

# うめナビ

2015.6  
Vol.39



「省スペース喫煙ブース」で、オフィス内でも場所を取らずに空間分煙が可能

は、ぜひお気軽にご相談ください。

の設置が多くなっている。空間分煙をご検討の企業は、ぜひお気軽にご相談ください。

国内の分煙機器はテーブル型が主流であるが、高い費用をかけて喫煙室を設けテーブル型の分煙機を置いて、排気やメンテナンスの問題で内部の環境は劣悪という事例が少なくない。同社が販売するこの喫煙ブースは、組立式の省スペース設計で事務室内に設置しても煙や臭いが漏れず、また、吸殻の処理を含めた定期的なメンテナンスも行う。導入事例としては、一般オフィス・ホテルのロビー・展示場・自動車ディーラーなど人の集まる場所への設置が多くなっている。空間分煙をご検討の企業は、ぜひお気軽にご相談ください。

東京商事(千代田区大手町、植原隆社長、03・3215・2631、<http://tokyo-corporation.co.jp/>)は、昭和35年にオフィスレイアウト変更・オフィス移転・オフィス什器の販売・内装仕上工事の会社として設立。以来、丸の内や大手町を営業拠点の中心に置き、大手企業各社に「オフィス環境創造の提案策定、オフィス環境構築の実務」に取り組んできた。

同社は、労働安全衛生法の改正により今年6月から事業者の努力義務となる受動喫煙防止対策に対し、オフィス内に簡単に設置できるデンマーク生まれの「省スペース喫煙ブース」の販売に着手した。減少傾向にあるとはいえ、平成26年度の喫煙率調査では、男性の30.3% 女性でも9.8%の方が喫煙者という。受動喫煙防止対策に必要な措置は「全面禁煙」「空間分煙」の2つ。従業員だけではなく来店客も多いオフィスでは、全面禁煙で喫煙者を締め出すのではなく、空間分煙で共存できる環境づくりが求められている。

## より快適なオフィス環境をご提案！ 省スペースのスマートな 空間分煙で受動喫煙防止

東京商事



創業の地である大田区内の蒲田総合斎場

「特に葬儀において、ご遺族一人ひとりの心に寄り添い、抱えていらっしゃる深い悲しみや大きな不安を癒していただくために私たちができることは何か。それを徹底的に考え、実践していくことを何より大切にしています」と伴社長は語る。その言葉通り、葬祭業界の中でただ1社、「消費者志向優良企業」として経済産業大臣賞を受賞している。お客様アンケートによる要望の収集、届いたご意見に素早く対応する取組み、社内での情報共有など、CS向上(顧客満足)の仕組みを独自にいち早く導入した点が評価された。

また、お客様第一の精神は、直営斎場にも大きく反映されている。たとえば、横浜市屈指の規模である同社の旗艦斎場「くらしの友新横浜総合斎場」では、昨今の小規模な葬儀への要望にも柔軟に対応すべく、プライベート性の高い式場空間を新設した。これにより社葬・団体葬からお身内だけの小さな葬儀まで、ご遺族が望むさまざまな「送り方」にお応えしている。「斎場は、大切な儀式を行う場所です。可能な限りご遺族の要望にお応えしていきます。一方で、心の癒やができる神聖な空間である点も重視しています」と、伴社長。

来年創立50周年を迎える、冠婚葬祭互助会の「くらしの友」(大田区西蒲田、伴良二社長)は、東京・神奈川を中心に25の直営斎場や婚礼施設を展開している。昭和42年の創業以来、同社が一貫して大切にしてきたことは、顧客満足度の追求だ。



社葬から家族葬までプロが進行をサポート

斎場では終活セミナーなどのイベントも開催

## 東京・神奈川を中心に25の直営斎場を展開 お客様の心に寄り添うご奉仕で 感動のご葬儀をお手伝い

くらしの友

同社は、社葬から家族葬まで事前相談を受け付けている。段取りなど、必要な情報をまとめた冊子や資料も用意されているので、詳細は電話、またはホームページ(03・3735・3101、<http://www.kurashinotomo.jp/>)から問い合わせを。

