

うめナビ

2013.7
Vol.16

創立77年。高度な技術と豊かな心を持つ人材を輩出 「人」を育てる高等教育機関

サレジオ高専

サレジオ高専(サレジオ工業高等専門学校、町田市小山ヶ丘、小島知博校長、042・775・3020)は、大学等と同じ「高等教育機関」であり、専門教育を施すことにより実践的な技術者を養成することを目的とした、全国に57ある高等専門学校の一つである。同校では、専門技術を身に付けることだけでなく、学校教育の基本は、豊かな心を持つ「人」の育成にあるという考えのもと、「距離においても近く、心においても近く」に教師の存在が感じられる教育を実践している。これが、同校の創立者であるヨハネ・ボスコが提唱した教育法の「アシステンツァ(寄り添う教育)」である。学生が困難に直面し助けを必要とした際に、同校の教職員の存在が近くに感じられ、サポートできる環境にあるので、安心して充実した日々を過ごせるはずである。

同校には4つの専門学科(デザイン学科・電気工学科・機械電子工学科・情報工学科)と専攻科(生産システム工学専攻)がある。各科



とも学生が自らのキャリアを考えながら、自分の描いている夢に合った専門分野をいきいきと学ぶことができる。教職員の智慧の全てを結集し、余すことなく学生に伝えることをモットーとしており、学生は在学中に数多くの経験を積むことができる。

また、将来を見据えた資格取得や進学・就職に向けて組織をあげて支援しており、その結果、産業界からの期待は高く、同校における求人倍率は、約11倍以上と高水準を維持している。職種も専門知識・技術が必要とされる製造・設計(デザイン)や開発部門への就職が多く、同校のものづくり教育が活かされている。進学も大学3年次への編入と専攻科への進学が選択でき、約4割の学生が編入学試験を受けて進学している。一般的な大学受験と違い、得意な専門分野が中心の試験なので、より上位ランクの大学へ進むことも可能だ。

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

「夢はラピッドマニファクチャリング」 今世界中で話題の 「魔法の箱」をつくる会社

アスペクト

アスペクト(稲城市東長沼、早野誠治社長、042・370・7900)は、積層造形技術に基づく事業を行うために、平成8年11月に設立された会社である。以前は積層造形技術を説明するのは大変だったが、今では3Dプリンター技術とさえ通じやすくなった。材料とデータを入力すれば、製品の完成品を出力する技術、つまり「ラピッドマニファクチャリング」「卓上工場」といったイメージで、まさに「魔法の箱」だ。



早野誠治社長

同社の技術は3Dプリンター技術の中でもハイエンドに位置付けられるLaser Sintering (LS) 技術と呼ばれ、一般的に知られているものとは少々異なる。LS技術とは、ナイロンやポリプロピレン等の樹脂やチタン等の金属を粉末材料として使用し、「①0.1mm程度の粉末の層を形成する②レーザー光線により所望の形状を焼結・溶解する③①と②を繰り返し立体的な形状を製造する」技術で、3D・CADやX線CTの立体データさえあれば、



樹脂造形モデルサンプル
立体的データさえあれば、



RaFaE150

ただ、このシリーズはシステム価格が4〜8千万円と非常に高価であり、誰もが簡単に購入できる装置ではない。そのため、同社の富士テクニカルセンターに約10台の装置を設置し、インターネットで造形サービスを受け付けている。現段階ではナイロンやポリプロピレン・TPE等の樹脂材料に限定されるが、将来は金属粉末でのサービスも実施したいと考えている。

早野社長は独立行政法人新エネルギー・産業技術開発機構(NEDO)の実施する「次世代素材等レーザー加工技術開発プロジェクト」にも参加しており、材料開発等のさらなる技術革新に取り組んでいる。

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

<p>送付先業種</p>	<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) 30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 307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。

地球の自然と生態系が育んだ ミネラル豊かな 「いのちの塩」をお届け!

