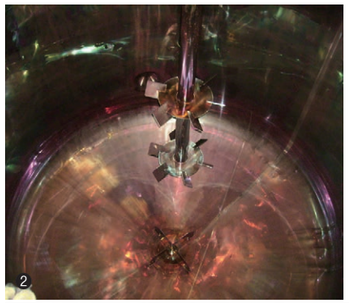

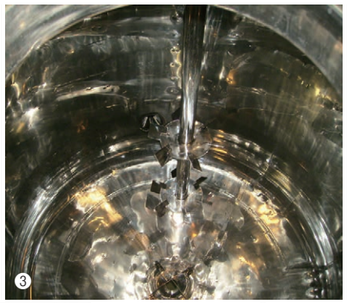

❶工場内に並ぶタンク（摂津工場）
❷洗浄前の既設タンク
❸洗浄後の既設タンク（現地施工）
❹電解研磨後のバルブ部品
❺電解研磨後の攪拌装置
❻本社社屋外観

八剣電解（やつるぎでんかい） 株式会社

企画力　短納期　小ロットOK　量産OK　試作OK　オンリーワン技術　海外対応　連携力

代表取締役
片桐（かたぎり） 敬雄（たかお）さん

電解研磨を通じて、取引先の要望に応えていきます

昭和22年に創業したステンレスに電解研磨を手がける金属表面処理会社です。これまで真空ポットの内側部分や半導体製造装置、医薬品製造装置などを手がけ、取引先の要望に応えてきました。平成25年に大型タンクの電解研磨ができる工場を開設し加工範囲は広がっています。今後は、他の業界よりクリーンさが求められる食品業界で電解研磨の需要があるとみて新規取引先を増やしたいと考えています。これからも電解研磨のノウハウを駆使して、日本企業が得意とする生産技術の質を落とさないよう、プロの目線で生産をサポートしていきます。

■主な事業内容
ステンレス、ハステロイの電解研磨、バフ研磨、酸洗、現地施工（電解研磨、不動態化処理、化学洗浄）

■主な取引先（納入先）
医薬品製造メーカー、工場設備メーカー

住　所／〒570－0002
大阪府守口市佐太中町2－34－4
TEL／06－6902－2221
FAX／06－6902－8035
創　業／昭和22年4月
設　立／昭和35年4月
資本金／1,000万円
従業員／15名

http://www.yatsurugi-denkai.co.jp/

ステンレス製品に最適な電解研磨を提案

事業内容と沿革

創業70年、取引先のニーズに柔軟に応える

「八剣電解」は昭和22年創業の金属表面処理会社で「ステンレスをピュアに」をモットーにステンレス鋼の電解研磨を中心に手がけている。電解研磨は電気が正極から負極へ流れる性質を利用して金属表面を溶かす技術。加工対象物に手指の脂やキズを付けることなく凹凸のない表面に仕上げる。また加工中に膜が生成されるため、装置の耐久性が向上しさびにくくなる。

創業当初は自動車部品にめっきを施していたが、昭和35年、岐阜県から大阪市に移転後は電解研磨をメインに炊飯ジャーや魔法瓶の外側部分を手がけ、昭和38年に本社を大阪府守口市に構えてからは、真空ポットを最盛期で1日に1万本加工していた。その後は半導体製造装置から医薬品製造装置へとクリーンな環境で用いる装置の加工が増え、現在は医薬品向けが全体の売上高の約70％を占める。平成25年には摂津工場（大阪府摂津市）を開設し、高さ3m以上の大型タンクに対応するなど同社の加工範囲は広がっている。

強み

長年の電解研磨で蓄積したノウハウ

ステンレス鋼の電解研磨において、職人の蓄積したノウハウを持つのが強み。これまで熟練工を中心に顧客のニーズに応えてきた。電解研磨の加工で難しいのは、電解液の扱い方と加工物の形状に沿った電極の製作の2点だ。加工物の用途により電解液は成分や作り方が変わってくる。そのため、電解液の濃度や加工物への吹き付け方法、時間、温度に細心の注意を払わなくてはならない。

また、曲線や奥まった部分があるタンクや配管などには、その形に合うように電極を一から作っていくが、加工物と電極との隙間を一定間隔にしないと、金属表面の光沢がぼやけたり、表面に凹凸が発生したりして加工物の品質が落ちてしまう。同社には長年電解研磨に携わる熟練工が3名おり、彼らが持つノウハウなどを駆使することで、顧客の要望にあった加工ができる。片桐敬雄（たかお）社長は取引先が電解研磨後の加工物を見て「加工前との違いに驚いてくれたときが一番うれしい」と語る。

取り組み

専任担当者が見積りから作業終了まで対応

平成4年から半導体製造装置や医薬品製造装置などを持つ工場向けに、大型タンクや配管など製造ラインに電解研磨を手がける事業を始めている。現地で作業する際は5名1組のチームを作り、うち1名を専任担当者に指名している。担当者は工事の見積り作成から作業手順の組立、作業終了後の報告書作成、取引先との電話対応まで、1人ですべてを担当する。そのため情報が一元化でき、「電解研磨において長けた社員が顧客の要望に対して対応できる」と片桐社長は利点を語る。

今後の課題は、若手社員を育成して担当者の数を増やすことだ。現在は3名（うち見積りを作成できるのは1名）がその役割を担っているが、会社の発展には担当者を3名以上に増やす必要がある。この業界に40年以上携わってきた片桐社長は「人材育成に最低15年はかかる。失敗にくじけず日々の仕事をこなし、数多くの経験を積んで成長してほしい」と若手社員にエールを送る。

今後の展開

新分野である食品業界への売り込み

創業当初からこれまで自動車部品、魔法瓶、半導体製造装置、医薬品製造装置などにめっきや電解研磨を手がけるなど、そのときどきの要望に応じて加工物は変わってきたが、同社が次に狙う分野は食品業界だ。片桐社長は「食品業界は医薬品業界と同じくクリーンな環境が求められ市場規模が大きい。ニーズは必ずある」とし、これまでのノウハウを大いに生かせるとみている。その中でも魅力的なのがお酢や醤油のメーカー、製造時に塩を多く使う食品会社だ。これらの会社では原料の酢酸や塩によりタンクや配管などが腐食しやすいという。

そこでクリーンな環境が求められる現場でも使える電解研磨を食品会社に提案していく。「装置表面に数nm（ナノメートルは10億分の1m）の薄い無害のクロム膜を生成するため、未加工の装置より耐食性を高められる」と片桐社長は力説する。今後は「食品業界で取引先やリピーターを増やして、食品事業を医薬品事業に続く第2の柱にしていきたい」と意気込む。