

# 企業と地域を結ぶ情報コミュニケーション誌

# うめナビ

2012.10  
Vol.7



7月27日に新規開店した網島店

「100店舗あれば100通りの品揃えがある」をモットーに、客層や立地特性を的確にとらえた「多品種・小ロット」の商品を仕掛

## 流行の売れ筋から飽きのこない定番品まで、圧倒的な品揃えを誇る ファミリーを対象にした ジーンズカジュアル専門店

マルカワ



網島店(駅前型店舗)の店内風景

同社の特徴は、豊富な品揃えだ。アイテム数は、多い店舗で14000を軽く超える(色・サイズを除く)。同業の国内最大の店舗アイテム数が500というから品揃えの幅と奥行き“の違いが分かるだろう。仕入先は180社を超え、さらに常に新規仕入先を開拓し続けて、新陳代謝“を怠らない。「多ブランド・多テイスト・多プライス」で、来店客に“選ぶ・迷う・楽しむを提

供している。

鮮度の高い売場づくりも特徴的だ。デザイン性、機能性に優れた付加価値の高い服に服飾小物雑貨を融合したスタイルを提案。多種多様な商品群をテイストやブランドなどテーマ別に編集して、顧客志向の買場“を追求している。

関東圏で密度の高い出店(ドミナント化)に注力しており、駅前や郊外の単独店舗やショッピングセンターへの出店も強化。100店舗体制をめざしている。ネットショップ4店舗(楽天・yahoo・Amazon・ビクターズ)も好調、詳しくはホームページにて

(http://www.marukawa.co.jp)

物件情報・取材依頼・求人情報その他連絡の際は左記メールアドレスまで

(E-mail:kitazawa@marukawa.co.jp)

担当者北澤(取締役管理部長)



「日本文化の創造」を理念に掲げる神谷社長

また、同社には一般化粧品他に「舞台屋」という化粧品ブランドがある。これはメイクさん・衣装さん・美術さんといったプロ向け化粧品の営業・販売であり、同社の高い技術力があるからこそなせる業である。役者さんが汗をかいても化粧が崩れないので、業界関係者から絶大な評価を受けており、数多くの作品(映画・演劇・テレビドラマ等)に協賛、アカデミー賞受賞作品「おくりびと」にも使われた。

さらに、平成9年には、「指紋採取用パウダー」の開発により、宮城県警察本部より表彰を受けており、同社の高い技術力をうかがうことができる。

「どの化粧品を選んでいいのか判らない方々が多くいらっしゃいます。当社の化粧品は期待を裏切りません。是非使ってみてください」と神谷社長はメッセージを送る。

詳しくは同社通販用ホームページまで

(http://www1.enkoshop.jp/shop/buoyant-cosme/)

## 震災から1年7カ月、社員の気概と取引先の協力で復興 「商品を通じて 東北の元気を伝えたい」

コスメティックアイダ

化粧品の製造販売を行っているコスメティックアイダ(渋谷区渋谷、神谷文夫社長、03・5468・5151)は、宮城県亘理町に3カ所の工場を有しているが、東日本大震災で主力工場が津波で破壊され、甚大な被害を受けた。しかし、多方面の協力により、震災後3週間で操業再開し、今月中旬までには工場が完全復旧するまでに至った。会社復興に至ったパワーの源について神谷社長は、①「生命」(社員が助かったこと、会社を復興させようとする全社員の気概)、②「協力」(震災により約130万個の商品を失ったが、原材料の再調達にあたり、取引先が免責してくれたこと、外注先のバックアップのおかげで納期に間に合ったこと)を挙げている。

同社の企業理念は「日本文化の創造」である。「科学の進歩とともに、時代にマッチした化粧品を創り出し、文化を継承していくことだ」と神谷社長は言う。

同社は2年前に「シラガネーゼ」という白髪染め商品を開発、「気になる場所にさっとひと塗り！」をセールスポイントとして50万本の大ヒット商品となった。

<p>会社 11先</p>	<p>スーパー・小売・百貨店 22先</p>	<p>メーカー 17先</p>	<p>マスコミ 50先</p>	<p>教育(大学・専門学校) 28先</p>	<p>公共機関 11先</p>	<p>ホテル 14先</p>	<p>金融 23先</p>	<p>建設関連 18先</p>	<p>システム関連 10先</p>	<p>その他 73先</p>	<p>合計 277先</p>
-------------------	----------------------------	---------------------	---------------------	----------------------------	---------------------	--------------------	-------------------	---------------------	-----------------------	--------------------	--------------------

