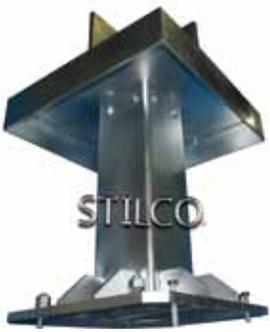


うめナビ

2013.2
Vol.11



強度や軽さに優れたスチール製基礎「スチルコ」



同社が手掛けた上智大学耐震工事

丸高工業(品川区東大井、高木一昌社長、03・3740・5432)は、耐震補強・リニューアル工事に特化した建設会社として、かけがえない尊い人命やおお客様の財産、生活、文化の空間を守る事業を行っている。同社は、東京ドームや日本武道館、東京タワーなど誰もが知っている著名な大型特殊建造物の耐震リニューアル工事を完工し、長年に亘り高い信頼を得ている。

東日本大震災以降、首都直下型地震に備えて注目を集めている耐震補強工事だが、同社は、建設各社が新築工事一辺倒だった昭和の時代から実績を積み上げてきた業界のパイオニアだ。同社の特徴は蓄積された技術と英知を結集して、極めて難易度の高い「他社にできない仕事」、「前例のない仕事」に

「耐震補強のリーディングカンパニー」

丸高工業

対応している点だ。調査診断から、構造・意匠設計・見積、施工の社内一貫体制により、耐震はもとより、免震・制震に至るまで、あらゆる要望に対応できる体制を構築し、顧客の期待に応えている。

高木社長は、「お客様第一主義を经营理念に掲げる以上、お客様の期待に応えるのは当たり前で、当社は過去になかった技術、商品、工法を開発し、今までできなかった課題を解決することで、その期待を超える成果をあげて、お客様に感動していただく仕事をすることをポリシーとしています。」

また、近年は既存の市場になかった新市場創造型商品の開発に取組んでいる。例えば、太陽光パネルの設置に使用しているコンクリート製の基礎に代わり、強度や軽さに優れたスチール製の基礎「スチルコ」(特許出願中)を開発した。これは従来のコンクリートの基礎に比べて重量が8分の1、工期は5分の1となり、さらに一日で取付から防水施工まで完了できるので、漏水の発生するリスクがないという。

この他にも躯体職の不足に対応するため、専門職を使わないコンクリート型枠システム「マスターズプロ」や天井仕上材や設備の耐震化及び落下防止工法の開発にも積極的に取組み、高い評価を得ている。

詳しくは、ホームページにて
(<http://www.marutaka-kogyo.co.jp/>)

歴史ある由緒正しい神社「八幡さま」7月の例大祭は町をあげての盛り上がり

徳持神社



同神社の拝殿と大村宮司

徳持神社(大田区池上、大村忠宮司、03・3751・2612)は、菅田別之大神(ほんだわけのみこと、15代応神天皇)、相殿は宇迦之御魂大神(うかのみたまのみこと)を御祭神とし、「八幡さま」と呼ばれている。御創建は建長年間(1249〜55年)まで遡り、豊前の宇佐神宮より御分霊を勧請したと伝えられる。桂原郡池上村大字徳持の住民の守護神として崇敬され、御旗山八幡宮とも称された。もともとは、徳持の南地区に鎮座、徳持村の鎮守となっていたが、明治39年、池上競馬場の設置に伴い当地へ移転、明治41年に徳持上宿に鎮座していた稲荷神社を合祀し、八幡神社から徳持神社と改称して現在に至る。

年間祭事の一つとして、7月20日前後の土・日曜日に行われる例大祭は、毎年池上の町に賑わいをもたらしている。本祭は2年に1度で、陰祭にあたる年は、神社神輿が土曜の宵宮だけ渡御し、本祭の年は金曜日に神輿に御神霊を遷し、土曜日に例大祭式典を行い、日曜日に本社神輿が宮出しされ氏子町内を練り歩いた後夕方宮入りする。商店街から神社まで提灯が立ち並び、境内には露店が多数出店し、参拝客で溢れお祭りらしい雰囲気になり盛り上がりみせる。

大村宮司は、「祭りは人々の心を一つにして、職業や信条の垣根を越えて地域社会の連帯意識を育て上げる最大の場です。神社の境内に多くの人が集まり、盛大にお祭りが執り行われることは、その町の栄えの証です。皆で掛け声をかけ神輿を担ぎ、振ることに、神様を奮い立たせ、人も栄え、社会も発展し、神様も悦び、平和を保ち、明日へ働き続ける力を湧き立たせるものです」と語る。

皆様も是非一度、この歴史ある由緒正しい神社に参拝し、夏には盛大なお祭りに参加してみたいかが?

