

# うめナビ

2012.6  
Vol.3

## 中小企業の社長が節電商品「Aらま〜」を開発

ツデーデン

ツデーデン（相模原市緑区東橋本、林田建一社長、042-774-1741）をはじめとした相模原市内の中小企業7社が共同で、節電機器の開発に取組み、4月下旬に販売を開始した。商品名は「Aらま〜（あらま〜）」。

とで、電気の使用をコントロールしているという意識を持つことが大切」と考える。また、契約アンペア数を下げれば基本料金が下がるので、お財布にもやさしい。

開発のきっかけとなったのは、昨年の大震災後、原発による電力供給が疑問視される中で、城南信用金庫が発信した「原発に頼らない安心できる社会へ」というメッセージ。このメッセージを受け、白梅会では何かできることはないかと話し合い、昨年6月の開発着手から、約1年かけて商品化の運びとなった。

野を活かして、商品化に成功した。自分たちの力でこれだけのものができたという自信は、今後も新たな商品を生み出す原動力となるはずだ。

使用方法はいたって簡単。メインブレーカーのケーブルにクリップ式電流センサーを取り付け、「Aらま〜」本体と接続すると、現在使用している電流量を計測してくれる。選択したアンペアをオーバーすると警報音で使い過ぎを知らせる仕組みだ。

（開発参加企業、代表者）駒沢化成（株）河野八朗社長、（株）ツデーデン 林田建一社長、（株）菅原モデル菅原正弘社長、（株）アルファ技研 五十嵐四郎社長、（株）松浦製作所 松浦紀彦社長、（株）平山加工所 平山昇社長、（株）ユニテック 吉村崇弘社長



節電機器「Aらま〜」

開発者は、「各家庭でアンペア数を制限するこ



開発に携わった7人の侍

## 「梅ちゃん先生」のいる診療所

増田外科



診療所は蒲田警察署近くにある

と聞いたらうえて親身に相談に乗っており、患者と二人三脚で治療しようという姿勢が感じ取れる。当然、患者からの信頼も厚く、待合室はあつという間に一杯になり、多い時には1日200名以上の患者が先生を訪ねる。

奥様の武田朋子先生は、増田氏の次女で、医者として活躍する父親の姿や、患者が元気になっていく姿、明るい笑顔を見ているうちに、「この笑顔をこの地域から絶やしてはいけない、自分も患者さんの力になりたい」と、医師を志すようになり、今では院内を明るく支える存在となった。朋子先生は、現在放映中のNHK連続テレビ小説「梅ちゃん先生」の医療監修にも立ち会ったことがあり、本作品の全国の女医さんを紹介するコーナーにも取り上げられた。朋子先生は三姉妹だが、全員が医療関係に携わっているという。

患者に寄り添い、ともに歩み続けて約50年。あたたかな先生と明るいスタッフの力で、蒲田の「町医者」としての誇りとともにこの町を支えている。

大学病院での勤務、イギリス留学を経て院長となった武田明芳院長は、「私たちは、ただ病気を治すのではなく、あたたかい医療を提供することを心掛けている」と話す。その言葉通り、形式的に患者を診るのではなく、患者の生活状況や家族の話、身の上話もじっくり



「患者の目線に立った診療を心掛けています」と武田明芳院長と武田朋子先生

<p>うめナビ 送付先業種</p>	<p>商社 3先</p>	<p>スーパー・小売・百貨店 7先</p>	<p>メーカー 16先</p>	<p>マスコミ 40先</p>	<p>教育（大学・専門学校） 23先</p>	<p>公共機関 11先</p>	<p>ホテル 11先</p>	<p>金融 12先</p>	<p>建設関連 12先</p>	<p>システム関連 5先</p>	<p>その他 35先</p>	<p>合計 <b>175先</b></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。

# エコロジーを水に求めて 「水を創造する」装置で、 顧客のニーズに応える

エムテック(藤沢市遠藤、菊地俊文社長、0466・86・6571)

