

ねっとわーく

2013 [秋] こうのう・コミュニケーションマガジン

- | | |
|------------|--------------------------|
| 2 ごあいさつ | 9 ベンション&カフェ クルーズ |
| 3 (株)和平商店 | 10 (有)小山カバーリング |
| 4 魚処したひら | 11 Stylish Chinese SHENG |
| 5 (株)田谷漆器店 | 12 (株)安達電設 |
| 6 能登ワイン(株) | 13 (株)ミートピック |
| 7 蕎麦処くき | 14 繁盛ビジネスの種 Vol.1 |
| 8 七尾花正(株) | |

【創刊号】

1

地域にまつすぐ
興能信用金庫
おかげさまで
80周年
kono-shinkin



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11社のストーリー

小木イカと加工の技は地域の誇り
3 株式会社和平商店 [能登町]

この港町で風土と魚を味わってほしい
4 魚処したひら [能登町]

輪島塗は修復でよみがえる
5 株式会社田谷漆器店 [輪島市]

こだわって栽培醸造した能登ワイン
6 能登ワイン株式会社 [穴水町]

そば屋ごとの味、店内で製粉する手打ちそば
7 蕎麦処くき [七尾市]

花を通して活力あふれるまちづくり
8 七尾花正株式会社 [七尾市]

大きなビジョンで30年目の再スタート
9 ペンション&カフェ クルーズ [志賀町]

コラーゲン練り込み保湿糸で潤う衣料
10 有限会社小山カバーリング [かほく市]

お洒落な店の創作スタイリッシュ中華
11 Stylish Chinese SHENG [金沢市]

小さくとも存在感のある工事会社へ
12 株式会社 安達電設 [金沢市]

北陸で初のHACCP認証精肉工場
13 株式会社 ミートビック [白山市]

繁盛ビジネスの種 Vol.1
14

地域を歩けばキラリと光る ビジネスの息吹、 ひと・技・想いをつなぎたい。

平素より格別のお引き立てを賜り誠にありがとうございます。

この度、興能信用金庫は、平成25年11月3日をもちまして創立80周年を迎えることになりました。これもひとえに「地域の皆さま」の温かいご支援の賜物と心より感謝申し上げます。

長い歴史の中で、時代や環境の変化に伴い、金融機関に与えられている課題も変わり、金融の仲介だけに留まらず、「地域全体の活力」を取り戻すことが我々地域金融機関の最重要課題です。創業の精神である「地域との共存共栄」を基本姿勢に、これからも地域に必要な金融機関であり続けたいと考えます。

その想いの一つとして、創立80周年という節目を機に、魅力的なビジネスを地道に展開し、地域の支えとなっているお取引先の皆さんにスポットを当て、素晴らしい「ひと・技」、そしてビジネスへの真摯な「想い」を紹介する冊子を発刊する事と致しました。それがビジネスの新展開や、付加価値の高い経営に向けた新たな「ネットワーク」を生み出す懸け橋となれば幸いに存じます。

これからも地域のため、お客さまのために真正面から本気で「地域にまっすぐ」な姿勢で取組んで参ります。今後ともより一層のご支援とご愛顧を賜りますよう、心からお願い申し上げ、ご挨拶と致します。

宇出津港〔能登町〕

平成25年10月吉日

興能信用金庫
理事長 敷馬 嘉雄



小木イカと加工の技は地域の誇り。 この美味しさを都市の方にもお裾分け。

新鮮な透き通るイカをお家で手軽に

最初は生イカの刺身でした。小木はイカの日本三大漁港。旅館百楽荘の女将として、クリスタルのように透き通る小木の自慢の獲れたてイカ刺身を食べていただきたいと、祖父母の時代からの思いを受け継ぎ、ご宿泊客にお出ししてきました。しかし、漁船が戻る時間は日々違い、季節によっても一定せず、旅館の調理場で不規則な作業は難しい。

そこで、限りなく獲れたて近くお出しできる方法を求め、自ら加工に乗り出しました。イカの身は獲れたては半透明、30分で茶色くなり、夕方には白くなりますが、うちのイカは半透明の間に皮をむいて切り、パック冷凍しますので、解凍すると半透明に戻っていきます。お客様は解凍してお皿に乗せるだけ。獲れたての生イカに限りなく近い状態で食べられます。なれた状態を冷凍しても、半透明には戻りません。「自分で釣ったイカよりも美味しい」と言っていただけます。

加工場の裏が港なので、船を横づけにし



てもらい、すぐに運び入れます。地元のおばちゃんたちに電話を入れますと5~10分で集まってくれ、即座に捌いて真空パックにします。この臨機応变な対応が可能なのはまさしく地元の強みです。材料仕入れの心配

