

企業と地域を結ぶ情報コミュニケーション誌

うめナビ

2019.4
Vol.85

一人ひとりの遺伝子がONになる 人財育成のための意欲開発プログラム 「AIA・心のアドベンチャー」

グループ
ダイナミクス研究所

グループダイナミクス研究所（川崎市幸区塚越、柳平彬代表）はグループダイナミクス（集団力学）の考えに基づいた相互啓発によって、一人ひとりの内発的な意欲と目標創造力を高める人づくりに取り組んでおります。

生涯現役でたくましく、しなやかに生きていくためには、自らを勇気づけ、自己のアイデンティティ（存在根拠）や哲学、信念、人生の目的や志を明らかにすることが求められます。また、企業家精神に溢れたビジネスリーダーや内発的やる気に富んだ人財の育成が急務といえます。わたしたちは、こうした人づくりに、まず心の持ち方、すなわち心構えを見直し、心の筋肉を強め、志のある人財育成を目指しています。

そして、川崎市幸区塚越には川崎生涯研修センターと「縄文天然温泉 志菜の湯」、長野県茅野市には蓼科エグゼクティブハウスと



蓼科高原の自然に包まれた『尖石の湯』



人づくりフォーラムの風景

「八ヶ岳縄文天然温泉 尖石の湯」を運営しています。尖石の湯では、温泉断食やジュース断食の健康増進プログラムも実施。天然温泉付き研修宿泊施設のハードと能力開発のソフトウェアを合体し、人間力（心力・知力・健康力）を発揮する人づくりを行っております。

AIAとは何か

あなたは、「AIA・心のアドベンチャー (Adventures In Attitudes)」という勇気づけプログラムをご存知ですか？

日本では既に、42万5千人以上の人が参加し、人生の目標や目的、夢や志、そして自分の未来史を明らかにしています。そして、人生で出会う問題や困難、ストレスをエネルギーに変え、自分の生活に新しい力を発揮させています。あなたの可能性を引き出す、この「勇気づけるやる気啓育 (education) プログラム」に参加しませんか。

お問合せ 044・541・2455
<http://www.gdi-attitudes.co.jp>

ネットワークを活用したIoTデバイス開発 人と協働できるロボット技術で より快適で豊かな社会を実現

Piezo Sonic

Piezo Sonic（中央営業所：大田区大森南、多田興平社長、03・6379・6020、モーター事業 <https://www.piezo-sonic.com>、ロボット・デバイス事業 <https://www.piezo-sonic.co.jp>）は、「超音波モーター」の開発・製造販売、モーター制御機器の開発・製造・販売および自律移動ロボットシステムの開発、センサとネットワークを利用したIoTデバイスの開発、製品開発コンサルティングを行っている。人々の生活を支え協働できるロボット技術を開発し、より快適で豊かな社会の実現をめざす。

特に、同社の「超音波モーター」は磁場環境として優れた性能を誇り、カメラ・センサ・GPSを利用して環境データを取得し、目標地点への経路を自動的に生成して人や障害物を自動回避しながら走行する「自律移動ロボット」などを開発した。さらに、そのロボット開発技術を用いた応用製品として



多田社長が開発に力を入れる「自律移動ロボット」

て、MRI内で利用可能な点滴装置の開発に取組み、大田区ビジネスプラザコンテストで「よい仕事おこし賞」を受賞するなど高く評価されている。

多田社長は、約20年「超音波モーター」の開発に従事してきた。宇宙探査機、医療機器用超音波モーターの開発の実績もある。現在は「大学十先端ベンチャー企業+大田区ものづくり企業」の技術を集結させ、大田区のバックアップのもとで歩道を走行する「自律走行モビリティ」の開発に注力している。「モーターの駆動回路やロボットに欠かせないセンサ・FPGAを利用した応用回路、ネットワークを用いたIoTデバイスで、自社とパートナー・メーカーの『共創』によりまだ見ぬロボットを創ってみせる」と多田社長は想いを込めて語る。



「よい仕事おこし賞」を受賞した超音波モーター

<p>商社 6先</p>	<p>スーパー・小売・百貨店 28先</p>	<p>メーカー 15先</p>	<p>マスコミ・出版 32先</p>	<p>教育(大学・専門学校) 34先</p>	<p>官公庁 36先</p>	<p>ホテル 8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 42先</p>	<p>合計 274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。

