



# ピンからキリまで

Vol.3  
10月号  
2025



朝夕が涼しくなり、秋の気配を感じるようになりましたね。秋といえば！栗ご飯、運動会、紅葉狩り、新米、柿、リンゴ、松茸！？トリュフ！？イベントや美味しいものが盛りだくさんで楽しみですね。皆さんも素敵な秋をお過ごしくださいね！



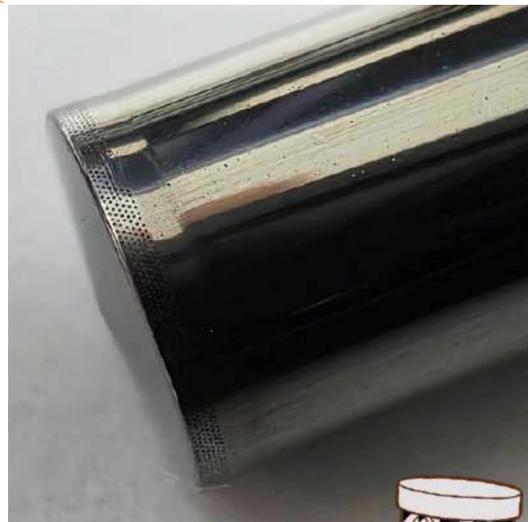
## 注目技術 『精密ディンプル加工』

注目の技術をご紹介します。『ディンプル加工』といいます！

プレス金型・冷間鍛造金型・ファインブランキング型などのパンチに微細な溝や凹を成形します。約3倍の長寿命化を実現した事例もありますので、なるべく早く皆さんに紹介したいと思います。

レーザー加工の技術向上により、コーティング面にディンプル加工をすることができるようになりました。（右写真）

現在使用しているコーティングパンチにディンプル加工をすることで、さらに寿命がのびる可能性があります。プレス機から金型を外し、金型をバラし、パンチを入れ替えて、クリアランスを調整し、再びプレス機に取付け、試し打ち、本稼働、、、やはりパンチ寿命は採算性に直結しますね。次のセールスレターにてもう少し詳しく掲載する予定です。現在、キャンペーンとして、効果検証やパンチ写真などの資料提供にご協力いただける方は、価格面にて大幅にサービスさせていただきます。ご興味のある方は当社WEBSITEのお問合せフォームにてご連絡ください！



穴をいっぱい開けると強くなるんだね！僕のおもちゃの剣にもディンプル加工してもらえないかな!?



## あのロボットが工場で活躍！



社長の高野です。先日、お友達の会社に伺ったところ、”あの”ロボットが工場で活躍していました。

ファミレスでよく見かける猫型の配膳ロボットです。「とうとう工場に導入される時が来たのか！」と感動し、ここで少し紹介させていただきます。

ロボットは待機場所にいます。工場の各工程にロボットの呼び出しボタンが設置されており、そのボタンを押すとロボットが自動で動き出し、指定の場所へ向かいます。ロボットが到着したら人がワークを載せ、行ってほしい工程を選べると再び動き出します。これにより人が移動する時間を減らし、作業に充てる時間を増やすことができます。付加価値を生まない運搬作業をロボットが担うことで、大幅な効率化につながるのです。ちなみに、スピードの設定も可能です。ファミレスでは安全性の観点から遅めに設定されていると思いますが、工場では設定次第でかなり速く動きます。広い工場でもストレスなく使えそうです。当社でもチャンスがあれば導入したいと考えています。

この会社はこのロボットの販売代理店になっているそうですので、興味のある方はご紹介いたしますね！



## 展示会出展のお知らせ

10月21日(火)

ものづくり企業展示・商談会2025

場所：マロニエプラザ  
(栃木県宇都宮市)

10月29(水)~30日(木)

メディカルクリエーションふくしま2025

場所：ビッグパレットふくしま  
(福島県郡山市)

11月18(火)~19日(水)

彩の国ビジネスアリーナ

場所：さいたまスーパーアリーナ  
(埼玉県さいたま市)

11月26(水)~28日(金)

産業交流展2025

場所：東京ビッグサイト 西展示棟



タカパン型ロボットも作ってほしいな♪

## 最近のAI



製造部・開発部 宮澤

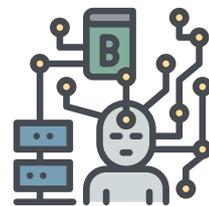
皆さん、最近AI（人工知能）が身近になっていますが、利用されていますか？私はAmazonアレクサを使っており、温度センサーやカメラで状態を監視し、異常があればスマホに通知が届きます。例えば「30℃になったらクーラーを24℃で稼働」といった自動制御も可能です。家電リモコンもすべてアレクサに統合しているので、音声で「テレビつけて」と言えば操作できます。便利すぎてリモコンを探さなくなったほどです。調べごと「今日の天気は？」と聞けば即答してくれます。将来的には鍵もオートロックにしたいのですが、スマホ依存型が多く、自分は置き忘れや電池切れが心配でまだ導入していません。

