

あなたの気持ち、お届けします 花は人と人との心をつなぐ メッセセンジャー

フラワーメッセージ
お花屋さん

フラワーメッセージお花屋さん（目黒区鷹番、北東久幸社長、03・3716・0505）は、昭和62年に創業、学芸大学駅東口から徒歩3分の商店街に店を構え、生花販売・キャラクターデザイン・オリジナルデザイン・ネット販売を主業としている。

生花販売では、季節の花を始め、贈答用の胡蝶蘭、観葉植物などの豊富な商品の他、お客様にお買い物を楽しんでいただけるように、インテリア雑貨やギフト小物なども一緒に取り扱っている。

また、キャラクターデザインでは、ライセンスキャラクターを生花でデザインして商品化している。ハローキティやディズニーなどの人気キャラクターを手掛けるが、デザイン上の制約も多く、キャラクターのイメージを損なわないよう厳しい監修のもとで製作しており、ファンの方々からも好評を得ている。

そして同社が特に力を入れているのは、アニマルアレンジシリーズと呼ばれるオリジナルデザイン。季節に合った生花でつくった



ヒット商品の「ハナクマ」



「花パンダ」。店内では愛らしいキャラクターたちが勢揃いして楽しい気分になる

方の笑顔を描きながら、心を込めてつくっている。ぜひこの愛らしいメッセセンジャーに日頃の感謝の気持ちを託してみたいかがだろう。

クマやイヌ、パンダなどが主人公となる。春はお花畑で遊ぶキャラクターが、まるで絵本から飛び出したよう。中でも「ハナクマ」は、発売以来注文数が2万個を超えるヒット商品で、「他にはないかわいい商品に出会った」と、大変好評を得ている。これらは北東久幸社長自らデザインし、意匠登録もされているオリジナルティ溢れる自信作だ。

ネット販売では、直営のネットショップ「Gift de お花屋さん」にて様々な用途にマッチする花を用意している。近年熾烈な競争下にあるネットショップ業界で、オリジナルティ溢れる商品の提供だけでなく、お客様への心遣いを大切に、いつまでも愛され信頼される店づくりに努めているという。そうした意味で、まもなく迎える母の日のプレゼントの販売に力を入れており、愛らしいオリジナルキャラクターが、感謝を伝えるメッセセンジャーとなっている。花は贈る人の気持ちを相手に届けるという大切な役割を担っている。そのため、スタッフも母さん

季節感溢れた逸品を提供する和菓子店 「大倉山の梅最中」で 名誉総裁賞を受賞

御菓子司
大倉山青柳

御菓子司大倉山青柳（横浜 市港北区大倉山、田辺太一社長、045・531・0407）は、東急東横線大倉山駅改札を出て、レモンロード商店街に入って3軒目にある地元のと菓子屋だ。昭和26年の創業以来、厳選した国産材料を活かし、卓越した職人技で一品一品丹精込めてつくり上げた季節感溢れる和菓子を提供し続けている。



「大倉山の梅最中」は全国菓子博で名誉総裁賞を受賞した逸品

同店の代表銘菓は、当地大倉山の梅にちなんだ「大倉山の梅最中」。第21回全国菓子博覧会で名誉総裁賞を受賞した逸品だ。白餡に特製の梅肉を入れて丁寧に練り上げた「紅梅」、極上の栗を白餡で練り上げ、風味豊かで上品な味わいの「白梅」、厳選した最高級大納言小豆を贅沢に使用した「寒梅」の3種類を、良心的価格で通年販売している。

同店のルーツは、山梨より上京した先代が、製餡所を川崎市幸区で興じたのが始まりで、製餡所は空襲により焼失してしまっただが、培われた確かな技術と材料の目利

きは2代目にも脈々と継承され、職人の繊細な感性が織りなす季節ごとの生菓子や、確かな技術に裏づけされた風味豊かな焼き菓子の数々は、自宅用にするにはもったいないくらいだ。

他にも季節限定で毎年行列ができる人気の品、「うさぎ饅頭」（9月中旬〜10月上旬販売）も秀逸。また、昨年の港北区制70周年を記念して販売した「浜梨物語」は、地元港北区の浜梨に良質の葛と寒天を加えてやさしく煮詰めた逸品であり、マスコミにも紹介され大きな話題となった。

