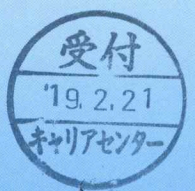
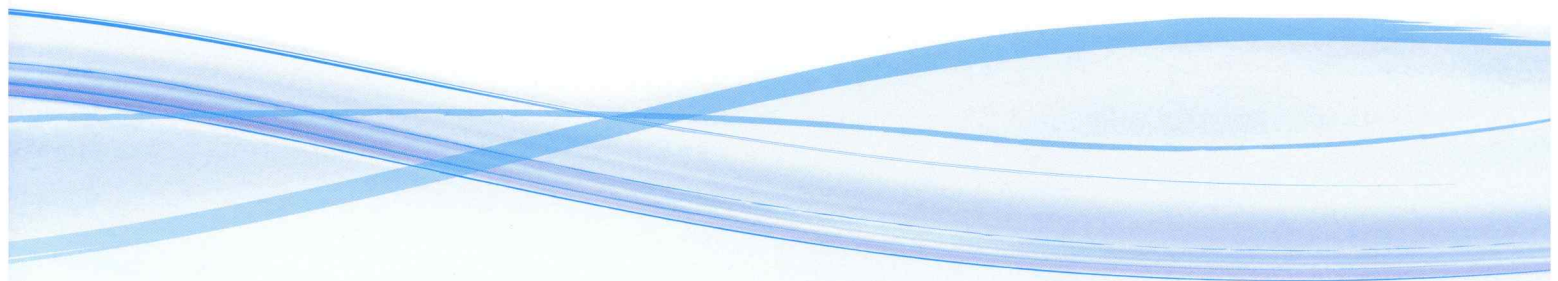




HOSHIZAKI

Corporate profile



昭和22年(1947年)創業以来、ホシザキは「オリジナル製品を持たない企業に飛躍はない」をモットーに、モノづくりの「極限への挑戦」を果敢に続け、新しい技術と創造力で製氷機をはじめ、さまざまな製品を世に送り出してきました。

一方、モノづくりに専念するだけでなく、販売・サービスにも力を注ぎ、グループ全体で、お客様一人ひとりのご要望にキメ細かく対応できる体制を築いてまいりました。

新世紀を迎え「食」に対するニーズがますます多様化し、私たちの業界へは迅速な変化への対応が求められています。ホシザキグループは、こうした流れに対応するため、これまでも増して体制強化を図り、お客様に迅速で的確な、質の高いサービスを提供してまいります。そしてグループ全社員の力を結束し、お客様のみならず、社会に貢献できる「進化する企業」であることを目指します。

また、海外でもアメリカ、ヨーロッパ、中国等に生産拠点をもち、各地のお客様のニーズに素早く対応できるよう現地で生産し、販売・サービス体制も整えてまいりました。現在では世界中の人々から高く評価され、さまざまな「食」のシーンを支えています。

これからも、製販一体の総合力を活かして、お客様との対話を何よりも大切に、国内のみならず、世界で愛されるグローバルブランド「ホシザキ」として、さらなる躍進を目指してまいります。「極限への挑戦」の心を忘れず、今のスピードに対応しつつ、時代と共に変化・進化し続けるホシザキにご期待ください。

ホシザキ株式会社
代表取締役会長
坂本精志



ホシザキ株式会社
代表取締役社長
小林靖浩

Since its establishment in 1947, Hoshizaki has been practicing the action principle "Challenge to the Extremity" toward creating products under the corporate motto "A company cannot grow without original products", and has introduced a variety of products including ice machines to the world, incorporating creativity and innovation.

While dedicating ourselves to manufacturing products, we have also made our efforts for activities in sales and after-sale service and established a system through which we can closely respond as a whole group to various demands of each of our customers.

Since the advent of the new century, needs for "Eating" have been diversifying more than ever. It is crucial to be responsive to such a change in our industry. We, the Hoshizaki Group, will strengthen the system and continue to offer high-quality services to our customers in a swift and exact manner. In addition, we aim to be an "Evolving Company" that can contribute to society as well as customers by unifying the strength of all members of the Group.

Overseas as well, Hoshizaki has its manufacturing bases in the United States, Europe, China and other countries and built up its system for local manufacturing, sales and after-sale service to satisfy customers' needs promptly in each region. Today we are very proud that we serve our customers in various types of "Eating" businesses and are highly valued by our customers around the world.

Finally, we will keep respecting close and friendly communications with customers by taking full advantage of the strength of our manufacturing and sales system, and continue making our best efforts for further growth as a global brand loved around the world. Hoshizaki, as a changing and evolving company, aims at exceeding expectations by continuing to practice the action principle "Challenge to the Extremity" and speedily responding to the trends of the times.

Seishi Sakamoto
Chairman
HOSHIZAKI CORPORATION

Yasuhiro Kobayashi
President
HOSHIZAKI CORPORATION

ホシザキグループ経営理念

存在意義

私たちホシザキグループは
多様化する「食」に対するニーズの変化に対応し
お客様のみならず社会に貢献できる
「進化する企業」であることを目指します
これを満たすため 独自の技術に基づくオリジナル製品を創造し
より快適でより効率的な食環境へ向けての新たな提案と
迅速かつ高品質なサービスを提供します

経営姿勢

- 遵法はもとより社会と社員から信頼される会社づくり
- 透明性のある経営 議論のできる経営の実践
- 事業活動と環境との調和 働きやすい職場環境の実現

「良い製品は良い環境から」

行動規範

「仲良く楽しく」
自らの責務を全うし仲良く楽しく仕事ができるよう実現しよう

「極限への挑戦」
現状を打破し失敗を恐れず常に新しいものを
創造していく姿勢を大切にしよう

「顧客満足の創出」
常に顧客の立場にたって考えよう

Hoshizaki Group Corporate Philosophy

Mission Statement

We, the Hoshizaki Group, aim to be an "Evolving Company" contributing to society as well as customers, meeting the changing needs and demands for diversified "Eating". To achieve this, we develop original products incorporating our unique technology. And we present innovative proposals for more comfortable and efficient eating environments and offer responsive, high-quality services.

Management Philosophy

Dedicated:

- To compliance with laws and regulations, and to making the Company trusted by society and its employees.
- To practicing management with transparency and discussions.
- To realizing harmonization of business activities with the environment and a good environment to work.

"Good products come from a good environment."

Action Principles

"Friendly and Happily"

Let's perform our own responsibilities and bring to reality working in a friendly, harmonious and happy way.

"Challenge to the Extremity"

Let's break the present state of things, and respect an attitude to continuous innovative creation without fear of failure.

"Creating Customer Satisfaction"

Let's always think from the customer's point of view.

Hoshizaki thinks
about kitchens,
about the Earth.

ホシザキは考えます。厨房のこと、そして地球のこと。



Think about
Customers

私たちと、
きっとどこかで出逢っています。
You can't miss Hoshizaki – we are there for you.

国産初の全自動製氷機を開発して以来、
ホシザキは食の現場を支え続けています。

Hoshizaki, a pioneer manufacturer of Japan's first full automatic ice machine, supports customers in various "Eating" scenes.

厨房作業の効率化・
快適化を実現する、
ホシザキのフードサービス機器

日本初の全自動製氷機を開発したホシザキは、氷や水にこだわった製品開発に力を注いでいます。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく。つくりたて・できたての味や香りをキープして、「食」のさまざまなシーンでおいしさをお届けしています。また、おいしさだけでなく安心を提供するためには、正確な鮮度管理が要求されます。独自の冷却技術と高精度の温度管理システム等によって、食材の高鮮度保存もバックアップ。長期保存を可能にすることで、仕入れの効率化やコストダウンにも大きく貢献します。さらに、食材や調理器具などの洗浄・除菌に役立つ電解水や、食器洗い作業の効率化を実現する食器洗浄機で、確実な衛生管理をサポートしています。

サービスを提供する場面では、アイスディスペンサーやティーディスペンサーなどが快適な環境づくりに役立ちます。利用者の手間を最小限にした人にやさしい設計で、ワンタッチで手軽にご利用いただけ、オフィスや病院など人の集まる場所にくつろぎのひとつときを生み出します。

Hoshizaki food service equipment improves efficiency and comfort in kitchen environments.

