

うめナビ

2012.12
Vol.9

金属業界と同等の早期納入、高精度を実現 高性能炭素繊維強化プラスチック (CFRP)の強みを世に広める

ACM

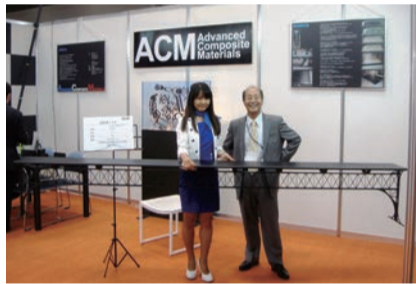
ACM(エーシーエム、横浜市都筑区川和町、大久保社長、045・930・3038)は、CFRPを中心に各種先端技術複合材料の設計、成形などを本業とし、大規模工場の生産ライン等、産業用途のあらゆるニーズに応えている。

CFRPは他の素材に比べ、軽い(鉄の1/5)、強い(鉄の5倍)

という特性が際立っており、その他にも熱膨張、振動減衰が極めて速い、過電流が極端に小さい等、極めて優れた素材である。これにより従来成し得なかつた特性を持った製品を設計・製作することが、可能になるのだ。

一方で、CFRPは、航空・宇宙の分野で多くの実績を積み、その後、スポーツ用具の素材として釣竿やゴルフクラブ等で馴染みとなり、素材そのものの知名度は高くなってきているが、その特性を上手に使いこなしているメーカーはまだ多くない。と言うのも、釣竿ならよくしなり、工業用ローラーはならないというように、繊維方向により相反する性能が発現することを考慮し、

材料設計が必要であることが、CFRP活用の難易度を高めているのだ。これに対して、同社では、あらゆる用途に応じたCFRPの



女性でも軽々持てる CFRP 製のペン



耐久性に優れた CFRP 製の定盤

設計・製作が可能である。同社の特長は、次の三点である。①産業用途を中心にお客様と一緒になってCFRPの用途設計を行う。またお客様のニーズを伺い適正な素材設計と価格提案をする。②設計・製作後、金属部品・プラスチック部品等の組立までを社内で一貫して行う。③ものづくり体制が整っている日本で数少ないコンポジットメーカーで短納期に強みを持ち、金属部品メーカーと同じ早期納入を実現している。

大久保社長は、「CFRP業界の当たり前にとらわれず『普通』の商売をする。普通とはお客様のものづくりに対して、他の金属部品と同等の早期、同等の精度で納品することである。そして、今後もCFRPという、金属では持ち得ない性能・機能を併せ持つ素晴らしい素材、材料を、社会インフラの一部として世に広めていきたい」と熱く語る。

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

高い安全性と信頼性でニーズにお応え 妥協なきモノづくりへの あくなき挑戦

三益工業

三益工業(大田区大森中、中西忠輔社長、03・3763・0141)は、航空機のフライトコントロール部品、ランディングギアの足回り、ジェットエンジン部品、レーダー等の管制方向システムに関する部品、新幹線の車輛ブレイキ部品等の精密機器を製造、ステンレス・チタン・インコネル(ニッケル基の超合金等に代表される難削材部品の複雑形状精密加工を得意としている。



和気あいあいとした現場



各種航空機部品

「航空機や新幹線といった乗り物の部品をつくる」ということは、一人ひとりの大事な生命を預かること。安全であることが当たり前、少しのミスも許されないという強い責任感と使命感を持って製品づくりに取り組んでいます」と中西社長は語る。人間の生命を守るための製品を「最重要保安部品」と位置付け、熟練技術者から若手社員までスタッフ全員がその重要性を常に認識しながら働いており、工場内では、スナップのモノづくりに懸ける冷静ながらも強い情熱が感じとれる。「人の生命を預かる仕事ですから、当然製品の品質が問われます。責任を持って仕事に取り組むことが、社員一人ひとりのプライドとモチベーションの高さにつながるのです」。

同社は、1966年創立以来、
(<http://www.mmsk.co.jp>)

