

うめナビ

2018.8
Vol.77

創業から70年の大田区「優工場」 難削材加工や短納期小ロットなど 多様な金属加工ニーズに応える技術力

極東精機製作所

極東精機製作所（大田区南蒲田、鈴木健一代表取締役社長、03・3734・6461、<http://www.kyokutouseiki.co.jp/>）は、創業70年以上の歴史ある町工場である。主に車輛油圧部品、電動ホイスト部品、各種鋼管綱手の製造加工を手がけ、中でも鍛造品や鋳造品の加工を得意とし、銅やインコネルなどの難削材にも対応できる。熟練の職人から若い世代まで在籍し、幅広い分野での加工に対応できるように日々技術を磨いている。

そうした実績が認められ、平成27年には、人に優しい（働きがいのある労働環境）、まちに優しい（周辺環境との調和）、経営や技術に優れた、大田区「優工場」として認定された。また、平成29年春には、テレビ東京の「ガイアの夜明け」にも出演した。

同社の強みはワンストップサービスでの対応である。素材の手配から運送までを自社で行うことで、お客様の手間と余分なコスト削減に努めている。また、大手メーカーの量産部品の加工を旋盤士一人につき2台の旋盤を使うことにより、加工リードタイムの短縮かつ低単価を実現している。その結果、小ロット・短納期の品物においても量産と変わらない時短技術で対応している。

近年では、人材育成に力を入れている。数年前から、近隣の高等学校よりインターンシップを受け入れており、卒業した生徒がそのまま同社に就職した事例も多い。

その結果、社員は若手、中堅、ベテランと年齢構成のバランスもよく、熟練の職人からしっかりと技術が受け継がれていく。金属加工のご依頼なら、人、技術、実績と三拍子揃った同社にぜひ！

あらゆる金属加工が可能な確かな技術力



同社の技術を継承していく経験豊富な職人たち

TV・メディアからも注目を集める 「匠のリフォームスペシャリスト ガーデニング・フラワー教室も

プレイスケープ



TV・メディア・講演会などの出演経験も豊富な金井代表

プレイスケープ（大和市桜森金井良一代表、046・262・7808、<http://www.grassgarden.jp/>）は、「TVチャンピオン」で4連覇！見事殿堂入りを果たした【匠】の称号を持つ、リフォームのスペシャリスト集団である。社名は「遊景色」という意味だ。幼少期の遊び心を大切に、ガーデニングやリフォームを通じて豊かな生活環境を整え、皆様のお役に立ちたいという想いをこめている。

「大改造!! 劇的ビフォーアフター」では、「家族の問題を『リフォーム』で解決する」をコンセプトに、老朽化や狭小・間取りからくる使い勝手の悪さなどを解消しつつ、思い入れのある古い家具や建具をリメイクして廃材も積極的に活用し、コストや環境にも十分に配慮する【廃材のスタイリスト】として名を馳せている。

しかし、リフォームは、決してTVの中だけの絵空事ではない。皆様の身近な、ちょっとしたご不満やお悩みごとも、リフォームを通じて解決できるかもしれない。何よりも大切なのは、リフォームしたいという「切実な理由」と「気持ち」。同社は、お客様それぞれ

の「思い」に応えるべく、ご予算に応じたプランニングから施工まで、一貫して手がける。年を重ねるごとに大変な作業となる庭の剪定も承っているため、どうぞお気軽にお問合せいただきたい。

また、同社スタッフであるガーデニング講師が、初級者〜上級者向けのスクールも定期的に開催し、季節ごとのアレンジメントも実施している。各企業様や自治体・学校関係の講演会、講習会などさまざまな目的に対応しますの、ぜひご相談ください。



ガーデニングを通じて豊かな毎日へ!

