

ねっとわーく

2014[秋] こうのう・コミュニケーションマガジン

- | | |
|-------------|----------------|
| 2 有限会社新海塩産業 | 8 革仕事のお店tasola |
| 3 有限会社カネイシ | 9 株式会社二口製紐 |
| 4 数馬酒造株式会社 | 10 有限会社夢ミルク館 |
| 5 二子山牧場有限会社 | 11 株式会社ケイエムエス |
| 6 むらのもちや | 12 株式会社SALINA |
| 7 株式会社輪島屋善仁 | 13 株式会社ニルヴァーナ |

Vol.

地域にまっすぐ
興能信用金庫



地域にまっすぐ
興能信用金庫

kono-shinkin

【企業紹介】 経営者インタビューで綴る12社のストーリー

目にも楽しい色とりどりの塩
2 有限会社新海塩産業 [珠洲市]

イカ原料のいしり、獲れたて魚介干物を販売
3 有限会社カネイシ [能登町]

口当たりも柔らかに、能登の風土を酒で伝える
4 数馬酒造株式会社 [能登町]

牧場がつくる、自信のアイスクリーム
5 二子山牧場有限会社 [能登町]

地域伝承の大切な味を次の世代へと残したい
6 むらのもちや [能登町]

史上最良のものづくりを常に目指す
7 株式会社輪島屋善仁 [輪島市]

オリジナル手づくり革小物を型から自作
8 革仕事のお店tasola [七尾市]

衣服、産業、医療分野と多岐にターゲット
9 株式会社二口製紐 [かほく市]

牛乳のソフトクリームは味わい濃厚
10 有限会社夢ミルク館 [内灘町]

お客様のお車をトータルサポート
11 株式会社ケイエムエス [金沢市]

本格的なナポリピザで郊外の人気店
12 株式会社SALINA [金沢市]

石川県で一番の心のケアをしたい
13 株式会社ニルヴァーナ [野々市市]



目にも楽しい色とりどりの塩をラインナップ。 夢は能登の塩が世界各国で使われること。

通年で製塩できる流下式を 奥能登で実現

日本海の海水を使った塩づくりを、流下式塩田法で行っています。きっかけは、地域の働く塩づくりでした。16年程前に地元外浦地区の大きな会社ができ、地場産業であった織物産業等も減っていたことから有志で「西海ビジョン21協議会」を立ち上げましたが、企業誘致等のめども立ちませんでした。そんな時、昔はこの一帯が塩田地帯だったことを思い出したんです。



周りからは採算が合うのかと言われましたが、近い将来きっと体によいものを求める時代になり、よさが伝われば値段が高くても買ってもらえるはずだと考えました。ただ、地域古来の揚げ浜式製塩は夏場しかできません。かといって、通年で可能な流下式は能登半島の気候では難しいとされていました。それでも、屋根を付け、風通しもよくすれば可能なのではないかと奮起、とにかく3年間やるだけやってみてダメなら止めるまでと、思い切って挑戦しました。

現在、当社の流下式は、日本海の海水をポンプで汲み上げて霧状に吹き落とし、天然すだれに掛けて水分を蒸発させています。他地域の流下式製塩も見てきましたが、皆さんナイロンネット使用でした。天然すだれで行っているのは世界にも例がないだろうと思います。塩分濃度が10%になるまで1週間～15日かけて繰り返し、その後、釜で炊いて濃縮、不純物を取り除き、仕上げ炊きで塩ができます。

黒、茶、緑、桜色の塩で 商品の存在感をアピール

製造の次は販売でも挑戦がありました。まず展示会やイベントに参加して知名度を上げ、商品のよさを知ってもらうことが一番だと考えましたが、県外で出展した際、赤穂など他県の塩が有名で、珠洲の塩の知名度がまだまだ低いのを実感しました。

そこで、まずは当社の塩に目を留めていただこうと、白はもちろん、黒、ピンク、緑、茶色など、色付きの塩をラインナップしました。黒は竹炭塩です。熟成した3年ものの青竹に塩を詰め、炭窯で焼き上げます。茶

色は藻塩です。万葉集に詠まれたほど古い作り方の塩です。海藻は能登に豊富なホンダワラを使います。緑色の塩は、能登固有の野菜、中島菜入りです。中島菜は高血圧によいと注目されているアブラナ科の葉もの野菜です。ピンク色の桜塩は、梅と紫蘇のエキス入り。塩梅という料理用語にあやかり、梅にこだわりました。

この色とりどりの塩をベースに、使う人のためにおいしさを提供していきたいと考えています。健康に過ごしていただける塩づくりで、将来的にはミネラルの種類が豊富であることを目指します。お客様に喜んでもらえる商品にしていければベストだと思っています。

今後、夢は大きいですが、世界各国に売っていきたいです。すでに、アメリカ、ロシア、スイスに少量ですが売っており、夏には香港にも行く予定です。



小谷内 祥治さん [代表取締役]

有限会社 新海塩産業

〒927-1322 石川県珠洲市長橋町15-18-11 TEL.0768-87-8140 FAX.0768-87-8141

■代表者／小谷内 祥治 ■創業／平成14(2002)年 ■業務内容／天然塩・天然にがりの製造・販売

■営業時間／8:00～17:00 ■定休日／無し

<http://www.suzutennen-shio.jp/>

E-mail : info@suzutennen-shio.jp

イカの水揚げ量を誇る漁港・小木から、イカ原料のいしり、獲れたて魚介干物を販売。

奥能登の伝統調味料 いしりは旨み強い

当社は目の前が海。日本三大イカ漁港の小木港港内で、イカの仲卸をメインとしながら、いしりや魚介干物等オリジナル商品の生産販売も手掛けています。

いしりとは奥能登の伝統的な醗酵調味料。イカが主原料で、旨みが特徴的な魚醤です。10年前にはニューヨークにいしりを売りこむジャパンプランド事業があり、現在ニューヨークのほかロサンゼルスへも納めています。課題は生産量です。

いしりの仕込みは年1回。前年々々の実績から見込んで翌年分を仕込みますが、想定以上の需要が発生すれば欠品のリスクが出ます。ここ数年、いしりは大口の取引が多く品薄状態が続いており、せっかく需要が伸びてきている中、潤沢な供給確保が課題です。

