

うめナビ

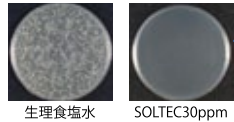
2013.6
Vol.15

食中毒の季節です！ 国が定めた濃度範囲の 電解除菌水を生成できる装置

サン・テクノシステム

サン・テクノシステム（横浜市港北区新羽町、児玉博社長、045・540・6551）は、電子回路基板製造用の前処理装置やエッチング装置等を製造している。そして今般、前処理装置の製造で培ってきた電気分解の技術を応用して、微酸性次亜塩素酸水生成装置「SOLTEC」を開発した。（平成25年3月 神奈川県経営革新計画 神奈川851号 承認取得）

腸管出血大腸菌O-157に対する殺菌効力試験



SOLTECの使用で十分殺菌されていることが確認できます。

| 試験条件 | 作用時間（秒） | |
|-------------|---------|---------|
| | 0 | 30 |
| 生理食塩水 | 500,000 | 580,000 |
| SOLTEC30ppm | 500,000 | <10 |

（財）北里環境科学センターによる殺菌効力試験

CIO)が少なく、殺菌効力が小さい次亜塩素酸イオン(CIO)の成分が多いことから、高濃度で使用しないと殺菌効果が得られない。一方、「SOLTEC」によって生成される微酸性次亜塩素酸水は、低濃度でありながら、次亜塩素酸ナトリウムの約80倍もの殺菌力が確認されている。殺菌力が高いにも関わらず、人間の皮膚と同じ微酸性のため人体への影響がなく、殺菌すると水に戻る性質もあることから水のようにさまざまな用途にジャブジャブと使うことができる。

現在、食堂や介護施設、給食施設等では、除菌や消毒用に次亜塩素酸ナトリウムが使用されているところが多い。ところが、この次亜塩素酸ナトリウムは、強アルカリ性であるため人体への影響が大きく、手荒れや発癌性物質であるトリハロメタンを生成しやすい。また、殺菌因子である次亜塩素酸(H

現在、食堂や介護施設、給食施設

等では、除菌や消毒用に次亜塩素酸ナトリウムが使用されているところが多い。ところが、この次亜塩素酸ナトリウムは、強アルカリ性であるため人体への影響が大きく、手荒れや発癌性物質であるトリハロメタンを生成しやすい。また、殺菌因子である次亜塩素酸(H



「SOLTEC」の設置事例

厚生労働省では、微酸性次亜塩素酸水を平成24年4月に、食品添加物(認定塩素濃度10〜80ppm)として認め、「大量調理施設管理マニュアル」や「漬物製造者の衛生規範の改正」に微酸性次亜塩素酸水を使用して殺菌する規則を定めており、今後もそうした傾向は強まると考えられる。菌は目に見えないことから、感染してから気付くことが多い。いっどこで発生するか分からない菌を未然に防ぐ「防菌」で、人を、企業を、社会を守る。衛生基準やそれを見る世間の目も厳しくなる昨今、同社の技術力が今こそ発揮される時である。

日本発の画期的なクリーン技術 優れた脱臭、抗菌効果をもつ 「光触媒セラミックフィルター」

盛和工業

盛和工業（横浜市都筑区川向町、栗屋野香会長、045・471・4700）は、昭和44年設立以来長年に亘って油圧機器および油圧装置の製造販売を行っており、現在国内における産業用油圧制御試験装置で大きなシェアを占めている。その油圧機器に加え、同社のもう一本の柱と言える光触媒環境浄化装置が、今、国内外の注目を集めている。



新千歳空港出発ロビーカウンター下に設置された同社の空気清浄機

より強力だが、酸化チタンの表面のみで反応が進むため、オゾンのように人体に悪影響を与えることがない。腐敗菌を減少させて食品の鮮度を保つこともでき、食肉や野菜等を取扱う生産、物流現場からも注目されている。












光触媒とは、酸化チタン等、光の照射によって触媒作用を示す物質のことである。その化学反応の過程で、有害物質、悪臭物質、細菌等を酸化させて無害な水と二酸化炭素に分解し、除菌・脱臭効果を生む。これは太陽光から水素エネルギーをつくり出す夢のクリーン技術としても知られている。同社ではこの光触媒をフィルター化し、「光触媒セラミックフィルター」として特許を取得、紫外線を発光するランプを内蔵させた空気清浄機を開発した。オゾン等を使用した従来の空気清浄機に比べ優れた除菌力、脱臭力を発揮し、その効果は外部研究機関により実証されている。また、光触媒の酸化力はオゾン