| | | | | | | | | | | | | |
|---------------|----------|--------------------|-------------|----------------|--------------------|------------|-----------|-----------|---------------|--------------|------------|------------|
| うめナビ 送付先業種 | | | | | | | | | | | | 合計 279先 |
| | 商社 8先 | スーパー・小売・百貨店 30先 | メーカー 15先 | マスコミ・出版 32先 | 教育(大学・専門学校) 33先 | 官公庁 36先 | ホテル 9先 | 金融 51先 | 建設・不動産 14先 | システム関連 9先 | その他 42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。

60年続く妥協のない家づくりから 生み出される「新たな快適」 相模原市内に4つの住宅展示場も

カキザワ工務店

カキザワ工務店（相模原市南区当麻、柿澤祐二社長、042・777・5556、<http://www.kakizawa-sc.co.jp/>）は、昭和32年に町の大手として創業以来、相模原の皆様に愛され、地域に根ざした注文住宅を手がけている工務店である。

創業から60年あまり、豊富な経験と確かな設計デザイン力、技術力により、「世界にただひとつ」の住まいづくりを提供している。洗練されたアーバンデザインやナチュラル志向、北欧風のデザイン



暮らしやすさ、自然素材を活用した環境との共存など、お近くの住宅展示場で「カキザワの家づくり」を体感してください！

さらに、同社では、創業60周年を記念してつくった「KHデザインギャラリー」をはじめ、下溝展示場「LIFE with Pure」、淵野辺展示場「VIRAKU」、原当麻展示場「K-style」と相模原市内に4つの展示場を運営している。環境と上手に共存してきた日本様式を大切に、最新の技術やデザインを採り入れた各種モデルハウスを体感いただける。ご予約の上、ぜひお気軽に足をお運びください。

「ここに行けばフランスへたどり着く！」 おいしいフランス料理とワインを気軽に 大井町を代表する「ブラスリー」

ブラスリー
ポワソングルージュ

ブラスリーポワソングルージュ（品川区大井、白井崇裕シェフ、03・3775・1660）は、大井三又商店街に入ってすぐのフランス料理店である。

フランスで修業した白井シェフが、敷居が高く敬遠されがちなフランス料理をシンプルにリーズナブルな価格で提供することで、「よりたくさんのお客様にフランスの伝統料理を気軽に楽しんでほしい」という想いから開業し、今年で14年目となる。ランチ、ディナーともに盛況で、今や大井町を代表する店のひとつだ。フランス伝統料理の定番はもちろん、旬の食材をフルに活用した季節ごとのメニューも充実している。

「ブラスリー」とは、フランスにおける飲食店の一形態で、居酒屋のような食事とお酒を提供する庶民的な店を指す。同店は気楽に入れるように木目を基調とした温かみのある空間デザインを採り入れ、まるでフランスのブラスリーをそのまま大井町に持ってきたようである。

目を引くのが、陳列された大量のワインボトルだ。開業当時はまだワインを推している飲食店が少なかったことから、料理と一緒にワインも楽しんでほしいと考えたオーナーが多量に種取揃え、今や在庫は1,000本以上！世界有数のワイン生産



お客様に素敵なひとときをご提供する白井シェフと従業員のみなさん



どの料理も色鮮やかでボリュームたっぷり！

国フランスのさまざまなワインを味わうことができる。「仕入先お勧めの食材をもっと活用して、来てくださるお客様にリーズナブルな価格でシンプルにフランス料理を提供することに徹し、仕入先にもお客様にも満足していただけたら嬉しい。いかに地元の皆様を楽しんでもらえるかを常に考えています」と、白井シェフは食を通じた地域貢献への意気込みを語ってくれた。

猫社員がお出迎え!? アプリケーション開発は 世田谷の「IT町工場」にお任せ

キューノート
qnote



会長のふたばと鶴田代表

note（世田谷区上馬、鶴田展之代表取締役、03・6805・4456）は「Webアプリケーション開発」「スマートフォンアプリ開発」「ゲーム開発（Unityなど）」「ネットワーク、サーバー保守」を主業とし、世田谷区のIT町工場として活躍している。

「オフィスに猫がいたって、いいんです。オフィスで楽器鳴らしたって、いいんです。バイクや自転車で営業に行ったりして、いいじゃないですか、そう語るのは鶴田社長。同社ではどのようにすれば技術スタンプが最大限の力を発揮できるか、いつも真剣に考えている。そんな技術スタンプをサポートしてくれるのが「猫営業部」の猫社員



ごめん寝



ヒト社員の仕事を監視中...