飼い主様と一緒に… ペットの健康をサポート 犬・猫の診察ならEVINA犬猫病院へ

EVINA犬猫病院



開放感あふれるエントランス

院内には、外科用X線撮影装置（Cアーム）や超音波手術システム（ソノサージ）、動物用ICU、半導体レーザー、ホルモン検査に用いる機器を備え、一般診療や外科手術に幅広く対応できるとともに、さらなる精密検査が必要な場合には、他の病院や二次診療施設を紹介するなど連携もスムーズである。その他、皮膚病の治療や整形外科のリハビリとしてジェットバスを導入するなど、動物たちが最適かつ質の高い医療を受けられる環境整備を第一に考えた施設となっている。

EVINA犬猫病院（海老名市中下今泉、堀豊院長、046・205・1860、<http://evina.biz/sp/>）は、麻布大学獣医学部の環境畜産学科と獣医学科を卒業した院長が2007年に開業し、犬・猫を専門に診察を行う動物病院である。

一般診療、通常の外科手術の他にも整形外科、腫瘍外科に対応。地域に根ざした病院として負傷猫などの治療も積極的に行っている。診療の際、堀院長は、動物たちの様子を直接診るだけでなく、飼い主様とのコミュニケーションも大切にしている。飼い主様の心情に配慮しながら、会話の中心のちよっとした一言を逃さず適切な治療を提案する姿勢は非常に高く評価されている。



堀院長が動物たちのことを第一に考えた最新設備が揃っている

独自の美容健康法で未病の改善実績39年 スリランカアーユルヴェエダの すぐれた癒し効果を日本に周知

美養・シエルド・マリ



ゆったりエキゾチックな空間で、スリランカアーユルヴェエダのケア体験



美養・シエルド・マリ（横浜市港北区高田西、沼倉萬里江社長、045・590・5017、<https://www.ciel-de-marie.com> / <https://ayurveda.ciel-de-marie.co.jp/>）は、食と健康、体質を重視した独自の美容健康法「美養法」の事業を展開するとともに、スリランカ政府からの認定を受け、日本でスリランカアーユルヴェエダセラピストの養成を行っている。

インド発祥の伝承医学アーユルヴェエダは、薬草抽出のオイルを用い、心と体の浄化を図るもので



同社の養成したスリランカアーユルヴェエダセラピストのみなさん

ある。インドの隣国スリランカで脈々と受け継がれてきたスリランカアーユルヴェエダは、古典のアーユルヴェエダの要素を色濃く残し、食や生活習慣、体質などを重視する傾向が強い。この教えを忠実に踏まえながらも日本人の体質に合わせてハーブオイルを調整し、より高い成果を実現している点が同社のアーユルヴェエダ部門（JSLAS）の特長だ。瞑想と同様のセラピー効果が得られると世界の大企業も採用するスリランカアーユルヴェエダの本格シロダラは、ストレスの多い日本人には最適な施術であり、福利厚生・新規事業としても高く評価されている。

横浜・福岡・御殿場でもセラピスト養成やケア体験を受けられるので、その効果をぜひ体験いただきたい。また、オリジナルの健康食品や化粧品企画・開発・OEM製造・卸なども手がけている。事業のアイテムを増やしたい企業や研究機関は気軽に声をください。（アーユルヴェエダ体験説明会は、毎月第3金・土・日に開催中）

全自動中華食材製造機を開発 国内外のシェフが認めた技術 お客様の求める手作りのおいしさを機械で

トーセイ工業

トーセイ工業（杉並区梅里、湯浅とよの社長、0120・323・566、<http://www.tosei.biz/>）は、餃子をはじめ、焼売、ワンタン、包子、肉巻きなど世界中の人たちから愛される点心に特化した製造機械メーカーである。

先代の社長が1961年に創業し、当時どこの会社でも取扱っていなかった点心に着眼し開発、販売を始めた。先代の社長が亡くなった後は奥様が経営を引き継ぎ、女性ならではの細やかな気配りから、手作りのおいしさが機械で大量生産できる独自の技術で世界初の全自動餃子製造機を完成させた。現在でも、よりお客様の求める手作りの味に近づけるように少しずつ技術改良を加えながら、唯一無二のメーカーとして成長してきた。