とはいえ、全国的にはまだまだ知られていない調味料なので、いしりを使う料理をレシピ提案したり、あるいは駄菓子の材料等、遊びを持たせた提案にも力を入れています。

とはいえ、全国的にはまだまだ知られていない調味料なので、いしりを使う料理をレシピ提案したり、あるいは駄菓子の材料等、遊びを持たせた提案にも力を入れています。

ところどころです。

いしりは味に癖のある調味料です。展示会では「何これ？」という第一印象を多く持たれました。そこで、使いやすく食べやすいかたちで紹介し、まずは知っていただくように生きたのが、新商品の「いしりポン酢」です。

いしりポン酢に自信 ご家庭でも使いやすく

「いしりポン酢」開発では、風味の決定に最も苦労しました。30回以上の試作を繰り返

り返し、完成まで3年を要しました。モニタリングでは、「本来のいしりの味を出すべき」という意見が地元から出る一方、首都圏のバイヤーや都市部のユーザーには「癖があり過ぎる」という声が多く、いしりの風味はほのかに感じられる程度にまで抑えました。さまざまに理想を求めた結果、高価格商品となりましたが、芳醇さを生み期待に応えられた美味しさに仕上がりました。鰹のたたき、ドレッシング、水炊きの付け汁をはじめ、用途は非常に多く、万能調味料として日常的に使っていただきたい商品です。



新谷 伸一さん〔代表取締役〕

当社の基本姿勢として、「地域内で同業者間のバッティングはしない」という方針を持っており、他の人と同じことはしません。先祖代々から受け継がれてきた醗酵食品文化を根幹に据え、この能登の強みを都会に持っていきたくと考えています。

今後も主軸はイカの仲卸としつつ、加工品も販路を強化し、売上の柱としたいところです。製品には、糠漬けの糠床を使って浅く漬けた商品を加えたり、鮭の切り身を入れたり、通常のセットにないバリエーションを持たせています。そうした目新しさから通信販売大手の目に留まり、採用された例もあります。干物の販売も伸びています。

たとえ田舎で商売をしていても、人とネットワークの繋がりがあれば、そしてよい食材を作り続けてさえいれば、ビジネスの活路は開けていくと考えています。



有限会社 カネイシ

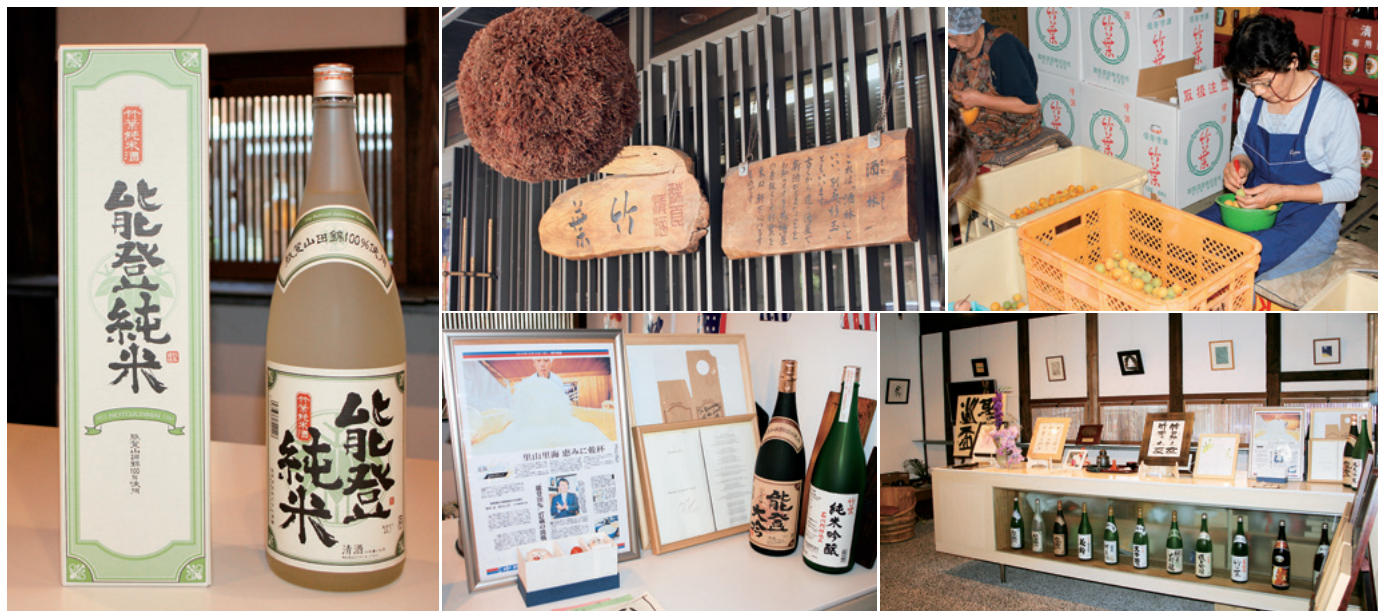
〒927-0553 石川県鳳珠郡能登町字小木18字6番地 TEL.0768-74-0410 FAX.0768-74-1308

<http://kaneishi.com/>

■代表者／新谷 伸一 ■創業／昭和48(1973)年 ■法人化／昭和54(1979)年 ■業務内容／魚介類加工(塩辛、糠漬、魚卵、干物類)・魚醤製造販売・インターネット販売

■営業時間／8:30～18:00 ■定休日／日曜日、祝日





心が和らぐ酒づくり、心が華やぐ会社づくり。 口当たりも柔らかに、能登の風土を酒で伝える。

純米酒の旨みで 香り重視のヨーロッパ市場へ

今年1月、スペインで開催された料理学会「マドリッドフュージョン2014」に

参加してきました。マドリッドフュージョンとは、世界中のシェフ、料理記者、評論家、マスメディアの高い注目を集め、大きな影響力を持つ世界最高峰の食の祭典です。日本の酒蔵では4社が指名

招待され、有名な3銘柄とともに当社も選ばれました。

最終日には、世界で最も予約が取れないことで知られるレストランのソムリエが、旨みをテーマにセミナーを開き、国内有名メーカーの酒とともに当社の「竹葉」が取り上げられました。「竹葉」純米酒は、旨み成分が素晴らしい酒との評価をいただきました。日本大使館で行われた会食では、地元スペインのシェフたちと同席、直接話を聞くこともできました。ヨーロッパで好まれるには香りが大事である等が大変勉強になった一方、全体を通して世界のハードルの高さを肌で感じました。



