

◆ 沿革

- 1955年 3月 石油燃料機器販売を目的として
小林商店を設立
「ダイヤモンド石油バーナー」を開発し、
製造販売を開始
- 1959年 1月 資本金100万円をもって
東京都大田区調布鵜の木187番地に
小林熱機工業株式会社を設立
- 1967年 5月 ステンレス製釜戸の製造販売を開始
- 1974年 5月 東京都大田区鵜の木1丁目5番8号に
本社ビル完成
- 1975年 4月 高温度冷凍冷蔵庫の製造販売を開始
- 1978年 2月 ガス釜戸専用の
省エネルギー型ガスバーナーの開発に成功し、
「ダイヤモンドガスカマド」の製造販売を開始
- 1979年 4月 資本金1,500万円に増資
- 1984年 2月 ガスカマド用超省エネルギー型中金の特許認可
(実用新案第1580230号)
- 1985年 1月 省スペース・省力・省エネ型の多目的カマド
「ダイヤモンドガスカマド角型」の開発に
成功し、製造販売を開始
- 1986年 3月 麺洗浄槽「湧き水」を開発し、製造販売を開始
- 1989年 9月 ガスカマド角型の特許認可
(特許第1577923号)
- 1990年 3月 電磁天ぷら台の開発に成功
- 1991年 5月 ガス大型角釜戸を開発し、製造販売を開始
- 1993年 7月 麺洗浄槽の特許認可
(実用新案第2035115号)
- 1994年 6月 冷蔵麺の解凍釜の特許認可
(実用新案第2076549号)
- 1998年 3月 電磁天ぷら台の特許認可
(実用新案第2572312号)
- 2001年 3月 東京都信用金庫協会より優良企業表彰を受賞
- 2002年 8月 電磁天ぷら台の特許認可
(特許第125163号)
- 2003年 6月 超省エネ型ハイブリッド釜の開発に成功し、
特許出願
- 2006年 9月 超省エネ型IH釜で釜の開発に成功し、
販売開始
- 2007年 9月 超省エネ型ハイブリッド茹で釜の特許認可
(特許第4027348号)
- 2009年 6月 シンク一体型蓄氷冷水器「IWS450」の
開発に成功し、製造販売を開始
- 9月 ラーメン用スーブ釜「100L」を完成、販売開始
- 2010年 6月 「IWS600」の販売開始
- 2011年 8月 卓上型電磁天ぷら台「DT500」の販売開始
- 2012年 2月 ラーメン用スーブ釜「200L」を完成、販売開始
- 6月 電磁式茹で釜「IH2型」の販売開始
- 2014年12月 超小型ハイブリッドガス釜の販売開始
- 2015年 2月 電磁式超小型茹で釜「IH3型」の販売開始

◆ 会社概要

名称	小林熱機工業株式会社
所在地	東京都大田区鵜の木1丁目5番8号 TEL 03-3759-2749 (代表)
資本金	15,000,000円
役員	代表取締役 小林 正臣 専務取締役 小林 敬之 監査役 大久保 智子
従業員	12名
営業内容	厨房機器の設計施工 冷暖房設備の設計施工 燃料機器の製造販売
年商	153,151,000円 (2013年実績)
取引銀行	芝信用金庫 鵜の木支店 みずほ銀行 久が原支店

◆ 特許・実用新案一覧

- 実用新案第1580230号 / ガスカマド用超省エネルギー型中金
- 特許第1577923号 / ガスカマド角型
- 実用新案第2035115号 / 麺洗浄槽
- 実用新案第2076549号 / 冷蔵麺の解凍釜
- 実用新案第2572312号 / 電磁天ぷら台
- 特許第125163号 / 電磁天ぷら台
- 特許第4027348号 / 超省エネ型ハイブリッド茹で釜



交通案内
東急多摩川線・鵜の木駅、または東急池上線・久が原駅より徒歩10分
(環状八号線沿い)

もっとおいしく

厨房機器開発50年

小林熱機工業株式会社

会社案内

COMPANY PROFILE



小林熱機工業は
「もっとおいしく」を
追求した厨房機器で
 お客様を応援します

当社は、「もっとおいしく」をモットーに製品づくりに取り組んでいます。同時に、省エネ、省スペース、省人件費、作業性の向上、作業環境改善を追求し、故障なく長寿命（実績20～30年）の製品づくりに努め、常にお客様に安心してお使いいただけることを心がけております。

画期的な厨房機器の 開発に取り組みつづけた 50年の歴史

小林熱機工業の前身である小林商店は1955年に設立されました。小林商店が最初に開発したのが「ダイヤモンド石油バーナー」で、それまで釜戸に石炭などを焚べて煮炊きをしていた飲食業界から画期的な商品と喜ばれました。1959年に当社を設立してからは、「ダイヤモンドガスカマド」や「ハイブリッド茹で釜」「電磁天

ぶら台」などの新製品をつぎつぎと開発。いずれの製品も、熟練した職人でなくともおいしく調理できるとともに、省エネ効果による経済性、作業の省力化、使いやすさ、耐久性などに優れた製品として、全国の飲食業の皆様幅広くご利用いただいています。

ガス給湯器
 不要で
 大幅燃費節約



ハイブリッド
 ラーメン釜・つけ麺釜

熱効率
 90%以上で
 経済的



ハイブリッドIH
 うどん釜・そば釜

画期的な厨房機器の開発を通し、人びとの「食」に貢献しつづけます。



小林熱機工業の
 製品は
長寿命でお客様に
莫大な利益を
 もたらしめます

1
 使う人の
 気持ちになって
 製品づくりを

2
 省エネ・
 省スペース設計で
 お客様を
 応援したい

3
 長く使って
 いただくことで
 お客様に
 大きな利益を

5
 二次的な機能は
 あえて排除した
 シンプル設計

4
 材質にこだわり
 部品を厳選

6
 ショールーム完備
 実際に
 体験できる

飲食業界のニーズを丹念に聞き、作業のしやすさや使い勝手など現場の意見を取り入れながら製品開発を進めています。

茹で釜本体にステンレスの13倍以上の熱伝導率を有するアルミ合金を使用するなど、ハイパワー、省エネ・省スペース設計に取り組んでいます。

当社の製品は、決して安価ではありません。しかし、故障がなく、何十年と使っていただける堅牢な製品は、最終的にお客様の大きな利益になると確信しています。

故障のない製品づくりという信念のもと、ステンレス材は錆びないSUS304、バーナーは熱がかかっても腐食しないSUS304ステンレスなど、材料にこだわり部品を厳選しています。

お客様にとって一番大事なのは、故障がなく、安心して使える製品であること。故障の原因となる自動点火や自動リフトアップ装置はあえて排除したシンプル設計になっています。

私たちの製品は、お客様に長く使っていただくものです。そのため、お客様に当社ショールームにお越しいただき、実際に製品を試して納得したうえでご購入いただいています。

間口45cm、
 驚異の
 省スペース化



角型ガスカマド

手打ち麺に
 最適な仕様を
 実現



手打ち用丸型
 ガスカマド

省エネ、省力、
 快適な環境を
 実現



ダイヤモンドスープ釜

誰でも簡単に
 プロ級の
 天ぶら



電磁天ぶら台