は、この地で営業を開始して12年、当初は、東レ(株)の水処理膜試作品を利用した水処理装置を設計製作し、提案することからスタート、その後あらゆる水質の水処理技術専門会社となり、現在に至っている。菊地社長の水処理とのつきあいは25年とさらに長く、エコロジーをキーワードに、社長のライフワークとなっている。



「当社の製品で水のエコロジーを実現する」と菊地社長。

エムテック

「水は人間(生物)の営みに必要不可欠なものであるが、必ずしも必要な用途にあった水質(成分)で存在するわけではない。合わない水質のまま使用するから、捨てる水も多くなっているのが現状。用途にあった水質の水をつくり、使用する事で、使用水量、排水量の低減が可能になる。また、排水等を処理し、再利用することも可能に

なる」と社長は語る。

機械部品製造業向け、医療用、食品工業用、海水淡水化等、多岐に亘る水処理装置を手掛け、利用環境や用途によってオーダーメイドの水処理装置を設計・製作、加えて、装置導入後の保守メンテナンスも行っており、顧客のほとんどが口コミによるものだ。

現在、自社販売製品では、「災害対策用浄水機 LWシリーズ」が、官公庁、地方自治体、製造業者等へ多くの販売実績を持ち、国の内外を問わず被災地でも大活躍している。また、電力会社等へ多くの販売実績がある。「吸着式油水分離装置 OSUシリーズ」「表層水吸入口 IHシリーズ」「連続運転自動逆洗式オートストレーナ DST Rシリーズ」等が主力製品だ。



「災害対策用浄水機 LWシリーズ」と「吸着式油水分離装置 OSUシリーズ」

「当社の製品で水のエコロジーを実現すること」を理念とし、「常に『水』を考え、製品開発し、社会に貢献していきたい」と夢を語る。「これからも一層『水』に深く関わるといふ意気込みで、全社一丸となり取組んでいきたい」。

# 業歴80年の信頼と実績 顧客満足に徹底したこだわりを持つ 総合電気設備工事業者

電虎社

電虎社(世田谷区経堂、虎井孝祐社長、03・3420・5185)

は、様々な電気設備関連事業に対応する総合電気設備工事業者。業務内容は電灯動力配線設備、自家用変電所設備、街路灯設備、電話設備、冷暖房設備、消防設備、TV共聴設備、LAN設備、家庭電化製品、OA機器、他に住宅リフォーム、設計・施工、販売・修理と多岐に亘っている。

昭和6年、先代社長が個人で電気設備工事業を創業。以来、現在に至るまで徹底した顧客満足を目指し、業歴は80年を越す。一般木造住宅から大規模公共施設に至るまで、経験と実績に裏付けされた多様な工事が可能。

受注先も幅が広く、一般家庭の個人客や建設会社、東京都や世田谷区等の自治体、警視庁からの依頼もあるという。長年培ってきた高いノウハウを有し、地元住民はもちろん、検査が厳しい自治体や関係省庁からの信頼が厚いことが特徴だ。同社は、受注した案件の工期の厳守、技術精度の高い仕上がり、自信を持つ。虎井



技術者集団を率いる虎井社長

社長自らが率先して現場に足を運び、常に工事の進捗状況に気を配り、的確な指示を出していることが大きい。このため、顧客からの急な依頼の変更にも柔軟な対応ができることも同社の強みである。

「信用は一つ一つの積み重ねが大事。人に迷惑をかけることが大嫌い」と虎井社長は語る。そうした姿勢は、従業員にも大きな影響を与え、高い技術力と丁寧な仕事、何よりも虎井社長の強い信念が浸透した技術者集団は、今後さらに100年、150年と業歴を延ばし、電気設備工事を通じて永く地域社会に貢献していくことだろう。

