

堺のヒト・モノ・世界をつなぐ

堺IPC

SAKAI CITY INDUSTRIAL PROMOTION CENTER
www.sakai-ipc.jp

PRESS



● 特集

「おもてなし」の心で会社経営

タカギ産業株式会社 / 株式会社堀内機械 / 八田工業株式会社

● モノダン × モノジョ 8
コツコツと積み上げた技術に自信と誇りを持って。
株式会社日本鑄造技術研究所 平戸信一さん

● さかいモノ語り 11
至福の時間を、こだわりのコーヒーから
上島珈琲貿易株式会社

2015.10
VOL.

37



case
01

給食弁当用食器で 全国シェアNO.1

給食弁当用食器では60~70%の全国シェアを誇る業務用食品容器のトップメーカー。最近「給食会社のワンストップショップ」を目指して、厨房関連用品まで幅広く取り扱っている。お客様はもちろん、その先の食事をされるお客様も含めて、「すべての人に笑顔あふれる経営を」という思いから、自社製品を「笑顔(えがお)の器」と表現する。

えがお お客様も社員も笑顔に。

タカギ産業株式会社 高木雅之社長

経済産業省では、平成24年度から「①社員の意欲と能力を最大限に引き出し、②地域・社会との関わりを大切にしながら、③顧客に対して高付加価値・差別化サービスを提供する経営」を「おもてなし経営」と称し、見本となるサービス事業者を「おもてなし経営企業選」に選出しています。その重要性は、何もサービス事業者に限ったことではなく、ものづくり企業においても同じではないでしょうか。今号は「おもてなし」の心で経営を実践されている堺のものづくり企業3社をご紹介します。

新社長のあらたな会社づくりは社員と共有できる経営理念から

イタリアの建築デザインメディアでも紹介された、スタイリッシュなガラス張りの本社ビル。元は倉庫だった建物を、来客を迎え入れるにふさわしく改装されたとのこと。そして、エントランスに一步足を踏み入れたとたん、事務所の社員全員が立ち上がり、一斉に「いらっしゃいませ」と挨拶されたのには驚かされます。傍のボードには、本日の来客者の名前と歓迎のメッセージ。「おもてなし」の心あふれる対応です。「うちの商品は、社員そのもの。社員の人間性の良さが、うちの強みです」と高木雅之社長が誇らしげに語ります。

社長就任前は、長く東京で営業に携わっていた高木社長。本社に戻ってきたのは8年前でした。当時は、すべてを自分の思い通りにと突っ走ったこともあり、前社長時代からの幹部社員と衝突することも。「社内の雰囲気は悪かったですね(笑)」。その頃、松下幸之助の言葉に『企業の成功要因の50%は理念の確立』とあるのを読み、社員と共有できる経営理念を創ろうと思いました。

意識の高い社員を募って理念委員会を作り、1年がかりでまとめられた経営理念「誇りと使命を持ち、たくさん喜びを笑顔の器で包みたい」は、日々の業務の中に生きているようです。

お客様とその先の食事をされるお客様の喜びを、私たちの喜びとして

経営理念にもある「笑顔の器」に込められた思いについて、高木社長は「お客様はもちろん、その先でお客様の給食弁当を食べていらつしやる方々の満足も作っていききたい。業界の成長なくして、我々の成長ありませんから」と語ります。それは高木社長が主導して制作されたカタログにも表れていました。

「巻頭ページの『お弁当会社はずばらしい』というメッセージには、一つの食文化に寄与されているお客様とともに誇りを持って、給食事業に携わっていきたいという気持ちを込めています。表紙

の言葉「気持ちも届ける、お弁当」も「お弁当箱」ではないのはそのためです。

料理の盛られた実際の食事のシチュエーションの写真が多く並んでいるのは、お客様の参考になればというねらいがあるから。画像の撮り方も、かつこ良さより食べる人の実際の視線を重視されたとか。そこにはお客様企業、そしてその先の食事をされる方への「おもてなし」の心が表れています。

