



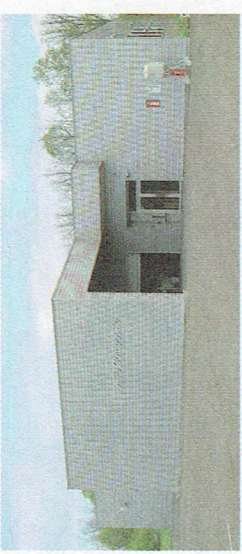
山口つみき

- 1 鶏肉を一口大に切り、下味の調味料をもみこんで、10~15分漬け込む。
- 2 鶏肉の汁気を軽く切り、片栗粉をしっかりと付け、170度の油で3~4分揚げます。
- 3 たれの調味料をフライパンに入れ、よく混ぜてから火をつける。中火にし、ゴムべらなどで2~3分混ぜ続け、たれが透き通ってとろろみができたらOK。
- 4 2に、3と白こま、小ネギをかけて完成。

- 下味：酒・しょうゆ・酢  
塩コショウ
- 片栗粉  
たれ：砂糖
- しょうゆ  
酒・酢
- 片栗粉・水  
白こま・小ネギ（小口切り）
- 揚げ油  
つけ合わせ用野菜
- 各大量  
少々  
適量  
大さじ2強  
大さじ1.5  
各大量  
各小量  
各適量  
適量  
適量



# おしごと拝見



社名の「FJ」は設立の地・富士市にちなんだもの

2002年に静岡県富士市で設立、2015年に千歳に移転した「FJコンポジット」。高い技術と豊かな発想で、千歳の地から世界に向けて多くの製品を送り出す企業です。

◆ 同社の主要な製品は「ヒートシンク材」と

いわれる放熱材料。聞き慣れない言葉ですが、実は私たちの生活の中にも深く関わっています。一般に使われる家電や電子機器のほとんどで使われる半導体は、熱を放出し、それが原因で故障や不具合を起こすことがあります。そこで必要になるのが半導体に直接触れ、熱を逃がすための部品

ヒートシンク材。材料に使われる銅などの金属は、半導体よりも温度変化による伸縮が激しいため、モリブデンという材料と銅を何層にも重ね、熱膨張率を抑えます。この技術が同社の

得意とする分野。ほかにも、用途によつてさまざまな材料同士を圧着させ、新しい材料を生み出す高い技術が、国内外で採用されています。用途は、携帯電話の基地局や燃料電池、衛星通信の装置など多岐に渡ります。特に基地局では、通信回線の増加や高性能化に伴って熱量も増えるため、今後はさらに高い技術が求められてくる



「顧客のニーズに対応することを常に考えます」と津島さん

1000℃の熱で異素材同士を合わせる「ホットシンク材」の製造などに使われます

製品に傷などの不具合がないかを調べる「超音波探傷機」。詳細に分かります

製品の一部分。高い技術が評価され、2015年に内閣総理大臣表彰「第6回ものづくり日本大賞」を受賞

真空状態の中、高工率エネルギーのイオンビームで金属をコーティングする「スパッタリング装置」。電子部品の製造に使用

製品の一部。高い技術が評価され、2015年に内閣総理大臣表彰「第6回ものづくり日本大賞」を受賞

株式会社 FJコンポジット  
 千歳市柏台南2-2-3 ☎ 29-7034  
 国内をはじめ韓国、アメリカ、中国、ヨーロッパ向け製品を製造。社名の「コンポジット」は、複合材料を要するもの。性質の違う素材同士を組み合わせること、新たな可能性が生み出されます。

そうす。

同社代表の津島栄樹さんは、北海道の出身。本社と工場の千歳移転について「雇用によって地元へ貢献したいという気持ちがありました。また海外へのアクセスも良く、土地もある。千歳は最適の場所です」と話します。故郷への貢献と、北海道でも最先端の仕事ができるというモデルケースにもなっています。

顧客のニーズに合わせて、技術と経験、柔軟な発想を武器に常に新たな製品開発を続ける、注目の企業です。

(完)