うめナビ 送付先業種												合計 278先
	商社 8先	スーパー・小売・百貨店 31先	メーカー 15先	マスコミ・出版 35先	教育(大学・専門学校) 31先	官公庁 27先	ホテル 11先	金融 49先	建設・不動産 15先	システム関連 10先	その他 46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。

# 自動車ヘッドライト、球場のLED照明： くらしの多彩な場面に活かされた 真空蒸着加工技術

横浜真空



同社外観

ターゲムでおなじみである。生産方針「工程内不良撲滅のために会話と行動」「総合原価低減のために努力と行動」、品質方針「顧客の満足を得る製品を常に生産するために、すべてのプロセスの中で継続的な改善を推進する」との、難易度の高い蒸着技術に關しても井田社長自らお客様と相談を重ねながら適切で完成度の高いアイデアを提案できる同社は、お客様からの厚い信頼、満足を勝ち得ている。

既存の取引先からの相談はもちろんのこと、今後も新規顧客からの相談を積極的に受け、お客様のニーズに井田社長以下柔軟な発想で応えていく。

蒸着技術に関することなら同社へ！業種問わず、まずはお気軽にご相談ください。

横浜真空（横浜市鶴見区駒岡、井田正春社長、045・580・1170、<http://www.jp-vac.com>）は、昭和38年の創業以来、真空蒸着に特化した経営を続けており、同社の技術力はあらゆる業種の取引先より高く評価されている。

金属だけでなくさまざまな製品を加工することができ、また環境にもやさしい真空蒸着技術の特性を活かして、主力製品である自動車のヘッドライトの反射鏡のほか、自動車に取り付けるエンブレムや仏具、プラモデル、携帯電話ケースなど多様な製品を手がけている。

最近では、LEDの普及に伴ってLED照明の反射鏡の取扱いも増えてきており、今年から横浜スタジアムが採用したLEDライトも同社の技術が活かされ、ナイ



同社製品を前に、井田正春社長

# 新鮮な寿司ネタに合わせた日本酒を お一人のカウンターから離れの宴会場まで 幅広くご利用ください！

水品

株式会社水品（杉並区高円寺北、水品喜廣新社長、03・3337・3807）は、杉並区高円寺北中通り商店街にある本格寿司屋「幸寿司」を運営している。先代夫婦が高円寺で寿司屋を始めて17年目に同社を設立。宴会場3店舗、仕込厨房施設、阿佐ヶ谷店と展開しながら、創業より半世紀が経過した。地元を愛し地域密着の本格江戸前寿司として、今や高円寺のお寿司屋と言えど誰もが「幸寿司」と口を揃える。3人の息子たちに代



を引継ぎ、長男が新社長として、老舗の看板を大切に寿司屋の暖簾を家族で守り続けている。

に宴会場もご用意することが可能だ。

平成26年11月に鉄筋コンクリート造りの新店舗に改装。店舗のリニューアルによって、車椅子やベビーカーが通れるよう入口はバリアフリーに。開放感のある高い天井、16席のカウンター席とテーブル席の奥には、テーブル席の個室が2つ、少人数から16名様の小宴会まで対応できるお座敷を備えている。また、大人数の団体客には別

シャリには新潟県魚沼産コシヒカリを使用、新鮮な魚は築地で仕入れ、仕込みを行っている。鯛焼などコースから一品料理まで豊富に揃っている。初節句や御祝ごと、法要の後の会席、会社の接待や同僚、家族の団欒に幅広く利用できるのが特長である。もちろんお一人でも、贅沢に仕事帰りの一杯、日本酒片手にその日の一押し



酒に合うお初めを握ってくれる

の食材を使った握りを注文して至福の時間を満喫できる。新潟県や東北地方など約20種類、お魚に合う日本酒を数多く取揃え、日本酒好きに最高の組み合わせが楽しめる。

# 自動車整備・部品販売のプロフェッショナル！ 貴方のスタイルで、 もっと快適な走りを楽しめる車に

ガレージ66

ガレージ66（町田市忠生、佐藤博久代表、042・791・8473）は、平成12年の設立以来、自動車整備、自動車部品販売、自動車販売を主要事業として行っている。永年の業務経験から培った技術と知識に裏打ちされた質の高いサービスの提供により、お客様から好評を得ている。

