

# 有限会社旭進ガス器製作所

お好み焼きやたこ焼き、イカ焼き、ベビーカステラなど、うちはガスの調理機器を造ってます。同じ料理でも、料理人の使い方や仕上がりのこだわりで、ガス機器を微妙に変えなあきません。そやから、直接、料理人に会ってじっくり意見を聞いて、何を求めているのかをつかむんです。料理人やお店の人には調理機器の技術的なことはわからないので、そんなの無理や、と思うこともあります。そやけど、職人たちとアイデアを絞りだし工夫して求めているものを作り上げるんですわ。

美味しく焼き上げるためのこだわりは欠かせん。たとえば、鉄板の下に通すガス管は量産品はU字型が多いんですが、うちはコの字型。そのほうが、まんべんなく火がまわり鉄板に熱が伝わりやすく、焼きムラがなくなるしふんわりきれいに焼き上げることが出来ます。ちょっとした工夫も、おしませ取り入れるようにしています。

ガス機器ができあがるまでには、たくさんの職人がかかわっています。生野区には、技術をもった職人や工場がたくさんあるので、仕事がしやすく便利ですよ。ひとつの工場で作品を作り上げることはできなくても、みんなで力を合わせ技術と知恵を出し合えば、素晴らしいものが作れます。これからも、生野のものづくりの底力を見せつけていきたいですわ。



代表取締役社長  
吉村 健一さん

料理人のこだわりを聞いて  
職人と工夫やアイデアを出しあい  
美味しく焼き上げる機器を作ります



## おもちゃ、日用品、機械部品など 幅広い製品、機械で使用される

生野をはじめ大阪にはお好み焼きの名店がたくさんあるが、その名店が、旭進ガス器製作所で作ったオーダーメイドお好み焼き台を使用している。さらに、たこ焼き器は15個を焼く規格品が主流だったなか、「28個焼けるものがほしい」など店の要望に応じ、独自のものを製造。このほかにも、お好み焼きテーブルやイカ焼き器、鉄板焼きカウンターなど、同社はガス調理機器を通じて大阪の食文化を支えている。

ガス機器を作るようになったのは、戦後間もなく、先代がプロパンガスを使った調理機器を開発。現社長が会社を引き継いでから、規格品だけでなく店ごとの独自品、つまりオーダーメイド品に注力し、鉄板のサイズや焼き物の種類などバリエーションを増やしていった。

同じ焼き物でも、鉄板によって味や仕上がりは大きく異なる。そのため、店によって鉄板の厚みや火のまわり方などのこだわりも違ってくる。食のプロがこだわる微妙な違いを吉村さんはとらえ、形にすることができる。規格品も製造しているが、現在はオーダーメイドの注文のほうが多い。最近では、ご当地キャラクターの形のベビーカステラなど、独特の形をした焼き型注文も。どんな難しい注文や細かな要望にも、職人の力を結集し、求めるものを形にする。だからこそ、有名店の料理人が頼りにし、注文が絶えないわけだ。

### 有限会社旭進ガス器製作所

〒544-0032 大阪市生野区中川西1-14-11  
TEL 06-6741-9612 FAX 06-6741-8622

事業内容／営業用ガス機器の製造・販売、ガス器具の修理（お好み焼き鉄板台をはじめ、たこ焼き、いか焼き、たまご焼き、ベビーカステラ、鉄板焼きのガス機器を製造・販売）

仲人によって求めるものが違っていて、どみだけ要望にこたえるのが勝負です。できあがったものは工場横で実際に試験焼きに伸べて焼き加減などをチェックします。試食して残ったものは、近所の子どもに持って帰らせてましたから、学校帰りの子どもたちがよく集まってきました。

吉村保男さん  
65歳。社長の弟。



こだわりの強い時、  
1カ月ぐらい製作に  
かかることもあります

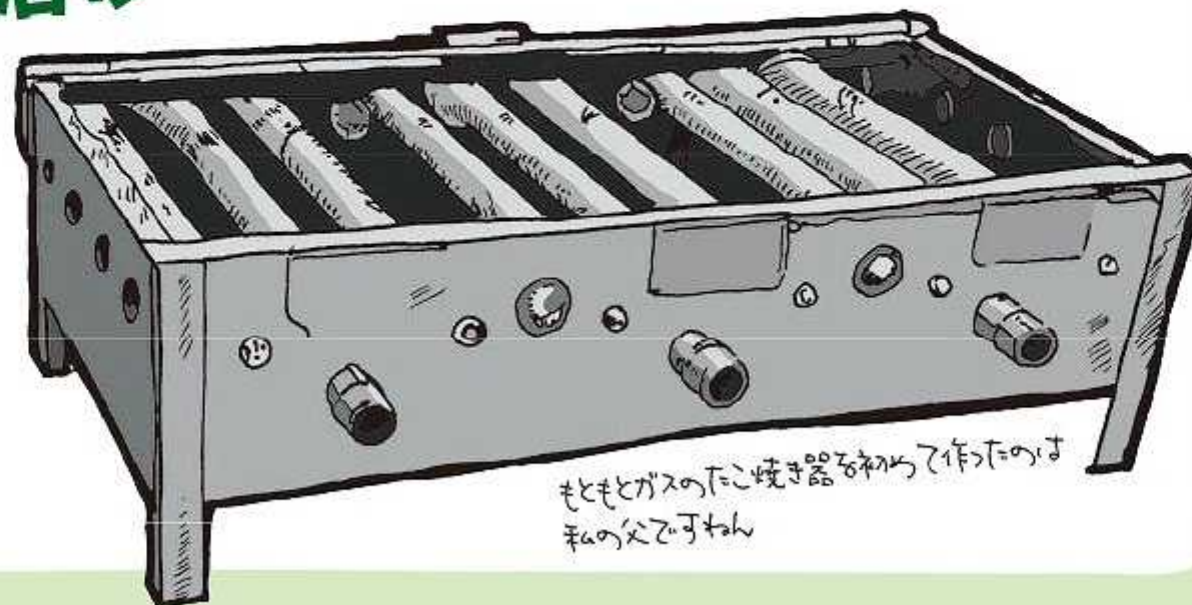
納得させるのは  
難しいんですけど  
大阪の料理人



我が社の  
**自慢**

人気のお好み焼き店の  
味を支えている！

同社のガス機器を使っている店は、お好み焼き店では「風月 風の街」「オモニ」「桃太郎」「さとみ」「千寿」、たこ焼き店では梅田にある「はなだこ」や20店舗以上も展開している「たこやき風風」など。食通の心をつかむ名店の味は、同社が支えていると言ってもいいかも！



もともとガスのたこ焼き器を初めて作ったのは  
私の父ですわん