「妥協なきモノづくりへのあくなき挑戦」を会社理念として、日々変化する時代のニーズに対応すべく、最新設備の導入や人材育成プログラムによる技術・機能の修練に取組んできた。同社では、各製造工程を「作業記録表」として書類に残し、マニュアル化しているが、これにより、日々進化し続ける製品のデータ記載だけでなく、過去の製品の修理にも迅速に対応できる。中西社長は、この「作業記録表」を「会社の文化」として継承すべきものと位置づけている。同社の取組みに対する各方面の評価は高く、大田区から、2002年と2007年の2回に亘り、「優秀工場」の認定、2008年には東京都より「東京都中小企業ものづくり人材育成大賞知事賞」を受賞、2009年には中小企業庁より「元気なモノ作り中小企業300社」に選定されている。同社の「妥協なきモノづくりへのあくなき挑戦」が、高い安全性と信頼性を持つ製品を生み出し、社会の大きな支えとなっている。

詳しくはホームページにて

<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 52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 11先</p>	<p>その他 73先</p>	<p>合計 280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。

新分野に挑戦するオンリーワン企業 お客様に選ばれる 企業を目指して

ダイニチ電子

ダイニチ電子(横浜市港北区菊名、上沢哲也社長、045・431・1414)は、コネクタの製造・販売を行っており、近年ではエレクトロニクス業界の著しい変化に対応するため、従来の先入観にとらわれない多くの分野に挑戦している。デジタルテレビチューナーや蓄電池の開発、光ファイバー事業にも力を注ぎ、新時代に対応できる企業体制を目指している。

同社は、「ファンづくり、お客様に選ばれる企業」を常に念頭に置き、顧客から依頼のあったことについては、どんなに難しい依頼や少量受注でもまずはやってみるということを社員に徹底し、信頼を勝ち取ってきた。そのため、社長自らが世界中を飛び回り、製造拠点を中国を始めとしたアジア等海外に移転して、徹底したコスト管理



に取組んでいる。

また、環境に優しい製品づくりにも力を入れている。環境マネジメントシステムを維持するとともに、定期的に見直すことでさらなるグレードアップを図り、地球環境に配慮した商品開発・提供に努め、事業活動においても廃棄物の減量化・リサイクル、地球温暖化防止等の取組みを推進し、顧客に信頼される優しい商品の提供に努めている。

昨今、エネルギー資源や再生可能エネルギーといった問題がクローズアップされる中、「環境に優しい製品づくりを目指している当社としては、将来的にエネルギー事業に関する商品の開発・製作に携わっていききたい」と上沢社長は語り、今後も一層時代のニーズや環境に配慮した企業を目指していく。



左から医療用コネクタ、バッテリー、ナースコール。製品は多岐に亘る

Always better 常によりよい商品づくりを目指して 婦人肌着の企画・生産・卸・販売まで 一貫体制でイメージ通りの商品を

ファニー



製造業がひしめく工業地帯の大田区において、一際存在感を示しているのがファニー(大田区千鳥、菅佐原勇社長、03・3757・1832)だ。同社は、婦人下着を主軸として、補正下着・肌着等の企画、生産、卸、販売まで一貫体制でOEMのオリジナル商品を展開している。

1973年の創業以来40年、着心地、肌触り、フィット感などに重点を置き、女性の美しいプロポーションづくりのお手伝いができる商品を、スピーディーかつ親身で柔軟な対応によって生産している。「様々なニーズに幅広く」をモットーに、高品質で安心して使用できる商品製造を心掛け、ファッショニシティと実用性の融合を目指している。

企画室と生産工場が一体となったグループ体制を採ることで、顧客の声を反映した「イメージ通りのものづくり」を実現している。加えて国内、中国、ベトナム工場での生産体制によって、大量生産から高品質商品など、様々な種類の商品を生産している。専属デザイナーを抱え、顧客の要望からイメージを決定し、試作サンプルの