創業者である栗屋野香会長

昨年までNEDO(独立行政法人 新エネルギー・産業技術総合開発機構)の認定を受け「循環社会構築型光触媒産業創成プロジェクト」にも参加し、東京大学の橋本和仁教授と共同で研究、開発を行った。新千歳空港ロビーに試験的に設置して性能の高さを確認するとともに、紫外線ではなく可視光(蛍光灯、LEDランプの光等)でも光触媒反応を起こすことに成功した。今後コストダウンを図ることでも、さらなる用途の拡大が期待される。実際に、大学病院等医療、教育、介護、研究施設、食品その他の現場に納入実績を重ね、ブラジル等をはじめ、海外へも進出している。環境にやさしい未来都市をめざす盛和工業の技術力は、これからも業界をリードしていくに違いない。

詳しくはホームページにて
<http://www.seiwa-inc.com/>

| | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|--|---|---|---|--|---------------------------|
|  <p>商社 12先</p> |  <p>スーパー・小売・百貨店 24先</p> |  <p>メーカー 18先</p> |  <p>マスコミ 58先</p> |  <p>教育(大学・専門学校) 29先</p> |  <p>公共機関 15先</p> |  <p>ホテル 14先</p> |  <p>金融 32先</p> |  <p>建設関連 20先</p> |  <p>システム関連 11先</p> |  <p>その他 73先</p> | <p>合計 306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。

インテリアアストリート、目黒通り沿いにあるアンティークのプロフェッショナルカンパニー

オルタネイティブ

オルタネイティブ(目黒区中町、遠藤富士夫社長、03・5773・1166)は「インテリアアストリート」と呼ばれる目黒通りに1300㎡超の売り場をもつショップ「ジェオグラフィカ」を構え、ひととき存在感を放つアンティーク家具の総合カンパニーだ。店内に多数並ぶアンティークは、バイヤーが英仏を中心に、ヨーロッパを飛び回り厳選した良質な商品ばかりだ。

現地で買い付けされた商品は1カ月超の船便で輸送され、同社の工房にて、1つずつ修復カルテを作成、買い付け時と入荷時のコンディションを比較検討し、適切な修復方針が決められる。この修復履歴は販売後も長期保管されており、何年か後の再修理依頼にも対応できるという。また、修理担当のスタッフは、アンティーク修復



店内を彩るアンティーク商品、どれも歴史と風趣を感じさせる



目黒通りに展開するショップ「ジェオグラフィカ」

のイギリス国家資格を有し、国内屈指の技術力で作業にあたる。「アンティークだから仕方がない」と言い訳はせず、100年以上経っても家具であるからには実用品としての機能が肝要。同社の商品は、日常生活においてもごく普通に使用することができるものだ。

同社は、商品の品質の高さももちろんだが、横浜市の自社倉庫に常時3000点以上の商品がストックされており、お客様のご要望に合わせた商品提供を可能にしている。ほとんどの商品が一点物であるためカタログはないが、全ての商品が自社開発の在庫管理データベースに登録されているので、在庫のお問い合わせにスムーズに応じられ、ご要望に沿った商品リストを作成したり、現地で撮影された買い付け商品を入荷前に写真で選ぶこともできる。

また、同社では家具のコンサルティング業務も行っており、家具の買い付け、修復、小売りまで幅広い経験を持ち、アンティーク商材の特性を熟知したスタッフが臨機応変にサポートする。お客様のイメージを的確に具現化するために、アンティークの質感を活かすモダンな居住空間デザインから、家具売り場の新規導入、飲食店・美容室・オフィスの機能的なインテリアプランまで、1件1件ニーズをくみ取った総合的な提案を行っている。

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

「新鮮な産みたて卵」を皆さんの食卓へ

大木養鶏場

大木養鶏場(川崎市宮前区菅生ケ丘、大木孝一社長、044・977・1010)は、昭和33年の創業以来、卵の質にとことんこだわり「新鮮な産みたて卵」をお客様に食べていただくことをモットーとしていた。創業当時は、周囲にたくさんある養鶏場があったものの、現在では、同社のみとなり、地域に新鮮な卵を提供することは同社の使命と考え経営している。

自宅の近くから湧き出る井戸水に、ビタミンを配合した独自のエサを使用し、三重県から仕入れた約2500羽のニワトリを2グループに分け飼育し、それぞれのグループを1年で新しいニワトリに入れ替えるサイクルで、安心して食べていただける卵を継続して生産している。

近年では、卵のブランド化を進めており、その第1弾が「HE-BARA NO MEGUMI(へえーばらの恵)」。上質なエサと水で大切に育てた鶏の卵を、特製の化粧箱に入れて販売している。特にお中元やお歳暮の贈答用として、すぐに