「本社ショールームでは、実際の生産ラインがご覧いただけます。お待ちしております！」と湯浅社長

製造機器の製作というハード面だけでなく、工場および店舗のレイアウトからメニューアイテムまで、トータルな経営についてもご相談に応じており、案内スタッフがインテリアなど店舗デザインやメンテナンスまで行き届いたサービスを行ってている。

現在では国内の大手食品製造会社、大手スーパー、大中小規模中華料理店など取引しており、国内のシェアNo.1企業となっている。また国内のみならず、アメリカ・ヨーロッパ・中国・台湾・韓国・ロシア・東南アジアなど世界中の企業、レストランにも同社製品を輸出しており、世界で活躍する企業から町の中華レストランまで、ニーズがあればどこへでも伺う。その店、お客様の求める味を忠実に機械で再現するべく邁進する同社へ、お気軽にご相談いただきたい。

サイズ変更が簡単
水洗い可能
パーツの取付操作はワンタッチ方式

- エアーパンチカッターでベルトの損傷はありません
- エアーピストン方式で充填精度も高く素材もいためます



同社が開発した世界初の全自動餃子製造機

〇コミで人気、焼肉もホルモンも絶品! 焼肉激戦区中目黒イチオシの 「ホルモンレストラン」

青葉台ホルモン三百屋

青葉台ホルモン三百屋（目黒区青葉台、大串和也オーナー、03・3712・1126、http://www.sanbyakuya.com、営業時間：平日18時～1時、土日祝日17時～1時（LO時））は、焼肉店とホルモン店のいいところを合わせた「ホルモンレストラン」として焼肉激戦区の中目黒に店を構える。渋谷にある名店「神泉ホルモン三百屋」の姉妹店として2011年にオープンした。

食肉市場に毎日足を運び、「ホルモン」や「シロ」、豚トロ・ビートルと呼ばれる「ネック」、牛の胸腺「シビレ」、牛の舌裏の付け根に近い「タンズジ」など、牛・豚合わせて約30種類のホルモンを取揃えている。味・食感・香りを楽しん



お店イチオシのホルモン盛り合わせ7点



タンは不動の人気メニュー!

でいただくためにお肉のカットや味付けの細部にまでこだわり、職人が一品一品丁寧に調理している。少量ずつさまざまな部位を味わえるホルモンの盛り合わせも人気メニュー。ごはんは、佐賀県産のブランド米「さがびより」や「夢しずく」をよりおいしく食べていただくため、自店の精米機で精米している。「おいしい」というお客様の言葉をやりがいに行っているオーナーならではのこだわりだ。

オーナーの真心が細部にまで感じられ、お腹も心も満たしてくれる。週末は家族連れの来店も多く、地域に根差したアットホームなお店だ。カウンター席・テーブル席が計25席、また、ゆっくり静かに食事を楽しめる個室の用意も嬉しい。

「目配り・心配り・気配り」を大切にしていきたいと語るオーナーの想いが詰まった三百屋で、お待ちしております!

味噌ラーメンで勝負する 合わせ赤味噌の濃厚な味わい 餃子・チャーハンも必食!

赤坂一点張

赤坂一点張（本店・港区赤坂03・3583・6051、たまプラーザ店・横浜市青葉区美しが丘045・903・2850、長田俊之介社長）は、創業45年以上の老舗ラーメン店である。2代目になる現社長も、創業当時の味を引き継いでいる。

「味噌ラーメンで勝負する」という創業者の強いこだわりから名づけられた「一点張」。その由来通り、こだわって選り抜いた北海道味噌の「紅一点」と京味噌の「京桜」を独自の製法でブレンドした赤褐色のスープは、味噌本来の豊かな



もちもちオリジナルの皮でたっぷり野菜餡を包んだ大振り餃子、隠れた名品チャーハンもお勧め

また、ラーメンだけでなく餃子にも同店のこだわりが詰まっている。餃子の皮も、麺同様に同店オリジナル製法で、もっちりした弾力が特長である。もっちり柔らかくな皮に包まれた野菜たっぷり食べ応え抜群の餡が食欲をそそり、社長自らがつくる自慢の辛味タレをつければ、野菜の甘みとピリッとした辛みがやみつきになること間違いなし!



