

企業と地域を結ぶ情報コミュニケーション誌

うめナビ

2016.12
Vol.57

日本のインフラを支える、ものづくりの「うめ」人から人へ、創業時から受け継ぐ **Only one** の技能技術

鈴木工務店

鈴木工務店(大田区蒲田本町、鈴木茂社長、03・3735・3331、<http://www.suzuko.com>)は、昭和46年、型枠工事の会社として創業した。当時は高度経済成長期から安定期へと移り変わり、社会インフラが急速に整備されていた時代であり、顧客の幅広いニーズに応えるべく、型枠工事のみならず躯体構築の一式施工を行う企業へと成長してきた。

同社は、道路・鉄道・上下水道などの社会インフラを整備する土木工事のうち、主にコンクリート構築物の躯体構築工事を担当しており、構築物掘削(土工)から足場・鉄筋・型枠およびコンクリートの各工事について、単一工事から一式工事までの施工および施工管理を行っている。施工実績は数多く、東名高速の高架橋や、下水処理場工事、羽田空港整備工事に加え、震災に伴う陸前高田地区海岸災害復旧工事の一環であ



施工例：群馬県長野原町の「第二吾妻川橋梁」



随時社員の表彰を行い、技術向上や安全確認への意識づけを図る

る浜田川水門工事など多岐にわたる。ホームページの施工実績には誰もが一度は利用したことのある現場写真が並んでいるので、ぜひ一度ご覧いただきたい。

また、「創業より、技の表現と夢の実現」をスローガンに、人から人へ技能と技術を継承してきました。これからも、安全で暮らしやすい社会を創るためにも、ものづくりの「うめ」をもった人材を全力で育成していきたい」と鈴木社長が語る通り、同社の技術を支えているのは徹底した技術指導の体制である。経験豊かな複数の先輩社員による、現場での長期的なOJT指導は欠かせない。さらに、富士教育訓練センターでの研修など、技術の向上や各種資格取得に役立つバックアップ体制のもと、永年培われた同社の高い施工技術や技能が確実に伝承されていくのだ。

「大切なことは、患者様の笑顔の中に」
歯科治療の苦痛を和らげる院内づくり
健康で美しい笑顔を取り戻すお手伝い

海岸歯科クリニック

海岸歯科クリニック(港区海岸、堀内英彦院長、03・5443・1939、<http://www.kaigandental.com/>)は、平成19年8月にリニューアルした歯科医院である。



きちんとコミュニケーションを取り、解りやすくご説明

院長が海岸という町に来て15年、芝浦ふ頭駅から徒歩3分のアクセス良好な都心で営業し、「仕事帰りに立ち寄れる歯科医院」として地域に愛されるクリニックをめざして日々努力を続けている。

患者様の多くは大きな不安を抱えて来院されるが、その不安の大部分が施術の痛みに対する恐怖心である。この痛みを最大限除去して治療を進めていくことが、同クリニックの特色だ。

一見当たり前のようであるが、患者様にリラクセスしてお過ごしいただくための快適で落ち着いた院内環境づくりを徹底している。プライバシーを確保し、守りやすい半個室の診察室、治療にあたっての療術方法などの解りやすい説

明、無痛麻酔といった同クリニックのきめ細かな対応一つひとつが、患者様の痛みを和らげ、スタッフとの信頼関係を築き、安心して治療にお越しいただける要因となる。

最近では、インプラント治療を希望される患者様も増え、ご相談を受ける機会も多くなったという。「ご自分の歯に対するちょっとしたお悩みごとでも、すべてのご相談や治療を受け入れる体制が整っております。健康な歯の明るい笑顔、ぜひ海岸歯科クリニックで手に入れてください。皆様のお役に立てれば幸いです」と堀内院長は自信を覗かせる。



来院される患者様にプレッシャーを感じさせない明るい受付



安心して治療を受けられる半個室の診療室

うめナビ 送付先業種												合計 272 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) 30先	官公庁 26先	ホテル 10先	金融 50先	建設・不動産 14先	システム関連 9先	その他 44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。

