

うめナビ

2014.7
Vol.28

電子制御機器の分野で開発から製作まで 一貫生産で ソリューション提供

フルハートジャパン

フルハートジャパン(大田区中央、國廣愛彦社長、電話03・3776・2126、FAX03・3776・2222)は、昭和43年の創業以来、電子制御のあらゆる分野での技術向上と各種設計から部品調達、各種加工品の製作、基板製作、各種ユニット、メカトロ機器、制御盤の配線・組立、計装配管まで、一貫した生産体制を構築してきた。無駄のない高付加価値の製品を生み出すことで顧客の信頼に最大限応え、社会と人々の発展に貢献していくことを使命としている。

同社は茨城県にある関連会社「ハーベストジャパン」と連携して、電子制御機器、制御システムの設計製造、計測、自動制御システムのソフトウェア開発、各種プリント基板実装、ステンレス・アルミ精密板金加工、筐体板金加工、メカトロ装置組立を手がけている。加工技術、設計能力を融合し、セキュリティ、原子力、医療、食品、建設、その他、多岐にわたるソリューション提供を行っている。



國廣愛彦社長

量産用の設備が必要で、品関係の依頼には、技術の保有企業と連携して超音波カッターを提案した。超音波カッターは、刃物に超音波で振動を与えることにより刃物と食材との接触面における摩擦抵抗が極めて小さくなる。刃がスムーズに入っていくため食材が型崩れすることなく、切断面もきれいに整う上、食材が刃物に付かない、切屑がほとんど出ないというすぐれた特長をもつ。さらに、機械へ食材が入るまでの工程、機械の洗浄、異物混入防止などあらゆる課題解決を同社の制御技術がフォローし、取引先の作業効率向上を実現させた。國廣社長は「今後もお客様のニーズに応え、一貫生産でソリューション提供をしていきたい」と熱い想いを語ってくれた。



超音波カッターを含めた処理工程のソリューション提供をした機械

樹脂加工一筋45年 試作品・一点物・短納期 あらゆる顧客ニーズに対応

日本エンジニアリング
プラスチック

日本エンジニアリングプラスチック(藤沢市遠藤、柿崎雅彦社長、0466・88・8338、http://www.e-jep.co.jp/)は、昭和44年に「柿崎ペークライト工業」の社名で創業、合成樹脂一般の加工および材料販売を始め、平成8年現在の社名に変更した。

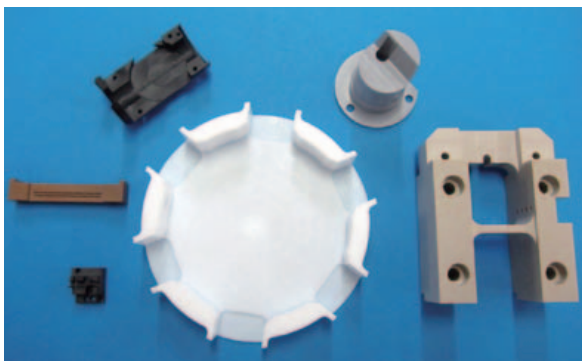


である。同社内で加工から組立まで一貫して行うため、納期やコストを圧縮してお客様のニーズに対応できる柔軟さが強みである。

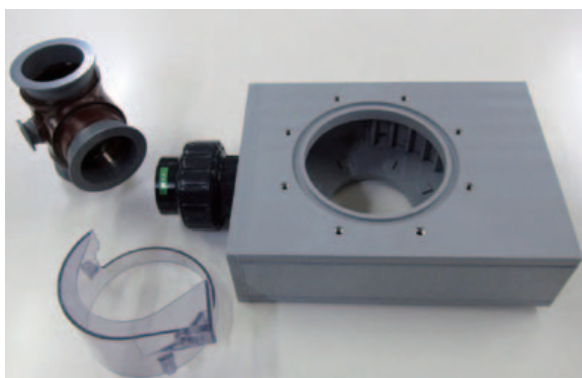
同社は、半導体・食品・自動車などに関連して使用されているあらゆる樹脂の精密部品の加工や、複合部品による接着・溶接・曲げ加工といった特殊工程を要する製品の製造を手がけ、長年培われた技術と経験のもと、多品種少ロットにも対応し、数物生産を行う前の試作品や治具などの一点物も製作している。

