


fujimak

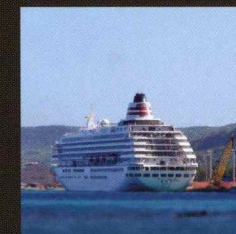
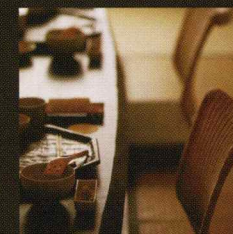
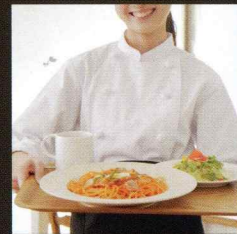
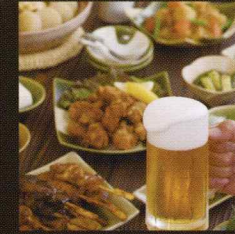
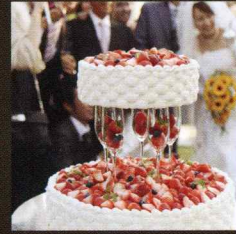
Company Profile

会社案内



厨房と共に歩み続け、
進化するフードビジネスの
一翼を担っています。

日本ほど世界各国の料理が楽しめる国はないでしょう。
そこには、さまざまな“おいしさ”を追求するプロフェッショナルがいます。
調理機器に求められる機能や使い勝手もさまざまです。
私たちは、その調理の現場に立ち会い、
求められている機器を考え、その先にあるべき機能を見つめてきました。
だからこそ、自信を持って言えるのです。
私たちは、進化するフードビジネスの一翼を担っていると。
それが、総合厨房機器メーカーとしての
フジマックの自負であり、果たしていくべき使命だと考えています。



レストラン、ホテル、学校、病院、厨房のある施設、 そのすべてがフジマックのステージです。

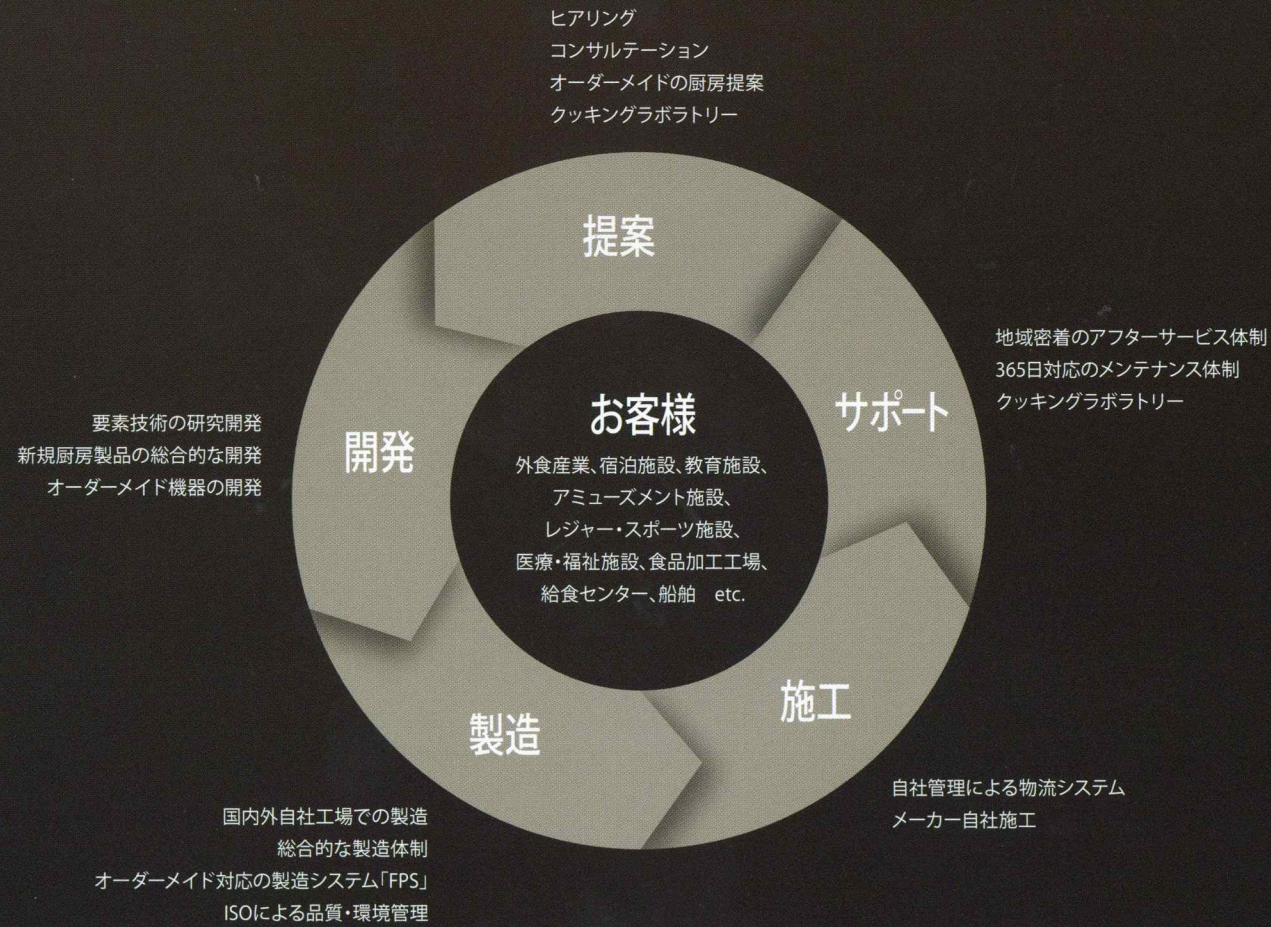
日本には多くの飲食店があります。そこには様々な業態の飲食店が含まれていますが、その厨房のスタイルに関して、フジマックは熟知しているといってもいいでしょう。

効率的に標準化された外食チェーンのスタイル。学校給食を提供するセンタースタイル。和食・洋食・中華それぞれに独自の趣向をこらしたスタイル。年間入場者が2000万人を数えるアミューズメントパークや、大規模な食品加工工場。

さらには、揺れをものともせず、厳しい海外規格をもクリアしなければならない船舶内厨房も数多く手掛けてきました。だからこそ、あらゆるお客様のニーズにお応えできると自負しています。