さまざまな車の整備・修理を手がけている中で、特に力を入れているのが、英国車ランドローバー・ディフェンダーのメンテナンスである。ランドローバー・ディフェンダーに関しては、各種パーツを常時ストックし、メン

から重整備、テスター診断とサビスリセットに加え、佐藤代表が考案したオリジナルパーツの取り付け、販売と、お客様の好みやスタイルに合わせた幅広いサービスを提供している。

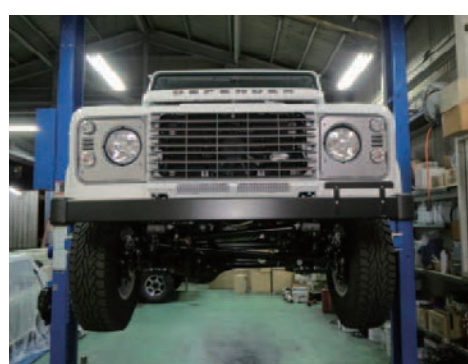
また、同社では、デトマツパンテラやコプラといった、アメリカンマッスルカーのメンテナンスやチューニングも手がけている。国内にないパーツや各種チューニングパーツも直接取り寄せ可能であり、日本の道路事情に合わせて、気持ちよい走りを楽しめる車に仕上げることもできる。

佐藤代表は、「高速でもっとのびのある走りをしたい』『パワーがほしい』といった現状に対する要望やお困り事があるお客様に、最良のサービスをご案内いたします。ぜひお気軽にご連絡ください」と意気込みを語っている。

（同社の詳しい情報などは、ガレージ66ホームページ <http://garage66.jp/>）



店頭の様子



メンテナンス中のランドローバーディフェンダー

# 名札作成を手がけて50年 オーダーメイドの特注から既製品、 サンプルまでお気軽に!

アンドウ

アンドウ(目黒区大岡山、丸山美都里社長、03・3718・5536、<http://www.maru-ando.com/>)は、店舗スタッフや会社関係の名札・印刷プレート・看板などの作成・施工を手がけ、昭和39年の創業以来実績を積み重ねている。

一般企業、飲食店、ゴルフ場やホテル関係など、幅広い業種の名札作

成に対応しており、東京都目黒区を中心に、50年以上にわたって多くの固定客を抱え、堅実に営業を続けてきた。

既製品の量産からサンプルの作成まで柔軟に対応できる同社だが、何といてもオーダーメイドによる高品質なオリジナル特注品に定評がある。名札であれば、カット



同社製品の数々

「当然ながらそれぞれ異なっているお客様からのご要望にしっかりと対応する技術力がなければ、ここまで続けてこれられませんでした。『すべてはお客様のために』という気概を社員全員が共有しているからこそ、今があると思っております」と話しており、お客様第一という姿勢は創業当初から揺るがない。

関東圏内で遠方のお客様のご依頼にも、同社ホームページからメールにて対応が可能である。このメール注文もお客様の要望にお応えしたものだ。「お客様の喜ぶ顔を見たとき、感謝されたときに一番のやりがいを感じます。創業100年をめざします」と、丸山社長の言葉は力強い。

# 本厚木駅から徒歩1分の宿泊施設を展開! 顧客満足のサービスを 追求する地元密着企業

ワイエス  
プランニング

ワイ・エスプランニング(厚木市中町、天野和明社長、046・224・3621)は、平成17年厚

木市に拠点を移して以来、本厚木で複数の宿泊施設やバッチィングセンターを経営している。小田急線でも屈指の乗降客数を誇る本厚木駅の

高い顧客ニーズから、すべての施設が徒歩数分以内という圧倒的な好立地に加え、従業員教育も徹底。口コミサイ

トにおいても高評価を得、多くの利用者の生活を支えている。

本厚木駅北口から徒歩1分の「厚木シティホテル」は、ビジネス層からファミリー層まで利用可能であり、

急な宿泊にも対応している。昨年に大規模なリニューアルを実施、DVDプレイヤーやWi-Fi、空気清浄機

を全室設置するなど、顧客満足の追求には余念

がない。



「本厚木駅前バッチィングセンター」



「厚木カプセルホテル」の大浴場!