※本誌は、城南信用金庫のお取引先に配布する他、商社、百貨店、スーパー、メーカー、マスコミ、大学等にもお届けしています。

# 包装用品のコンビニエンスストア いつもお客様のそばにいる 地域密着型便利店

パッケージプラザ  
カワタ

普段は何気なく使用する生活用品。その中には用途に合わせて、様々な工夫が凝らされている包装容器がある。これらの包装容器は、決して華美ではないが、商品の流通には必要不可欠で、「商品の保護と情報伝達」という機能が凝縮されている。



川田健二社長(右側)。左側は先代の川田邦夫会長

パッケージプラザカワタ(大田区久が原、川田健二社長、03・3753・0806)は、包装用品・食品容器を中心に事務用品・店舗用品・文具・パーティーグッズ・イベント商品など、幅広く多種多様な商品の販売を行っている。

同社は、昭和6年に創業者が、お弁当箱としてよく目にする木製の「折箱」製造を始めたことを機に、大田区を中心に時代とともに販売手法を変化させながら、地域のお客様に愛され続けてきた。業歴は



同社創業の原点である「折箱」

80年以上を誇る。現在は、業務用商品の取扱いはもちろん、地域行事や学校行事・家庭で使える商品まで、消費者のニーズの多様化・時代の要求に応じて、様々な素材の商品を取り揃えている。地域との共存共栄をモットーに、お客様のニーズに合わせたオーダーメイドの提案や包装資材への名入れも行っている。これから秋の行事(お祭り・運動会・学園祭)や年末年始行事(クリスマス・お正月)に向けて、続々と商品入荷予定。店舗への来店はもちろん、気軽に問い合わせを欲しいとのこと。

常日頃から「外に目を向けトレンドを把握して提案することを中心掛けている」と言う川田社長は、「お客様一人ひとりに寄り添い、直接顔と顔を合わせニーズに込める。信頼関係を大切に、キメ細やかなより良い商品・より良いサービスの提供に努め、多くのお客様の「こういうモノを探していた!」という笑顔が見たい」と話す。詳しくはホームページにて (<http://www.package-kawata.com>)

# アイデアを諦めない開発力 デザインホットスタンプの 可能性を追求

日洋工業

日洋工業(大田区山王、日向哲社長、03・3775・5311)は、昭和41年にホームステレオ、カーステレオ、ビデオ等のダイヤスケール(目盛版)の樹脂板及びフィルム等に印刷加工をする専門メーカーとして創業した。その後、創業者の日向洋会長がデザインホットスタンプ(箔押し)を独自に開発、これを利用したシルクスクリーン印刷・インクジェット印刷等による、アミューズメント機器等の装飾パネルの製造・販売を行っている。

9001:2008品質、ISO14001:2004環境を取得、高い技術を持った付加価値のある製品を提供するために5M(MAN(人)、MACHINE(機械)、MATERIALS(材料)、METHOD(方法)、MEASURE(測定))を掲げ、全社員に徹底させて技術革新に努めている。

同社の特殊技術は、ローラー式ホットスタンプによる精度の高い箔転写技術と凹凸感を出す「MORINGE」という技術で加飾し、お客様から高い信頼と評価を得ている。

近年導入したUVインクジェット・スクリーン印刷・デザインホットスタンプの融合により、新たな価値を創造すべく研究を続けている。未来と無限の可能性を見据え、日本の製造業の底力を信じて、新たな時代と共に大きな躍進を願う。今後「当社の技術が寄与できうる分野は無限である」と日向社長は確固たる自信を持って熱く語る。

昭和48年には業務拡大により山梨工場(山梨県北杜市)を建設。工場内は品質の高い製品を製造するため、温度湿度管理の徹底や脱臭装置の設置などクリーンブラス化し、従業員が働きやすい環境をつくっている。平成19年にはISO

詳しくはホームページにて (<http://www.nichiyoko-ko.jp>)



同社が作成した日向社長の顔を印刷したプレート



山梨工場の模様

# 安心・安全・信頼がモットー お客様の快適な暮らしを支える「住まいの救援隊」

熊谷化学



お客様の安心・安全を第一に考える熊谷社長(写真右から2番目)