当社は、江戸時代より味噌醤油の醸造を生業としてきましたが、仕込み水が酒造りに好適であったことから酒造を始め、明治2年創業、初代が「竹葉」の銘柄を名付け、現在に至っています。私は平成23年に、当時日本で一番若い蔵元社長として就任しました。

飲む方の心が和らぐ酒を造ることが当社の基本です。そのうえで、酒蔵見学に訪れる方や社員など

全ての関係者の心が華やぐ会社へと成長させ、地元能登においても、心豊かな人で溢れる町づくりに貢献できる会社にしたと考えています。

出来るだけ能登で酒米栽培 とことん能登にこだわりたい

酒米の自社精米を行っているのは、能登では当社だけです。契約栽培をしている志賀町の田んぼは、水田環境特A地区。60種類以上の生物がいないと認定されない好適な環境です。そこでは無農薬、無化学肥料栽培、また別の内浦地区で減農薬栽培を行っています。能登産へのこだわりは、先

代から引き継ぐ私の思いです。

仕込み水は、能登半島で唯一海に面していない柳田地区で山の中腹から湧き出る超軟水を使用しています。硬度は1.7。全国的にみても非常に珍しい、ほぼ純水に近い天然水です。酒造りに軟水を用いる一番の利点は、米の中心まで水の浸透性が高く、口当たりの柔らかい自然な酒に仕上がることです。酒を通して能登の風土を感じてほしいですね。

今後は、地酒ですからまず地元で愛されることはもちろん、その上で県外海外へもどんどん出て行きたいです。首都圏で受け入れられ、さらに全国、そして世界で売っていくには、身近な視点と広い視野が同時に必要です。厳しさもある日本酒業界ですが、可能性はやり方次第で広がります。能登杜氏の文化を守りながら、新たなマーケットに向け、新しい挑戦をしていきます。



数馬 嘉一郎さん [代表取締役]

数馬酒造 株式会社

〒927-0433 石川県鳳珠郡能登町宇出津へ字36番地 TEL.0768-62-1200 FAX.0768-62-1201

<http://www.chikuha.co.jp/>

■代表者/数馬 嘉一郎 ■創業/明治2(1869)年 ■法人化/昭和26(1951)年 ■業務内容/酒造・酒類販売

■営業時間/8:30~19:00(土・日・祝・祭日は18:00) ■定休日/第2・4日曜日



牧場がつくる、自信のアイスクリーム。 能登の素材も活用し、正直な製品づくり。

土壌改良から取り組み 肥沃な牧草地へ

うちのアイスクリームは本当においしいですよ。どんな国にも負けません。まず原料になる牛乳が違います。そして牛に飲ませている水がまた違います。深さ100mの井戸から汲み上げるアルカリ性の天然ミネラル水を与えています。

アイスの加工製造は6年目、ソフトクリームも同時期からです。最初、遊び心

で作ったら、東京の友達が「こんなにおいしいものはぜひ商品にすべき」と盛んに背中を押してくれ、加工を始めるきっかけになりました。これも、草地の土壌改良に有効な「鶏糞」を見つけたお陰です。

私が大学を卒業して酪農の道に進んだ頃、国営パイロット事業に選ばれたこの二子山地区は、耕すのも難しい痩せた土地でした。4～5年かけて化学肥料を大量にまきました。4～5年かけて化学肥料を大量にまきました。4～5年かけて化学肥料を大量にまきました。

そんな時、近くの養鶏場に思い至り、その鶏糞を調べると、肥料分が非常に高かったのです。ダンプカー1台分の鶏糞の成分を、農協から買う肥料に換算すると莫大な

金額です。「うわーっ、これだ」と驚き、人から見たら臭い汚い鶏糞が、私にはピカピカと光る「金の延べ棒」に見えました。毎日出る約20トンの処分に困っていた養鶏会社から、鶏糞を3～4年間毎日畑に入れ、雑草が伸びると鋤き返しをします。土が変わってきたのがわかりました。その後も鶏糞を入れ続け、肥料の購入経費をかけずに肥沃な牧草地が生まれ、また大型トラクターで効率よく作業ができるようになりました。



本当の味を伝えたい 牛乳からこだわりのアイスへ

牛はとにかくたくさん草を食べます。その牧草が良質でないと、よい牛乳はできません。たんぱく質の多い豆科の草も、うちの肥沃な土地だからこそ育ちます。良質な草が収穫できれば、飼料価値を上げつつコストは下がります。効率面で優秀な牧草生産です。アメリカ、カナダ、ニュージーランド、スイス、イタリアの牧場も見ましたが、日本は雨も気温もあり、恵まれています。

鶏糞堆肥が草に変わり、牛乳に変わり、アイスに変わります。価値を秘めた物の力をうまく見つけ価値の循環でおいしい物



橋本 正次さん〔代表取締役〕

に仕上げていきたいと思っています。最近、堆肥を色々な農家に無償提供しています。この堆肥を使うとおいしい野菜が出来ますとの声もいただいています。

牛乳の直販はしておらず、他の牛乳と混ぜ合わされて流通しています。独自ブランドの引き合いは多いものの、今のところ保存や発送も対応しやすいアイスで行こうと考えています。アイスは現在10種類。苺アイスは、うちの堆肥で栽培した苺を使用しています。

正直な製品づくりが信条です。利益より、本当の味をわかってもらうことが一番大事。もし質が下がるようなことがあれば、その時は売らないという気持ちです。振り返って思うのは、何でも探し、活かすことに必死でした。何が大事かを見抜いて活かすことが、これからも大切だと肝に銘じています。



二子山牧場 有限会社

〒927-0305 石川県鳳珠郡能登町字武連 TEL.0768-67-2648 FAX.0768-67-2648

■代表者／橋本 正次 ■創業／昭和43(1968)年 ■業務内容／ジャージー牛の牛乳販売、ソフトクリーム・アイスクリームの販売

■営業時間／10:00～21:00 ■定休日／無し





地域伝承の大切な味を次の世代へと残したい。 懐かしい味にこぼれる笑顔がうれしい。

おはぎは当地にとって特別 春秋の農事と深い関わり

この能登町柳田地域には、おはぎを春の田植えシーズンの前後に、そして秋の稲刈り後にも食べる習慣があります。昔から伝わってきた作り方を受け継いでいる平均年齢65歳以上の女性を雇い入れ商品づくりに活かしています。そこが和菓子屋さんの「おはぎ」とは違います。習った技も次の世代に残していきたいと思っています。

