

うめナビ

2013.5
Vol.14

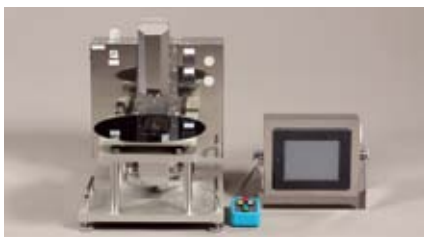
増ってきたノウハウ、ネットワークでお困り事を解決！ 機械部品、装置の ご提案ならお任せ

佐々木工機

「他社のどこにもできないことをやるというチャレンジ精神を大事にしている」。佐々木工機(川崎市高津区下野毛、佐々木政仁社長、044・844・0338)の佐々木社長は胸を張る。同社はマシンングセンタ、NC旋盤、放電加工による機械部品加工を行っており、手掛ける分野はブルドーザーや遠心分離機、パン焼きの製造機械等多岐に亘る。

注文に応じるだけでなく、協力企業とのネットワークにより、顧客の様々なニーズに対し、設計から部品の加工、完成まで一貫して提案できる点が同社の強みである。「難しい依頼内容もあるが、チャレンジを重ねることでノウハウが蓄積され、次の機会に活かすことができる」。その代表的な事例が、非接触厚さ測定装置「OZUMA22」だ。「エアリーによる非接触型の測定装置が欲しいが、他社では見積もりが予算を超えてしまった。開発してもらえないか」という依頼で生まれた「OZUMA22」は、主に半導体用ウエハー(各種材料)、ガラス、金属等の厚さ等を測定する装置。分解能(測定できる最小単位)は0.1μm、10回連続測定時の標準偏差

の標準偏差



非接触厚さ測定装置「OZUMA22」

は0.3μm以下という高精度。エアリーのためキズ等のダメージを与えず、水に濡れた測定物でもエアリーが水を飛ばし正確な測定ができる。さらにガラスや鏡面、反りがあっても問題なく、1カ所当たり4〜6秒で測定でき、また、誰でも簡単に操作可能という優れたものだ。

さらに、佐々木社長は福祉の分野に着目し、レクリエーション福祉機器「コロコロくん」を開発した。「コロコロくん」は手や足で踏むことで傾く円形のボードにボールを乗せ、複数人でボードを囲み多様なゲームを行う器具である。対象は子供やお年寄り。楽しみながら筋肉や脳の活性化を促し、認知症予防が期待できる。複数名で協力して行うゲームだから自然と会話も生まれる。「コロコロくん」はその効果が認められ、「川崎ものづくりブランド」に認定された。「部品加工という枠にとらわれず、移り変わる時代のニーズを見据え、お客様のお困り事に柔軟な対応をしていきたい」と佐々木社長は意気込む。これからは、チャレンジ精神あふれる製品の数々を世に送り出していくことだろう。

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



レクリエーション福祉機器「コロコロくん」

は0.3μm以下という高精度。エアリーのためキズ等のダメージを与えず、水に濡れた測定物でもエアリーが水を飛ばし正確な測定ができる。さらにガラスや鏡面、反りがあっても問題なく、1カ所当たり4〜6秒で測定でき、また、誰でも簡単に操作可能という優れたものだ。

大田から世界へ飛翔する 航空機部品の加工で磨いた 削り出し技術の粋

神田工業

神田工業(大田区仲六郷、神田喜雅社長、03・3731・3601)は、昭和17年創業、機械加工業として70年以上の歴史をもつ。航空機部品の加工をメインに、各種精密機器の開発加工組立を行っている。

同社の特長は、部品の形成をインゴット(素材のかたまり)から旋盤やフライス盤を用いて形成する削り出し加工の技術にある。圧延で発生する素材密度のむらや内部のひび割れ等という問題を起こさず、加工しにくい性質の素材でも正確に削り出すことができる。機械加工の主流である鋳造と比べて寸法精度が高まり、滑らかで凹凸の少ない表面になる。この技術を磨き続けた結果、米國ボーイング社から協力認定工場の指定を受けるまでに成長した。

多品種少ロットが当然になった昨今、削り出しの技術を活かすことで、品質の向上が図られることはもちろん、金型製作費・製作日数を省いてコストの削減を行えるため、よりお客様のニーズに合った製品の提供が可能になっている。結果、航空機部品のみならず、高速鉄道車輛、半導体の製造、試験機器の精密加工、組立にまで技術用途の幅を拡大した。それに伴い、福島・秋田にも工場を建設。東北出身の若手の採用にも積極的に取り組んでいる。