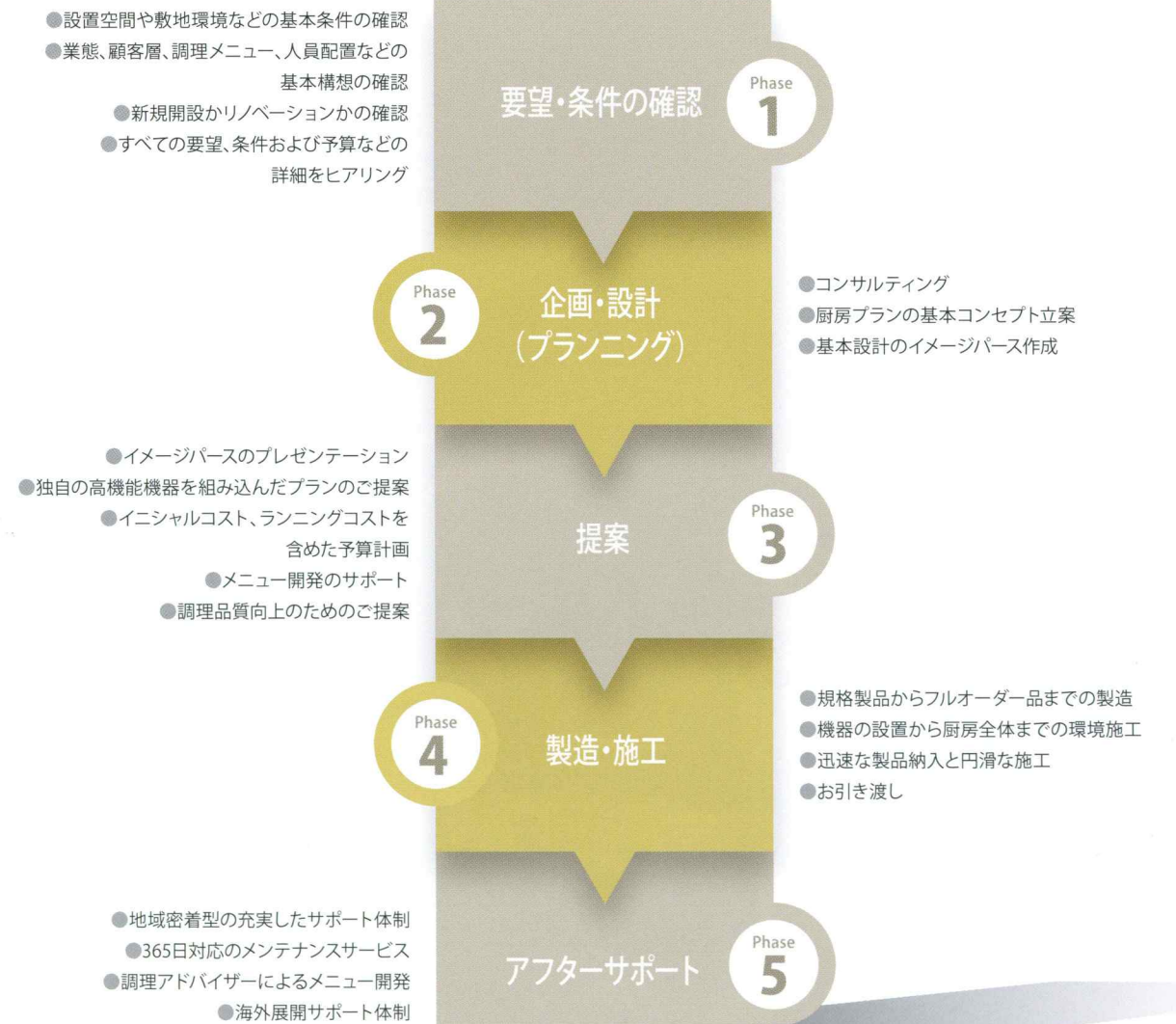
お客様とのベストソリューションを構築する
フジマックの総合一貫体制



最高のパフォーマンスを発揮していただくために。
それは、ベストソリューションの提供からはじまります。

調理のプロフェッショナルであるお客様の声が、いつも教科書です。
しっかりと耳を傾け、求められている厨房イメージを膨らませます。
そして、厨房のプロフェッショナルである私たちの蓄積したノウハウを融合し、
ベストソリューションを提案させていただきます。
設計、開発、施工にいたる一貫体制はもちろん、
最高のパフォーマンスを発揮し続けていただくためのアフターフォローまで
責任を持って万全の体制で取り組んでいきます。

プロジェクトの進め方



提案

理想をカタチにするための
ソリューション・プランは、
お客様の数だけ
あるべきだと考えます。

業態、環境、規模、予算、調理メニューなど、あらゆる条件を考慮した厨房プランをご提案します。

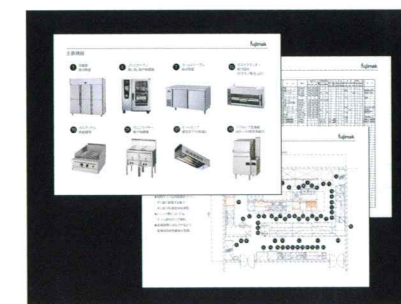
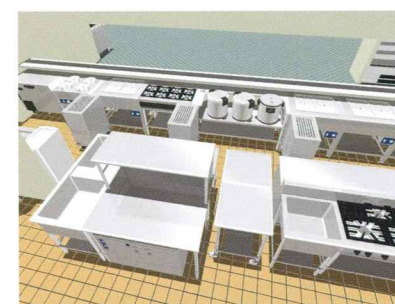
バリエーションの幅が広い洋食に比べて、和食や中華の厨房には伝統を受け継ぐことを望まれることが多くあります。そうした特性や傾向を考慮しながら、お客様との綿密なコミュニケーションを重ねて、満足していただけるソリューション・プランをご提案します。

省エネ、省スペース、HACCPへの対応などにも、万全の体制で取り組みます。

ほとんどのケースで共通して求められる条件は、省エネ化、省スペース化、省人化。とくに飲食店では、省スペース効率を追求した調理機器や収納製品に関するオーダーメイドのニーズが高くなっています。また衛生管理に関する要望も高く、医療関係、給食センターなどのHACCPへの対応は必須要件となっています。業界の最新動向や法規制などを熟知した上で、万全の対応策をご提案します。

フジマックならではの高性能機器を、クッキングラボラトリーでご体験いただけます。

例えば、最新モデルのコンビオープンやバリオクッキングセンターなど、フジマックならではの高性能調理機器を組み込んだプランも増えています。実際の機器を組み込んだセットをショールームに用意して体験していただける「クッキングラボラトリー」も好評です。フジマックの調理アドバイザーが、メニュー開発のサポートや、調理品質向上のためのご提案をいたします。



開発

厨房機器の
明日を見据えた
技術の研究開発に
取り組んでいます。

お客様の声を研究開発に
フィードバック。製販一体の
フジマックならではの取り組みです。

「火力をさらにアップできないか」「よりコンパクトな冷却システムはないか」など、お客様からのご要望が、現場から研究開発にフィードバックされてきます。こうした声にお応えするため、フジマックでは製品の機能・機構に関わる燃焼システム、駆動システム、冷却システム、洗浄システムなどの技術改革、新規開発に取り組んでいます。

