



地球の為になるものを創りたい。環境に対する想いがエルコム原動力

THE ELCOM TIMES

2019年
4月号

4

株式会社エルコム

Future for Earth
すべては次世代のために

2019.4.1.Monday



NEWS 2019NEW環境展

新事業開発部 営業技術課長 小林 雄輔

2019年3月12日から15日までの4日間に渡り、東京ビックサイトで開催されました「2019NEW環境展」では、ご多忙の折にもかかわらず当社ブースにお立ち寄りいただき、誠にありがとうございました。

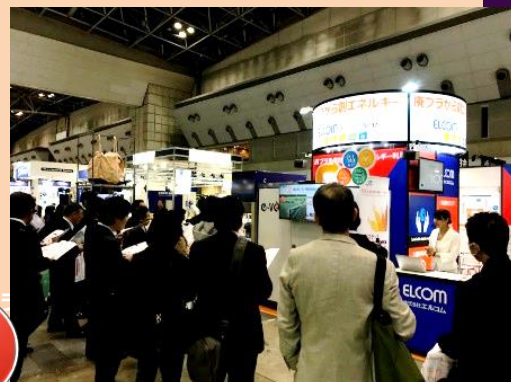
皆様のおかげをもちまして、大盛況のうちに展示会を執り行うことができましたことを心よりお礼申し上げます。今回は3つの環境ソリューションについてご提案をさせていただきましたが、特に廃プラスチックをエネルギーに変換することができる【e-PEPシステム】は、今までゴミとしていたものがエネルギー源として自社の中で活用できます。今回多くの方々に知っていただいた事は当社にとって大きな収穫です。

また、皆様からも現状の取り組みや、処理困難なプラスチックの実情をお聞かせいただきました。これからの製品開発において重要なステップとなりました。

今後とも皆様のご期待に沿えますよう、従業員一同全力をあげて取り組む所存でございます。

今後とも宜しくお願い致します。誠にありがとうございました。

ご要望・ご質問等についてお気軽にお問合せいただければ幸いです。



プレゼンテーション風景

来場者数

月日	来場者数
3月12日(火)	25,815名
3月13日(火)	29,795名
3月14日(火)	31,364名
3月15日(火)	29,002名
合計	115,976名

昨年の来場者数は158,222名と今年は去年より少ない来場者でしたがエルコムブースにはたくさんの方にお越し頂きました。ありがとうございます。

4月に展示会に参加します！



株式会社シマキユウ様主催【2019年感謝祭】

【日時】2019年4月11日(木)
10:00~17:00
【会場】ハイブ長岡 大ホール
〒940-2108
新潟県長岡市千秋3丁目315-11
【ブース】87番
【出展製品】自動ゴミ圧縮機「プレモ」
【提携企業】株式会社トウチュウ様



導入事例 -ステラ編-

粉状の低倍率品の発泡スチロール（EPS）とビニール（PE）がゴミとして出るので処分費用の削減及び自社完結型のサーマルリサイクルとしてステラを設置しました。現在混合ペレットとしてゴミから燃料へと活用されています。ステラは混合でも破碎可能です。まずはお気軽にお問い合わせください。



樹脂ペレット製造機【ステラ】



技術部からの一言

EPS+PEの混合ペレット製造ラインとして導入するまでにEPSとPEの混合する割合を調整する多くの実験に奮闘しました。ペレット化成功後のお客様からありがとうの一言に大変やりがいを感じます。

お披露目会を開催しました！

兵庫県の発泡スチロール製造メーカー様にて導入した特殊仕様ステラ混合物ペレット化システムのお披露目を3月11日に開催しました。

同社は業界初となるリサイクル最適化を自社内で完結させる取り組みとして設備一式を披露し、当日はPEフィルムとEPS粒の混合材のペレット化ラインを作動。実機を前に処理工程・機械的仕様を説明させていただきました。また、現在のEPSの業界情報交流や今後のマテリアルリサイクル、サーマルリサイクルについて意見交換をすることができ、大変有意義な時間となりました。

微力ながら今後もさらにリサイクルの波動を拡大すべくサポートさせて頂ければ幸いです。



MUSICコラム

♪ THE HIGH-LOWS 「日曜日よりの使者」

今月の1曲を、技術部 鈴木部長から投稿をいただきました！



私のお気に入りの一曲は「THE HIGH-LOWS」の「日曜日よりの使者」です。週末にキャンプ道具を満載したバイクにまたがって、広大な北海道を走り駆けるときにこの曲を聴きながら「このま〜ま〜どこか遠く〜」と大熱唱しています。今年は雪解けが早いので例年よりも早くバイクに乗れそうですね。メロディーがとても耳に残りやすく、気が付くと口ずさんでしまう曲です。ドライブ中でもリクエストしたいおすすめの1曲です。おっと、その前に骨折した足を治さねば(笑)

札幌食べ歩き情報 by 総務 YUMI姉

北海道には豊富な小麦、美味しいパン屋さんがたくさんあります。今回は円山の住宅地の中にあるパン屋さん【円麦】をご紹介します。こちらは北海道の有機小麦でオーガニックにこだわったお店です。店内には2〜3人の入れるスペースと小さなお店ながらレトロなガラスケースにはかわいらしいパンたちが並んでいます。（どれも小ぶりなので私にはおやつ感覚です）中でもお勧めのパンは刻印がかわいい【あんパン】です。何ともお上品で生地と餡のバランスが絶妙！この店に行ったら是非食べていただきたい一品です。そしてうれしいことに札幌の繁華街すすきのに2号店が開店しています。飲んだ後、翌日の朝食に買うのもいいですね（笑）



★本店 円麦（まるむぎ）★
札幌市中央区南3条西26丁目2-24
011-699-6467
営業時間/7:00〜17:00（なくなり次第終了）
定休日/毎週月曜日、火曜日

★2号店 円麦 ムーンブレッド★
2017年12月21日オープン
札幌市中央区南4条西5丁目1番
東急レストランプラザ109 1階
080-483-6468
営業時間/17:00〜22:00