また、マシニングセンター・NCフライスなどによる精密機械加工を得意としており、複合部品による特殊工程を含む、手加工から組立作業まで幅広い工程に対応可能

さらに、リピート品の原価低減案を数多く提案し、大手企業から表彰を受けている。「今後もさまざまな提案を継続して、高い評価と信頼を勝ち取っていききたい」と意気込み、近年では業種を問わず、樹脂を取扱うメーカーに積極的にアプローチして、お得意先の新規開拓を行い成果につなげている。樹脂だけではなく、ゴム・パッキン類や金属加工など、同社内では対応できない処理でも、協力会社と連携してご要望にお応えすることが可能である。



精密機械加工品



溶接・曲げ・接着加工品

うめナビ 送付先業種



商社
13先



スーパー・小売・百貨店
24先



メーカー
18先



マスコミ
59先



教育(大学・専門学校)
31先



公共機関
17先



ホテル
14先



金融
51先



建設関連
20先



システム関連
11先



その他
74先

合計
332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。

ビジネス通販カタログ 「ジャンブレ」行きつけの店の 気軽さをめざす通販専門会社

旭産業



旭産業(大田区南蒲田、天野信一社長、03-3732-7871、<http://www.jambure.co.jp>)は、昭和38年3月に創業し、今年で51年目になる。設立当初はユニフォームの卸・小売業としてスタートしたが、昭和58年にビジネス通販カタログ『ジャンブレ』を創刊したことをきっかけに、現在は同カタログとネット通販「Bizワンダーランド」を中心に事業展開を行っている。

人・一般向けの商品まで、幅広い商品を揃えている。

また、同社が特に力を入れているのは、名入れ販促品の分野である。名入れタオルや名入れカレンダーなど多数取扱い、「名入れダイヤル」(03-3732-7872)にて、専門スタッフが親切丁寧に対応しているため、名入れ商品を初めてつくるといってお客様にも、大変ご好評いただいている。カタログは無償にてお送りいただけますので、お気軽にお電話ください。

デジタル化が進む中、ビジネス通販というお客様と直接触れ合う機会が少ない業態ではあるが、日々お電話やFAXでやり取りするアナログな部分を大切にし、お客様が何を求めているのか、ビジネス現場で本当に役立つ商品はどんなものか、リアルタイムでいただくお客様の声を形にしながら、新たな商品を提供している。



「Biz ワンダーランド」

自然の食材を活かした マクロビ料理で 食から毎日のくらしを健康に!

マクロビोटニック菜々



マクロビोटニック菜々(川崎市中原区下小田中、加藤孝オーナーシェフ、070-6673-1389)

は、3カ所のクッキングスクールで学んだ加藤オーナーのノウハウを活かしたマクロビ料理レストランである。

マクロビोटニックとは、玄米食を中心に野菜などを摂取する自然食法である。食材をありのまま食することを基本としており、穀物や野菜もできるだけ皮むきやアク抜きをせず、砂糖は使わないで出汁も干椎茸や昆布でとるといふ素材を活かしたやさしい味付けである。同店では、肉・魚・乳製品は使用しないで大豆タンパクで代用することにより、ほぼ変わらない食感を再現している。

営業時間は平日の午前11時半から午後2時半まで、毎日日替わりメニューを提供するので食べ飽きることがない。毎週金曜日は、午後6時から夜間も営業し、ワインや

ビール、日本酒などとともにマクロビ料理を楽しむことができる。予約次第では週末の営業、少人数からのケータリング(出張配膳)も可能。

加藤オーナーとマクロビोटニックとの出会いは、奥様の勧めがきっかけである。以前は階段の上り下りにも困るくらいの体重だったオーナーが、マクロビ料理のおかげで約2年半で25kgの減量に成功。地域の方にも健康になっていただきたいとの想いから、店をオープンすることとなった。

また、陶芸教室にも通っているので、通常のマクロビ料理サービスのようにワンプレートで盛り付けず、料理に合わせて選んだ器でお出しするところもこだわりである。いずれは、自分で焼いた器に自分の畑で育てた野菜を食べたいだけでなく、加藤オーナーの理想だという。「ご家庭でもぜひ試してほしい」と、マクロビ料理に使う食材も販売している。