当地では老舗であるにもかかわらず、一見さんでも気軽に立ち寄れる店構えであり、沿線にお住まいの方は是非一度足を運ばれることをお勧めする。

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

ハードディスクデuplicータの先駆者 お客様の信頼と感動をいただける クオリティの高いストレージ応用 ソリューションの提供

ワイイーシー

ワイイーシー（町田市鶴岡、仁部浩一社長、042・796・8511）は、平成4年に創業、国内で初めてハードディスクのデuplicータ（複製機）を開発し、その商品は機能、性能はもろろんのこと品質や信頼性においても、他社の追随を許さず高い評価を得ている。現在は事業領域として、ハードディスクのデータコピー、消去、解析、データの復元、検査ツールなど幅広く請け負っており、大手パソコンメーカーをはじめ、政府機関や教育機関に納入し、国内トップシェアを占めるに至っている。平成22年には中国（北京）に販売拠点を開設し、海外展開も開始した。

同社のモットーは「情報価値の創造と最大化」。つまり、それぞれのお客様がもつ情報に「資産たる価値」を創造し、その存在価値・利用価値を最大限に高めることであるという。実際、同社が生み出した商品の数々は、お客様を理解し課題を把握すること、同社の柔軟な発想力と確かな技術が合わさった結果と言えらる。今年1月に発売されたデータ漏洩防止ツール「Demi PG520」もその一つで、この商品では、データの複製と消去ができるのだが、小型、低コストでありながらボタン1つで操作できてしまうという手軽さが特長だ。

近年では様々な場所でパソコンが使われるので、どのような環境下においてもしつかりとデータ管理ができるよう開発された。また同社ではメーカーとしての豊富な技術を活かして、出張サービスで情報の復旧やデータ消去等も行っている。（お問い合わせは、<http://www.kk-yec.co.jp>）

同社には別にコモディティ（便利な物）という事業分野がある。商品開発の過程で用いられる技術から生まれた「マイクログファイバークリーンクロス」や、財布の盗難やカードのスキミング防止機能もついた「パスガード」等、一見本業と関係がなさそうな商品だが、日頃のちょっとしたヒントから商品を生み出すというプロセスは本業の商品開発にも活かされてくるのだ。同社の商品を我が子のように愛しそうに見つめながら話してくれた仁部社長。その視線はすでに世界に向けられている。



同社製ハードディスクデuplicータ

野菜の素材を活かしたカフェ 食べて元気になれる ヘルシーメニュー

やおまんキッチン



日替わりランチは新鮮な野菜がいっぱい



◎営業時間/月～土 11時半～18時(日、祭日は定休)

カフェ「やおまんキッチン」(世田谷区祖師谷、安藤裕子店長、03・3483・0788)がこだわるのは素材。なぜなら昭和33年創業の青果店 有限会社八百萬商店が経営母体となっているからである。昨年5月、「素材を活かした健康的なメニューを紹介したい」との想いから、青果店の改築を機に、フロアの半分をカフェとしてオープン。野菜をふんだんに使用した健康的でクオリティの高いメニューを提供しており、舌の肥えたグルメや世田谷マダムを中心にファンが急増中である。

メニューの一部を紹介すると、一番人気は旬な野菜をたっぷり使った日替わりランチ。なんと30種類もの野菜を使用、「まるでお花畑のよう!」と叫びたくなるほどの鮮やかさである。フレッシュジュースでは、ほうれん草をベースにしたグリーンスムージーが人気。

「ビタミンが豊富で体を気遣う方にもおすすすめ。砂糖を使わずに、新鮮な野菜とフルーツだけを使っている」とのこだわりがある。

「毎日来店されても飽きさせないように」と言う安藤店長は、栄養価の知識や食べ方、調理方法のバリエーションなどを提案する野菜ソムリエ。野菜のおいしさをいかに引き出すか、日々研究に余念がない。季節感も大切にしており、「桜をモチーフにしたデザート」や「菜の花や竹の子を使ったランチ」を考案中。また年配のお客様のためにミニランチの提供も始めた。

リピート客曰く、「やおまんキッチンで食事をするとカラダの中から健康になる気がする」とのこと。これからも進化するヘルシーメニューに乞うご期待!

目の前の揚げたてが 味わえる天ぷら屋 親しみやすい地元の味

いもや



◎営業時間/月～土 11時～20時(日、祭日は定休)

「いもや」(千代田区神田神保町、宮田静子社長、03・3261・6247)は、東京メトロ半蔵門線、都営地下鉄新宿・三田線の神保町駅から徒歩2分、白山通りから一步入ったところにある天ぷら屋である。天ぷらのほか、天丼、とんかつの直営店が3店舗、都内を中心に暖簾分けしているお店もある。昭和33年に創業した同店は店名を「さつまいも」から採り、大学と企業の街である神保町という土地柄から、多くの学生やサラリーマンに長年愛されている。

同店のメニューは「天ぷら定食」と「えび定食」の2つのみ。追加注文で単品を頼めるが「シンプル・イズ・ベスト」を掲げており、それだけ天ぷらに対するこだわりがあるという。店長を始め職人さんが威勢よく迎え入れてくれ、カウンターで注文すると目の前で手際よく揚げ始める。早朝、店長自ら築地で



今も昔も大人気の一品!!このボリュームで650円!!

