

うめナビ

2017.2
Vol.59

妥協しない技術者集団 お客様の「想い」が通じる ソフトウェア・プログラム開発を

想通

想通(渋谷区神南、村瀬廣晃社長) 03-6452-5418 http://so2.co.jp、Eメール contact@so2.co.jp

同社の社業戦略は、4つの方針に基づいている。

第一に、「進捗管理の徹底」。

プロジェクトの企画設計から実装までの全工程において、定量的なデータに基づいた進捗管理を徹底することでトラブルを未然に防ぎ、効率的に開発を推進する。

次に、「クライアントのための企画提案」。

経験豊富なUI/UXデザイナー、プランナー、プログラマーで編成される開発チームが、常に「使う側/遊ぶ側」の目線に立ったコンテンツとUIのご提案を行い、高評価を得ている。

第三は、「技術者集団であること」。

永年にわたり、プログラム技術の仕組みや遷移を学んできたコアメンバーが好奇心旺盛に技術を吸収し、論理的思考と客観的判断で、お客様にとって最善のプランをご提案する。



株式会社想通は、様々な分野でのソフトウェア・プログラムの開発を通じて、お客様の「想い」が通じる為のお手伝いをいたします。



最後に、「想いを伝えるための映像制作」。

同社の技術を擁して、お客様のイメージをトータルソリューションサービスとして提案・体感していただくために、CGを駆使した映像制作を行う。お見積もりのご相談など、お気軽にお問い合わせください。

ダイヤモンドの可能性は無量大! ダイヤモンドを研究開発する プロフェッショナル集団

SND

SND(品川区戸越、小野幹夫社長) 03-6781-8146 http://www.ind-dia.com/

重要な部品であるコイリングピンを、世界で唯一ダイヤモンドを用いて製品化することに成功。長寿命であるだけでなく、ダイヤモンドの低摩擦係数により潤滑性が高いため、金属の焼き付け傷などの問題が発生しないという特性から、バネ形状の安定化および精度の向上を実現し、信頼性の高いバネ製造が可能である。

中でも、主力製品のダイヤモンド「単結晶ダイヤモンド」や「多結晶ダイヤモンド」の粒子を高温・高圧で焼き固めた「焼結(多結晶)ダイヤモンド」を使用している。ダイヤモンドを超硬金属でマウントする高度な技術で加工した同社製品は、従来品に比べ、伸線量が1.5〜3倍、ダイス寿命で約3倍に達している。

また、ダイヤモンドノズルと呼ばれる、微粒化装置に使用される主要部品であるナノ化ノズルや、高圧洗浄・切断用、半導体リードフレームのバリ取り用などのウオータージェット装置のノズルも製作している。独自の焼結マウント技術によりすぐれた耐久性を誇るとともに、従来のノズルメーカーで成し得なかった高圧ダイヤモンドノズルのフラットジェット・パターンのノズル製作など、お客様の要望に柔軟に対応している。

同社では、金属バネを製造



ダイヤモンドを使ったコイリングピン



同社の主力製品ダイヤモンドダイス

今後、ダイヤモンドを利用した新製品の研究開発に力を注ぎ、この魅力を世の中に広めていきたいと考えている。

<p>送付先業種</p>	<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 26先</p>	<p>ホテル 10先</p>	<p>金融 50先</p>	<p>建設・不動産 14先</p>	<p>システム関連 9先</p>	<p>その他 44先</p>	<p>合計 272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。

手軽にキレイを体感！新感覚のスーパーフード 『チアシード蒟蒻ゼリー』に 有田みかん味限定発売

若 翔

さまざまな健康ブーム・美容ブームで賑わう昨今、美容食材の定番となりつつあるスーパーフード「チアシード」と、ダイエットには欠かせない「蒟蒻ゼリー」のコラボで注目を集める『チアシード蒟蒻ゼリー』。世界で初めて同商品を開発した若翔(相模原市中央区横山台、若林直人社長、042・707・9957、<http://wakashou.co.jp>)は、定番のぶと

