

お客様と当社をもっと強く結びつけ、ご要望をさらに深く受け止めて、より大きなご満足をお届けしたい。この情報誌を架け橋として、コンピュータ アンド コミュニケーション

夢の架け橋

MITANI お客様情報誌 Computers and Communications

2008
春
No.63

CLICK イノベーター

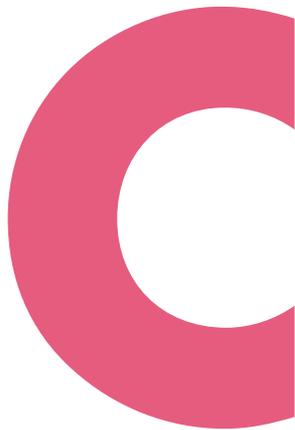
株式会社 食文化
代表取締役
萩原 章史氏

**40歳を目前に趣味だった食の世界で起業を実現！
消費者と生産者をつなぐ新しい食の旗手として
地域の食文化に根ざした市場作りを目指す！**

TOPICS ユーザー訪問

五洋港運株式会社 様

**正確かつ迅速をモットーに、
海上貨物の通関業務を
的確なデータ管理で遂行**



L I C K

イノベーター

せんじゅねぎ
千寿葱、しぼり大根、ねっとりながいも一。
全国各地の隠れた“うまいもん”が手に入る、
こだわりの食材販売サイト『うまいもんドット
コム』が人気だ。仕掛け人は、大手ゼネコン
から全く畑違いの分野に飛び込んだ萩原章史
氏。地方の地場食材に着目し、食の安全と伝統に
こだわる生産者のネットワークを構築。多
種多様な消費者ニーズに応える新しい食流通
の市場を開拓した。

食の未来を切り開く氏の挑戦と、同サイトの
魅力に迫った。

40歳を目前に趣味だった食の世界で起業を実現！ 消費者と生産者をつなぐ新しい食の旗手として 地域の食文化に根ざした市場作りを目指す！



株式会社 食文化
代表取締役

萩原 章史

(はぎわら・あきふみ)

1962年生まれ。静岡県出身。早稲田大学卒業後、大手ゼネコンに勤務後、2001年(株)食文化を設立。一般流通に乗らない地方の地場食材をネット販売する「うまいもんドットコム」をスタートさせる。懇切丁寧な紹介コメントが食にこだわる消費者に受け、独自の販売ルートを確認する。2004年には築地市場直送の食材を取り扱う「築地市場ドットコム」を立ち上げ、市場をB to Bにまで拡大。現在、All About「産直品・お取り寄せレシピ」のガイドも担当し、テレビやラジオなどでも積極的に活動中。
東京都中野区中央4丁目8番7号
ブリームローズ1階
TEL：03-5328-1471

食への探究心と好奇心を刺激する こだわりの逸品を産地直送でネット販売

食への安全・安心志向が高まる中、急成長を遂げているのが『うまいもんドットコム』だ。一般流通には乗らない全国の“こだわりの逸品”約1000種以上をネットで販売。その食材の産地や生産者の声まで丁寧に紹介することで、消費者から絶大な支持を得ている。

販売食材の殆どは、社長の萩原氏が自ら発掘してきたもの。産地に赴き、生産者に会い、試食をした上で氏自らが紹介文を書いている。

この徹底した拘りの背景には、萩原氏の食に対する強い関心があった。大手ゼネコンに勤務していた氏は、仕事から地方に赴くことが多く、その土地ならではの地場食材の魅力に惹かれるようになる。しかし、食材の多くは一般流通には乗らない規格外品。生産者に直接問い合わせるしか入手方法がなかった。一方、生産者側も販売手段が分からず、経済的な理由から農業を辞めていく者が相次いでいた。

「このままだと貴重な地場食材が消えてしまう……」

危機感を抱いた氏は、食に拘る消費者と食材作りを拘る生産者を結びつける新たな流通手段を模索。そこで思いついたのがネットという方法だった。

「ネットは今までの食流通を覆す画期的な手段でした。しかし、生産者の多くは高齢でPCが使えない。ならばこちらがサイト作りを一手に担い、生産者の方にはいい物作りだけに専念していただくと思ったんです」