創業62年の歴史を持つ、熊谷化学(世田谷区等々力、熊谷君子社長、03・3702・1111)は、横浜営業所(横浜市港北区箕輪町)、湘南営業所(横須賀市大矢部)に(有)熊谷化学川崎店(川崎市多摩区宿河原)を加えた熊谷化学グループとして、LPGガス(プロパンガス)を主に燃料販売を営んでいる。お客様への安心・安全・信頼をモットーとし、業務に取組んだ結果、昭和63年11月に、LPGガス販売事業者としては初の通商産業大臣賞を受賞している。

また、お客様により一層安心していただきたいとの熊谷社長の想いから、平成7年6月より本社24時間監視システムセンターを設立し、いつ何時でもお客様のガス使用状況が確認できる体制を確立した。さらに、PHS回線を使用することにより一段と安全管理のレベルを高くし、業務効率の向上と保安サービスの充実を図っている。

同社は、10年ほど前から「住まいの救援隊」と題し、お客様の安全・快適を第一に、日常生活での不便さを解消する総合的サービス(電気・下水道、リフォーム、バリアフリー、手摺り、トイレ等)に取組んでいる。ガスに関する資格だけでなく、第二種電気工事士や下水道排水設備工事責任者、増改築相談員登録者などの有資格者が多い同社だからこそ、こうしたサービスが実現できる。最近では、モットーである、「安心・安全・信頼」に基づき、飲料水の販売にも進出、富士山のバナジウム天然水の販売を開始し、お客様の日常生活全体での総合的サポートを果たせる事業展開をしている。

同社では、14年前から利用者にあらかじめバルク貯槽(LPGガス専用の貯槽)を設置し、定期的にLPGガスを充填させる「バルク供給」の取扱いを始めた。「バルク供給」を取入れることで、自宅でのガス漏れやガス切れ防止の24時間監視、地震等の災害時には、LPG発電ができるなど、従来のプロパンに比べ、多くのメリットがある。現在、小・中学校、老人ホーム、大型工場、集合住宅など170基の設置を終え、これからも積極



災害時にも活躍する「バルクシステム」

# 独創性と伝統を併せ持つ「モダンチャイニーズ」 渋谷ヒカリエで最先端の味に 挑戦する中華ダイニング店

横浜中華街 招福門 渋谷ヒカリエ店

「横浜中華街 招福門 渋谷ヒカリエ店」(渋谷区渋谷、勝田俊也・鮫嶋清樹共同代表、03・6434・1475)は、今年4月に渋谷の新たなランドマークとして誕生した「渋谷ヒカリエ」の6階レストランフロアにオープン、「モダンチャイニーズ」を堪能できる中華ダイニングだ。「横浜中華街 招福門」はご存知の通り、創業以来行列の絶えない人気店。渋谷ヒカリエ店では本店で培った本場の味をベースに、新しいスタイルであるモダンチャイニーズをコンセプトとして、日常のハレの日(特別な日)を演出していきたいと考えている。

同店で提供される料理は、本店とは違った中華の粋にとらわれな

いカジュアルモダンなものから、本場中国を味覚で体験できる飲茶まで多種多様であり、老若男女すべての方が満足できるはずだ。ゆつくりとお食事を楽しめるようランチタイムは16時までとしており、ランチタイムで提供される「シ



お勧めの「シアターセット」

コースで、渋谷ヒカリエにあるシアターオブでの観劇の前後のお食事にもピッタリである。

また、点心は22種類ものラインナップがあり、「点心師」と呼ばれる専門職人が手掛けている。「点心師」とは本場中国で飲茶を専門に提供しているレストランにしかない特別なもので、いわばフレンチの「パティシエ」のような存在であり、点心類やデザートはすべて「点心師」が作っている。



店内の様

人のエネルギーがあふれ、常に新しいトレンドを切り拓いてきた街、渋谷で、伝統を重んじながら最先端の味に挑戦し続ける「モダンチャイニーズ」をぜひ楽しんでいただきたい。

# 人の手で丹精込めて作る 「缶蒸し蒟蒻」

高水食品

# 「できるだけシンプルに、 素材の味を活かす」 創業54年、老若男女から愛される老舗和菓子店

かねこ

東急田園都市線駒沢大学駅から徒歩約5分のところにあるのが、主にスーパーや学校、個人商店に卸しているコンニャク屋さんの高水食品(世田谷区野沢、高水一人社長、03・3421・7283)。創業は昭和2年、今年で創業85年になる老舗で、現在の高水社長で3代目となる。創業当時は世田谷区内に30を超えるコンニャク屋があつたが、現在は同社を含めわずか3社しかない。