「HE-BARA NO MEGUMI」



卵専用の自動販売機

「HE-BARA NO MEGUMI」という名前の由来は、昔この地は稗原(ひえばら)という地名だったが、昔から住んでいる人は「へえーばら」と呼ぶため、このネーミングにしたとのこと。

また、作業所での直売と共に人気なのが、作業所向かい側にある「大木さんの産みたて玉子」と書かれた卵専用の自動販売機での販売だ。川崎市内だけでなく、東京からも卵を買いに来るお客様が多く、夜購入するお客様向けに夕方にも新鮮な卵を補充していることから大木社長のこだわりがよくわかる。

「今後も新鮮で安心して食べていただける卵をつくり続けていきたい」と語る大木社長は、これからも「おいしい」と会話が弾む食卓をイメージしながら、自慢の卵を提供していくことだろう。

大木養鶏場の卵は全国配送も受け付けているため、興味のある方はお電話にて。

「お客様に笑顔になっただく」八木スポーツ「ここにあり！」

八木スポーツ

八木スポーツ(大和市鶴間、八木光一社長、046・274・9604)は、小田急江ノ島線鶴間駅より徒歩1分、昭和42年の創業以来、地域の皆さんに笑顔になっただけの店づくりをモットーに、野球、サッカー、バレー等の各種スポーツ用品、トロフィーやメダルの販売、オリジナルグッズの製作を行っている。

また、「常に全力を尽くして100%お客様の要望に応える」という創業以来の信念のもとに、お客様からのさまざまなニーズに応えられるよう、日頃から努力を惜しまないのも同社の強みである。

同店は、常にお客様からのさまざまな要望に対応できるように刺繍やプリントなどのマーケティングを店舗2階の作業場で行うことができる。

「オリジナル商品のほとんどを同店内で作成する。出来上がりイメージしてもらいたいから、サンプルも無料でつくる。どんな要望にも常に全力を尽くして100%対応することがお客様の笑顔につながっている」と語る八木社長。

近年は、スポーツ用品の他に、防災素材の特製カーテンの製作にも力を入れている。長年オリジナルグッズをつくってきたノウハウを活かしながら、オーダーメイドカーテンを作成している。



防災素材のオリジナルカーテン



八木社長と息子さん

地域のスポーツ店であるため、各種のスポーツ用品を購入するのはもとより、オリジナル商品を作成し、チームの仲間や地域の仲間と絆を深めてはか

「いつまでも安心して暮らせる街に」 地域に密着した医療・介護体制の リハビリ専門クリニック

山王リハビリクリニック

誰もが安心して、住み慣れた自宅で一生涯暮らし続けられる街。「山王リハビリ・クリニック」(大田区東雪谷、森英二院長、03・5754・2672)は、こう

着型の医療・介護・予防サービス提供の体制づくりにつながっている。



て最善の医療を実践していきたい」という姿勢が時代を先取りする地域密



クリニックが誇る、充実した専門スタッフ陣

また、さらなるリハビリテーションや介護に関する現場のニーズに応えるために、研究開発やリハビリ支援機器の開発メーカーとの提携にも力を入れている。その成果のひとつが今年発売された「SRソフトウェア」である。この機器は身体の動きや体重の分布を簡易に可視化でき、患者への説明が分かりやすい。リハビリなどの治療に効果が期待される。
詳しくはホームページにて
(<http://www.sanno-rc.com/>)

銘菓「まゆ最中」で有名な和菓子店 絹糸がつなぐ ご縁に想いを託して

昭和製菓

「蜂の家」を運営する昭和製菓(世田谷区駒沢、小島誠治社長、03・3411・3314)は、創業昭和22年、自由が丘本店を中心に、東急東横線沿線に店舗展開している老舗和菓子店である。

一番の売れ筋である「まゆ最中」は、まゆをかたどった5色のひとくち最中であり、小倉、胡麻、白つぶし、柚子、黒糖の5種類の味を楽しむことができる。戦前、絹糸は日本を代表する特産品であり、戦争で痛手を負った「絹の国日本」の復興への想いをこの商品に託して誕生したのが始まりである。創業当時から変わらぬ味を貫き、社

とともに歩んできた看板商品である。絹糸の気品が高く、しなやかで、何より触れた時の心地良さをくちどけの良さや軽やかな形で表現、「手に取った一人ひとりのお客様の心をつなぐ縁の糸」であってほしいと思入れを語る小島社長。

