

山セ

業務用調理器具・食器のお悩みに応える



【会社概要】

会 社 名：株式会社山セ

資 本 金：1000万円

代 表 者：関田 昇

本店所在地：〒372-0048 群馬県伊勢崎市大手町9-8

設 立 日：1951年12月

W E B：https://www.yamase21.jp

【事業内容】

特許技術を活用した軽量ステーキ皿開発・生産

業務用調理器具、食器のODM開発・生産

業務用調理器具販売とカスタマイズ

株式会社山セ

お問い合わせ先  0800-111-3988 営業担当：関田



株式会社山セ

業務用調理器具・食器の お困りごとはありませんか？ そのお悩み、山セが解決いたします

＼ こんなお悩みを抱えていませんか？ぜひご相談ください！ ／



弊社はこれまで特許技術を活用した調理器具、

ステーキ皿・食器をはじめ様々な商品開発をして参りました。

企画営業・試作品提供・海外工場ネットワーク・貿易実務代行を整えることにより、

お客様の様々な課題をスピーディに解決いたします。

事業内容 Business content

ODM生産 ～オリジナル調理器具、食器などの開発・生産～

製品の設計から製造まで、柔軟・スピーディ・確実な体制で製品開発をサポートいたします。
お客様の課題をヒアリングし、製品開発に関する様々な問題点を解決いたします。

生産可能アイテム Items that can be produced



ステーキ皿
[アルミ・鉄・新素材]



スキレット鍋
[アルミ・鉄・クラッド]



鍋関係
[アルミ・鉄・クラッド・ステンレス]



フライパン
[アルミ・鉄・クラッド・ステンレス]



カトラリー・やっこ



木台関係



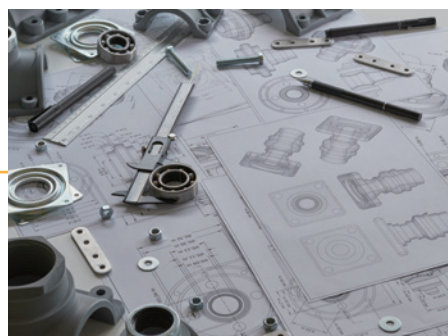
水筒・ポット関係 等

掲載製品以外の
業務用調理器具全般に関して
対応可能です。
お気軽にご相談ください。

日本人が常駐する 海外優良工場ネットワークで ご要望にお応えいたします

1. Plan & Sales

まずはお客様の課題をヒヤリングさせていただきます。形状・素材・塗装・生産方法から最適なものをコーディネート。製品の企画・設計・試作品の製作まで、すべてお任せください。



Planning sales
企画営業

Design
設計



Prototype
試作品



Network
海外工場
ネットワーク



Import procedure
輸入手続き
Deliver
物流・納品



3. Import & Delivery

工場にて検品実施後、工場でコンテナに積み込みを実施いたします。輸送事故による破損を防ぐためです。貿易実務、食品検査も全てお任せください。ご指示いただいた倉庫に納品させていただきます。

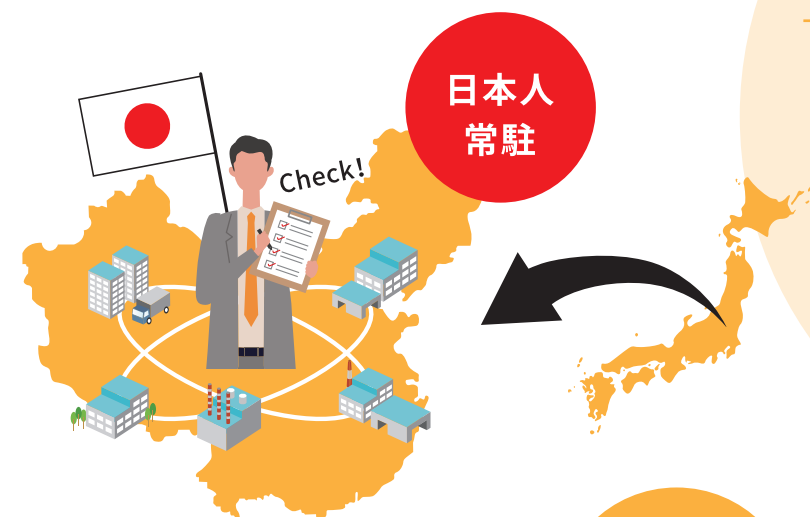
Point

● 日系企業・欧米企業と取引のある工場と提携！

日本や北欧の大手インテリアメーカーと取引実績のある優良工場で高品質な製品を生産します。

● 日本人が現地に常駐しているので品質管理も安心！

現地には日本人が常駐しているので、スムーズな取引が可能です。生産管理や品質管理も円滑に行います。



2. Network

海外の優良工場をネットワークしております。日本人が現地に常駐し、工場の生産管理、品質管理を実施。高品質・低コストのODM生産体制を確立しています。

Original steak plate

オリジナルステーキ皿

特許技術を用いた軽量ステーキ皿の開発・生産を行っています。
フライパン、スキレット鍋、すき焼き鍋など様々な製品に応用が可能です。

特許技術

【シボ加工技術】 登録番号:第3163421号

アルミの表面をアルマイト加工で硬化し、シボ凹凸による弾力を調整することで、塗装の耐久性（剥がれにくい）と、非粘性の持続を実現しました。

鉄の1/3の重量

約**1,000**店舗の
ファミレスチェーン店様
に導入！

特許技術

軽量アルミステーキ皿

重量は鉄の約3分の1、加熱スピードは鉄の約3倍。表面のフッ素塗装でメンテナンスの手間を軽減させました。

特許技術のシボ加工を施すことにより、ナイフによる塗装の剥がれを防止し、耐久性にも優れた製品です。

開発ストーリー



お客様の課題

使用中の鉄製ステーキ皿が重い。さらに、洗浄後にサビ防止の為に油を塗る作業が必要で、スタッフに負担がかかる。



解決策の検討

- アルミ製による軽量化の検討。
- 表面フッ素塗装による洗浄の効率化実現の検討。
- ナイフキズが入らず、塗装が剥がれない技術開発検討、実施。
→特許技術「シボ加工技術」の活用。



課題の解決

軽量アルミステーキ皿を導入したことでメンテナンスの手間を軽減。軽量で扱いやすく、加熱スピードもアップ。



鉄と変わらない保温性

約**700**店舗の
ファミレスチェーン店様
に導入！

特許申請中

新素材ステーキ皿

アルミにステンレスブロック（熱源）を埋め込んだ新しいタイプの素材で鉄と変わらない保温性を保ち、

鉄の半分の重量を実現しました。表面はアルミ+フッ素塗装の為錆びず、洗浄も簡単です。表面シボ加工済みです。

開発ストーリー



お客様の課題

軽量アルミステーキ皿使用中。軽いこと、シボ加工による耐久性はアルミステーキ皿のメリット。
しかし、鉄より冷めやすいので保温性を上げたい。



解決策の検討

- アルミのメリット（軽量と塗装）を維持しつつ、保温性をあげる方法の検討。
- アルミにステンレスブロック（熱源）を埋め込む技術を検討、開発実施。



課題の解決

鉄と変わらない保温性を実現。さらに重量を鉄の半分にまで軽減。