環境、安全、衛生、省エネ、調理性能、耐久性などを基本に、日々製品開発に取り組んでいます。

厨房環境の観点から、快適性、安全性、省エネ性を考慮した製品設計は、重要な課題です。また、料理をおいしく仕上げられることに加え、調理の効率化、衛生面への配慮も欠かすことのできないテーマ。これらの課題をクリアするために、専門スタッフが日々開発に取り組んでいます。

カスタマイズからフルオーダーまで、しっかりとご要望にお応えします。

例えば客席からの視線を意識したデザイン、動線に合わせてスペース効率を考慮したモジュール調整。コンロの数量変更や熱機器の火力を高めるといったセミオーダー、さらに最適な個々の機器を組み込んだ複合機器のご要望にもお応えします。また、機器の機能だけでなく、形状設計も含めたフルオーダーメイドの製品開発も、フジマックの得意領域です。



製造

高品質の熱機器、冷機器を
効率的に生み出す
多品種少量製造の
体制があります。

業界屈指の製造力を誇る
国内・海外の自社工場。

フジマックの福岡工場は、国内全域へのすべての製品出荷を担う一大製造拠点です。先進の精密加工機器を設置した複数の製造ラインを効果的に配置し、高品質の製品をスピーディに製造しています。その優れた製造力だけでなく、熱機器と冷機器の両製品を製造するという点では国内唯一と自負しています。

海外には、ベトナム、そして上海に製造工場を擁し、万全の体制を構築。長年にわたって培ってきた製造技術とノウハウを背景に、高品質な製品を生み出しています。

フルオーダーにも応えられる
独自のFPS体制。

複数の製造ラインを統合的に管理し、必要に応じてラインを柔軟に組み替えることで、多品種・小ロットを最短期間で製造することを可能にしたFPS(フジマック プロダクト システム)。特に、フルオーダーのような特注ロットへの対応には、専任エンジニアがすべての製造工程を担当する体制を取っています。

断熱材のノンフロン化を実現した
福岡工場。

品質規格ISO9001、環境規格ISO14001を認証取得し、徹底した品質強化を図ってきました。また、温暖化対策をさらに強化すべく、業務用冷蔵庫の本体発泡に使用していた従来の代替フロン断熱材の使用を全面的にストップ。経済産業省が推奨するより温暖化防止効果の期待できるシクロペンタンを採用。その最新鋭の製造ラインが、福岡工場で稼働しています。



施工

独自に培ってきた
施工技術と
ノウハウから生まれた
厳しい自社基準を徹底。

高品質な厨房を提供する、
フジマックによる責任施工。

製品製造はもちろん、全国への物流システムも、施工体制も、一貫してフジマックが自社管理し、実現してきました。そこで独自に培ってきた施工技術があり、実績から導かれたノウハウがあり、その集大成として日本工業規格や業務用厨房機器共通基準よりも厳しい自社検査基準を設定しています。

船舶厨房を数多く手掛けてきた
実績が、高品質を証明しています。

船舶厨房は最も施工条件が厳しいと言われています。厨房全体が大きく揺れることが前提であり、衛生面での条件、各国で異なるさまざまな条件を、すべてクリアすることが求められるからです。フジマックの高い施工品質は、その実績が物語ってくれています。

大規模厨房のフルオーダー設計を
完璧に仕上げてきた実績。

フジマックでは、ホテルや病院、大規模なアミューズメントパークの厨房など、大型案件を数多く手掛けてきました。フジマック製品で熱機器から冷機器まで総合的に製品がそろえられるため、厨房の柔軟で効果的なプランニングが容易であり、しかも全体の統一性と竣工時の緻密で美しい仕上がりもフジマックの特長です。