社員の一人ひとりが輝ける職場づくりをめざして

社員の方々のイキイキとした表情が印象的な社内ですが、そこには高木社長のさまざまな仕掛け、そして仕組みづくりがありました。

「新入社員も学生時代のサークル活動など、自分が主体的に動いていた時は輝いていましたよね。だから、当社では、一人ひとりの社員に活躍できる場を作ろうと思っています。やらされるのではなく、自らやりたいと思えた時、人は変わりますから」と語る高木社長。例えば、評価されにくい事務職に光を当て、営業が成績を上げ表彰される時はその担当社員も一緒に表彰することにしたのです。それにより事務社員も営業を積極的に支援、協力するようになり、全社員が営業を支援する社風が形成されていったとのこと。

また、全事業所をテレビ会議で行って行われる毎朝の朝礼では、経営理念の浸透を図って社員3人ずつ交代で理念体験を語ってもらい、社員の評価の高かった発表を表彰しています。顧客満足、社員満足の向上を役割とする「ミリオソ委員会」をはじめ社内4つの委員会では、社員の方が日常的に職場環境の改善や新商品の開発に関わっており、年間を通じて最も高く評価された委員会を表彰する仕組みを導入しています。「おもてなし経営」によって、社員の意欲と能力を最大限に引き出している好例といえるでしょう。

“学ぶ”姿勢が、おもてなしの経営の原動力に

高木社長の手帳にびっしりと書き込まれたメモ。先輩経営者から学んだことであったり、本や研修、講演などで心に残った言葉はすべてメモしている。「経営者の一番大切な仕事は学ぶこと」と断言されています。それらはすべて、高木社長が実践する現在の「おもてなし」の経営に生かされている。



タカギ産業株式会社



◀浮世絵やリボン柄をあしらった弁当容器のほか、高級感のある網代風弁当などアイデア豊かで種類が非常に多いのが、高品質とあわせて「笑顔の器」の強みでもある。

代表者名／代表取締役 高木雅之
本社／堺市美原区今井 390-3
TEL／072-362-3281
設立／1974年創業 1979年設立
資本金／1,000万円
従業員数／45名
事業内容／業務用食品容器、厨房関連用品などの製造・販売
<http://www.mc-takagi.co.jp/>



case 02

油圧シリンダで 豊富な実績を誇る

JIS型シリンダの製造では業界シェア40%を誇る油圧シリンダの総合メーカー。特殊シリンダにおいても1,000種類を超える製造実績を持つ。2013年には、油圧シリンダと油圧ユニットを一体化した「STPサーボシリンダ」を発売。配管・油圧工事が不要なうえ、優れた省エネ性や操作性が高く評価されている。

驚異的短納期で顧客に貢献。

株式会社堀内機械 堀内晋平社長

いち早く独自に構築した
コンピュータシステムで差別化

1941年に製針機械メーカーとして創業した堀内機械。機械と特殊油圧シリンダの製造を事業の2本柱としていましたが、やがて需要が景気に大きく左右されない油圧シリンダの製造に特化したといえます。

「当社が扱う一般産業用油圧シリンダは、お客様の使われる機械ごとにスペックが違います。多品種・少量・短納期“でお客様の要望に込んでいるところが当社の強みですね」と語るのは堀内晋平社長。とりわけ、短納期のニーズへの真摯な取り組みは30年以上昔に遡ります。

「先代社長の時から、“製造現場は、お客様の声を一番近くで聞いている営業の言うことを100%聞け“というのが当社の方針です。営業に数字の責任がある分、権限も与えているのです。そこでお客様から求められる納期を実現するため、独自の細かい工夫を積み上げてきました」と堀内社長。具体的には、パソコンが今日ほど一般的でなかった80年代から、いち早く独自のコンピュータシステムを構築。得意先からの発注データが即座に現場に届けられるうえ、標準的な部品はすべてデータベース化されているため、図面の作成なしで組み立てに入ることができ、主要な部材は半製品で在庫さ

せることで、工程の短縮を図っています。かつて、発注から1〜2ヶ月後の納入が当たり前だった頃に、堀内機械はまず2週間、やがて4日目には出荷できる体制「シリンドアエキスプレス」を整えたのです。