「赤坂一点張」の代名詞、味噌ラーメン

そして、隠れた名品がもう一品。味噌ラーメンの人気店ながら、チャーハンも有名なのだ。チャーシュー、卵ネギとシンプルな味付けの王道チャーハンだが、これが実に旨い。半チャーハンもあるのだ、ご来店の際はぜひラーメンと一緒に召し上がりください。

国内でも海外でも海苔ブーム到来! 東京五輪インバウンドニーズに向け 老舗の選り抜いた最高の海苔を...

五味商店

1960年創業の老舗である五味商店（相模原市中央区東淵野辺、稲吉太社長、042・757・0509）は、寿司海苔・焼海苔・味付海苔・乾椎茸・昆布といった農・海産物の卸、小売業を営んでいる。

大手の海苔卸会社に勤めていた社長の父が、自分で見て選んだ海苔を皆様に届けたいという想いから、板橋区にて海苔の卸売を始めたことがきっかけという。2007年に息子である現社長が就任した。先代の志を受け継いで社長自ら買い付けを行い、間違いない品質の商品を皆様にお届けしている。

海苔は海水温など天候の影響を受けやすく、その年によって品質の善し悪しや漁獲量が大きく変化する。不作の影響などから原料価格が上昇してきている近年、よい

商品を見極めて買い付けるには長年の経験に裏打ちされた確かな目利き力が肝要である。

日本の誇る健康食品である海苔の歴史は長く、昨今のラーメンブームや寿司ブーム、また海外の和食ブームでも人気が高まっている。日本国内でもその栄養価に再度着目してTVなどでも特集が組まれ、消費者のニーズは高い。

東京オリンピックが開催される2020年、外国人観光客が多く日本を訪れる。海外の方にも人気のある海苔を、確かな品質でご提供いたします。各飲食店の方々や、外国人観光客向けの商品づくりにお悩みの方、ぜひとも当社の仕入れた最高級海苔をご活用ください!



同店自慢の風味豊かな海苔商品

冷蔵ショーケースを通じて 幸せの波紋を日本全国に発信 掃除ラクラク！おいしさもUP☆

ダイヤ冷ケース

ダイヤ冷ケース（世田谷区代沢、太田和隆代表取締役社長、03-3412-1441、<http://www.daiyacase.co.jp>）は、洋菓子・和菓子用の冷蔵ショーケースの製造および販売を手がけ、「高品質のショーケースを信頼と商売繁盛とともにお届けする」をモットーに、業歴46年を数える。

①前面ウィンドウが軽々開いてピタッと止まるから、ガラス内の清掃や棚板の取り外しもラクラク！従業員の「かゆいところに手が届く」。

②ショーケース底冷却器が簡単に持ち上がるので、気になる床回りの細かいゴミをすっきり掃除！毎日のお手入れをグッと楽に、しかもより衛生的。

③業界初！プラズマクラスターから発生するイオンの力で、生鮮品の大敵「ニオイ」の元となる菌やカビを抑制。

さらにこだわりを叶える豊富なオプションとして、A省エネかつ紫外線を放出しないLED照明がクリームやフルーツを色鮮やかに魅せ、鮮度も守る。B上下2基備えた冷却器が革新的な冷気循環層（温度0℃・湿度90%の均一な低温高湿度の空間）を生み出し、おいしさ・鮮度をUP。C同社が独自開発したダイヤモンドカットガラスで従来のガラス接合部の塗装をなくし、



店頭での設置事例

お客様の視界を遮らず商品をクリアに、等がある。

お客様の規模・商品種類など、お客様1先ごとに最適なレイアウトとショーケースを提案してきた同社。「冷蔵ショーケースの製造・販売から『売れる売場づくり』のご提案まで、ショーケースに関するあらゆる相談に応じます」と語る社長の言葉は、お客様を想う真心にあふれている。

基板のオートワーク/レイアウト設計の技術力 自社開発中の「AI設計」が注目 深刻な人材不足を救う!!

