

株式会社コメットカトウ

愛知県稲沢市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

創業 100 年へ向け、後継者を先頭に日本独自の炊飯器を輸出。アジア各国で販売代理店契約を締結して発展

- シンガポール、マレーシア等各国の販売代理店と契約締結
- 販売、メンテナンス、オリジナル料理の提案まで一貫サポート
- 代表者の先見性が新商品を生み出す

企業基本情報

所在地	愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ-9
電話/FAX	0587-97-8441/0587-97-8448
URL	http://www.cometkato.co.jp/
代表者	取締役社長 加藤 愛一郎
設立	1920年
資本金	4,500万円
従業員数	248人



会社概要

1920年創業の業務用厨房機器メーカーとして、ガス式スチームコンベクションオープン、立体炊飯器、ガスレンジで国内では高いシェアを占める。開発から保守・メンテナンスまで一貫したサービスを提供し、顧客の要望をサポートしている。

2016年6月に輸出部門を本格的に立ち上げ、アジアを中心に海外見本市に参加して、各国の市場調査や販売代理店に対して積極的に提案を実施した。現在輸出は右肩上がりが増加している。



会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶ 各国の販売代理店と契約締結

輸出については受動的に対応してきたが、販路開拓の希望があった。そのような状況下でジェット口の市場調査にて、米飯文化が根強い東南アジアで立体炊飯器の需要が増えていることが判明。同社の商品は耐久性が高く、アジアの長米でも美味しく炊けることから、引き合いが殺到した。最終的にはシンガポール、マレーシア等で販売代理店契約を締結。今後はタイやベトナムにも展開していく。

同社の強みであるメンテナンス・サポートを海外市場でも国内と遜色なく提供するため、技術指導等にも力を入れていく予定。



日本独自の炊飯器を世界へ

▶▶▶ 販売、メンテナンス、オリジナル料理の提案まで一貫サポート

開発→製造→販売→メンテナンスを一貫して同社で実施し、営業やサービスから得た情報を素早く製品開発に反映させることができる体制を築いている。

また、製品活用のため300種を超えるオリジナル料理レシピを提案、定期的にクッキングアドバイザーによる料理セミナーを開催して、常に新レシピを提案するなどこれからの食文化を支えている。

メンテナンス活動も製品の一部と考え、同社サービスマンによるメンテナンス作業や365日24時間の受付体制などで、取引先より高い評価を受けている。



料理セミナーの様子

▶▶▶ 代表者の先見性が新商品を生み出す

昭和40年代に代表者が中心となり米国の同業メーカーと業務提携しコンベクションオープンを開発。これにより高品質で安全な調理が可能になり、多くの学校や病院に導入され日本の給食産業の効率化、衛生面向上などに貢献した。

その後も、高出力で省エネ性の高い製品を開発し、ファミリーレストランなどの展開に貢献。現在は庫内を全自動で洗浄するスチームコンベクションオープンなど、省力化製品の開発に注力している。豊かな食文化づくりに貢献することを理念とし、常に製品開発の先頭に立ち続けている。



全自動洗浄機能付
スチームコンベクションオープン