段階からより細かな商品デザインを決めるなど、顧客が納得するまで徹底的に試作を繰り返し、イメージ通りの商品を目指す姿勢は、大きな支持を受けている。

生産された商品は、主にデイノスやベルメゾンなどのカタログ販売、高島屋や三越伊勢丹の百貨店通信販売の商品として卸されるなど、とりわけ通信販売業界に多くの取引先を有しており、こだわりあるものづくりへの取組みにより多くの信頼を得ている。「販売チャネルが多様化している現代、これに適應できるよう取組んでおり、次世代へと引継いでいくことが私の夢でもある」と菅佐原社長は語る。

卸業にも積極的に取組んでおり、検品、梱包なども請け負っている。

詳しくはホームページにて
(<http://funny33.co.jp/>)



本社の展示室

自家製ラー油が味の決め手!! 「じせん」の愛称で親しまれている 手作りの「四川屋台」

四川屋台



四川屋台(大田区北千束、峰彰男社長、03・3726・4711)は、東急大井町線、目黒線の大岡山駅正面口から徒歩約1分にある中華料理店である。前代表者である峰一男氏が戦後の大岡山駅前八百峰商店を開業、その後駅前再開発に伴い平成元年に中華料理店に転換した。今では当たり前のように目にする担々麺だが、開業当時はまだ四川料理の中でも無名の存在だった。そのような中、担々麺を世の中に広めようと、担々麺の専門店として同店を開業した。

同店のこだわりは、料理だけでなく味噌やラー油等の調味料も一から全て手作りのものを使用していることだ。開業当時は、担々麺にとって重要な本格的ラー油が手に入らなかったため、四川料理の名店「吉華」で学び、本格的な自家製ラー油を作っていた。

同店の人気メニューは、やはり



人気の担々麺は、麺から調味料まで全て手作り

間帯に店舗入口で販売している1個500円のお弁当も、200個全てが完売するほどで、ポリューム満点のお弁当は学生のみならず、サラリーマンからも人気である。11月より期間限定で、多くのお客様に美味しい中華料理を食べてもらいたいと、水曜日と土曜日にリースナブルな食べ放題を行い、こだわりのおいしさがつまった中華料理を提供している。是非、同店の中華料理をご堪能いただきたい。

創業84年を誇る玄人が集う老舗酒屋 蔵元の厚い信頼により 人気の銘柄を取り揃え

かがた屋酒店(品川区小山、直井孝雄社長、03・3781・7005)は、目黒線西小山駅から徒歩2分の場所に店を構え、創業84年を迎える地酒専門店である。同店が取扱う地酒、焼酎は人気の銘柄から隠れた逸品まで幅広い品揃えになっている。

永年に亘る業歴により蔵元からの信頼が厚く、直接仕入れが可能。「安くも売らず、高くも売らず、適正な定価でお客様にお酒を楽しんでもらいたい」という造り手の想いを受けて、どんな人気商品であろうと、いつでも商品を「定価販売」するこだわりをもつ。入手困難なプレミアム価格がつくような酒でも、同店では「定価販売」することができるのだ。



店内は初心者でもわかりやすく装飾に工夫を凝らしている

スタッフ全員、お酒に関してはプロフェッショナル。日本酒をこよなく愛し、個人だけでなく玄人の飲食店に対しても飲み方や料理との相性、季節毎のお酒のメニュー等の提案をしている。とりわけ、冬の時期には蔵元直送の強みを活かして期間限定で品質の良い酒類も販売しており、毎年好評を得ている。



日本酒をこよなく愛するスタッフが丁寧にご案内する

かがた屋酒店

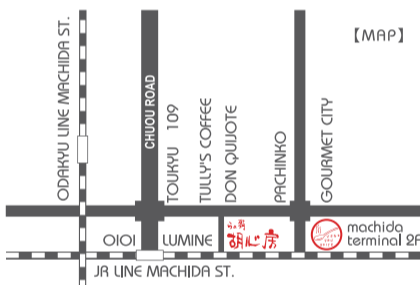
女性客から圧倒的な支持 カリスマ店主がお届けする 究極の逸品

町田の有名店「らぁ麺 胡心房(こしんぼう)」(町田市原町田、野津理恵店主、042・727・8439)は、2005年5月にオープン、ラーメンもさることながら、店主以下スタッフ全員が女性ということでも注目されている。蒟蒻麺(こんにゃくめん)を使用した女性限定のヘルシーセット等女性客を意識したメニューが豊富で、女性一人でも入りやすい雰囲気となっている。スープは「お魚とんこつ」と呼ばれ、完成したスープを冷却し、一晩低温熟成させ余分な脂を取除く。とんこつの臭みはなく魚介系の風味、野菜の甘みでクリーミーなスープは絶品だ。

