

うめナビ

2015.5
Vol.38



日本ラノス(千代田区麹町、中井稔哉社長、03・5275・6127)は、創業31年目のシステム会社である。「顧客に繁栄を、社員に成長を」を使命に、開発力・柔軟性の強みを活かし、お客様に最適なシステム開発・導入・活用支援・保守運用を行ってきた。通販・流通を皮切りに、製造・旅行・商社など多岐にわたる業界実績を重ね、業務全体を一貫してシステム化する案件も数多く手がけ、現在では業務プロセスの整理や人・業務・ITの次期モデル策定や社員教育まで行う。

人×業務×ITの相乗効果で会社を強化！ 中小企業向けITアウトソーシング 20サービスの定額提供

日本ラノス

お客様に最適のシステムを、私たちがつくりあげます

「システムはツールであり、主役は人である」というポリシーのもと、人・業務・システムが一体となる重要さを踏まえ、中小企業の経営強化へつながる支援へと、このサービスを立ち上げた。現在も会社変革を継続する社内では、社員がサービスの精度向上に真剣に取り組む「お客様とともに成長していきたい」と高い貢献意欲を見せる。

お問合せは、電話かITサービスホームページ(<http://www.lanos.co.jp/itservice/>)等。

■中小企業向けITアウトソーシング
中小企業が生産性をより高め、社員力を強化し、売上利益強化へとつながる活動に専念できるよう、ITを活かし、付加価値の高い業務を可能とする【情報システム部門の新設・アウトソーシング】サービスを、「定額」にて提供し始めた。経営者・営業・経理総務・OA担当の各目線から課題・ニーズを「IT戦略立案」「売上・利益強化」「社員力強化」「OA・ITサポート」の4領域に分け、合計20ものメニューを月額8万円で提供する。20メニューには、すぐに使える顧客管理・経費精算・社員教育ポータル機能提供と、IT戦略立案・業務フロー整理・要望実現案の検討・試作・社員教育・ITサポートなどのサービスが含まれる。これらはすべて社内でも実践してきたものであり、新領域での受注獲得や新事業立ち上げ、会社成熟度の向上へと寄与した具体策でもある。



最新のマシンングセンターも、使いこなすのは職人の腕次第！

青葉精工製作所(世田谷区鎌田、田中三津男社長、03・3700・6485、<http://www.aobaseikou.co.jp>)は、金属をミクロンの精度で切削するマシンング、フライス加工一本に絞って実績を重ね、高い評価を得ている。

昭和27年に世田谷で創業して以来精密部品の加工や製造を行い、平成3年に現田中社長が事業を引き継いでからも、仕事で大切にしていることは「人の役に立つこと」だ。最新のマシンングセンターの操作も、より高度な技術の習得も、最初は手動のフライス盤を使い切断する感覚や図面の読み方を身体で覚えることから。腕を磨くことで人間も磨かれ、変更・修正などお客様と

「ものづくりは、夢づくり」 ミクロン単位の金属切削マシンング フライス加工一筋に腕を磨く

青葉精工製作所



金属の切削・加工技術には定評がある

やり取りしながらご要望を上回る精度で応え、お客様そして社会の役に立つ仕事ができるように成長していく。「技術だけでは仕事は来ません。人と人との信頼関係を築いて初めて、品質が認められるようになる」と社長は強調する。

地域の活動や学校行事に積極的に参加するのも、人と人とのつながりを大切に、地域で事業を営む者が地域に恩返しをするのは当たり前だと考えるから。地域活動の一環で始めた和太鼓は、今では地域の小学校で年間20時間の授業を担当するほどの腕前で、仕事も趣味も全力で取り組む社長の姿勢が窺える。

「ものづくりの楽しさは努力が報われること。頑張るほど達成感も増し、こぞぞという時のもうひと踏み張り、今まで気付かなかった世界が見えてきます。努力した自分が、人生がもっと豊かに感じられる」と語る田中社長に、社員もお客様も厚い信頼を寄せます。

うめナビ 送付先業種												合計 336 先
	商社 13先	スーパー・小売・百貨店 24先	メーカー 18先	マスコミ 59先	教育(大学・専門学校) 31先	公共機関 17先	ホテル 14先	金融 53先	建設関連 20先	システム関連 11先	その他 76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。

3Dプリンターでスピーディーに低コストな商品開発 プラスチック製品の試作から 量産までワンストップサービス!