サポート

いつでもパーフェクトに
お使いいただくために、
365日のサポート体制を
用意しています。

全国の営業拠点が地域密着の
アフターサービスを提供します。

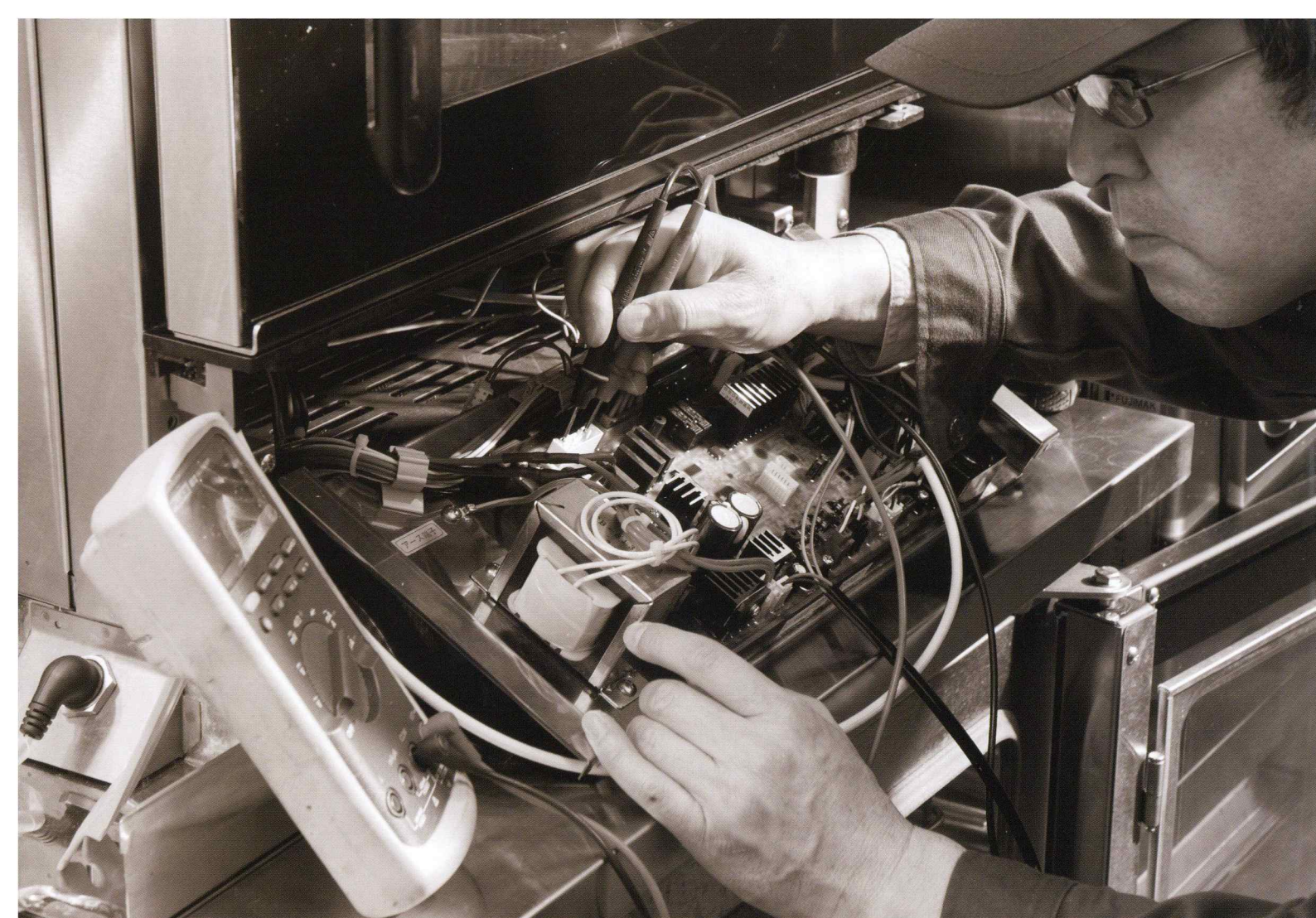
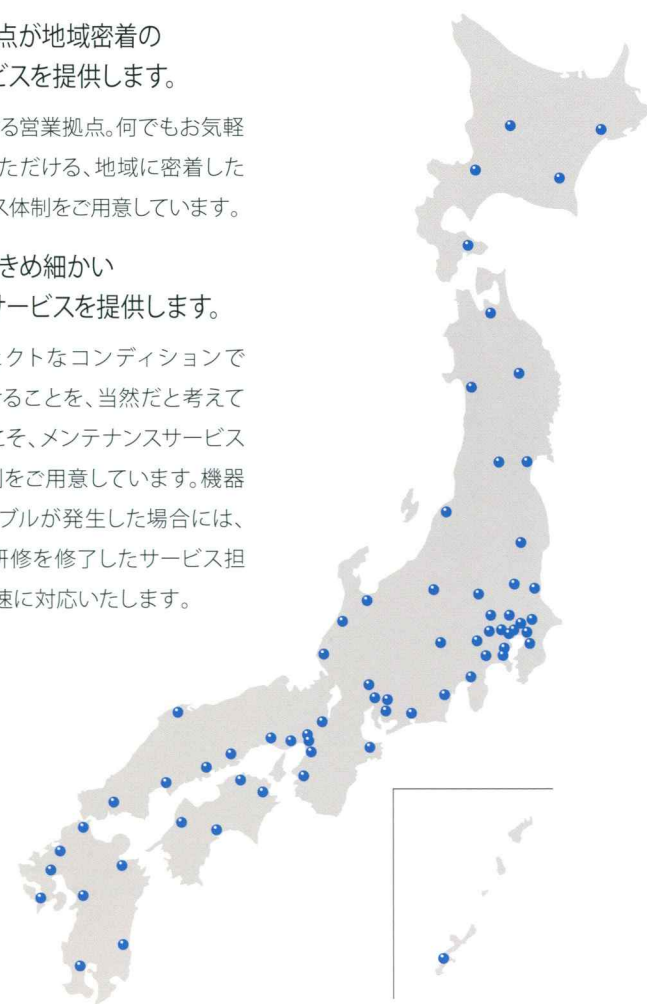
国内全域に広がる営業拠点。何でもお気軽
にご相談していただける、地域に密着した
アフターサービス体制をご用意しています。

365日、迅速できめ細かい
メンテナンスサービスを提供します。

いつもパーフェクトなコンディションで
お使いいただけることを、当然だと考えて
います。だからこそ、メンテナンスサー
ビスには万全の体制をご用意しています。機器
の不具合やトラブルが発生した場合には、
365日、専門の研修を修了したサービス担
当スタッフが迅速に対応いたします。

テストキッチンで、調理アドバイザーに
よるメニュー開発も。

フジマックの高機能機器を十二分に使い
こなしていただくために、より便利な活用
法などをテストキッチンで体験しながら
身につけていただくことができます。さら
に、導入いただいている機器を使っての
新メニュー開発の相談にもお応えてい
ます。調理アドバイザーが、新メニュー
のためのレシピ開発をお手伝いします。



サポート

クッキングライブ 機器の操作からメニュー開発まで、 体験していただけます。

フジマックでは、導入後のお客様へのサポート、および導入検討中のお客様への情報提供の場として、全国の営業所で随時「クッキングライブ」を開催しています。

調理技術アドバイザーによる実践的な操作方法の解説から、新しいメニュー開発のサポートまで充実したプログラムで多くのお客様に幅広くご利用いただきご好評を得ています。



■クッキングライブ開催会場

・札幌・釧路・仙台・青森・盛岡・山形・郡山・前橋・埼玉・東京・千葉・横浜・名古屋・富山・金沢・京都・大阪
・神戸・広島・岡山・山口・松江・徳島・高松・松山・高知・福岡(工場内)・長崎・熊本・宮崎・鹿児島・沖縄

バリオクッキングセンター・コンビオープンをはじめとした主要機器、最新機器などを実際にお試しいただけます。



■東京クッキングラボラトリー



■札幌クッキングラボラトリー



■仙台クッキングラボラトリー



■埼玉クッキングラボラトリー



■名古屋クッキングラボラトリー



■大阪クッキングラボラトリー



■広島クッキングラボラトリー



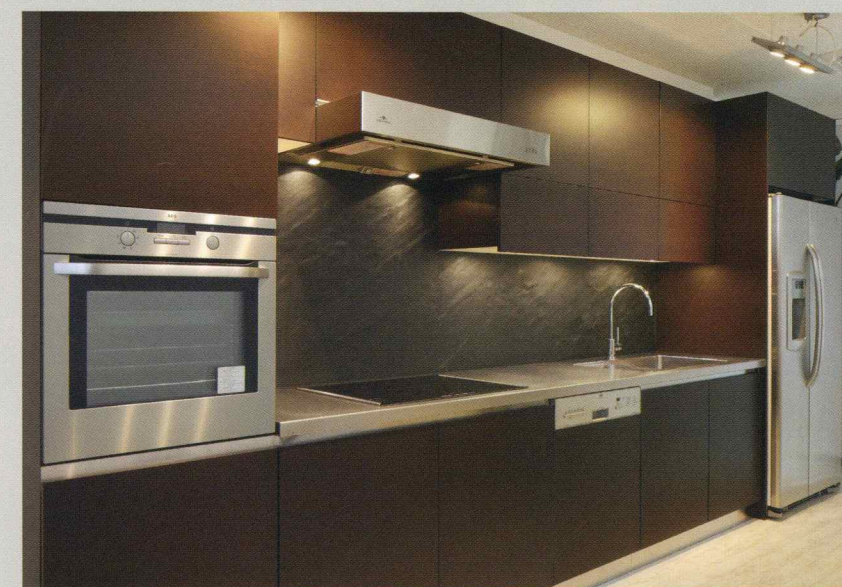
■福岡ショールーム&テストキッチン

システムキッチン

家庭用のシステムキッチンも、 フジマックブランド。

業務用厨房機器のステンレス加工技術を活かして、家庭用のオーダーメイドキッチンを提供しています。海外の有名ブランド製品を組み込んだシステムキッチンの提案

も可能。個性的でオリジナリティあふれるキッチンを求められるお客様のこだわりにお応えしています。



グローバル

日本から海外へ。
世界からお客様の厨房へ。
グローバルでアクティブな
活動を展開しています。

海外への新規展開を支援する
万全の体制があります。

フジマックでは、シンガポール、上海、ベトナムの生産拠点をはじめ、アジアを中心とした国々に現地法人を開設し、世界各国をネットワークしたグローバルな事業活動を推進しています。