当地は祭りが多く、昔は各家で赤飯も手作りしていたのですが時代と共に減り、また餅米を耕作する農家も少なくなり身近な行事に使われていた

赤飯や慶弔用のお餅が地域の外で作られ食卓にあがっていることに寂しさを感じていました。平成12年、生産者と直結した米屋であることを活かし地元産を積極的に使うことを基本に「むらのもちや」を開業しました。

餅は杵つきで粘りがあって腰の強い餅になるのが特徴です。当初は10月から3月までの餅を作る時期だけ稼動するつもりでした



が設備が大きくなり、おはぎの評判もよく通年生産を行うようになりました。地元の方には「よく買うよ。おいしいよ」「祭りでおたくの赤飯を見るとうれしくなるよ」とご好評をいただいています。

受け継いだ技を伝え 地域文化を発信

当社のキャッチフレーズは「能登の恵みを

あなたへ」。田舎の人は口が肥えており、おいしいのが当たり前、値段が高いと思えば買ってくれません。地元のおばちゃん達が受け継いできた技、素材の本来の味を活かした商品づくりをしています。添加物を必要最小限

にとどめており、なるべく原材料を活かすよう工夫しています。

材料となる餅米は契約農家に栽培してもらっており米、雑穀は能登産とできるだけ地元の食材を使うようにしています。商品は奥能登から中能登エリアまで、各地区1～2店舗にだけ置くようにしています。金沢には加工餅、のし餅等、日持ちするものを卸します。

「今の若い人はこんなに大きい餅は食べない」という声がある一方、田舎では「これだけの大きさは必要だ」という声も多いです。今風の商品開発も必要ですが、昔ながらの作り方にこだわり「1つでも大きいな」という昔風を残していきたいと思っています。

営業活動は経費面からほとんど行っておらず、都市部に住む奥能登出身者がお歳暮にお使いくださったり、口コミで徐々に全国に広がっており、受注数は年々増加傾向にあります。

私たちが当たり前と思っている物や事を知らない都会の方も多く、今後は地域の技を伝承した商品に加え地域の色々なことも広く発信していきたいですね。目標は、地域の皆さんに認められる味を作り続けていくこと。食べた時に感動してもらえたら何よりうれしいですね。



福池 凡恵さん〔若女将〕

中谷 進さん〔工場長〕

むらのもちや

〒928-0306 石川県鳳珠郡能登町字石井ト27番地1 TEL.0768-76-8155 FAX.0768-76-8156

<http://murano-mochiya.shop-pro.jp/>

■代表者／福池 みち子 ■創業／平成12(2000)年 ■業務内容／菓子(おはぎ、桜餅等)・餅製造業

■営業時間／8:00～17:00 ■定休日／水曜日

史上最良のものづくりを常に目指す。 ギャラリー塗師の家では結集した漆の技を公開。

入魂作業で完成度を高め、 絶対的品質へ

文化10年に塗師善仁が自作自売の旅に出たのが当社の始まりです。以来今日に至るまで、製販一元化が当社の根幹です。作り手が自ら販売し、お客様の声をものづくりに直接フィードバックできる体制です。お客様はいつの時代も変わらず、よりよいものをより安く求めます。もっと心が豊かになるもの、美しい、楽しいものをというお声から、次の文化が生まれるんです。作り手が直接お客様とやりとりすることは、漆文化の理解にもつながります。

当社は社是として、「史上最良のものづくり」を掲げています。生活スタイルが大きく変わったといえども、輪島塗のファンは必ず残ります。残るのは、より質の高い品物を欲しがってくださる方々です。そういう方々に提供できるものを作る必要があります。

つまり、私たちがやるべきことは、日本漆芸史上、最良のものづくりなんです。妥協はできません。作り手は、魂を込めて作業をします。入魂作業したものには愛着が湧き、仕事にやり甲斐、生き甲斐を感じ、完成度が

一行程毎に高まります。生産管理と品質管理を重視することで生み出す絶対的品質が当社の基本です。

輪島が誇った文化力 往時の塗師の家を再生

平成23年に公開したギャラリー「塗師の家」は、我々のものづくりのシンボルです。漆文化の発信地は、私どもの長年の悲願でした。顧客創出のスタートは信頼を勝ち得ること。「この会社になら任せてもいいな」という気持ちになっていただけるかどうか。目で見て確信してもらえらる形があれば、信頼はより強固になります。

そこで、輪島の塗師文化が最も盛んであった江戸後期・明治期の館の復元に挑戦しました。この文化再現を、我々自身の手で行うことが重要でした。社運を賭けてもやり抜かねばならないと決意しました。

大改修のすえ、往時の塗師の家を再現した館は、日本建築学会から日本一美しい町家と認定をいただきました。それだけの文化力が、かつての輪島にはあったわけです。



中室 勝郎さん [代表取締役社長]

我々はその復元能力を備えた集団です。輪島塗は、木工、漆工、金工等の多様な技術が結集した集約産業で、それが材料、技、意匠の3要素で成り立っています。

材料で最も大事な漆については、現在、岩手県二戸地方の山に国内最大の漆の森を持ち、日本産最良の漆を、純正に油一滴入らないよう採取してもらっています。その採取技術も、いまや無形文化財です。ここにも知恵と信頼が生きています。

当社の品物は百年保証です。普通ならそんなに長い保証は会社に何の得にもなりません。でも我々は、歴史の名品を見、どういった品物が美しく残ったかを知っています。数百年先までを見越し、最良のものをお届けしたいのです。輪島屋善仁のものが、人を幸せにする。そんなものづくりを続けていきます。



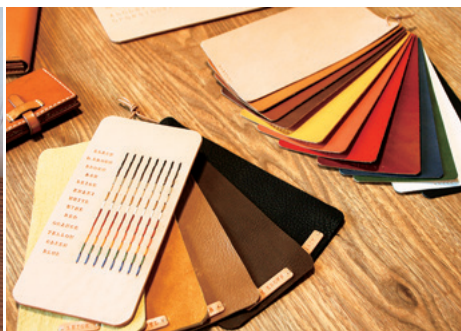
株式会社 輪島屋善仁

〒928-0068 石川県輪島市平成町63番地 TEL.0768-22-0521 FAX.0768-22-8808

<http://wajimayazenni.co.jp/>

■代表者／中室 勝郎 ■創業／文化10(1813)年 ■法人化／昭和47(1972)年 ■業務内容／輪島塗製造・販売

■営業時間／8:30～17:00 ■定休日／水曜日



オリジナル手づくり革小物を型から自作。 ファンに育てられ、工房ギャラリーを開設。

革の特性を独自に研究 フルオーダーでは提案製作

革製品は小物を中心にオリジナル製作しています。基本的にすべて一点もので、同じ品物はありません。型も自ら起こしています。フルオーダー受注を行う所は珍しいので、県外からもご注文をいただきますね。ブランドに飽きた方など、自分だけの品をご要望いただいています。製作日数は、長財布で4日程度、バッグなら約1ヶ月です。輪島塗を学んだ主人の技術で製作



