

舞鶴工業集積協議会 「ビジネス交流フェア2021」参加

「牡蠣殻処理装置、などで 構想力と技術力をアピール」

舞鶴工業集積協議会（会長：田中正明(株)田中製作所代表取締役社長）は、構想中の牡蠣殻処理装置を2月18日、19日に京都市で開催された「京都ビジネス交流フェア2021」に出展。同会の構想力・技術力をアピールされました。

今回は、ごみ処理に課題が多い牡蠣殻に着目し、その処理装置を提案。構造は、まず、牡蠣殻の付着物の粗処理をし、その後、洗浄、乾燥、異物選別を経て、粉碎し袋詰め。最終的には肥料などの資源として有効活用しようとするものです。

展示会では、同協議会の田中会長と細井正敏副会長

（細井工業(株)取締役社長）がブースを訪れた方々に対し、牡蠣殻処理装置の特徴や構造

を説明されるとともに、リニューアルした舞鶴工業集積協議会のホームページも併せて紹介。来場者一人ひとりに会員事業所の総合的な技術力の高さ、豊富な経験、対応力などを説明されていました。



来場者に会員事業所を紹介(2月19日)

ホームページがリニューアル

舞鶴工業集積協議会では、JMUの商船建造撤退や新型コロナウイルスの影響で、今後も厳しい経済環境が続くことが予想されることから、会員企業の技術を幅広く紹介し、新規の取引先開拓と継続的な

雇用の確保に向け、ホームページをリニューアルされました。現在、7社の得意技術や事業内容などを紹介しています。

舞鶴工業集積協議会

検索

新しいホームページの画面

○問い合わせ 舞鶴工業集積協議会 Tel 62-4600 (舞鶴商工会議所内)

新年度の「海自カレー」

4月1日から12店舗でスタート

平成29(2017)年に始まった「まいづる海自カレー」。令和3年度は、4月1日(木)に新たな参入店舗を加え12店舗でスタートします。詳細は、決まりしだいホームページ等でお知らせする予定です。

なお、参加店舗とメニューは以下の通りです。

(※店舗名・所在地・「メニュー」の順)

▷アメイロピストロアルル・魚屋・「舞鶴基地業務隊」▷居食屋凡愚・北田辺・「ましゅう」▷お食事処弁天・北吸・「第23航空隊」▷御台所セバル・引土・「ひゅうが」▷吟味屋マンボウ・行永・「せんだい」▷5号棟カフェ・北吸・「ふゆづき」▷GORO SKY CAFE nanako・上安・「みょうこう」▷pizzeria SLOW・浜町・「あたご」▷Bayside Place M's deli・千歳・「ひうち」▷ホテルベルマーレ・浜・「あさぎり」▷羅針盤・平・「第4術科学学校」▷レストラン 海望亭・浜・「のとじま」

○問い合わせ 舞鶴商工会議所 (Tel 62-4600)