トープテクノサービス

トープテクノサービス（大田区久が原、北條武社長、03-6410-3873、<https://www.toptechno.com>）は、プリント基板のオートワーク/レイアウト設計（製造用データの作成）を電気系CADで行っている設計会社である。

2003年の創業以来、医療機器、アミューズメント、液晶テレビ、自動車（電飾系）、スマホなど各種電気製品から、パッケージ部品の設計やICカードの開発設計など実績を重ねてきた。設計者はプリント配線板設計技能士（国家資格）を有しているほか、元親会社（現在は独立）の東京プロセスサービス（工業マスク製版業）からの技術をもとに、測定器用の目盛ガラス（10mmライン形成）の製造販売も手がけるなど、多岐にわたる技術力に定評がある。

「配線」の工程をクラウドに移行させてAIで自動化させるもの。出来上がった設計データを「AI先生」が評価して基準に達しなれば、再度「部品配置」の工程に戻し不具合を調整してやり直しを繰り返す（繰り返し）させ、基準に達したものを人間が最終チェックするという仕組みだ。人間が設計する場合は1通りだが、AIなら同時に10〜1000通りの並列処理が可能になり、（それぞれやり直しループ調整も行う）基準に達する設計データを素早く作成できる。また、AIは24時間365日作業可能だ。昨年東京ビッグサイトなどの展示会で発表しており、注目を浴びている。

各業界が人材不足に悩む現在、これまで培った高度な設計技術をどうにか伝承できないか、波のある設計業務を人海戦術だけではなく効率化したい、ヒトとAIを融合させ部分的な自動化を図りたい、新人を雇用しても育成プログラムが充実できていないといった問題に対し「AI設計」のアイデアを思いつき、協力いただける東大ベンチャーと出会い、共同開発中である（構想2年、テスト開発2年目）。AI設計とは、CADで開発する「部品配置」と「パター

AIを使った基板設計のプロセス

- 1 基板の外形・部品（ライブラリ）・ネットの準備
- 2 ルールベース型AIによる多数同時設計
設計ルールやノウハウを覚えこませ、複数の設計を同時に実行させる（24時間365日）
- 3 AI先生が優れた設計を選択
AI先生が、良い設計を選びます。
- 4 人間によるチェック（DRC、製品仕様のチェック）
- 5 データ出力
（データフォーマット：RS-274x、dxf、gds、ODB++、dsn）

★機械学習型AI
過去の設計データから傾向を抽出し「AI先生」を構築します。

自社開発中の「AI設計」
今回の展示会は今年6月と来年1月、ともに東京ビッグサイトで予定

有機農業資材で土壌破壊を防止 自然と共存、農家を守り 安全でおいしい農作物を食卓へ

インフードジャパン

インフードジャパン（川崎市中原区小杉町、柳本尚之社長、044-738-4738、<http://infood.co.jp>）は、有機農業資材の生産と販売を手がけている。安全な農産物を出荷できるように自然と共存しながら農家をサポートする微生物資材を販売、作物の病害の予防を図っている。農業を使用して良性菌・悪性菌や益虫・害虫問わず土壌消毒すれば簡単だが、それでは地球上において数億年かけて築いた土壌バランスが崩れ、土壌自体が壊れてしまう。薬品や太陽熱などさまざまな方法で土壌内の微生物を減らしたり、農作物を育てる際に化学肥料を使用している農家は多いが、地球や農家自身への影響も小さくない。同社は、地球や土壌だけでなく、農家の皆様の健康面を守るため、有機農業資材を開発している。代表製品としては「特殊

肥料クイック・カーン」がある（特殊肥料登録 神奈川県第21-8号）。定植前に土壌にこの肥料を施肥すると、作物の成長促進、幼苗時の作物の基礎力構築、着果の増加、元肥・追肥の減量によるコスト削減といった効果を発揮する。また、完熟肥料なので、根焼けやガス発生もなく、2〜3カ月で土壌に溶け、同化する画期的な肥料である。放線菌資材である液体肥料のクイック・カーンも取扱う（特殊肥料登録 神奈川県第22-2号）。放線菌の特色である酵素の働きを活用し、害虫の卵の孵化を抑え、成虫被害を防ぐ効果がある。

今、全国の農家とともに地球の土壌を少しずつ治している。土壌が回復すれば、よい環境でのびのび育った安心安全でおいしい農作物を多くの方々の元へお届けできる。そのお手伝いをすることが同社の使命である。