こうして2001年、生産者に代わって拘りの食材を紹介・販売するサイト『うまいもんドットコム』を設立。自分が残したいと思う食材を求めて全国を回る日々が始まった。

「毎日新しい食との出会いでした。生産者24人からスタートしたサイトでしたが、農家の方が丹精込めて作った食材が売れるたびに自分のことのように嬉しくて」

食への拘りがそのまま形となった同サイトは口コミで徐々に人気上昇。現在会員数13万人、契約生産者240人というネットワークを構築し、さらに増殖を続けている。

多忙を極める現在も、まだ見ぬ“うまいもん”を求めて全国を飛び回っている萩原氏。食材を選ぶ基準が“安価”から“安全”へと移りつつある現在、新しい食の未来を追求し続ける萩原氏の挑戦は、益々広く深くなっていくに違いない。



「うまいもんドットコム」(株)食文化が提供するこだわりの食材販売サイト。一般流通に乗らない全国の地場食材約1000種以上を産地直送で購入できる。食材ごとに産地や生産者の紹介、おすすめの調理法、目利きの一押しコラムなど、懇切丁寧なコメントが写真とともに紹介されており、食にこだわる消費者の間で絶大な支持を得ている。調理のコツや生産者の声などを動画で閲覧できるコーナーもあり、単なる食材販売だけにとどまらず、食文化そのものを楽しめる総合的な食サイトとなっている。登録無料の会員制で、ポイント還元サービスもあり。
<http://www.umaimon.com/>

元気印の名言

起業してから現在まで一日も休んでいません(笑)。毎日いろんな場所を飛び回っていますが、全然疲れませんね。やっぱりこの仕事が好きなんだろうと思います。明日はどんなうまいもんに会えるかなって思うと本当にワクワクするんです。

その土地ならではの風土や文化に育まれた食材の魅力をもっと広く紹介していきたい。消費者の方には、ぜひその食材にまつわる歴史や生産者の思いを五感で感じとりながら食べてほしい。大量生産されたものにはない生きた感動と魅力に出会えるはずですよ。

INFORMATION



地上デジタル放送

【デジタル放送とは】

デジタル放送とは、映像や音声などを0と1の組み合わせたデジタル情報で放送する方式のことで、反射波などの電気的な雑音に弱いとされているアナログ放送に比べ、そういったノイズの影響を殆ど受けません。その結果、ゴースト障害やスノーノイズ障害などが無くなり、鮮明な画像を送受信できるようになります。

従来のアナログ放送は2011年7月で終了することに決まっており、昔は高価だったデジタル放送対応のテレビも随分安くなりました。しかし、“デジタル放送を視聴するためには何を準備すれば良いのか分からない！”という方も多いのではないのでしょうか？そこで、今回はそのデジタル放送を受信するために必要なモノ、最近のデジタルテレビに関することを、Q&Aでまとめてみました。

■ Q1. デジタルテレビとはどんなテレビのこと？



A1. 地上デジタル放送・BS・CSデジタル放送などの高品質な映像の番組を、直接受信する機能を持ったテレビのことです。最近では、薄型の液晶テレビやプラズマテレビと呼ばれるものが主流になってきています。

■ Q2. アナログテレビでもデジタル放送は視聴できるの？

A2. アナログテレビでも地上デジタル放送を受信できるチューナーや、対応する録画機器などを接続することにより、デジタル放送を視聴することは可能です。

■ Q3. デジタル放送を視聴するために何を準備すればよい？

A3. 自宅のアンテナで受信するか、ケーブルテレビで視聴するかで大きく異なります。

◆現在自宅のアンテナでテレビを視聴されている場合
デジタル放送を受信する機能を持ったテレビ、または、

地上デジタル放送を受信できるチューナーが必要です。アンテナは、基本的には従来のアナログ放送を受信していたUHFアンテナがあれば視聴が可能です。

但し、BS・CSデジタル放送を視聴される場合は、BS・CSデジタル放送用のアンテナが別途必要です。

◆現在ケーブルテレビを視聴されている場合

ケーブルテレビ会社とデジタル放送サービスを契約することでレンタルされるSTB（セットトップボックス）を設置することで、地上デジタル放送だけでなく、BS・CSデジタル放送も視聴可能です。その場合、そのSTBがデジタル放送をアナログ形式に変換してくれますので、従来のアナログテレビでもデジタル放送を視聴することが可能です。アンテナの新調・調整は不要です。詳細はケーブルテレビ会社により異なりますので、加入されているケーブルテレビ会社に確認する必要があります。