仕入れた新鮮な素材に衣が付ければ、大きな鍋で頃合良くリズムカールに揚がった天ぷらは、黄金色に輝き、見ているだけでも食欲をそそられる。その揚げたての天ぷら定食(えび、いか、きす、かぼちゃ、春菊)が650円で食べられるから驚きだ。

白木造りのカウンターは、営業時間が終わると毎日丁寧に磨くため、創業当時の輝きを保っており、今でも見ているだけで気持ちが良い。食事をしていると店長が、何気なくお茶を足してくれる。その気遣いがお店との距離を近く感じさせる瞬間であり、そんな「あたたかさ」目当てに来店されるお客様も多い。

土曜日は、学生時代に「いもや」で食べて育った大人達が、懐かしさに家族を連れて訪れるという。本屋めぐりの際の腹ごしらえに一度、味わってみてはいかが?

ドキュメンテーション分野における 各種マニュアル制作を通じて 「アウトソーシングのビジネス パートナー」を目指す

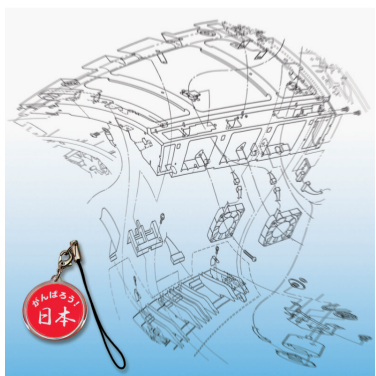
アルファ・ティー



アルファ・ティー(横浜市保土ヶ谷区上星川、福岡潤社長、045・373・2906)は、平成3年設立以来、膨大な資料から情報を収集し、テレビ・ビデオ、カメラやレンズ、複合機にプロジェクターに至るまで、一般ユーザーや修理を行う技術者が使いやすい取扱説明書及び技術マニュアルの作成を主業としている。

新商品が次々と開発され、商品の入れ替わりが激しい中、長年培ってきた経験からスピーディかつ柔軟な対応で、様々なニーズに「品質、スピード、コスト」で取引先を支援している。「そのためには人材が一番大切であり、人の手によるものである以上、社員教育には特に力を入れている」とのこと。世間では、低価格がありがたがられているが、「良いものをつくるには当然時間(コスト)がかかる。これらをかばうするのは、個々の社員の力の結集しかない」と福岡社長は語る。

また、福岡社長が自ら手掛けて



始めた、写真を加工してデザインするオリジナルグッズの販売も好評だ。種類も豊富なラインナップとなっており、ストラップやフックホルダー、文房具用品から生活雑貨と様々である。お客様への思い出となるものを形として残す、商品に触れた時に人と関わりの持てるものをつくりたいという想いから始め、今では数百種類に及ぶものに対応している。いずれも「アルファショップ」(045・373・2914)にて販売している。

同社は、エンドユーザーが商品を安心して使えるよう、同社が技術者との架け橋となることを目標として各種製品のマニュアル制作に努めている。「日常何気なく使っている商品を満足して使っていただけのように、故障時にも早期に原因究明し修理できるようにマニュアルを作成し、これからお客様に納得していただけるものを提供していきたい」と福岡社長は常々考えている。

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

世界に通じる水処理技術 確固たる製品への自信と、 常識を打ち破るベンチャー精神

広洋技研

「うちの会社はね、北海道から沖縄まで(製品が)入っている。ない県はないよ。全国にある」。広洋技研(品川区南大井、貝原和年社長、03・3762・1511)の貝原社長は自信をもって話す。同社は、生活に欠かせない「水」に関わる事業を創業当初から一貫して行ってきた。



「自信を持って自社製品を提供します」と貝原社長(左)

製品も小さな町工場で作られていた。事実を知って驚いた。横文字で描かれた欧米製品だというだけで、技術的にはそれほど大差ない。固定概念にとらわれていては、新しいもの、独自のものは生み出せない、強く思った。

「私は業界では異端児です」と貝原社長は言う。昭和49年にベンチャー企業の大先駆的存在として創立。当時は、インフラ設備を導入する立場の官公庁が機器の許認可に相当の時間を掛けてしまうため、実績のある欧米の既製品に頼らざるを得ないのが業界の常識であり、国内の水処理現場では海外製の機器が主力だった。しかし、貝原社長が海外製品の製造現場を視察した際、日本ではメジャーな