の幅が広がっています。価格は、私たち2人が作って卸も通さないのとても安いのです。しかもメンテナンスサポートもできるので価格以上を保証できます。

フルオーダーの場合、お客様に工房まで数回来ていただいたり、完成をイメージしやすいようペーパークラフト模型を作ってお見せする場合があります。フルオーダーは電話やインターネットでは受けません。やはり革を直接見ないと分からない点があり、革の特徴も伝えにくいからです。それに、デザインのテイストを見定めるうえ

で、お客様の雰囲気も重要です。ネームや記念日の刻印も、すごく喜ばれます。

何もないところから作るのも、デザインと機能を兼ね備え、ご要望をかたちにすることが毎回のチャレンジですね。革の種類や加工による違い、顔料とのマッチング、

さらに、革が馴染んでいくにつれてどうなるかを研究し尽くしていなければなりません。奥が深く、いろんな技術も増えました。今でも難しいし、面白いです。作る過程も共有し、待つ時間も楽しんでくださるようなお客様に恵まれてきました。

iPhoneケースが契機 発信力で新たな出会いへ

今春、待望の工房兼ギャラリーショップを開設、名称も革工房aikoから革仕事のお店tasolaに改めました。ネーミングは、窓の外に広がる田んぼと大きな空から。米と同様、革製品も多くの手間で仕上げているという思いも込め、マークにも田のイメージをあしらいました。地元田鶴浜の田の字

でもあります。今後ここから発信して仕事をしていくうえで、地域を意識していきたいという思いがありました。

革の仕事を始めたきっかけは家族です。バイク好きの主人に丈夫な革小物を贈ろうとしたらずいぶん高価で、それなら自分で作ろうかと考えた時に、すべての物は誰かが作って作品になっていると気づき、手が震えました。背景には誰かがそれを作るまでのストーリーがある。その感動で、2日間泣き通しになりました。

その日から今日まで、多くのお客様の応援でやってこられました。iPhoneケースのインターネット発信を機に、県外にもファンができました。さらにギャラリーを構えたことで、作品の実物を気軽にご覧いただけるようになり、製作者直接販売の信頼感をベースに、ますます出会いが広がっています。田んぼの真ん中、能登のよさが伝わる空間になりました。時間を気にせずリラックスして、お気に入りの品の完成イメージをゆっくり思い描いていただいています。



高畑 愛子さん [代表]



高畑 圭介さん

革仕事のお店 **tasola** (タソラ)

〒929-2101 石川県七尾市川尻町へ部8番地 TEL.0767-68-2401

<http://www.aikonokawa.jp>

■代表者/高畑 愛子 ■創業/平成22(2010)年 ■業務内容/お客様のオーダーに応じた革製品の制作・販売

■ショップ営業日/金曜日、土曜日、日曜日 ■ショップ営業時間/10:00~18:00



伸縮性細幅織物で、スポーツ関連を中心に衣服、産業、医療分野と多岐にターゲット。

生産設備の見直しを経て 消臭素材の自社企画も

伸縮性の付属部材として使われる細幅織物を生産しており、非常に多岐にわたり

使用されています。例えば、インナー、アウター、ユニフォーム、スポーツなどの衣服関連や、車などの産業資材関連、コルセットやサポーターなどの医療関連、さらにラッピング、手芸品

など様々な分野に及びます。その中で当社のメインは、スポーツ、ユニフォーム、アパレル用の部材です。

祖父の二口金次が昭和37年に旧高松町で創業した製紐業が当社の始まりで、その後、父の金一郎が現在地で法人化しました。創業当初はゴム入り平ゴムを主に生産、昭和40年代後期に製紐業のかたわらニードル織機を数台投入し、ゴム入り細幅織物業に参入しました。ゴム入り細幅織物とは、タテ糸、ヨコ糸、ゴムで形成される細幅の織物をいいます。その後、昭和60年代初頭に製紐機を廃棄、完全に細幅織物業に転換して現在に至っています。

平成12年頃より新規参入に向けて生産

設備の見直しを行い、開発の幅が広がりました。例えば、細い糸やゴム、薄いテープ、素材の本数がたくさん入るもの、織細なものなど、それまでできなかった製品も生産

可能になりました。近年では、自社企画商品も増えてきており、カラー展開のほか、消臭などの機能性商品を開発しています。

納期、数量、小ロット対応 改善マインドが職場を向上

製造上の特徴は、ニードル織機の台数が多いため、納期・数量にもクイック対応できることや、別注品の小ロットへの対応もしやすい点です。ポリエステル、ナイロンなどの長繊維、アクリルやスフなどの短繊維、さらに綿などの天然繊維と、様々な素材にも対応しています。主に伸縮性のあるゴムが多いですが、伸縮性のないテープなども生産できます。「フランス・パリコレクション12/13秋冬」のファッションショーでは、当社の100mm平ゴムがウエストベルトに採用されました。



二口 崇さん [専務取締役]

当社の理念は、「信頼力、実行力、創造力」です。社員とともに、あらゆる要求に確かなものづくりを通して、社会に貢献できる企業を目指します。平成18年からは、毎週1回社内全体会議を開始し、同時期より5S活動もスタートしました。整理、整頓、清潔、整、清掃の5S活動は、心が快適な職場環境をつくり、改善マインドも養います。問題を提起し原因追求、解決する手段となりました。また、社内規格ではありますが、品質安定のための基準ルールも設けました。ロスの低減、ゴミの細分化も、目標値を定めて実践中です。昨年は、安全で安心して使えるテキスタイルを目指し、「エコテックス規格100」の認証も取得しています。