石臼挽き国産全粒粉を使用したオリジナルの麺との相性も抜群。女性スタッフならではの気配り、そして丁寧な接客と笑顔が好評だ。9月25日には野津店主が「らぁ麺 胡心房」で培った経験を活かし、町田の新鮮な地場野菜をた



ベジフルカレー今日のお野菜



同店のメルマガ会員登録QRコード

『らぁ麺 胡心房』 火~土 12時~15時・18時~21時、日祝日 12時~18時、月曜定休日(祝日の場合営業)
メルマガ(<http://www.at-ml.jp/64301>)
『VEGE FRU SPICE』 11時30分~18時30分、テイクアウト 11時30分~19時、月曜定休日(祝日の場合翌日休業)
ホームページ(<http://www.vege-fru-spice.com>)



人気メニューの「味玉らぁめん」。絶品のとんこつスープが自慢

胡心房

新鮮でおいしい数々の魚料理が味わえます 地元の風を感じる 居酒屋

弥太郎(横浜市青葉区新石川、森下弘樹店主、045・911・8805)は、東急田園都市線たまプラーザ駅を出てすぐの所にある居酒屋。「弥太郎」の名前は三菱財閥の創業者である岩崎弥太郎のように、パワフルで常に忙しくありたいという思いから付けたとのこと。

同店の一番の自慢は、新鮮な魚料理の数々である。店主自ら、毎朝4時に市場に出掛けて、その目で確かめながら魚を仕入れる。活きがいい「刺身の盛り合わせ」は絶品だ。他にも、「レンコンのはさみ揚げ」や「から揚げ」等、魚以外のメニューも充実している。常時80種類程度のメニューが用意されており、しかもどの料理も絶品だ。お酒も日本酒で80種類以上、焼酎で50



日本酒の品揃えも豊富

に富んだ鍋があり、忘年会にはピッタリだ。店舗にはたまプラーザ以外に、あざみ野に2店舗、溝口に1店舗、鷺沼に1店舗の合計5店舗展開している。森下店主は、「いろいろな人とたくさん出会うことができるのが、お店をやっている一番うれし」と笑顔で語る。たまプラーザの町は、開発され急速な変化を遂げているが、「弥太郎はいつまでも変わらずおいしい料理とお酒を提供し続けていくに違いない。」



「刺身の盛り合わせ」は当店自慢のメニューの一つ

弥太郎

伝統の味と文化を今もここに 東京にいたか屋の 「べったら漬」

東京にいたか屋(中央区日本橋浜町、中川英雄社長、03・5614・9090)は、漬物のべったら漬を中心に製造販売を営む食品総合企業だ。同社は、昭和5年4月、矢代米治氏が惣菜・煮豆・漬物などを製造し、店頭で小売する個人商店「新高屋」として創業、日本橋べったら市で販売されていたべったら漬に着目し、文献を頼りに自ら作成を試みて商品化に成功。べったら漬は、大根を麹などで浅漬けにした漬物で、江戸時代中期に大伝馬宝田恵比寿神社例祭りで売り出されたのが始まりだと言われている。



同社のべったら漬は、昔の味わいをしっかりと受け継いでいる

東京にいたか屋



昭和29年3月には、全国漬物品評大会において農林大臣賞を受賞、東京名産の漬物として飛躍的に有名となった。また、原料である大根の生産地の日光戦場ヶ原近くに那須御用邸が位置することから、皇室に献上することとなり、昭和40年には宮内庁御用達を拜命、現在に至っている。