品数や彩りも工夫された日替わりランチ

飼主さんとペットのよりよい日々のために 先進医療も提供できる 地域に根ざした動物病院

池田動物病院

池田動物病院(世田谷区上祖師谷、池田宏司院長、03-3330-5439、<http://www.himeko.jp>)は、昭和61年1月に祖師谷通り商店街に開院し、平成6年2月成城通りの2店舗目開院を期に、二次診療にも対応できるよう設備を整え、現在に至っている。畜産業を営む両親のもと、兄二人と姉が獣医師という環境の中で成長した池田院長は、麻布大学獣医学部を卒業後、当時は珍しい外科を得意とする動物病院に勤務、弱冠28歳で同じ獣医師の妻の協力を経て独立開業した。

開業当初、まだまだ犬・猫に検査や手術をすることは一般的ではなかった。子宮蓄膿症と思われる犬の飼主に「血液検査とレントゲン検査をして、できたら手術をしましょう」と提案したが、「ベテラの先生に一度診てもらってからにします」と断られた。ベテラン医師に大丈夫だろうと点滴だけの処置を受けたその犬は3日後に亡くなり、飼主を説得するべきだったと痛感したそうだ。

今では、院内に血液検査機器・デジタルレントゲン・エコー(心臓の血流まで可視)内視鏡・マイクロナサージャリースコープ(白内障の手術が可能)・レーザー



充実した最新設備

メス(出血無く皮膚癌やイボの処置が可能)・超音波メス(手術の出血を最小限に抑えられる)などの最新機器が揃い、外部検査機関と連携してMRIやCTも撮影できる。

長女夫妻や次女も診療に加わり、皮膚科領域でマイクロナサージャリハビリやレーザー治療を行うほか、健康・栄養管理にも力を入れている。「家族の一員としてペットをケアする人が増え、望めば人間とほとんど同等の診断・治療が受けられる時代です。そんな今だからこそ、飼主さんの気持ちに寄り添い、最善の診療を提供し、よりよい日々を過ごしていただけるようなお世話ができる『身近な獣医さん』でありたい」と池田院長は語る。

お電話・メール(free-spirit@himeko.jp)またはホームページでもお気軽にご相談ください。

要予約!! 名店で最高のうなぎを 味わってみませんか?

東高円寺小満津



前田社長夫妻



1枚1枚丹念に焼き上げる極上の蒲焼

東高円寺小満津(杉並区和田、前田治雄社長、03・3315・1575)は、東京メトロ丸の内線東高円寺駅から徒歩5分のおなぎ専門店である。開店から3年目にグルメ雑誌「味のグランプリ」にて2つ星を獲得しており、専門店の中心的な存在として、常に注目を集めている。

先代は、多くの文士・文化人に愛された名店、京橋「小満津」。常連

の一人だった小島政二郎は自著の中で、「小満津は天下無敵」と評している。その名店は昭和39年、良質の天然うなぎが手に入らなかつたことを理由に店を閉めた。孫にあたる治雄社長は、幼少の頃から先代の仕事を見て育ち、名店復活に心血を注いで16年、ついに東高円寺の地に再び「小満津」の暖簾を掲げた。

国産の養殖うなぎを使用し、当日予約のみ処理を行う。届いたうなぎを割き、まずはうなぎから出る脂を逃さず身に残して素焼きにする。「万遍返し」と呼ぶ、これが大切なポイントだ。その後約30〜40分の蒸し時間は、うなぎの質によって調節する。そしてもう一度、蒲焼のたれを付けながら、備長炭で3〜4回炙り、仕上げ。同時に提供できるよう、うなぎが焼き上がるまでの間に人数分のご飯を炊く。所要時間は、うなぎを割いてから蒲焼がで上がるまで約1時間半。「要予約」の理由も納得だ。

20席の店内を、女将がプロデュースした弁柄色の間仕切りがシンプルかつスタイリッシュに演出。落ち着いた空間で天下一品のおいしいうなぎを楽しめるよう、1日数組のお客様に限定されている。3年前からは、良質の天然うなぎも入手可能になった。「店が街を変える」という食通の言葉通り、蒲焼の香ばしい煙は地元の人たちの胃袋を魅了している。まもなく夏本番。さらに旨みの増すうなぎを味わってはいかが?