受注の翌日発送も実現させた最新鋭の生産システム

当初、現場からも無理だと言われた驚異的な短納期を実現したもう一つの要因は、徹底した生産効率の向上です。「単純な作業は機械に任せ、人は創造的な仕事をしなければ」という先代社長の考えのもと、今でこそ珍しくなくなつた産業用ロボットを80年代に導入。機械メーカー時代からの技術者が、そのロボットを最大限に活かすラインを設計しました。こうした製造体制の効率化、省力化の追求は今に継承され、ついに堀内社長は究極の短納期体制「シリンドアスーパーエキスプレス」を確立、緊急時には受注の翌日出荷を実現させています。

「お客様が最優先なので、これまでも緊急時の対応として翌日出荷のご要望に添えてきました。可能なことなら、それを一つのサービスメニューとしてオープンにしてもよいのではないかと考えたのです」（堀内社長）。得意先企業への高付加価値サービスの提供。これこそが、ものづくり企業にお

ける最大の「おもてなし経営」といえるでしょう。その努力に対する評価は、経済産業省の「中小企業IT経営力大賞」の優秀賞の受賞などにもつながっています。何より業界シェア40%という数字に、得意先企業の喜び、つまりは高い評価が表れています。

社員のチャレンジ精神を重視 目指すは社員の「自創経営」

もちろん、こうした実績を支えるのは、社員の力だと堀内社長は言います。「どれだけ優れたシステムを持っていても、最後は人です。人が企業を楽しんでいると思えないのなら、本人もその家族も、そして経営者も不幸でしょう。そこで2010年の就任後にまず取り組んだのが、社員とともに会社のビジョンを作ることでした。それが「楽しくワクワク堀内機械」です。あわせて、機械に囲まれて暗い工場内が明るくなればとユニフォームを赤色に変えました。現場で目立つことから、思いがけず危険防止にもつながっていますね（笑）。

何より自分で考え、自分で方法を決めて実践していく。それで成果を上げられたら、それが一番楽しいんじゃないかと、堀内社長が将来に目指すのは「自創経営」です。部門長はもちろん、

社員一人ひとりが「自ら計画を立て、チェックし、改善し、その目標の達成に責任を持つ」経営で、現在はその土台作りとしてアドバイザーを交えて職場の刷新活動を推進中だとか。

「社員にはもつと積極的な外の風にあたって欲しいと考え、自ら手を挙げた社員には、100%会社負担で社外セミナーも受講してもらっていますし、こちらから受講を勧めるところもあります。社員のチャレンジ精神は高く評価していきたいですね」と語る堀内社長。社員の意欲を引き出す「おもてなし」の心の経営です。

日本の高い技術力を武器に中国へ進出、現地で高品質な製品の提供を

中国に生産拠点を持つ日本企業に、高品質の油圧シリンダを提供すべく、中国江蘇省に現地法人を設立。上海に営業拠点も設けている。「将来的には中国法人を独り立ちさせ、日本との協同体制を作りたい。国内同様、短納期を追求するのはもちろん、コストパフォーマンスも高めていきたいですね」と堀内社長。同社の創業以来のポリシーともいえる「チャレンジ精神」は、ここで良しと満足することはないのだろう。



株式会社堀内機械



◀一般産業機械用油圧シリンダの用途は、自動車や工作機械など幅広く、堀内機械は多品種少量生産にスピーディに対応しているのが強み。特殊シリンダにおいては、大手企業から高い信頼を獲得。数々のユーザー認定を得ている。

代表者名／代表取締役 堀内晋平
本社／堺市堺区老松町 1-37
TEL／072-241-1601
設立／1941年創業 1959年設立
資本金／6,400万円
従業員数／250名
事業内容／各種油圧シリンダ製造・販売
<http://www.horiuchi.co.jp/>



|||||
c a s e
03

クリーン&セーフティの熱処理を追求

同じ敷地内に本社を構える八田製作所の熱処理部門を1979年に八田工業として分離独立。「クリーン&セーフティ」を追求し、率先して真空熱処理やイオン窒化処理などを早くから導入してきた実績がある。400mmの厚みにも対応できるワイヤーカット加工部門は、八田クラフト株式会社として今年5月に独立したばかり。

