

企業と地域を結ぶ情報コミュニケーション誌

うめナビ

2012.4
Vol.1

掲載企業

- (有) モンレーブ
- 東榮電化工業(株)
- (株) アルファテック
- 伸陽電気工事(株)
- (株) リアルフーズ
- (株) 城南
- (株) 第一産商
- イシモリテクニクス(株)
- (有) 江戸ッ子寿司
- 東日本タクシー(株)

「うめナビ」の 創刊にあたって

城南信用金庫では、お取引先の事業内容や特徴等を、地域の皆様に広くご紹介し、

地域内におけるコミュニティづくりや

新たな仕事おこしにつなげていただくため、

情報コミュニケーション誌「うめナビ」を創刊いたしました。

今後、地域の皆様のお役に立てるような情報を発信できるよう、

内容の充実に努めてまいりますので、

地域経済の活性化や、

新たなビジネスチャンスのきっかけづくりのため、

広くご利用いただければ幸いです。



すべてはお客様の 「おいしい」のために 牛乳だけで仕込んだ食パンが人気

モンレーブ

フランス文化・アンティークをこよなく愛する大塚店長。大崎広小路出身の店長が、久が原を本店の地として選んだのも、フランス・パリ郊外にある温かい雰囲気のパン屋さん・カフェを思い浮かべる場所だったから・・・。

昨秋、新装開店したお店、モンレーブ(大田区東嶺町、大塚時昭社長、03・5748・0118)は、東急池上線、久が原駅から徒歩、五叉路のところにある。焼きたての香ばしいパンの香りと木の温もり



お洒落な外観のお店

が溢れるお店は、店長自らフランスに出向き買い付けてきたという、フランス製の味わい深い雑貨や小物で彩られている。店長は言う。「良い意味で、久



「すべてはお客様の「おいしい」のために」をモットーとしている大塚店長と奥様

が原はお年寄りの多い街。そのせいか、久が原の街は時間がやさしく、ゆっくりと流れていく。フランスパンは硬く、食べにくいという先入観からか、お年寄りには敬遠されがちだが、久が原には、お年寄りがフランスパンを買いに来る文化があるという。90歳近くの紳士が、「しばらく、遠出をしていたからモンレーブのフランスパンが恋しくて！」と買いに来てくれ、とても励みになると、店長は嬉しそうに話す。こだわりであり、開店から絶やすことなく培養してきた酵母を使ったフランスパンをつくる手にも力が入る。

最後に、このお店のモットーは、シヨップカードにも印刷されている「すべてはお客様の「おいしい」のために」である。「パンの味は勿論のこと、製造・販売・お店の雰囲気など行っていることすべてが、お客様の笑顔のため、このお店に来て良かったと感じていただくためである」と大塚店長は話す。

一番人気は、水を使わずに牛乳だけで仕込んだ食パン「バンドミー」。キメが細やかで、ふんわりしっとりミミまでとびつきりおいしい。他にも、力を入れているフランスパン各種が充実しており、お惣菜系・スイーツ系・焼き菓子などのおいしいパン達が、所狭しとお客様を迎えてくれる。



一番人気の「バンドミー」

「無」から「形」を産み出すことが強み

「設計から製品まで、良品質を短納期」が自慢

(株)城南

（株）城南（大田区東六郷、木村俊雄社長、03・3731・5675）

は、昭和22年8月設立以来、「お客様のニーズに具体的な形でご提案し、開発そして量産化へのスピードアップに貢献すること」を経営理念とし、発電所や「超伝導極低温試験装置」、大型プラントの試験装置の開発・製造を行っている。

21世紀は「環境の世紀」と言われている。同社は、お客様の良きパートナーとして、常に時代のニーズに柔軟に対応し、堅実な成長と発展を目指し、技術力を磨き、品質の向上に努めるとともに、環境に配慮した事業経営を積極的に推進することにより、お客様の信頼と満足の向上を目指している。

設計開発、成型、樹脂・金属加工、組立てと、モノづくりに欠かせない製造工程がずらりと揃う同社はまさに「モノづくりのショーウィンド」と言える。社内一貫生産体制を活かして、同社は、北大や防衛大学を始めとする各大学、JAXA、産業技術総合研究所、理化学研究所、電力中央研究所や大手重電メーカーと、数多くの共同プロジェクトを手掛けている。実際、今年2月に、日本経済新聞に掲載された、大手電機メーカー発表による小型水力発電装置は、



『無』から『形』を産み出すことがわが社の強み」と木村社長

同社が設計開発したものである。「当社では、設計担当者が自分が開発した製品は自分で組み立てることが多い。これは製品の組み立てを通して問題点を把握し、より良い設計を行うための大事な作業であり、そのため、設計者は技術部門と生産工場、組立室を度々往復している。また、生産担当者は、3Dデータの作成とMC加工機の手作業を自ら行い、より早く、綺麗な製品を加工するためのノウハウの蓄積に努めている」と木村社長。