たち。仕事に煮詰まったとき猫社員が適度に邪魔をしてくれるので、ちよよい息抜きになるという。スタッフは皆猫社員が大好きである。

同社スタッフを支えている「猫営業部」は、ヒト社員の仕事ぶりをチェックするため日夜オフィス内を巡回している。「ふたば：会長、猫会長6兄妹のお母さん」「みるく：部長、食いしん坊」「みまき：課長、精悍な目つき」「ちまき：秘書、お返事上手」「りぼん：係長、甘え上手のおしゃべり上手」「けんちゃん：主任、お母さん子」「みい：監査、ごめん寝の達猫」。この猫社員の仕事ぶりは同社SNSにて紹介されている。

猫の取材も大歓迎、猫と遊びに来られるのも大歓迎。そんな世田谷のIT町工場へお気軽にお問い合わせください。(<https://www.qnote.co.jp/>)

魚が旨い!!酒が進む… 充実した一品料理と気さくな店主 たまプラーザ駅前の一軒居酒屋

弥太郎



平成30年1月にリニューアルオープンしたたまプラーザ本店

み野、溝口、鷺沼の合計4店舗を展開している。

同店の自慢は、鮮度抜群の魚料理の数々。店主自ら毎朝4時に市場に向き、自身の目で確かめながら魚を仕入れる。中でも新鮮な「刺身の盛り合わせ」は絶品! 「レンコンのはさみ揚げ」、「から揚げ」など魚料理以外のメニューも充実、どの料理もお勧めである。

お酒も、日本酒80種類以上、焼酎50種類以上と豊富に取揃えており、日本全国のお酒を楽しめる。メニューにはなくても店主に相談すれば、希望に叶うお酒を飲むことができるのも魅力の一つだ。

森下店主は「お店をやっているとたくさんの人との出会いがあり、そこから学ぶこともたくさんある。また、自分のつくった料理を食べべて笑顔になってくれるお客様を見ていると、とても嬉しい気持ちになる」とやがいがい語る。

たまプラーザへお越しの際は、気さくな森下店主へ会いに、ぜひ同店にお立ち寄りください。



酒が進む、同店自慢の「刺身の盛り合わせ」



森下弘樹店主(中)と従業員の方

ワーク用品の卸問屋からメーカーへ 社員全員で自社商品開発! あらゆる現場の作業環境を改善

キタヤマ



お客様の声に成果につながった自社ブランド「Try Ant」

キタヤマ(大田区大森本町、北山秀明代表取締役、03-3765-1251、<http://www.e-kitayama.jp>)は、作業用品メーカーである。

業歴を遡ると、創業70年を超える作業用品卸問屋でもあるが、昨今、卸売・問屋業は苦境に立たされている。インターネット通販の発達やコスト削減の風潮で、中間業者を介さない販売ルート開拓へと、社会の流れが加速しているからだ。

そんな逆風の中、同社の北山代表は「問屋業だけでは今後の先細りが目に見えている。魅力ある商品を自分で開発し、メーカーへ転身しなければ生き残れない」という危機感を強くした。しかし、いざ自社商品開発を始めるも、なかなか成功しない。問屋業にて長年培った商品知識、ノウハウを活かすだけでなく、お客様の声も取り入れるように努め、自社ブランド「Try Ant」(<http://www.tryant.jp>)を立ち上げて6年。長靴・安全靴・手袋を中心に、顧客・業界関係者からの反響を受け、予想を

上回る成果を上げてきた。

同社の強みは自社商品だけではない。活気ある従業員が集う職場環境にもある。代表は商品開発の際、社員全員でアイデアを出し合うことにこだわり、顧客を引き付ける「これだ!」というアイデアが出るまで何度でも社員に問い続ける。そうしてつくり上げた商品には社員全員の想いが宿り、営業にもより一層の力が入るのである。社員一丸となって商品開発に取り組むことが、活気あふれる職場環境へとつながっている。

「作業のあるところ、必ずその仕事に合ったワーク用品が必要である」。先代のこの言葉には、自社の商品によって作業環境の改善を図り、社会に貢献していきたいという揺るがぬ想いが込められている。



商品開発は社員全員で!