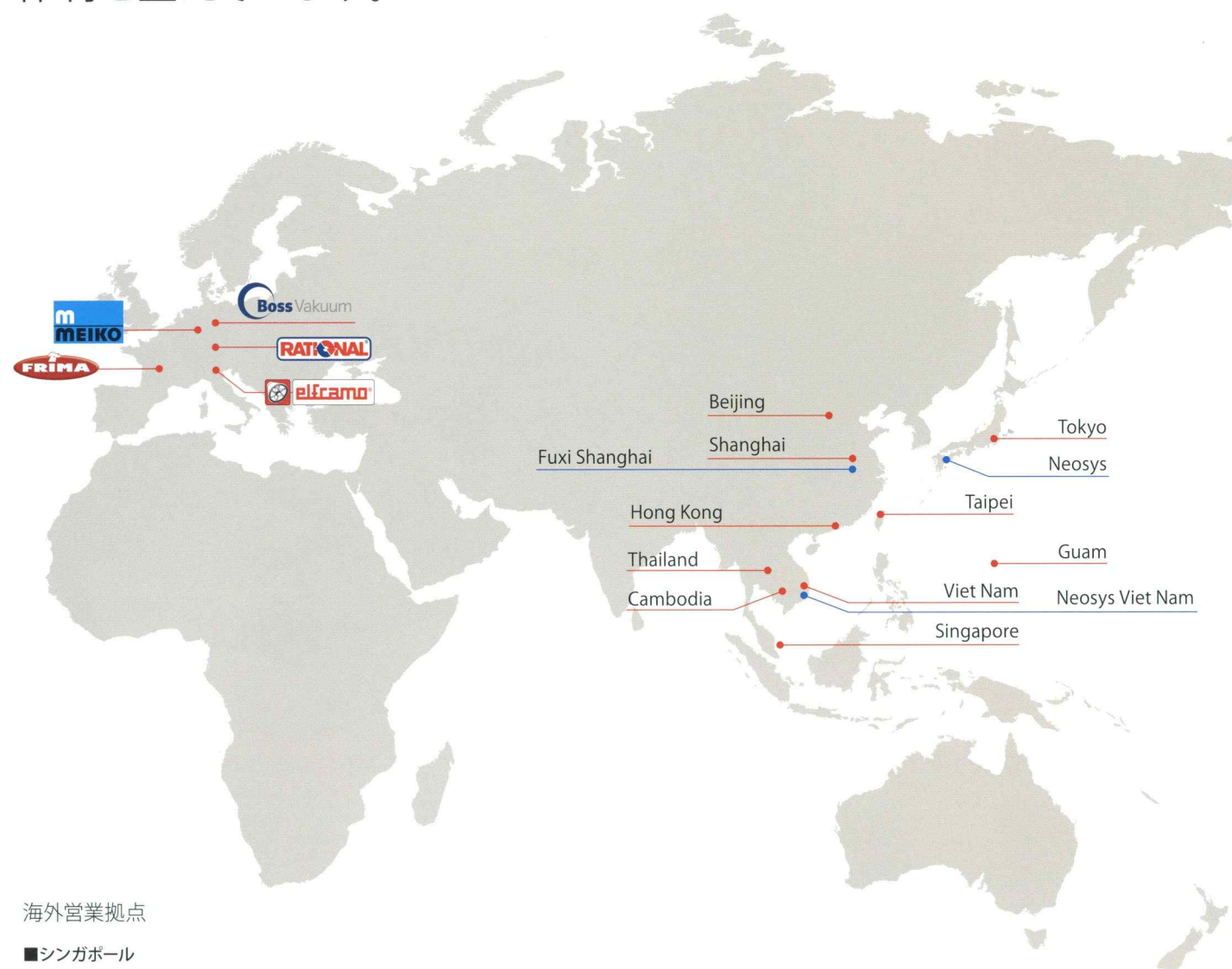
海外進出を計画されている邦人企業のお客様に対しては、万全な体制で事業展開をサポートさせていただいております。

世界中の優れた製品を
ラインナップしています。

フジマックでは、食器洗浄機や真空包装機、ジェラート機器など、世界が認める海外ブランド製品の輸入販売を積極的に展開しています。機器の導入支援や調整に関する技術提携や協力体制にも注力。また、調理器具をはじめ、食器・グラスなど、国内外の高機能・高品質の世界ブランドをお客様の厨房にお届けしています。



グローバルにフードビジネスを支える体制を整えています。



- パートナー企業
- RATIONAL AG
GERMANY Landsberg am Lech
 - HATCO CORPORATION
U.S.A. Wisconsin
 - CAMBRO MANUFACTURING COMPANY
U.S.A. California
 - MEIKO MASCHINENBAU GMBH AND CO. KG
GERMANY Offenburg
 - BUNN-O-MATIC CORPORATION
U.S.A. Illinois
 - VITAMIX CORPORATION
U.S.A. Ohio
 - FRIMA INTERNATIONAL AG
SWITZERLAND Heerbrugg
 - HELMUT BOSS VERPACKUNGSMASCHINEN KG
GERMANY Bad Homburg
 - ELFRAMO SPA
ITALY Bergamo

海外営業拠点

- シンガポール
FUJIMAK FOOD SERVICE EQUIPMENT SINGAPORE PTE. LTD.
所在地 30 HILLVIEW TERRACE, SINGAPORE 669246
設立 1982年10月
代表者 熊谷 俊茂
事業内容 各種厨房機器の製造及び販売、
食堂厨房及び付帯設備の補修・清掃、サービス業務
厨房設備の設計業務 厨房設備のコンサルティング業務
- グアム FUJIMAK GUAM CORPORATION
所在地 643 CHALAN SAN ANTONIO, KG PLAZA SUITE 118, TAMUNING
設立 1990年3月
代表者 熊谷 俊茂
事業内容 各種厨房機器の販売及びサービス業務
厨房設備の設計業務 厨房設備のコンサルティング業務
- 台湾 富士マク股份有限公司
所在地 台北市中山區中山北路二段65巷13号3階
設立 2003年5月
代表者 熊谷 俊茂
事業内容 各種厨房機器の販売及びサービス業務
厨房設備の設計業務 厨房設備のコンサルティング業務