Hoshizaki, a pioneer manufacturer of Japan's first full automatic ice machine, is deeply engaged in developing products particularly relating to ice and water. Today Hoshizaki also delivers deliciousness in various "Eating" scenes by not only keeping food and drink warm or cold but also keeping freshly made dishes tasty and savory. To deliver peace of mind with deliciousness, it is crucial to control the freshness accurately. Hoshizaki helps customers to preserve foodstuff in a fresh condition for a long time, making full use of its original refrigeration technologies and systems for precise temperature control, and gives significant contributions toward efficiency improvement and cost reduction in purchasing. Hoshizaki also helps customers to ensure hygiene management by offering unique products including water electrolyzers used for washing and sterilizing foodstuff or cooking utensils and dish washers for efficient operations.

Other products such as ice dispensers and tea dispensers designed for easy use can contribute to creation of comfortable environments in serving drinks and offer a relaxing time in locations such as hospitals and offices where people gather.



日本で最初の全自動製氷機 IM-10A-5
First full automatic ice machine in Japan: IM-10A-5



全自動製氷機
Ice Machine



スチームコンベクションオーブン
Steam Convection Oven



電磁調理器
Induction Cooker



テーブル形冷蔵庫
Undercounter Refrigerator



業務用冷凍冷蔵庫
Commercial Refrigerator/Freezer



電解水生成装置
Water Electrolyzer



業務用食器洗浄機
Dish Washer



プラスチック&ショックフリーザー
Blast Chiller & Shock Freezer



ティーディスペンサー
Tea Dispenser



プレハブ式冷蔵庫・冷凍庫
Walk-in Refrigerator/Freezer

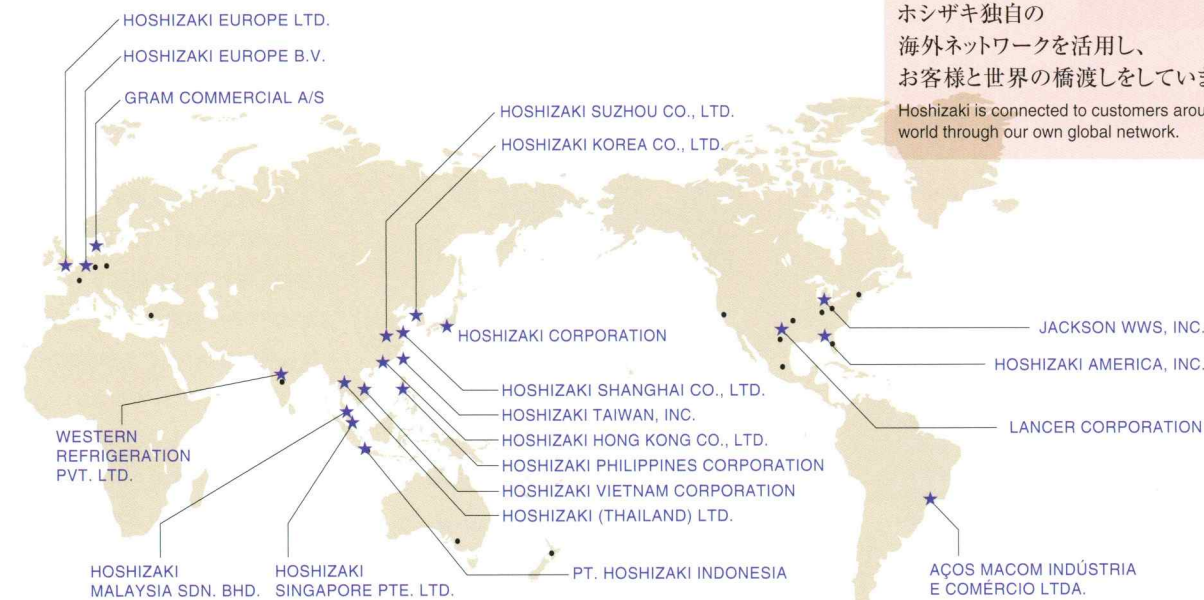
世界中のおいしさを 支えていきたい。

Helping customers to serve
the best flavors around the world

ホシザキの冷却技術を海外60以上の国々へ。

Bringing Hoshizaki refrigeration technology to over 60 countries around the world

●=OTHER GROUP COMPANIES



ホシザキ独自の
海外ネットワークを活用し、
お客様と世界の橋渡しをしています。
Hoshizaki is connected to customers around the
world through our own global network.

アメリカ、ヨーロッパ、アジアを 拠点に広がる海外ネットワーク

日本初の全自動製氷機を開発したホシザキが、製氷機の先進国・アメリカへの進出を果たしたのは1981年のことです。その5年後の1986年には、アトランタ郊外のピーチツリーに製氷機の生産工場を建設。さらに2001年には、グリフィンに業務用冷凍冷蔵庫の生産工場を建設しています。また、広大なアメリカ大陸を網羅する強力な販売・サービス体制として、現在、5つの州(オハイオ、テキサス、カリフォルニア、フロリダ、マサチューセッツ)にディストリビューションセンター(直系販売会社)を設置し、さらなる躍進を目指しています。

一方、ヨーロッパにおける販売拠点として、1992年にオランダのアムステルダム郊外に「HOSHIZAKI EUROPE B.V.」を設立。さらに製造拠点として、イギリスに「HOSHIZAKI EUROPE LTD.」を設立し、ヨーロッパ全域と中近東・アフリカへの製品供給とサービス網の充実を図っています。

アジアでは、製造拠点として「星崎電機(蘇州)有限公司」、販売拠点として、シンガポール、中国、台湾、香港、韓国、インドネシア、タイ、マレーシア、ベトナム、フィリピンに販売会社を設立しました。ホシザキの製品は、世界60カ国以上の人々から高く信頼され、さまざまな「食」のシーンを支えています。

Extensive global network with locations in the U.S., Europe, and Asia

In 1981, Hoshizaki, a pioneer manufacturer of Japan's first full automatic ice machine, entered the market in the U.S., an advanced country in the ice machine business. In 1986, five years later, we started manufacturing ice machines in Peachtree City in the suburbs of Atlanta, Georgia. In 2001, we established a new plant for commercial refrigerators in Griffin, Georgia. Additionally, for further development of the business, as a powerful sales and after-sale system to cover the vast market, we have established distribution centers (directly owned sales companies) across the U.S., currently located in five states (Ohio, Texas, California, Florida and Massachusetts).

In Europe, in 1992, we established HOSHIZAKI EUROPE B.V. as a European sales base in the suburbs of Amsterdam in the Netherlands, and HOSHIZAKI EUROPE LTD. as a manufacturing base in the U.K. to expand business and build up networks not only in Europe, but also in the Middle East and Africa.

In Asia, we established HOSHIZAKI SUZHOU CO., LTD. as a manufacturing base in China and Hoshizaki sales companies in Singapore, China, Taiwan, Hong Kong, Korea, Indonesia, Thailand, Malaysia, Vietnam and Philippines as sales bases. At present, Hoshizaki products are highly valued in more than 60 countries worldwide and support various "Eating" scenes for customers.



ホシザキアメリカ
HOSHIZAKI AMERICA, INC.



ホシザキヨーロッパ
HOSHIZAKI EUROPE LTD.



星崎電機(蘇州)
HOSHIZAKI SUZHOU CO., LTD.