キパワー

昭和45年創業のキパワー(渋谷区渋谷、上田秀夫社長、03・3400・0595)は、理想的な成分バランスをもつ「キパワーソルト」開発で注目を集める製塩会社である。昭和46年に塩田が全て廃止されて専売制へ移行した結果、今も日本で流通する食塩は、メキシコやオーストラリアから大規模塩田産の塩を輸入し、日本の海水に溶かして再結晶させた「再製塩」、または、日本が開発したイオン交換膜製の「精製塩」が、大半を占めている。これらの塩は、99%以上が塩化ナトリウムであり、人体に欠かせないミネラルがほとんど含まれていない。



自社韓国塩田
「焼き」の行程を加えることで体内に吸収されやすい微細な粒子になり、天然の



業務用
「キパワーソルト」シリーズ



「キパワーソルト」シリーズ

無機塩類を抱えこんで「還元力」が高まる。「還元力」とは、酸化された不安定な電子バランスを元に戻そうとする働きを指し、「キパワーソルト」は還元力マイナス150mv以上という高い数値を示す。自然のままのミネラルが15~20%も含まれた、世界でも有数の高品質な塩田産の塩を原料とした、話題沸騰の「ヘルシーな塩」を、醤油、味噌など調味料を始め様々な食品にお試しいただきたい。

詳しくはホームページにて
(<http://www.qipower.co.jp>)
(E-Mail:info@qipower.co.jp)
キパワー 小林宛

最新技術とアイデアで大手企業の信頼を勝ち取る 「モノづくり」で 城南地区から日本を支える

フタミ製作所

フタミ製作所(品川区荏原、若松利信社長、03・3786・2345)は、昭和34年に設立し、鉄・非鉄金属・樹脂等に対するモノづくりの設計、データ作成、加工、処理、組立まで行う製造業者として、主にマイクロホンなどの通信機器部品、精密機器部品、医療用機器部品の製造を行っている。



同社の最新設備



同社の製品

同社は、中小企業が数多く集積し、お互いに切磋琢磨している城南地区でしかつくることのできない品質・性能にこだわり、可能な限り顧客の幅広い要望に応えるため、長年培った技術力と、3次元マシンニング加工機や、5軸マシンニングセンターなどの最新設備で、設計から納品まで本社工場と千葉県にある八街工場が連携しながら対応している。

また、同社では、通常の町工場では取扱えない製品も原材料から製品まで一貫して提供できる体制を構築しており、多品種・少ロットでもお客様の要望にお応えすることで、大手企業から高い評価を勝ち取ってきた。

「常に考えるという訓練をしていなければ新しいアイデアは生まれない。毎日の努力の積み重ねによってアイデアが生まれ、それが会社の財産となり、その結果お客様に喜んでいただける製品をつくることができる。これが私たちの使命である」という考えのもと、同社では人材の育成にも力を入れており、「困難な仕事こそ、自分を信じて前向きに取り組む。失敗を恐れることはない」と若松社長は常々社員に伝えている。「われわれのような中小企業が、今の日本を支えてきた」。同社は強い自信と誇りを持って取り組んでいる。

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

悪立地でも、1日600人が来店する人気そば屋 「こだわりの美味しさを 「家族」のために

そば処あさひ



しらす丼 250円(左) かき揚げそば 360円 人気メニューであるのも頷ける

「そば処あさひ」(大和市上草柳、座間洋社長、046・2663・1422)は、国道246号線側道にある人気のそば屋。バイパス沿いとはいえ、雑木林に囲まれ、駅からは徒歩10分以上と、いわゆる悪立地。そのせいもあって、昭和59年の開業当初は、来店客数が伸び悩んだ時期もあったが、食材にこだわり、お客様に美味しい料理を提供するという信念を貫いた結果、口コミを中心に来店客数をどんどん伸ばしていった。今ではメディアにも取り上げられ、席数30席ながら1日600人もが来店し、昼の1時間には130人が行列をつくること。トラック運転手や周辺の会社員、家族連れまで、幅広い客層が訪れる。

同店のこだわりは、麺や麺つゆ、揚げ物、薬味、水など全てにおいて、

児島県枕崎産の鰯節と北海道日高産の天然昆布を合わせてさらに追い鰹で仕上げ、卵は産んだ翌日の物しか使わず、しらす丼でも、敢えて海鮮の有名な地元産の湘南産ではなく愛媛県佐多岬の業者から仕入れるなど徹底しており、原価率は実に5割を超える。原価を下げればその分利益が得られると、卸問屋から安価な外国産などの食材を勧められても、常に断り続けてきた。お客様のことを「家族」として接し、「家族」に美味しく健康的な料理を食べてもらいたいという一心からだ。また、料理の十分なボリューム感も「家族」のため、加えて値段は、一番人気のかき揚げそばが360円と大変安価、一般的なそば屋より安いくらいである。来店客が行列をつくるほど繁盛するのも当然だ。

営業時間は平日・土曜の早朝5時半から夕方16時まで。「お客様も従業員も、夕飯は自宅で家族と食べてほしい」と、座間社長の配慮がこんなところにも感じられる。



点にある。ダシは鹿

神田老舗のクリエイティブ・ファクトリー 企業出展ブースを トータルデザイン!