日本の技術を世界へ発信 機械および電機の設計から組立まで 製造業のトータルサポート

テイクシステム



「ロラリオ ヌードルラボ」1号店。大田区北千束、03・3726・5515

9月に満を持してオープンした。生麺とカップ、スープタンクにスープ、茹で釜に水をセットすれば、この全自動茹で麺機1台で

- ① 麺を自動で茹で釜まで運ぶ
- ② 茹で上がった麺を湯きりする
- ③ 容器に麺を投入
- ④ スープ、たれを投入

という一連の流れが可能となる。この斬新な技術により、品質のばらつきがなく、短時間でラーメンを提供することができる。

この部門の責任者である大岩専務は、「今まで培ってきたたくさんの技術を融合させて、新しく食品業界でもお客様に喜んでいただけるような製品をつくり、世界に向けて発信します。日系企業の進出が加速する世界市場において、活躍の一端を担いたい」と力強く語ってくれた。

テイクシステム（目黒区洗足、大岩義丈社長、03・5722・4293、<http://www.take-sys.co.jp>）は、昭和58年の創業以来、F Aメカニカルの電機、機械設計、製作を通じ、国内製造業の工場オートメーション化に貢献してきた。1つの業界に囚われず、自動車・半導体・一般缶・建設など多彩な業界で活躍し、現在は世界規模に拡大したラーメン市場の需要を取りこむために、全自動茹で麺機（HIMAJIN）の開発に力を入れている。



同社の開発した全自動茹で麺機

今年4月に発生した熊本地震の際も、被災地で1000杯以上の炊き出しを行った実績を持つこの新製品が、型化に成功し導入された1号店「ロラリオヌードルラボ」が

電子機器の設計・製作・販売と学習塾経営 画期的な自習スペース 「対面式個別ブース」を開発

ケー・ユー技研



学習塾「慧友」

ケー・ユー技研（相模原市南区相模原、片岡繁光社長、042・748・3055、<http://www.kug.co.jp>）は、小田急相模原駅より徒歩5分以内の事務所を構える。昭和60年の創業以来一貫して、プリント回線基盤設計を手がけてきた。

平成12年に本社ビルを建てた際、空きスペースを利用して学習塾「慧友」（<http://www.keiyu-juku.com/>）の経営を始めた。今では、幼児コースから大学受験コース、英検コースまで、幅広い受講生に対応している。

同塾の指導方針は、通常の教科指導はもちろん、もつとも力を入れていた点は「勉強のやり方」そのものを教えていることである。部活動などで忙しく自宅学習の時間が取れない子どもにも、何とか時間を見つけて学習を進められるよう習慣づけるコツ



同社がプリント基板の技術をもとに開発した「対面式個別ブース」



「対面式個別ブース」をはじめ、教室の雰囲気も皆様にぜひ一度ご自分の目でお確かめください。

を提案している。最近では子どもの数が減少し、学習塾経営も厳しい。各塾で、個別指導、自習室完備、駅から5分圏内など色々な利点、合格率の高さをPRしながら受講生の獲得に苦心している。

同塾では、プリント基板の設計で培ってきた設計力と問題解決力を活かし、個別指導、自習室完備を兼ね備えた画期的な学習机の開発に成功した。「対面式個別ブース」の名前で、特許も取得した。

現在、東林間校、相南校、大野校と3校開校しているうち、相南校に導入し、他校にも順次導入予定という。

国内生産にこだわった安心安全な春雨開発 小麦や蕎麦、卵アレルギーの方でも 食べられるヘルシーな酸辣粉

チャイナカフェ 辣上帝



極太春雨の食感がやみつき！同店看板メニュー「酸辣粉」

食品業界とはまったく無縁だった田中久子代表が、チャイナカフェ辣上帝（世田谷区豪徳寺、03・3429・2068、<http://www.lashangtea.jindo.com/>）で提供する春雨製造を手がけるに至ったのは、中国四川省で食べた春雨料理「酸辣粉（サンラーフン）」がきっかけである。その食感、おいしさに感銘を受けたが輸入は難しく、田中代表は国内の春雨業者に1社1社電話をかけ企画書を持ちこみ、周囲の心配も押し切ってこだわりの麺ができ上がるまで7年奮闘したという。

緑豆やさつま芋などをつくる春雨は、小麦や蕎麦、卵アレルギーを持っていての方にも安心して召し上がっていただける。同店では、代表が四川省で出会った「酸辣粉」という黒酢がアクセントの挽肉を使った料理を中心に提供している。極太春雨だからこそ、ガツンと来るおいしさ！辛い味付けはお子様にもお勧めできる。（醤油を使用しているのでも小麦アレルギーが出してしまう方はご注意ください）今後、パスタソースなどこの春雨を使ったレシピ開発も手がけていく予定だ。