24時間365日対応の安心を。

八田工業株式会社 隅谷賢三社長

もともと24時間運転の炉
正式なサービスとしてオープンに

今でこそ、インターネット上で24時間サービスは珍しくなくなりましたが、八田工業はいち早く1993年から、人による電話窓口で24時間365日注文を受け付けています。

そのきっかけについて、隅谷賢三社長は、「国内初の完全24時間運用をスタートさせた関西国際空港開港の1年前ですから、24時間サービスの走りともいえる時代でしょう。バブル景気がはじけた直後の苦しい頃で、『24時間店を開けていたら、いつでも注文できると安心してお客さんが来られるのでは』という創業者のアイデアから始めました。炉はすでに24時間運転していたので、複数の社員さんが交代制で必ず勤務していましたから。実は他社でも、お得意先からの注文があれば休日や夜間に稼働していることが多いのです。うちはそのサービスをメニューとして看板に掲げたからこそ、生き残れたと思いますね」と話しています。

24時間バラバラと受け付けていては効率が悪いように思えますが、「当社の炉は1トントクラスで、小さいものに特化して扱っているため、極端に大きなものが混在することはありません。形状が違う別々の製品をうまく組み合わせる一つの炉で加工す

るのも、当社のノウハウですね」と
隅谷社長と語っています。

コンビニのような利便性と プロの高い技術を提供

隅谷社長が目指してきたのは、「熱処理加工のコンビニ」であると同時に「プロショップ」でもあること。「熱処理屋としては後発組で、どこか大企業の傘下にあるわけではない当社だからこそ、新しいことに挑戦できる」と語っています。

真空焼入れなら夕方午後5時45分までに受け付けたものは、翌朝8時の引渡しを約束しています。ヒントはクリーニング店にある仕上がりが予定でした。そのスピーディな対応については、「いかに早く炉にセットし、洗浄し、冷却するか」をマニュアルではなく、ノウハウとして持つプロの強みだと隅谷社長は自負しています。

理想とするのは、端末機の画面ひとつで、全ての列車の運行状況を把握しているJRのみどりの窓口だと隅谷社長。同社も「何ができるのか」とともに「いつできるのか」の疑問をホームページ上で解消しています。

顧客のためにそこまでするのかわと驚くのは、社内に熱処理設備を持つ企業のメンテナンスや設備の入れ替えの代替で注文を受ける際に、新設備導入のアドバイスを行うことがある

という点。「熱処理を大切に考えている企業さんには、当社の技術力もきちんと評価していただけますから」。同社の品質の高さなどから、その後の取引につながることもあるといいます。

地域を愛し、愛される企業に イルミネーションでもてなし

24時間365日体制がとれるのも社員さんあつてのことで、トラブルなく稼働させている技術力やコミュニケーション力に思うと隅谷社長。「今までの社員さんがこれまでの実績を作ってくれたわけで、その姿勢や意志を次世代に継承してくれる社員さんを育てていくのが私の責務だと思っています。社員さんや仕入先様への感謝を忘れず、お客様に喜んでいただけるやりがい共有していきたい」と語っています。

また、戦前までこの地で伝統産業である和晒を営んでいたことや、社員の多くがこの町の住民であることから、同社の地域への思いもひとしお。町の名前を社名にしているのも、その一つの表れでしょう。

「もてなされていない人間には、もてなし方はわかりません。挨拶されなければ挨拶しようと思わないし、当社が地域に愛される会社であろうと思えば、私たちも地域を大切にしていかなければならないんです」と

語る隅谷社長。

八田工業では、冬季になると会社の泉北2号線沿いをイルミネーションで飾り、地域の人たちを楽しませています。

2020年の東京オリンピックの招致活動のなかで用いられ、その年の新語・流行語大賞にも選ばれた「おもてなし」という概念は、日本独特のもので。お客様の喜びや社員の働きがいを目的として、より高い価値・サービスを提供しようというものづくり企業における「おもてなしの経営」は、今も日本が揺るぎないものづくり大国である理由を如実に語っていました。

八田工業株式会社



◀低温域の窒素イオンによって金属の表面を硬化させる「イオン窒化処理」を得意とし、お得意先企業からも高い評価を得ている。

代表者名／代表取締役社長 隅谷賢三
本社／堺市中区八田西町2-18-40
TEL／072-277-7227
設立／1979年設立
資本金／1,000万円
従業員数／26名
事業内容／金属熱処理加工、金属加工、金属材料販売・管理
<http://www.hatta.co.jp/>