厨房からできるエコ活動、現在進行中。

Engaging in ecological activities as a food service
equipment provider

環境保全もホシザキの大切な使命です。

Preserving the environment is also an important mission for Hoshizaki.

ホシザキはあらゆる視点から
環境について考えています

「良い製品は良い環境から」…これはホシザキが工場経営にあたり、つねに大切にしてきた言葉です。この企業理念に基づき、創業以来、事業所敷地内の緑化活動を進めてきました。さらに、地球温暖化などの環境問題対策として早期から「ホシザキエコプラン」を掲げ、環境保全に取り組んでいます。ホシザキエコプランは、製品開発やリサイクル、環境に影響を与えるフロンガスの切替え・回収など、さまざまな環境保全への取り組みを体系化したものです。業界初のインバーター制御業務用冷蔵庫をはじめとする各種省エネ製品は、この取り組みから誕生しました。今後もフードサービス機器の総合メーカーとして「製品の省エネ化、エコ化」を前提とした研究開発をはじめ、さまざまな環境保全活動を進めてまいります。

ホシザキは「環境」をテーマにした事業活動にも、全工場で積極的に取り組んでいます。また、ホシザキの工場では、環境マネジメントシステムの国際規格 ISO14001 の認証を取得しています。

ISO14001

- 本社・本社工場、島根本社工場、島根第一工場、島根第二工場、島根第三工場、島根横田工場 2001年 認証取得
- Headquarters/Headquarters Plant, Shimane Headquarters Plant, Shimane First Plant, Shimane Second Plant, Shimane Third Plant, Shimane-Yokota Plant Certified since 2001

Hoshizaki always thinks about the environment from every viewpoint.

“Good products come from a good environment.” This is one of our action principles that Hoshizaki always respects in managing companies. Based on the principle, we have promoted a tree-planting campaign on our business premises since we established the company. Furthermore, we started activities to preserve the environment under “Hoshizaki ECO-PLAN” established as counter-measures for the environmental issues including global warming. ECO-PLAN is a systematic program with various on-going activities integrated, including developing and recycling products and replacing and recovering fluorinated gases that impact the environment. Energy-saving products including the industry’s first inverter-controlled commercial refrigerators came out of the plan. As a manufacturer of food service equipment, we will continue promoting a variety of activities to preserve the environment including research and development based on the concepts of “energy saving” and “ecology”.

Hoshizaki is also engaging in environment-themed business activities positively at all plants. Furthermore, our plants are certified under the international standard “ISO14001” for environment management systems.



再生工場にて中古製品の再生
Refurbishing used products at “Eco-Factory”



機器廃棄の適正処理、冷媒回収への取り組み
Disposing of machines properly,
Recovering refrigerants



インバーター制御業務用冷凍冷蔵庫
Aタイプの開発
The industry’s inverter-controlled commercial refrigerator/
freezer A type



製品本来の能力維持、経年劣化による資源のムダを診断
Maintaining original performance of products,
Diagnosing waste in resources caused by aging



走査電子顕微鏡 (SEM) + エネルギー分散型 X 線分析装置 (XMA)
Scanning electron microscope (SEM),
Energy dispersive X-ray microanalyzer (XMA)

厨房以外に、 こんなところでも活躍しています。

Hoshizaki is serving you in various places,
other than kitchens.



医療、農業、流通… すべて、ホシザキのフィールドです。

Medical care, agriculture, distribution ... all are the fields for Hoshizaki.

ホシザキの技術やノウハウは
あらゆる分野で活かされています

レストランや喫茶店はもとより、ホテルのメイン厨房や結婚式場、食品の製造や水産加工、スーパーマーケットやコンビニエンスストア、さらにはオフィスに至るまで、ホシザキの製品はさまざまな分野でご愛用いただいております。

また、電解水生成装置をはじめとする新製品開発にも積極的に取り組み、農業、医療、福祉など「食」以外の分野でも、ホシザキの製品は皆様の身近な存在になりつつあります。

半世紀以上に及ぶ高度な技術ノウハウと、全国に行き届いた販売サービスネットワーク。その製造・販売ネットワークは、日本のみならず世界中のお客様のサポートに向けて大きく広がっています。

Hoshizaki technology and
expertise are utilized in every field.

Hoshizaki products are currently used in various fields, such as restaurants, coffee shops, main kitchens of hotels, wedding halls, food production, marine product processing, supermarkets, convenience stores, and offices.

In recent years, we have been active in developing new products including water electrolyzers, by which Hoshizaki is also known in the non-culinary fields such as agriculture, medical care, and welfare business.

Hoshizaki's global network of manufacturing and sales is still expanding so that all the customers around the world may be offered quality products and services ensured by high technical know-how accumulated over more than half a century and sufficient experiences in working closely with customers through the system of sales and after-sale service established throughout Japan.



病院・福祉施設
Hospital/Welfare institution



農業
Agriculture



オフィス
Office



コンビニエンスストア
Convenience store



漁港
Fishing port



食品加工
Food processing

さらなる食文化への貢献へ。
新たな扉を開き続けます。

Keep opening new doors for further contributions to
food culture



ホシザキの製品開発はつねに「その先」を見ています。

Hoshizaki always looks ahead when developing products.

新たなスタンダードを生み出す、
研究・開発

昭和22年(1947年)の創業から約70年。
ホシザキのモノづくりへの挑戦、極限への挑
戦は、今も果敢に続いています。

現在、国内における製品開発は、主に中央
研究所(本社工場)と島根研究所(島根本社
工場)の2カ所でおこなわれています。ここで
は豊富な専門知識を持った技術者たちが、日
夜、基礎研究から製品化へ向けての研究開発
に取り組んでいます。

また、「食」を中心とするテーマ研究にも果
敢に挑戦。食品の安全性を確保する衛生管理
や鮮度管理など、ホシザキの技術者マインド
は新製品を生み出す大きな力になっています。



ガスクロマトグラフ質量分析計(GCMS) + エネルギー分散型蛍光 X線分析装置(EDX)
Gas chromatograph mass spectrometer (GCMS),
Energy dispersive X-ray fluorescence spectrometer (EDX)



製品開発会議
Product development meeting

Create new standards through
research and development

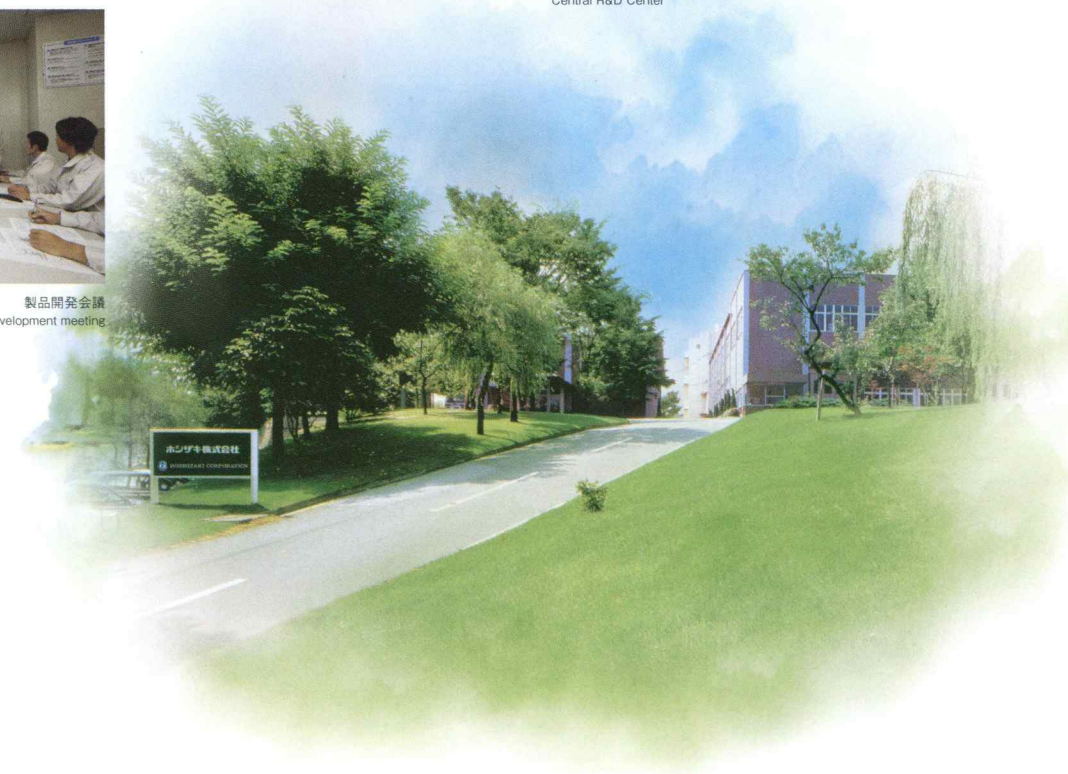
It is almost 70 years since Hoshizaki was
established in 1947. Since then, we have
been making our persistent efforts toward
creating products and practicing the action
principle "Challenge to the Extremity".

