

うめナビ

2013.12
Vol.21

エリア随一の短納期対応で「トレイのコンクニ」を実現 お客様お手伝いN.O.1 カンパニーをめざして

城南村田

城南村田(大田区蒲田本町、青沼隆宏社長、03・5744・3555)は、品川区で洋紙の卸売業として創業した。現在では、洋紙販売・板紙販売・真空成型金型製造を行っている。中でも、長年積み重ねた技術とノウハウを活かしたトレイ製造事業分野は、同社の中核部門となっている。

多様化していく顧客のニーズに対応するため、約20,000型以上の金型を作製してきたノウハウを活かしながら、トレイの設計から製造まで一貫した生産体制で取組んでおり、数週間での納品をめざしている。

また、同社は独自の物流機能を持ち、その流通網をフル活用する



大田区「優工場」認定を記念して

ことで、エリア内(東京都品川区・目黒区・大田区、神奈川県川崎市および横浜市の一部地域)では、毎日2.5便の配送を行いながら、短期間納品を実現している。

「短納期対応が当たり前の昨今、50年以上上トレイ製造を手がけてきたノウハウと60年以上洋紙販売で培ってきた営業・物流サービスで、エリア内のお客様にきめ細かなサービスを提供していきたい」と話す青沼社長。

同社の実績に対して多方面からの信頼も厚く、平成24年度には大田区から「優工場」の認定を受けた。今後も、お客様のお困りごとに対応できる限り対応し、お手伝いN.O.1カンパニーをめざして挑戦を続けたいと考えている。

真空成型トレイ
(<http://www.jonan-murata.jp/>)

そのときの気持ちに、雰囲気にも似合うお酒を届けたい 「ウチ飲み」「ソト飲み」2つのスタイルを クリエイティブに展開

饒田

楽しく盛り上がる集いやお祝いごと、辛さを紛らわせたい時……。さまざまな「時」を過ごす際に、ステキな演出をお手伝いしてくれるのがお酒である。

饒田(座間市相武台、饒田俊明社長、046・256・3131)は、昭和54年の創業以来、「ウチで飲むお酒」を取扱う小売部門と、「ソトで飲むお酒」を取扱う卸売部門を中心に事業展開している酒販業者である。

一般消費者向けの「ウチで飲むお酒」は、量販店「リカーランドトップ」を神奈川県と東京都町田市で7店舗展開しており、約3,500種類の充実した商品ラインナップでお客様をお待ちしている。

また、どの店舗でも、ワインアンドバイザーやウイスキーエキスパートなどの資格を持つ販売員がお客様の要望に合ったお酒を紹介してくれるため、来店客からも好評を博している。

「ソトで飲むお酒」を取扱う卸売

「お店の客層に合ったお酒をセレクトし提案しているのも同社の強みである。」

関東圏内を営業エリアとしている同社は、大型倉庫を有する配送センターを神奈川県と埼玉県の2カ所に設置しているほか、営業拠点である横浜支店と東京支店にも倉庫を設け、合計4カ所からの機動的な配送を実現している。

「企業理念『人を大切にし、お客様に最高品質の商品とサービスを提供して、関わるすべての人々の満足度を高めることで社会に貢献する』を実現しながら、当社に関わったすべての人たちに幸せになってもらえるよう、今後もさまざまなことに取組んでいきたい」と饒田社長は語る。

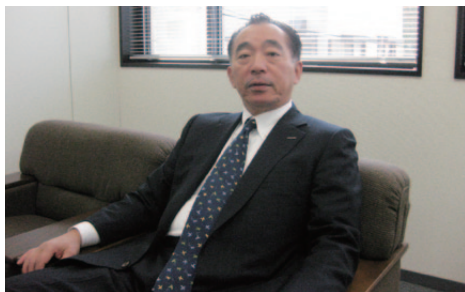
同社では平成25年12月から、平成27年4月入社予定の新卒採用エントリーを開始している。同社に興味のある方は是非、ホームページをご覧ください。

(<http://www.rigita.co.jp/>)

部門では、レストランやクラブなど約5,000店舗の飲食店向けにさまざまな種類のお酒を提供するのはもちろん、「料理が引き立つお酒」や



リカーランドトップ



饒田俊明社長

うめナビ 送付先業種												合計 312先
	商社 13先	スーパー・小売・百貨店 24先	メーカー 18先	マスコミ 59先	教育(大学・専門学校) 30先	公共機関 16先	ホテル 14先	金融 33先	建設関連 20先	システム関連 11先	その他 74先	