優れた堺のものづくりとあわせて 自社のアピールを

展示会などで配るノベルティグッズで自社とともに、堺市のPRまで行っている八田工業。その理由について隅谷社長は「当社のように製品という形では見えないところで製造業を支えている企業が堺市内にはたくさんあります。堺がそうした技術の集積地だからこそ、八田工業という社名は知られていなくても、堺の企業だということでアピールできることがあります。大企業一社にぶら下がっている町じゃないのが堺の強みですよ」と語る。



「堺刃物」を世界へ、そして次代へ。 刃物作りに魅せられた外国人たちの活躍

全国的に伝統産業の後継者不足が心配されるなか、「堺刃物」に魅せられ、さらに深く関わっていきたくいと堺に来られた外国の方たちがいます。「堺刃物」の伝統を守り、そのすばらしさを世界へ、そして次世代の若い人たちにも伝えていきたいと活躍されるお二人をご紹介します。

世界の包丁を研いで実感した、 和包丁の高い品質

カナダのトロントで和包丁を扱うショップを営んでいるアイバン・フォンセカさん。かつてシェフとして包丁を握り、また世界中の刃物の研ぎ直しもしてきたなかで、和包丁の品質の高さに驚かされたといいます。なかでもカネシゲ刃物の「幸之祐」ブランドの優れた切れ味と美しいデザイン、そして常に高い品質を追求する姿勢に感動。さらに堺刃物に深く関わりたいと今年4月に来日しました。

「トロントでは、約10年前から和包丁の人気が高まっているのに、生産が注文に追いついていません。堺刃物の生産性を高めるとともに、職人さんたち自



身がもっとその価値を意識した包丁づくりができればと考えています。私は日本で、「幸之祐」ブランドを世界一にするお手伝いをするとともに、堺刃物全体の発展につながる仕事をしたいのです」とアイバンさん。すでに、カネシゲ刃物の河村幸祐専務とともに、



将来は刃物をはじめ、日本のすばらしいものづくりを紹介できるお店を京都で開くのが夢

りです。 ※若手育成プロジェクトの詳細は、「幸之祐」HPまで

若手の職人育成のためのプロジェクトを進めています（※）。「堺以外の産地で作られた包丁や鋼、柄に使う木材にまで詳しく、私の方が教えられることがたくさん」と河村専務。アイバンさんとの二人三脚は始まったばかり

昔ながらの鉄鍛冶のすばらしさに 感銘して弟子入り

鉄鍛冶「佐助」の五代目、平川康弘さんがフランスのベルサイユ市で個展を開いた時に、解説を翻訳したのがエリック・シュバリ



工さんでした。個展の終了後に堺を訪れたエリックさんは、古い日本家屋で、ふいに 鞆を使った昔ながらの鍛冶に真摯に取り組む平川さんの姿に感銘し、そのまま

弟子入り。「自ら体験することで、心ある解説が書けるようになればと思います」。現在は、鍛冶を学びながら、フランスでの個展開催に向けての準備や、海外からの来客の対応を担っています。

今年3月には母国フランスの新聞社から、海外で活躍する若者を対象とした「希望の星」賞を表彰され、母国の家族たちも応援してくれているのか。「海外の人たちがこれほど堺の刃物の価値を認めだしているのに、日本



美しい響きに魅せられて日本語を学んだあと、3年前に来日したエリックさん

の若者が見向きもしないのが残念。こうした和包丁の存続の危機にあって、日本の刃物の産地はネットワークを組んで一緒に和包丁の伝統を守り、もっと世界に広めていくべきだと考えています。私はそのお手伝いをしたいですね」と語っています。