■ Q4. 最近よく耳にするフルハイビジョンTV（フルHDTV）って、ハイビジョンTVとどう違うの？

A4. フルハイビジョンTVは、放送局が送るハイビジョン放送の1,920×1,080画素をそのまま表示できるというテレビで、ハイビジョン本来の美しい映像を再現できます。

これに対して従来のハイビジョンTVは、送られるデータをテレビの表示能力に合わせて変換して劣化表示しているものです。

ですが、テレビの画面が小さい場合、両方を並べて見てみると、違いがなんとなくわかるかな？という程度です。40型以上の大型のテレビの場合は、近くで見ると差がありますので、フルハイビジョンを検討するとよいでしょう。

<地デジ早わかり表>

視聴方法	所持テレビの対応方式	地デジチューナー	UHFアンテナ	BS/CSデジアンテナ	月額費用	2台目以降のテレビにかかる費用	特徴
自宅受信	アナログTV	必要	必要	必要	NHK受信料	なし	コストが安い アンテナの設置が必要 チャンネル数が少ない
	デジタルTV	不要					
CATV経由	アナログTV	不要※1	不要	不要※1	NHK受信料 + CATV料金	1台毎の追加料金 ※2	コストが高い アンテナの設置が不要 チャンネル数が多い
	デジタルTV	不要					

※1…デジタル放送視聴契約が必要（STBをレンタルしてくれます）※2…CATV会社によっては、2台目以降で地上デジタル放送のみであれば、追加料金なしで視聴可能な場合もあります。



五洋港運株式会社 様

港町・神戸で古くから港湾運送事業に携わってきた五洋港運株式会社。その主要業務の一つが、通関の代行業務だ。機械、雑貨、化学品など多岐にわたる商品の通関手続きに正確かつスピーディに対応している。なかでも繊維関係には50年以上の実績があり加工再輸入減税制度（暫定8条）関連に精通。中国の上海、青島にも拠点を持ち、グローバルに活動している。

税関とオンラインで行われるという通関業務だが、その基本システムが今年の10月に大きく更改されるといふ。それに合わせて、現在移行中という社内システムについて取材した。

正確かつ迅速をモットーに、海上貨物の通関業務を的確なデータ管理で遂行

税関とのオンラインシステムの更改に準じ、社内システムをバージョンアップ

通関とは貨物などを輸出入する際、その種類や原材料、数量などを税関に申告し、関税などを納める手続きのことである。煩雑な通関手続きを迅速に処理する基盤となっているのが、NACCS（ナックス）と呼ばれる通関情報処理システムだ。税関と国内の通関業務に携わる企業はNACCSによってオンラインで結ばれている。いわば日本の通関業務の動脈のような存在といえるだろう。五洋港運では1999年にNACCSと自社内端末をつなぐシステムを導入した。

NACCSには航空貨物を処理する Air-NACCSと海上貨物を処理する Sea-NACCSの2つがある。これらのシステムは数年ごとに更改され、今年10月からは Sea-NACCS の次期シ



五洋港運株式会社 取締役業務本部長 水上強一氏

通関は複雑かつ広範囲にわたる業務。貨物の動きや出入金のチェックなど、膨大なデータをコンピュータにより一元管理することで業務の効率化を図っています。三谷商事さんはこちらの要求に耳を傾け、迅速な対応をしてくださる頼もしい存在です。今後も情報管理の総合窓口として、お知恵をお借りしたいですね。