う・ももりんご味以外に、今年3月1日から期間限定で有田みかん味の発売を予定している。

平成24年1月に設立した同社は現在6期目、国内外の商品の卸売商社である。若林社長は「商品開発にあたっては、自分の足で全国を飛び回り、農家や企業の方と直接話し合います。農家の方も、自分のつくった果物が新ジャンルの商品とコラボし、地域の名前が世に出



BEAUTY×DIET! 『チアシード蒟蒻ゼリー』



期間限定、新発売の『有田みかん味』

原料の果汁には、和歌山県産有田みかんを使用。甘酸っぱい味わいや食感も楽しめる有田みかんの果汁に、栄養価が高いチアシードと、食物繊維豊富な蒟蒻ゼリーとの初コラボ商品が完成！社長は「今後も、日本国内の原料や商品とコラボし、話題、反響を呼べる新商品を企画し、地域社会に貢献できるような商品開発に精進してまいります」と語ってくれた。

新技術や最高品質に挑戦し続けるこだわり ポータブルDVDプレイヤーの 製造販売に注力

ダイニチ電子

ダイニチ電子(横浜市港北区菊名、上沢哲也社長、045・431・1414、<http://www.dainichi-denshi.jp>)は、コネクタ・電子機器などの製造・販売を行っている。エレクトロニクス業界の著しい変化に対応するため、従来の先入観に囚われない多くの分野に挑戦、新時代に対応できる企業体制づくりをめざしている。

近年は、ポータブルDVDプレイヤーの製造販売に特に力を注いでいる。同社のポータブルプレイヤー「Wizz」は、世界初のワイドFM放送受信対応、長時間再生対応バッテリー内蔵の高規格モデルであり、大手家電量販店の店頭にも並ぶ人気商品となっている。高品質の商品を提供するため、今年2月からはベトナムに新工場を構



人気商品のポータブルDVDプレイヤー「Wizz」

え、自社生産による「最高品質の商品」でお客様からのさらなる「信頼」の獲得を図っていく。

また、同社は東日本大震災の復興支援の一環として、全国の家電量販店約1500店舗の協力ののもと「ふくしまの今“新たな”未来“へ2016」という店頭再生デモを行い、対象のポータブルDVDプレイヤーに福島県のプロモーションDVDを同梱、復興に向けた活動や農作物の安全性、現状などを全国に伝える活動に取組んでいる。

さらに、環境に優しい製品づくりをめざしており、事業活動において廃棄物の減量化、リサイクルの推進、地球温暖化防止推進によりエコ商品の提供に努めている。「これからも環境に優しい製品づくりを推進し、将来的にエネルギー事業に関する商品の開発・製作に携わってきたい」と上沢社長は語る。



「ふくしまの今“新たな”未来“へ2016」店頭再生デモ

調理の人員費、作業時間にお困りはないですか？ カット野菜なら グリーンハウス東京へ！

グリーンハウス東京

野菜・青果などの加工を手がけるグリーンハウス東京(大田区西六郷、前嶋孝由社長、03・3732・4926)は、ホテルや結婚式場を中心に、コックを煩わせる飾り野菜やカット野菜をお店ごとのオリジナル料理に合わせて手切りで処理している。サラダ野菜の手ちぎりはもちろん、すぐにお皿に盛り付けられるよう水洗い後雑菌処理も施し、「過剰仕入れの解消」「ゴミの減少」「人件費の削減」「衛生管理」の実現を可能にしている点が強みである。



私たちが心をこめておつくりしています

通常、食材は少し多めに仕入れがちでその分コストが高くなってしまいがちで、かと言って不足も気がかりだが、同社のカット野菜は使用する分だけご注文いただけるからロスがない。また、最低単位は100gからなので、栄養計算の必要な患者食の献立なども計算しやすい。