# テニスで広げよう 新しいコミュニケーション 心身共に成長することをめざしたテニスクラブ

狛江ローンテニスクラブ

「テニスで広げよう新しいコミュニケーション」。この言葉をモットーに、

地域の方々を日々あたたかく迎える、狛江ローンテニスクラブ(狛江市中和泉、大久保清一代表、03・3480・8166)は、小田急線狛江駅北口より徒歩7分に位置し、都内とは思えない、ゆったりとした環境の中、広大なテニスマ場が人々を迎える。インドア3面、アウトドア5面のテニスコートをもち、季節・気候を問わず、使用する事が可能。テニスクラブの



インドアコートも3面完備

スタッフは、テニスを通じて、地域の方々との触れ合い、礼儀、協調性など、心身共に成長することをめざしており、たとえ常連であつても土足でコートに上がることを許さず、未経験者・経験者を問わず、

あたたかい笑顔でお客様をお迎えする  
新しいことを始めたい、自分を変えたい、人の輪をもっと広げたいと思う皆様、狛江ローンテニスクラブで新たな時間と自分を探してみたいか？

平等に対応している。初心者コースやジュニアコースもあり、初めて足を踏み入れる方々への配慮を怠らない。スクール生同士のリーグ戦だけでなく、常に受付掲示板にテニス以外のイベントを案内しており、生徒を飽きさせない環境づくりも工夫している。シャワーブースも充実しており、学校や仕事帰り、お出かけ前でも、汗を気にせずテニスを楽しめる。また、体重・体組成計、血圧計、万歩計を設置し、健康管理までサポートしている。

# 歴史的な日本家屋で いただく本格中華

ざいもく家

ざいもく家(世田谷区等々力、鈴木康伸社長、03-6411-6889)は、等々力駅至近にある本格中華料理のお店。近くにはパワースポットとして有名な等々力渓谷があり、散策を終えた観光客の憩いの場にもなっている。



おすすめの「冷やし黒ゴマ担々麺」

ニューに加え、季節毎に旬の食材を使った限定メニューも並び、コース料理もお客様の予算に応じて、料理長がメニューを構成(要予約)。中華料理を日本

お店の名前「ざいもく家」の由来は、明治時代に遡る。明治維新直後、鈴木社長の先祖は、材木商を営み、「宿の材木屋」と呼ばれる大店で手広く商いをしていた(「宿」は現在の等々力2丁目周辺)。当時

家屋の雰囲気に合わせて和食器で提供することもこだわりの一つだ。

建築した母屋(明治20年建築)と土蔵(明治40年建築)は100年以上経った今なお、そのままの風情でお店を支える。樺の大黒柱に、天井や梁は杉や松の一枚板、一木の丸太、角材をふんだんに使用、見る者を魅了し、日本家屋の素晴らしさを感じさせる歴史的建造物である。

暑い夏に向けておすすめするメニューは「冷やし黒ゴマ担々麺」。しっかりと煎ることで、黒ゴマの香りが引き立ち、もやしやほうれん草などの野菜と麺は、氷水でしっかりと締めることで清涼感を際立たせる。そこにギョウツと味が凝縮されたピリ辛のひき肉が絡まり、夏の暑さを吹き飛ばしてくれる。本格中華料理が1050円で味わえるランチタイム(十一時半〜十五時)は、若い

魅了するのは建物だけではなく。100種類以上の豊富なメニュー

奥様方にも好評。夜ならお酒を楽しむながら舌鼓。各種著名人がお忍びで来店することも。



魅力的な歴史的日本家屋

そんな「ざいもく家」のメニューはお客様に喜んでいただくこと。高齢者や主婦の来店も多いため、要望に応じて味の調節やアレルギー性の食材を使用しないなど、「細かくお客様のニーズに応えていくことが大切」と鈴木社長は話す。駅の近くで歴史と本格中華が味わえる「ざいもく家」。是非ご賞味あれ。

# 世界で活躍する精密機器生産装置メーカー 東京スカイツリー®の アート化に成功

大橋製作所

大橋製作所(大田区大森南、大橋正義社長、03-3744-5351)は、携帯電話やタブレット型PCを製造する際に必要な設備機械装置の製造部門である「機器事業部」と、精密板金・金属加工・受託開発等を手掛ける「メタル事業部」の2部門を擁し、20カ国以上、250社以上の販売実績を誇る国際的メーカーである。