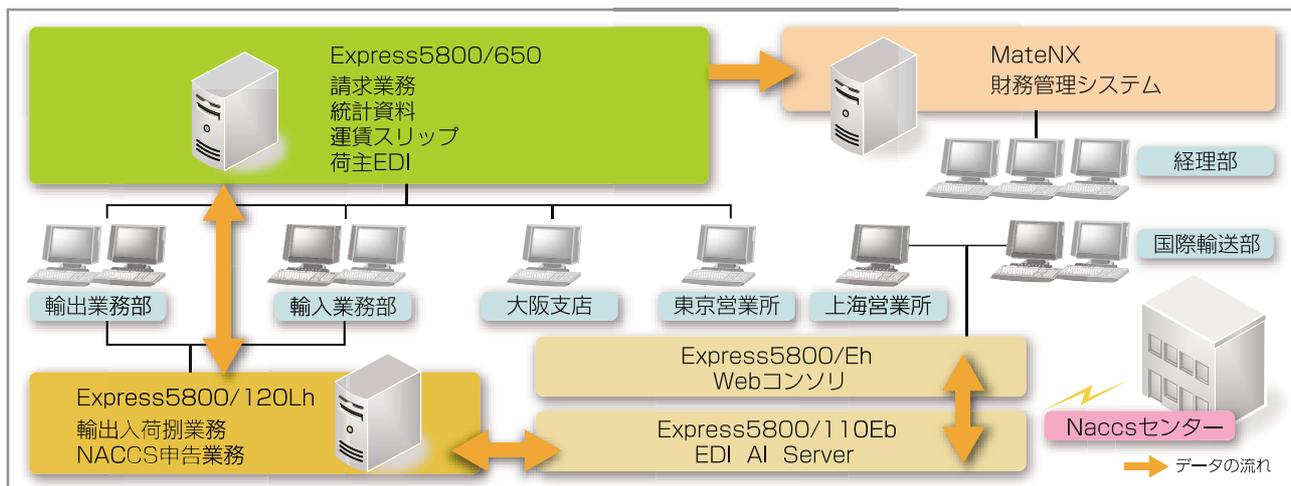
ステムが稼働することになっている。これに合わせ、現在、五洋港運では社内のシステム・端末も一新する準備を進めている。

システムと端末を一新し、入力ロスを軽減。作業効率を大幅に向上

「私たちの業務は、荷主様に代わって通関業務を代行し、荷物をスムーズに移行すること。荷物の受け渡しにはスピードが要求されますから、シビアな納期を守るためには通関にかかる時間をいかに短くするかが重要な



船積み業務を行うソフト・ネフィオス。このソフトも10月に向け最新バージョンにグレードアップする。





通関士を中心としたスペシャリストたちが、税関とのオンラインシステムを駆使して処理している。

のです」。そう話すのは、取締役業務本部長の水上強一氏。ひと口に通関業務と言っても、輸出入品は品物ごとに税率や検査の内容が異なり、必要な手続きはかなり煩雑だ。したがって、それらを処理する社内システムにも的確さ、および迅速さが要求される。

今回のバージョンアップでは、次期 Sea-NACCS に対応するようシステムを大幅に入れ替え、端末も一新する。それに伴って期待されているのが作業効率の向上だ。これまで請求、統計資料作成、運賃スリップなどの業務を行ってきた AVX はオフコン対応だったため、パソコンが主流となってきた今ではデータの変換や再入力など余計な労力を要していた。新しい端末を導入するのに伴い、この手間を解消。ロスをなくし、作業効率・スピードを上げたいというのが、今回のバージョンアップの大きな狙いだ。

「近年は、請求書を予めデータで欲しいというクライアントが増えています。新しい端末、およびシステム環境になれば、サーバにあるデータを一括送信することが可能になります。業務の効率はかなりアップしそうですね」と、水上氏も大きな期待を込めている。

ペーパーレス化を促進し、環境保全活動への意識向上も

五洋港運では、運輸事業に携わる企業として環境活動にも積極的に取り組んでいる。昨年9月には、環境保全活動を実施している事業者と与えられるグリーン経営認証を取得。新システム導入に伴い、さらなるペーパーレス化が進むことで「環境活動の促進にもつながりそうです」と水上氏。新システムはエコに対するモチベーションの向上にも一役買いそうだ。

現在、10月の稼働に向け、社内では綿密なテストが繰り返されている。新システムで企業体制がどうパワーアップするのか、社内外で今から注目が集まっている。



正確さ・迅速さが要求される通関業務をスムーズに行えるよう、新しいサーバ、および端末は何度もテスト運行を行っている。



昨年取得したグリーン経営認証。認証登録は2年ごとの更新制なので、今後も新システムのもと、継続的にエコ活動を推進する。



通関業務は処理項目が多いので、その負担を少しでも軽減できるシステムを基本としました。五洋港運様の場合、コンピュータ専任者がいらっしやらないので、どなたにも使いやすく、わかりやすいユーザーインターフェイスには特に配慮しています。10月の稼働を目指し引き続き、ベストなシステム整備に努めてまいります。

情報ソリューション事業部
関西支店 産業営業課
担当課長 小野寺純



五洋港運株式会社

所在地 / 兵庫県神戸市中央区元町通6-18 東栄ビル8F

T E L / 078-341-7021

U R L / <http://www.goyo-koun.co.jp/>

設立年月 / 昭和25年1月

営業種目 / 港湾運送事業 通関業 貨物運送取扱事業 国際複合輸送業 流通加工 工業航空貨物 代理店業 梱包業 船積書類作成の受託 自動車損害賠償法に基づく保険代理業 損害保険代理業その他諸代理店業務 前各号に附帯する一切の業務