ムラコシ工芸



出展ブースをトータルでサポート

ムラコシ工芸(千代田区内神田、村越有治社長、03・3251・0777)を昭和20年に創業した先々代社長は、漆職人として高い技術力を持ち、看板製作において顧客から高い評価を得ている人物だった。昭和30年には株式会社に改組し、先代社長は、戦後復興期のニーズをいち早く感知し屋外広告業へと転換を図り、現在では都内各所で目にする「住宅展示場」の看板広告を受注して、業務拡大の礎となった。業界内では東京屋外広告美術協同組合理事長という要職につき、業界の健全化や行政との折衝にも尽力し、現在の屋外広告業の地位向上に寄与した。

この流れを受け継いだ現三代目社長の村越有治氏は、広告代理店勤務を経て昭和57年にムラコシ工芸に入社。屋外広告はもちろん、現在は各種展示会に出展する企業のブースデザイン、設計、施工を一貫して企画するとともに、全国各地



村越有治社長

で催されるイベント会場の設営等を請け負い、その優れたデザイン力と細かな対応力が高く評価されている。また、村越社長は都立職業能力開発センターのサイエンス・ディスプレイ科において週一回の講義を受け持ち、これからの業界人育成の一翼を担っている。

創業68年という老舗ながら、常に進取の精神を忘れない村越社長のモットーは「最大ではなく、最高に」。ただ事業規模の拡大を目指すのではなく、お客様第一主義を社員一同に徹底している姿勢が、高い顧客満足度につながっている。今まで蓄積してきたノウハウと、デザイナーのクリエイティブな感性が相乗効果となって新たな顧客開拓を進め、日本国内はもとより海外へも進出している。

企業にとって、展示会、イベント等への出展は、売上に直結する重要なビジネスチャンス。他社に埋もれず、より目を引くような効果的なPRを行いたいのはどこも同じだろう。少しでも興味のある会社や事業者の方は、相談だけでも一度、同社に問い合わせしてみたいかがだろうか。

詳しくはホームページへ
(<http://www.murakoshi-inc.co.jp>)

生きた自然の恵みを安心・安全にお届けする 海産食材の冷凍加工なら オオクラ!

オオクラ



創業者の前田三由氏



ノルウェー産サバ



チリ産銀塩サケ

オオクラ(世田谷区喜多見、前田資子社長、03・3417・5541)は、昭和56年に世田谷区大蔵で水産物の加工販売を目的として創業した。能登半島の自然豊かな海のそばで育った創業者の前田三由が、魚の美味しさを安く広く日本全国の人にお届けしたいと考えたのがきっかけである。

創業当時からサケやマスの加工・流通を手掛け、アラス力産の天然のベニサケや秋サケが主流だった業界でいち早くノルウェー産のサバを切身に加工したことで、国産に比べ脂の乗りが良いと評判になり、商品化が間に合わないほどの人気商品となった。

各種魚の切身とフライ食品以外にも、とんかつ・コロッケ・ハンバーグ・点心等の肉加工品から冷凍野菜、練り製品、惣菜、佃煮、漬物、調味料等に至るまで幅広い商品を提供し、400社にのぼる取引業者のニーズにもきめ細かく対応している。また、リーズナブルな価格の安定配送をモットーに、自社独自の物流でスピーディーなサービスを中心掛け、昼夜を通して、顧客指定の商品と納品日を厳守して配送している。

四季折々の旬のお勧め商品をホームページに掲載中。
(<http://ookura-fishfoods.jp>)