リニューアルした「厚木シティホテル」

姉妹店である「厚木カプセルホテル」にも、大浴場やサウナの設置、落ち着いた雰囲気のリニアウなど、同社独自の工夫が凝らされ、仕事を終えたビジネスマンの癒しの空間として、格安ながら快適な環境を提供している。

「本厚木駅前バッチィングセンター」は、駅前徒歩3分で本格的なバッチィングを楽しめることはもちろん、毎週土曜日にはホームラン大会やビンゴ大会を実施しており少年たちに大人気だ。ストレス発散や運動不足解消の一環として大人の利用も多く、ホテルと併せてご利用されるお客様も少なくない。

天野社長は「従業員はお客様を大切に、会社は従業員を大切にしている。この姿勢により、雇用を通じて、地域に貢献していきたい」と語る。

関係するすべての人の満足を追求し続けるその姿勢こそ、同社が地域から愛される所以である。

詳しくはホームページ(<http://atsugicityhotel.com/>)または店頭受付まで。

まで。

# 地域に愛され35年… 「どさんこ大将蓬菜」 味もボリュームも溝口一番!

どさんこ大将蓬菜

どさんこ大将蓬菜(川崎市高津区溝口、前田義之社長、044・844・0345)は、先代が経営していた中華料理蓬菜の二号店として昭和46年溝口に開店した。

当時サツポラーメンチェーンに加盟したため、店名は「どさん子

大将溝ノ口支店」となった。中華の地下をもとに本部の味を改良し、開店以来味噌ラーメンと餃子は溝口で一番の評判を獲得。わずか9坪足らずの店ながら、チェーン店でも常にトップクラスの売上を誇っていた。開業より10年ほど経ち、メニューに本来の中華料理を加えてチェーン店から独立したが、チェーン店本部の意向をくみ「どさんこ大将蓬菜」とした。どさん子大将の名を残しているも、他のチェーン店とは味・メニューは全く違う。

たとえば、当時あまり知られていなかった回鍋肉を日本風にアレンジした「肉とキャベツの味噌炒めライス」を、呼びやすく「キャベラ」へ。以来35年地元の人に親しまれてきたキャベラは、現在でも同店一番の人気メニューとなっている。また、炒飯にも定評があり、特にハムの代わりに焼豚をふんだんに使ったチャーシュー炒飯、さらに、卵焼きと具をたっぷりご飯に乗せた中華丼、200gの豚肉生姜焼きなども人気がある。学生などの食べ盛りのお客が多いため、同店の炒飯大盛りはご飯2合分、中華丼、カレーライスの大盛りは直径30cmの大皿で提供するサービスぶりである。他にも、野菜たっぷりタンメン、具だくさんの広東麵、マーボラーメン、ピリ辛タンタン麵、昔ながらのもやしそばなど、豊富なメニューを用意して、

ご来店お待ちしております。



ボリューム満点!! 同店名物の「大盛り」カレーライス



一番人気の「キャベラ」

# 「熟練技」と「新技術」の融合 モノづくり大田区から 日本のテクノロジーを支える

上田製作所(大田区大森西、上田大輔社長、03・3764・1311、<http://www.ueda-mfg.co.jp>)は、金属加工機械による自動車部品の製造を主業とし、400種類以上の製品を取扱っている。お客様のニーズを汲み、設計・開発・試作から量産まで幅広く対応している。納品先においても、いすゞ自動車(株)など大手自動車会社との取引があり、製品への評価と信頼が窺える。

同社の強みは「デザイン性の高い製品の量産加工」である。従来は旋盤加工・フライス加工・MC加工という3つの工程を単独で行っていたが、その工程を複合切削工作機械である複合旋盤や多軸マシンニングセンターなどにより一本化した。ワンストップで切削加工を行うことで作業負担が減らせる上、複雑な形状の切削により他と異なるデザインなどユーザーニーズに柔軟に対応できる。



ワンストップに、作業工程を一本化

上田製作所

製品の機能と品質・生産性は自動車部品という枠組みを超えた多方面で評価され、複雑形状の部品の量産も行い、今年3月に開通した北陸新幹線のシートにも部品が使用されている。また、NHKの特集ドラマにもなった、モノづくり大田区の「下町ボブスレー」にも協力し、ハンドル操作部周辺の部品製作に携わった。