Product development in Japan is currently
conducted mainly at our Central R&D Center
(Headquarters Plant) and Shimane R&D
Center (Shimane Headquarters Plant). At
these locations, our expert engineers are
studiously engaging in research and
development ranging from basic research to
product commercialization.

We are also actively working on assignments
relating to "Eating". Hoshizaki's engineering
mind is a key driver to create new products
for hygiene management and freshness
control in kitchens to secure food safety.



中央研究所
Central R&D Center



Think about
Customer's Voice

お客様がホシザキの製品を育てます。

Feedback from customers makes our products better.

現場主義を第一に、たしかな品質を市場へ。

Bringing Hoshizaki quality to market, respecting ideas at the workplace

品質アップに貢献する 独自の生産管理システム

ホシザキの工場のFA（ファクトリー・オートメーション）化は、1986年に建設された島根本社工場から本格的に始まり、現在では国内外の全工場ですべてコンピュータ制御による自動化が進んでいます。業務用冷凍冷蔵庫をはじめ、多品種少量生産ニーズに応えるため、セル生産方式を採用しています。

検査・梱包までを統合生産によって、ムリ・ムダ・ムラのある作業を一切排除。工程と工程の間の流れを円滑にして、品質のレベルアップに大きく繋げています。また、各工場の生産ラインには、独自の管理システムを導入しています。



業務用冷凍冷蔵庫セル生産方式
Cell production method for refrigerators

徹底した品質管理とフィードバック

業務用の世界で使われる製品だからこそ、ホシザキの品質に対する考えは、開発の初期段階から徹底しています。高温・高湿の厨房での使用を想定した試験室では、過酷な条件下での試験が繰り返しおこなわれ、こうしたテストに合格した技術や部品のみを採用し、初めて製品化に向けてのゴーサインが出されます。また、生産ラインの現場においても、各工程ごとに品質レベルをキメ細かくチェック。完成した製品についても、1台ごとに厳しい検査がおこなわれ、完成品検査（最終検査）に合格したものだけが市場に送り出される仕組みになっています。

市場からのクレームに対しては、その原因を徹底的に追究。品質保証に関わる部署に、直ちに詳しく内容を連絡して、次の製品開発や製品改良に反映させています。

ISO9001

○本社・本社工場、島根本社工場、島根第一工場、島根第二工場、島根第三工場、島根横田工場
1999年 認証取得

○Headquarters/Headquarters Plant, Shimane Headquarters Plant, Shimane First Plant, Shimane Second Plant, Shimane Third Plant, Shimane-Yokota Plant
Certified since 1999

Original production system contributes to increasing quality

The first practical application of FA (Factory Automation) at Hoshizaki was introduced at Shimane Headquarters Plant in 1986. At present, at all the plants both in Japan and overseas, computer-controlled automation systems have been introduced. Hoshizaki also adopts a cell production system to respond to needs for high-mix, low-volume production of commercial refrigerator/freezers and so on.

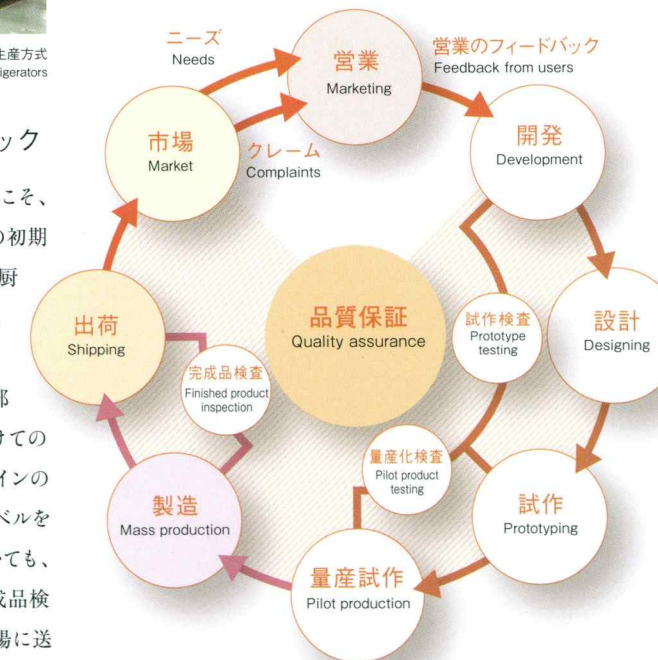
Our integrated production method covering inspection and packaging processes has been taken to eliminate unreasonable, wasteful and inconsistent work completely during production. Various ideas have been implemented on the production lines to ensure a smooth flow between the processes and have contributed greatly to increasing the level of quality. Furthermore, at each plant its originally developed production management system has been introduced.

Thorough quality control and feedback management

As our products are intended for commercial use, Hoshizaki is very thorough about quality from the first stage of development. Durability testing is repeated under severe conditions in the testing room assuming products will be used in a kitchen under such harsh conditions of high temperature and humidity. Only the technologies and components that pass the testing can be adopted and finally receive approval for commercialization. And in the production in the factory, the quality level at each process is checked carefully. In addition, each finished product is strictly inspected one by one at the finished product inspection (final inspection). Our quality control system allows only the products that have passed the final inspection to be put on the market.

Complaints from users are thoroughly investigated till clear causes are identified. The details are immediately communicated to all the departments related to quality assurance so that they may reflect the solutions in future development or improvement of products.

ホシザキの製品開発システム Hoshizaki Product Development System



設計
Designing



試作
Prototyping



試作検査
Prototype testing



完成品検査
Finished product inspection



製造
Production

「長〜い、おつきあい」がテーマです。

It is our objective to establish a long-term relationship with customers.