間が省けて、その分少ない人員でも今まで通りに調理が進められる。レタス類の洗浄の際にシンクが占領され調理がしにくいという問題も解決できる。

同社は従来の八百屋からワンランクステップアップし、調理人とともに新しいメニューを考え素材を紹介する「素材屋」をめざしている。野菜に限らず、料理に取り入れられそうな素材にはすべて目を向けアンテナを張り、面白く変わった食材を日夜探している。

洗って皮をむいてから初めて調理用のカットが可能になる青果類は、皮などのゴミや泥を落とすといった手間も多い。同社製品ならゴミの削減が図れる上、野菜の下ごしらえの時



メニューに合わせたさまざまなカットが可能

季節野菜を取り入れた料理やカット野菜について、お気軽にお問い合わせください！

欧米のデザインを採り入れたエクステリア・インテリア シンプルな中にも 高級感のある施工

リトルガーデン

リトルガーデン(横浜市泉区上飯田町、常泉登社長、045・300・4322) <http://www.littlegarden1998.com/>は、神奈川・東京エリアを中心に、外構エクステリア工事をしている。



常泉登社長

エクステリア工事といっても、周囲の環境とのバランスを取るため幅広い分野にわたり、デザインもさまざまである。近年は、防犯やプライバシーの確保、エコ、緑化などお客様からのニーズも多様化している。同社は、住宅の門から玄関・アプローチに始まり、ガレージ・ブロック塀・フェンス・水回り・リビング・店舗設備などインテリアのリフォームも行う。他社には真似できないオリジナリティある施工でお客様に満足していただくため、しっかりとデザインヒヤリングの上でご提案し、想像以

上の現場を完成させていく。アメリカ、ヨーロッパのモチーフを採り入れ、シンプルながらも高級感のあるデザインを心がけている。特に力を入れているのは、ウッドデッキ。お庭を憩いの場にしたりと、カフェスタイルに合わせたプライベートな雰囲気演出できる。

他にも、豊富なデザインバリエーションであらゆるシーンに対応するフェンス、独自のバランス感覚で使いやすいすく入りやすい施工のアプローチや建物の外構のデザインを損なわないさまざまな形やデザインのガレージなど、柔軟にご提案させていただく。インテリアについても、毎日使用するキッチン・浴室・トイレの水まわりリフォームを主に、住宅・店舗を問わず対応しているの、ぜひ一度ご相談ください。



周囲に馴染ませつつ欧風を採り入れた独自デザインの同社施工事例

安く高品質なシステムををご提案 業務を分析し、作業効率の向上とスムーズな業務運用を図る

アスク

「技術と信頼のネットワーク」を合言葉とし、平成2年に創業したアスク(世田谷区用賀、山口裕三社長、03・3709・0918) <http://www.ascnet.co.jp/>は、27年にわたり、お客様の情報化を支援するパートナーとして数々の業務アプリケーションシステムの構築を行ってきた。

現在、情報化社会の進展につれ、企業の情報システムも高度化、多様化、複雑化が進む中で、平成28年度期における(株)富士通のコーパトナーに認定されるなど、同社は差別化できる技術を持つ専門家集団として、新しい時代の要求に込めている。

最大の特長は、業務パッケージシステムのサポートに特化した事業を行っている点である。企業規模に合わせたラインナップを揃え、業務範囲は経理(会計)・人事給与・貿易管理・販売管理・生産管理・倉庫管理システム(WMS)などの基幹システムを基盤として、各種の専用伝票発行ツール・EOS/EDIシステム・BIツールなど



山口裕三社長

幅広い業務を網羅する。それらを効率よく組み合わせ、より安価にお客様の要望に沿うシステムをご提案したり、お客様の強味を活かすためにシステムのカスタマイズ(修正)やアドオン(追加システム)の開発)によって、作業効率のより一層の向上とスムーズな業務運用をお客様と一緒に考えていく。(取扱製品については、同社ホームページを参照)



大手企業をはじめ、同社の技術力は高い評価を得ている

「当社では、お客様の抱える多くの問題を支援するため、新システムの構想立案から導入後の運用・保守まで、長年の実績とノウハウをもってトータルサポートいたします。さらに、変化する経営環境に対応し、より付加価値の高い情報サービスをご提供し、お客様とともに発展していきたいと考えています」と山口社長は意気込みを語る。

面倒な顧客名簿・名刺の管理から解放されよう! 「筆まめクラウド」新発売!!