今後は、日本国内に留まらず海外でも自社工場を展開し、より効率的な生産を行っていききたいとの展望をもっている。「地方出身の若手技術者を世界で通用する技術者に育てたい。彼らの活躍は、当社の技術が世界で認められることにつながるはず」と神田社長は自信を覗かせる。

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



同社の技術力が結集した機械部品の数々



航空機模型と神田社長

												合計 298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。

地元で愛される大衆料理の名店 季節の味を届ける 『おぼんざい』

萩

「萩」(横浜市中区不老町、萩生田義久店主、045・641・5566)は、JR京浜東北線関内駅より徒歩3分、昭和51年から37年続く居酒屋である。

お店に入ると、萩生田店主と女将さんが笑顔で迎えてくれ、常連客や、会社帰りのサラリーマンでいつも賑わっている、そんな同店を代表するのが、「おぼんざい」である。

「おぼんざい」とは、「おかず」を指す京ことば。主食に彩りを添える一品料理のことである。カウンターには、旬の食材を使った「おぼんざい」が日替わりで10品から15品程度大皿に乗せられ並んでいる。

毎日変わる「おぼんざい」のメニューを楽しみに同店を訪れるお客様も多いが、その中でも、おススメは、「かみなり豆腐」(ごま油で炒る音が雷に似ていることが名の由来)だ。1種150円から450円とリーズナブルな「おぼんざい」、驚くことに価格は創業以来一度も上げていないとのことだ。その理由は、「安

くて美味しい物をたくさんのお客様に食べてほしいから」と萩生田店主は笑顔で語る。

「変わらない味を提供すること」にこだわり、「料理は板前の腕によつて決まる。だから店の味というものができていく。これまで自分がつくり上げてきた店の味は37年間変わっていない。だからこそ、こだわりを貫くために自分の代で店を閉める覚悟でやっている」との強い思いがある。

また、萩生田店主は人とのつながりを一番に考えており、来店されたお客様の名刺を数多く大切に保管している。その一つひとつを指差しながら、思い出話を楽しそうに語ってくれる。この萩生田店主のこだわりと気さくで明るい人柄が多く、常連客を魅了し、いつもの賑やかな空間をつくり上げていくのだろう。

※平成25年6月末までに、本誌持参で来店されたお客様に、「おぼんざい」1品をサービス致します。



店内に並ぶ「おぼんざい」は見ていて目移りしてしまう

狛江で人気の居酒屋店 肉らしい出会いの場と 笑顔の一杯を!

ミートステーション



当店一番人気の焼鳥

「いらつしやい!」。扉を開けると、従業員から威勢のよい声が飛ぶ。いつも笑顔で温かく迎えてくれるミートステーション(狛江市東和泉、永瀬秀夫社長、03・3489・1192)は、小

田急線狛江駅南口から徒歩2分の居酒屋である。長年、地域の方々から愛され続ける店だ。

永瀬社長は「変えてはならぬ味」常連客の期待に応えられること。変えなくてはならぬ味「新規客にも楽しんでいただくこと」をモットーに取組んでいる。

そんな同店の一番人気メニューは焼鳥で、愛情を込めて仕込んだ後に、一本一本でいねいに焼き上げられ、一日の疲れを一気に

吹き飛ばし、時間が経つのを忘れさせてくれる味だ。

焼鳥以外にも、秘伝のスープを継ぎ足した煮込みや肉料理・刺身・うどんなど一品料理もお手頃な価格で用意しながら、お客様の来店をお待ちしている。さらに同店自慢の手作りニンニク味噌もお好みで加えれば、オンリーワン料理へと大変身!お酒が強い方、そうでない方も安心してご来店いただくことができ、地域のコミュニティの場としても大活躍している。

帰り際も元気いっぱい笑顔で送り出してくれるミートステーションで、友人や職場の仲間、家族をお誘い合わせのうえ、肉らしい(憎らしい)出会いと楽しいひと時を過ごしてみたいか?



いつも満員の店内

「ごまかし、妥協のない菓子づくり」で創業33年 地元を虜にする 「朝巻きロール」

エリー洋菓子店

エリー洋菓子店(大和市中、館園好店主、046・264・3120)は、大和駅から警察署方面へ徒歩5分、帝国ホテル等を顧客としていた麻布の名店「エリーコロンバン」(現在は閉店)で10年間修行した館店主が、「エリー」の名称を受け継ぐ形で独立開業した。以来33年に亘り、地元大和で親しまれてきた洋菓子店である。

館店主は昭和55年の創業当初より「ごまかし、妥協のない菓子づくり」を心掛け、一流の現場での経験を活かし、ケーキから焼き菓子まで一つひとつ、厳選した素材から丁寧に心を込めてつくっている。