「オリジナル製品はできる! 中小企業でもそういう企業だってあることを知ってもらいたい」。同社は3つの企業理念を掲げている。1つ目は「ものまねをしない」、2つ目は「他社の製品は扱わない」、3つ目は、「下請けはしない」。徹底して独自製品の開発にこだわっている。信頼できる製品とメンテナンスによって、中小企業でも大企業と同等に取引ができることを証明、業界の常識を打ち破った。そして今では、一介のベンチャー企業だった同社を、国内の水処理現場には欠かせない製品を手掛ける企業にまで成長させた。

「景気が悪くても、必要であればお客様から選んでいただける。全国に広洋技研がなければ困る、そういう会社でなければならぬ。それが企業として存在する価値だよ」。貝原社長は、自信と誇りを持った満面の笑みでそう答えてくれた。同社は、今後も創業当初のベンチャー精神を忘れることなく、清らかな水環境への貢献とともに業界の発展に尽くしてくれるだろう。

お客様の声にお応えし、どんなものでも作成します 独自技術で低コスト、 短納期に精密板金加工会社 こだわる

葉山工業

葉山工業(川崎市高津区野川、千葉忠夫社長、044・788・029)は、30年以上の業歴を持ち、精密板金加工一筋、確かな技術力で取引先から絶大な信頼を得ている会社である。千葉社長は

川崎市で「ものづくり」に関して極めて優れた技術、技能を持つ技術者が認定される、「川崎マイスター」に今年度認定を受けており、その技術力は多方面で認められている。



「川崎マイスター」の盾を手にする千葉社長

現在の手掛けている品目は、オーディオ関係、携帯電話の部品、自動車関連部品、さらには、防衛庁・戦闘機関連、医療関係と多岐に亘り、高品質で短納期が要求される製品が中心となっている。これには理由がある。同社は試作製品の作成において、独自技術を用いた簡易金型をメインとして使用し、試作製品を作成している。簡易金型を使用することにより、他社に比べ低コスト、短納期でなおかつ試作に特化したハイクオリティで顧客のニーズに沿った製品を提供することができるのだ。

精密板金加工業は、受注先から図面をもらい、それに従い製品を作成するのが通常の流れであるが、同社は図面が無い場合でも受注先の希望をヒアリングし、社内アイデアを出して図面データを作成、加工する技術も持つており、同業他社と差別化を図っている。この技術については、現在工場長で千葉社長の息子の千葉忠実氏が手掛けているが、忠実氏は、「時代に合わせ臨機応変にやり方を変えていかなくてはならない。今は不景気かもしれないが、とにかく考えて動く事が大切であり、不景気を理由に何もせずにいると今の時代は生き残れない」と語る。

社長が長年積み上げ、工場長が時代に合わせて展開してきた技術力の結晶が、お客様のニーズに沿った「ものづくり」への原動力になっている。

美しい切削部品加工を追求 「確かなもの、間違いない ものをつくる」匠の技

カシワミルボーラ

カシワミルボーラ(大田区東糀谷、柏良光社長、03・3744・1504)は、主に金型部品の切削加工(マシニングセンタ加工)を主業とし、ステンレス、アルミの量産加工、試作品、高速穴あけ加工、高速3D加工、意匠面のある金型部品加工を得意としている。

「確かなもの、間違いないものをつくらせていただく、これがポリシーです」と話す柏良光社長は、お客様のご要望を叶えるため、主要設備にも強いこだわりをみせる。例えば、金型意匠面の削りだしには、最小分解機能10000分の1ミリ単位で微細加工できる機械で加工し、機敏な動きが要求される量産部品の製造では、素早いツール交換が可能で、高速穴あけ加工に適している機械で加工するなど、その機械ごとの特徴を巧みに使い分け、効率的に高品質の製品を製造している。そして何より、これら最新の設備を自在に操る職人の技がここにはある。その技術を象徴するものが「女性削り」だ。



左から、工場長の政光氏、社長の良光氏、会長の春光氏



同社の技術力の象徴「女性削り」

「女性削り」(うめナビ Vol.10に掲載)へ参加したり、近隣の工場と連携し、同社では解決できない案件も、各分野、加工のエキスパートが対応するという「おたグループネットワーク」に参加するなど、自社だけでなく、モノづくりの町、大田区全体を活性化しようとして取り組んでいる。どんな状況も、前向きに捉え、既存の概念にとらわれないこと、突き進む同社の挑戦はまだ続く。