「わが社はマンスリーデリバリーをしています。社長がそう言うように、同社では設計から製品の工程を1カ月でこなし、「無」から「形」を産み出すことこそ、同社の大きな付加価値となっている。

今後の展望について木村社長に聞いたところ、「国内生産が縮小するとともに、日本では設計開発に関わる技術者も減っている。こんな時こそ大田区の町工場の腕の見せどころです」と力強く語る。

「日本国内に残れるめつき屋」をスローガンに付加価値の高いめつき技術には定評あり

東栄電化工業

東栄電化工業（相模原市中央区小町通、山本茂樹社長、042・771・1528）は、アルミニウム製品に耐食性・耐摩耗性等を強化する「アルマイト加工」、携帯電話等の電子回路基盤上のコネクタに一部ニッケルバリアを加えながら金めつきを施す「フープ」

部分金めつきを始め、顧客の様々な要望に応じた製品を開発・試作から加工まで一貫して取扱っている。

創業時から五十年以上にわたって蓄積した、幅広いノウハウや高度な技術があり、他社にない優れた独創力・応用力・提案力が強く、



同社の工場内には整然と機械設備が立ち並んでいる

み。目黒工場の他、相模原工場・一関工場の充実した設備で「高品質・多品種・少ロット・短納期・低コストで大物から小物まで加工可能です」と山本社長。「日本国内に残れるめつき屋」をスローガンに、海外の安価な製品と競合することのない付加価値の高いめつき技術の開発に余念がなく、同社の精度の高い製品は、大手工場企業からの厳しい要求にも対応してきた。

2011年には、同社の相模原工場が神奈川県優良工場5社の一つとして選出されている。工場内は、高い技術力を支える機械設備が配置されているだけでなく、各所にスポットクーラーや脱臭装置を設置し、めつき工場特有の熱気・臭気対策に努めており、従業員が働きやすい職場環境づくりが徹底されていることも高評価を得ている。

顧客のニーズに合わせた鋼材の豊富な品揃え

営業マンの的確なアドバイスが評判

第一産商

建設用仮設資材のレンタル・販売・施工を行っている第一産商（世田谷区宮坂、福田竜也社長、03・3425・2751）は、鋼矢板・軽量鋼矢板・H型鋼・敷鉄板・鋼製山留・ライナープレートなど、豊富な品揃えで顧客のニーズに合わせた資材を提供している。

同社の営業所兼鋼材センターは神奈川県平塚市、茨城県稲敷市、埼玉



豊富な品揃えで顧客のニーズに合わせた資材を提供

玉県熊谷市の3地区にあり、それぞれ3000坪を超える広大な敷地を有している。各営業所には、重量鋼・重量鋼共に同社が扱う商品を全て揃えており、取引先の要望に合わせて最寄りの営業所から鋼材の受取が可能だ。

「受注から鋼材の仕入れ、加工、運送まで一人の担当者が行うことにより、きめ細かいサービスを提供しているのが、大手とは違う強み」と福田寛会長は話す。担当者が工事現場に出向き、現場監督者などの鋼材が適しているのかアドバイスも行うなど、商品知識が豊富な営業マンが多いのが同社の特徴である。

平成18年には新販売管理システムを導入し、在庫管理などの情報の効率的な共有化、コストダウンを進め、今後は「長い取引を頂いているお客様を大切にしながら、新規営業も積極的に取組む」と福田社長は話す。

今期で創業47期目。50年、100年継続する企業へ向け、今後もきめ細かいサービスを提供する。

小径部品の開発から 量産までお手伝い センター加工を極めた技術集団



小径部品の製造はお手のもの

アルファータック(横浜市緑区白山、大野和実社長、045・935・0650)は、小径部品専門のセンター加工メーカーで、放電穴開け加工用電極、液晶パックライト電極、プリンターワイヤ、コンタクトプローブ等、幅広い分野で使用される部品を取扱っている。

他社では、大半の製品は直径1mmまでが製造限界となってしまうが、同社は最小30μm(髪の毛の60μm)のストリートピンの加工ができることが強みであり、このようにサイ

ズを量産できる技術を持つ企業は、国内でも数少ない。過去には、電子部品の製造に欠かせない段付きピンの一発加工技術(ブランクから完成まで3工程以上かけていた段付き加工を、1工程で同時に高精度で加工する技術)が、横浜市経済局研究開発助成事業に認定された実績を持つ。