睦化工

睦化工(大田区矢口、古川亮一社長、03・3758・2641)は、昭和40年の創立以来、プラスチック射出成形を中心に、食品、医療、化粧品など高い品質、衛生性を求められる分野で、主にキャップなどの製造・販売を行っている。

同社の最大の武器は、試作から金型の射出成形(大量生産)までをワンストップで行えるところにある。顧客の持つイメージを、3D・CADや今話題の3Dプリンターなどの技術を用い、顧客と一体となって実現化をめざす。

「イメージはあっても、どのような物を造ればいいのか」「図面は引けるが、3Dデータを作成できない」「3Dデータまでは作成できるが、試作品を造ることができない」など、顧客のさまざまな悩みすべてに対応している同社だが、ここでは樹脂製品開発における、アロマオイルの小瓶をつけるディフューザー(※写真①)の試作から量産までの例を紹介したい。

① デザイン前に単純形状での見積り。② デザイン導入の際に金型構造の検討。③ 製品構造の検討。④ 3Dプリンターによる造形。⑤ 実際に使用し検証。不具合の確認、修正。⑥ 金型製作の後、量産へ。製品化に至るまでは、顧客とのイメージのすり合わせが欠かせない。⑤においてデザイン変更の依頼が



② さまざまな3Dプリンターの造形例



① ANAの機内販売でも取扱中のアロマディフューザー

① ANAの機内販売でも取扱中のアロマディフューザー

あれば、すぐに量産に最適な形状を3Dプリンターで提案すること、顧客は、スピーディーかつコストを削減しながら開発を進めることができる。

こうして50年にわたり培われたプラスチック射出成形の技術力、実績、信頼は各所から高い評価を受け、平成25年には東京都大田区が認定する「大田区優工場(総合部門)」に選ばれている。古川社長は「衛生性が厳しく求められる食品分野での技術、実績を活かし、今後は医療の分野に力を入れ、広く社会に貢献していきたい」と、抱負を語ってくれた。

カウンターで「食」の楽しさを満喫! 東京・自由が丘にある こだわりの創作和食ダイニング「星火」

せいか
星火

星火(目黒区自由が丘、眞形賢吾社長、03・6421・4328)は、東急東横線・大井町線自由が丘駅から徒歩7分の創作和食ダイニング店である。やさしい照明のもと木のぬくもりあふれる店内では、調理場まで最短80cmのフルフラットのオープンキッチンが、ライブ感や料理への期待感、楽しさを演出している。

「自分でおいしいと感じたものを提供する」という眞形社長のコンセプト通り、旬の食材と有機野菜を使った料理を一皿一皿厳選した器に繊細に盛り付け、目でも楽しむことができる。

ランチからディナーまで、数多くの一品メニューとコースメニューが並ぶ中でも、社長のイチオシは、わっぱ蒸し、燻製の盛り合わせ、土鍋ご飯、ラーメン。特に燻製の盛り合わせは、桜の木のチップを使って注文を受けてから調理するため、店内に広がるスモークのいい匂いと、たまり醤油の香



やさしい空目のカウンター席と、オープンキッチンに立つ眞形賢吾社長



イチオシ! 燻製の盛り合わせ
盛り付けた器にもこだわる

ばしさがお酒との相性を高めている。

締めは、おすすめめの星火ラーメン! 和食の技術を駆使し、げん骨匠の大山鶏と煮干し、鯖節などを8時間以上煮込んだスープは、塩味と特製醤油味の2種類から選ぶことができ、ファンから絶大な人気を得ている。

「料理に合う色々なお酒もご用意していますので、お客様が呑みたいもの、食べたいものに合わせたいもの、お酒をお選びいただければと思います」と語る社長の言葉からは、お客様に「食を楽しんでほしい」という強い信念が伝わってくる。

また、お客様の「おいしい」と満足そうな笑顔に引き合えるオープンキッチンの良さを嬉しそうに話す社長。テーブル席、団体席のご用意もあるがこころはあえて、カウンターで調理場の雰囲気味わいながら、「食」を楽しんでいただきたい店である。

ノロウイルス、インフルエンザ、O-157対策に! すべて国内製造の業務用・家庭用洗剤、 除菌剤で安心安全な毎日

ハセガワ

ハセガワ(品川区荏原、長谷川新一社長、電話03・3781・3191、FAX03・3781・3968、www.hasegawa-corp.co.jp)は、昭和3年個人事業として創業して以来、飲食店などのニーズに合わせて、現在は業務用「クリーン・シェフ」、家庭用「アマデカーサ」、ヘアケア製品「ウナムヘル」と3つのブランドを展開している。

