

# 企業と地域を結ぶ情報コミュニケーション誌

# うめナビ

2015.12  
Vol.45

## 「リフォーム業はサービス業」 町田の地域に密着 人にやさしく、街にやさしい家へ

イーグル建創

イーグル建創(町田市成瀬、下川浩之社長、042-727-7700、<http://www.eaglekenso.com/>)は、平成7年に創業。東京・神奈川エリアを中心にリフォーム業を展開し、年間施工実績7000棟を超えるまでに成長した。

お客様と信頼関係を築くための同社独自のセオリーが成長の鍵である。地域密着を第一と考え、町田市を中心に10km圏内での支店展開を行う。徹底してお客様目線に立ち、家に関するトラブル・ご要望には、365日電話1本で即対応してきた。工事が完了したから終わりなのではなく、お客様と一生のお付き合いを続けていくため、ご要望に何でも応えられるよう多くの施工店とネットワークをつくつ



平成27年9月にオープンしたLIXILリフォームショップ藤沢湘南台店

東日本大震災の後には、1軒ずつ顧客訪問し、必要なお宅には水や米などを買ってお届けした。「本当に困っているお客様がいらしたから」と語る下川社長から、リフォーム業はサービス業であるという真理を、企業戦略ではなくお客様のために打ち出す同社志が垣間見えた。



人にやさしいしっくい壁など自然素材にこだわったリフォーム



「お客様のライフスタイルに合わせてプランニングいたします」

## 「欧州のこだわりの逸品を日本へ!!」 独自の流通ルートを活かした 良質なサービスを「アパレル」と「飲食店」で

フルニ

フルニ(渋谷区神山町、高山和子社長、046-259-6395)は、平成13年にアパレル事業として開業した。現在は、「欧州のこだわりの逸品を日本へ!!」をコンセプトとして、衣食住に跨る多彩なサービスを提供している。アパレル事業として『フォルトゥーナ』3店舗(渋谷店・小田急相模原店・ふじみ野店)、飲食店事業として『ロカール』(渋谷)、『2031』(小田急相模原)、不動産賃貸業(渋谷区神山町、座間市相模が丘)を展開する。

うこだわりの最新ファッションアイテムをラインナップして、来店客を魅了している。

「ロカール」『2031』は、欧州意匠の落ち着いた店内で、厳選素材のおいしい料理とオーナー自ら買付したワインをゆっくり楽しめる好評を博している。特に『2031』では、1階の店舗スペースのほか2階に15名の完全個室をご用意(要予約)。地元を盛り上げるため、近隣の企業と協力して開催しているイベント「メルカート市」は、今年で6回目を数える。

イタリア・フレントツェの輸入服飾雑貨を扱う『フォルトゥーナ』は、オーナー独自のルートを活用して年2回買付を行うため、国内で購入できるのはここだけ!という

これからも、良質なサービス・オーナーこだわりの逸品を提供し続けるため、高山社長は走り続けます!

## オーナーからプレゼント



「『うめナビ』を見た!」で、  
★『フォルトゥーナ』新作が20% OFF!  
★『ロカール』『2031』お好きなドリンク1杯(ボトル不可)サービス!  
※平成28年2月末まで

<p>商社 8先</p>	<p>スーパー・小売・百貨店 31先</p>	<p>メーカー 15先</p>	<p>マスコミ・出版 35先</p>	<p>教育(大学・専門学校) 30先</p>	<p>官公庁 27先</p>	<p>ホテル 10先</p>	<p>金融 49先</p>	<p>建設・不動産 15先</p>	<p>システム関連 10先</p>	<p>その他 45先</p>	<p>合計 275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。



# ドイツのパイオニア P.V.C.から国内唯一の シリコンドイツ成型加工

東京ディップ

東京ディップ(石崎幸二社長、本社・大田区西六郷、03・3736・2721、<http://www.tokyodip.co.jp> / 名古屋営業所・愛知県春日井市六軒屋町、0568・85・1138 / 秦野工場・神奈川県秦野市菩提、0463・75・1524)は、ドイツ製(P.V.C.シリコン)製造販売、射出成型品販売および絶縁材料販売を行っている。