※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。

日常のなかでさりげなく光る本物の輝き 個性的で美しい特別な存在感と 運命の出会いを

巧



インドでの買い付け

巧(品川区大崎、大西香織社長、03・5434・0831、<http://www.antiante.com/>)は、昭和39年の設立から約50年に亘り、ジュエリーブランドの開発、オリジナルジュエリーの製作を行い、全国の有名百貨店・宝飾店、ブティックなどに販売している。これまでに大手ブランド20以上の企画、開発に携わってきた実績を持つ。

同社の特長は、30代から70代までの幅広い年齢層を対象としている点にある。お客様の求めるイメージから商品をデザインし、專屬デザイナーがトータルコーディネートする。社内にアトリエを持っており、現場の意見を正確かつスピーディーに形にすることが可能である。

また、宝石の研磨教室から始まった同社は、素材を集める独自のネットワークを持ち、サンプルから量産まで細かな調整にも速やかに対応して、高度な技術で商品を製作している。さらに、ディスプレイの提案や製作、展示会のD

M・POPの作成までも承る。大西社長は「お客様のさまざまなご要望にお応えするために、他社には真似のできないアイデアの詰まったデザイン性の高い製品に積極的にチャレンジし、製品のサンプルから量産まで、精一杯お手伝いします」と語る。また、年に一度のファミリーセールが平成26年1月24日(金)・25日(土)に大崎ウエストギャラリー(品川区大崎3-6-7パークハイツ3F)にて開催される。上質なジュエリーを揃えた同社製品の中からお気に入りを見つけて、ぜひご来場ください!

Family Sale 2014
& 新作発表展

日時：2014年1月24日(金)25日(土)
場所：パークハイツ3F 大崎ウエストギャラリー

ファミリーセール 10:00 ~ 17:00 まで

ブランド名は「かつてなかったもの」という意味のラテン語18金素材を主体として様々なカラーワザレーションを施した半貴石の組み合わせ

人気ブランド「ANTI ANTE」

鳥小屋(目黒区上目黒、石塚好男社長、03・3710・6760、<http://www.torigoya.co.jp/>)は、東急東横線中目黒駅から徒歩1分の場所に店を構える。あつさり醬油スープとにんにくの効いたこだわりの博多もつ鍋が看板商品だ。昭和57年に個人にて創業、最初は中目黒で営業を開始し、その後、新橋店がここ(港区新橋2-20-15新橋駅前ビルB1)をオープン。現在は、3店舗で営業している。テレビなどマスコミにたびたび取り上げられているほか、「駅から近く好立地であるため、雨の日でも安心して来店できる」など、幅広い年齢層から支持を集める人気店である。リピーターも多く、平日は会社帰りのサラリーマンやOL、週末は家族連れで



中目黒本店

寒さが染みる季節、温かく美味しいお料理を 中目黒で人気の 「博多もつ鍋」

鳥小屋



身も心も温まる博多もつ鍋

賑わっている。中目黒の本店長は「お客様に心の温まる料理を提供したい」と、お酒との相性びつたりのサイドメニューにも力を入れ、その成果もあって利用者の口コミによる来店者も増えているとのこと。「手羽ぎょうざ」や「あげもち」など、自慢のメニューは約80種類にのぼる。

また、鳥小屋の料理をご家庭でも味わっていただけるように、お持ち帰り用の「もつ鍋セット」(1セット2人前)も用意しており、お土産として、また、混雑のため店内でお召し上がりいただけなかったお客様に好評だ。ご来店以外にも電話予約も受付けているので、ぜひご利用いただきたい。「人と人とのつながりを大切にし、一人でも多くの方に、温かいもつ鍋を食べて心も温かくなってもらいたい」と本店長は語る。

東日本大震災以降、自然災害対策に対する関心が高まっていることから、土石流検知装置や防災通信システムなどの開発をお客様のご要望を伺いながら手がけている。過去にも大規模な震災を数多く経験してきた我が国にとっては、地震に対する防災システム開発は必須であり、正確かつ迅速な地震データ解析・研究が不可欠な現状だ。そのニーズに応えるべく、より精度の高いシステムの開発を進め、振動試験装置や震度計の設計に反映させている。最近では、タブレット端末に地震の震度を表示するソフトを開発し、「携帯するこ

