食に精通、極める技術ノウハウ

流石（さすが）の板倉

最高額24度分接近の25年度予想

中規模案件主体に手離れ良く

板倉　勉代表取締役

24年度大型案件のひとつ（食肉加工会社の加工場、低温配送施設）

低温流通分野の設計施工、保守・サービスを主力に九州発―全国区での展開を行う『流石（さすが）の板倉』で知られる板倉冷機工業（代表取締役＝板倉勉氏、本社・福岡県福岡市城南区片江3丁目12―33）は本年6月8日に本社新社屋を竣工し移転した。新社屋は旧本社の七隈6丁目から約2キロメートルの地点で一昨年に総敷地面積300坪の建屋付き土地を3億5千万円で購入し、昨秋より解体工事を進め2階建て鉄筋コンクリート造、建屋面積120坪（2階建て）を完成。大安吉日の同日を選び移転を行った。新社屋は2023年に博多から橋本駅までが全線開通となった福岡市地下鉄「七隈」駅より東へ約1・2キロメートル。メインストリートとなる福大通りに面した表通り。新社屋建設に当たっては板倉代表自らが「風水」を用いて運気上昇も祈願。古代中国より伝えられた"環境学"にも通じる風水の「風」は空気やエネルギー、「水」は財や豊かさを表すとされ、同社事業へもマッチングする。採光豊かで好運導くよう配置された新天地で来年は創業55年の第2ステージが始まる。

三菱電機九州地区冷熱電住VIP店として20年以上に渡るトップ店として表彰される板倉冷機工業は昨年、1971年（昭和46年）の創業から53年となる2024年度（23年10月～24年9月）に過去最高となる37億円の売上をマークし前年の約20億円を大きく上回る好成績を残した。

この成果へと繋がったものは物流施設ならびにデータセンターの用地賃貸・売買・開発から運営管理を手掛ける外資系大手の福岡地区における大型物流施設案件で、1区画約1500坪の冷凍冷蔵倉庫の防熱・トラックバース構築・低温設備・結露対策設備を複数社との競争のうえ、受注したことによるものだ。

具体的にはドライ・チルド・フローズンの3温度帯の設計・施工を行った。こうした大型案件を元請けとして担ったことで、その後の需要に拍車が付き10月以降の今期2025年度も前期持ち越し案件として4億5000万円をスライドしてスタートした。

引き続き物流センターなどの新設及び改修といった大口の需要もさることながら、従前より取引のある九州域内の有力ユーザーの需要分。一昨年より取り組んだ千葉県成田市内の案件は約2万坪の敷地に増設した冷蔵倉庫で、板倉冷機工業の自社開発品である自動霜取り機能を備えた「ハイスピードデフロストシステム」が決め手となってのリピート需要。また熊本県宇城市にある物流会社のセンターでドライエリアと冷凍冷蔵エリアを兼ね備えた案件や糸島市に本社を構える食肉加工会社の約3000坪の加工場、低温配送施設の新築工事。有名どころでは明太子のふくやが運営する博多の食材市場「たべごろ百旬館」空港店の冷設一式と堅調に上期を消化した。下期においても鹿児島、宮崎などの案件を含め中規模クラスを手掛けることで、手離れの良さが効率へ繋がり母数を重ねている。新設においては8桁クラスのパネルを絡めた一貫施工を数件行いつつ、日常的にはサービス、保守を厚めにして簡易な機器の入替などは営業職が1名でこなす

本社新社屋外観㊤と夜間にはLED調光で社名が浮き上がる㊦

本社へ向かうロードサイドの福大通り

ハイスピードCO₂化へ舵

雪の下冷蔵庫など開発続々

「新鮮な野菜を届けたい」、「海鮮や肉の鮮度と味を守りたい」、「こうした保守をしっかり担ってくれるところはないか」といった様々なニーズ―まさに"食ビジネス"への精通を技術開発力を持って推進する板倉冷機工業が、高まる地球温暖化対策の一貫として注目される自然冷媒への対応へ舵を切り出した。

電動シャッター付フィンコイル冷却ユニット「ハイスピードデフロストシステム」のCO₂仕様への本格展開を開始する。近年の需要層として新設などの大・中規模低温倉庫や物流センター関連では補助金採択による需要が増加傾向にある。従来はフロン系冷媒で使用してきたハイスピードをCO₂対応へとブラッシュアップして、こうした需要の取り込みを推進していく構えだ。