お客様の満足をいちばんに。すぐそばで、キメ細やかにサポート。

Customer satisfaction first, supporting customers locally and closely

つねにお客様の立場に立った営業を目指しています

ホシザキの営業活動は、北は北海道から南は沖縄まで、全国を15に分割した「15 販社体制」を採用しています。また、全国各地に及ぶ営業所を持ち、キメ細かい販売ネットワークを確立しています。私たちの営業活動は、つねに「お客様第一主義」です。単にモノを売るだけの営業ではなく、お客様の良きアドバイザーとして、つねにお客様の立場に立った営業を目指しています。お客様に満足していただくことが、私たちにとっての大きな喜びです。そのために日々の営業活動では、何よりもお客様との対話を大切に、ひとつひとつの声にもしっかり耳を傾けます。そして、店舗のレイアウトからメニュー構成まで、お客様のご要望に応じたプランで、快適な環境をトータルにご提案していきます。

製造と販売の連携で
新たな提案をいたします

ホシザキは製造部門と直結したメーカー営業部門が機能を発揮し、全国に広がる販売会社と一体となって、製品に関する情報から店

舗づくりに関するマーケティング情報、販売後のアフターメンテナンスに至るまで、あらゆる角度からお客様をキメ細かくサポートしていきます。このほか営業担当の育成や市場でのリサーチ、情報分析なども積極的に実施。お客様からの貴重な情報は、速やかにフィードバックし、次の製品開発や製品改良に反映させる努力を日々おこなうことなく取り組んでいます。

地域に密着したサービス体制で
安心をお届けします

お客様に安心してお使いいただくために、ホシザキはサービス体制の強化を図ってきました。全国のサービス拠点は、他には類を見ないスケールを誇っています。また、営業活動と同様にサービス活動においても、ホシザキでは各地区ごとに担当制度を導入。営業マンとサービスマンとの連携プレーによって、つねにベストの状態でお使いいただけるよう、キメ細かいサービス活動をおこなっています。各営業所ではサービスマンの教育を徹底化。独自の「資格技能制度」を導入して、技術品質の向上に取り組んでいます。

Always act from the customer's viewpoint

In Japan, sales activities of Hoshizaki are carried out by "15 Sales Companies" established across the country in 15 divided regions from Hokkaido in the north to Okinawa in the south. Additionally, local sales and after-sale service offices are located throughout Japan under the management of the sales companies to serve customers closely. Our motto in sales is "Customer first". We always aim to think and act from the customer's viewpoint not merely by recommending products to customers, but also by acting as a good counselor. It is our great pleasure to serve our customers and see their happy smiles. We listen to even small requests of customers, respecting close communications with them in our daily sales activities, and propose comfortable environments comprehensively including entire planning of kitchens from drawing a layout of the restaurant to designing menus according to requests of customers.

Make new proposals by taking advantage of strong cooperation between manufacturing and sales

The sales department at our headquarters performs an important role in the manufacturer's sales in close cooperation with the related manufacturing departments. They support customers closely together with the sales companies located across the country by providing necessary information on every aspect, such as product information, marketing information for setting up a business, and programs of after-sale maintenance service. In addition, they proactively engage in training sales representatives, conducting market research, and analyzing collected information. They make their efforts continuously to swiftly deliver valuable feedback from customers and reflect it in future development and improvement of products.

Provide assurance to customers through our close area-based service

Hoshizaki has been reinforcing its after-sale service network so that customers can use its products without worrying about unexpected troubles. The network established throughout the country is the largest in scale in Japan. At Hoshizaki, a responsible service engineer is assigned to cover each district for service activities teaming up with a responsible sales representative and engages in activities to keep products at customers' workplaces in the best condition. At each local sales office, training programs are thoroughly practiced for service engineers to raise their technical quality level, and they are to be certified under our unique "Skill & Knowledge Qualification System".

お客様の打ち合わせ
Meeting with customer



メンテナンス作業
Maintenance work



営業ミーティング
Sales meeting



サービス講習会
Service training



社会とともに育つ企業であるために…

To be a company that grows together with society...

企業活動の一環としてさまざまな取り組みを進めています。

Advancing various measures as part of our corporate activities

当たり前のことも 大切に考えています

ホシザキは、企業活動を通じて、お客様からの信頼を築くために、まず、誠実かつ公正で透明性の高い企業であることが必要だと考えています。経営理念においても「遵法はもとより社会と社員から信頼される会社づくり」を経営姿勢の第一番に掲げ、企業運営をおこなっています。

さらに 2007 年からはコンプライアンス活動を開始しました。「コンプライアンス」を法令や規則にとどまらず、より広い意味でとらえた「規範の遵守」と考え、経営理念に基づいたコンプライアンス基本方針を策定。その下に、日常業務のありかたから情報の取り扱い、リスク管理対策など、すべてはお客様からの信頼を築いていくための基礎であるとして、社員全員で実践に取り組んでいます。

CO₂や廃棄物の排出削減に 取り組んでいます

地球温暖化をはじめとする環境問題は、私たちにとって今や避けて通れない問題です。

ホシザキでは事業活動に伴う CO₂ や化学物質、廃棄物の削減に努めています。製造段階での金属や樹脂材料のムダを減らし、その他事業活動においてはこれまで焼却や埋立て処分をしていた廃棄物をリサイクルするなど、工場での省資源化や 3R (Reduce・Reuse・Recycle) を積極的に実施しています。また、製造工程で使用するフロンをオゾン層破壊係数ゼロのものに切り替えるなどの取り組みもおこなっています。

さらに、各工場やオフィスにおいても照明・空調・熱利用設備などについての省エネルギー化を進めています。

Consider what is common sense also as important

Hoshizaki believes that it is vital to be an honest, fair and highly transparent company to build trust with customers through its corporate activities. We manage the company on this management philosophy: "dedicate ourselves to compliance with laws and regulations and to making the company trusted by society and its employees" established as a part of the corporate philosophy.

In 2007 the compliance program was initiated. We defined "compliance" broadly as "observing rules and norms" including laws and regulations and established the compliance principle under the corporate philosophy. All board members and employees of the Hoshizaki Group have been practicing compliance including the code of conduct in daily business, information security and risk management as the basis for building trust with customers.

Engaging in activities to reduce CO₂ and waste emissions

Environmental issues including global warming are now immediate problems we cannot avoid.

Hoshizaki has taken various measures to reduce CO₂, chemical substance and waste emissions generated in the course of conducting business activities. We are engaging aggressively in activities for resource-saving at plants and 3R (Reduce, Reuse, Recycle), for example, by reducing waste of metal and plastic materials during production and recycling waste generated through other business activities, that used to be shipped to incinerators or landfills. We have also been promoting replacement of fluorinated gases used during production with environment-friendly materials with zero ozone depletion potential.

Furthermore, we promote energy-saving activities in lighting, air conditioning, and heat-utilization at plants and offices.

コンプライアンス・ハンドブック
Compliance Handbook



環境報告書
Environmental report



環境保全への取り組み Engaging in activities to preserve the environment

公益財団法人 ホシザキグリーン財団
Hoshizaki Green Foundation — a public interest incorporated foundation

人と自然の調和こそ、 ホシザキの永遠なるテーマです。

Creating harmony between humans and nature;
an enduring goal of Hoshizaki



ホシザキグリーン財団は、「野生動植物の保護繁殖に関する事業を実施し、もって人と自然の調和した自然環境の保全に資すること」を目的として、鳥根県を拠点に着実な活動を続けています。環境問題は人類の生存に関わる重大な課題として、環境破壊や環境保全、生態系の保護などに対する問題意識が広く一般の人々にも浸透しています。ありのままの自然環境は、私たちに心の安らぎを与えてくれると共に、自然科学を学ぶ環境教育の場としても計り知れない利益をもたらしてくれます。ホシザキは今後も野生動植物の保護や自然環境の保全、さらには自然生態系の調査研究と自然保護教育などの事業をおこなうホシザキグリーン財団を応援してまいります。

Hoshizaki Green Foundation is "Contribute toward preserving the natural environment in harmony with humans by engaging in activities to protect and propagate wild plants and animals", and has been steadily promoting the activities in Shimane prefecture where the foundation is located. Today, most people are aware of environmental destruction and preservation, and protection of ecosystems as critical environmental issues affecting the existence of human beings. Places with untouched nature not only make us feel tranquil but also bring immeasurable benefits as educational places for the study of natural sciences. Hoshizaki continues to support the foundation which promotes its activities to protect wildlife and plants, preserve the natural environment, conduct investigations and research for the ecosystems, and carry out educational projects for the protection of nature.

