



Vol.5

ジャパンポーレックス株式会社「セラミック加工メーカー」

「世の中には存在しないものを
セラミック製品を通じて鹿児島と世界を結ぶ

グローバル化が進む中、海外へ活路を求める、
製品の輸出や海外に拠点を置く鹿児島の企業が出
ています。県内の製造業に焦点を当てながら、
着実に進む経済のグローバル化を考えます。



工場にある機械装置は自社で開発している。



オーストラリア、ドイツ、カナダ、中国など各国で行われている展示会の様子(写真はカナダ)。



左からコーヒーミル、コーヒーミルミニ、お茶ミル。
お茶ミルは、金属臭のないお茶本来の風味が楽しめ、「2017
かごしまの新特産品コンクール」で鹿児島県知事賞を受賞。

ジャパンポーレックス株式会社
霧島市横川町上ノ1800
TEL0995-72-0307
代表取締役：上岡 佳世子さん

研究を重ねて、 進化し続けるものづくり

ジャパンポーレックスは、「現時点では世の中に存在していないものをつくる」をコンセプトに、使いやすく面白い商品づくりに取り組んでいます。

独自のセラミック成形技術とシリコーンの密着技術が同社の特徴で、摩耗しにくいセラミックの性質を生かし、手挽きのミルやおろしなどの家庭用製品を製造しています。主力製品は、セラミック製の細かい刃を使用した「コーヒーミル」。いかに少ない力と回転数で均一の粒度を保てるか使いやすさを追究しており、組み構造や刃の角度、ハンド

ル部分の形状など日々研究を重ね、特許も取得しています。

また、コーヒーミルは海外からの引き合いも多く、現在36の国々で販売されています。特にクリスマスシーズン前はギフトとして需要が増加し、全体の約7割の売り上げを海外が占めます。

最近は健康志向の高まりから、国内外で和食が注目され、「お茶ミル」の売り上げも伸びています。粒子の直径が30ミクロンを下回ると舌触りが滑らかになるとと言われており、お茶ミルは平均18ミクロンまで茶葉を挽くことができます。現在、抹茶と同じ10ミクロンを目標とし、改良に力を入れています。

「海外のお客さまは、表示を見ると『Kagoshimaって何?』と興味を持たれます。これは、鹿児島のPRになると同時に、商品に付加価値を与えることにつながっていると思います。開発力と技術力を生かし、鹿児島といえば「ジャパンポーレックス」と言われるくらい、面白いもののづくりを展開したいです」。同社の挑戦は、これからも続きます。

メード・イン・ カゴシマ・ジャパン