

# Tボルトからの別作手配で 「より早く・より安く」



首下寸法が300mmを超えるような長尺のボルトが急に現場で必要になった場合、頭部形状や材質にもよりますが市販流通品には限界があります。元より標準的なサイズや材質とは異なるイレギュラー品は、絶対的な需要数が少ないため、メーカーや販売店でも流通在庫を持っていないケースが多いためです。ただその一方では各種建築現場や機械製造／組立て、機械保全といった“ものづくりの現場”では、特殊なサイズのねじが必要になる機会が確実に存在します。

今回ご紹介するTボルトとは、頭部形状だけが成形された半完成品（長尺ブランク品）を、お客様のオーダーに沿った形で必要な数だけ加工してお届けするシステムです。例えば..

- ◆SUS304六角ボルト M5×220×30S
- ◆SUS304(ー)皿ボルト M12×480×100S細目 (P1.25)
- ◆SUS304六角穴付ボルト M6×500×40S 左ねじ

といった具合に、市販流通ではないサイズ・仕様のねじを半完成品から加工し完成品としてお届けできます。

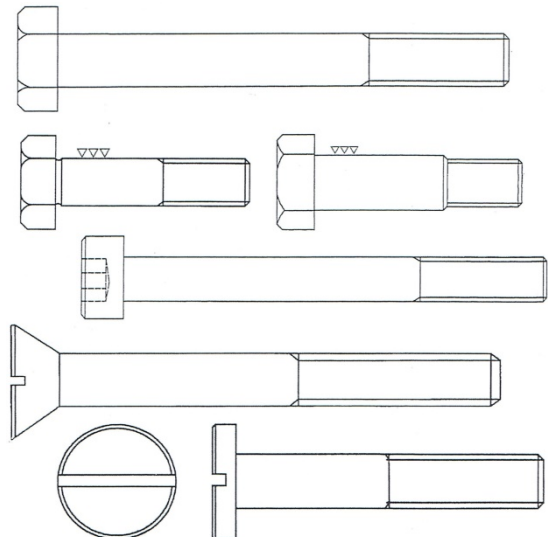
一般に特殊サイズのねじを材料から制作するためには、材料ロットや加工ロットといった制約があるため、注文手配から現場使用までに相応の時間とコストがかかります。また必要数が数本から数十本といった小口の場合、最低ロット数で手配した場合でも使用数を超えた余剰分は結果的に廃棄扱いとなり、非効率です。半完成品のTボルトからの制作により、◎納期短縮（完成までの工数が少なく注文から納品までの時間が短縮できる）◎コスト縮小（材料ロット、制作ロットの制約に縛られないため費用を削減できる）となります。特殊サイズのねじで困ったときには、是非ともお問合せください。

### ～Tボルトの例～

上から

- ・六角半ねじボルト(SUS304)
- ・六角リーマボルト(SUS304/S45C)
- ・六角穴付ボルト(SUS304)
- ・(ー)皿頭ボルト(SUS304)
- ・(ー)平頭ボルト(SUS304)

※Tボルトの在庫品種・サイズおよび数量は、市況や時期により変動します。詳しくは営業部へお問合せください。



# ステンレス締結の課題、焼付き防止をより効果的に～ 【やきつかナット】のご案内

## やきつかナットとは

やきつかナットはステンレス製のナットに(株)友電舎の開発した多層メッキ(YKコート)を施した焼き付き防止ナットです。

メッキの高い密着力で、剥がれにくく締め付け試験を8回繰り返しても焼き付き防止効果が残ります。

ドライ仕上げにより、潤滑油を使った時のような液垂れが無く塗布時間もいりません。



●錫層(機能性化粧材層)  
5~10 $\mu$ mの錫層。  
銅層により吸収した熱をボルト・ナット締結時の擦れ合う表面(ねじ山)に保持しないようにし、かつ擦れ合う表面の摩擦を軽減する。  
また、美観も維持する。(ドライ仕上げ)

●銅層(機能材料層)  
4~12 $\mu$ mの銅層。  
熱伝導の良い銅で、締結時の摩擦により発生する熱を吸収・拡散する。

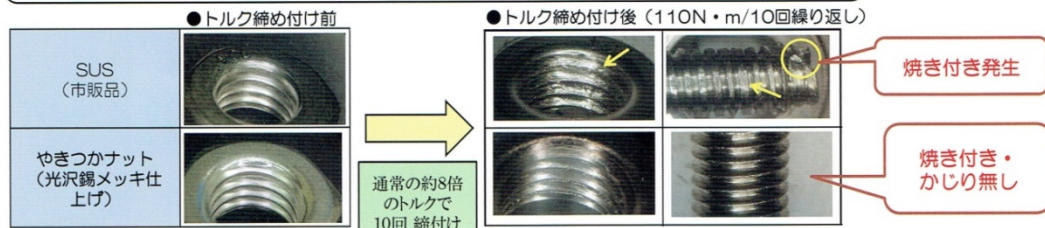
●ニッケル層(プライマ材層)  
0.2~1 $\mu$ mのニッケル層からなり、ステンレス部材の表面酸化層の活性化を行い、素地・銅層との密着性を向上させる。

## やきつかナットの性能

### ■焼き付き耐久力比較

#### 【実験条件】

・M8のボルト・ナットをインパクトドライバ(110N・m)で「締め付け」→「緩める」を10回繰り返す。  
※M8の標準トルクは13.2N・mなので、通常の約8倍のトルク。



※仕様:JIS B 1181(付属書)六角ナット1種、材質:SUS304相当材、サイズ展開:M4~M30(M14は除く)

## 「旨いもん探訪記」

はじめまして!! 満を持して今号の旨いもん探訪記を担当することになりました。最近、ベースメイクに脱毛のお勉強をしている大阪営業の西林です。

さあさあ何書きましょうかね? だいたい旨いもんとのことで、これまでは料理の記事が多かったようですが、私的には得意ジャンルのメイド喫茶について書こうと思いましたが趣旨逸脱のため一旦は思いとどまり、女性スタッフに何のネタがいいですかね? と聞いたところ甘いモノとの即答が来ましたので、見るだけで胸焼けするぐらいの甘いモノをご紹介します。それはパンケーキです!



映え~!! って感じですが、そして見た目通りすごいボリュームですが、実はこの子たち、ぷっちゃんプリンのようにプルプルでして、さらに口あたりはすごく軽いんですよ。けっこう食べれちゃうんですね。しかもこの写真のサイズ(手のひら大)がLサイズの3~4人前で、この上にもまだ大きなサイズが存在するんですから、女子の業ってやっぱりすごいですね。ちなみにこの店は金沢発祥だそうです。今回、成人男子3人で写真のようにLサイズ2枚をオーダーし、仲よくシェアして食べました。とても美味しくいただきました。が、正直最後はキツかったです…。今更ながらの店名ですが『下町の時計台』道頓堀店になります。場所は大阪名所・道頓堀のひっかけ橋から徒歩1分の所にあるので気軽に行けちゃいます。ちなみに今回はパンケーキのご紹介ですが、ほかにもパスタやサンドイッチなど、軽食もありますので興味のある方は一度行かれてはと思います。次回書くチャンスがあればやはりメイド喫茶について書きたいと男心に誓った西林からのご紹介でした!

大阪営業/西林