「自分がおいしい、買ってほしい」と納得できるものしかつくらない」と、妥協はしない。また、館店主は「人と人とのつながりの中に溶け込むお菓子にしたい」と考えており、あえてパート等への出店や通信販売に頼らず営業を続けてきた。今では地方から来店されるお客様もいるほどで、地元以外にも、口コミによってファンを増やし続けている。

館店主のオススメは、人気の「朝巻きロール(フルーツロール)」。こだわりの生クリームとカスタードの中に新鮮なイチゴ、キウイ等のフルーツをたっぷり巻き込んだロールケーキで、親しみやすい味わいが子供から大人まで地元の方々に虜にしている。

また、商工会議所より大和市の銘菓として特産品・推奨品の認定を受けている「マロンケーキ」も大



館園好店主(左)と、奥様、息子さん



クリームとフルーツが溢れそうな「朝巻きロール」

人気だ。しつとりと洋酒を効かせた生地マロンケラッセを包み込んだ、こちらは懐かしくも大人の風味。開業当時の定番商品で、お土産や贈り物としても親しまれており、中には数十個と買っていくファンもいるとか。昔ながらの定番の味を大切にしながら、季節に合わせて様々な工夫を凝らしたケーキや焼き菓子が揃い、温かく出迎えてくれるお店。大和へお越しの際には、ぜひ立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

故森繁久弥も最良した、千歳船橋の名蕎麦処 メニュー100種類 「全部」が自慢!

千歳船橋長寿庵

風情を感じる看板がひととき目を引く千歳船橋長寿庵(世田谷区船橋、近藤秋三店主、03・3420・6418)は、小田急線千歳船橋駅より徒歩2分、千歳船橋商店街の森繁通り入口よりすぐの所に店を構える。名優・故森繁久弥氏の自宅があったことから森繁通りと呼びならわされ、森繁氏一周忌を機に世田谷区より正式に命名されているが、もちろん森繁氏も長寿庵の常連だった。若くして新潟寺泊より上京した近藤店主が赤坂長寿庵本店にて修行を積み、一番弟子として昭和40年に開業して以来、地域の皆さんから愛され続ける蕎麦処だ。

揃えとなっている。同店の蕎麦は細めで喉越しがよく、これからの暑い季節には冷たいお蕎麦が疲れた身体にすーっとやさしい。人気メニューの一つ、「天ぷら蕎麦」は、大振りでプリプリの海老2本がジュウウウッパチパチと揚げたての音を立てながら提供され、なかなかの迫力だ。定番料理にひと手間加え、目も耳も楽しませ、美味しさをさらに美味しく召し上がってもらいたいという創意工夫に余念はない。数あるメニューで迷ったならば、5種類のお蕎麦を小鉢でいただける「長寿そば」もお薦め。

近藤店主に自慢の一品を伺うと、「全部!」と即答。100種類を超えるメニューの全てが自信作!創業48年来、昔ながらの味を守りつつ、ご来店のお客様のあらゆる嗜好にお応えするため、時代に合った魅力的なメニューを提供していきたいという店主のもてなしの心意気表れて、蕎麦だけでなく丼物・一品料理まで豊富な品

「面倒くさいと思う心を克服する」が近藤店主の信条。その信条が店舗経営の細部にまで行き渡り、厨房、店舗内は清潔に保たれ、衛生優良店として表彰されている。近藤夫妻の温かな人柄が滲む和気あいあいとした店内は、年齢層を問わず皆が自然とくつろげる雰囲気だ。近隣散策の折には、ぜひ同店の美味しい蕎麦で休憩を!



店主の近藤夫妻と、娘の美夏さん



5種の蕎麦が楽しめる「長寿そば」1,350円

美味しい和菓子でたくさんの人を幸せに 手作りにこだわり、餡にこだわる 職人の和菓子店

菓子匠若野

菓子匠若野(横浜市青葉区松風台、中野二雄店主、045・962・7765)は、東急田園都市線青葉台駅よりあかね台行または松風台循環のバスに乗り、松風台バス停で下車した目の前にある。赤坂の老舗和菓子店「塩野」で修行後独立をした中野店主が「野原に若い芽が育つような活気のあるお店にしたい」との希望を込めて名付けた。昭和47年の創業以来、四季折々の季節菓子から新テイストの和スイーツまで様々な新感覚の和菓子を生み出し、全国菓子大博覧会受賞歴をもつ和菓子店である。