システムシー(町田市本町田、佐々木俊一社長、042・793・1988)は、自動機械制御ソフトや計測用システム(ハード・ソフト)の設計・製作、防災関連システム設計などの機械製作業務を手がけ、今年で会社設立10周年を迎える。

「世の中のお役に立つ開発がしたい」「お客様の『あつたらいな』にお応えしたい」という佐々木社長の想いから、これまでも数々の開発を手がけてきた。振動試験装置や計測震度計・強震計が同社の代表的な製品であることでも分かるのとおり、幅広い開発を行う中でも、現在、特に力を入れているのが防災分野である。

システムシー(町田市本町田、佐々木俊一社長、042・793・1988)は、自動機械制御ソフトや計測用システム(ハード・ソフト)の設計・製作、防災関連システム設計などの機械製作業務を手がけ、今年で会社設立10周年を迎える。

震度計やタブレット端末用ソフト 防災関連システム開発で 「世の中のお役に立ちたい」

システムシー

とができるので非常に便利」と取引各社の防災担当者から好評を得ている。

「大震災から得た教訓を無駄にすることなく、災害の情報を正確に捉えて、正確に伝えることで二次災害を極力抑えたい」と佐々木社長は熱心にくり返した。これからも、震度計・強震計や防災関連システムなどお客様の「あつたらいな」を実現していくため、開発にさらに力が入る。



新開発のソフトを表示したタブレット端末を手にする佐々木社長



同社の製品を代表する「計測震度計」

オシャレな空間で気軽に小籠包を 厳選された台湾茶と お酒を味わえる創作中華

HarunAtsu cafe

HarunAtsu cafe
(大田区北千束、宮本篤弘店
主、03・6425・9479)
は、今年9月15日のオープン
以来、オシャレな空間で本格
的な小籠包が味わえると今
話題になっていのお店であ
る。

同店の宮本店主は、調理の
専門学校を卒業後、世界三大
小籠包と称される逸品を出
す名店で中華料理の技術を
学び、その後も、フランスに
ある日本食レストランや、
イタリアンレストランで経
験を積みながら幅広い調理
技術を修得した。こうした店主の
経験を活かし、同店では、小籠包
とフレンチ、イタリアンそれぞ
れの特長を取り入れた独自の中華
料理を楽しむことができる。

また、ホテルでのパティシエ経
験を持つ店主の父が提供する本格



宮本篤弘・春菜夫妻



おススメ料理の数々

オリジナルデザートも、メイン料
理とともにお客様から好評を得
ている。

同店のこだわりは食器にも窺
える。使用している食器は全て、
伝統工芸士である奥様の父が
作った備前焼で統一している。表
面の凹凸が多く、組織が緻密に作
られているため高い保温力を備
え、水分が蒸発しにくいので、最
高の料理を最後まで美味しく食
べていただけるという。備前焼の
作品は店頭で購入することも可
能なので、気軽に声を掛けたい
だきたい。

「幅広い年齢層の方やカップ
ル、友達同士での利用はもちろん
のこと、ベビーカーや数多くの
絵本を用意しているの、小さい
お子様のいるご家族にも来店し
て美味しい小籠包を味わって
いただきたい」と宮本店主は語る。

1脚1脚手作業のオーダーメイドが 国内外で高評価 『現代の名工』が手がける椅子

佐山製作所

佐山製作所(杉並区高円寺南、
佐山明仁社長、電話03・3331・
4888、FAX03・3331・
4884)は、昭和23年の創業時
から半世紀以上、椅子やソファの
製作・修理・革の張替えを手がけ
ている。

大量生産の既製品が多い昨今、
佐山製作所では一級技能士がお客
様の希望通りに1脚1脚すべて
手作業で革の張替えと新規製作
を行っている。もちろん完全オー
ダーメイドなので、お客様それぞ
れに合わせたサイズ、デザインア
レンジ、張り地の調整など柔軟に
対応することができる。ホテルの
ロビーや病院の待合室、一般家庭
のソファといったさまざまな用
途・場面に適した椅子を注文製作
しており、お客様のアイデア、ス
ケッチを忠実に形にする。また、壊
れてしまったり、大切に使用して思
い出のある中古品に關しても、た
だ単に表革を張り替えるだけでは