「かねこ」(世田谷区瀬田、金子剛店主、03・3700・6634)は、東急大井町線山野毛駅から徒歩10分、環状八号線沿いにある創業54年の老舗和菓子店である。昭和33年、店主の父である勇氏が赤坂の和菓子店「青野」での修行を経て、和菓子製造販売を始めた。若い親子連れからお年寄りまで顧客層は幅広い。



人気商品の「こがねもち」

これだけ長い間、同社のコンニャクが愛され続けているのには理由がある。おでん、煮物などのメニューに合った形状での販売や徹底した品質管理もそのひとつだが、最大の理由は「缶蒸し蒟蒻」と呼ばれる独自の製法だ。コンニャク精粉を冷水で練り上げ、ステンレスの型箱に流し、型箱のまま温水の中で一昼夜加熱して固める製法だが、元々卸先のスーパーから

「もつと弾力のあるコンニャクが欲しい」という要望があり、先代の社長が失敗に失敗を重ね苦心の末作り上げたものだ。通常のコンニャクであれば、高温で一気に製造するが、同社のコンニャクは、人手でわずかな温度や水質などに気を配って製造するため、大量生産はできないが、そのできは普通のコンニャクとは一線を画す。実際に食べれば良く分かるが、普通のコンニャクとは歯ごたえがまるで違う。食べ応えがあり、水っぽさも無く、至高の一品として是非とも食卓に並べたい。1パック380gで250円(税抜)とボリュームに比べ値段も安い。「これからも品質を第一に、人の手にこだわって絶品のコンニャクを製造販売していきたい」と高水社長は話す。



人気の「缶蒸し蒟蒻」

餅はとても柔らかく、中に入っている豆の食感もアクセントになっている。味はしつこくなく、きなこのほんのりとした甘さが特長だ。日持ちもするので、お土産には最適である。

店主のモットーは「楽しみなながら



瀬田のみなさんに愛され続けている和菓子店「かねこ」。近くを通る際にはぜひ足を運んでいただきたい。

# 品川旧東海道 伝統と歴史の手打蕎麦 日本を目で耳で 鼻で口で肌で感じる

吉田家



創業安政三年(1856年)の老舗蕎麦屋である吉田家(品川区東大井、池田耕治社長、03・3763・5903)は、京浜急行線立会川駅より徒歩5分の旧東海道沿いにある。駅前には坂本竜馬の銅像が、同店付近には土佐藩の下屋敷や砲台跡があり、坂本竜馬や山内容堂(豊信)が生活していたことがうかがい知れる。同店では、産地にこだわりの群馬県産有機栽培された蕎麦粉を使用、また、水を多く加えることで茹で時間を短くし、蕎麦の味を茹で釜の湯に逃がさないようにしている。こうした産地や製法のこだわりが、江戸時代からの「蕎麦に対する姿勢・情熱」であり、現代においても見事に受け継がれているのだ。



人気メニューの「鴨せいろ」

現在の店舗は大正元年(1912年)に建築された建物を改築しており、当時の名残が感じられ、いにしへの「和」がかもし出す素晴らしい雰囲気を楽しむことができる。今の日本では四季の平準化や建築物の近代化により、「日本風情」を感じることが難しくなっているが、同店は単なる食事処ではなく、歴史ある落ち着いた雰囲気の中で鯉が飛び跳ねる庭園などの「和の風情」を提供している。目・耳・鼻・口・肌の全てで「日本の風情」を楽しんでいただけるよう、同店ではなければ味わえない感動を日々追いかけている。「和」の雰囲気や歴史が好きな方にはたまらない店だ。

東京の老舗蕎麦屋としては珍しく、しっかりとした駐車場もあり、車での来店も可能。別館の個室、2階もあり、宴会や商談・接待等の幅広い用途に合わせて利用することができる。なお、人気の個室等の利用は予約制となっているのでご利用の際はあらかじめ、是非一度、「日本風情」を堪能できる同店を利用することを勧めます。

# 「江戸染」手仕事の粋 伝統ある江戸染の魅力を お届けします！

内山工芸染色



浴衣や普段着に最適な新商品。綿の小袋帯(半巾帯)