従業員 / 130名

部門紹介



情報ソリューション事業部 システム部

我らシステム部は、総勢50名が在籍する活気のある部署です。流通、製造、医療、文教といった業種・業務向けに組織された5つの課より構成され、システムのご提案、受注後の打合せ、設計、プログラム製造、納品前テスト、導入指導と、お客様に満足していただけるシステム作りを目標に日々努力しております。

最近では、弊社の次期主力製品となるERPパッケージ「e2-movE」の開発が一段落し、今後も多くのお客様のシステムを手掛けることにより、部員全員が成長したいと考えております。

今後とも弊社システムに対して、多くの御要望を頂きますようお願いいたします。



左上：システム1課
右上：システム2課
左中：システム3課
右中：管理課・PG課
下：東京システム課

システム部のスタッフが選ぶ

おすすめスポット

気軽に通える、
行きつけにしたい美味しい店



1. 居魚菜屋 ごろうじ

味にうるさい常連客で賑わう「ごろうじ」では、京野菜を使った料理をはじめ、「若狭牛のステーキ (2,000円)」や「ユッケ (850円)」など、福井の食材を使った料理も楽しめる。なかでも一押しは甘みの強い「ふくいポーク」を昆布で挟み蒸した「蒸し豚 (680円)」。ボン酢かデミグラスで食べると酒との相性も格別だ。新潟・朝日酒造の幻酒「呷友 (1合1,000円)」や全種類揃う越州、一流銘柄の焼酎も格安で堪能できる。



福井市種池2-713
平日 18:00～深夜1:00
日・祝日 17:00～深夜0:00
水曜日
☎0776-33-5668



2. ラサ・サヤン



本場のマレーシア・中華料理を味わえる「ラサ・サヤン」。トマトとエビを、赤唐辛子の絞り汁で作るサンバルソースで炒めた「サンバル・ウダン (1,500円)」は、後をひく辛さが病みつきに。ピザ生地を薄く伸ばしたような「ロティ・チャナイ (450円より)」には、アイスをつけて食べても美味。大勢で楽しめるコース料理も好評だ。



福井市幾久町7-21
竹沢ビル1F南側
平日 11:30～14:00
17:00～22:00
日曜 17:00～22:00
年中無休
☎0776-27-7478

3. cafe 森のオープン



家庭的な雰囲気のカフェ「森のオープン」では、20種類もの手作りクッキーの他、店長が手間ひまかけて作る洋風家庭料理が人気。定番の「オムハヤシ (750円サラダ付)」は、牛肉を鶏がらと赤ワインで煮込み、旬の野菜とデミグラスを合わせたソースを、フワフワ卵で包んだオムライスにたっぷりかけた濃厚な一品。



福井市豊島1-4-8
ゴールデンパーク豊島1F
平日 11:30～22:30
水曜日
☎090-8094-1521

4. 石うす挽き手打ちそば ぎょうや

福井県丸岡町産の蕎麦をベースに自家製粉している「ぎょうや」。太打ちの「おろしそば (600円)」は、大根の搾り汁を入れた辛味のあるつゆと、大根にダシをかけた上品な味わいのつゆの2種類から選べる。喉ごし滑らかな細打ちの「もりそば (700円)」や、もり・とろろ・クルミの3味が楽しめる「彩 (1,000円)」など、メニューも豊富。



福井市和田中2丁目936-2
平日 11:00～15:00
17:00～20:00
土・日・祝日 11:00～20:00
火曜日
☎0776-25-1662

5. なん・なん亭 福井店



昼時には行列ができる人気店「なん・なん亭」の名物は、とんこつと鶏がらベースの「もやしラーメン (700円)」。シャキシャキもやしと濃厚なスープが麺に絡まり絶妙な味わいだ。熱狂的ファンが多い「玉子カツ丼 (850円)」は、ジューシーなカツにふわとろ玉子がのった逸品。欲張りさんにはこの2つのミニサイズがセットになった「Sセット (1,200円)」がおすすめ。