「クリーン・シェフ」シリーズは、プロのお客様の声をもとに開発され、優れた性能と作業の効率化がコンセプト。平成19年に発売した厨房用洗剤、平成22年に発売したアルコール除菌剤「クリアミストプラス」は、国防省自衛隊、南極砕氷船しらせに納入実績を持つ。この「クリアミストプラス」は、ノロウイルス、インフルエンザウイルス、O-157、緑膿菌、カビなどもしっかり除菌でき、高い安全性と優れた除菌・防腐・防カビ効果を発揮する同社一押し商品である。サトウキビを主原料とした発酵アルコールなので、肉や野菜などの食品、お子様のおもちゃ、歯ブラシ、お年寄りの介護ケア用品にも安心してご使用いただける。その他、世界で一番厳しい生分解度試験(OECD301)をパスした濃縮タイプ

の中性洗剤は主成分のヤシ油がバクテリアで分解され、手肌にも環境にもやさしく、排水も速やかである。

「アマデカーサ」シリーズは、家事を楽しく、をコンセプトに、すべ



「クリーン・シェフ」シリーズ



「ウナムヘル」シリーズ

て同じ成分内容の業務用製品を家庭で使いやすくスケールダウンしたラインナップとなっている。

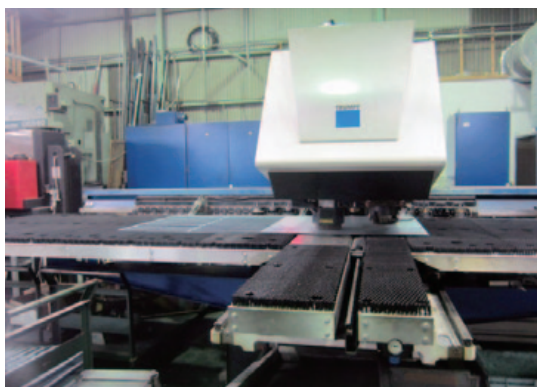
「ウナムヘル」シリーズは、髪の毛に一番近いタンパク成分で、髪と地肌を健やかに保つシャンプー・コンディショナー、世界的にも希少なアルガンオイルをはじめ3種類のオイルを贅沢に配合したヘアオイル、細い髪やダメージヘアも、ボリユームを損なうことなく艶やかな髪へ導く製品を揃えている。

「ものづくりを楽しむ会社」 先進の設備と技術力により、 あらゆる精密板金加工に対応!

ナガラ

ナガラ(工場所在地:横浜市港北区新羽町、新井和彦社長、045・532・1461、<http://www.kk-nagara.co.jp/>)は、平成元年に精密板金加工業を主業として設立。常に技術力の向上をめざして、ドイツ製のレーザー加工機などの最新設備を導入、「製品ではなく、商品をつくる」をモットーとしている。

同社は、多品種少量生産の受注を中心に、新しい物をつくり続けることで常に技術躍進に努めたいという新井社長の強いこだわりがある。同社の技術力と新商品への対応能力は同業他社からも一目置かれ、大手メーカーからの信頼も厚い。地方からも、加工の困難さにあらゆる会社から断られてしまったという企業が、同社の噂を聞きつけて依頼に来るほどの高い技術力を誇っている。



ドイツ製のレーザー加工機



加工された商品と新井和彦社長

同社の魅力は、技術力以外に、人を大切にする企業文化にもある。新井社長の朝は、工場内の清掃から始まる。毎日一生懸命働いてくれる従業員が、気持ちよく仕事に臨めるように、また、工場内を清掃しながら歩いて回り、従業員一人ひとりとコミュニケーションを図る。工場内はいつも和気藹々と活気にあふれ、のびのびと切磋琢磨し合う従業員は全員が工場内での設備、工程もこなす。そして、個々が品質と納期に責任を持った現場は自立的に機能し、高い生産能力を発揮して同社の高品質な商品を生産し、取引先からの厚い信頼へとつながる好循環を生む。ものづくりを楽しむ、人と人とのつながりを大切に、新井社長は「困難な依頼でも、頼まれた以上断らない」「不得意なことでも経験により得意なことへと変えていきたい」と真摯に語る。

精密板金加工でのお困りごとはぜひ同社へご相談を!全力でお手伝いいたします。

15種のレッドボタニカルパワーと生セラチン配合 「Ayrbio-アーユルビオ」で 自分史上最高の美髪へ

エーアンドティー



植物由来成分で、髪本来の自然力を呼び覚ます「Ayrbio-アーユルビオ」シリーズ

エーアンドティー(中野区中央、平木正人社長、03・3336・5191、<http://www.a-and-t.co.jp/>)は、東京メトロ丸の内線新中野駅より徒歩5分にある化粧品と日用品の総合商社であり、主にドラッグストアやバラエティーショップなどに商品を卸している。