従来の成型法と異なり、雄型の金型のみ使用する同社は、金型の取数が多く大量生産を可能にし、製品コストだけでなく金型コストを極めて安価にてお届けできるとともに、逆テーパーパー品、二重構造品など複雑かつ多岐にわたる製品が成型可能になった。圧着端子用絶縁用品やガソリンスタンドの給油



石崎幸二社長

ノズルのカバーなど、幅広い分野で同社の製品が利用されている。また、環境負荷の少ない商品の販売と事業活動を全従業員が推進し、早くから環境 ISO14001の認証を取得して、梱包資材を含め ROHS指令(欧州有害物質使用制限)やリーチ(欧州自然環境保全法)に適合した商品開発を実現しており、お客様から高い評価をいただいている。「二人ひとりが職場の主任としての役割を果たし、自分の役割を果たし、人のために尽くす。それが自分の成長の源」をスローガンに、改新と進化を重ねていき、安く・早く・良い製品をお客様に提供できるようめざす。



形状も色彩も豊富な同社製品

どのような製品でも、スケッチ程度で図面・試作・量産・短納期対応が可能。同社にご興味のある方は、ホームページへアクセス!

# 「目で見て触って確かめて」 どこよりもおいしい 野菜・果物をお客様のもとへ

月岡青果

月岡青果(目黒区緑ヶ丘、月岡剛社長、03・3718・1955、<http://www.tsukioka-seika.com/>)の朝は日本一早い。深夜0時過ぎにこの青果店よりも早く大田市場へ仕入れに向かう。その日に入荷された市場で一番良いものを選び、お客様のもとへお届けするためである。高品質・安心・安全をモットーに、一品一品に対するきめ細やかな仕入れ姿勢は昭和6年の創業から現在に至るまで代々貫き続けてきた同社の伝統である。

同社の大型冷蔵庫は年間を通じて常に2℃の室温に保たれており、野菜・果物の衛生鮮度管理を徹底している。新規開店の店舗や仕入れ見直しのお客様からのお問い合わせで商談を行う際も、最近では大型冷蔵庫の設備を目にされて新規取引が始まることも少なくないという。

国産野菜の流通を大切に同社では、産地や農家とのつながりも深い。月岡社長自ら積極的に畑へ足を運び、南国土佐、淡路島、三浦半島、九州地方など全国各地から産地直送の仕入れも行っている。



朝一番で仕入れた青果が並ぶ冷蔵庫内

現在では、九州から東京の新店に進出した大手ホテルチェーンとの新規取引も始まった。

同社自慢のホームページは、「都内・野菜・仕入れ」といった検索ワードで常にアクセス上位を保ち続けており、お客様からの好評と信頼を得ている。

開業当初からの地元青果店としての営業も続け、個人のお客様向けにお中元・お歳暮などの全国配送も承っている。12月、大切な方への素敵なお歳暮にぜひご利用してみたいかがでしょうか?



月岡剛社長(左) 淡路島の農園にて、仕入れ先の園主の方と

果物への情熱はどこにも負けない月岡青果。仕入れ・配達に関するご質問・ご相談の際はどうぞお気軽にお問い合わせください。

# 「当社の扱う商品は安心と安全です」 小さなモノから大きなモノまで、 井橋運輸にご相談を

井橋運輸

井橋運輸(横浜市中区山下町、長澤健一社長、045・664・9650、<http://www.ihashi.jp.com>)は、昭和50年の創業以来、横浜市を中心として自動車による運送業を主業としている。

貨物および旅客の輸送を通じて「人の役に立つこと」を最大の目的とし、「安全に勝るサービスなし」を安全指針として掲げている。平成26年には、神奈川県トラック協会主催の事業用自動車事故防止コンクールで無事故事業者として表彰も受けた。また、社内でも定期的に「エコドライブコンテスト」を行っており、社員一人ひとりの「環境」に対する意識向上につなげている。

一般貨物自動車運送業では、横浜港を中心に全国にわたって港湾輸出入に関わる多種多様な貨物を取扱っている。特定旅客自動車運送業では、月極での個々の契約先のニーズに合わせた輸送を行っている。例えば実際に契約している大手物流会社では、社屋から営業に行く者、現場に行く者の送迎を請け負う。契約に至った決め手