「ぜひ、この新しい食材の魅力をとくさんの皆様にお伝えできたらと思っています。小田急線豪徳寺駅にある豪徳寺商店街にてお待ち申し上げます」と田中代表は語る。

新鮮なまぐろを低価格で！ 建築板金工事の技術を活かした 快適な店内で海鮮料理を堪能

銅一板金工業所

銅一板金工業所(相模原市中央区青葉、岡田一夫社長、042-703-7370、<http://www.douichi-bankin.co.jp>)は、昭和63年に設立、主に神奈川県内の住宅向けの建築板金工事およびサイディング工事を手がけている。独自性のある外壁工事は、安価でつくるノウハウもあり業者からの信頼は厚い。

釣りが趣味の岡田社長が、新鮮なまぐろを提供したい一心から、まぐろと海鮮料理の店『まぐろ海鮮岡田』(相模原市中央区陽光台)を今年6月にオープンした。店内の壁には、同社のノウハウを活かして、魚の匂いが気にならないように消臭作用のある珪藻土を使用するなど、外装・内装すべて同社が施工し、ゆっくりと落ち着いてお食事いただける空間づくりを心がけている。



建築板金工事を営む同社施工の店舗外観



岡田社長こだわりの内装と大宴会場

『まぐろ海鮮岡田』
(営業時間) 平日:11時~14時半 17時~21時半/土日祝:11時~21時半
(定休日) なし
(電話番号) 042-711-8639

お手頃価格の海鮮丼から宴会・会席料理までメニューは幅広く、看板商品のまぐろは、静岡県清水港で水揚げされた天然の鉢まぐろを、赤身や脂の質など厳選して直接買い付けしているため、おいしくまぐろを価格を抑えてご提供することができ、他の魚介類や野菜なども市場から直送仕入れ、海鮮料理、寿司、丼もの、お刺身、おつまみまで、毎日新鮮な食材を楽しめる店である。

もちろん、飲食店として食品の衛生・安全にも配慮し、大手食品メーカーや病院などにも設置されている電解水装置で、食材や手指の殺菌消毒を徹底している。

音響設備にこだわったカラオケステージも完備する大宴会場は約50名収容でき、忘年会・新年会にもお勧めだ。ご予約・ご来店心よりお待ちしております。

超耐熱ABS樹脂と越前塗りの技法を併用 美しく割れにくい 純日本製食器で食卓に彩りを

丸泉漆器店

丸泉漆器店(世田谷区等々力、貨泉秋男社長、03-3704-2608、<http://www.marusensikkien.com>)は、開業当初、木製の割烹商品からプラスチック製商品への切替に力を入れていたが、プラスチック商品の需要が広がるにつれ病院や老人保健施設・社員食堂などにもご利用いただけるようさまざまな食器を製造販売するようになった。35年が経つ。

近年、病院や施設での食事の提供には適時適温が重要視され、食事をするこの大切さとともに食器の重要性も見直されてきている。

同社の食器は、超耐熱ABS樹脂を使用しているため、非常に軽く割れにくくなっている。さらに、福井県鯖江市越前塗りの技法を採り入れ、高級感をプラスしたオリジナル製品である。

同社食器は現在、業務用のみ展開しているが、今後は一般の家庭



塗りの工程は、職人が一つひとつ手作業で行っている



電子レンジが使用できる日本初・塗り物の碗

この画期的な食器で、一般家庭の食卓や社員食堂にも笑顔で楽しい食事の時間が増えることを期待し、またさらにより良い製品をご提供すべく日々努力を続けていく。

の皆様にも幅広くお使いいただけるように、日本で初めて電子レンジが使用可能な塗り物の食器を開発した。熱伝導率が低い超耐熱ABS樹脂の特長を活かし、電子レンジで温めても器自体が陶器などよりも熱くならないので、すぐに素手で持つことができる。また、軽くて床に落ちたりしても割れない同社の食器は、破片の飛散や、それによるケガの心配がないため、お子様のいるご家庭でも安心して使っていただけ。