鳥たちの楽園を守るために。

宍道湖グリーンパーク

Preserving a paradise for birds
"Lake Shinji Green Park"



開園：平成8年6月6日 公園面積：16,000㎡ 樹木約5,500本
Opened: June 6, 1996 Area: 16,000 m²
Number of Trees: Approx. 5,500

宍道湖西岸に人と自然の共生を目指して整備された多自然型公園。斐伊川河口を中心としたこの周辺は、マガン、ヒシクイ、コハクチョウの集団南限越冬地であり、西日本最大級の野鳥の宝庫として知られています。宍道湖に面した野鳥観察舎では常駐の職員が来場者へ対応し、体験学習型の自然観察会も毎月実施しています。観察舎の続きには国土交通省が多自然型湖岸堤を整備しており、宍道湖グリーンパークと一体となった、宍道湖の原風景を思わせる親水空間が創出されています。

昔ながらの自然を次世代へ。

ふるさと尺の内公園

Leaving the beauty of untouched nature for the next generation
"Furusato Shakunouchi Park"



開園：平成6年4月15日 公園面積：26,800㎡ 樹木約4,500本
Opened: April 15, 1994 Area: 26,800 m²
Number of Trees: Approx. 4,500

人と自然のうろおいのある調和と共存を目指す「インダストリアルパーク」づくりへの思いが発展して生まれた公園です。鳥根工場周辺の山と森とも一体化し、野鳥、昆虫、草花など身近な動植物が生息できる環境づくりに取り組んでいます。200種類に及ぶ樹木が植樹された園内にはトンボやホタルも生息し、観察路には季節の花が咲き誇り、地域の方々に憩いの場所として親しまれています。また、絶滅の危機が増しているギフチョウの食草カンアオイの増殖実験もおこなっています。

Preserving a paradise for birds "Lake Shinji Green Park"

The nature park located on the west shore of Lake Shinji was opened with the aim of promoting the coexistence of humans with nature. The area surrounding the estuary of Hii River, known as one of the largest wild bird habitats in the western part of Japan, is the southernmost wintering spot for white-fronted geese, bean geese, and tundra swans. At the wild bird observatory facing Lake Shinji, officials of the foundation are stationed to receive visitors and hold nature-observation classes every month focused on learning through experiences. On the side adjacent to the observatory, a natural-type embankment has been built and maintained by the Ministry of Land, Infrastructure, Transport and Tourism. The scenery embracing Lake Shinji Green Park creates a gentle aquatic space that reminds us of the scenic beauty of the intact Lake Shinji.

Leaving the beauty of untouched nature for the next generation "Furusato Shakunouchi Park"

This park was built with a high ideal to create an "industrial park" where graceful harmony and coexistence of humans with nature would be realized. The foundation has made an effort to maintain an environment that blends with the mountains and forests around the Shimane plant so that locally familiar small animals and plants, such as wild birds, insects, and flowers, may inhabit there. In the park with over 200 kinds of trees planted, dragonflies and fireflies also live and seasonal flowers bloom around the observation trails. The park is popular among people in the community as a relaxing place. In addition, experiments are conducted in the park to propagate asarum (known as wild ginger), which is loved by the Gifucho butterfly that is in danger of extinction.

職場環境の紹介 Introduction of the workplace environment

社内や地域とのコミュニケーションを 大事にしています。

We value communication with communities as well as within the company.



板金FA工場の横にそびえるホシザキ城は地域のシンボル。この城を眺めながら春にはお花見、夏には盆踊りやビアガーデンを地元の皆様と楽しんでいます。

Hoshizaki Castle, situated by the side of the sheet metal FA plant, is a symbol for the local community. We enjoy together with local residents viewing cherry blossoms in spring, drinking and a festival dance in summer time, looking up at the castle from the sports ground.

いつも明るく楽しく働くためには、人に優しい職場環境であることが必要不可欠です。花と緑にあふれ、まるで公園のような本社工場の敷地内には、大勢が集える飲食スペースやレクリエーション施設が点在し、一日の中でもオンとオフが切り替えられるように配慮してあります。また、入口にあえて門を設けず、地域の方々に開かれた空間づくりを心がけています。

Keeping the workplace environment human-friendly is essential so that our staff members can work cheerfully and happily all the time. On the premises of the headquarters plant replete with flowers and greenery—just like a park, a company cafeteria where many people gather together and various recreational facilities are available for a change during rest hours. Furthermore, we always try to create an open space for communities, not installing gates at the main entrance.

グラウンド・テニスコート



休み時間や休日、気軽に体を動かせるグラウンドとテニスコート。ちなみにグラウンドは工場よりも早く造られ、当初から野球をする人で賑わいました。

Grounds and tennis courts

A sports ground and tennis courts are available for light exercise during rest hours as well as on days off. The sports ground was even made before the construction of the plant, and was filled with many people playing baseball from the first day.

男子独身寮「青雲寮」



男子独身寮の青雲寮はエントランスロビーが開放的で設備も充実しており、心身共にリフレッシュできます。本社に隣接し、アクセスも良好です。

Seiun-Ryo dormitory for single men

The dormitory is equipped with a spacious lobby, and sufficient facilities to refresh both mind and body. It is located adjacent to the headquarters within an easy walking distance.

ホシザキ城のなりたち

大瓦に金鯱が輝く「ホシザキ城」は、平成9年(1997年)に新しく生まれ変わったもの。実はその誕生は本社工場(旧 豊明工場)の建屋ができる頃の、昭和32年(1957年)に遡ります。創業時代、ミシンの部品製造に活躍していた700トンフリクションプレス機を据え付けるために、床面積が少なく背の高い建物であることから、歴史上有名な桶狭間の古戦場跡地であることから、創業者の坂本薫俊の発案で三層のお城が造られました。当時は国道一号線や名鉄電車からもよく見えて「豊明にはお城がある、珍しい」と評判になりました。



創業時代を支えた700トンの巨大プレス機

Huge 700-ton pressmachine used during the early days



昔の「星崎城」にも金鯱が鎮座していた

Kinshachi (golden grampus) on the original Hoshizaki Castle

History of Hoshizaki Castle

"Hoshizaki Castle", adorned with "kinshachi - golden grampus" shaped roof tiles, was reconstructed in 1997. The first construction can be traced back to the time when the headquarters plant (originally named as Toyoake Plant) was built in 1957. At that time, a tall building with less floor space was needed to accommodate the 700-ton friction press machine that was used to produce sewing machine parts. Shigetoshi Sakamoto, the founder of Hoshizaki, got the idea for the castle from the fact that the plant was built on the historically famous site for the "Battle field of Okehazama" and proposed to construct a three-story castle style building for the press machine. In those old days, people could see the castle clearly from the outside of the plant especially when driving nearby on Route 1 and riding in a train on the Meitetsu Line. Hoshizaki soon became famous as a company with a castle.



社員食堂

好きなメニューが選べるカフェテリア方式の社員食堂は、500人が一度に昼食をとれるほど広々としたスペース。本社工場敷地のほぼ中央に位置します。

Cafeteria

The company cafeteria is large enough to accommodate 500 people and various menus are offered. It is located at the center of the headquarters plant premises.

新しい価値の創造に向けて。 ホシザキのNEXT。

What Hoshizaki can do next toward creating new value



期待を超えたアクションを、いつも、これからも。

Always exceed expectations, even in the future

私たちができることを、
ひとつずつカタチに

ホシザキは創業以来、フードサービス機器の総合メーカーとして製販一体の総合力を活かし、時代のニーズにお応えする、さまざまな製品を市場に送り出してきました。

近年は、持続可能な社会の実現に向けて必要不可欠となった、省資源・省エネルギーのエコロジー製品の開発を推進しています。また、冷熱機器だけでなく加熱機器まで製品分野を拡大し、より総合的な厨房サポートを実現していきます。同時にホシザキが持つ技術やノウハウをより広く社会に役立てていただけるよう、厨房にとどまらず、あらゆる分野での活用の可能性を探り続けています。

これからも、社会や世界の動向を敏感に察知しながら、時代が求めるものは何なのか、そしてホシザキに何ができるのかをつねに問い続け、その答えを社会に発信し続けてまいります。

Realize what we can do one
after another

Since its establishment, Hoshizaki, a total food service equipment manufacturer, has introduced a variety of products to the market to meet the needs of the times, with the combined strength of its manufacturing and sales.

