

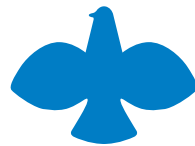
# パロマ通信

パロマ広報誌「パロマ通信」  
**創刊号**

2013年8月1日発行(年4回発行)

平和のしるし、  
ハトが社名の由来です。

パロマは、スペイン語で「白いハト」を意味します。平和の象徴としてのハトに、平和で豊かな暮らしの願いを込めて名付けられました。



## パロマなニュース

### 手術支援ロボット「ダ・ヴィンチ」を寄贈



2月26日、パロマグループでは、社会貢献活動の一環として名古屋第二赤十字病院に内視鏡下手術用の医療ロボット「ダ・ヴィンチ」を寄贈しました。国内の医療現場で2009年頃から使用されているダ・ヴィンチは、小さな傷口での手術が可能で、患

者さんの体への負担が軽く済むというメリットがあります。名古屋第二赤十字病院では導入後、研修を経て3月11日に一例目の手術を実施しました。今後、一人でも多くの患者さんの治療に寄与することが期待されます。

### 2013年度 入社式を開催



4月1日、本社にて入社式を開催しました。今年度は営業・事務職20名、技術職30名、一般事務職12名、技能・技術管理職(高卒)124名の計186名の新入社員を迎えることができました。小林社長からは「自分の生き方に対するビジョンを明確に

した上で、組織の一員としての自覚と当事者意識を持って仕事に励んでいただきたい。また社会とのつながり、社会に対する意識を十分に持って、一人ひとりの努力で一人ひとりのお客様の生活を向上させてほしい」と激励の話がありました。



名古屋営業所  
**田中康博さん**

### パロマフェアを通して お客様にもっと近い存在に

4月5月にかけて全国11会場、「パロマフェア2013」を開催しました。私が担当した名古屋会場には約1800名、全国で約18,000名の方に来場いただき、大変盛況のうちに幕を閉じることができました。会場にお越しいただいた皆様、ありがとうございました。

パロマフェアは、一人の営業スタッフとしてだけでなく、パロマという会社としてお客様により近い存在になるためのイベントだと思っています。そのため会

場には、営業スタッフだけでなく、開発スタッフも顔を揃えました。開発スタッフにとっては日頃あまり接することのないお客様と直接、製品に関する意見交換ができる貴重な機会です。お客様の声に耳を傾け、それを次の開発に反映させることで良い製品が生まれると思っています。そこで事前に私はお客様に「率直な意見を何でも言うてください」とお伝えしておきました。

また今年の名古屋会場では、「リフォーム提案コーナー」を設

けました。パロマ製品を単体で販売するだけでなく、他の住宅設備機器メーカー様と手を組んで、キッチンやバスルームなどのリフォームをトータルで提案することをお客様にご紹介しました。こうした先を見据えた商談ができたことも収穫のひとつです。後日、お客様から「リフォームの提案をしていきたい」といったお問い合わせを何件もいただいたなど、今回のパロマフェアに対して大きな反響を得られたことが何よりうれしかったですね。

### 業界初のAR機能付カタログ



厨房総合カタログをはじめとする、当社の4種類のカatalogには、AR(拡張現実)機能が付いています。スマートフォンや携帯電話に専用のアプリをダウンロードし、「Palomaのなるほどムービー」アイコンのついた画像またはQRコードを読み込むと、製品の機能や使い方をわかりやすく説明した動画をご覧いただけます。誌面と動画で、製品について詳しく理解することができるAR機能付カタログをぜひご体感ください。

### 「資材部購買方針説明会」を開催



4月9日、「パロマフェア2013」名古屋会場の一行事として、サプライヤー様を対象とした第1回「資材部購買方針説明会」を行いました。当社の購買方針として、「公正・公平な取引」「共存共栄」など4項目を挙げて解説しました。さらにその方針に基づき当社では、「一緒になって安全・安心で魅力のあるガス器具をつくり込む」ことを継続しておこなっていけるビジネスパートナーを求めていることなどを説明しました。

### 本社別館のリニューアル工事完了



パロマ本社別館ビルは1980年(昭和55年)に建てられたもので、竣工から33年が経ち老朽化が進んでおりました。そこで外壁・内装をリニューアルする大改装工事を進めておりましたが、今春工事が完了いたしました。屋上にはLED1万6,353個を使った新しい看板が設置されており、季節によってバックライトの色が変わる仕様となっています。また、LEDの使用により改修前の旧ネオン仕様と比べ、年間3万2,000Kg以上のCO2排出量の削減につながっています。

### 新製品情報

ビルトインコンロ  
**「ドレシィ」**  
ステンレスゴトクタイプが登場!