「機器事業部」では、同社の主力製品である「ACF(異方性導電膜)関連装置」が、スマートフォンやタブレット型PCの世界的な市場拡大によって需要が急速に拡大し、受注を順調に伸ばしている。また、同部門では、携帯電話やカーナビ等の小型液晶パネルと、カバーガラス、タッチパネルの間にUV硬化樹脂を封入することにより、画面の視認性の向上とパネルの強度強化が図れる、「光学樹脂張り合わせ装置」等のVRD事業にも力を注いでいる。同社では、常に先を見据えた技術革新を図っており、現在では、LEDチップの基板



主力商品の「ACF 関連装置」  
■詳しくはホームページにて (http://www.ohashi-engineering.co.jp/)

高密度実装を実現する「LEDフリップチップボンダー」事業への進出も果たしている。

また、「メタル事業部」での現在の注目事業は「数染アート」。2変数関数を立体グラフィ化した、数関数を立体的に表現したステンレス鋼板を格子状に組み合わせ

て作られた「アートオブジェ」である。3月15日には、「メタルクリスタル東京スカイツリー」(新しい日本の未来の灯り)が発売された。日本未来の灯り「アートオブジェ」を駆使することによって、東京スカイツリーを1/1000スケールでアート化することに成功、

全長634mmのツリーは、見る角度によって表情を変える。その美しさはまさに「光の芸術」が織りなす「幻想美」といえる。(販売価格税込180,000円)



「メタルクリスタル東京スカイツリー」  
(http://www.sugakuart.com/skytree.html)

# 「癖になる独特な味わい」の 家系ラーメン

まこと家

家系ラーメンまこと家(品川区南品川、村石誠社長、03-5460-5211)は、京浜急行線青物横丁駅から、第一京浜沿いに横浜方面徒歩2分にある。(年中無休、朝九時半〜翌日六時迄営業、駐車場6台あり)

客の約九割がリピーターで、昼食時には、近隣の大手企業の従業員もわざわざ来訪して行列に並ぶ。「癖になる独特な味わいで、また食べたくなる」と評判だ。

三枚海苔にチャーシュー、ほうれん草が家系ラーメンの定番だが、同店では、ほうれん草は別注のトッピング扱いとなり、その分、岩手県宮古産の茎わかめを注文される方も多い。食の安全を考え、素材は全て国産だ。麺は、認められた家系ラーメン店しか仕入れることができない酒井製麺(大田区蒲田)の真宏麺を使用。麺の入っている木箱に「杉」と書かれていたら酒井製麺製の麺なので、他の家系ラーメン店と食感を比べていただきたい。

村石社長のモットーは、「毎日の積み重ね」で、「日々、お客様と勝負するつもり」で臨んでいる。また、麺をベースに「ラーメンは『スープ』で食べるもの」と考え、従業員には「スープは産まれたての赤ちゃんのように、絶えず注意するように」と指導し、販売量・時間帯での管理に気を使っている。

村石社長は、三十代後半まで食品卸の仕事に携わっていた。取引先の縮小など今後の先細りを懸念していた中、営業中いつも繁盛し

ているラーメン店を発見。これだと思い、弟子入り志願をしたが、年齢的な問題もあり、何度も断られた。最終的には白い長靴・長ズボンを事前に購入し、半ば強引に弟子入りを果たした。その後、それまでの仕事を続けながら、三年間ほぼ無償無休で修行し、独立を認められた。今若者は、忍耐が希薄と感じるが、是非、希望をもって何事にも取り組んでもらいたい」と村石社長は語る。



第一京浜沿いに位置する「まこと家」



まこと家ラーメン(600円) 茎わかめ(トッピング200円)