福井市大手3-5-18
油田ビル1階
平日 11:00～22:00
木曜日
火曜日
☎0776-23-5559

ストレージの選定ポイント ～あなたの会社のデータは大丈夫ですか？～

文書データやマルチメディアデータといったビジネスデータは日々増え続け、今日ではデータの利用なくして仕事を進めることは大変困難な状況になっています。仮に、重要なデータがアクシデントにより消失した時の被害の大きさは容易に想像することができます。ビジネスデータを守ることは会社の資産を守ることであり、昨今の企業コンプライアンスや内部統制にもつながります。

このように、重要なビジネスデータを消失などのリスクから守る対策は必須のものとなっている一方、対策といっても利用環境や利用要件によって多岐にわたります。そこで、データの保存先となるストレージにおいてどのような対策があるのか、どのような要件に注意してストレージを選定すればよいのかについて紹介します。

ストレージの種類

ストレージといっても様々な製品があります。

- 外付けハードディスク製品
- NAS (Network Attached Storage) 製品
- SAN (Storage Area Network) 製品

USB やIEEE1394等でコンピュータと接続するタイプの外付けハードディスクは導入の手軽さこそありますが、オフィス利用のストレージとしてはデータの統合管理の観点からして選定するのはあまりお勧めできません。また、SANはファイルサーバーのバックエンドで構成されるもので、容量として数十TB以上の容量が必要とされるような大規模な場合には検討の対象になってくるでしょう。多くの場合、ストレージとしてはNASとよばれるネットワーク接続型の製品が検討の対象になるのではないのでしょうか。

NAS の利用方法

NASとはネットワークに接続するタイプのストレージです。接続の形態からも複数のユーザで同時に利用することができるストレージです。容量についてはNAS単体では数百MB～数TBまでの範囲をカバーできる製品が殆どです。またWindowsベースで動いているものもあり、これらは既存のユーザ管理システムとの連携が容易です。ユーザ管理を行うことはアクセス管理やログ管理につながり、必要なセキュリティ対策を講じることができます。これは、情報漏洩などのリスクからデータを守る対策になります。

また、通常はハードディスクがRAID構成になっており、ハードディスクの故障によるデータ消失リスクを軽減し、データ保護の対策になっています。外付けハードディスクではRAID構成でないものもあり、よくデータのバックアップ先として利用されているケースもありますが、ハードディスクが故障した場合はデータ復旧は困難であり、多少不安が残る構成です。



要件設計のポイント

ストレージを選定するにあたり、どのようなことに注意しなくてはならないのでしょうか。いくつか要件を挙げてみました。

ユーザ数	クライアントマシン
実効容量	主な利用方法
スループット	可用性
バックアップ方法	ウイルス対策
ディザスタ対策	

基本的な要件である、ユーザ数や実効容量はすぐに決まると思われます。クライアントマシンについても、Windows、Mac、UNIXの混在環境であるならば、ストレージを共用できるプロトコルの選択が必要です。殆どどのプロトコルはTCP/IPベースによるものですが、この通信方法はUSB接続などに比べるとオーバーヘッドが多く、ネットワークの帯域や同時接続ユーザ数、スループットといったことを加味して設計しなくてはなりません。これを考慮しないと実際に利用する際、レスポンスが悪いということになってしまい、注意が必要です。

可用性については、メンテナンス時間を考慮しておく必要があります。巨大なストレージほどシステム停止やバックアップといった作業が難しく、条件も厳しいものになってきます。大容量のデータバックアップ方法として、バックアップ先に同規模のストレージを用意する場合もあります。その他にも、バックアップせずにハードディスクを徹底的に冗長化して、システムの可用性を限りなく高めるといった考え方の製品もあります。

普段、データを利用できている時にはデータがいかにして守られているかということは大して気にとめることもないかもしれませんが、データが企業の重要な資産である以上、どのような保全策があるのか、アクシデントに見舞われた場合どのような対策をとるのか、再確認してみる必要があるのではないのでしょうか。

アンケートから COMMUNICATION

貴重なご意見・ご要望をありがとうございます。
今後の制作活動の糧にして、さらに精進してまいります。

- 「遠くの××より近くの〇〇」として頼りにしています。こちら側から商売に繋がらない話でも親身になって聞いていただき、情報提供していただいたりして非常に助かっています。(福井県勝山市 Tさま)
- 見積ソフトについて、長く使うごとにエラーの頻度が増えてきています。バージョンアップなどで、早急に対応してくれることを希望します。(千葉県柏市 Tさま)

- 先日、お世話になっていた担当者が転職先でご結婚されると聞き、とても嬉しく思いました。数年お会いしていないのですが、人のつながりとは離れていても繋がっているんですね。それは御社の「企業は人なり」という理念が、私たちにそう思わせるのでしょうか。(福岡県久留米市 Tさま)