内山社長。緻密な筆致の伝統技術

内山工芸染色(中野区新井、内山晴登社長、03・33387・1540)は、江戸染の着物や帯を中心に制作している手染友禅工房である。同社の内山社長(雅号 晴祥)は、江戸染一筋50年超の職人であり、江戸染作家の中では珍しい能装束模様を手掛ける名手として知られている。

京友禅、加賀友禅との大きな違いは糸目糊による防染をしないことである。染料を含ませた筆で絵画のように生地を染め上げていくことで、他にはない柔らかな風合いが作り出される。

受注制作では、お客様一人ひとりの好みやスタイルに合わせて、模様の配置や大きさ、配色を決めて、仕立て上げる。「本場に似合う一枚」と喜びの手紙もしばしば届く。また、譲り受けた着物や好みの変化で着なくなった着物のお手入れやお直しも手掛けており、着なくなった着物は、今の好みに合わせて仕立て直しや染め替えにより新たな一枚となり、お客様から驚きの声をいただいている。

後継者不足が懸念される職人の世界であるが、長男雅彦氏、次男智幸氏の兄弟が、幼い頃から父親である内山社長の仕事振りや染の奥深さを見聞きして、染の世界にしっかりと足を踏み入れている。

最近では、江戸染の伝統技術を

活かした新たな試みとして、絹以外の綿、麻等の天然素材の染めめを行って。特筆すべきは150cm程度の広幅素材の染めにも対応できる技術。この染め技術は、洋服やバック等の素材としても適用できるため、新たな商品として開発が期待される。

内山社長は、「これからも江戸染の伝統を守り、一人でも多くの方に江戸染の『粋』を味わってもらおうべく技術の研鑽にいそしんでいく」と話す。ここに二人の息子の現代風商品への技術開発が加わり、「新・職人魂」として魅力あふれる商品を作り続けている。

大和成和病院(大和市南林間、金公一理事長、046・278・3911)は、心拍動下冠動脈バイパス手術、僧帽弁形成術の手術を得意としており、1996年の心臓病センター発足以来、2010年までに心拍動下冠動脈バイパス手術を1515件、僧帽弁形成術では単独310件、複合495件と、全国的にも有数の症例数を手掛け高い評価を得ている。その他にも胸部大動脈瘤の手術、弁膜症置換術、高齢者や腎臓が悪い方の心臓病手術も積極的にを行っている。

同院は、全ての患者に対して、優しさと温かさに満ちあふれた幸せな家庭のようなケアと環境を提供することを理念としており、「こういう病院で治療を受けたい」と思っていただけける病院づくりをしている。その一環として、心臓リハビリテーション科を設け、4名の理学療法士が入院から退院まで一貫して患者のリハビリテーションにあたり、患者が早期に社会復帰できるようなフォローアップをとり、1日でも早い退院をめざしている。また、スタッフ一人ひとりが、「治療を受けられた全ての患者が

# 「患者様の笑顔を第一に」患者想いのフォロー体制 全国有数の高度な 心臓手術を手掛ける病院

大和成和病院



東京ドームで 出会う、つながる、ビジネスが広がる。

2012国際協同組合年事業



# 日本を明るく元気にする “よい仕事おこし”フェア

63の信用金庫の共催  
によるフェアを開催!

**入場無料**

\\ 自然エネルギーによる  
安心できる社会へ //



東北を  
明るく元気に!

●日時:平成24年11月1日(木) 10:00-18:00

「ビジネス展示・商談」「東北特産品等の展示・即売」「行政・教育機関等の特別展示」

「東京ドーム」になんと630ブースが出展! 東北の企業も多数出展!

※写真はイメージです。



東京ドームでフェアを開催!



ビジネスエリアには421ブースを展示!



ものづくりにかける意気込み!



東北特産品の展示・即売!



被災地の子供たちの「書」の展示!



自然エネルギーによる安心できる社会へ!