「横幅で約3メートル級の天吊型となるためファンの仕様を一部変更し、1軸で2双のファンを回転させていくといった改良や、さらに結露防止を図るため機内にセンサー付きのヒーターを設置し付加価値をあげる」と板倉代表は意気込む。

選択した熱源側の冷凍機はパナソニック。馬力数を要する際には連結式で使用していく構えだ。2011年10月に上市した「ハイスピードデフロストシステム」（特許：第4837429号）は庫内温度の設定ならびに食材等の種類によって、いつ発生するか予測できない冷却器（ユニットクーラー）の着霜を自動制御することで庫内商品の担保を図るシステムで、独自の電動シャッターがハイスピードで開閉することで霜付きが減少しデフロスト時間が短縮できる。吸込口、吹出口の両面シャッターを採用し、デフロスト時の熱風を庫内へ漏らすことなく温度上昇も半減することができる製品。

導入メリットはデフロスト時間の短縮で庫内温度上昇と冷やす時間を半減でき使用電力を大幅に軽減できることや、デフロスト時の温度上昇半減による庫内冷却温度のムラを抑え、一層の安定化を実現すること。さらに冷却温度の安定に伴う天井パネルの水滴抑制効果で貯蔵商品の鮮度や品質を保持し出荷時の付加価値が向上するとともに生産性の歩留まり向上に寄与する。今回、新たにCO₂仕様として上市し改めて特許取得を行う。

実際に冷却器の汎用製品を扱う大手メーカーを含め、専業的に冷却器、熱交換器を製造するメーカーにおいてもCO₂仕様に取組んでいるところは限定的（日本冷却器工業会考察）。そのなかで設備工事業を営む事業者で自らその製造を手掛けるということは恐らく国内では初の試みだろう。

さらに今年5月14日から16日の3日間、マリンメッセ福岡において開催した"第35回西日本食品産業創造展2025"で初披露したものに「雪の下冷蔵庫」がある。

これは東北地方や新潟など信越地方で雪を利用して天然の冷蔵庫として食品貯蔵や熟成を促す古来からの手法として知られるが、これを科学的に装置によって再現するというものだ。

雪の下冷蔵庫外観㊤と内部㊦

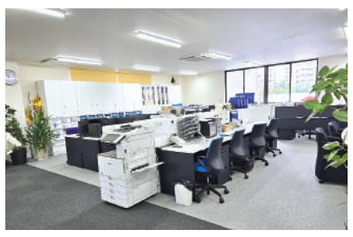
現在、九州大学と産学連携に研究を進めており、素材としては全国2位の生産量を誇る福岡県のいちご「あまおう」をはじめ、佐賀県の「いちごさん」。また熊本県の「ひのしずく」や「ゆうべに」といったように九州圏が一大いちご王国であることから、さらに旨味と出荷調整を図ることで農業支援へも繋げる狙いだ。

板倉代表は、この取組みに昨年採用した宮崎大学・大学院卒で航空宇宙、主には飛行機のアルミの型枠などを設計した社員にGOサインを出した。庫内循環方式で無風状態を再現し、徐々に冷やしこみつつ、湿度管理を同時に行う仕組み。

同社ではこのほか、昨年さつまいもによる高温多湿（温度30～35℃、湿度90～100％）状態で一定期間貯蔵したのち、放熱させてさらに温度湿度を変化させ糖度を増大させるキュアリングも手掛けている。

新本社"見通し"に開運

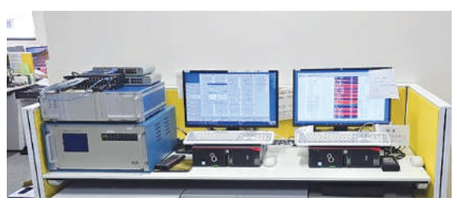
昭和が育てる現代っ子へ使命感



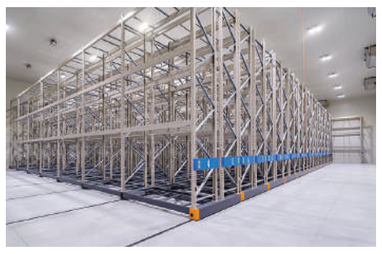
オフィス全景

板倉冷機工業の新本社には良い「気」がある。風水を用いたこだわりの設計もさることながら、床はモノトーン、壁は白に統一されたオフィスは清潔感と、その入口に立てば全てが見通せる解放感がある。営業部、設計部、設備工事部、製造部、メンテナンス部と管理部門である総務・経理部をワンスペースに収納。パーテーションなどの壁を取り除いたことで互いに一望できることも快適性を助長している。