同社は素材にもこだわっており、あずきは北海道産、米は宮城県



看板商品の「まゆ最中」

また新商品の開発にも意欲的に取り組んでおり、昨年誕生した新商品が「自由が丘ここん」。「ここん」とは、フランス語でまゆのことであり、まゆの形をした5色の絹糸最中サブレードである。幅広い年代の方々に楽しんでいただけるよう、軽いさくさく食感に仕上げ、和三盆・胡麻・黒糖・青のり・しょうがの5種類を用意している。
同社では、お茶会で振舞われる上品な生菓子も手掛けています。びわやあやめなどをデザインしたものもあり、季節に合わせたものを一つひとつ丁寧に作り上げています。数多くのお茶会で使用されていることから、良質の品物の証であることがわかり、今後もお客様の期待に応えられるようなお菓子を世の中に提供していくことだろう。
詳しくはホームページにて
(<http://www.hachinoya.co.jp/>)



四季折々の生菓子

江南伝統の味にひと工夫 多彩なオリジナルメニューを 揃える中華料理店

芳園

芳園(品川区西大井、王昉社長、03・3778・5168)は、JR横須賀線西大井駅ロータリー前の中華料理店である。昔ながらの趣を残す店構え、創業者の王社長は中国・福建省出身であり、来日後は横浜中華街で長年に亘り修行を積んできた。

平成14年にJR京浜東北線大井町駅より7分、品川区役所付近にカウンター席中心の店をオープンさせたのを皮切りに、平成20年には2号店である西大井店を開店した。地域に密着したお店づくりに取組み、地元のお客様の様々なリクエストに応じて、お子様メニューなど家族連れでも気軽に「外食」を楽しんでいただけるような工夫を凝らしている。

中でも、社長一押しの人気メニューは「撈麵(ローメン)」である。江南特有の汁なし麺で、野菜やチャーシューを盛った温かい麺を丼の底にあるオリジナルの醬油ダレと絡めて味わう「中華版まぜそば」。遠方からも、この看板メニューを求めて足繁く通う常連

や、珍しい「ローメン」が食べられると聞きつけて足を運ぶ一見客もいるとか。風味が出るまでよく炒って砕いたカシューナッツをアクセントに、甘辛の加減が絶妙な醬油ダレは開業当時、王社長が試行錯誤を重ねながら苦心してつく

り上げた秘伝の味。10年以上継ぎ足し、伝統の味を守りながら芳園独自の美味しさを追求している。

さらにもう一つの看板人気メニューは、石鍋入りの「海鮮スープチャーハン」だ。しっかりと炒めたチャーハンに海鮮スープをかけ、ぐつぐつ煮立った状態で運ばれてくる。食べ始めは粒だった米の食感を楽しみ、中盤はしつとりと雑炊の味を、最後は鍋の底のおこげまでいただく。見た目や口あたりにもこだわった味わい深い一品となっている。

この他にも、他店ではお目にかかれぬ、伝統の江南料理にひと手間加えた多彩なオリジナルメニューを数多く取り揃えているので、「新年会・忘年会シーズンや歓迎会などの団体様から、家族



看板メニューの「ローメン」680円



こちらも人気の「海鮮スープチャーハン」880円

連れなどの少人数でも是非ご利用ください。非常にリーズナブルな料金で提供します」と王社長。

海外には負けない製品づくりをめざして 世界最高の技術 メイドイン大田の挑戦

ヤシマ



オートメーションシステム

ヤシマ(大田区西六郷、箕浦裕社長、03・3732・7726)は、昭和9年の創業以来、自動車用バッテリーキャップの製造を主業とし、バッテリーパック用ケース、バッテリー用安全弁などを手掛けている。

同社では、「不良品がゼロで安全な製品を中国や東南アジアよりも安く生産してほしい」とのメーカーの希望を受ける形で何度も試行錯誤を繰り返しながら、自動生産ラインの改良を行い、今では射出成形から組立加工、検査、梱包に至るまで24時間完全無人化を達成し、海外に負けない技術力と低コストを実現。主力製品であるバッテリーキャップに至っては、十数年前は数%だった国内シェアが6割を超えた。



箕浦社長

「地球環境にやさしい企業活動」をモットー

に、自動車電池業界の基幹部品の生産に携わっていることを認識し、不良品の発生は、命に関わる事故につながるという意識を持って製品づくりを行っており、その信頼の証として、平成18年「大田ブランド」に登録、平成22年には「大田区優工場」に認定され、その技術力は各方面から高い評価を得ている。

同社は、生産ラインの無人化が特長ではあるが、社員教育にも力を入れており、製造現場の自動化によって、作業は材料の注入や機械、工程の管理、製品検査などが中心になるため、女性の社員も多く、「全くの未経験者でも、ものづくりに興味があれば大歓迎!」と手厚い教育システムでバックアップしながら育てているのだ。

