

アイエス通信第 42 号は神谷が担当させていただきます。

## 《 ミスミの新しいサービスがまた始まっています 》



過去にもミスミ関連の話題を提供させていただいてますが、また新しいサービスが始まっています。今回は『Factory Automation』『Rapid Prototype』『Die&Mold』という、それぞれ FA 部品、試作モデル、金型部品の作製サービスになります。このサービスの優れているところは、3D データをアップロードして、条件を設定すると短時間で見積もりや問題点などが出てくるところです。他社でもすでに同じようなサービスがありますが、『Die&Mold』ではミスミ標準取り扱い商品であれば標準品番を、特注部品であれば固有品番が自動生成されます。『Factory Automation』で板金部品や断熱版、切削プレートなど作製した場合コストは少し上がるかもしれませんが、時間と手間を短縮し、何より発注ミスなどのを防ぐことができるかと思えます。ご興味のある方は下記の URL からご覧ください。

<https://meviy.misumi-ec.com/>

## 《 10kg、1 万円! ? 》

先日、10kg、1 万円のお取り寄せをしてしまいました。

何をお取り寄せしたかという、今が旬の『牡蠣』です、それも 10kg の大量購入!

ひよんなことから、いつも家族ぐるみでお付き合いしている友人と牡蠣パーティをしようということになりました。ネットで調べると、無数に牡蠣の通販サイトが出てきて非常に迷ったのですが、ここは産地で決めようと思い兵庫県相生市の浜中水産さんの殻付き生牡蠣をチョイスしました。



友人一家と共同購入することになっていたので何 kg のものを買うか迷ったのですが、値段を見てみると 1kg で 2,480 円、2kg で 2,980 円、以下 1kg 増えるごとに 1,000 円ずつ上がっていくのですが、なぜか 10kg になると 10,250 円と一気にお買い得になるのでってしまいました。

当日、配達された生牡蠣を数えてみると、その数なんと 120 個!! 大人 4 人で食べるので 1 人当たりのノルマは 30 個となり、牡蠣しか食べないからちょっと少ないなと牡蠣食べ放題のサイトを見ながら思っていました。

そして夕方早くからバーベキューコンロの上で焼き、まず一つ食べてみると、磯の香りがただよい臭みもなく、身はプリプリと新鮮さを感じられ、また粒も非常に大きく、その結果、20 個程度でギブアップでした、、、。結局次の日、朝から牡蠣を焼いて食べるという初めての経験を味わうことになりました。

浜中水産の HP に偽りが無いことを私が保証します。後日談ですが、シーズン中であっても購入時期によって牡蠣自体の大きさは変わってくるとの事です。

## 《 INTER MOLD2019 東京に出展します! 》

今回も日本金型工業会様のブース内を間借りして出展させていただきます。小間番号は B-121 です。開催日時は 4 月 17 日(水)~20 日(土)、開催場所は東京ビックサイト青梅展示棟になります。いつもと会場が異なりますので行かれる方はご注意ください。最寄り駅はりんかい線「東京テレポート駅」になります。

株式会社 IS DESIGN アイエス通信編集部 発行日 2019 年 3 月 13 日 発行人 池田英樹

〒581-0816 大阪府八尾市佐堂町 2 丁目 3-15 久宝ビル 301 TEL:072-929-1336 FAX:072-929-1338

Email:h.ikeda@is-design.net URL: http://www.is-design.net

Copyright (c) 2014 株式会社 IS DESIGN all rights reserved