商談会にも積極的に出展、自社製品のよさをPR

創業64年、横浜の老舗せんべい店 変わらぬ想いを添えて…伝統の味を 合わせ網で焼き上げる手焼きせんべい

川美せんべい本舗



創業64年、老舗の風情ある店構え

川美せんべい本舗(横浜市神奈川区六角橋、石川雅章社長、045-491-1071、<http://www.kawanisenbei.jp>)は、昭和29年に現社長の父石川節雄と母恵美子から「川」「美」の字を取った「川美せんべい」の屋号にて創業した。

洋菓子をはじめ多種多様な創作スイーツがあふれている中、日本人のお菓子として根強い人気を持つおせんべい。社長が父から合わせ網で焼く手焼きせんべいの製法を受け継いで64年、おせんべいづくりへの変わらぬ想い、あたたかな心を添えて日々1枚1枚焼いて

いる。手焼きせんべいという歯が立たないほど堅い食感を連想しがちだが、合わせ網を使って電熱石釜の中で包みこむように丁寧に両面を焼き上げる同店のおせんべいは、堅すぎず柔らかすぎず自然な歯ざわり。さらに、特製の醤油をハケで二度塗りする手間暇をかけ、味わいと艶を深めたおせんべいは、お年寄りから小さなお子様まで、長年にわたり喜ばれている名品である。

現在では、せんべいに限らず当たり前になった菓子の個包装だが、創業当時はガラスの丸いケースに入れて販売されていた。そこで、社長の母が1枚ずつビニール包装することを提案し、おせんべいの個包装が誕生したという。

おせんべいだけでなく、50種類以上のあらゆる贈答用の詰合せも取り揃えている。「創業者である父の想いを継ぎ、できるだけ長くこの手焼きせんべいを守り続けていきたい」と石川社長は熱く意気込みを語る。



同店が受け継ぐ合わせ網を使ったおせんべいの手焼き製法

中小企業の社長さま、経営陣すべてに贈る： WAVE出版の『社長という病』 逆境からも希望が生まれる1冊

WAVE出版

日本には、自営業含め400万人以上の「社長」がいる。玉越直人社長も、一人で創業してから31年、佐々木常夫著『働く君に贈る25の言葉』、鳥原隆志著『インバケット思考』などのロングセラーのほか、ビジネス書・社会・文芸・実用・児童書を発行するWAVE出版(千代田区九段南03・3261・3713)を経営してきた。その中で、「社長という職業は、人生そのもの」、すべての社長には、信頼する社員や家族にも言えない悩み、苦しみがあることを痛感したという。売上不振・資金繰り・後継者難といった重責や不安、恐れがのしかかり、お客様取引先、社員、家族、周りに対する自らの責任を思う。それは、誠実に生きる小さな会社の社長さんに通ずる「孤独という病」である。今年2月刊行の『社長という病』は、そんな社長さんたち皆の抱える病への処方箋を示したものだ。著者の富樫康明氏は、全国で一世を風靡したフード・カフェ「イタリアン・トマト」事業の立役者として、大成からの大転落を経験した。その死線を乗り越えて再生を果たした富樫氏が、何故重度の「社長という病」を克服できたのか。絶望の淵にありながらも、人にやさしく、希望を捨てずに真摯に働き続ける社長さんたちの姿から、「絶望と希望は表裏一体」と気づいたのだ。失敗を繰り返しても辛く嫌な想いをしても再び立ち上がり、どんなに過酷な状況下でも自尊心を持ち、社員や取引先にやさしい。「そんな小さな背中こそ、『社長という病』に孤独な人生を歩む者」特有の雄姿である」と玉越社長は語る。そして「孤独という病」を越え「社長という喜び」が日本中へ広がることを夢見て、この書籍を編集・発売した。



