



## WHAT'S NEW



### 新事業開発部だより

## 「第2回 世界循環経済フォーラム2018」に参加しました！



日本の原田環境大臣へPRすることができました！

この度は、環境省とフィンランド・イノベーション基金（SITRA）との共同開催で、10月22日と23日に、横浜市で世界循環経済フォーラム（WCEF）2018にe-PEPシステムを出展致しました。招待制ということもあり、普段の展示会とは雰囲気の違い、環境対策への意識が非常に高いお客様へ弊社のシステムの紹介をさせて頂きました。

ヨーロッパを中心に世界の環境に配慮する企業、団体、マスコミ、政府関係者の訪問があり、我々のシステムへのご意見を聞くことができました。中でも、中国の輸入規制が原因で現在プラスチックリサイクルへの変革期になると中で、サーマル回収には積極的ではないヨーロッパでも、マテリアルリサイクルが難しいものはサーマルリサイクルも有効であるというご意見も多く、今後世界で問題になっているマイクロプラスチックをはじめとする再資源化が難しいものについては、弊社のe-PEPシステムが役に立てればと思います。また、会場では原田環境大臣にもシステムの概要をお聞き頂き、今後は日本代表として世界標準で使えるシステムに成長させるべく、全力で開発のスピードをさらに進めていく所存です。



### 技術部だより

## 勉強会を開催しました！



株式会社ストークA様に講習をして頂きました。

弊社の商品である樹脂ペレットボイラー「イーヴォル」の活用方法を拡大していくために社内で勉強会を開催しました。ボイラーの営業方法。温水ヒーターと温水ボイラーの違い。既存の機器とイーヴォルを使用した新ボイラーの紹介などをお話して頂きました。

知識の再確認と今後の「イーヴォル」の進化が楽しみです。



### 2018年10月31日付で株式会社北洋銀行様より

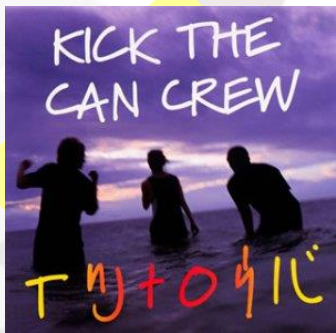
## 「北洋イノベーションファンド」を通じて出資を受けました！

エルコムは、株式会社北洋銀行様より、「北洋イノベーションファンド」を通じて9,955千円の出資を受けました。「北洋イノベーションファンド」は、技術・商品・ビジネスモデル等に特長や優位性があり、成長が見込まれる道内企業のイノベーション活動を株式引受により支援することを目的として、2012年4月に組成したファンドです。弊社の廃プラスチックリサイクル技術・製品のリサイクル処理方法の一つとしての有効性や廃プラスチックを主燃料とすることで、燃料コストの削減やCO<sub>2</sub>の削減に繋がる社会的意義の高い事業性に評価をいただいたものです。弊社は、今後もより一層、環境負荷の低減と循環型社会の構築に付与する技術・製品開発に力をいれ地域に貢献してまいります。

「北海道新聞 2018年11月2日」の記事に掲載されました。

MUSICコラム

今月の思い出の一曲を、働き盛りのM氏に投稿いただきました！



♪ KICK THE CAN CREW / イツナロウバ ♪

この曲が発売されたのは2002年で、当時私は高校3年でした。進学するか、就職するか迷っているときによく聞いていたのが、『KICK THE CAN CREW』の『イツナロウバ』です。

『イツナロウバ』 = 『It's not over』 = 『まだまだ終わりじゃないぜ！』

と訳することができます。この曲を聴くたびに当時の葛藤や記憶、夏を思い出しますし、高校時代の友人に連絡をしたりしています。聞くだけでテンションが上がる、この曲は大事な一曲です！30代になり、守るものも増えました。『イツナロウバ』精神で前進していきます。

『KICK THE CAN CREW』は他にもこれからピッタリのクリスマスソングや季節問わずいい曲がたくさんあるので、気になった方は聞いてみてください。

導入事例

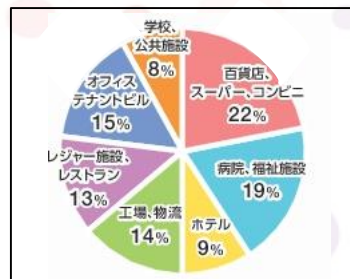
◆◆プレモ200◆◆

札幌市内の老人福祉施設にゴミ圧縮機プレモ200を設置しました。



圧縮率は、  
最大1/5！

コンビニエンスストアやスーパーだけでなく、ホテルや福祉施設などの多くの業種でゴミ圧縮機が使用されています。排出前に圧縮し、ゴミをコンパクトにすることにより、省スペース、コストの最小化、環境にやさしい排出を実現します。



プレモ カタログ 参照

札幌食べ歩き情報



★カジュアル鉄板焼ならココで決まり★  
by 総務 YUMI姉

こんにちは。久しぶりのお店のご紹介となります。今回は以前から気になっていた【鉄板焼 みつい】をご紹介します。中心部からちょっとだけはずれにある隠れ家的小店です。鉄板焼というと高価なイメージですがこちらはとてもカジュアルでリーズナブルなお店。メニューにはお好み焼や焼きそばからイタリアンっぽいものまで幅広くあります。予約の電話したところカウンタに椅子を1つ追加する形ならとギリギリ予約できました。せっかくなら目の前で焼いているところを見ながらいただきたいのでちょうど良かったです。

◆◆◆鉄板焼 みつい◆◆◆

住所 : 北海道札幌市中央区南3条西7丁目7-2  
TEL : 050-5596-2100  
営業時間 : 16:00~翌0:30  
アクセス : 地下鉄南北線「すすきの駅」徒歩8分



目印はこの看板



◆牡蠣と舞茸のソテー



◆しいたけとシーズのグリル



◆とんべい焼  
豚肉を玉子で巻いて  
お好み焼風の味付け  
にしたもの。



◆お通し トウモロコシのスープとパテ