Recently we have promoted the development of eco-products designed with less resources and energy that are necessary to realize a sustainable society. Additionally, we have expanded our product range with not only the cooling, but also the heating technology, so that we may give comprehensive support regarding all aspects of kitchens. At the same time, we always search for every opportunity in various fields out of kitchens so that Hoshizaki technology and expertise may be utilized more widely in society.

Hoshizaki will continue asking itself what the times expect from Hoshizaki and how Hoshizaki can respond to the needs, knowing the trends in society and the world, and sending its answer to society.



ホシザキネットワーク

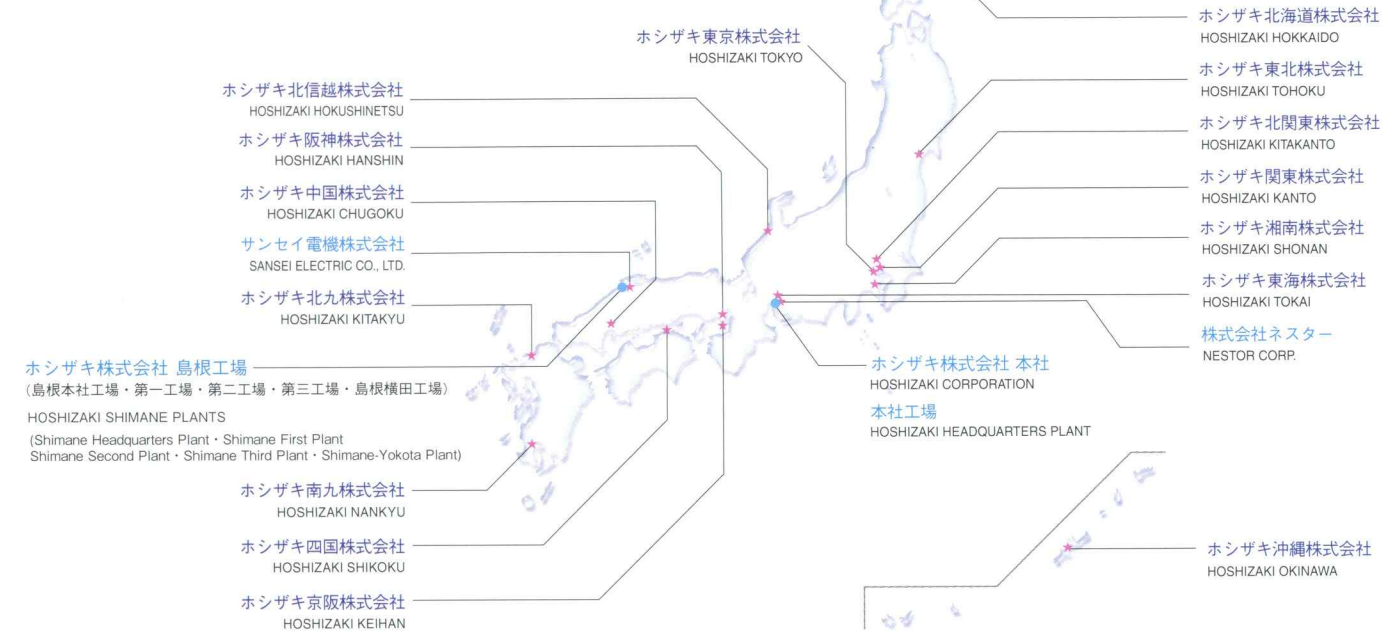
Hoshizaki Network

国内ネットワーク

Hoshizaki Network in Japan

ホシザキグループは、ホシザキ株式会社を中核とするフードサービス機器メーカーです。製造部門をホシザキ株式会社が担い、全国に15の販売会社と各地に及び営業所を持つ、キメ細かな販売ネットワークを誇っています。

The Hoshizaki Group, with Hoshizaki Corporation as its core entity, is a total food service equipment provider. Hoshizaki Corporation is responsible for manufacturing, and the 15 sales companies with local sales offices are for sales and after-sale service through the well-established network across the country.



海外ネットワーク

Hoshizaki Overseas Network

強力な生産・販売・サービス体制でアメリカ全土、ヨーロッパ全域と中近東・アフリカへの製品供給とサービス網を誇っています。さらに、アジアでの製造・販売拠点を確立し、世界に活躍のフィールドを広げています。

Hoshizaki offers products and services in the Americas, Europe, the Middle East and Africa through its powerful system of manufacturing and sales and after-sale service. Additionally, we are establishing new manufacturing and sales bases in Asia and expanding our activities further around the world.



ホシザキ株式会社

設立 昭和22(1947)年2月5日
資本金 8,008百万円 (2018年12月末現在)
代表者 代表取締役会長 坂本精志
代表取締役社長 小林靖浩

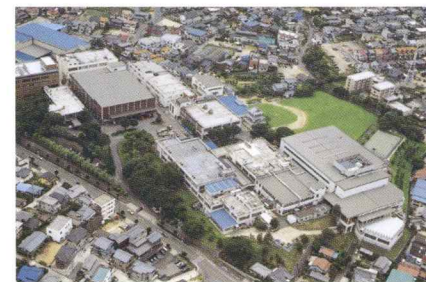
本社:
愛知県豊明市栄町南館 3-16 〒470-1194 ☎(0562)97-2111(代)
東京:
東京都港区高輪 2-20-32 〒108-0074 ☎(03)5791-8021(代)
大阪:
大阪府大阪市中央区内本町 2-2-12 〒540-0026 ☎(06)4792-5501(代)



中央研究所

ホシザキ株式会社 工場

ISO9001 認証取得 (JET-Q205) ISO14001 認証取得 (E01-204)



本社工場 [操業開始/1956年1月]
●敷地面積/70,600m² ●延床面積/57,776m²



島根本社工場 [操業開始/1986年11月]
●敷地面積/114,609m² ●延床面積/28,866m²



島根第一工場 [操業開始/1970年1月]
●敷地面積/21,877m² ●延床面積/6,116m²



島根第二工場 [操業開始/1974年4月]
●敷地面積/18,113m² ●延床面積/8,909m²



島根第三工場 [操業開始/1994年8月]
●敷地面積/27,825m² ●延床面積/12,825m²



島根横田工場 [操業開始/1979年6月]
●敷地面積/98,486m² ●延床面積/18,620m²

株式会社ネスター



本社:
愛知県大府市北崎町大清水 4-1
〒474-0001 ☎(0562)46-8400(代)
島根工場:
島根県雲南市加茂町南加茂 706-5
〒699-1104 ☎(0854)49-8017(代)
東京営業所:
東京都豊島区東池袋 2-7-3
〒170-0013 ☎(03)5951-8411(代)
名古屋営業所:
愛知県名古屋市中区金山 1-9-19
〒460-0022 ☎(052)324-0050(代)
大阪営業所:
大阪府大阪市中央区安堂寺町 2-1-10
〒542-0061 ☎(06)6763-3617(代)




サンセイ電機株式会社




島根県雲南市木次町東日登 425-2
〒699-1323 ☎(0854)42-0116(代)