- 上海 福喜瑪克貿易(上海)有限公司
所在地 上海市普陀区真北路988号楼117室
設立 2003年9月
代表者 熊谷 俊茂
事業内容 各種厨房機器の販売及びサービス業務
厨房設備の設計業務 厨房設備のコンサルティング業務
- 北京 福喜瑪克貿易(上海)有限公司 北京分公司
所在地 北京市東城区東直門外大街42号宇飛大厦15階1522室
- 香港 福喜瑪克香港有限公司
所在地 香港九龍觀塘偉業街139-141号兆發工業大厦12樓1室
設立 2012年2月
代表者 熊谷 俊茂
事業内容 各種厨房機器の販売及びサービス業務
厨房設備の設計業務 厨房設備のコンサルティング業務

- タイ FUJIMAK (THAILAND) CO., LTD.
所在地 159/16 SERM-MIT TOWER 10TH FL., ROOM NO.1001,
SUKHUMVIT 21 (ASOKE) KLONGTOEY-NUA,WATTANA,
BANGKOK 10110, THAILAND
設立 2013年1月
代表者 熊谷 俊茂
事業内容 各種厨房機器の販売及びサービス業務
厨房設備の設計業務 厨房設備のコンサルティング業務
- ベトナム
THE REPRESENTATIVE OFFICE OF FUJIMAK CORPORATION IN HO CHI MINH CITY
所在地 ROOM SUITE 27, 31ST, FLOOR, NO.37, TON DUC THANG STREET,
BEN NGHE WARD, DISTRICT 1, HO CHI MINH CITY, VIETNAM
開設 2012年11月

- カンボジア FUJIMAK (CAMBODIA) CO., LTD.
所在地 4F SONATRA BLDG. NO. 432 MONIVONG BLVD.,
SANGKAT TONLE BASAC, KHAN CHAMKARMON, PHNOM PENH CAPITAL.
設立 2014年1月
代表者 熊谷 俊茂
事業内容 各種厨房機器の販売及びサービス業務
厨房設備の設計業務 厨房設備のコンサルティング業務

製造拠点

- 株式会社ネオシス
所在地 福岡県古賀市鹿部246番地1
設立 平成12年7月
代表者 熊谷 俊範
- 福喜厨房設備(上海)有限公司
所在地 上海市嘉定区馬陸鎮尚学路99号A区
設立 平成16年4月
代表者 熊谷 俊範
- NEOSYS Vietnam CO.,LTD.
所在地 LONG DUC INDUSTRIAL PARK, LONG THANH DISTRICT,
DONG NAI PROVINCE, VIETNAM
設立 平成25年3月
代表者 熊谷 俊範

製品ラインナップ

熱機器



- バリオッキングセンター
- コンビオープン
- ジェットオープン
- スーパージェット
- ウェーブスター
- レンジ
- ローレンジ
- コンロ
- サラマダー
- グリドル
- IH調理機器
- フライヤー
- オイルフィルター
- パスタボイラー
- ゆで麺器
- ウォーマー
- ぎょうざ焼器
- 中華レンジ
- 回転炒め機
- パッケージクッカー
- ホットフードカート
- プレージングパン

ベーカリー機器



- デッキオープン
- 小型/コンパクトシリーズ
- コンベクションオープン
- デッキオープン
- ドウコンディショナー/ホイロ
- リターダー
- ミキサー・モルダー
- リバースシート・分割丸め機

冷機器



- 冷蔵庫/冷凍庫
- 冷凍冷蔵庫/恒温高湿庫
- 検食用冷蔵庫・カートイン冷蔵庫
- プラストチラー&フリーザー
- バリアチラー&フリーザー
- 真空冷却機
- コールドテーブル
- コールドベース・牛乳保冷庫
- フーズクーラ

炊飯機器



- 自動炊飯器
- 自動粥調理器
- 全自動立体炊飯機
- 連続自動炊飯機
- 計量洗米炊飯器
- 全自動洗米機
- サイロ
- 水圧洗米機

調理機械

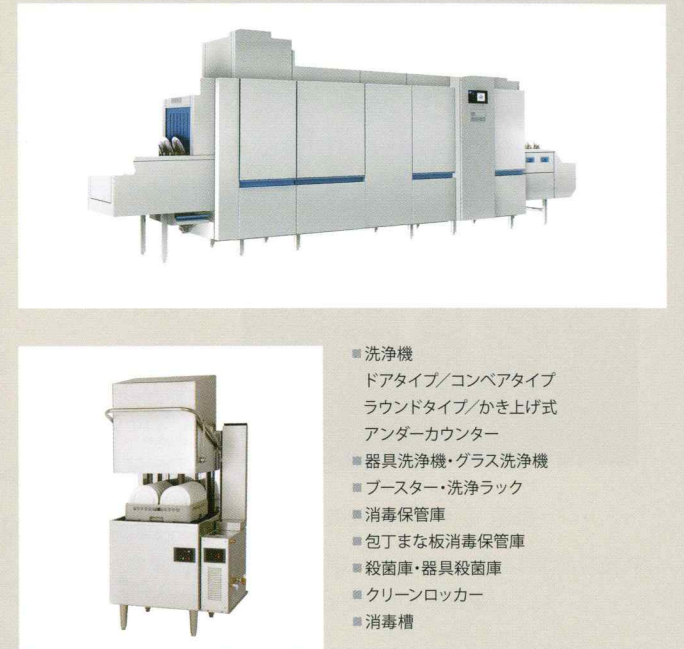


- ブレンダー
- カッターミキサー
- ピーラー
- 野菜切裁機
- フードスライサー
- 小型調理用機器
- フードカッター
- スライサー
- ミートチョッパー
- 運搬車・サービスカート
- シェルフ

作業機器



洗浄・消毒機器



- 洗浄機
- ドアタイプ/コンベアタイプ
- ラウンドタイプ/かき上げ式
- アンダーカウンター
- 器具洗浄機・グラス洗浄機
- ブースター・洗浄ラック
- 消毒保管庫
- 包丁まな板消毒保管庫
- 殺菌庫・器具殺菌庫
- クリーンロッカー
- 消毒槽

配膳・サービス



ジェラート機器



- 冷温蔵配膳車・適温カート
- 再加熱カート
- エスプレッソコーヒーマシン
- コーヒーブルーワー
- ファティナー・調温庫
- サニタリシンク・サニタリバー
- 除菌アルコール
- 電解次亜水生成装置
- 浄水器・浄軟水器
- 真空包装機
- アイスクリューフリーザー
- ジェラートショーケース