は、自前の車輛導入費や維持管理費などの節約、物流会社だけに自社の従業員が万が一事故を起こしてしまった時に想定される信用低下に対するリスク管理の二点である。これを踏まえると決して高いコストではない。契約者の中には、移動手段を同社に限定する規程を

定めている顧客もおり、信頼は厚い。また、顧客ニーズにより応えられるように、メール便など特定信書便事業許可を申請中だ。今後、貿易・輸出入品の運搬などをお考えの方は、関連の手続き・現地調査・アフターフォローに至るまで、多くの協力会社の中より皆様のニーズに適した業者を紹介いたします。ぜひご相談ください。



多種多様な貨物を取扱い、人の送迎も手がける



# 「とことん尖れ！」がポリシー 大物釣りのカリスマが 抜群の品揃えで釣り具を提供!

サンゴ堂

サンゴ堂(世田谷区野沢、須藤岳彦社長、03・3422・0582、<http://sangodo.com>)は、時代の流れてレジャー産業のうちでも釣具業界全体が衰退し、大手メーカー、釣具店が撤退していく中で、15年前にいち早くネット通販に着目した。特に、大物釣りや深場釣り、トロリングなど須藤社長自身の釣り経験を存分に活かし、プロショップとして専門的な品揃えに特化した釣り具屋である。



「とことん尖れ！」須藤岳彦社長

深場釣り、イカ釣りなどの得意分野にとことん特化した同社のこだわりは、高価な竿。店頭には1本10万円を超える高価品が並ぶ。その竿はチタンやケブラーなど最先端のハイブリット素材を使い、1本1本、お客様の嗜好に合わせたカラーオーダーメイドによるオンラインワン一品揃え。金箔・銀箔などを貼ったり、竹の和竿職人が伝統的な研ぎ出し加工などで見事な装飾を施した竿は、芸術品と呼ぶにふさわしい逸品だ。

数々のヒット商品を生み出し、楽天市場で年間1千個売り上げた商品もあるという。

また驚くことに、商品に限らず、ネット通販にも注力する同社のコンピュータシステムは、すべて社長自身で開発したものだ。年に何度も、SEO対策やリストイング広告などインターネット通販に関する勉強会やセミナーに参加しながら「ネット通販は常に進化させていくことが重要。見えないお客様とも対面営業と同様、この商品を買ったらお幸せになりますよ!とお客様に夢を見ていただくことが大切です」と語る須藤社長。通販のリピーター率は5割を超える。大物釣りのカリスマ社長として知られ、コラムを執筆している雑誌も販売中。



同社自慢の竿が並ぶ店頭

また、ドア事業部は、カードキー、テンキー、インターホン、自動扉が開閉するオートロックシステムの販売・施工を行っている。住まいの安全、安心のために玄関扉のロックシステム、オートドア販売・施工、錠前工事、ドアチェック、フロアピルの取付交換を手がける。その他、関連会社(株)マネットが、「e工房」

# 合鍵1本から玄関のオートロックシステムまで! 「カギヤトビラ」で困ったら クローバーセンター

クローバーセンター

クローバーセンター(目黒区南、松永裕之社長、03・5701・3311、<http://www.clover-key.co.jp>)は、皆様のポケットやバッグの中に入っているカギ(玄関・自動車・ロッカー等)のカギを製作する合鍵複製機や元鍵(合鍵の材料)を主力に、錠前・金物を全国に卸している販売会社である。

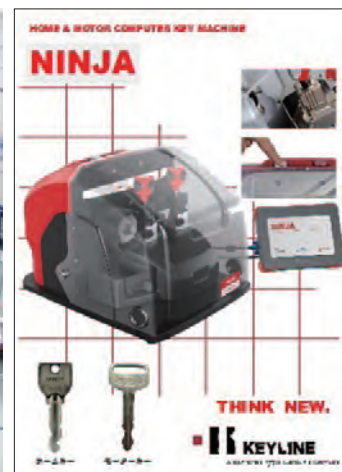
「カギは文化のバロメーター」と言われ、カギの需要の多い国ほど文化が発達しているという。「その方が持っているカギを拝見すれば、どんな家に住んでいるか/どんな車に乗っているか/どのような暮らしか、アウトラインが見えます」と松永社長は語る。