共催 (五十音順)

- |         |         |          |          |          |          |           |          |
|---------|---------|----------|----------|----------|----------|-----------|----------|
| 会津信用金庫  | 青い森信用金庫 | 秋田信用金庫   | 朝日信用金庫   | 足立成和信用金庫 | あぶくま信用金庫 | 石巻信用金庫    | 一関信用金庫   |
| 羽後信用金庫  | 青梅信用金庫  | 大阪信用金庫   | 大阪市信用金庫  | 大阪東信用金庫  | 岡崎信用金庫   | 亀有信用金庫    | 川崎信用金庫   |
| 北上信用金庫  | 岐阜信用金庫  | 京都信用金庫   | 京都中央信用金庫 | 気仙沼信用金庫  | 興産信用金庫   | 郡山信用金庫    | コザ信用金庫   |
| 小松川信用金庫 | 西京信用金庫  | さわやか信用金庫 | 芝信用金庫    | 城南信用金庫   | 城北信用金庫   | 昭和信用金庫    | 白河信用金庫   |
| 新庄信用金庫  | 須賀川信用金庫 | 栄鴨信用金庫   | 西武信用金庫   | 世田谷信用金庫  | 摂津水都信用金庫 | 仙南信用金庫    | 瀧野川信用金庫  |
| 多摩信用金庫  | 鶴岡信用金庫  | 東栄信用金庫   | 東奥信用金庫   | 東京信用金庫   | 東京三協信用金庫 | 東京シティ信用金庫 | 東京東信用金庫  |
| 二本松信用金庫 | 花巻信用金庫  | 浜松信用金庫   | ひまわり信用金庫 | 広島信用金庫   | 福島信用金庫   | 水沢信用金庫    | 宮城第一信用金庫 |
| 宮古信用金庫  | 目黒信用金庫  | 盛岡信用金庫   | 杜の都信用金庫  | 山形信用金庫   | 横浜信用金庫   | 米沢信用金庫    |          |

後援

復興庁 経済産業省 関東経済産業局 2012国際協同組合年全国実行委員会  
青森県 岩手県 宮城県 秋田県 山形県 福島県 宮古市 石巻市 気仙沼市 東松島市 いわき市 南相馬市 品川区 目黒区 大田区 世田谷区 杉並区 川崎市  
独立行政法人中小企業基盤整備機構 関東本部 東京商工会議所  
全国信用金庫協会 東北地区信用金庫協会 東京都信用金庫協会 信金中央金庫

協力  
一神商事株式会社 岩手日報社 株式会社エービーシー商会 株式会社NHKアート 株式会社カタログハウス 河北新報社 グランドプリンスホテル新高輪 株式会社ぐるなび グローリー株式会社  
航空食品株式会社 株式会社JR東日本リテールネット 株式会社JTB商事 株式会社シャープドキュメント21ヨシタ 株式会社JALUXエアポート シンプロメンテ株式会社 スパリゾートハワイアンズ  
株式会社ダイエースペースクリエイト 大日本印刷株式会社 株式会社高島屋 株式会社高山 株式会社田村米菓 株式会社丹青社 株式会社東急百貨店 東京新聞 株式会社東京ドーム 株式会社  
東京ドームホテル 東武鉄道株式会社 株式会社ときわ商会 株式会社ドン・キホーテ 株式会社日旅産業 日本通運株式会社 株式会社ファミマ・ドット・コム フードマーケットエコ・ピア 福島民報社  
福島民友新聞社 株式会社福島屋 富士通フロンテック株式会社 ベニースーパー 株式会社三越伊勢丹 ヤマトホームコンビニエンス株式会社 株式会社ラクーン 楽天株式会社 ローレルバンクマシン  
株式会社

# うめナビ号外



## 「日本を明るく元気にする ”よい仕事おこし”フェア」 東京ドームでの開催迫る！」

### 11月1日、63の信用金庫が共催！ 2012年国際協同組合年事業！

#### 「東北を明るく元気に！」 「自然エネルギーによる安心できる社会へ」

先月も号外としてお知らせした「日本を明るく元気にする”よい仕事おこし”フェア」も、開催までよいよーカ月を切った。

東京都内、東北地方を中心として、京都、大阪、広島などの63の信用金庫が共催して、新たな「出会いの場」「仲間づくりの場」を創出する。これだけの数と地域の信用金庫が共同で行うイベントは、おそらく史上初である。

今年、国連が定めた「国際協同組合年」。サブプライムローン問題、リーマンショックなどで、世界中が大混乱に陥る中で、国連では「今こそ、19世紀に資本主義の弊害を是正するために生まれた協同組合に期待すべきではないか」という議論が盛り上がり、2012年

を協同組合年とする決議がなされた。信用金庫の他、生協、労協などが、全国で記念行事、シンポジウムを行っているが、当フェアも、この国際協同組合年事業としての認定を受けて開催される。