同社製品の一例

注文や修理の依頼など、詳しく
はホームページにて
(<http://www.sayama-isu.co.jp>)

なく、その中身のバネやクッションの
種類、材質を調べて修理を行
い、新品以上に仕上げる。
過去には、映画で使用する内閣
総理大臣執務室のソファを再現
してほしいという依頼があり、昭
和60年代当時の図面や設計図など
一切残っていない状況で、写真を
基にから製作したというケース
もある。注文は国内だけに留まら
ず、海外有名ブランドからも依頼
を受け、国内外から高い評価を得
ている。その結果、平成23年には佐
山道治現会長が『現代の名工』に選
出された。

「私たちは身長、体重、座り方そ
れぞれ違ってきます。そうしたら
椅子も、既製品ではなく、一人ひ
とりに合わせたオーダーメイドの
椅子に座るべきではないでしょう
か？これからも、お客様のイメ
ジ通りの椅子を製作していきま
す」と佐山社長は力強く語って
くれた。

みなさまの台所代わりに アットホームな手作りの味わいが 鷺沼で人気のお惣菜屋さん

DeliStaスエヒロ

DeliStaスエヒロ(川
崎市宮前区小台、清水宏一社長、
044・855・1229、<http://www.delista-suehiro.com/>)は、東
急田園都市線鷺沼駅より徒歩1
分、「みなさまの台所代わりに使っ
てもらいたい」をコンセプトに、愛
情のこもった手作りの惣菜・お
弁当を取扱う専門店である。

店頭には、安心の国内産一等粉
のパン粉を使った軽い衣でホクホ
クのジャガイモを包んだ一番人気
の「さぎ沼コロッケ」や「惣菜・ベ
んとうグランプリ2013」で優
秀賞に輝いた「二十穀米入玄米ご
はん」と8種類のカラフルライス
ボールなど人気商品をはじめ、お
客様からのご要望をもとにアレ
ンジされた商品が数多く並んで食
欲をそそる。できたてのお惣菜が
その場で買えるのももちろん、パ
ーティー用のオードブルや、持参
したお鍋にそのままご提供すると



揚げたての「さぎ沼コロッケ」

いったサービスに、「お客様に喜
んでいただけるご要望には何でも
応えたい」という社長の意気込み
が感じられる。

また、同店で使用されている調
味料は、実際に店頭で購入するこ
とが可能である。毎日使うものだ
からこそ、化学調味料や添加物を
加えず、お手頃な価格でかつ美味
しいものを提供したいと社長やス
タッフが全国各地からこだわり抜
いて選んだものを取り揃えてい
る。

商品へのこだわりや味の良さと
合わせ、明るい照明や、ベビーカー
や車椅子のお客様でも入りやすい
レイアウトなど、誰でも気軽に来
店できる雰囲気作りとお客様との
コミュニケーションを大切にしてい
ることも、同店が地域から愛さ
れ続けている理由である。「これ
からも地域の方々のために、心を
込めた温かい手作りの惣菜を提
供し続けていきたい」と社長やス
タッフは口を揃える。

腕に自信あり!あらゆるニーズにお応えします プラスチックから お客様の便利を形にする

大宝工業(横浜市港北区高田町、上平隆常社長、045・592・5499)は、昭和40年の創業以来、「嘘をつかない」、「継続は信頼なり」、「何事も真摯に受け止める」を信条に、プラスチックや金属加工を主業としており、現在では、Nゲージやスマートフォン部品、マッサージ用のプラスチックノズル、防水ライトなど多岐にわたった製品を製造している。



同社の製品例

大宝工業



上平隆常社長

「当社では、お客様の「こんな商品があったら良いな」という声を形にするために、商品の企画から設計、製造、組立て、梱包まで全てを一手に請け負い、低コストと短納期を実現しながら、お客様に満足していただけるよう日々製品づくりを行っている。」

また、同社は国内にある栃木工場のほか、タイや韓国、中国、ベトナムにも生産拠点をもち、アジア諸国を中心に非常に広いネットワークを築いていることも同社の

特長である。

「当社が製造している製品は、生活に密着しているものが多い。そのため、常にお客様のニーズや要望を取り入れながら、よりよい物を製造して、お客様に便利を実感していただきたい」と語る上平社長は、その言葉どおり自ら取引先に営業に出向くなどし、お客様の声を直接伺うような心がけている。このような社長の率先した姿勢には、スタッフ全員が共感しており、それが結果的にはお客様の満足度向上につながっている。

