーDE紹介!

次はあなたにバトンタッチ



リング工場

阿部 沙哉香 Sayaka Abe

今回はリング工場の阿部さんをご紹介します。
愛犬から得られる癒しパワーは、はかり知れないですね。
今度、SK社員のペット紹介コーナーで紹介をお願いします!

↓NEXT!↓



同じくリング工場の斉藤成久さんをご紹介します。
真面目でやさしい雰囲気を持っていて、話をすると
穏やかに受け答えしてくれる方です。

Q. 出身地自慢をしてください。

新潟市南区出身です。何も無い田舎ですが、静かで住みやすい所です。ただ外灯が少ないので、夜はビックリするくらい真っ暗です。

Q. 今、はまっているものを教えてください。

YouTubeでカジサックチャンネルを見ることです。

Q. 休日の楽しみ方を教えてください。

基本的にのんびり動画を見たり、愛犬と一緒に遊んでいます。

Q. 血液型+自分の性格を教えてください。

のんびり屋のO型です。変に几帳面になることもあります。

Q. 社会人として最も大切だと思うことはなんですか?

社会人として大切だと思うのは、思いやりです。仕事であろうと無かろうと、人間関係において、一番大切だと思っています。

Q. これって私だけ?

幼少期から布やタオルを触るのが癖です。

Q. 始めてみたいことはありますか?

偏平足気味なので、青竹踏みを購入して始めてみたいと思っています。

Q. 学生時代の部活の思い出を教えてください。

高校時代は書道部でした。書道でもペン字でも文字を書くことが好きです。

Q. オススメしたいもの、ありますか?

私は小学生の頃からハリーポッターが好きなのですが、とっても面白いのでぜひ映画など観てもらいたいと思います。

まーちゃんのオススメ冬ごはん 簡単キムチ鍋

過ごしやすい秋は一瞬で過ぎ去り寒い冬が到来。
温かいものが食べたくなる季節がやってきました。

新潟精機の料理人「まーちゃん」こと
HC事業部の高橋正弥部長から
あったまるオススメ冬ごはん「簡単キムチ鍋」の
レシピを教えてくださいました。

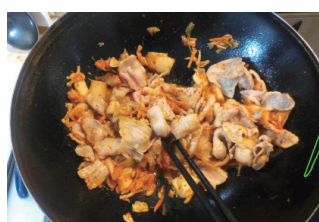
作り方

①スープ

キムチ鍋の素の記載している水の量より水は多め。
今回は1瓶に対して600ccのところ1000ccにしました。
そこにキムチ漬の素、コチュジャン、鶏がらスープの
素を大さじ各1を入れて沸かします。
お好みで砂糖小さじ1

②具材

渡り蟹を一度湯引きして臭みを取ります。
葛切りは鍋用にもどしておきます。
豚バラ、野菜は食べやすく切っておきます。



③フライパンにごま油大さじ1を
温め豚バラを炒めます。火が通ったら
キムチを入れてさらに炒めます。

④スープに渡り蟹、③を入れ少し煮ます。
そのあと火の通りにくい白菜の芯から順番に
野菜を入れていき、火が通ったら出来上がりです。



材料(3人分)

材料	調味料
豚バラ 200g	キムチ鍋の素 1瓶
キムチ 300g	キムチ漬の素 大さじ1
渡り蟹 1パック	コチュジャン 大さじ1
白菜 3~4枚	鶏がらスープの素 大さじ1
もやし 200g	ごま油 大さじ1
長ネギ 2本	砂糖 小さじ1
ニラ 適量	水 1000cc
エノキ 適量	
葛切り 適量	

ポイント

豚バラ、キムチをごま油でいためること。
市販のキムチ鍋スープより多めの水で割って、コチュジャン、
鶏がらスープを入れてコクを出すこと。砂糖は隠し味です。
味の調整が面倒な方は市販通りにスープを作っても良いですが、
豚バラ、キムチをごま油でいためることでコクが増します。