- 日頃は子供への指導などと校務活用が主でアプリケーションソフトやスキル面にはばかり目が行きがちですが、こうしたコンピューターをとりまく最新情報などを随時またこの適度な量でお知らせ下さると刺激にもなり、関心も高まるのでありがたいです。(福井県三方上中郡 Sさま)

電子デバイス部です。
どうぞよろしくお願ひします。



私たち電子デバイス部は、液晶テレビや製品に使用する電子部品の調達、生産管理の仕事を行っています。これからお客様の希望価格と納期にお応えできるよう、力を合わせて頑張ります。

左後/森 昌代 右後/藤枝 恵子
左前/山本レイ 右前/尾山 由加里

アンケートに答えてプレゼントを当てよう!!

プレゼント

今回は「ニンテンドーDS Lite」3名様

■同封のアンケート用紙にご回答のうえ、ファックスでお送りください。抽選で3名様にプレゼントいたします。

■FAX: 0776-20-3104

■締切: 平成20年4月末日

※プレゼントは5月下旬発送予定。

※当選者の発表は本誌64号で発表いたします。

※色はお選びいただけません。

NINTENDO DS Lite



ニンテンドーDSのユニークで多彩な機能はそのままに、本体を薄型軽量化することで携帯性を一層高め、画面をさらに明るくできる4段階の輝度調整機能を搭載。

【機能】

- ダブルスクリーン
- タッチスクリーン
- ピクトチャット内蔵
- ダブルスロット
- マイク入力
- ワイヤレス通信

【サイズ】

133.0 × 73.9 × 21.5mm(横×縦×厚さ)
重さは21.8g

製品紹介URL

http://www.nintendo.co.jp/ds_lite/in/de.x.html

前号のプレゼント当選者「フィットマッサージャー」

- 兵庫県 渡辺さま
- 石川県 吉田さま

編集後記

皆様はこの「夢の架け橋」をいつどこでご覧になっていますか? 日々のデスクワークの合間ですか? それとも休憩中にお弁当を食べながら? いずれにせよ皆様にご覧いただいて、様々なことを知って欲しいのと同時に、ホット一息つけるような情報誌でありたい……。そんなことを考えながら、これからも、より良い「夢の架け橋」を作っていこうと思います。

営業推進部 大森有美

製品紹介

広範囲に全焦点3D画像を生成

e-Tiling 3D

「e-Tiling 3D」は、顕微鏡やマイクロスコープと組み合わせ、独自の画像連結とフォーカス合成の技術を融合し、XYZの3軸を駆動して、高速かつ高精度に広範囲な2D・3D画像を生成します。

■独自のアルゴリズムによる 高精度な2D・3D画像連結

のりしろ部から高速パターン認識処理でムラなく画像生成します。明るさのムラをなくすシェーディング補正や、画像の接合部のムラをなくす自動補間機能を搭載。

2Dフォーカス合成タイリングや3Dデータのタイリングが可能です。3D画像の生成後は、専用の3D-Viewerにて観察・解析が可能です。

■自動3D画像取得及び生成

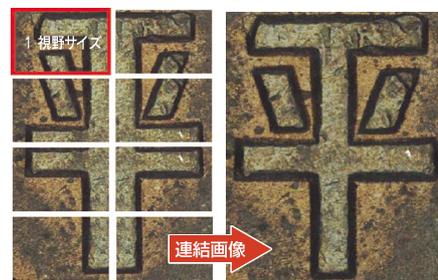
取得したい範囲を設定するだけで自動的に広範囲データを取得し、画像を生成します。2点以上の撮影ポジションを登録して、格子状に撮影範囲を設定可能です。またZ方向は、任意の上限、下限値を設定します。設定完了後は、ワンタッチで画像の取得から3D画像の生成を行います。

■電動ステージ(3軸)を用いて ポジションを登録し、自動的に撮影

3軸の電動ステージを用いて、自動で撮影から画像の生成までを行います。専用3軸ステージとの組み合わせや、光学顕微鏡との組み合わせなど、テーマに合わせて選択が可能です。

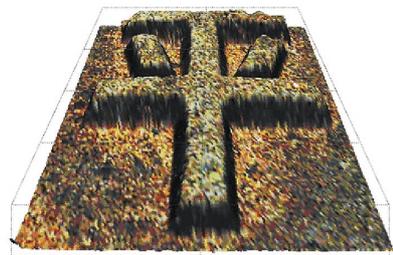
■お問い合わせ先 三谷商事(株) ビジュアルシステム部
TEL: 0776-20-3570