「これからお客様のあらゆるニーズに応えるため、スタッフ全員が一致団結し、更なる品質向上をめざして取り組んでいきたい」と上平社長は今後の抱負について語る。

製品の詳細など同社に興味のある方はホームページをご覧ください。
(<http://www.taiho-jp.com/>)

お客様の視点からご提案 食品加工プラントのごことなら お任せ下さい

「多様化する食生活、厳しい経済環境の中で、安全で効率的なラインを構築する。お互いが納得できる仕事を心がけています」と、織田社長の口調は穏やかだが揺るぎない。エム・アンド・イー(世田谷区用賀、織田裕三社長、電話03・3709・0141、FAX03・3709・0144、www.mande.co.jp)は、スライサーやバンドソー、チョッパーなどの食品・食肉加工の生産機器を取扱い、食品工場のプラント施工までを手がけている。



織田裕三社長

エム・アンド・イー

大手ホテルチェーンの偽装問題など食の安全に対する社会の目は年々厳しさを増し、加工を行う現場においても例外ではない。そんな中、同社では近年の経済環境によりコストを掛けられないお客様へ、製造ラインの新設はもちろん、生産量アップのための設備リフォーム、さらにはラインの一部改修まで、さまざまなニーズに対応する製造設備を提案している。国内外の企業とも連携しており、各社の特性を活かした最適な機器

の組み合わせによる効率的なライン設計をハンドメイドで行うことにより、どのような立地でも個別にライン設置できる。これは、織田社長の「常に提案する姿勢を忘れずに、木を見て森を見ずのように視野が狭くならないよう気をつけています」という経営姿勢にも表れており、創業43年の実績につながっている。

現在では、大手食肉加工メーカーやスーパー、レストランのセントラルキッチンまで幅広い顧客層とつながりのある同社。社長は、「自分の製作した機器で喜ぶお客様を見ることが、仕事のやりがいです」と語る。これからも同社は、今日までの経験と技術を活かしながら、時代のニーズをいち早くキャッチし、良質な製品の開発を通してお客様のお役に立ち、食品産業の伸展をめやす。



食肉・水産加工向けバンドソー

「自分の製作した機器で喜ぶお客様を見ることが、仕事のやりがいです」と語る。これからも同社は、今日までの経験と技術を活かしながら、時代のニーズをいち早くキャッチし、良質な製品の開発を通してお客様のお役に立ち、食品産業の伸展をめやす。

安心して快適な都市生活をサポート 人と建物の共存関係を手助けし、 よりよい生活環境を提供

昭和46年創業の協同清美(横浜市保土ヶ谷区今井町、三澤孝至社長、045・351・1100)は、マンションやオフィス、公共施設や商業施設などあらゆる建物の都市環境整備を幅広く手がけている専門業者である。



水廻りの診断から治療まで、あらゆるニーズに対応する車両を数多く所有

協同清美

「快適に生活する上で最も大切なことは、水廻りの設備を清潔かつ安全に保つことである」という考えのもと、雨水、油や産業廃棄物の運搬・設置槽の清掃・設備点検・汚染状況などの水質検査といった各分野に精通したプロフェッショナルなスタッフが多数在籍しており、総合的な観点からお客様をサポートすることを心がけている。お客様からの要望や相談には、ワンストップで24時間365日対応している。

また同社は、業界内でもトップクラスの車両設備を有しており、高圧洗浄・汚泥吸引・下水管調査TVカメラ車などの各ニーズに適切に対応することが可能だ。点検で不具合が発見された際にも、すぐに特殊車両で駆けつけることができ、時間とコスト両面の節約を実現している。



三澤孝至社長

そして地域貢献活動にも積極的な同社の取組みは、平成20年11月に、横浜型地域貢献企業(地域志向CSR)に認定されるなど、各方面から高い評価を得ている。同社の三澤社長は、「常に質の高い環境設備の提供を通じて、これからも社会を常に意識した地域貢献活動に取組み、地域とともに成長・発展していきたい」と抱負を語る。同社の詳しい内容についてはホームページにて