幅広いジャンルのおもちゃがぎっしり！ コレクターも初心者も楽しめる 昭和レトロな店内

クラシック
ヴィンテージ

おもちゃブームの絶頂期だった平成12年12月に、クラシッククヴィンテージ(横浜市旭区柏町、清水優子統括本部長/清水基志事業部長、045-361-9193)は横浜市旭区さしが丘で開店した。

オープン当初は、この頃から流行り始めたプリキの各種おもちゃから昔懐かしのキャラクター玩具、明治から昭和初期にかけてよく街中やご家庭でも目にしていた懐かしのノベルティー関係などを

はじめ、さまざまなジャンルの商品を取扱うお店からスタートした。ちょうど、コレクターと呼ばれるファンが増え始めた時代である。また当初は、こういったホビー関連商品を扱うお店も少なく、同店がテレビや雑誌などに取り上げられる機会も多かった。

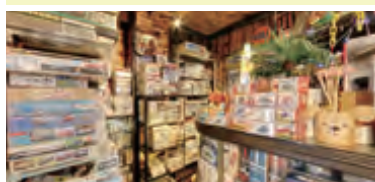
同店のオーナーである清水夫妻もおもちゃのコレクターをしており、来店されるコレクターの方々



販売だけでなく買取りと下取りも行っているの、欲しい商品は下取りで安くGET!



サイトへの接続は、QRコードからお願いいたします。



所狭しと、さまざまなジャンルのおもちゃが並ぶ店内

最近では、今の時代に合せておもちゃのジャンルも広がり、ミニ四駆やデイズニ関係、各種アニメキャラクターのグッズも店頭に並んでいる。最近ではあまりお目にかからなくなった、東京マルイから出ている各種ガンなども取扱うようになったという。

現在では、さしが丘から隣の南万騎が原に拠点を移し、さらに店舗や品揃えをバージョンアップして、誰でも来店しやすく、居るだけでも楽しめるお店になっている。ぜひ一度、お店を覗きにきてください！



五十嵐社長以下、「IGブランド」を支える従業員の皆様

ものづくり企業の応援サポーター
低価格で高品質な「IGブランド」
あなたの求める工具がここにある！

五十嵐工具（大田区新蒲田、
 五十嵐一夫社長、03・3739・
 0233 http://www.ig-tool.com/）
 は、昭和36年創業、東京・神奈川・千
 葉・埼玉を中心に、1,500社以
 上の顧客に機械・工具全般の卸売
 販売を行っている企業である。

日本の産業の根幹を担う製造業
 において、欠かせない存在である
 工具。同社はその中でも金属を加
 工する「切削工具」を中心に取扱
 っており、国内メーカー製品の取扱
 数および豊富な在庫量は業界でも
 トップクラスである。

また、ヨーロッパなど海外の
 メーカーと協力して開発
 した「IGブランド」工具
 が、同社のイチオシ商品
 だ。選り抜かれたメーカー
 により高品質の材料、高性
 能の機械を用いて製作さ
 れ、価格は抑えつつも確か
 な品質で、お客様からの信
 頼も非常に厚い。



業界屈指の豊富な在庫量



同社を代表する製品切削工具

ただお客様の注文通りの商品
 を仕入れて売る、という「卸売」の
 イメージを覆し、電話やインター
 ネットでのスピーディーな対応は
 もちろん、積極的にお客様と面談
 の機会を設けてニーズを正確に汲
 み取り、よりよい商品を使ってい
 ただけるように提案型のセールス
 を行っている点も同社の魅力であ
 る。

さらには、商品の機能を100%
 引き出す技術的なフォローを併せ
 て行い、商品知識豊富な各営業担
 当者によるアフターケアが手厚
 い。この現場での生の声が反映さ
 れ、「IGブラ
 ンド」のさらな
 る改善につな
 がっている。

五十嵐社
 長は「何より
 お客様のニ
 ーズにいかに対
 応するか。お
 客様の立場に
 なって考える
 ことが、一番
 大事だ」とい
 う。工具をお
 求めの方は、
 ものづくり企
 業の皆様の応
 援サポーター
 である当社
 に、是非一度
 お問い合わせ
 いただきた
 い。

五十嵐工具

スマートフォンでアプリをダウンロード!!
オリジナルのフォトケーキを最短翌日にお届け
イリナの「SWEETS MAKER」

イリナ・エンターテイン
 メント（大田区大森北、宇佐美
 慎太郎社長、03・4570・
 3305 http://www.irina-
 iina.com）は、お客様に「感
 動と思い出を提供する」とい
 う理念のもと、平成21年の創
 業以来、目で見ると楽しい、味
 わっておいしいロールケー
 キを製造、販売している。