毎年10月に東京の秋の風物詩として開催されている「日本橋べったら市」は、江戸時代から続く歴史ある市であり、一時は第二次世界大戦の影響で中断していたが、「べったら市保存会」と同社の創業者の尽力により再興され、今や仕事帰りのビジネスマンや家族連れでにぎわう市として大いに発展している。



目黒川沿いにある店舗と戸田社長。秋田犬の銅像がお客様をお出迎え

秋田郷土料理の名店 四季折々の料理と共に 贅沢なひと時を



秋田名物「きりたんぼ鍋」

突然だがここで質問。「とんぶり」という言葉を皆様はご存知だろうか。それでは、「しょつつる」や「きりたんぼ」は?ここまできればお解かりの方も多いかもしれない。そう、これらは全て秋田郷土料理の名称である。今回ご紹介するお店は、そんな秋田郷土料理の名店「吾作」(品川区西五反田、戸田達夫社長、03・3491・2221)である。

同店は、五反田駅から徒歩2分、国道1号線桜田通りを目黒川方面に進み、目黒川に沿って左手に入った所に店舗を構え、昭和24年の創業以来長きに亘り、秋田名物の「きりたんぼ鍋」、「しょつつる鍋」、「とんぶり」、「はたはた」等の四季折々の素材を存分に活かした一品料理、会席料理を五反田の中心地で提供し続けている。イチオシは、もちろん秋田料理と共に、ゆっくりとしたくつろぎの時間を提供すること。飲み放題以外は時間制限を設けず、落ち着いた雰囲気の内店でゆったりとしたひと時を過ごすことができる。「秋田郷土料理のみならず、日本料理は世界に誇れる素晴らしいもの。当店の料理を通じて、日本料理の良さを再認識してもらいたい」。同店を社長と共に支える奥様の優子夫人は語る。

また、はたはたを使った魚醬でつくる「しょつつる鍋」も丁寧な作りで絶品。一年中食べられるのも魅力だ。「とんぶり」も是非味わっていただきたい。「とんぶり」とは、ホウキ草の成熟果実を加工したもので、外見は魚の卵のようで深い緑色をしており、別名「畑のキャビア」と呼ばれている。味は淡白でプリプリとした歯触りの良さは絶妙だ。収穫時期は秋だが、同店では一年中提供しており、いつでもこの珍味を楽しむことができる。同店のモットーは、最高の料理と共に、ゆっくりとしたくつろぎの時間を提供すること。飲み放題以外は時間制限を設けず、落ち着いた雰囲気の内店でゆったりとしたひと時を過ごすことができる。「秋田郷土料理のみならず、日本料理は世界に誇れる素晴らしいもの。当店の料理を通じて、日本料理の良さを再認識してもらいたい」。同店を社長と共に支える奥様の優子夫人は語る。

吾作

創業55年 伝統的技術を守り、伝える 機械では実現出来ない 産業用コイルを製作



松田親明会長

同社では、創設者である松田島一郎氏の職人的な技術と経験を基に、長年大企業に在職した職人を退職後再雇用することにより、高度な知識と職人技術を持った人材を確保し、さらには、その知識と技術の伝承を行うことで、機械化が進む現代では実現できない職人技を駆使した技術を強みとしている。

共進電業社(横浜市保土ヶ谷区神戸町、松田親明会長、045・333・6861)は、現代表の父である松田島一郎氏が25年間勤めた大手電機メーカーを退職後、東洋電機製造が水車発電機第1号を製作する際に、その技術指導を行ったことから始まる。その後、友人や後輩数人とともに昭和32年1月、発電機用コイルの絶縁加工請負製作や、鉄道車両用コイルの絶縁加工・成型加工等を業とする同社を設立。

同年8月には、現在地に工場を建設し、従来からの車両用電動機の界磁や補極コイルモールド作業の操業を始める。現在も長年培ってきたコイル絶縁体加工技術を活かし、鉄道車両用・一般産業用電動機、発電機、変圧器等の各種コイル製作及び修理が主業となっている。



同社が製作した車両用コイル

共進電業社