

毎日つかうモノ、
だからこそ慎重に。

ダクトも選ぶ時代へ

普段、飲食店やテナントなど様々な場所に設置されるダクトとは、空調・排気・排煙といった「空気」の流れを作る管のこと。大津町に本社を持つ「三輪工業」は、ダクトの新規導入・移設工事・業務用空調機器の入れ替え工事を幅広く行う会社だ。代表の三輪さんが、自ら工事を手がけたレストラン『KAWAZOE』の川添さんの元を訪ねた。

取材場所 / KAWAZOE

熊本市中央区出水2-2-28サクラレジデンス102
(TEL096-273-7711)



空調ダクト工事 **三輪工業**
TEL096-273-9995

菊池郡大津町引水831-13
メールでのお問い合わせ info@miwa-kogyo.jp

空調ダクト工事 三輪工業 検索

「三輪工業」が選ばれる5つの理由

- 工事によって発生するメリット・デメリットをしっかりお伝えします
- 熟練技工士があらゆる現場に対応します
- 加工技術の安定性に自信があります
- 配管の洗浄、強化、補修などのメンテナンスも行います
- お客様にとって効率的な空気循環をご提案します

■一般換気ダクト ■空調ダクト ■厨房換気ダクト ■その他 まずはお問い合わせください。

三輪 洋樹 さん

「三輪工業」代表。父親の跡を継いで、昨年代表に就任。一級板金技能士、二級管工事施工管理技士。その確かな技術と熱い人柄で、一人ひとりのお客様の想いにしっかりと向き合ってくれる。

川添 賀一 さん

出水にあるカリフォルニア料理「KAWAZOE」のオーナー。アメリカを中心に世界39カ所で料理修業を行った気鋭のシェフ。熊本では珍しいカリフォルニア料理専門店として注目を集める。



中央区出水にあるカリフォルニア料理『KAWAZOE』。店舗中央には、ピカピカと輝くステンレスのオープンキッチン。キッチン中央にある排気フードは3メートルを超す大きなモノで、その美しさ、力強さに思わず圧倒される。今から3年前、このダクト工事を手がけたのが三輪さんだ。久しぶりに訪れたという店舗をぐるりと見渡しなが、「いつもきれいに使ってもらえて嬉しいですね」と顔をほころばせた。

川添さんからのオーダーは、この迫力あるオープンキッチンに引けを取らないような、大きくて力強く、美しいフード。そしてステンレスであることが条件だった。通常、フードが大きければ天井裏の排気設備も大きくなるが、今回は建物の構造上、天井

裏のスペースがほとんど無かった為、排気を二つに分けることで排気量を下げず省スペースに納めた。「料理人にとって厨房の換気設備はとても重要です。見た目はもちろんですが、毎日使うモノなので、機性能性が優れていることが第一。僕は海外生活が長かったのですが、熊本でこんなフードが作られることに驚きました。三輪さんの仕事は美しく丁寧で、見えないところもちゃんと仕上げていただいている。これに感動しました」と川添さん。三輪さんは、いつも「お客様がどうしたいか」という気持ちを一番大切に。「他社でできないと言われた案件も、うちでどうにかできないかなと考えるんですよ」と笑顔で語る。

「これからのステーションを整えた職人と、そのステーションで日々腕をふるうシェフ。2人の職人の想いが、店舗を生き生きと輝かせる。」