ごあいさつ

フジマックは1950年(昭和25年)の創業以来、「フードビジネスのトータルサポート」を企業理念の柱として、「食」を扱うプロフェッショナルであるお客様や、様々なステークホルダーの皆様に支えられながら、食文化発展の一翼を担う存在になれるよう努力を続けてまいりました。今日では、厨房レイアウトのコンサルティングから、厨房機器の開発・製造・販売・施工・保守を行う総合厨房企業のパイオニアとして、日本のみならず世界のフードビジネスの皆様をサポートさせていただいております。人々のお役に立っていることを誇りに思い、また心より感謝をいたしております。

近年、「食」の安全や衛生、業務の自動化や機械の省エネルギー化への意識の高まり、IoTやAIのデジタルテクノロジーを利用した製品開発、グローバル化の進展など、社会環境や情勢は目まぐるしく変化しております。厨房に関するニーズもお客様ごとに多種多様となり、より高度なものとなってきております。

フジマックは、この全ての事象が再定義され、大きな変革が起きる時代に、どのようにすればお客様へ新しい価値を提供できるかを考えてまいりました。長年に渡る多くの実績から培われてきた知識と経験を新しい時代に融合させ、ビジネスモデルを再度見直します。

新生フジマックは、「デジタルイノベーションの積極的導入」、「新規ビジネスの開発・提案」、「積極的な研究開発投資と断続的な製品改善」、「財産である人材への教育拡充」等を通じて、お客様に対してより大きな価値を提供し、また厨房業界の垣根を越えて価値を作り出すことのできる新たな「フードビジネスのトータルサポート企業」になることを目指して、挑戦を続けてまいります。今後ともより一層のご支援を賜りますよう、宜しく願い申し上げます。

株式会社フジマック
代表取締役社長 熊谷光治

会社概要

株式会社フジマック

| | | |
|---------|---|-------|
| 本社所在地 | 東京都港区新橋5丁目14番5号 | |
| 設立 | 昭和25年3月31日 | |
| 代表者 | 代表取締役会長 | 熊谷 俊範 |
| | 代表取締役社長 | 熊谷 光治 |
| 役員・執行役員 | 専務取締役 | 熊谷 俊茂 |
| | 専務取締役 | 力丸 大成 |
| | 専務取締役 | 横山 雅規 |
| | 常務取締役 | 富樫 重憲 |
| | 常務取締役 | 田中 隆 |
| | 常務取締役 | 八田 幸 |
| | 取締役 | 倉智 憲治 |
| | 取締役 | 村岡 哲 |
| | 取締役 | 熊谷 勇人 |
| | 取締役(常勤監査等委員) | 久富 正明 |
| | 社外取締役(監査等委員) | 若海 和明 |
| | 社外取締役(監査等委員) | 藤原 力 |
| | 執行役員 | 山谷 幸一 |
| | 執行役員 | 宮崎 昭彦 |
| | 執行役員 | 蜂谷 勝 |
| | 執行役員 | 岡森 氏郷 |
| 資本金 | 14億7,115万円 | |
| 売上高 | 385億円(平成30年3月期・連結ベース) | |
| 事業内容 | 業務用厨房機器、及び食品加工機器、医療機器の製造・販売。業務用厨房施設及び設備の企画・設計・施工。業務用厨房施設及び設備の保守・メンテナンス。業務用厨房施設に関わるコンサルティング。飲食店、料理教室及びホテル等の経営に関する事業。厨房機器及び関連製品の輸出入など幅広く展開。 | |
| 建築業者許可 | 平成27年12月16日 国土交通大臣許可(般-27) | |
| 従業員数 | 1,293名(平成30年3月31日現在・グループ全体) | |

フジマックグループ関連会社

製造部門 株式会社ネオシス

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 本社 | 福岡県古賀市鹿部246番地1 |
| 設立 | 平成12年7月 |
| 代表者 | 代表取締役 熊谷 俊範 |
| 事業内容 | 厨房機器、食品加工機器などの研究開発、設計、製造に関する事業。 |
| ISO9001・ISO14001 認証取得 | |

福喜厨房設備(上海)有限公司

| | |
|------|---------------------------------|
| 本社 | 上海市嘉定区馬陸鎮尚学路99号A区 |
| 設立 | 平成16年4月 |
| 代表者 | 代表取締役社長 熊谷 俊範 |
| 事業内容 | 厨房機器、食品加工機器などの研究開発、設計、製造に関する事業。 |

NEOSYS Vietnam CO., LTD.

| | |
|------|------------------------------|
| 本社 | ベトナム社会主義共和国 ドンナイ省ロンタン地区 |
| 設立 | 平成25年3月 |
| 代表者 | 代表取締役 熊谷 俊範 |
| 事業内容 | 厨房機器、食品加工機器などの研究開発、設計に関する事業。 |

輸入販売部門 株式会社エピック

| | |
|------|---|
| 本社 | 東京都港区南麻布1-24-4 |
| 設立 | 平成13年3月 |
| 代表者 | 代表取締役 熊谷 俊範 |
| 事業内容 | 厨房機器、食品加工機器、厨房施設の輸出入に関する事業。 厨房機器、食品加工機器、厨房施設に関するコンサルティング事業。 食材の仕入れ及び販売に関する事業。 |

物流部門 株式会社トリアンス

| | |
|------|------------------|
| 本社 | 福岡県古賀市青柳1187-8 |
| 設立 | 昭和49年6月 |
| 代表者 | 代表取締役 熊谷 俊範 |
| 事業内容 | 製商品の運送取扱、保管及び管理。 |