<p>商社 12先</p>	<p>スーパー・小売・百貨店 23先</p>	<p>メーカー 18先</p>	<p>マスコミ 53先</p>	<p>教育(大学・専門学校) 28先</p>	<p>公共機関 12先</p>	<p>ホテル 14先</p>	<p>金融 24先</p>	<p>建設関連 19先</p>	<p>システム関連 11先</p>	<p>その他 73先</p>	<p>合計 287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。

計測を通じてお客様のモノづくりをサポート 高品質の電気メーター、 リーズナブルな校正サービスを提供

三共電機

三共電機(世田谷区中町、飯沼憲二社長、03-3701-1952)は、昭和36年の創立より高精度のオリジナル電気メーターの製造、メンテナンスを行う計測のエキスパートである。現在は、高精度のアナログメーターの製造と計測器の校正、検定代行サービス業務の大きく分けて2つの分野を手掛けている。

源がいろいろな省エネ性は、デジタルと比較してもまだまだアナログメーターに利点があり、再度見直されている。目盛りや色、入力信号など、要望に応じたオリジナルのメーターも1台から製作可能とのこと。

同社の製造するアナログメーターの主力は、エッジワイス型と呼ばれる製品で、通常は小型のものが多いが、同社は、今では希少な大型かつ高精度のエッジワイスメーターも生産しており、信頼性が高いこともあって発電所や各種プラントの制御盤、上下水道場で使用されている。デジタル制御、ディスプレイ表示が多くなった計測分野だが、一目で変化量が分かる直感性や高信頼性、別途電

また、計測器校正業務では、国家標準にトレーサブルな標準器を用いて、各工場、研究所にある計測器の測定値が正しいかを証明する作業を行っている。ISOを始めとした各種規格が、製品製作に携わる計測器の信頼性を重視している。昨今、計測器校正業務の重要性はますます高まっており、同社では計測器のメーカーにとらわれず、各種電気計器の校正をリーズナブルな価格で行っている。出張による校正も行っている。

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



同社の製作したエッジワイスメーター



計測器の校正設備

研磨の輝きで産業界の可能性に光を 金属研磨から機械加工まで 様々な要望にお応えします

日興研磨工業所

日興研磨工業所(藤沢市菖蒲沢、藤枝伸夫社長、0466-491640)は、金属研磨業の中でも、バフ研磨業を主業としている。研磨には様々な用途があり、同社は、機械加工ではできない手作業の3次元形状の内面鏡面研磨業を得意とする。それだけでなく①材料の発注②機械加工③研磨までの工程を一貫生産できるのが特徴だ。

取扱っている主製品としては医薬業界、半導体業界、液晶業界、自動車業界の各種バルブ関連装置部品など。バルブ関連装置部品は、内面鏡面研磨をすることによって、内部を通る液体・気体・粉体がスムーズに流れる。医療業界のワクチン製造過程を例にすると、ワクチンの液体や成分がバルブ内に滞らないということは、雑菌等の混入を防ぐ。研磨は製品に「ヒカリ」を与えるだけでなく、機械部品金属の性能を向上させるのだ。

工場現場では従業員さんから明



同社が手掛けた医療プラント向けバルブ



るい声で挨拶される。社長の仕事の信念は「挨拶一つから相手に心が伝わるように。そういった日常的な所作は、仕事への取り組み方熱意)につながっており、作り上げた製品は職人の心の鏡になる」。職人さん一人ひとりの丁寧な仕事振りは、顧客から厚い信頼と信用を得ている。