「堺刃物」の発展に向け、お二人が吹かせる新しい風に期待が高まります。

株式会社 カネシゲ刃物「幸之祐」

品質へのこだわりを徹底的に追求した製品を「幸之祐」ブランドとして展開。積極的に海外へも販路を拡大させている。

- ・堺市堺区甲斐町東4-3-26
- ・TEL.072-222-0081
- ・<http://www.konosuke-sakai.com/>



佐助

1867年の創業。伝統的な鍛冶にこだわる一方、世界に目を向けた象嵌や漆で装飾された芸術的な製品づくりにも力を入れる。

- ・堺市堺区北清水町3-4-20
- ・TEL.072-233-6812
- ・<http://www.sasuke-smith.com/>



👑 ものを作る、明日を創る。

モノダン × モノジョ

堺市内で活躍する若手社員「モノダン(ものづくり男子)×モノジョ(ものづくり女子)」を毎号ご紹介します。



コツコツと積み上げた技術に自信と誇りを持って。

金属溶解・铸造用フラックスの製造販売、金属溶射・セラミック溶射による表面処理加工を行う日本铸造技術研究所。現在、3代目として経営を担っている平戸信一社長は「実は、入社まで事業内容を詳しく知らなかったんです」と言います。とはいえ、ものづくりは身近で、壊れた家電製品は自分で修理していた先代社長の父に倣い、小さい頃からラジオの中を開けて見ていたとか。大学では自然と、家業に関係する材料工学を専攻しています。

就職をし、家庭も持っていた九州の地から呼び戻されたのが2005年。リーマンショック後、銅や銅合金の市場が20%も落ち込むなか、同社への発注が増え続

けたのは、一社ごとに異なるオーダーについて、小ロットでもサンプルを惜しまず、短納期を実践してきたことが強い競争力となっているからです。「この溶剤を入れたらどう反応するのか、数多くのシミュレーションで蓄積したデータがうちの財産です。だから最初から大きくはずしたりはしない」と語る平戸社長の表情は、まるで科学少年のようにイキイキしています。

「儲けも大きいけれど損失も大きいITや証券会社のような華やかな世界は苦手。コツコツと努力しただけのことがちゃんと返ってくる、そんなものづくりの世界が性に合っているし、好きなんです」と語っています。



👤 代表取締役 平戸信一さん

「僕たちが小さい頃は、ラジコンやプラモデルなど自分で遊び道具を作っていました、今のおもちゃはすでに出来上がっているものばかり。ものづくりの楽しさを知る機会が失われているようでかわいそうですね」。ものづくりは日本人に合っているし、日本という国はやはり、ものづくりで生きていく国だと信じている。



株式会社日本铸造技術研究所

1953年に木炭の微粉末を製造・販売する企業として創業。現在、銅や銅合金の溶解炉用フラックスの製造では全国シェア70%を誇っているほか、かつての黒鉛の長寿命化を図る表面処理加工からスタートした金属溶射やセラミック溶射による表面処理加工でも強みを発揮している。

本社/堺市美原区今井 209 番 TEL.072-361-0190
<http://www.nittyu-ken.com/>

堺市中小企業融資制度のご案内

堺市中小企業活力強化資金

市内で設備投資などを行う中小企業、環境配慮型経営や就職困難者の雇用促進を図っている中小企業等を対象とした融資です。

事業者負担を軽減するため、事業者が堺市産業振興センターに支払う年1.15%以下の信用保証料を堺市が全額負担します。

融資条件

- 融資限度額 = 5,000万円
 - 金 利 = 年1.4%
 - 融 資 期 間 = 運転資金7年以内、設備資金10年以内
 - 信用保証料 = 市が全額負担
- ※申込には不動産などの担保が必要になるほか、対象となる業種など一定の要件があります。

その他、創業のための資金や経営安定のための資金などの融資（いずれも担保が必要）もありますので、堺市のホームページをご覧になるか、堺市産業振興センターまでお問い合わせください。

【お問い合わせ先・申込先】 公益財団法人堺市産業振興センター 金融支援課
〒591-8025 堺市北区長曾根町183-5
TEL 072-255-8484 FAX 072-255-5162
(融資お客様専用ダイヤル) フリーダイヤル 0120-072-232
堺市HPアドレス: <http://www.city.sakai.lg.jp/> から「堺市中小企業融資制度」で検索してください