アルファータック

最新設備と匠の技術 高精度の極小精密部品の ことならお任せ



極小精密部品の製造に「匠」の技術が生きる

「多様なニーズに対応できるように『T・Q・C・D・S』(「技術・品質・価格・納期・サービス」)を今後も充実させ、お客様に満足いただけるモノづくりをしたい」と石森社長。また将来について「日本は製造業の国。中国や東南アジアに押され空洞化が進んでいるが、日本の若い世代へ技術を継承し、日本の製造業に活気を取り戻す牽引役になりたい。また、過疎化の進む地方に工場をつくることで、地域の活性化にも協力していきたい」と会社のマスコットである愛犬「クロちゃん」と語る。

イシモリテクニクス(横浜市港北区新吉田東、石森繁子社長、045・593・1331)は、インサートナット・端子・コネクタ・真鍮六角スパーサーなどの通信機器・OA機器・医療機器・自動車部品等の特殊精密部品を製造。材料から製品加工、メッキ処理まで一貫生産を行い、24時間体制による大量生産も可能にし、「より良い製品を、より安く、より短い納期で」の信念に基くモノづくりを実現している。



石森社長と愛犬クロちゃん。看板の「石森製作所」は、前身の社名

とりわけ得意とするのは「インサートナット/カラー」。CNC精密自動旋盤を50台以上所有し、「最新設備」を充実させ、製品精度への「満足」と「信頼」を高めるとともに、製品多様化による規格外・特殊化・オリジナル化が進む精密部品に対しても、1976年創業以来の「匠」の技術が品質を落とすことなく柔軟な対応を可能にしている。

イシモリテクニクス

大手企業の電気工事技術を 持つ町の電気屋 幅広い提案力で顧客から絶大な信頼

伸陽電気工事(横浜市瀬谷区下瀬谷、川口一信社長、045・301・0141)は、屋内外電気設備工事設計施工、電気通信設備工事設計施工、空気調和設備工事設計施工、給排水衛生設備工事を取扱っている。

東日本大震災以降、注目されるようになった各種省エネ工事を行い、一般の電気工事を行うエアコン、LED照明の取付け工事以外にも二重窓の取付け等、幅広い提案力を持っている。

昨年は、某大手企業の物流センターの空調工事を行い、その際、トンネルの空調システムからヒントを得て、30メートル離れても、そよ風を感じることができる「誘因ファン」の取付けを提案し、エアコンの電力消費を半減させて、快適な従業員の職場を提供することを可能とした。



「品質管理には自信を持っている」と川口専務

同社の特徴として、一人の担当者で仕事が完結することだ。大手企業が行う分担制ではなく、一担当者が営業、企画、設計、見積もり、工事現場の担当を行う。人材育成にも熱心で、資格の取得を全面的にバックアップしており、11人中、7人の従業員が1級建築施工管理技士を取得している。

また、品質管理を徹底しており、中間検査を実施し、「社内検査の充実を目指し、大手企業と同等の品質です」と川口雄祐専務は品質に自信をみせる。同社は品質管理および品質保証活動の国際規格ISO9001:2008の登録を審査登録機関ペリージョンソングストラより認証されている。

「うちは、大手企業の電気工事技術を持つ町の電気屋です。将来のスペシャリストを一人でも多く育成したい」と川口雄祐専務は語る。

伸陽電気工事

感動と満足が 体感でできる寿司店 デカネタ寿司の元祖店

神田江戸っ子寿司(千代田区
内神田、船島秀雄社長、本店
03・3258・1217)は、昭和
32年創業、神田駅を中心に6店舗
を営業している江戸前寿司店で、
「食を通して人に感動と満足を売
る」を経営理念におき、戦前の屋台
寿司のような、お客様と板前の相
対を大切にされたカウンター中心の
お店。店舗によって、日曜祭日の営
業や、テーブル席・座敷のご用意
など雰囲気が違うので、シーンに
よって使い分けることもできる。

地元住民、近隣のサラリーマン
やOLなど、幅広いお客様の胃袋
をグッと掴み、1日平均9000人
近いお客様が来店、開店前から行
列をつくる店舗もあり、地元で評
判の人気店だ。

毎朝、各店舗の店長が、自ら築
地に足をのびし、それぞれが素材
にこだわりを持って、鮮度の高い
ネタをお客様に提供している。ポ
リユームは、他店の1.5倍とデカ
ネタで、見て楽しみ、味わって美
味しく、お腹
いっぱいにな
れるお店であ
る。

人気商品
は、「ウニと
イクラの2点
盛り」。軍艦か
らあふれるイ
クラに目が釘
付け！

さらに、船
島社長のおす



人気商品の「ウニとイクラの2点盛り」

神田江戸っ子寿司



神田駅を中心に6店舗が営業。開店前から行列ができることも
■詳しくはホームページにて (<http://www.edokko.co.jp/>)