「芳醇なワインは優れた品質の葡萄からつくり出されるように、優れた技術でつくられたパーツこそが高い信頼性を保証するマシンの基盤である」、それが同社を支える信念だ。上田社長は「お客様に喜んでいただける製品をつくり、社員の皆さんもそこから仕事のやり甲斐を感じてほしい」と語り、お客様と社会から信頼と満足をいただける製品の提供と、社員の方にも喜びを感じてもらうために日々の業務にあたる。まさに、近江商人の心得である「三方よし」をめざし、日本のテクノロジーを支えている。

# 天然志向「死海ミネラル」のパワー 普通の塩と違う 「死海塩」の啓蒙・普及

ミネラルア研究所(世田谷区梅丘、友部裕子社長、03・5451・3703、<http://www.mineralia.co.jp>)は、商品原料の「死海ミネラル」をイスラエルから直輸入、日本人の嗜好に合わせた入浴剤や化粧品の開発・製造・卸販売を行っている。



図2:バスソルト他、同社商品

分構成を活かして、年齢・性別不問の各種商品を提案・推奨している。全国の大手小売チェーン店向けに入浴剤や化粧品、温浴施設には死海ミネラル塩を販売。健康・美容商品の素材として自然・天然成分の需要が高まっている今、高評価を得ている。

ミネラルア研究所

◆他に類を見ない  
死海ミネラルの成分構成  
海塩・岩塩など通常のナトリウム塩とは異なり、珍しく多種類のミネラルを含有している。(※図1)今までは、マグネシウム塩だけだった市場では、マグネシウム他が中心の死海ミネラルには理解がほとんどない。啓蒙・普及への取組みはまだスタート段階である。

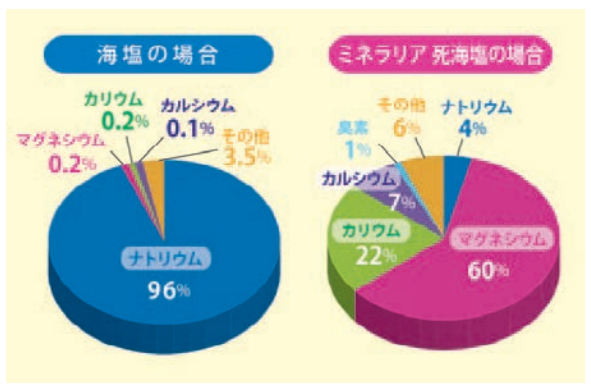


図1: 塩の成分構成の違い

◆新発想の「塩」商品  
同社は、死海ミネラル独特の成分を、死海ミネラルの成分や商品説明について分かりやすくアフターサービスする。まず死海ミネラルに興味を持ってもらうため、具体的には販売員の勉強会、お客様の説明ツール類の提供、ユーザーへのキャンペーンなどを定期的に実行している。販売の担当者にも理解を深めてもらい、「説明したい、売りたい目玉商品」になるように取組んでいる。

商品を中心に育てる小売店のパートナーとして、販売活動をフォローしていくことも同社の大きな目標である。

愛商物流(港区東麻布、阿部観社長、03・5573・4649、<http://www.ai-show.jp>)は、あらゆるビジネスシーンで、常に最善の配送手段を提供している総合物流会社である。

平成11年の創業以来、物流コストの削減、緊急便から定期便、ハン

# 「物流」でお困りの方へ 定期便、緊急便、倉庫保管なら 愛商物流にお任せください!!

愛商物流



最強の人材育成メンソッド  
軽トラ起業  
10年後も儲ける仕事  
成功した10人の社長たち

物流は「人と人をつなぐ」というポリシーのもと、コンサルティングにも力を入れる阿部社長の著書

- 障が出てしまう。
- 自社車両の維持費が大変だ。
- 販売戦略に合わせた配車を組みたい。
- 普段利用している運送会社でトラックが足りない。
- 今日中に商品を届けたいが陸送では指定時間に間に合わない。
- 商品の保管・封入・梱包・発送・入出庫まで一貫して対応してほしい。
- 自社倉庫の空きスペースが不足してきた。
- 1カ月だけ短期で預けたい。