豊富な商品が店内を彩る

「美味しい餡づくりは美味しいうちと菓子づくりに通ずる」を信条に、北海道産有機栽培小豆やアルカリイオン水等厳選した素材を使用し、小豆の風味が際立つ餡づくりにこだわっている。和糖蜜を使用したふんわりやわらかな皮でこだわりの餡を挟んだ「横濱どら焼」が、同店のイチオシ商品であるのも頷ける。そしてもう一つ、お店を訪れるお客様の「年齢に関わらず、人気の商品が「カフェオーレ大福」である。自慢の餡に甘さ控えめのなめらかなクリームとコーヒを練りこんだコーヒ餡を、羽二重粉にもコーヒを練りこんだやわらかなお餅で包みこむ。大福とコーヒの和洋どちらにも通ずる味わいに、リピーターも数多い。他にも



こだわりの逸品「横濱どら焼(上)」人気の「カフェオーレ大福(下)」

「横濱寺家ふるさと村もなか」や「横浜ぼてと」等のラインナップが地元のお土産として定着する一方、平成25年3月には、東京都多摩市の三越多摩センター店内にも出店した。様々な和菓子の魅力で、横浜地域を越え、新たな菓子匠若野ファンを増やし続けている。

これからも「お客様が美味しい和菓子で幸せな気持ちになっただけなら」「和菓子ファンがもっと増えますように」という中野店主の思いは揺るがない。一つひとつ真心を込めて、横浜の和菓子職人は今日もつくり続ける。

地域の皆様の医薬・健康アドバイザー「かかりつけ薬局」として 中野区を中心に17店舗を 展開する調剤薬局

むさしの薬局

むさしの薬局(中野区弥生町、小坂嘉英社長、03・3299・5808)は、平成6年に中野区新井に1号店をオープンして以来、現在17店舗を展開する保険調剤薬局である。

同社は、地域の皆様の健康をお守りし、お役に立ちながら信頼していただける「かかりつけ保険薬局」として、①薬の相談、②健康管理器具や介護用品の相談、③医療機関で相談できなかったこと等を、安心してご相談いただけるよう営業している。



平成25年3月に移転した新井薬師店で働くスタッフ

同社で働く社員全員が、家族のことを大切に思う気持ちと同じように、お客様一人ひとりと接し、温かみのある「おもてなし」の心で仕事をすることで、お客様から「ありがとう」と喜んでいただき、地域に愛されるよう取り組んでいる。

「いかなる環境の変化にも前向きに挑戦していく気持ちで、日々の出来事に感動し、それを実感できる仕事をしていきたい。お客様に対して、優しく、おもいやりの気持ちを持って対応する明るい社員たちが私の誇りです」と小坂社長は語る。

今後さらに競争が厳しくなっていくことが想定されるが、孟子の「説く怨(じよ・相手の立場に立つてものを考える)の精神を大切に、この心根で相手の気持ちを和らげることが優しさとおもいやり、人生の知恵であり、これを社員一同で共有し、店舗経営に努めていきたいとのこと。



皆様も、自分や家族の健康に直接関わり、安全安心が大前提であるお薬であるからこそ、信頼できる「かかりつけ薬局」を選んでみてはいかがでしょうか?
詳しくはホームページにて
(http://www.musashino1.com/)

モノづくりから価値づくりへ、 時代を一步リードする樹脂加工技術 使って喜んでいただける 製品づくりを

城南樹脂工業

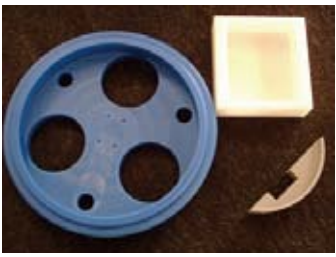
城南樹脂工業(座間市相模が丘、澤田光喜社長、046・254・1711)は、昭和29年に澤田弘

現会長が東京大田区に合成樹脂加工の会社を創業して以来半世紀以上に亘り、プラスチック等合成樹脂板加工を中心としたハイクオリティな精密加工技術で、通信・電気機器業界とともに歩んできた。

同社の経営理念は、「二宮尊徳の教えにある『すべて商売は、売って喜び、買って喜ぶようにすべし。売らぬ喜び、買って喜ばざるは道にあらざる』。取引先と共存共栄を図るべく、創業以来、常にユーザーの立場に立って、人と技術の豊かな調和を求め続けている。単なる『モノづくり』のハード面に留まらず、企画やデザイン段階での技術的なアドバイスをする等ソ