また社長は「会社の存在価値は社会貢献にある」と考え、「日々研磨の技術向上を探索し、地域社会の雇用を活性化することで、製造業ひいては日本の産業界の一翼を担いたい」と語り、今後の夢は海外生産よりも、日本製品を世界中にもっと売り込みたいと考えている。「求められている以上の製品を提供したい、それがお客様のニーズに応えることだ。もっと世の中に自社の技術(製品)を広めていきたい」。

詳しくはホームページにて
(<http://www.nikkou-kenma.com/>)

地元で愛され続けて15年 みんなまでわいわい! カジュアルイタリアン

スパゲティハウス



「季節の黒板メニュー」は見ているだけで楽しくなる

スパゲティハウス(町田市玉川学園、長坂博幸店主、042-725-0780)は、小田急線玉川学園前駅南口から至近にあるイタリアンレストラン。オープン以来約15年、気取らないカジュアルな雰囲気、地元の方を中心に愛されている。

メニューはパスタが30種類、ピザや前菜、デザートを含めると50種類以上と豊富で、店内には季節限定のオススメが黒板に手書きされた「季節の黒板メニュー」もあり、メニューを眺めるだけでも楽しくなる。

店主のこだわりは、コシ、弾力のあるモチモチとした食感のパスタ。生麺と乾麺をメニューによって使い分けており、厳選した素材を使用し、手間をかけてつくられたソースとの相性は抜群だ。中でも本場イタリア産モッツアレラチーズの白、フレッシュなトマトの

赤、摘みたてバジルの緑の三色が織りなすパスタ「モッツアレラとフレッシュトマト」は、その爽やかな風味に加えて、鮮やかな色合いで見ると食欲をそそる。

ランチメニューは、メイン料理、スープ、サラダ、ドリンクが付いて千円からと、リーズナブル。普段から通いつめる常連客が多いのも納得だ。また、料理の提供時間にも配慮が行き届いており、本格イタリアンのコースのように一品一品丁寧に提供され、全ての料理を一番美味しい状態で最後まで食べて欲しいと願う店主の気持ちも伝わってくる。

「もっともっと美味しい料理を追及し、美味しかった、ごちそうさま」と皆様に笑顔いっばいで言っていただけのお店にしていきたい」と長坂店主。こだわりとくつろぎが溶け合う地元の人情味あふれるレストラン。また立ち寄りたくなるお店である。



人気の「モッツアレラとフレッシュトマト」

豊富な実績と高い信頼で社会に貢献 大型プロジェクトに 取組む建設会社

平川建設

平川建設(横浜市神奈川区菅田町、平川裕秋社長、045・471・0121)は、昭和34年に先代社長

が重量工場の請負業として平川組を設立、現在では主軸の鳶土工

事だけでなく、建築工事、土木工事も行い、大手ゼネコンのパート

ナー企業として今日まで成長してきた。これまで、多くの高い技術

力と施工管理能力が求められる大型プロジェクトに参画しており、

皆さんおなじみの横浜スタジアムやよみうりランドの木製ジェット

コースター、みなとみらい地区開発、御殿場プレミアムアウトレツ

トも同社がかかわったプロジェクトの一つだ。

同社は企業理念として5大目標を掲げているが、その中心に「顧客

第一」という目標を置き、それを実現するために「技術第一」、「品質



同社の施工現場の一つである横浜三井ビルディング



同社の施工現場の様相

は、優秀な技術・技能を持ち、後進の指導・育成に貢献している建設技能者に対する顕彰であり、技術・品質・人材を大切に同社の経営姿勢が評価された結果といえよう。

また、人材育成を重視しているため、社員には、入社直後から毎月1つずつの資格取得を課すとともに、検定に向けての講習や勉強会を社内にて行っており、加えて、国家資格であるとび技能士・施工管理技士については検定料を同社にて負担するなど、社員の能力向上のための積極的な支援を実施している。同社から現場に送り出される職人の技術の高さが、顧客からの信頼に結びついている。