筆まめ

筆まめ(港区芝、萩原義博社長、03・6414・6270) <http://www.fudemame.co.jp/>は、はがき・住所録ソフト「筆まめ」やDTPソフト「パーソナル編集集」などのパッケージ製品・サービスを展開している。また、平成26年から「筆まめクラウド」を立ち上げ、企業の営業力強化・業務効率化のサポートを開始した。

顧客名簿や名刺の管理をどうしたらいいかお悩みの事業先には、同社がこのたび新しく発売する法

人向けソリューション「筆まめクラウドスタートパック」が便利だ。顧客管理や情報の共有・活用における機能が厳選されており、名刺管理から年賀状や挨拶状の作成、スケジュール管理まで行える。システム担当者や管理者を立てる必要がなく、初期費用もかからないので、手軽に導入できる点に特長がある。

本ソリューションなら、これまでエクセルなどで管理していた住所録をウインドウズソフト「筆まめ」に読み込み、クラウドサービス「筆まめクラウド顧客管理」の中の住所録と同期させることで、顧客管理はも



ちろん、はがき・封筒の宛名印刷、メール配信までが可能となる。さらに、名刺をスマートフォンで撮影するだけで文字情報をデータ化できるスマートフォンアプリ「筆まめ名刺管理BIZ」を用いれば、入力の手間が省けるほか、スマートフォンやPCからアクセスして、いつでもどこでも情報を活用することができる。初期費用は無料、年間契約22,800円(税別)から利用が可能だ。初めて顧客管理・住所録管理を始める際には、検討してみてもいいだろうか。

うめナビ

WITH コザ信金 2017.2 Vol.3

「沖縄発」の健康食材を全国に発信 「葉草による癒しの感動と喜びを 多くの人々に伝えたい」

仲善

農業生産法人株式会社仲善
(南城市知念字知念、仲本陽子
社長、098・949・1188、
<http://www.nakazen.co.jp/>)
は、健康食品の製造・販売とカ
フェエの運営を行っている。

創業は、現会長の闘病経験が
きっかけだった。会長が、自動
車メーカーで労働組合の委員
長もしていた20代後半の頃、経
営者と労働者の板挟みになる
過労とストレスに加え、10代の
頃痛めた古傷が重なって、腎臓
を患った。辛い入院生活の中、
知り合いに勧められた「クミス
クチン」というお茶で腎臓の調
子がよくなり、じわじわと効い
てくる経験に驚いた。「こんな
にすばらしい素材があるんだ」
という感動と、この野草をもつ
と多くの方に紹介したいとい
う強い想いで、退院後すぐに会
社を辞め、同社を起業すること
になった。

創業以来、クミスクチンや



「カフェくるくま」(098-949-1189)のテラスからは、
天空にいるような絶景を楽しむことができる



沖縄県産、東南アジアの素材を使用した各種健康食品

グアバ、ウコンなどの県産素
材を使用した健康茶を商品化
しており、現在は「奇跡の果
実」と言われるノニをはじめ
とする健康食品を自社工場で
製造し、県内外の量販店や通
信販売を通じて沖縄発の健康
食品を全国に届けている。

また、同社敷地内には、タイ
料理を中心とした「カフェく
るくま」が葉草園と併設され
ている。タイ人が調理した本
場のメニューを提供し、タイ
政府からもタイセレクト認定
店として認められている。こ
のカフェの席からは風光明媚
な絶景が広がり、過去には県
内のロケーションカフェラン
キングでNo.1に輝いた。
今後も沖縄発の健康食品と
ロケーションで、多くの人々
に感動と喜びを提供してい
く。