WAVE出版を率いている玉越社長

社長としての実体験が共感を呼ぶ『社長という病』

WAVE出版がこうした想いを詰め込んだ1冊1冊をぜひ皆様の手に取っていただきたい。

ボールひとつで輪がどんどん大きく フットサルが結ぶ つながりを大切に

サンケン



稲葉洗太郎選手プロデュースのフットサルウェアブランド「PANTANAL」

サンケン(目黒区自由が丘、稲葉友一郎社長、03・3724・4977)は、フットサル選手・稲葉洗太郎(現、YSCC横浜フットサル所属)とともにフットサルウェアの販売やフットサルコート

の営業を手がけている。稲葉洗太郎選手は、元フットサル日本代表選手として、カズこと三浦知良選手とともにタイで開催されたフットサルワールドカップ2012に出場し、W杯合計5得点を上げて活躍した選手である。その稲葉選手がプロデュースするフットサルウェアブランド「PANTANAL」(<https://anefut.com/>)をリニューアルし、クラシックな中に斬新さを取り入れた同ブランドのウェアが、今、業界から大注目を集めている。



小学生に教える稲葉選手。フットサルの普及活動にも積極的に取り組んでいる

また、JR横浜線中山駅直結のフットサルコート「アネルフツ

トパークよこはま中山」(<https://anefutpark.com/>)も稲葉選手が企画監修を行い、『ボールでひろがる輪!』を合言葉に、フットサルの楽しさをご利用者の皆様と共有しながら、多くの方に喜んでいただいている。さらに、フットサルとは別に釣具販売も展開している。おそらく世界で唯一のシーバス(鱸)釣り専門サイト「キングフィッシャー」(<https://www.kingfisher.co.jp/>)を運営し、アングラー必携の豊富な品揃えには定評がある。何かに熱中する面白さや楽しさを最高のサービスで提供し、未来へ突き進むエネルギーとする。同社は、今日もそんな会社づくりをめざしている。

100種以上が揃うこだわりのワインと 炭火で焼いた熟成肉を存分に! 駒沢で愛されるイタリアンレストラン

オステリアチートレ OsteriaC3

駒沢公園近くにあるOsteria C3(世田谷区駒沢、岡田真オーナー、03・6432・1233)は、豊富な品揃えのワインと熟成肉が人気を博すイタリアンレストランである。

立ち寄りください!アットホームな雰囲気の中で、おいしい料理とおいしいお酒をどうぞ。

同店の売りは、店名にもなっているC3(「Carne」肉、「Carbone」炭、「Cailone」熱)の意味)の通り、田園調布にある熟成肉の老舗「中勢以」から仕入れたこだわりの肉を使用し、炭火で焼き上げた肉料理の数々だ。

その中でも「2カ月熟成の但馬牛、本日の部位」は、岡田オーナーも「普通の肉とは違う熟成肉ならではの奥深い味をリーズナブルな価格で堪能してもらいたい。他店ではこの味でこの価格では絶対に提供できない」と太鼓判を押す看板メニューであり、ぜひ一度味わっていただきたい。

また、ワインにも非常にこだわり、イタリアを中心に世界各国のワインを約100種類常備するほか、オーガニックワインなども豊富に取揃えているので、おいしい食事に合わせた一杯を楽しむことができる。

「地域密着のイタリアンレストランをつくりたい。地元のお客様が日常的に通いやすい店づくりを心がけている」とオーナーも語るように、肉料理以外にも、パスタや新鮮な魚介類を使ったリーズナブルなメニューが並ぶ。



皆様のご来店、お待ちしております!



炭火で焼き上げた同店自慢の肉料理をご堪能ください