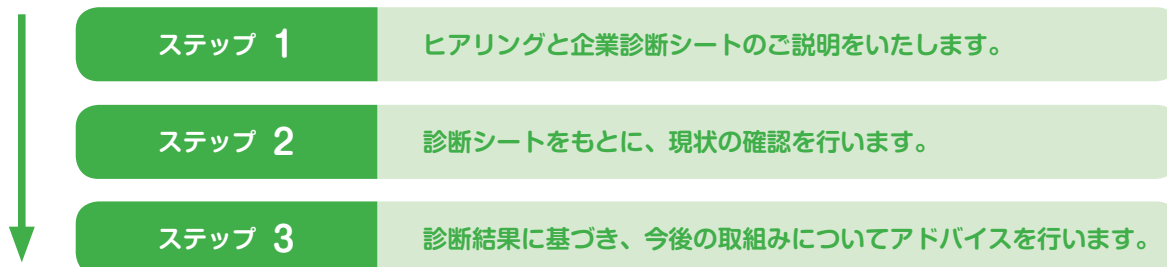
堺市ワーク・ライフ・バランス推進コンサルタント派遣事業

ワーク・ライフ・バランス制度を導入しませんか？

～専門のコンサルタントが無料で3回ご訪問します～

堺市では、専門のコンサルタントを企業へ派遣し、ワーク・ライフ・バランス診断と現状分析を行い、スムーズな制度導入を支援します。ワーク・ライフ・バランスは企業の発展・成長に必要です。

ワーク・ライフ・バランスに取り組むことで、人材の定着や業績・生産性に大きな効果が得られます。この機会に、ぜひ制度導入に取り組んでみませんか。(先着3社)



【お申し込み・お問い合わせ先】 堺市産業振興局商工労働部雇用推進課
〒590-0078 堺市堺区南瓦町3番1号
TEL 072-228-7404 FAX 072-228-8816 Email koyo@city.sakai.lg.jp

堺の刃物メーカー、食品商社がアメリカ・西海岸で市場開拓

ロサンゼルス

「ウエスタンフードサービス&ホスピタリティエキスポ」



会場のロサンゼルス・コンベンションセンター

8月23日～25日、米国ロサンゼルス市で開催された食品見本市「ウエスタンフードサービス&ホスピタリティエキスポ」に、堺市企業6社が参加。堺打刃物や昆布、醤油、こんにゃくなど堺ゆかりの製品で商談会にのぞみました。

国土が広く多くの商圏を持つアメリカでは、日本のように営業担当が新規顧客を訪ねてまわったり、得意先にこまめに足を運んでフォローしたりするのは難しい事情があります。代わりに各都市のコンベンションセンターで企業やバイヤーを集め



地元のキッチン用品店で包丁研ぎの演技をする伝統工芸士の森本守氏。

て開催される展示会が、顧客と企業あるいは企業同士を結ぶ大切な機会となっています。ニューヨークやシカゴ、ロサンゼルスなどで開催される大きな展示会は全米や国外からも企業や人を集め、日本の企業にとっても新しい市場を開拓する良いチャンスです。

今回、堺市からロサンゼルスでの展示会に参加したのは、青木刃物、河村刃物、實光、馬場刃物、山本刃剣の包丁メーカーと食品商社の誠光貿易。

堺の包丁は海外でも知られており、特に米国東海岸のニューヨークでは、シェフなど料理のプロを中心に、高い人気と知名度があります。一方西海岸では、ロサンゼルスのある有名キッチン用品店Williams Sonoma、Crate & Barrel、Sur La TableやデパートのMacy'sにも、和包丁は1本も置かれていません。ロサンゼルスを中心とする南カリフォルニアは、人口2,200万人、約2,400軒の日本食レストランがひしめく有望商圏で、市場としての可能性は十分。現状、堺の知名度や堺打刃物の浸透度はまだまだですが、今後の各社の積極的な動きが、市場を切り開いていくことになるでしょう。

このことはもちろん、食品商社にもあてはまります。堺産の良質な食材は堺打刃物と同様に、和食文化という切り口から海外の市場に挑戦することができます。誠光貿易は今回、展示会の合間をぬって地元のスーパーに赴き、商談を重ねていましたが、そういった努力と行動力が堺産品を新市場に浸透させていくことでしょう。