フト面からも多角的なアプローチを行い、デザイン的にも機能的にもより付加価値を高めて『お客様に使って喜んでいただける製品づくり』の環境を整備している。

NC装置による精



同社の優れた技術力が窺える製品の数々



「これからも常に時代を一步リードする技術で新たな価値を創造し、取引先に満足していただける会社を目指していきたい」と澤田社長は力を込める。

密切削加工の技術・曲げ加工や接着などの手加工の技術・レーザー加工・圧空真空成形技術を活かして、電子部品の高機能メッキ用パレルや駆動部の設計・製造を社内にて一貫して行う。また、メッキ液の種類により、アクリル・PP・PVC等各種の板材質での製作が可能で、ピンや電子部品等極小物のメッキ用小型パレルからポルト・自動車部品等のメッキ用大型パレルまで、高度な技術と生産設備を兼ね備えて、取引先の多様なニーズに対応している。

食の笑顔・安心・感謝をお届け 仕出し弁当なら 「ぐつとらんち」へ!

グット商事

通称「ぐつとらんち」で日替わり弁当品川地区No.1を誇るというグット商事(品川区南大井、山崎励士社長、03・3764・7051)の創業は昭和60年、川崎駅前にて割烹料理「笹竹」を創業した



ごはん&味噌汁が付いて1食400円!という「ぐつとらんち」各種

のが始まり。昭和62年に仕出し弁当工場を東蒲田に設立し、平成13年には品川区南大井に本社工場を設立した。「信頼・安全・感謝」を社是とし、奉仕の理念をもって仕出し弁当業を営む。

お客様に「笑顔」をお届けするために、長年に亘り一貫して安全な食事を提供し、日々味の研究・技術開発・サービス向上に努め、定番商品・日替わり弁当・特別弁当を多彩なラインナップで取り揃えている。同社のホームページには半月と空けずに「メニュー更新!」の告知が載る。おなじみのフライやハンバーグをメインにしたながら1食500kcal以下に抑え、健康管理を意識した、栄養豊富な「ぐつとらんち」でなければ味わえない感動を日々追求しているのだ。

お客様の「安心」については、業界では珍しい前日調理・深夜調理禁止を徹底。日替わり弁当・仕出し弁当等の日常食を扱う業態として、また、お客様の命の源を提供

する者として、「研究の少ない添加物は使用できない」と社内でのまた、工場内は、衛生管理を徹底し、「安心」に対する強い情熱をもって日々の業務に取り組む。「お客様に安心して毎日お弁当を召し上がっていただくためには、労力を惜しまない」と、山崎社長は「安心」というフレーズを強調する。

会社を支えてくれている従業員、取引先の方を始め地域の皆様や周囲に対して「感謝」する気持ちが一番大切という山崎社長。その感謝の心をお客様への安全安心なサービスにつなげ、より多くの方に「ぐつとらんち」を知ってもらい、食から毎日の生活をさらに楽しくするお手伝いができるよう、そして日本中へ「笑顔」が広がっていくよう努める。ぜひ一度「ぐつとらんち」をご用命いただき、そんな「感謝の気持ち」を味わってほしい。

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

「心と身体に優しい」自然栽培野菜 お客様に安心していただける 食材を求めて

ナチュラル・ハーモニー

ナチュラル・ハーモニー(世田谷区玉堤、河名秀郎社長、03・3703・0091)は、自然栽培の野菜や、自然食材の卸売、個人への宅配事業の他、「ナチュラル&ハーモニックプランツ(横浜市営地下鉄センター北駅前、ノースポートモール内)」や、「ナチュラル&ハーモニックレイクサイド(埼玉県越谷市、イオンレイクタウン内)」などの複合型ショップを展開している。



店舗の様子

また、同社は、レストラン経営にも携わっており、無農薬で肥料を使わずにつくった自然栽培の野菜や、天然菌発酵食品などの調味料を使い、子供から年配の方々まで安心して美味しく食べていただく料理を提供し、健康な身体づくりを目指す人々を応援している。

河名社長のモットーは「量より質を!」、「見た目で判断するのではなく本質を!」大自然のあるままの姿こそが本来の理想であり、自然栽培の良さを多くの人に知ってもらおうことを目的に、全国

各地でセミナーや講演会を実施している。同社の理念は、「自然尊重」「自然順応」「自然規範」の3つ。人と自然との関わり方、自然の摂理を重視するうえで必要なことは、①土を浄化すること②種を浄化すること③心を浄化することであるとしている。常に自然から学ぶ姿勢をもち、自然に逆らっていないかを精査しながら、人は大自然に生かされていることを常に感謝して仕事に取り組むことも大切である。



同社自慢の自然栽培野菜

「これからの食の安全を第一に考えながら、一人でも多くのお客様に、自然栽培の野菜を食べていただき、その良さを知ってもらいたい」と河名社長は語る。