

M&T ニュース

2007年
3月号
第40号

マルマン商事株式会社



簡単で早い！と
ご好評頂いております。

日頃からお愛顧を賜わり誠にありがとうございます。さて、1月より運用開始しましたインターネットショップ「かうめーる」ですが、早速皆様から「商品のバリエーションが豊富、発注操作が簡単で、納品もスピーディー」と言ったように、多くの声を寄せていただいております。まだご利用されていない方は是非積極的にご利用いただきまして、今後はさらに皆様のニーズに沿うべく的確に対応して行きたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願い致します。なお、下記のご利用方法をご確認下さい。

- ①会員登録専用申込シートに必要事項をご記入いただき、弊社担当者にお渡しいただくか、FAX・E-mailにてお申し込み下さい。→お申し込みいただきますと、ID・パスワードが登録されます。
- ②部署ごとに窓口が分かれておりますので、お客様の弊社担当者のリンクボタンをクリックして下さい。
- ③ID・パスワードの入力画面に移動しますので、登録されたID・パスワードを入力してください。
- ④ご希望の商品を簡単にご注文いただけます。
- ⑤PM6:00までにご注文いただきますと、翌日配達（土・日・祝祭日を除く）させていただきます。一部の商品につきましては、多少お時間がかかる場合もあります。
・2,300円以上お買い上げで送料無料 ・2,300円未満で送料300円
- ⑥通常のお支払い条件でご購入いただけます。

新製品フラッシュ。。。

LED表面キズ検査照明
オーツカ光学が新発売
「BARLIGHT II」

オーツカ光学の新製品LED表面キズ検査照明「バーライトII」は、従来の照明拡大鏡の光源である「蛍光灯」の光線では検査が困難な微細なキズを検査する製品で、直線状の光線をワーク表面に当て造影する事でコントラストを大きくしてキズを検査します。

■用途例

・プラスチック、ゴムの成形部品表面のヒケ凹凸の検品

・ガラス、プラスチック板の表面に付着したほこりの検品

・切削加工や糸ノコ作業等におけるケガキ線の照明-他。

■仕様

- ▽光源・高輝度白色LED×6粒
- ▽入力電圧・100V 50/60Hz
- ▽寸法・L158×W172×T45

重量・0.8Kg

■価格

定価77,000円。オプション・チルトスタンド(メーカー定価14,500円)



インターナル砥石・軸付砥石使用可能
日立ハンドグラインダー
『GP4形』大好評！



新製品「日立ハンドグラインダ GP4形」が大好評で、在庫を揃えて拡販しております。この製品は、インターナル砥石・軸付砥石の使用が可能で、そこが好評を得ている最大の長特です。

作業用途を紹介しますと、

〈インターナル砥石(平形トイシ)作業用途〉

▽鉄、青銅、アルミ鋳物などのバリ取り及び仕上げ。

▽溶接、溶断部の研削、さび落とし

▽合成樹脂、スレート、レンガ、大理石などの表面仕上げ。

〈軸付トイシ作業用途〉

▽プレス、ダイカスト、モールド型などの仕上げ研削作業。

▽ダイス、工具類その他小形部品の仕上げ研削作業。

▽工具類、機械部品の内面研削作業

などとなっています。

なお標準価格は、30,000円です。

『2007 中部どてらい市』
6月9日(土)から3日間

今年も「第33回2007中部どてらい市」が“感動空間 ～創造力・情報力・技術力の結集”をテーマに、6月9日(土)～11日(月)の3日間、ポートメッセなごやを会場に開催されます。

活発な需要期を迎えるにあたって、工程机械、産業機器、機械工具、住設建材、特選品各分野にわたる豊富な品揃えで、皆様のニーズにお応えするこの機会にぜひ会場へお越し下さい。お楽しみいただける企画も数多く取り揃えております。

なお、動向ピーアールもスタートしますので、その節はよろしくお願致します。

拡販キャンペーン実施中！

新ハイスによるVA提案!!
NACHI『AGミルシリーズ』

新開発の高合金ハイス & TiAlN系AGコートにより、耐摩耗性と靱性・耐チッピング性のバランスを最大限に高め、高能率加工、長寿命によるコストダウンを実現する『AGミルシリーズ』の拡販キャンペーンを現在実施しております。



AGミル スクエア

コストパフォーマンスを追求した、『AGミルシリーズ』は、①5品種200アイテムで品揃え豊富な「AGミル スクエア」、②溝・側面の高能率加工に最適で、重切削でも安定した加工が可能な「AGミル ラフィング」、③粗加工から中仕上げ加工に最適



AGミル ラフィング

な「AGミル ヘビー」などの製品群で構成されている。

なおキャンペーンに関する詳細の内容につきましては、各営業担当者にお尋ね下さい。

味の店

鉄板焼・お好み焼



食通に支持される
熟成した特選和牛や
旬の魚介類・新鮮な野菜…
厳選された海の幸、山の幸などこだわりの
食材を鉄板焼で味合わせてくれるお店が「萬」
マルマン商事がお勧め
致します。



〒461-0005 名古屋市中区東板2-17-10
Tel:052.979.7377 Fax:052.979.7378
営業時間 5:00PM~

クエン酸量抜群 しそ、四季柑入りフルーティー



かじゅーブラック酢

＜健康&ダイエット＞ 疲労、肩こり、便秘などにお悩みの方、ダイエットを試みている方に朗報！飲みやすく美味しい、天然発酵クエン酸健康飲料「かじゅーブラック酢」が、そんなあなたのお悩みを解決致します。

※クエン酸量抜群の「かじゅーブラック酢GOLD」に加え、青じそ、赤しそに四季柑(台湾シークワーサー)を加えてフルーティーな味に仕上げた「かじゅーブラック酢GREEN」が新たに登場しました。

徳用 900ml 標準小売価格 ¥2,900((株)アスノエンジニアリング)