営業部は、ホームセンター・DIYショップ・鍵屋・リペアショップ(靴修理・合鍵の店)を中心に卸販売を行っている。

また、ドア事業部は、カードキー、テンキー、インターホン、自動扉が開閉するオートロックシステムの販売・施工を行っている。住まいの安全、安心のために玄関扉のロックシステム、オートドア販売・施工、錠前工事、ドアチェック、フロアピルの取付交換を手がける。その他、関連会社(株)マネットが、「e工房」

また、ドア事業部は、カードキー、テンキー、インターホン、自動扉が開閉するオートロックシステムの販売・施工を行っている。住まいの安全、安心のために玄関扉のロックシステム、オートドア販売・施工、錠前工事、ドアチェック、フロアピルの取付交換を手がける。その他、関連会社(株)マネットが、「e工房」

の店名でスーパー・量販店内で合鍵・靴修理を行うリペアショップの小売チェーンを展開。現在、首都圏に32店舗を出店している。昭和28年の創業以来、業歴62年を数えるが比較的景気に左右されることなく、カギという小さな商材、小さな単価を積み重ねていく一見地味なビジネスである。「しかし、誰にも欠かせないかつ高い技術力を要する分野です。全従業員がともに、日々一歩ずつ成長していきたい」と松永社長は力をこめる。



自動で合鍵を作成できるマシン



内覧会の様子

# やさしく、明るく、楽しく 「予防歯科」を重視 患者も先生も毎日笑顔の歯科医院

きよみ歯科クリニック



明るくつづける待合室

「高齢者を大切に」もモットーとして掲げ、手すりの配置や、車椅子での来院も可能である。義歯にこだわり、作るだけでなく、その後のお手入れ方法の指導なども丹念に行う。

医療法人社団Hikari会「きよみ歯科クリニック」(品川区西大井、逸見清美院長、03・3774・0071、<http://www.kiyomi-dental.com>)は、平成12年に西大井6丁目に開院し、平成25年医療法人化して当地に移転した。

JR西大井駅から徒歩30秒というアクセス良好な院内はとても広く大きな窓から光が入り、オリジナルのアロマが香る待合室は、歯科医院らしくない落ち着いた雰囲気です。

また、同院は「子育て支援」に力を入れており、赤ちゃん連れで診察を受けられるよう工夫している。広々としたファミリールーム(床はカーペットにし、おもちゃや絵本を用意)や授乳コーナーを設置、小児用ブースとして、親子で入れる広めの診察スペース(ファミリールーム)とつながっている)も完備している。さらに、

「予防歯科」を重視する同院は、気軽に来院していただけるよう、やさしく、明るく、楽しい歯科医院をめざし、基本的に女性歯科医師3人体制で虫歯治療・歯周病治療・義歯・小児歯科・審美歯科を診ている。歯科矯正は非常勤の矯正専門医が行い、昨年オープンした分院では口腔外科の経験豊富な分院長が、難しい抜歯など口腔外科も行う。歯科衛生士による予防歯科・歯周病メンテナンス・生活指導も予約が絶えない。どの世代にも予防歯科を導入しており、色々な検査や生活スタイルを考慮し、患者さん個別のメニューを提案している。治療や被せもの等は、カウンセリングを行い患者の希望を丁寧に聞き、メニューから選択できる。



親しみやすい雰囲気の女性スタッフ



# 「手造りハム教室」や格安販売で地域貢献 ドイツの伝統的製法を残す 手造りハム・ソーセージ

日本ウィンナー



毎週土曜に格安販売を行う工場直売所

ハム・ソーセージの製造にあたっては、本場ドイツ仕込みの製造法で行っている。これは日本に初めて本格的なハム・ソーセージなどの食品加工技術を伝えたドイツ人技術者の伝統的な製法であり、肉本来の旨みを味わえる昔ながらの製法を守っているのは日本でも極少数しかない。

日本ウィンナー（横浜市保土ヶ谷区仏向町、外狩光治社長、045・331・4601、http://www.nihonwiener.com）は、昭和38年に魚肉練り製品のウィンナー専業メーカーとして創業。その後、高度成長期における食スタイルの西洋化に伴い「手造りハム・ソーセージメーカー」として現在に至っている。