海外の協力工場

気商品となった。世田谷の作業場では追いつかず、昭和62年には福島県いわき市に工場を新設。銀サケ、マス等の加工と併せてサバ・アジ・サンマ・ホキ・赤魚等の商品開発に着手し、手の出せない高価な魚でも、切身として加工して安価に弁当屋等へ卸すことができるようになった。大手業者からも取引の声がかかり、商社の協力もあって、今では、中国・タイ・ベトナムに最新設備を持つ提携工場をつくり、上質な切身の加工を行っている。

「鰻は古くから日本の食文化に深い関わりをもつ魚であり、そんな鰻を伝統として残していきたい。本当の鰻の美味しさを是非たくさんの人に食べて知ってほしい」と本藤店主は一食一食に願いを込める。

店の目の前には小学校があり、学校行事の帰りなど、家族連れで来店されるお客様が多いという。丼物・定食から、春は山菜や筍など旬の素材を盛りつけた四季折々の小鉢まで豊

古きよき日本の食文化で夏バテ防止を ふっくら焼き上げた鰻と さっぱりしたタレが魅力の鰻屋

うなぎ割烹うや川



うなぎに刺身を合わせた、うや川弁当(竹) 2,500円(本体価格)



本藤店主ご家族

うなぎ割烹うや川(横浜市都筑区南山田、本藤幸路店主、045・593・4507)は、港北ニュータウンの住宅街に店を構え、地元の人々から愛される鰻屋である。脂肪分のとても多い鰻を、余分な脂を落としふっくらと焼き上げ、薄味のタレでさっぱりといただくのが同店の魅力だ。

本藤店主は高校卒業後、都内の鰻屋2店舗で10年以上修行し、平成7年に地元の南山田にて開業。鰻を焼いている間、決して目を離さず、焼き加減や返すタイミングを見逃さない。以前より価格の高騰が続く鰻だが、同店では仕入れに工夫をして価格が変動しないように配慮している。「鰻屋の仕事は地味で耐える仕事」とは本藤店主の言葉。

「鰻は古くから日本の食文化に深い関わりをもつ魚であり、そんな鰻を伝統として残していきたい。本当の鰻の美味しさを是非たくさんの人に食べて知ってほしい」と本藤店主は一食一食に願いを込める。

店の目の前には小学校があり、学校行事の帰りなど、家族連れで来店されるお客様が多いという。丼物・定食から、春は山菜や筍など旬の素材を盛りつけた四季折々の小鉢まで豊

富なメニューが揃い、洋間の用意もできるので様々な会食スタイルに対応できる。「地元の人たちが帰ってきたときに自然と集まれるような場所でありたい」と思いを語る。猛暑厳しい近年、同店の鰻で精をつけ、暑い夏を乗り切っていたきたい。

あらゆる機械の製造を可能にして大田ブランドを発信 「信用」「信義」「信憑」「信憑」を 大切にしている会社

三信精機

三信精機(大田区矢口、渡辺慶征社長、03・3758・5311)は、化粧品製造装置、精密部品加工、医療用関連設備、筆記具組立機器の製造を主業としており、中でもメーカー用化粧品製造装置は業界シェア50%を超える同社の代表製品である。

メーカー用化粧品とは、口紅やファンデーションなどの「色が付く」化粧品のことで、メーカー独自の発色が求められる。そのため、製造装置自体に微細な温度設定機能や色ムラを防ぐ技術が必要とされ、設計から製造、組立、アフターフォローまですべて社内で行う同社の確かな技術力が顧客より高い信頼を得ている。

同社では、「社員こそが最大の財産」をモットーに、良い製品は、決して一人の力でつくられるものではなく、様々な工程に関わったすべての人たちの結晶として生まれるという考えのもと、若手から



渡辺慶征社長

ベテランまでのチームワークを大切に「モノづくり」を行っている。

オリジナル製品の開発にも積極的に取り組んでおり、その代表作が「つめ小町」(特許出願中)である。この製品は爪の手入れ用品にも関わらず、刃が無いのが特徴である。刻まれた溝に沿って指をスライドするだけで、爪を短く研ぐことができ、子供からお年寄りまで安心して使うことができる。一見すると、一枚の小さなステンレスの板に見えるが、精密な加工技術が結集されており、「大田区の技術の結晶」と言っても過言ではない。