ラゾーナ川崎プラザ、プラ
 ンタン銀座、二子玉川ライ
 ズ、ららテラス武蔵小杉、ら
 ぽーと湘南平塚、相鉄ジョ
 イナス（横浜）の6店舗を展
 開し、現在では「ポロニーヤ」
 ブランドのパン事業やケー
 タリング事業などさまざま
 なジャンルの「食」を通じて、
 伝統を守りつつも常に新し
 い価値あるサービスを提供
 し続けている。

「SWEETS MAKER」
 スマートフォンで撮影し
 た写真をプリントして世界に1
 つのオリジナルケーキやクッ
 キーを、最短翌日に全国にお届
 けるといふオンラインサービス
 (http://www.sweetsmaker.com)
 である。

「Sweets Makes You Happy!!!」
 をコンセプトに、「ギフト」として
 のスイーツを追求してきた当社
 が、お客様にさらなる笑顔をお届
 けしたいという想いから同サー
 ビスは生まれた。「irina」ブラン
 ドのノウハウを活かし、素材と味
 も一切手を抜かない。スポンジに

はこだわりぬいた北海道産小麦粉
 を使用し、職人が一つひとつ丁寧
 に仕上げている。また、ケーキは瞬
 間冷凍しているので、出来立ての
 フレッシュな風味をお楽しみいた
 だける。

誕生日や記念日のお祝いだけで
 なく、結婚式のプチギフトや自社
 のロゴを入れて会社のイベントの
 贈答品にもお勧めの注目商品だ。
 贈答品が伝わる世界に1つだけの
 スイーツで、とびきりのサプライ
 ズをプレゼントしてみたいかが
 でしょうか。



写真を入れたオリジナルスイーツで
 Happyなサプライズを演出!
 「SWEETS MAKER」のご注文・詳細はアプリをダウンロード⇒



「irina」看板商品のカラフルなロールケーキ

イリナ・エンターテインメント

イベントの大型装置から小ロットの特急品まで
関東3工場であらゆるご要望に応える
大型製缶・板金加工、ものづくりのコンビニ

フジプロテック（横浜市都筑区
 東山田、赤井弘文社長、045・
 591・3102）は、大型製缶・板
 金加工を得意とし、ものづくりの
 コンビニエンスストアとして、多
 種少量品を短納期、低価格にてお
 客様にご提供できる体制をとって
 いる。

溶接、組立技術に45年以上携わ
 る中積み重ねたノウハウにより、
 お客様のご要望にきめ細かくお応
 えしている。主要な製品としては、
 産業用機械設備用部品製造、医療・
 食品の部品製造・板金加工、架台な
 どの製缶加工、機
 械加工、自動車、
 オートバイなど
 の金属アフター
 パーツやホビー
 商品まで幅広く
 対応している。

現在、横浜本社
 工場、川崎工場、
 綾瀬工場と3カ
 所に工場を有し、

それぞれ異なるお客様のニーズに
 応じ多種多様な製品づくりができ
 る設備を整えている。大型定盤を
 導入した綾瀬工場では、重量につ
 いても6tまで可能であり、作業
 スペースが広く大型製缶加工・大
 型装置組立も可能となっている。
 この工場では首都圏での大規模な
 イルミネーション用のツリーや北
 陸で行われた恐竜の展示に使われ
 た恐竜の骨格制作などの実績を持
 つ。本社工場である横浜工場では、
 最新のファイバーレーザー加工機
 を導入し、短納期、小ロット、少量
 物、特急品に対応している。

「レーザー加工機（ファイバー
 レーザー、CO₂レーザー）、溶接機
 （YAG、TIG、MIG）、ハイブ
 リッドペンダーといった最新の機
 械を最大限に活用し、溶接組立の
 ノウハウを融合させて新たな技術
 の提案をしたい」と赤井社長は話
 す。

同社にご依頼の方は、ホーム
 ページ（http://www.fujiptec.
 co.jp）でお気軽にお問い合わせせ
 ださい。



横浜の本社工場



最新のファイバーレーザー



同社制作のイルミネーション

フジプロテック