同社の工場生産能力は第一工場、第二工場合わせて300t/月と全国でも12位の規模を誇り、PBブランドとして「横浜グルメ倶楽部」「鎌倉ハム」をメインに各種ウィンナー・ハム・ベーコン類を製造している。近年の食材良質・高品質嗜好のニーズに合わせ、大手が真似のできない小ロット生産に対応、さらに高級オリジナルブランドを主体に大手との差別化を図っている。



同社自信の売れ筋商品

# 非鉄金属の材料・加工品販売を半世紀 放電加工機周辺機器に特化した ネット販売事業へ

南町産業

南町産業（港区浜松町、浅野武治社長、03・3432・6935、http://www.minasan.co.jp/）は、大手伸銅品メーカーである古河電気工業の資本が入る一次代理店で、国内外にさまざまな非鉄金属の材料・加工品を販売する商社である。

昨年、創業50周年を迎え、平成28年1月より取扱商品の一部をインターネットで販売する新事業を開始する。ネット販売するのは、同社の強みであり、多くの顧客を持つ金型業界の放電加工機周辺機器である。放電加工



放電加工のエンドユーザーをターゲットに絞ったネット販売

は電極線として真鍮線を常時使用するため、その電極線販売を足掛かりに長年同業界を開拓し、電極線以外のフィルターやイオン交換樹脂など、現在では多くの製品に取扱の幅を広げている。

製造業界向けのネット販売事業には既に数百万点の商品数を誇る大手販売業者が参入しているが、同社は、放電加工機周辺機器のみに商品を絞り、大手と比較して掲載点数

は少なくても、品揃えの特化と圧倒的な利便性を提供することにより、ニッチャーとして



浅野武治社長

浅野社長は「ご注文はまだまだ電話とFAXが中心の、人間関係のつながりが濃く温かい業界ではありますが、お客様の世代交代がどんどん進む中で、ネット販売のような業態は今後ますます必要とされていきます。商社のできることを積極的に先取りして、感謝の気持ちを持ってお客様に貢献していくつもりです」と語る。

# ピエール自慢の「ブッシュ・ド・ノエル」でおいしい聖夜を 香りもロドどけも驚きの クイベルチュールチョコプレート

池ノ上ピエール

昭和46年創業以来、体にやさしい手作り洋菓子店として地元で愛されてきた池ノ上ピエール（世田谷区代沢、鈴木徹オーナーシェフ、03・3421・6023）。鈴木シェフは15歳の頃よりパティシエの道に入り、17歳からフランス・アルザス地方オベルネにある創業150年の老舗菓子店「グロス」にて3年間の修行を積み、ストラスブールの菓子コンクールで銀賞を受賞した。帰国後も、日本洋菓子協会主催の洋菓子コンクール・小物ケーキ部門で「会長賞」を受賞した腕前。現在、専門学校の講師も務めながら、昔ながらのフランス菓子の製法と手作りにこだわりのつも、新たな味に挑戦している。



繊細な細工も人気のパレンタイン商品 ※1月中旬より季節限定

菓子には、保存料・添加物を一切使用していない。お菓子の根本である水菓子（果物）をふんだんに取り入れ、砂糖の甘さに頼らずに素材の甘みとおいしさをもっともよい状態で引き出すことを重視している。

冬季のお勧めは、クリスマスケーキの王道



クリスマスシーズンのお勧め「ブッシュ・ド・ノエル」



同店オリジナルマカロン「ビヤリッツ」

「ブッシュ・ド・ノエル」。パレンタインの大人気商品と同じクイベルチュールチョコプレートを使用し、一つひとつ手作りで自慢のショコラケーキは、ちよつとビターで後味さっぱり。同店のチョコプレートは、カカオマス・カカオバターをしっかりと使った独自のレシピで、香り高く驚くほど滑らかな口どけである。お近くにお立ち寄りの際は、一つひとつ丁寧に作られたピエールのお菓子をどうぞご賞味ください。遠方のお客様は、ネット販売（http://www.pierre.co.jp/）もぜひご利用ください。