「キッチンをドレスアップ」という発想から生まれたビルトインコンロ「ドレシィ」に、新しいラインアップが登場しました。ゴトクとバーナーキャップにステンレスを採用し、火力調節つまみとグリル排気口カバーにメッキパーツを採用したステンレスゴトクタイプです。キッチンをより美しく、よりスタイリッシュに演出します。

**Point 1**  
業界初の赤いカラーリング  
キッチン全体の調和を考慮して、色や質感を決定しました。



**Point 2**  
外枠部分に10度の傾斜  
キッチン台にすっきり美しく収まるように、外枠部分には10度の傾斜がつけてあります。




GOOD DESIGN AWARD 2012

では業界初の赤色(彩りレッド)を採用したのも、他の調理家電製品とのカラーバランスを考慮のことです。また、キッチン台に美しく収まるように、外枠部分の傾きは10度に設定。他にも火力調節レバーの表面に銀メッキを施して上質感を演出し、タイマーや温度設定の表示には、見やすいオレンジ色のLEDを採用するなど、細部に徹底してこだわっています。

**Point 4**  
視認性に配慮  
タイマーや温度設定の表示をより見やすくするため、オレンジ色のLEDを採用しました。



さらに見えない部分も使う人のことを考えた設計・仕様になっています。例えば四隅の脚がほとんど無く、テーブルとの隙間はわずか約8mmです。これによってとっしりとした安定感が生まれますし、ネズミなど害動物の侵入を防ぐこともできます。また本体の背部には凹凸の取手を設けて、設置や移動がスムーズに行えるようになります。使いやすさへの工夫が隅々まで施されているのです。昨年9月の発売以来、大変ご好評をいただいておりますが、高級感のある美しい意匠もさることながら、その使いやすさを一人でも多くの方にぜひ体感していただきたいです。

背部の取手や、テーブルとの隙間が少ない構造なども、使いやすさへの隠れたこだわりです。



# パロマ なモノ グランド シェフ

その製品開発に秘めた想い  
市川マネージャー

**Point 3**  
細部パーツへのこだわり  
火力調節レバーには銀メッキを施しました。細部も妥協せずに上質感を追求しています。



「グランドシェフ」は、ハイグレード機種の自信作です。このテーブルコンロを開発するにあたり、私たちが目指したのは、お客様に価格以上の価値を感じていただける製品に仕上げることでした。

従来品を超える安全機能や調理機能を備えることはもちろん、重要視したことのひとつが使いやすくて美しいデザインです。ただしテーブルコンロはあくまでも設備のひとつなので、キッチン全体を考慮してデザインしなければなりません。テーブルコンロとして。

さらに見えない部分も使う人のことを考えた設計・仕様になっています。例えば四隅の脚がほとんど無く、テーブルとの隙間はわずか約8mmです。これによってとっしりとした安定感が生まれますし、ネズミなど害動物の侵入を防ぐこともできます。また本体の背部には凹凸の取手を設けて、設置や移動がスムーズに行えるようになります。使いやすさへの工夫が隅々まで施されているのです。昨年9月の発売以来、大変ご好評をいただいておりますが、高級感のある美しい意匠もさることながら、その使いやすさを一人でも多くの方にぜひ体感していただきたいです。



## パロマフェア

全国11会場の先陣を切って開催した、名古屋会場の模様をお届けします。

パロマフェアとは？  
パロマ製品の展示・紹介などを通じてお客様との関係を深めることを目的とした、毎年恒例の行事。50年以上の歴史があります。

(財)パロマ環境技術開発財団  
研究助成認定表彰式を開催  
「パロマフェア2013」名古屋会場の開催にあわせて、吹上ホールでの会議室にて、(財)パロマ環境技術開発財団の平成24年度研究助成認定表彰式を行いました。当財団の代表理事を務める小林正和より、ガス燃焼器具とそれに関連する安全技術、加工技術など科学技術の学術的研究を行う研究者4名の方に助成認定証が授与されました。



○受賞者  
栗田 典明様(名古屋工業大学 准教授)  
平沢 太郎様(中部大学 准教授)  
西田 耕介様(京都工芸繊維大学 准教授)  
横森 剛様(慶応義塾大学 専任講師)

販売支援策を含めパロマの底力をPR  
吹上ホールで4月9日(火)に「パロマフェア2013」名古屋会場を開催しました。会場内には、eooジョイスなどの温水機器をはじめ、テーブルコンロや炊飯器、フライヤーといった厨房機器などパロマの主力製品が勢揃い。時計回りに効率よく見られるようになつており、「こんなにラインアップが充実しているとは知らなかった」といった声が上がっていました。「ガスコンロ体感ブース」では、好評のテーブルコンロ「グランドシェフ」を使用し、コンロでクレープを、両面焼きグリルでトーストを焼く実演を披露。試食も楽しめ、注目を集めていました。

製品の展示・紹介だけでなく、チラシなど販売促進ツールや、パロマリース・ローン、リフォーム提案コーナーなど多彩な販売支援策もご紹介しており、来場者の皆様は熱心に展示を見たり、説明に耳を傾けたりしていました。また、パロマの厨房機器をご使用いただいている外食チェーン店様のご協力により、食事がご提供され、休憩を挟んでゆっくり見て回れると好評でした。

さらに当日は、潜在客を取り込む為の営業術やクレーム対応などについて特別講師にお話いただき「パロマフェア講習会」も開催し、こちらにも多くの方に参加していただきました。