会社沿革

- 1950 3月 港区芝南佐久間町に富士厨房設備(株)設立
20万円全額払込株式会社にて登記。
- 1951 11月 東京工場完成、操業を開始。
- 1952 4月 資本金を100万円に増資。
12月 東京都港区芝新橋に本社を新築移転。
- 1954 1月 福岡営業所(現福岡営業部)を開設。
- 1957 5月 資本金を400万円に増資。
- 1959 5月 資本金を750万円に増資。
9月 名古屋営業所(現名古屋営業部)を開設。
- 1960 6月 資本金を950万円に増資。
- 1962 5月 福岡工場完成、操業を開始。
6月 資本金を1,500万円に増資。
10月 広島営業所(現広島営業部)を開設。
名古屋工場完成、操業を開始。
東京都港区に子会社の
富士厨房サービス株式会社を設立。
- 1963 2月 高松営業所を開設。
7月 大阪営業所(現大阪営業部)を開設。
11月 仙台営業所(現仙台営業部)を開設。
資本金を3,000万円に増資。
- 1964 4月 鹿児島営業所を開設。
10月 東京営業所(現東京営業部)を開設。
- 1965 4月 札幌営業所を開設。
- 1967 7月 資本金を4,700万円に増資。
- 1969 5月 京都営業所を開設。
- 1971 4月 岡山・宮崎営業所を開設。
5月 資本金を9,400万円に増資。
大分・松山営業所を開設。
6月 熊本営業所を開設。
- 1972 4月 長野・長崎・高知営業所を開設。
5月 沖縄営業所を開設。
8月 資本金を1億2,000万円に増資。
- 1973 4月 北関東(現前橋)営業所を開設。
5月 福岡工場を新築移転し、操業を開始。
- 1974 4月 資本金を1億7,000万円に増資。
山口・徳島営業所を開設。
5月 盛岡営業所を開設。
- 1975 8月 資本金を2億円に増資。
- 1976 3月 釧路・水戸・宇都宮営業所を開設。
11月 神戸営業所を開設。
- 1978 10月 資本金を2億5,000万円に増資。
- 1979 7月 富山営業所を開設。
8月 佐賀営業所を開設。
- 1980 3月 郡山営業所を開設。
7月 千葉営業所を開設。
10月 旭川営業所を開設。
- 1981 2月 東京工場を新築移転し、本社工場に名称を変更。
4月 函館・埼玉(現北関東)営業所を開設。
資本金を3億4,000万円に増資。
5月 和歌山営業所を開設。
7月 松江営業所を開設。
- 1982 10月 横浜営業所(現横浜営業部)を開設。
シンガポールに現地法人FUJIMAK FOOD
SERVICE EQUIPMENT(S)PTE.,LTD.を設立。
- 1985 4月 金沢営業所を開設。
- 1986 4月 資本金を4億3,000万円に増資。
- 1988 4月 浜松営業所を開設。
- 1990 3月 グアムに現地法人FUJIMAK GUAM CORPORATIONを設立。
10月 株式会社フジマックに社名変更。
- 1992 4月 岡崎営業所を開設。
1月 株式会社フジマックサービス及び
フジマックエンジニアリング株式会社を吸収合併。
沼津営業所を開設。
3月 資本金を5億740万円に増資。
青森営業所を開設。

- 1994 11月 秋田営業所を開設。
- 1995 4月 福井営業所を開設。
5月 新宿営業所を開設。
9月 資本金を9億8,240万円に増資。
- 1996 8月 資本金を14億2,515万円に増資。
日本証券業協会に株式を店頭登録。
10月 姫路・帯広営業所を開設。
12月 静岡営業所を開設。
- 1997 8月 山形営業所を開設。
10月 厚木営業所を開設。
- 1998 2月 資本金を14億7,115万円に増資。
東京証券取引所市場第二部に株式を上場。
- 2000 7月 株式会社ネオシスを設立。
株式会社エクステインを設立。
- 2001 2月 株式会社キッチン・ズーを設立。
3月 株式会社エピックを設立。
4月 新潟営業所を開設。
12月 船橋・堺営業所を開設。
- 2002 3月 株式会社キッチン・ズーを子会社化。
甲府・鶴ヶ島営業所を開設。
- 2003 3月 川崎営業所を開設。
4月 台湾に現地法人FUJIMAK TAIWAN
CORPORATIONを設立。
9月 上海に現地法人FUJIMAK SHANGHAI
CORPORATIONを設立。
- 2004 4月 上海に現地法人FUJIKI SHANGHAI
CORPORATIONを設立。
西九条営業所(現大阪中央)を開設。
5月 株式会社トライアンスを設立。
10月 株式会社トライアンス首都圏物流センター業務開始。
- 2006 2月 株式会社ジーシーエスを設立。
4月 成田・岐阜営業所を開設。

- 2007 3月 株式会社エクステインと株式会社ネオシスを合併、
社名を株式会社ネオシスとし、それぞれ本社工場、
福岡工場として事業を継続。
6月 イトー運輸サービス株式会社を子会社化。
- 2008 12月 株式会社キッチン・ズーを
株式会社エピックに吸収合併。
- 2009 1月 株式会社トライアンスをイトー運輸サービス株式会社に
吸収合併。
- 2011 11月 フジオカ厨房株式会社を子会社化。
- 2012 2月 中国香港に販売現地法人福喜瑪克香港有限公司を
設立。(同4月に100%出資)
11月 ベトナム社会主義共和国ホーチミン市に駐在員事務
所を開設。
- 2013 1月 タイ王国に販売現地法人FUJIMAK (THAILAND)
CO.,LTD.を設立。
3月 ベトナム社会主義共和国ドンナイ省に製造現地法人
NEOSYS VIETNAM CO.,LTD.を設立。
- 2014 1月 カンボジア王国に販売現地法人FUJIMAK
(CAMBODIA) CO.,LTD.を設立。(100%出資)
4月 豊田・福山営業所を開設。
11月 八王子営業所を開設。
- 2015 1月 イトー運輸サービス株式会社を
株式会社トライアンスに社名変更。
9月 株式会社ネオシスの本社工場と福岡工場を統合し、
同社拠点を福岡県古賀市に集約。
10月 さいたま営業所を開設。
- 2016 6月 福岡県古賀市に株式会社トライアンスの福岡物流センター
及びフジオカ厨房株式会社の工場が竣工。
7月 フジオカ厨房株式会社を日本厨房株式会社に社名変更。

主要製品の変遷・推移

| 1950 | 1960 | 1970 | 1980 | 1990 | 2000 | 2010 |
|---|--|---|---|--|--|--|
|  1950 石炭レンジオイルレンジを製品化 |  1960 水収納冷蔵庫を発売  1966X 外管式ガスレンジを製品化  1966 乾熱方式消毒保管庫 FSCモデル発売 |  1976 外管式ガスレンジを規格化  1971 ガスコンベクションオープン FGCO230 発売 |  1984 ジェットオープン1型発表  1983 当社の主力・ニュータイプガスレンジ発売開始  1988 コンビオープンCM・CDシリーズ発売 |  1990 オープンに立消安全装置を装備した外管式ガスレンジ発売  1991 Gシリーズ冷蔵庫発売 |  1996 オープンとサーモスタットを標準装備した内管式ガスレンジ発売  2000 スチーム機能搭載でジェットオープン全面モデルチェンジ  2006 環境に配慮したスーパーECO冷蔵庫シリーズ発売 |  2010 プラスチックチェア&フリーザー テーブルタイプ発売  2012 小型スチームコンベクションオープンミニコン発売  2013 パリオッキングセンター発売  2014 冷温蔵配膳車モデルチェンジ  2015 再加熱カート発売  2017 コンビオープン小型モデルXS発売 |

株式会社フジマック

〒105-0004 東京都港区新橋5-14-5 TEL.03-3434-7791

<http://www.fujimak.co.jp/>