現在の日本は、円高・デフレの進行や産業の空洞化、政治、経済、社会等のあらゆる面で難題が山積され、加えて東日本大震災や福島第一原子力発電所の事故により、まさに危機的な状況に陥っている。同フェアは、こうした状況を打破するために、企業はもちろんのこと、行政機関や教育機関、社会福祉団体等の同じ理想と志を持った社会のあらゆる層の方々が一同に会し、「つながり」や「絆」を結ぶ機会を提供して、新たな「出会い」や

「結びつき」「助け合い」の中から国民経済の活力を取戻そうとする新たな取り組みである。



「東北を明るく元気に！」「自然エネルギーによる安心できる社会へ」をメインテーマに、東京から、東北から、そして日本各地から、地域の力が東京ドームに結集する！

#### 各信用金庫の 取引企業など、なんと 630ブースが出演！

同フェアでは、東京ドームに630の企業、団体等の出演が予定されている。ビジネスエリアには421ブースが出演、製造業のモノづくりにかける熱い意気込みが伝わる製品を展示。製造、加工、印刷、建築、通信、医療、福祉、環境など、多種多様な業種が集う。各信用金庫の取引企業の他、品川区や川

崎市などからの推薦による出展企業もある。人と人が新たな出会いを生み出す”よい仕事おこし”につながる場となることは間違いない。

「社会関連エリア」には、地方自治体や大学等の教育機関、社会福祉団体等も出展。中小企業の海外進出を援助するため、インドネシア、韓国、タイ、台湾、中国、ベトナムなど、アジア各国も出展する。ビジネスエリアとは違った出会いの場となることだろう。

#### 東北を応援するために 東京ドームに行こう！ 「東北の特産品」を 展示・即売！「駅弁祭り」 「地酒祭り」も開催！

「東北支援・特産品エリア」には、東北地方の復興を願い、生産者の方の心のこもった特産品の販売が行われる。「駅弁祭り」として米沢の「牛肉とまん中」や仙台の「鮭はらこめし」など、27種類の東北の駅弁も販売される他、迷ってしまうほどの銘酒が揃った「地酒祭り」のブースなども出展する。東北地方の皆さんも、たくさんのお客さんをお待ちしているに違いない。さあ、皆で東京ドームに集まろう。

#### 飲食エリアには 「大間まぐろの丼」 「気仙沼ふかひれ姿煮丼」 「うねめ牛丼」など ご当地グルメが大集合！

「飲食エリア」には、東北のご当地グルメを提供する飲食店も多数出展。「大間のまぐろ」を始め、有名なでもなかなか手に入らないもの、

現地に行かないと食べられない料理などが並ぶ。東北の地元の味を

堪能し、それを機会に東北にも足を運んでみていただきたい。

### 東北のご当地グルメ



大間まぐろの丼

石巻焼きそば



米沢牛コロッケ



男鹿しよつる焼きそば



八戸せんべい汁



うねめ焼き



ふかひれ姿煮丼



うねめ牛丼

#### 被災地復興支援のために、立ち上がる！ モノマネのコロッケさん、 お笑い集団「みちのくボンガーズ」さん、 そして何とレスリングの伊調馨選手、 柔道の中矢力選手がチャリティー出演！

イベントステージでは、環境・エネルギー等についての講演、パネルディスカッションの他、復興の願いを込めたスパリゾートハワイアンズの「フラガールショー」や、「東日本大震災復興支援チャリティー」のまねキャラバンとしてタレントのコロケさんのショーなどのイベントも企画されている。また、福島を中心に活動しているお笑い集団「みちのくボンガーズ」さんも各種イベントを盛り上げてもらうために参加することとなった。そして、オリンピック三連覇、女子レスリング伊調馨選手と、ロンドンオリンピック柔道の銀メダリスト、中矢力選手も応援に駆けつけてくれることが決定した。これらの方々には、東北に元気になってもらいたいということで無償での参加。多くの方々のご意見がフェアを支えている。

さらに、全国わんこそば選手権の予選を兼ねた「わんこそば大



お笑い集団「みちのくボンガーズ」さん



コロケさん



中矢力選手 (ALSOK)



伊調馨選手 (ALSOK)

詳しくはホームページにて  
(<http://www.jsbank.co.jp/fair/index.html>)