顧客からのコストへの要求が依然として厳しい競争下でも、世界最高水準の技術力と、中国や東南アジアには負けない低コストで大量に安定供給できる同社の製品は、いわば大田区を代表する製品となっている。

今後、同社は、タイ最大のアマタナコン工業団地内にある「オオタテクノパーク」に進出する予定であり、「バッテリー関連の仕事を中心に、医療や食品関係の製品も手掛けていきたい」と箕浦社長は語る。

紫外線(UV)が持つ無限の可能性を追求 UVで社会に貢献できる 製品にチャレンジ

ユーヴィックス

ユーヴィックス(目黒区緑が丘、森戸祐幸社長、03・5731・5501)は、光ファイバー技術の第一人者である森戸社長のノウハウを活かした光技術を追求するベンチャー企業として誕生した。現在では、光技術の中でも、特に紫外線(UV)分野での技術や製品の開発を主業としている。

UV関連技術・製品とは、UVを発光、硬化、変化させたりする装置や機器、材料のことで、高い殺菌技術、UVインクジェット印刷、フォトセラピー、デンタル機器等への応用が進んでいる。

近年では、光触媒技術を利用して、薬品を一切使わずにカビや菌を分解する装置や、新型インフルエンザやノロウイルス等のウイルスを分解除去する装置の開発に注目が集まっており、主に老人ホームや大学から問い合わせが殺到している。今後は、電車やバス等人が密集して風邪やインフルエンザの感染確率が高い場所に設置できる製品の開発を進めていく予定である。



ミニイオン空気清浄器

同社では、身近な製品の開発にも取り組んでいる。例えば乾電池で使える「ミニイオン空気清浄器」は、冷蔵庫やシューズボックスのカビの発生を予防し、嫌な臭いを吸収する人気の製品である。

「何のために仕事をしているのか明確に目標を持ちながら、仕事に取組んでもらいたい」と考える森戸社長は、将来の光技術を担う人材の育成に力を注いでおり、その一環として東京理科大学の客員教授も兼任しながら、日々学生たちと共に新しい技術の開発を行っている。

既に様々な特許を持ち、多数の製品を世に送り出している森戸社長、「今後も新たな技術や製品の開発を行いながら社会に貢献していきたい」と語る。
詳しくはホームページにて
(<http://www.u-vix.com/>)



UVインクジェット印刷時に使用するプラズマ発生装置

世界基準の動画配信サービスを展開 IT技術でお客様の夢を 実現する先端企業

アイ・ピー・エル

アイ・ピー・エル(厚木市中町、吉川実社長、046・295・3971)は、平成4年の設立から20年余り、地域に密着したシステム開発会社として、企業の業務改革支援や、地図情報システム等の開発で、実績を築き上げてきた。

同社が自社開発商品として昨年販売を開始したのが、法人向け映像配信サービス「クラストリーム」(<http://classroom.jp/>)である。今までの開発実績で培ったノウハウを活かし、「映像配信という一般には難しい分野を、できるだけ「簡単」に利用できるサービスとして完成させた。数年前までは数千万円かかっていたようなシステムを独自開発でコストダウンし、業界最安値月額3万円(税抜)からのサービスとして提供している。

初期費用も無料にして、中小企業や個人事業者に対する敷居を下げたという破格のサービスは、販売から約1年で数十社に導入された。全国展開するフランチャイズチェーンが社員研修を動画化した例、最新の成功業務事例を即座に共有したりといった用途の他、セミナーの有料配信や、



吉川実社長(左)と、「クラストリーム」開発を担当した丸井さん

学習塾の全授業映像配信といった形でも使われている。動画配信サービスは他社も扱っているが、同社のサービスには多彩な特長がある。例えば、データ流出を防ぐため視聴者が映像を保存できないような最新セキュリティの搭載。「会員」「取引先」「社員」と対象を限定しての映像配信。他にも、視聴履歴の取得や、課金機能、アンケートへの誘導等々。動画配信サービスでは珍しく、動画の保存容量を無制限にしていることから、会議や現場映像のアーカイブとしても利用可能だ。

吉川社長は「今後も、クライアントの要望に寄り添って、さらにサービスをパワーアップさせていく。常に先端の技術を取り入れながら、今はまだ夢物語の『できたらいいな』でも、必ず実現させる企業として進化し続けたい」と語る。この言葉からも、顧客の目線で一緒に夢を考えることのできるITパートナーとして、揺るぎない技術力が窺い知れる。