



きんぼし
東大阪

株式会社 オーシン

〒578-0905

東大阪市川田 2-5-25

TEL 072-964-1112

FAX 072-964-0282

http://www.ohshin.co.jp

E-mail: info@ohshin.co.jp



代表取締役社長
藤田 剛

★創業
2003年(平成15年)

★資本金
800万円

★従業員
15人

★主要営業品目
業務調理器具の開発・製造販売、
ワークシューズ事業、マテリアル
事業

★独自技術・製品
カーボン発熱体を使用した陶器等
のIH対応加工、カーボン製業務
用IH調理器具製造

独自のカーボン発熱体で 外食産業を支える

(株)オーシンは、IH厨房で外食産業を展開する企業に向けて、効率の良い調理環境と魅力的な料理を提供する製品を開発している。開発のきっかけはいつも顧客の課題であり、顧客と共に解決する事で新しい価値の製品を生み出している。

中でも「IH対応土鍋」は、鍋底にカーボン製発熱体を採用し、業務用としても使用できる土鍋として、東大阪ブランドにも認定されている。熱電動性の高さから、鍋底全体にムラなく熱が全体に広がり、部分的な焦げ付きが起きにくく、鍋側面の同時加熱(特許申請中)も可能である事が特長。サイズや形状、陶土の種類、使用するIHコンロの性能に合わせて別注加工も可能で、和食から洋食まで陶器が持つ蓄熱性を活かした「鍋のグツグツ感」で、ユーザーの評価は高い。

そのIH加工技術は、自社製品だけでなく、日本全国の窯元の調理器具メーカーの製品にも採用されており、2019年には、「ガイアの夜明け 町工場の鍋が食を変える」(テレビ東京)で、土鍋開発企業のお助け人として同社が紹介されるなど、知名度も高い。

また、カーボングラファイトにフッ素加工を施したフライパンや焼肉プレートは、素早く調理温度まで加熱可能。熱が均一に広がりやすく、排煙設備を持たない外食店で煙の少ない焼肉プレートとして重宝されている。蓄熱軽量ステーキ皿は、軽量でありながら蓄熱性が高く、大手飲食チェーンの海外展開と共に、シンガポール・インドネシア・中国など世界で活躍している。

2020年からは、コロナ禍にあって外食ビジネスにも変革が求められている。その中で、一つの鍋を一人サイズに4分割して食事出来る新製品(意匠登録済み)を開発。今後も飲食店の困り事をモノづくりで解決するメーカーとして「食」文化に貢献し続ける。