明るく楽しくをモットーに、創造的な仕事ができる環境を築けるよう、社員とともに日々邁進しています。



株式会社 二口製紐

〒929-1215 石川県かほく市高松サ49-66 TEL.076-281-0632 FAX.076-282-5856

<http://futakuchi.jp>

■代表者／二口 卓 ■創業／昭和37(1962)年 ■法人化／昭和46(1971)年 ■業務内容／ゴム入り細巾織物製造・販売





広大な立地を活かした牧場直営ショップ。 牛乳のソフトクリームは味わい濃厚。

動物とふれあえる 無料開放ひろば

河北潟酪農団地にある、ホリ牧場の直営店が夢ミルク館です。ソフトクリームをメインに、牛乳、ヨーグルト、プリン、焼菓子などを販売しています。ソフトクリームは無添加です。凝固剤も不使用なので日差して溶けやすいですが、やはり牧場直営ならではの新鮮で濃厚な牛乳本来の風味を味わっていただきたいですね。持ち帰りでは、搾りたて牛乳を使用した金澤プリンは常温保存できるロングライフ商品です。



店舗の周りは、牛舎までの広々とした空間を無料開放しています。馬やウサギがおり、子牛も時々連れてきて、動物たちと自由に触れ合ってもらっています。休日にはご家族やお孫さん連れの方も多く、シートを敷いてお弁当を食べる姿も見られます。牧場スタッフの手作り遊具もあり、皆様楽しんでくれています。私たちは、せっかく来てもらったら、ぜひゆっくり過ごしていただきたいんです。お友だち同士やロー

ドバイクを楽しんでいる方、パソコン持参のサラリーマンや、平日にはデイサービスの外出先としても、よくお越しいただいています。

夏には高さ3m以上に育ったとうもろこしの巨大迷路ができます。新聞でも難しい迷路として紹介されたほどで、「出られた時、本当に気持ちよかったよ」と汗だくで笑う親子さんもいました。この迷路や丸太の一本橋では、タイムトライアルのイベント日も設けています。

また来たいね 季節ごとに楽しみな場所に

ソフトクリームのポイントカードの回収枚数が、昨年1万枚を超えました。スタンプ欄が全部埋まった方の数ですから、それだけのリピーターさんが来てくださっています。TV-CM等もしていないので、口コミで来てくれる方が多いんだろうと思います。つい先日、県外の女性3人組に「インターネットで知って、ここに来たくて探したんです」と言っていたき、とてもうれしかったです。

店を増やすより、今後もこの場所でやって

いきたいと考えています。当初16年前に牧場の一角に小さなログハウスを建てて店を始めた頃、お陰様で多くのお客様にきていただき、すぐに店が小さく感じるようになり、2棟目にはサンルームも設けました。その後も増築を重ね、今ではバスの受け入れも可能です。スタッフは皆明るくて、常に笑顔と元気があります。バター作り体験や音楽イベントも企画実施してくれています。

河北潟の夏は、ひまわり迷路があったり、近所の農家さんの採れたてのスイカやぶどう、秋にはりんごや梨なども売っていて、おいしいものが一杯あります。冬は、防寒服を着てご家族で雪遊びを楽しんだり、中にはご主人のほうが童心にかえって長く遊んでいかれる方もおられます。

ここで遊んだ子どもたちがいずれ育ち、将来思い出してまた来てくれるかも、と想像すると楽しくなります。自然な場所なので草がどんどん伸びたりしますが、環境整備を常に続け、皆様が「また来たいな」と感じるかたちにしていきたいです。



堀 和美さん【代表取締役】

有限会社 夢ミルク館

〒920-0263 石川県河北郡内灘町湖西243 TEL.076-255-1369 FAX.076-255-1369

<http://yume-milk.com/>

■代表者／堀 和美 ■創業／平成10(1998)年 ■業務内容／ソフトクリーム・乳製品販売

■営業時間／10:00～17:00 [5月～8月の土・日・祝日は10:00～18:00][11/17～2月は土・日のみの短縮営業] ■定休日／木曜日(5月～9月は無休)、年末年始



お客様のお車をトータルサポート。 2店舗目もオープンし、車販売も充実。

事前の無料見積りなど 安心感と満足で顧客層拡大

車のキズへこみ直しでおなじみのカーコンビニ倶楽部を、金沢で現在2店運営しています。13年前にフランチャイズに加盟し

た際、東インターに近い立地から店舗名を金沢東インター店とし、2店目は西インター近くに昨年出店で、自動車販売も充実してきました。

当社を知らない方やエリア外からも、高速インターを目指してご来店いただけるので、よい名を付けたと思っています。

昭和49年に父が兼六自動車サービスを創業して以来、自動車修理販売業でやってきましたが、フランチャイズ加盟でさらに钣金塗装業も手掛けることとなりました。昔はお客様と自動車会社の接点はディーラー・中古車・整備の3つで、钣金業は下請けに出し、下請けが見積もりをお客様に提示する流れが一般的でした。

当社の場合は認知度の高いフランチャイズに加盟しているため、キズへこみ、不慮の事故等に困った飛び込みの方なども

含め、安心して直接ご来店いただけます。そして直接自社で見積もりを出し、自社で修理します。事前の無料見積りも、大きな安心感となる特徴のひとつです。これまで他で修理内容がよく分からないまま修

理を受けていた皆さんに、分かりやすさをご提供できます。よい対応だったと印象が残れば次につながります。来店しやすさアップも心掛け、西インター店の新規出店、東インター店リニューアルの際も、できるだけ整備工場風でない空間、女性にも入りやすいソフトな印象を目指し、外壁にまで気を配りました。

高い認知度は強い武器 社員の活躍の場を広げたい

カーコンビニ倶楽部の看板を上げた時、開店日に行列ができました。オープン前にピラも撒きましたが、正直驚きました。自動車屋に行列ができるんだと分かったことは、僕の人生にとって画期的なことでした。あとは、我々スタッフのスキルの問題です。この業種はフランチャイズといっても本部からシステムが降りてくる他業種



山崎 容司さん [代表取締役]

フランチャイズと違い、特殊技術が必要です。加盟してみても思ったのは、せっかく周知されたこのブランド名を持ちながら店舗展開をしないのはもったいないということ。今後はこの武器をもっと活かしていきたいです。

というのも、多くのスタッフがより活躍できる場をつくりたいんです。社員が自分の仕事で活躍でき、満足していれば、お客様にも満足を与えられます。スタッフが物心両面で満たされる会社づくりを実行し、そこに店舗展開が付いてくれば、より多くのお客様に認知していただければ、さらに充実したサービスを提供できます。社員が満足してくれば、お客様の満足度向上に繋がり、その結果、私も幸せになれるんだと思います。