今年の3月19日に、同社からの流通経路でしか買えない専売商品「Ayrbio-アーユルビオ」を発売した。このヘアケアブランド「アーユルビオ」は、心身や行動環境など全体の調和が健康へつながるとするインドの伝統的医学アーユルヴェーダ発想から生まれた。シャンプー、トリートメント、ヘアマスク、ヘアミストをライン

ナップし、アーユルヴェーダベース処方健康な美髪へと導く。同製品には、アーユルヴェーダで用いられるアムラ、ココナッツ、蓮、ニームなどの植物に加えて、髪や頭皮の老化を防ぐリンゴ幹細胞エキスをはじめとする15種類の赤い植物(レッドボタニカル)も配合しており、78%以上が美容成分でできている。髪の汚れはもちろん、紫外線ダメージなどを受けてパサつき、スカスカになった髪を、3種のリペア成分である生コラーゲン、生セラミド、生ケラチンが、髪の芯部や頭皮まで深く栄養を届け、ハリのある艶髪にリセットしてくれる。さらに、芥川舞子ヨガインストラクター監修による美髪へ導く「髪ヨガ」を独自に考案した。今後は、新しいヘアケア方法として製品とセットでPRを行い、認知度を一層高めていく。

同ブランドは、国内販売に先駆けて2月から紫外線の強いオーストラリアや台湾で展開され、好評を博している。シャンプーとトリートメント(520ml)各900円、詰替え700円、ヘアマスク(220g)900円、ヘアミスト(100ml)900円(すべて税抜価格)で販売しているの

で、お求めはお近くのドラッグストアで!

「海苔の古里 東京の味」 店主こだわりの乾物を ご賞味ください

五味商店



店主おすすめの佐賀県産の海苔



海苔以外の乾物も豊富に揃っている

五味商店(相模原支店:相模原市中央区東淵野辺、稲吉太店主、042・757・0509)は、海苔を中心とした乾物卸問屋である。稲吉店主は平成19年創業者の父親より事業を引継ぎ、「自身の納得いく良質な商品をお客様にお届けしたい」という経営方針から、店主自ら日本全国の入札に赴き仕入を行っている。

季節商材である海苔は、旬の11月頃から翌4月頃まで毎年入札が続く。旬の時の仕入が一年を通して卸され、誰でも手に取ることができる。だからといって低品質なものというわけではなく、国産の安心で良質な商品が並ぶ。

現在相模原市内の市場に店を構えているが、この10年で商売の形は様変わりした。時代のニーズに合わせ、今ではホームページでも販売を行い、海苔をはじめ、椎茸や昆布など乾物の品揃えが常に充実している。

しかし、来店客で賑わっていた昔と比べ、インターネット販売など最近の販路拡大・充実により店舗販売は減少しており、人と人の触れ合う機会が減っている。稲吉店主は寂しさを隠せない。店舗販売のものに関しては、スーパーなどでの販売品よりさらに高品質な、プロの料理人も多数関わった商品を取り揃えているので、もし相模原市に立ち寄ることがあれば、ぜひ店舗にも足を運んでほしい。店主の気さくで明るい笑顔が、昔ながらのひととひとの温かい触れ合いを思い出させてくれる。

日本のものづくりを通して 世界に「当たり前」を届ける企業

◎社会インフラの制御盤を設計から製造まで一貫生産
◎エネルギーソリューション企業として創エネ・省エネに取組む

ティエスイー(大和市深見西、高橋正実社長、046・261・2255)は、昭和34年創業。製鉄所・下水処理場・発電所などの社会インフラの設備をコントロールする「制御盤」を設計、製造、試験、現地対応まで一貫して行う。さらに、平成5年より省エネ事業を開始。工場・病院・ホテルなどの施設のファン・ポンプをインバータにより最適制御し、電気代を大幅に削減できる。平成23年には、太陽光発電のシステム設計、設置工事まで対応する創エネ事業を開始。創エネ・省エネを合わせた「エネルギーソリューション」事業に取組んでいる。



本社社屋

平成24年11月には、東京ドームで開催された「日本を明るく元気にする」よい仕事おこし「フェア」に「エネルギーソリューション」事業を出展。高効率インバータによるファン・ポンプの省エネ、ガラスに塗るだけで体感温度が10℃下がる遮熱効果になる「フミンコーティング」を中心にPRした。また、「フェア」の出展を盛り上げるために考案した同社オリジナルキャラクター「創エネ・省エネ戦士エネソルジャー」(http://enesoldier.shoensolution.com/)も子どもたちに大人気であった。