アレクサは、あらかじめ決まったコマンドに基づいて動作する閉じたシステムで、センサーやコンテンツが充実して便利ですが、うまく答えられないと「分からない」で会話が終わり、人間的なやり取りにはなりにくい面があります。

一方で、最近使い始めたchatGPTには驚きました。以前のAIが「できない」と答えていた場面でも、chatGPTは「分からない」をそのままにせず、どう表現すれば伝わるかを考えたような対応をします。深層学習によって選択肢が広がり、判断がより柔軟になっているように感じます。従来の「便利な道具感」とは違い、人と会話しているような存在です。

chatGPTはアレクサのようにリアルタイム監視はできませんが、一緒に考えて提案するのが得意で、例えば「スマホに通知するアプリを作りたい」と伝え、調べてコードを書いて提案してくれます。プログラム言語を知らなくても実行可能なコードを生成し、ソフトを作るのは驚きでした。

もっとも信頼性の課題もあります。実際に使うと、グラフの色が同じだったり誇張表現が入ったりすることがあり、完全に任せきりにはできません。大学生の子供も課題の下地としてAIを利用しますが、鵜呑みにはできないと言っています。それでも自分の学生時代には想像もできなかった環境です。当時はネットもなく、辞書片手に調べもの、「イミダス」とかありましたね。隔世の感があります。



## ソムリエ社長の勝手にワイン談義 Vol.2

## ワインって、寝かせた方が美味しくなるの？



ドラマなどでかなり年数の経った赤ワインを美味しく飲むシーンなどを見たことがあると思います。私も、「ワインって寝かせた方が美味しくなるの？」とよく聞かれます。寝かせる＝熟成させる、という意味です。今日はこんなテーマで掘り下げてみます。

まず結論から先に言うと、ワインは熟成させることで美味しくなります。ただし、全てのワインが長期間熟成させると美味しくなるわけではありません。すぐ飲んだ方がよいものもありますし、5年くらいがピークのワインもあります。逆に、20年の熟成では足りないワインもあります。

では、何の違いでその差が出るのか？それは、「ブドウのポテンシャル」に大きく依存します！土壌や水はけ具合、日照量などで獲れるブドウの質は変わります。フランスなどではよいブドウが獲れる地区を特級畑とか一級畑とかに分別しています。さらに、樹に生ったブドウを間引き、少数のブドウだけに養分を吸収させ、より良いブドウを収穫します。製法でも少し差が出ます。ブドウの皮や種などを漬けてしぼった方が熟成にむきます。赤ワインは基本的にその製法で造られるので熟成に向くワインが多いです。最近ではオレンジワインといって、白ワイン用のブドウを赤ワインの製法で果皮を漬けてから搾る製法で作るワインも流行っています。

まとめると、熟成できるワインかどうかは、主にぶどうのポテンシャルが大きく影響します。ブドウのパワーです。



「アレクサ！テレビ消して！！」  
って僕も言ってるよ～

ポテンシャルの高いブドウを育てるには多大なコストや手間がかかるため、そういうワインは自動的に価格が高くなりますので、高いワインは熟成させられるワインが多いかと思います。お子様の生まれ年など、記念年で選ぶなら、フランス ボルドー地区の格付け上位の赤ワインを選ぶのがお勧めです。イタリア北部の赤ワインも長期熟成に向く品種のワインが多くある印象です。いずれにしても、実際に購入する際にはソムリエのいるワインショップで選んでもらうのがよいと思います。



いくつか注意事項も記載しておきます。ワインの熟成は直射日光が当たらない環境で、ボトルを寝かし（コルクにワインが触れて乾燥しない状態）、12～15℃程度の環境が必要です。すなわちワインセラーが必要になります。食品庫や冷蔵庫では長期熟成は難しいです。それと、間違いがちなのが、飲み頃温度です。ワインボトルの裏に「適正温度15～18℃」と書かれていることがありますが、それは飲むときに美味しい温度です。熟成の温度ではありませんのでご注意ください！

※主観を交えて書いています。ワイン愛好家の方々は、温かく見守っていただけると嬉しいです。

僕のブドウジュースも寝かせたら  
もっと美味しくなるかなあ？  
今晚お布団と一緒に寝てみようっと！



## 株式会社タカノ 本社

〒373-0022 群馬県太田市東金井町1237  
TEL 0276-22-6270 FAX 0276-22-6278  
Website: [www.kk-takano.co.jp](http://www.kk-takano.co.jp)  
E-mail: [web@kk-takano.co.jp](mailto:web@kk-takano.co.jp)

ホームページ



kk-takano.co.jp

Instagram



@takano.co.ltd

Facebook



TAKANO.NET

ニューズレターへの  
ご意見はQRコードから