スタッフが頑張れる環境づくりとチャンスメイクで、お客様にサービスと満足を提供していきます。



株式会社 ケイエムエス

〒920-0003 石川県金沢市疋田1丁目3番地 TEL.076-251-2238 FAX.076-251-2257 <http://www.carcon.co.jp/all/shop-01339001/>

■代表者/山崎 容司 ■創業/昭和46(1971)年 ■法人化/昭和63(1988)年 ■業務内容/自動車钣金・修理・販売

■営業時間/[平日]9:00~19:30 [日・祝日]10:00~17:00 ■定休日/年末年始



ピザの味は作り手の技術次第。 本格的なナポリピザで郊外の人気店に。

石川では唯一 本場協会認定のピザ店

店はオープンからちょうど10年を迎えました。「真のナポリピッツァ協会」の認定番号「272番」は世界の通し番号で、僕がピザを始めた18年前は日本には1軒もなく、雑誌で協会幹部の来日記事を見て、いつか自分も取れたらいいなと思っていました。石川県では今も当店だけです。

以前、ナポリ人は本当に毎日ピザを食べているのか、彼らの生活を知りたくて6ヶ月間イタリアへ渡りました。本当に食べていましたよ。イタリアにおけるピザは、ファーストフードで安いんです。おやつ用の小サイズなら約100円。食事のピザでも1枚300～400円でお腹一杯食べられるので、お金のない若者が週5回も行くんです。日本ではイタリア料理ってそんなに連日行かないですよ。食材も輸入なので、3倍4倍と高くなってしまいます。

そこで、もっと気軽に食べてほしいと、今年5月に移動販売車を購入しました。イタリア製の窯を積んでおり、車を覗くと火

が入っているので皆さん驚きます。イベント販売のほか、数家族が集まるホームパーティ、社員向けに会社へ呼んでもらう等、要望があればどこへでも行く予定です。

イタリア人から学ぶところは、仕事と遊びをきっちり分けている点。言葉はレスト

ラン用語しか分かりませんでしたが、手仕事なので見て覚えしました。もちろん親切に教えてくれたのですが、分量や力加減、火加減などが感覚的で、明らかに昨日と違う目分量なのにできあがり

はいつも同じ味。独特な職人技は、日本人には真似できないと感心しました。

店名の由来は 親族が守った揚げ浜塩田

今でもたまに、なぜ自分が料理の世界にいるのか不思議に思うことがあります。学生時代は家業の漆器業を継ぐつもりでした。ただ、母の実家が奥能登に400年前から続く揚げ浜式製塩の技を、日本で唯一守り伝えてきた家だったので、こんなにおい

しい塩があるのに使わないのはもったいないという気持ちはありました。今はこだわりとして、その塩を使っています。ピザになると食べても違いは分かりませんから自己満足ですけどね。店名のサリーナは、「塩田」という意味です。

開店当初、なかなかお客様に来ていただけてませんでした。大通りではない目立たない場所を探したからなのですが、それまでイタリアでも東京、名古屋でも周りから褒められ、自信満々で開店したのに誰も来ない。そこで、どうせ潰れるなら好きなことをやって潰れる方がいいと開き直ったら、気に入ってくれる方が増えました。今も自分が好きなことをやっているだけです。

店で出すピザは、食材はナポリと同じですが、やはり作り手によって味が違います。最終的には作り手の技術です。ナポリでおいしいものは、どこで食べてもおいしいはず。突き詰めていけば、お客様に選んでいただけると信じています。



林 正治さん[オーナーシェフ]

株式会社 SALINA (サリーナ)

〒921-8151 石川県金沢市窪6丁目112 TEL.076-241-8933

■代表者/林 正治 ■創業/平成16(2004)年 ■業務内容/ピッツァ・パスタ等イタリアン料理店

■営業時間/11:30～14:00、17:30～21:30 ■定休日/木曜日、毎月1回不定休

石川県で一番の心のケアをしたい。 サービス付き高齢者向け住宅を展開。

安心できる暮らし 最期の時までお世話を

高齢者住宅の中でも、サービス付き高齢者向け住宅を運営しています。分かりやすく言うと高齢者のアパートですが、多くの一般的なサ付き住宅は、もし救急車で運ばれた場合、もう戻っては来られません。当社の「のいのちの季」は、最期までお世話させていただく点が大きく異なります。

以前、父の経営する建築会社で高齢者施設を担当していた頃、何かもどかしさを感じていました。戦後、汗をかいて日本経済を作り上げてきたのは現在の高齢者といわれる方々です。その皆さんに、少しでも安心いただけるよう何かできないか。そんな時に介護事業所で経験を積んだ知人と話す機会があり、「お亡くなりになるその時まで、お世話をしたい」という両者の思いが合致、開業することとなりました。

生活はもとより、心のケアが我々の仕事だと考えています。うちに来ていただければ、その人その人の心のケアをさせていただける自負があります。「忙」しいという

字は心が亡びると書きますね。介護のどんなスペシャリストでも、忙しさがずっと続けば心をなくします。そうなれば最早スペシャリストでも何でもありません。私どもでは普通なら1人で見るところを2人、2人で見るところを3人で見られるような体制づくりに工夫をこらし、心の余裕づくりに努めています。

コミュニケーションを重視 問題の芽を見逃さない

スタッフにも常々話すのは、介護の三原則とともに、相手を不愉快にさせない基本姿勢です。たとえ認知症で今していたこともすぐ忘れてしまうように見えても、心はあるんです。感じた感覚は覚えているし、こちらの思いやりも伝わります。時には、スタッフが入居者さんの要望に応えたくても難しい場合もあるでしょう。そんな時、スタッフには正直に、こういう事情もあるが何とかその支障を無くしたいんだと話し、理解をしてもらうようにしています。

当施設は、この規模では珍しく24時間看護師がいます。医療機関との提携体制で



山下 裕之さん[代表取締役]

ご家族も安心されます。入居者数に対し、スタッフ数の比率も多いです。でも、これだけいなければ、心をなくしてしまいます。スタッフ面談を重視し、お互いできる限り時間をとっています。現場の声を些細なことでも聞ける環境は、大発見を見逃さない体制につながります。一人で抱え込まずいかに言いやすい環境を作り、吸い上げるのが我々幹部の仕事であり、心のあるお世話をしたいという方針の下、今後もずっと続く課題です。