ハリ・ツヤのある髪本来の 美しさを守ります 心強い女性の味方『ラブクロム』

YC・Primarily

YC・Primarily (世田谷区深沢、下島千穂社長、03・3703・7336)は、都内でアロマエステサロンを営んでいる。

今回は、同社が開発、販売している一押し商品「美髪クリーム(櫛)『ラブクロム』」を紹介したい。この商品は、「女性本来の美しさをサポートする」という同社の企業理念、そして二児の母である下島社長自身が、産前産後の髪の傷みに悩まされたことが開発のきっかけとなっている。下島社長は「髪は傷んでしまつたら100%の修復ができず、年齢や、傷みの原因となる外的要因も多い。日々のコーミング(髪を櫛でとかすこと)が髪のケアに非常に大切」と語っている。

そんな社長の熱い思いがこめられた本商品は、国産の最高級車に使用されている「表面摩擦」を70%軽減する特殊塗装技術「J.P.C.H. Rome・Tech」を採用、強度と硬度にすぐれた高品質な仕上がりである。主な特長は4点ある。



(上)BTNクリッパーPRO ¥4,700(税別)
(下)BTNコンパクトSLV ¥3,100(税別)

①表面摩擦を軽減した滑らかな表面加工で、接触ダメージを最小限に抑える ②微細な表面空洞がないので汚れがたまりにくく、衛生的に使用できる ③地肌にダメージを与えにくい球状の先端部分には、ブラッシングにより、頭皮に刺激を与えて血行を促進し、筋肉のコリをほぐす効果がある ④実現不可能とされていたヘアコームのつなぎ目をなくすシームレス加工を施しており、静電気を拡散し髪へのダメージを最小限に抑える。



下島千穂社長お勧め!『ラブクロム』

髪への外的ダメージを減らし、髪本来のハリ・ツヤを守ってくれる女性の強い味方である。女性の自然な美を大切にすると同社こだわりの『ラブクロム』。髪のケアにお悩みの方はぜひ一度、ご利用してみたいかがたろうか。

味・くつろぎ…心からの「おもてなし」 お客様にとっても やさしい店でありたい

みゆき鮎

昭和49年に創業したみゆき鮎(相模原市南区新戸、小林哲夫社長、046・253・0340、営業時間11時〜22時、ラストオーダー21時、不定休)は、小林社長の祖父が岩手県から上京、JR相模線相武台下駅隣に配達専門の寿司屋を開業したのが始まりである。その後、隣地へ店舗を広げ、カウンター席のある寿司屋として営業していた。平成7年に現三代目小林社長が個人事業を引継ぎ、平成18年7月に法人成りして、「宴席の出せのお寿司屋」をコンセプトに生まれ変わり、現在に至っている。

立地のよさと、社長をはじめ従業員の明るい笑顔が印象的な同店のモットーは「寿司屋の概念にとられない創作料理を提供することだ」という。特に女性に好評の「おまかせの創作料理コース」は、1年先までご予約をいただくほど人気がある。宴会コースは、寿司以外にも天ぷら・旬采料理・茶碗蒸

し・カニ料理などバラエティ豊富で、どのメニューにも小林社長のこだわりが感じられる。同店のもうひとつの魅力は、寿司屋定番のカウンター席をなくした全個室という内装にある(座敷の仕切りを開放すると30人以上の宴会場として使用可能、またテーブル席もあるので椅子席で食事することもできる)。周りの目や時間を気にしないでくつろげる空間と新鮮な素材とおいしいお酒をご用意し、それぞれのお客様に合ったプランをご提供している。

宴会・法要・祝慶などの席としても、ご家族や気の合う仲間同士の食事会でも、さまざまな規模や用途でご利用いただける。「当店で過ごすひとときがお客様に残るよう、スタッフ一同心よりおもてなしいたします」と話す社長がつくるちよつと濃い目のなつかしい味わいは、お子様から大人まで笑顔にさせてくれるはずだ。



相模線「相武台下駅」改札を出て右手、駅から徒歩30秒の好アクセス!