ホシザキグループの歩み

History of Hoshizaki Group

1947年	2月	名古屋瑞穂区桃園町17番地に星崎電機株式会社を設立。(資本金180千円)
1948年	4月	本社を名古屋市中区宮田町31番地に移転。
1952年	10月	名古屋市昭和区天神町3丁目15番地に御器所工場を開設。
1956年	1月	現在の本社所在地に豊明工場(現 本社工場)を開設。 
1957年	10月	ジュース自動販売機の販売を開始。 
1963年	11月	本社を現在地である愛知県豊明市栄町南館3番の16へ移転。
1965年	1月	全自動製氷機の販売を開始。 
1966年	12月	東京都港区にホシザキ東京株式会社(現 連結子会社)を設立。
1968年	7月	坂本商事株式会社(2005年12月当社吸収合併)を設立し、営業部門を委譲。
1969年	1月	名古屋市中村区にホシザキ東海株式会社(現 連結子会社)を設立。
	3月	大阪市天王寺区(現本社 大阪市中央区)にホシザキ京阪株式会社(現 連結子会社)を設立。
	3月	福岡市博多区にホシザキ北九株式会社(現 連結子会社)を設立。
1970年	1月	島根県大原郡木次町(現 雲南市木次町)に島根工場(調理機器工場)を開設。
	2月	生ビールディスベンサーの販売を開始。
1972年	2月	業務用冷蔵庫の販売を開始。
1974年	4月	島根県大原郡木次町(現 雲南市木次町)に島根第二工場(プレハブ冷蔵庫工場)を開設。
	4月	仙台市春日町(現本社 仙台市青葉区)にホシザキ東北株式会社(現 連結子会社)を設立。
1976年	2月	東京都文京区にホシザキ関東株式会社(現 連結子会社)を設立。
	12月	香川県高松市にホシザキ四国株式会社(現 連結子会社)を、島根県松江市(現本社 広島市中区)にホシザキ中国株式会社(現 連結子会社)を設立。
1977年	12月	横浜市西区(現本社 横浜市中区)にホシザキ湘南株式会社(現 連結子会社)を、石川県金沢市にホシザキ北信越株式会社(現 連結子会社)を設立。
1978年	3月	大阪市北区(現本社 大阪市淀川区)にホシザキ阪神株式会社(現 連結子会社)を設立。
	12月	札幌市中央区(現本社 札幌市白石区)にホシザキ北海道株式会社(現 連結子会社)を設立。
1980年	5月	プレハブ冷凍冷蔵庫の仕入販売を開始。
1981年	3月	本社工場内に中央研究所を設立。
	12月	米国カリフォルニア州(現本社 ジョージア州)に現地法人 HOSHIZAKI AMERICA, INC. (現 連結子会社)を設立。

1982年	2月	プレハブ冷凍冷蔵庫の製造販売を開始。
	12月	埼玉県大宮市(現 さいたま市北区)にホシザキ北関東株式会社(現 連結子会社)を設立。
1983年	12月	鹿児島県鹿児島市にホシザキ南九州株式会社(現 連結子会社)を設立。
1986年	9月	島根県大原郡木次町(現 雲南市木次町)に島根本社工場(製氷機工場・食器洗浄機工場)を開設。
	10月	HOSHIZAKI AMERICA, INC. が米国ジョージア州に本社工場を開設。 
1987年	2月	愛知県豊明市にホシザキ家電株式会社(2005年12月当社吸収合併)を設立。
1988年	12月	沖縄県那覇市にホシザキ沖縄株式会社(現 連結子会社)を設立。
1989年	12月	ホシザキ電機株式会社に社名変更。
1992年	9月	オランダ アムステルダムに現地法人 HOSHIZAKI EUROPE B.V. (現 連結子会社)を設立。
1994年	1月	イギリス シュロプシャー州に現地法人 HOSHIZAKI EUROPE LTD. (現 連結子会社)を設立。
	8月	島根県大原郡木次町(現 雲南市木次町)に島根第三工場(ビール機器工場)を開設。
1996年	9月	シンガポールに駐在員事務所を開設。
	12月	ホシザキ冷蔵株式会社を吸収合併し、横田工場とする。(現 島根横田工場)
1998年	6月	中国北京市に駐在員事務所を開設。
1999年	10月	シンガポールの駐在員事務所を廃止し、現地法人 HOSHIZAKI SINGAPORE PTE. LTD. (現 連結子会社)を設立。
2001年	1月	HOSHIZAKI AMERICA, INC. が米国ジョージア州にグリフィン工場(冷蔵庫工場)を開設。
2003年	11月	オランダ アムステルダムに HOSHIZAKI EUROPE HOLDINGS B.V. (現 連結子会社)を設立。
2004年	8月	中国上海市に星崎冷熱機械(上海)有限公司(現 連結子会社)を設立。
2005年	5月	大阪市東成区に株式会社厨房ステーション(2007年12月清算完了)を設立。
	12月	坂本商事株式会社とホシザキ家電株式会社を吸収合併。
2006年	1月	中国江蘇省蘇州市に星崎電機(蘇州)有限公司(現 連結子会社)を設立。
	1月	米国ジョージア州に HOSHIZAKI USA HOLDINGS, INC. (現 連結子会社)を設立。
	2月	飲料ディスベンサーメーカーである LANCER CORPORATION (米国テキサス州) (現 連結子会社)を買収し、完全子会社化。

2006年	7月	株式会社ネスター(愛知県大府市)(現 連結子会社)を株式交換により完全子会社化。
	12月	サンセイ電機株式会社(島根県雲南市木次町)(現 連結子会社)を買収し、完全子会社化。
2007年	12月	株式会社厨房ステーション(大阪市東成区)を清算終了。
2008年	9月	業務用冷蔵庫メーカーである GRAM COMMERCIAL A/S (デンマーク ヴォイエンス)(現 連結子会社)を買収し、完全子会社化。
	12月	東京証券取引所市場第一部及び名古屋証券取引所市場第一部への上場。
2010年	8月	台湾 台北市に台湾星崎国際股份有限公司(現 連結子会社)を設立。(現 台湾星崎股份有限公司)
	11月	香港に星崎香港有限公司(現 連結子会社)を設立。
2012年	3月	中国上海市に星崎(中国)投資有限公司(現 連結子会社)を設立。
2013年	1月	業務用冷蔵庫等メーカーである WESTERN REFRIGERATION PVT. LTD. (インド マハラシュトラ州(現 タードラ及びナガル・ハヴエーリー連邦直轄地))(現 連結子会社)を買収し、子会社化。
	1月	米国ケンタッキー州に JACKSON MSC, INC. (現 JACKSON WWS, INC.) (現 連結子会社)を設立。
	1月	韓国 ソウルに HOSHIZAKI KOREA CO., LTD. (現 連結子会社)を設立。
	7月	フードサービス機器メーカーである AÇOS MACOM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. (ブラジル・サンパウロ州)を買収し、完全子会社化。
2014年	2月	インドネシア ジャカルタに PT. HOSHIZAKI INDONESIA (現 連結子会社)を設立。
2015年	2月	タイ バトムタニに HOSHIZAKI (THAILAND) LTD. (現 連結子会社)を設立。
	6月	業務用冷蔵庫メーカーの浙江愛雪制冷電器有限公司(中国浙江省徳清県)の持分を取得し、子会社化。
	12月	マレーシア セランゴール州の HOSHIZAKI MALAYSIA SDN. BHD. (現 連結子会社)を通じ、フードサービス機器販売会社 POLAR SEAL (M) SDN. BHD. の事業を取得。
2016年	7月	ホシザキ株式会社に社名変更。
	10月	ベトナム ホーチミンに HOSHIZAKI VIETNAM CORPORATION (現 連結子会社)を設立。
2017年	9月	フィリピン マカティに HOSHIZAKI PHILIPPINES CORPORATION (現 連結子会社)を設立。
2018年	6月	浙江愛雪制冷電器有限公司の持分を譲渡。



現像廃液や
湿し水廃液の発生しない、
水なし印刷をしています。



このカタログは環境にやさしい
植物油インキを使用して印刷しています。

このカタログは環境保護のため、無塩素漂白紙を使用しています。

EL916-19A0 1901A-008.65