# お客様のために心をこめて 年間1万個売れる パンをつくる街のパン屋

朝、すずかけ台駅前に焼きたてパンのいい香りを漂わせているのは、地元で20年以上に亘り愛されている街のパン屋さん「サントノーレ」(町田市南つくし野、舟津幸男会長、042-799-2870)である。「お客様のために心をこめて」をモットーに、日々パンづくりに取組んでいる。舟津会長は元銀行員でありながら、退職後にパン学校に通い、パンづくりを学んだというチャレンジャーである。

この街のパン屋さんが、何と年間1万個も売り上げるヒット商品を生み出した。それが「花粉パン」である。14年前に日本で初めてシソの葉のエキスを配合した花粉症対策のパンを開発。口コミでその効果が広まり、今では、花粉シーズの前になると、全国から注文が殺到するという。シソの葉は、花粉症の原因である白血球の過剰反応を抑え、体質改善にも役立つという新聞記事をきっかけに、舟津会長が、これをパンにできないかと発



画期的な健康志向パン「スマートさん」

「おいしい、ヘルシー、楽しいパンをつくる」という信念のもとに、「今後も、季節感や話題性を大事にし、日々お客様を飽きさせないようなパンを開発したい」と語る舟津会長。この「お客様のために」という心と、チャレンジ精神が長年地元で愛され続けている秘訣なのかもしれない。



「お客様を飽きさせないようなパンを開発したい」と舟津会長

サントノーレ

# 最先端を行く 液晶モニターメーカー モニターに関する相談はお任せあれ

東映通信工業(新宿区若松町、中島一夫社長、03-33359-3374)は、産業、工業用液晶モニター(特殊用途液晶モニター等)の開発・設計及び耐環境対応向け防塵防水モニター、船舶向けモニターを生産している。

昭和53年に大ブームとなり、誰もが知っているインベーターゲームの表示装置を生産した実績もある。当時は、大流行で生産が追いつかず、工場を新設したほど。現在でも大手アミューズメントメーカーのゲーム機器には、同社の液晶モニターが採用されている。

また、世界30の国と地域から多くの企業に参加した国内最大の国際海事展「SEA・JAPAN 2012」にも製品を出展、最新の高い技術力が認められ、海上自衛隊の艦艇用として、同社のモニターが採用されている。

現在、注目すべき新商品はデュアルウィンドウズ(商標登録中)という製品。両面タッチパネルを採



国際海事展「SEA・JAPAN2012」の出展風景



両面タッチパネルを採用した「デュアルウィンドウズ」

東映通信工業

用したマルチコミュニケーションPCの開発により、平成23年12月には東京都の経営革新計画(23産労商支第818号)に承認されている。2つの画面に同じ内容を表示できることから、対面する相手と情報を共有しながらタッチ操作が可能であり、病院や図書館等の受付端末や教育現場等にも幅広く普及させていく方針である。同社は、市販の液晶モニターでは表示できない旧信号、特殊信号を表示できるようにした商品ラインナップを持ち、メンテナンス、修理もできる高い技術力を持っていることも強みである。

# 本物を届けたい。 「美味しい」の上をめざして 空間、接客、器、すべてにこだわりを

天然うなぎしま村



スタイリッシュなお店の外観

風というこだわりは、コース料理にメリハリを生み最後まで飽きさせない。

豊富なメニューの中でも特にお勧めは鰻釜(うかま)。炭火で焼かれた厚みのあるうなぎに、釜でふくらと炊かれたご飯。一膳目はそのまま、二膳目は薬味を入れ、三膳目は特製のだし汁をかける。そして四膳目はとろろをかけ、「うなとろ」に。かなりボリュームがあるにもかかわらず、食べ方を変えられることで最後まで美味しくいただくことができる。

こだわりは、料理や座席、丁寧な接客にとどまらず、食器一つ一つにまで及ぶ。一般的にイメージされるうなぎ屋らしからぬうなぎ屋をめざし、日本古来の伝統食文化を守りながら、さらにその上の本物を。味だけでなく目でも楽しんでほしいという社長の想いが溢れた空間で、ぜひ大切な日、大切な時間を過ごしてほしい。



おすすめメニューのしま村名物「鰻釜」