コースの一例

環境や女性雇用にも配慮 電磁ステンレスなど 難削材の切削加工はお任せを

スター精工工業社

スター精工工業社(大田区本羽田、星野真也社長、03・6423・6577)は、平成22年の創業以来、難削材の切削加工や特殊ねじを製造している。中でも、切削が非常に困難な素材である電磁ステンレスの加工技術には定評をもつ。また、できるだけ星野社長自身がお客様のものとへ出向いて話を伺うよう心がけ、要望に対するスピーディーで的確な対応も強みである。

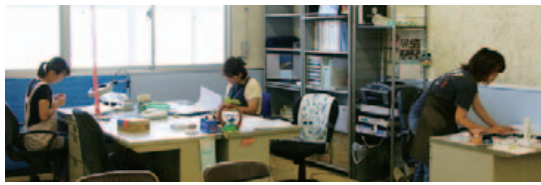


同社の切削加工品

3倍程度の差が生まれるという。難削材への斜め穴開け加工に対する需要が増すにつれ、「高品質維持・低コスト・短納期」でお客様にお応えするために、機械化のプロセスは欠かせない。同社の挑戦は実現間近である。

同社の新たな挑戦として、難削材への斜め穴開け加工の機械化に取り組んでいる。難削材に対する斜め穴加工品は、流動体を扱う機械装置の中で重要な部品である。穴を斜めに開けた部品だと、流動体が抵抗を受けず効率的に流れるので、加工の容易な直角方向に穴を開けた部品と比べ、耐久性の面で

また、女性の働きやすい職場づくりにも力を入れており、「大田区の製造業をより活性化させていくには、女性の力が不可欠だ」と考える星野社長のもと、ものづくりの現場にも積極的な女性の登用を計画している。



現場で作業する女性社員



工場内

平成25年7月には、東京都から経営革新計画を承認されている。高評価と信頼に支えられた技術力や成長性を武器に、同社は今後も日本のものづくり発展のためさまざまな挑戦を続け、社会に貢献していく。

自社工場で、お客様の「想いを形に」 業界をリードする オーダーキッチンメーカー

リネアタラー

リネアタラー(世田谷区用賀、門田克巳社長、03・3708・8555)は、平成13年5月に設立。お客様のライフスタイルにあったキッチン、洗面台、家具などの設計・製造・販売を一貫して行うオーダーキッチンメーカーである。

同社が手がけるオーダーメイドキッチンは、高感度のデザイン性・すぐれた機能性が特長だ。いち早く新素材を取り入れるなど既成概念に捉われない柔軟な発想力で、お客様から愛される商品を数多く提供し、業界内でも高い評価を得ている。門田社長が「想いを形に」を経営理念に、事務所に併設しているショールームでは、知識・経験豊富な担当者が、形・デザイン・素材・高さ・配置と細部までお客様と話し合いを繰り返し、理想のキッチンを思い描くお客様のイメージを具現化している。



同社の手がけるオーダーメイドキッチン



その「想いを形に」するのが、静岡にある自社工場(静岡県藤枝市水守)。床面積約400坪、材質精査から裁断加工、細部の仕上げなど、木材製品を取扱う上での特殊な技術と豊富な経験を有している。想いの詰まったキッチンをお客様へお届けするべく、職人が日々丹精こめて作業を行っている。

また、オーダーキッチン業界の品質やデザイン性の向上を目的とした「リネアタラー・オーダーキッチングランプリSHOW」を主催している。第2回目が今年6月5日に表参道にて開催され、100作品を超える応募の中から、門田社長を含む6名の審査委員による厳正な審査の末、最終審査を通過した7作品が業界雑誌『モダンリビング』キッチン特集号にて掲載されるなど、業界全体の活性化を図っている。

平成24年3月から、埼玉県、本田技研工業(株)、岩谷産業(株)、(株)本田技術研究所が共同で、「ソーラー水素ステーション」(問合せ・埼玉県庁環境政策課 048・830・3024)を埼玉県庁敷地内に設置し、水素エネルギーの実用化に向けた実証実験を行っている。

この「ソーラー水素ステーション」は、ソーラーパネルで発電した再生可能エネルギーの電気を利用して、ホンダ独自技術の高圧水電解装置により高圧の水素を製造し、水素ステーションで貯蔵、燃料電池自動車に供給するという仕組みになっている。環境省の委託を受けた産官共同の実証事業として設置され、水素の製造から貯蔵、供給、利用までのプロセスにおいて二酸化炭素を一切排出しない日本初のシステムである。つくられた水素を燃料に走る燃料電池自動車は、埼玉県の公用車として実際に使用されている。

夢の「ソーラー水素ステーション」 産官連携で、水素エネルギーを 活用した低炭素社会へ

ソーラー水素ステーション

社会的実現をめざして、都市環境下におけるさまざまな実証が進められている。

ソーラー水素ステーションの仕組み

