



直本工業株式会社

本社 〒543-0031 大阪市天王寺区石ヶ辻町19-8
TEL.(06)6775-2500

<http://www.naomoto.com>



Wonder Steam



本社 Head office

スチームで新しい未来へ

1948年の創業以来、
独創的なアイデアと確かな技術力により、
縫製業界をはじめ、食品、美容、医療へとさまざまな分野に、
次々と新しい提案を行ってきました。
未来はいつも、熱く、いきおいのある者たちが創りだす。
私たちは、そう信じています。私たちは、ナオモトです。

Steam, a way to a bright future.

Since our foundation in 1948, we have progressed
by innovation in the fields of sewn products manufacturing,
food industry, beauty business and health care by creative ideas and
sound technical capabilities. We believe that people with passion
and imagination will always create the future.

Naomoto Corporation has such a commitment to the future.





Steam that plays an active role
in the world.

縫製 クリーニング 機器

Apparel machines

世界で活躍する
スチーム
蒸
です。

長きにわたる実績。

ナオモトの縫製機器は、世界のプロフェッショナルに選ばれています。1948年の創業以来、業務用のアイロンにはじまり、ポイラー、仕上台、プレスにいたるまで、今や縫製に関するすべての製品が世界に認められる品質に。特に電気蒸気タイプやヒートレスタイプなど、ナオモト独自のスチームアイロンシリーズは、他メーカーの追従を許さない品質と業務用としての使いやすさが高い評価を得ています。その根底に流れるのは、既成概念にとられない自由な発想と、アイデアを形にする確かな技術力。使う人一人ひとりの視線の先に、つねに新しく豊かな未来を提案すること。世界に通用するニッポンのモノづくりが、ここにあります。

Our business achievements
for the long period of time.

NAOMOTO products for apparel manufacturing are the first choice of professionals worldwide. Starting with the manufacturing of industrial irons in 1948, we continued with the development of steam generators, ironing tables, pressing machines and other products. These products have gained a reputation for the highest quality throughout the world. Especially, our unique steam iron series known as "Electric Steam" and "All Steam" are highly appreciated for their quality and ease of use, which is second to none. Our freewheeling thinking has been not be bound by established general principles, maximizing our technical capability to develop new ideas. Our objective, now and in the future, is to provide the best products for our customers to meet their individual needs. Our products created with "Japanese Manufacturing Spirit" to be accepted in the global market, are readily available to you.



使いやすく、高品質。

プロフェッショナルの要求に応える高いクオリティと、使う人の立場で考えたひとつ上の使いやすさ。ナオモトの縫製機器は、日本はもちろん、海外のトップブランドにも数多く採用されています。

Ease of use and highest quality.

By the study of product application, Naomoto manufactures products of superior quality and function that can meet the demands of the industry. Products of NAOMOTO for sewn products manufacturing are chosen by the top brands of fashion in the world.



Steam to serve
delicious dishes in the world.



食品 機器

Food machines

世界をおいしくする
蒸
です。

スチームで焼く!?
新発想で、食品業界へ。

ナオモトが長年アパレルおよびクリーニング業界で培った発想力と技術力。それは今、さまざまな分野で大きな注目を集めはじめています。そのひとつが、食品業界で話題の「350スチームDCオープン」。水蒸気をさらに加熱し最大400℃の過熱水蒸気を利用し“スチームで焼く”を実現した、画期的な調理器具です。開発のカギとなったのが、縫製機器で培った卓越した蒸気発生技術。これにより調理スピードが大幅に短縮したほか、素材本来の旨味や豊富な栄養素をほとんど逃さず調理できるなどのメリットを生み出すことに成功しました。ナオモトはこれからも、新しい発想と技術でモノづくりの常識を打ち破っていきます。



Roast with steam !?
We are making our new way in the
food industry with our novel concepts.

Our innovation and technology applied for many years in the apparel manufacturing and laundry industries have now drawn attention and are showing potential in other non-related fields. One of them is named "350 STEAM DC OVEN". This is an epoch-making cooking appliance using superheated steam, heated to highest 400°C to roast food. The key for development of this appliance is our high steam generator technology cultivated from sewn products manufacturing. The new technology in this appliance has achieved important advantages for cooking, saving time and preventing the loss of delicious taste and nourishment. Naomoto Corporation will continue this innovation in manufacturing with our new paradigm and technology.

焼く、蒸す、煮る、温める。
充実の商品ラインナップ。

和洋中を問わず、さまざまな調理ジャンルで活躍するナオモトの食品機器シリーズ。食材をひっくり返す手間がない、違う食材が同時に調理できる、ノンオイルで調理OKなどの今までにないメリットも魅力です。

Roast, steam, boil, and warm.
Fulfilling products line up.

The products play an active part in various genres of cooking. Advantageous unprecedented built-in features eliminate the need to turn the food, cook different foods at the same time, and even oil-free cooking is possible.



350スチームDCオープン
(卓上タイプ)
350 Steam DC Oven
(Desk-top type)

ディーシー・コンベア
DC Conveyor



350スチームDCオープン
(コンベアタイプ)
350 Steam DC Oven
(Conveyor type)



シー・プロント・グランデ
Si-Pronto GRANDE



リキッドウォーマー
Liquid Warmer



マルチスチーマー
Multi Steamer



Steam to aid your health.

健康 機器

Healthcare apparatus

健康をみつめる 蒸 です。

ス
チ
ーム

ナノスチームを使った 健康機器を開発。

絶えずストレスにさらされる現代社会。ナオモトの技術は、その裏側でも役立っていることをご存じですか。超微粒子のスチームを活かした「ナノキュア」は、従来の赤外線治療器などに比べ短時間で患部や皮膚に温かさが伝わり血行を促進。肩や腰のコリの緩和や疲労回復のほか、老化の原因とされる活性酸素の除去やリラクゼーション効果も認められています。ナオモトがつくりだす超微小スチーム（ナノスチーム）には、新しい健康を生み出す大きな可能性が詰まっています。



We developed an epoch-making healthcare apparatus, using "Nano" steam.

People who live in modern society cannot avoid being exposed to endless stress. Do you know our products can aid such people with no effort? The "Nano Cure", which generates ultra-fine particle steam, can convey heat to the skin or affected parts and improve the blood circulation in a shorter time than conventional equipment, which uses infrared rays, for example. Healthcare effects of this "Nano Cure" alleviate tension in shoulders or waist, refreshing and reducing active oxygen, which is considered to be a possible cause of aging and loss of skin tone. There are great possibilities, which can contribute fully to good health contained in the ultra-fine particle steam of Naomoto.

NANO
CURE



過熱水蒸気の可能性を最大限に活かし、ナオモトはこれからも「乾燥」「洗浄」「殺菌」「マテリアル・リサイクル」など、新しい分野へのチャレンジを続けてまいります。ご期待ください。

We maximize the potentiality of "Superheated Steam", and continue to challenge for new industrial applications such as Drying, Cleaning, Sterilizing, Material Recycling process. Please look forward to our new development.