子供からお年寄りまで皆が笑顔になれるお菓子づくりを 同社の想いをこめた 「KOZAのKISEKI」

のぼりや製菓

昭和37年に創業したのぼり
や製菓(沖縄市土地、與座美香
社長、098・932・7895、
<http://www.noboriya-koza.com/>)。平成24年から販売して
いる「KOZAのKISEKI
I」のエピソードは、印象深い。

同社は沖縄県産の黒糖を使
用した「黒糖ケーキ」の販売
に力を入れるため、平成23年
沖縄地域ブランド認定制度
「KOZA Stars(コザス
ター)」に応募したが、「商品
にストーリー性がない」「パッ
ケージが安っぽい」などの厳し
い評価を受け、その年は認定を
受けることができなかった。

しかし翌平成24年、商品開
発やデザインの種類専門家か
らの指導を受けてブラッシュ
アップに取り組み、同認定制度へ
再チャレンジ。創業50周年の節
目の年に記念商品である「KO
ZAのKISEKI」で認定を
受けることができた。同社の年



同社と沖縄の軌跡を重ねた「KOZAのKISEKI」

「『KOZAのKISEKI
I』の中に入っていた『黒糖
ケーキ』がとてもおい
しかった」と、黒糖ケー
キ「単品で注文をいた
だくなど、最近では商
品名を指定して購入す
るリピーターも増えて
いる。
同商品は全国発送も
行っている。バレ
ンタインデーやホワイ
トデーの贈り物とし
てもお勧めである。



沖縄産黒糖の素朴な甘みを活かした「黒糖ケーキ」に「指名買い」の注文も

代別のヒット商品(軌跡)を一
箱に詰めた商品で、沖縄県が日
本本土に復帰した昭和47年以
前から現在まで同社が同じ場
所で営業を続けてきた(奇跡
の証として、左ハンドルの車
に乗っている創業者のモノク
ロ写真をパッケージに採用し
ている。

モズクで「多くの人を健康に」 がん患者からの注文も多い 津堅島発フコイダン飲料「健生」

つけん島
モズク事業協同組合

つけん島モズク事業協
同組合(うるま市勝連南
風原、新屋秀雄理事長、
098・978・1148、
<http://www.tsukenjima-mozuku.com/>)は、沖縄県
うるま市の離島である津
堅島でモズクを生産し、加
工、販売している。海外を
含めた他地域産を混合し
ている会社も多いなか、津
堅島産のモズクのみを使
用。生産から加工まで、雑
草除去や網の張り替えなど手
作業が多く手間はかかっても、
良質で安全なものを届けたい
とこだわりを見せている。



手作業の手間も惜しまない加工工程

モズクには「フコイダン」と
いう成分が多く含まれ、抗アレ
ルギー、肝機能や免疫力の向上
などさまざまな効果が期待さ
れる。そのフコイダンたっぷり
の健康飲料が「健生」である。
当時、フコイダン飲料の先駆者
であった現在の工場長をヘッ
ドハンティングし、商品開発に
取組んだ。生のモズクからフ
コイダンを抽出する通常の手
法だと大量に残渣が出てしま
うが、あえて粉末からつくる
ことで、モズクそのままの栄
養素を摂取することができる
という。高価なフコイダン飲
料も、飲み続けていたくださ
いという想いから他社より安
価で提供し、今では「ポリプ
ペーターが増え、がん治療中
の方々からの注文も多い。

現在の医療では、自覚がな
く表面化していない病気が集
わゆる「未病」にも注目が集
まっている。「未病を治す意味
でも、健康であると思ってい
る人にも飲んでいただきたい、
多くの人に健
康になってほ
しい」と、皆が
元気で明るい
未来をめざし
て、自然豊かな
沖縄から発信
を続けている。



自然豊かな沖縄のフコイダンたっぷり!
「健生」を飲んで健やかな毎日を