正月のおせち料理に縁起物として備えられる蓮根のごとく、「先の見通しが良いように「将来を見通す」といった格言が思い浮かぶ。さらに東から上る陽の光が2階オフィスの玄関から入り込むことも吉方なのだろう。1階部分は現在、雪の下冷蔵庫などのフィールドテスト場所に加え、社員の健康増進のためのトレーニングルームとゴルフのシュミレーションマシンを完備。趣味を兼ねてストレス解消のため、持ち場を終えた社員がクラブを振るうとのこと。



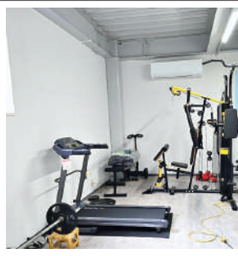
入口に設置されている24時間遠隔監視システム



低温倉庫施工実績

一方で同社における人づくりには板倉代表自らが取組む。同社では近年、新卒者として高校卒業後の生徒の受け入れを積極的に行ってきた。

昨年も3名の高卒者を採用。うち1名は配置転換によって頭角を現したが、残る2名は現在、研修中。板倉代表は「当社における社是ともなる企業カラーは"お客様の困っていることに直ぐ様対応する。明日で良いという考えは一切ない"ということを徹底して行ってきた。こうした対応力こそが、当社を選んでくださるお客様を増やしてきた。この考えについてはいつの時代も変わることはない。しかしながら、今まさに昭和世代が育てる現代っ子は、何から何まで我々が育ってきた時代とは異なり、上昇志向も薄い。但し、当社で雇用したからには一人前に育て上げることも企業としての使命と心得え、当初は金の卵のように接してきたが1年もすればある程度できて当たり前といった考えに切り替え、指導しているが、これがなかなか難しい。むしろ海外からの技能実習生のほうが国にいる家族のため生活という必死さがある。故に日本の高卒社員へも親代わりとなって日々向き合っている」と話す。



1階のトレーニングルーム㊧とゴルフのシミュレーション㊨

一方で、新社屋移転を機に近年進めてきた実務経験者を含む中途採用者の募集を増やしていく考えだ。特に工事、設計などといった専門職に加えて営業力を強化していくとの方針も示す。

Always fresh

独自の冷凍技術が冷凍食品の未来を変える！

特許取得 第6243157号

凍結記録が残せ、徹底した品質管理を強力にサポート

細胞を壊さない「ブリザード氷結」がうまい！

フリーズウィン

POINT 01　旨さの3要素を閉じ込め
POINT 02　高温の食材も急速冷凍
POINT 03　芯温センサーで商品温度管理が万全
POINT 04　解凍後のドリップが少ない

電動シャッター付フィンコイル冷却ユニット

ハイスピードデフロストシステム

特許 第4837429号

新型霜取り装置採用で、夢の省エネを実現!

POINT 01　霜取り回数を削減
POINT 02　霜取り時間を短縮
POINT 03　霜取り時の温度上昇を抑制
POINT 04　省エネ＝コスト削減効果
POINT 05　鮮度＆品質の安定化
POINT 06　庫内の商品品質の保全

高鮮度 & 低コスト

信頼と実績で未来をひらく

板倉冷機工業株式会社

MSA-QS-2845　ISO 9001 認証

本　　社　福岡市城南区片江3丁目12-33　TEL：092-801-1212　製品開発・ステンレス工場　福岡市早良区西入部4丁目13-2　TEL：092-803-0223
南九州営業所　鹿児島市下伊敷3丁目24-16　TEL：099-220-2661　皿山研修センター　福岡市南区皿山4丁目18－11　TEL：092-408-4595