社名のニルヴァーナは、涅槃、彼岸の意味です。あるいは苦しみが無い世界、大往生など色々な意味があります。我々がお世話する皆さんは、その時まで少しでも苦しみが減らせればと、この社名にしました。

現在、2棟目の計画が進行中です。新たな場所でも近隣の医療機関と連携し、少なくとも現在と同水準以上のサービスを提供していくつもりです。



株式会社 ニルヴァーナ

〒921-8815 石川県野々市市本町3-6-31・グレースー野々市 TEL.076-248-2207 FAX.076-248-2208

【のいのちの季】〒921-8813 石川県野々市市住吉町26-46 TEL. 076-248-2230 FAX. 076-248-2330

■代表者／山下 裕之 ■創業／平成24(2012)年 ■業務内容／介護サービス事業 ■営業時間／24時間体制 ■定休日／無し



ねっとわーく MAP

P7 株輪島屋善仁

P6 むらのもちや

P2 (有)新海塩産業

P3 (有)カネイシ

P8 革仕事のお店 tasola (タソラ)

P4 数馬酒造(株)

P9 株二口製紐

P5 二子山牧場(有)

P10 (有)夢ミルク館

P13 株ニルヴァーナ

P12 株SALINA(サリーナ)

P11 株ケイエムエス

本誌は、当金庫取引先を紹介し、ビジネスの「ネットワーク」を生み出す架け橋となればとの想いで全国へ発信しています。同時に、本店所在地の能登半島をもっとPRしたいと想っていたところ、2014年8月創刊の「えちゃけ」という冊子に出会うことができました。「えちゃけ」な能登の人々の食にまつわる話から能登半島の自然や暮らしまでを知ってもらおうとする試みに共感し、「えちゃけ」編集部さまのご了解のもと、今後本誌でシリーズとしてご紹介します。

「えちゃけ」は、能登弁で「愛嬌ある、チャーミングな」という意味です。能登へお越しの際は、「えちゃけ」という言葉を使って地元の人と触れ合ってはいかがでしょうか。



「えちゃけ」第1号
夏のたけのこ (定価200円)



写真・宮園タ永

かじめとたけのこの炊いたの

- 1 かじめを水で洗ってゆがく。
- 2 かつおと昆布でとった一番だし、うすくち醤油、みりんを火にかける。
- 3 かじめ、たけのこ、油揚げを好きな固さになるまで2のだしで別々に炊いて、一皿によそう。

「えちゃけ」取扱所などに関するお問い合わせは：

「能登半島のうちごはん」事務局

〒927-2156 輪島市門前町門前1950番邸(やすん場)

電話：0768-42-1022 Email：noto.gohan@gmail.com

興能信用金庫

www.kono-shinkin.co.jp/

本部	〒927-0433	鳳珠郡能登町宇出津ム字45番の1地	Tel.0768-62-1122
本店営業部	〒927-0433	鳳珠郡能登町宇出津ム字45番の1地	Tel.0768-62-8200
鶴川支店	〒927-0302	鳳珠郡能登町宇鶴川18字113番地の3	Tel.0768-67-1221
柳田支店	〒928-0331	鳳珠郡能登町柳田礼部5番8地	Tel.0768-76-1500
町野支店	〒928-0201	輪島市町野町広江1の57番7	Tel.0768-32-1122
松波支店	〒927-0602	鳳珠郡能登町宇松波10字4番13地	Tel.0768-72-1122
小木支店	〒927-0553	鳳珠郡能登町宇小木15字2番地の40	Tel.0768-74-1122
珠洲支店	〒927-1214	珠洲市飯田町11部28番の9	Tel.0768-82-1252
正院支店	〒927-1206	珠洲市正院町正院20部55番地	Tel.0768-82-1255
輪島支店	〒928-0001	輪島市河井町1部16番地の1	Tel.0768-22-1555
新橋支店	〒928-0079	輪島市鳳至町畠田3番19	Tel.0768-22-8228
門前支店	〒927-2151	輪島市門前町走出2の79番1	Tel.0768-42-1188
剣地支店	〒927-2342	輪島市門前町剣地レ47番地	Tel.0768-45-1214
穴水支店	〒927-0026	鳳珠郡穴水町宇大町ハ111番地の1	Tel.0768-52-1260
七尾支店	〒926-0047	七尾市大手町132番地	Tel.0767-53-1501
七尾南支店	〒926-0031	七尾市古府町チ部13番地1	Tel.0767-53-6868
中島支店	〒929-2222	七尾市中島町中島8部43番1	Tel.0767-66-0158
田鶴浜支店	〒929-2121	七尾市田鶴浜町る43番1	Tel.0767-68-3655
羽咋支店	〒925-0034	羽咋市旭町コ106番1	Tel.0767-22-1131
高松支店	〒929-1215	かほく市高松ム81番地19	Tel.076-281-2181
高浜支店	〒925-0141	羽咋郡志賀町高浜町オの111番地	Tel.0767-32-1103
鹿西支店	〒929-1603	鹿島郡中能登町徳丸ヲ部22番地	Tel.0767-72-3284
鹿島支店	〒929-1634	鹿島郡中能登町福田口部107番地	Tel.0767-77-2288
金沢支店	〒920-0869	金沢市上堤町2番33号	Tel.076-262-9101
柳橋支店	〒920-3133	金沢市柳橋町甲1番地	Tel.076-251-4123
畝田支店	〒920-0342	金沢市畝田西一丁目105番地	Tel.076-268-2323
金沢駅西支店	〒920-0024	金沢市西念四丁目4番18号	Tel.076-233-3344
内灘支店	〒920-0271	河北郡内灘町宇鶴ヶ丘五丁目1番340	Tel.076-286-3311
西泉支店	〒921-8043	金沢市西泉四丁目1番地	Tel.076-243-4343
保古支店	〒921-8052	金沢市保古二丁目59番地	Tel.076-240-3800
額支店	〒921-8146	金沢市額乙丸町ハ80番地	Tel.076-298-2332
泉台支店	〒921-8115	金沢市長坂台1番27号	Tel.076-244-1313

輪島支店内風景



この冊子は、地元企業のそれぞれに特色あふれる事業展開のようすを経営者インタビューでご紹介する無料配布メディアです。
各社の事業や協力網がますます新しく広がり発展することを願い、「ねっとわーく」と名付けました。