「ムダ」と戦うエネソルジャーは子どもたちに人気

同年12月には、中国(上海)に子会社(ティエスイーラム)を設立。中国市場において、省エネ分野を中心に「エネルギーソリューション」事業を開始した。平成25年10月には、同社グループ会社である高橋電機(福島県二本松市)に塗装工場を新設し、塗装事業を開始。これにより、同社は設計、板金、塗装、組み立て、試験、現地対応まで、完全自社一貫でのものづくりが可能となった。日本のものづくりの付加価値をますます高め、日本では既に「当たり前」の高水準な社会インフラ技術の世界の市場に向けて発信することで、「日本のものづくりを通して、世界に『当たり前』を届ける企業」というビジョンの実現に邁進している。

ティエスイー

ありそうでなかったお雑煮商品に着目！ まちおこしと絡めた ご当地お雑煮を展開

お雑煮やさん



昨年の発売以来、好評を博している「全国ご当地雑煮食べ比べセット」

また、通年食べるお雑煮は、ヘルシーなファーストフードとしての日常食というイメージを付加すると同時に、世界の「和食」ブームも受け、観光地のまちおこしを絡めた新たな土産物の開発をプロデュースする。流行のご当地カレーやご当地ラーメンよりも個性的な商品としての可能性を秘めている。

ありそうでなかった「お雑煮」商品開発を通じて、地域創生にも貢献できる同社の活動にご興味のある方は、ぜひご連絡くださいませ。

お雑煮やさん(品川区西大井、粕谷浩子社長、03・6303・8747、http://www.zouni.jp)は、平成26年7月に設立された。家庭のおせち外注化が進み、平成26年度は576億円市場にまで成長している正月の「重箱おせち市場」に比べ、お雑煮はほとんど市場には存在していない。ハレの日の家庭料理という位置づけの「お雑煮」は、日本人なら知らない人はいないポピュラーな料理だが、個々の家庭で受け継がれているため、代表的なものだけでも100種類以上のバリエーションがあり、各人がイメージする雑煮も実に千差万別である。同社は、非常にユニークなこの「お雑煮」を商品化し、今まで世の中になかった「お雑煮マーケット」をつくり上げていこうと取組んでいる。



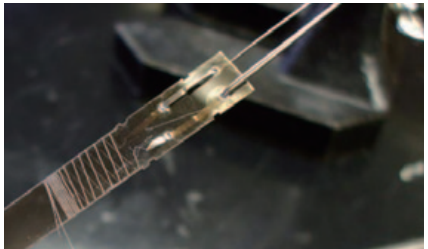
粕谷浩子社長

昨年、世界初の「全国ご当地雑煮食べ比べセット」をリリース、今年から本格的なお雑煮マーケット創出事業活動をスタートした。①正月のお雑煮 ②通年食べるお雑煮 ③ZOUNIを世界へ

3つに分けて事業を展開していく予定という。正月のお雑煮では、「全国ご当地雑煮食べ比べセット」をベースに、年末年始の正月エンターテイメントとして、あるいは独居世帯・高齢世帯の方が正月におせちだけではなくお雑煮も食べられるように販路拡大を図る。

19と77歳と幅広い年齢層の製造ライン ベテランの技術と若い力が 結集した『総合力』で勝ち残る！

相互電機



温湿度センサの特注にも自在に応じる技術力



荻野社長を、幅広い年齢層の従業員が支える

勝ち残りをめざす。

相互電機(横浜市都筑区佐江戸町、荻野伸夫社長、電話045・934・6554、FAX045・934・6599、http://www.sohgo-denki.co.jp)は、温度・湿度・CO₂露点などのセンサを開発・製造・販売・修理している「エコを生み出すセンサーメーカー」である。空調・気象・環境試験装置・プラント・海洋関連などの分野のニーズに応え、少しずつ信頼を積み重ね昭和26年の設立から今年で64年になる。

一方、温湿度センサの特注も多数手がけている。大手メーカーに断られたお客様のスペックも、同社が培った技術・実績と協力会社との連携によりニーズに即した製品化を実現。その結果、着実にリピーターを増やしてきた。センサの出力は、電圧、電圧、抵抗出力を兼ね備え、今後もより一層現場で扱いやすい製品づくりを念頭に置き、何事にもチャレンジして成長し続け、勝ち残りをめざす。