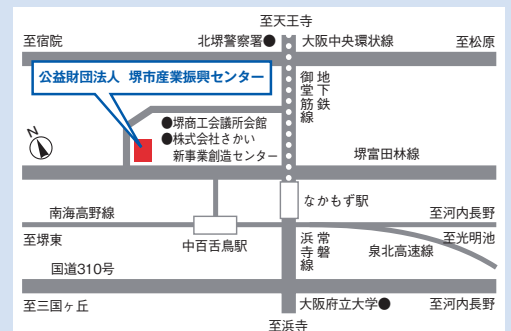
じっくりと製品を見定める米国人バイヤー

中小企業を
全力応援

公益財団法人
堺市産業振興センター

堺市産業振興センターでは、経営相談や技術開発支援、各種セミナーなど研修に関する事業、堺市内中小企業に対する融資関連事業、地場産業の紹介・製品展示・販路開拓に関する事業、情報誌やホームページ・メールマガジンなどによる産業情報発信、イベントホールや会議室などの貸出事業と多種多様なサービスでビジネスをサポートしています。

〒591-8025 堺市北区長曾根町183-5
TEL.072-255-3311 (代) FAX.072-255-5200
<http://www.sakai-ipc.jp/>



◎南海高野線中百舌鳥駅より約300m◎地下鉄御堂筋線なかもず駅より約300m※駐車場は、隣接の来客用駐車場（無料）がございますが、できるだけ電車・バスなどの公共交通機関をご利用ください。



さ
か
い
mono
モノ
語
り

至福の時間を、こだわりのコーヒーから

今や毎日の暮らしのなかで誰もが気軽に楽しんでいるコーヒーですが、堺市に本社を置く上島珈琲貿易(株)が創業から80余年、こだわり続けてきたのは、上島淳史社長が「ぜひ、コーヒーカップでゆっくり楽しんでいただきたい」と語る、心をも豊かにするコーヒーライフの提案です。

まず、品質の高さで定評のあるMUCブランドのコーヒー。生豆の香りや風味を最大限引き出すよう、自社が独自に開発した焙煎機で種類ごとに焙煎方法を変えているのももちろんのこと、気温や湿度の変化に応じて焙煎するほどの徹底ぶりです。そのおいしさをそのままお客様に楽しんでいただけるよう、ショップにも焙煎して1週間以内に使い切ってもらいたいことや、コーヒーを淹れてから長時間置くことのないようお願いしているのだとか。最近では、産地や農園から精製方法の履歴までを把握しているスペシャルティコーヒーを鮮度

にもこだわって提供しています。

そしてついに、焙煎後48時間以上熟成させた最上の状態の豆を、そのお客様のために挽き、淹れたてを楽しんでいただくという新カフェ「MUCコーヒー ロースターズ」が昨年11月からスタートしました。今後はさらに店舗数を増やす予定です。

コーヒーはそれを楽しむ時間までも豊かに演出する素敵な飲み物だということを、MUCコーヒーはあらためて私たちに気づかせてくれるようです。

おいしさとともに、安全・安心が求められるようになった昨今、特定できる産地や農園で有機栽培された高品質のスペシャルティコーヒーを、シングルオリジンで販売。焙煎にも専用の焙煎機を使用し、厳しいJASのオーガニック認定をも取得しています。



上島淳史社長

上島珈琲貿易株式会社

昭和7年に、神戸で輸入食品の販売商店として創業。翌年には焙煎コーヒーの販売に注力し始めたとか。昭和40年代からフランチャイズ展開をしているショップでは、おいしいコーヒーと会話が楽しめるようにと、当時としては先進的なオープンカウンターを導入。社員は全員、J.C.Q.A認定コーヒーインストラクター2級以上を取得するなど、おいしいコーヒーを追求し続けています。

●本社/堺市美原区太井122-1 ☎072-361-1000

鮮度の高いコーヒー豆を個別オーダー焙煎 MUCカフェスタジオ

好きな産地やテイストで豆を選び、好みのテイストに個別焙煎してもらえます。午前11時までに注文を受け付けたものは、当日焙煎の当日発送。翌日には焙煎したてのコーヒーが届けられます。
<http://www.cafestudio.jp>
※本社に隣接する「MUCカフェスタジオ」の店頭でも注文ができます。