「平川建設は来るべき新たな社会・新たな時代の扉を皆様と共に開きたいと願い、さらなる技術の創造に励み、高い信頼にお応えしてまいります」と平川社長は話す。高度な技術をもとに、建設事業によって地域社会を支える同社から今後とも目が離せない。

「亜麻」でできた雑貨を取り入れ、お部屋をおしゃれに！ 他店にはないリネンの オリジナル商品を販売

リネンバード二子玉川店



扱っており、他店にはないオリジナルの商品を販売している。店内には手芸製作のスペースもあり、月に数回ストールやバッグなどを製作する教室も開催している。

同店の他、カフェや陶器の食器店など11店舗を経営するオーナーの米田社長が各店に求めていることは、「そこで売られているものが何かを従業員一人ひとりが理解し、自分が良いと思うものを売ってほしい」とのこと。東京駅に今年3月オープン予定のJPタワー内に新店舗を計画しているが、店をつくることで自分たちだけではなくその地域周辺の環境を良くしていきたいと考えている。ワクワクする商品ばかり置いている店内、そしてどこか落ち着く空間がある「リネンバード二子玉川店」。おしゃれなインテリアを取り入れることでお部屋をグレードアップしてみたいかだろうか。

皆さんは「麻」と聞いて何を思い浮かべるだろうか？夏用の和テイストの服、細かな目のハンカチなど様々あるだろう。その麻の中でも「リネン」(亜麻)という種類は、他の麻より繊維が細く、ベッドリネンや洋服、ハンカチなどに向く薄手で軽い感触の糸から、バッグやクッションなどに向く厚手の糸まで幅広い生地をつくることのできる。また、リネンは他の繊維に比べて水分を素早く吸い取りかつ発散し、表面の質感が柔らかいため、肌着などの衣料用やタオルやベッドのシーツなどの寝装には最適であり、その一方で、独特の風合いからカーテンやテーブルクロスなどのインテリア素材としても好まれている。

「リネンバード二子玉川店」(世田谷区玉川、米田和威社長、03・5797・5517)は、リネンを使用した手づくりの雑貨や洋服、カーテン生地そのものまで



店内にはリネンの生地が所狭しと並んでいる

青山で餃子といえば山崎！ 夜景を見ながらお食事ができる アットホームな居酒屋

ギョーザの美味しい店 山崎

「ギョーザの美味しい店 山崎」(港区北青山、山崎鉄平店主、03・5474・5985)は、東京メトロ銀座線外苑前駅3番出口を出てすぐの好立地にあり、外苑前交差点を一望できる店内からの景色はとて華やか。同店から眺めた夜景は、ドラマなどのワンシーンとして度々使用されている。山崎店主が新しい仕事を始めようと考えた時、親しみやすく家庭的な料理を提供したいという想いから、「焼き餃子」をメインとした大衆居酒屋を始めた。創業からはや20年が経つが、数多くの固定ファンを持つ知る人ぞ知る名店だ。

同店は、青山というオシャレな街にありながら、アットホームでリーズナブルなのが嬉しく、店内は、大きなテレビでスポーツ観戦もでき、賑やかで活気のある雰囲気となっている。店名にもあるように看板メニューは餃子。今の餃子の味に辿り着くまでには数多くの試行錯誤があり、当初は野菜中心のヘルシーな餃子をモットーにしていたが、改良を重ね、中身は肉の旨みを活かしてジューシー、外の皮はパリパリとした食感の大きな餃子を出して好評を得ている。他にも人気メニューとしてシューマイがあり、こちらも肉をふんだんに使用し、とてもジューシーと評判。貝柱が隠し味として練りこまれているのもポイントの一つだ。

「気軽にお店に入っていたいで、楽しんでいってもらえる憩いの場となれば」と山崎店主。「周辺には明治神宮球場・国立競技場・秩父宮ラグビー場と多くのスポーツ施設がありますが、是非ともスポーツ観戦の帰り道に当店に立ち寄っていただき、キレイな夜景を見ながら、美味しい餃子・シューマイを食べ、楽しいひと時を過ごしていただきたいと思います」。



店の看板と山崎店主



人気メニューの餃子とシューマイ