ネームや画像の刻印も可能なことから、企業や自治体がノベルティグッズとして使用するケースも多い。

「当社は、お客様からの『信用』『信義』『信憑』を大切にしており、それが社名の由来でもある。お客様だけでなく、新たな従業員が自然と集まってくる魅力ある会社にしていきたい」と渡辺社長は語る。詳しくはホームページにて
(http://www.sanshinseiki.co.jp/)



オリジナル製品「つめ小町」

日本を守る!信頼の光と照明の専門メーカー 自社の成長こそが 社会への貢献

湘南工作所

湘南工作所(大田区大森西、照沼國臣社長、03・3762・2431)は、昭和25年の創業以来、サーチライトや船舶用照明器具等を製造・販売している照明機器の専門メーカーである。

海上保安庁や防衛省などの官公庁船に搭載しているサーチライトでは、同社は卓越した技術力を活かして常にトップシェアを維持しており、他にもレジャー施設、各地競技施設、各種イベントの看板照明も手掛けている。官公庁船で使用されている動揺安定式遠隔操作型サーチライトは、船舶の振動を吸収し、常に目標物を照射することが可能なため、夜間の荒天時においても乗組員の操縦、監視の負担軽減に役立っており、平成13年12月に北朝鮮の工作船を海上保安庁船が追尾した際にも、同社のサーチライトが活躍している。また、全国各地の消防署に配備されている救助工作車にも同社の伸縮機能付き照明装置が搭載されるなど、同社の製品は社会の治安維持にも大きく寄



横浜消防局仕様(SLD-4000U-YSP)



船名判別機能付探照灯(SPS-320NV)

与している。なぜ同社の製品が官公庁や消防署で採用されるのか?災害現場などの過酷な状況下においては、水、振動、衝撃等に長期間使用に耐え得ることが求められる。同社は、長年積み重ねてきたノウハウにより、耐久性に優れた製品の開発に成功しており、なおかつ納品後も日本全国各地であるとうと社員を派遣する充実したサポート体制で対応しているからである。

また、「ランプや反射鏡等の調達する部材についても徹底した検査を実施していることから、調達までに数年費やすこともある。これらの重要な部材で照明機器の性能が決まるため、妥協することは決して許されない」という同社の揺るぎないこだわりが各方面から信頼されている。

今後は、「省エネ時代のニーズであるLED照明の製品開発や、船舶の燃費を考慮したライトの軽量化など、まだまだやるべきことはたくさんある。今後も時代の

ニーズを捉え挑戦し続けることが当社の成長につながり、結果として社会へ貢献することになる」と照沼社長は語る。

文化財や美術館を手掛ける総合建設業 環境対策工事など あらゆるニーズにお応え

拓栄建設



「省エネガラスコート」の施工例

拓栄建設(大田区南馬込、村松隆康社長、03・3776・2341)は、「技術と信頼」をモットーに、一般的な住宅から特殊技術を必要とする社寺仏閣、美術館等の新築・改修工事まで幅広い工事を取扱う建設会社である。同社の代表的な施工例として、文京区の指定文化財に認定されている大本山護国寺の薬師堂改修工事や、昭和の初めまで地元の馬込地区に多く住んでいた文士たちの記念館がある。

文化財の改修工事は、指定されている建物が、長い年月を経て醸し出す建物の趣きや質感、佇まいを損なわないように、専門家が担当者として修繕方法からその範囲に至るまで、念入りに打ち合わせを行うのが一般的であり、これには、高度な技術力はもちろん、高い施工管理能力が求められる。

近年同社では、省エネ対策



泉岳寺赤穂義士記念館の改修工事

工事にも力を入れており、省エネ研究、開発では日本でもトップクラスのECOビジネス倶楽部の一員としても活動をしている。そうした中で同社が勤めているのが、「省エネガラスコート」。これは、従来の断熱ガラスや遮熱フィルムとは異なり、耐久性が既存のタイプの2倍以上あり、価格は半額以下という優れたもの。大掛かりな工事が必要なく既存の窓ガラスに設置でき、ビルでも個人住宅でも設置可能であり、近年の節電ブームと相まって問い合わせが殺到している。

この他、同社では、賃貸アパート、マンションの入居率向上に向けたリフォーム提案も行うなど、建築、リフォームに関する様々なニーズに答えている。詳しくはホームページにて
(http://w1.alpha-web.ne.jp/~takuei/)