すめ商品は「豪快4点盛り」で、土
曜日なんと半額！

昨年には、新鮮な素材を格安な
値段で楽しめ、気楽に入れる回転
寿司もオープンし、毎日大盛況だ。

今年、神田江戸っ子寿司は創業
55周年を記念し、6月に創業祭を
行う予定。「神田を中心に、地域に
根ざした人の記憶に残るようなお
店づくりを目指し、日々努力、研究
を重ね、皆様に美味しい寿司を提
案していきたい」と語る船島社長。

「地域一番店」を掲げ、江戸っ子
の心意気を今に受け継ぐ元氣な板
前と店員がいる神田江戸っ子寿司
に、今後とも注目である。

自然と環境を大切に、 美味しい元気を届けます 「健康」で「安全」な弁当の提供

リアルフーズ

リアルフーズ(大田区大森東、
谷内和彦社長、03・5763・
8222)は、玄米ご飯や雑穀ご飯
を使った健康・自然志向のお弁当
や、無添加、天然調味料でつくった
惣菜類を販売している。

同社では、3つのこだわりを大
切にしている。1つ目は、農薬を控
え、有機肥料を使って育てた旬の
野菜を使用するというこだわり。
2つ目は、鉄平釜と特製力マドを
使用し、じっくりと丁寧に手づく
りで炊き上げるというこだわり。
3つ目は、化学調味料・合成添加物
は一切使用せず、ミネラル豊富な
塩・砂糖や天然調味料を使用する
こだわり。こうした3つのこだわ
りをもってお弁当・惣菜を調理し
ている。

最近のお弁当の人気メニュー
は、「季節の彩り弁当『春』」(750
円)、「四季」(660円)など。健
康面を気にされているサラリーマ
ンやOLに、大変人気である。



「季節の彩り弁当『春』」
桜海老の炊き込みご飯と旬のおかずを盛り付け



「四季」
きれいに彩られた四種類のご飯が特徴

■取扱店舗の詳細はホームページにて(<http://www.realfoods.co.jp>)

「玄米が栄養素に優れ、身体に良
いことは判っていても、美味しい
玄米ご飯を提供できるお店はあま
りありません。しかし、私たちは鉄
平釜による平圧炊飯で、やわらか
くてしっかりした玄米ご飯の炊飯
技術を開発し、とてもおいしい玄
米のお弁当を提供できるようにな
りました。さらに、化学調味料に頼
らない惣菜の調理は、素材の鮮
度はもちろん、使用する醤油や砂
糖などにこだわり、本当においし
い惣菜を提供しております。社
名の通り、本物の食べ物のご提供
に徹して、お客様に満足いただき
ながら事業の発展を図ってまいり
たいと従業員一同心より願ってお
ります」と谷内社長は話す。

「こだわりや」川崎店(さいか屋
地下1階)など、東京都・神奈川県
内各所にて販売している。数量に
よっては宅配も承りますのでご相
談ください。

営業方法も特徴的で、同社は
80%以上を無線営業に特化してお
り、乗務員がお客様を探して走り
回ることもなく、長時間客待ちを
することもなく、効率的な営業が
展開できている。タクシートの配
車依頼があると、GPSシステムで、
お客様から最も近くにいる車両
を検索して配車しており、1日に
1000〜1500件の配車依頼
を、30台〜40台のタクシーでこな
している。

お客様が 気軽に乗れるタクシー 日産キューブでおなじみ!

東日本タクシー

タクシー運送業を
営む東日本タクシー
(町田市図師町、稲
垣誠社長、配車専用
電話042・792・
7777)は、車種
として珍しい日産
キューブを使用して
いる。通常のタクシ
ーは、クラウンやセド
リックが定番である
が、お客様が気軽に乗
れるタクシィをめざ
して、日産キューブを
選択、タクシィ利用客
が減少し、市場規模が
縮小している中、若い
世代にも抵抗感なく
受け入れられ、好評を
得ている。

タクシィの車体に
はBLUERIBON TAXI
のロゴが入られている。これは
人と人を繋ぐ架け橋になりたいと
願う稲垣社長の思いが込められて
いる。

営業区域も東京都町田市を中心
とし、地元住民の足として地域密
着営業を展開している。



お客様が気軽に乗れるタクシーをめざし、「キューブ」が街を駆け巡る

料金体系については、配車依頼
があった時の送迎料金は無料であ
り、初乗り2km640円と、通常の
タクシィ料金よりも70円も安く、
お客様第一主義を貫いている。稲
垣社長は「安全、確実、迅速と丁寧
な接客をモットーに営業し、守り
ではなく攻めの姿勢で今までにな
いタクシィ会社を作りたい」「当
社では、目標に向かって共に働き
たいという熱意ある仲間を随時募
集しております」と話す。