■10円玉「平成」の「平」の字を2×4画面 全焦点画像の撮影



■2D連結画像

■3D連結画像



三谷商事株式会社

情報ソリューション事業部	〒910-8510	福井市豊島1-3-1(第3三谷ビル3F)	☎(0776)20-3103
東京支店 東京営業部	〒171-0033	東京都豊島区高田3-28-2(ダヴィンチ高田三丁目ビル1F)	☎(03)5949-6226
関西支店 大阪営業部	〒532-0003	大阪市淀川区宮原3-5-24(新大阪第一生命ビルディング12F)	☎(06)6399-4663
京都営業所	〒600-8216	京都市下京区西洞院通り木津屋橋上ル(辰巳ビル1F)	☎(075)343-0322
神戸営業所	〒650-0032	神戸市中央区伊藤町119(三井生命神戸三宮ビル5F)	☎(078)333-5356
福岡営業所	〒812-0011	福岡市博多区博多駅前2-6-10(FKビル8F)	☎(092)473-0016
中部支店 名古屋営業部	〒450-0002	名古屋市中村区名駅3-9-13(MKビル2F)	☎(052)561-2005
名田営業所	〒471-0034	豊田市小坂本町1-13-11(富士火災豊田ビル4F)	☎(0565)32-0061
岐阜営業所	〒500-8177	岐阜市長旗町2-18(三谷ビル2F)	☎(058)263-0135
北陸支店 福井営業部	〒910-8510	福井市豊島1-3-1(第3三谷ビル3F)	☎(0776)20-3109
金沢営業所	〒920-0025	金沢市駅西本町1-1-429(サン金沢ビル2F)	☎(076)222-2181
富山営業所	〒930-0004	富山市桜橋通り1-18(住友生命ビル10F)	☎(076)431-1045
特販営業部	〒910-8510	福井市豊島1-3-1(第3三谷ビル3F)	☎(0776)20-3105
営業推進部	〒910-8510	福井市豊島1-3-1(第3三谷ビル3F)	☎(0776)20-3092
システム部	〒910-8510	福井市豊島1-3-1(第3三谷ビル3F)	☎(0776)20-3103
技術管理部	〒910-8510	福井市豊島1-3-1(第3三谷ビル3F)	☎(0776)20-3107
情報システム事業部	〒910-8510	福井市豊島1-3-1(第3三谷ビル2F)	☎(0776)20-3102
公共システム営業部			
公共福井営業部	〒910-8510	福井市豊島1-3-1(第3三谷ビル2F)	☎(0776)20-3201
公共敦賀営業部	〒914-0076	敦賀市元町5-7	☎(0770)24-3028
ビジネスパートナー営業部			
関東グループ	〒171-0033	東京都豊島区高田3-28-2(ダヴィンチ高田三丁目ビル1F)	☎(03)5949-6211
関西グループ	〒532-0003	大阪市淀川区宮原3-5-24(新大阪第一生命ビルディング12F)	☎(06)6399-5250
中部グループ	〒450-0002	名古屋市中村区名駅3-9-13(MKビル2F)	☎(052)561-2115
ビジュアルシステム部			
東京営業所	〒171-0033	東京都豊島区高田3-28-2(ダヴィンチ高田三丁目ビル1F)	☎(03)5949-6220
大阪営業所	〒532-0003	大阪市淀川区宮原3-5-24(新大阪第一生命ビルディング12F)	☎(06)6399-3755
開発課	〒910-8510	福井市豊島1-3-1(第3三谷ビル2F)	☎(0776)20-3570
電子デバイス部			
東京営業課	〒171-0033	東京都豊島区高田3-28-2(ダヴィンチ高田三丁目ビル1F)	☎(03)5949-6236
中部営業課	〒450-0002	名古屋市中村区名駅3-9-13(MKビル2F)	☎(052)561-2121
企画・購買課	〒910-8510	福井市豊島1-3-1(第3三谷ビル2F)	☎(0776)20-3484
情報企画部	〒910-8510	福井市豊島1-3-1(第3三谷ビル2F)	☎(0776)20-3102

〈ホームページ〉<http://si.mitani-corp.co.jp/>
ご意見、お問い合わせをお待ちしております。