も全くなく、品質のとても良いものが手に入ります。

夏のスルメイカをはじめ、アカイカ、アオリイカ、ヤリイカと、季節のイカの刺身が楽しめます。スルメイカは催事で、「イカってこんなに甘いんですね」と言われます。

イカ漁港の女性たちの隠れた技の活用がポイント

一方、船凍イカを使った商品は、「いかの鉄砲焼」、「いかの一夜干し」、「いかの麹漬け」など通年提供できます。「鉄砲焼き」はこの辺りで昔から好んで食べた味噌詰めです。三越百貨店さん向けなど東京では小さいサイズが好まれ、阪急百貨店さんなど関西ではボリュームがあるほうが好まれますね。「一夜干し」は、地元の魚醤いしるをタレの隠し味にした人気商品です。都市から求



浅井 園子さん[和平商店／のと百楽荘・女将]

められる味を、この土地の文化も大事にしつつ開発していきたいと考えています。

たくさんイカを使えば地元も潤います。雇用の場を作り、若い人に帰って来てほしいという思いもあって出発した加工事業です。この地域は船頭さんの奥さんが多く、皆さんイカを扱う技術を持っていて、しかもものすごく手早いです。イカは日本全国で獲れますが、鮮度を落とさず、きれいに作る加工技術が小木は高い。せっかくある地域資源を、女性たちの技術力も活かして美味しく提供していけば、地域に誇りを持つと思います。地元の人が誇りを持って選び、自信を持って贈れる商品になりたいという思いでやっています。

大都市の人にも、私たちには普段から当たり前の新鮮で美味しいものを、ぜひ召し上がっていただきたいんです。イカは高額な高級食材でもなく、年中いただけるものです。スタートして4年目、小木のイカの本当の美味しさをもっと知ってもらわなくちゃと、ますます力が入っています。



株式会社 和平商店

〒927-0553 石川県鳳珠郡能登町字小木18字55番地 TEL.0768-74-0055 FAX.0768-74-0089

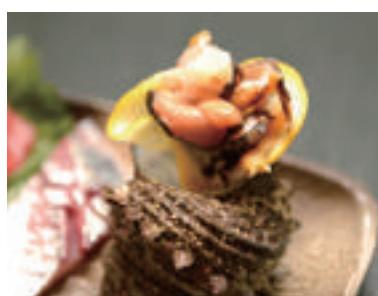
■代表者／浅井 和平 ■創業／平成21(2009)年 ■業務内容／小木産イカ加工品製造・販売



いつか皆さんこの港町に足を運び、風土とともに魚を味わってほしいんです。

鮮魚店の奥の座敷で地魚をすぐ味わえる

鮮魚、飲食、通販の3つを柱に、鮮魚店の脇を抜け、新鮮な魚が奥の座敷すぐに食べられるというコンセプトです。店が裏通りで少々分かりにくい場所ですが、昔はここが大通りで、馬を引いた人が多く行き交い、大正時代に先代の祖父母が魚を並べ、奥で一杯飲み屋を始めました。その後、海だった辺りに新町商店街ができると人の流れが変わってしまい、親父の代はしばらく魚屋だけでやっていましたが、たまたまある人から「それは絶対復活させるべき」と言われ、確かに他店には無い特徴にもなるからと、平成18年の新築時に、奥は飲食ゾーンにしました。



港町の鮮度抜群の魚がポイントです。県外の方がよくよく来られ、皆さんに「こんないいものは無い」と言っていただけます。先日も東京の居酒屋の本部の方に、「これが東京にあったらすぐに流行る」と言われました。ああいう方たちはいろんな店を

見ておられ、評価のポイントが違うので、会話にもヒントをもらっています。また、せっかく魚屋がやる直営店ですから、たとえば昼の定食の汁物ひとつとっても、ワカメと豆腐の味噌汁じゃあ普通で面白くありません。魚のあらでも入れれば違ってきます。

加工品販売を本格的に始めたのは、息子が4年前に入つてからです。魚の目利きを

息子に教え、加工の工夫は任せています。とにかく地ものを使うというポリシーで納得のいく食材を求め、安心提供に努めているのが一番のこだわりです。独自の味わいを出すために、地元のイカ原料の魚醤「いしり」を本当にほんの少し、隠し味程度に使っています。

魚の目利きをいかし 納得できる品を

思い描いているのは、何年掛かってもいいから「この町に来て食べてもらいたい」ということ。特に冬場はこっちの魚がどれも一番美味しい季節です。12月に入れば宇出津のシンボルの寒ぶりが出てきます。去年NHKのテレビ番組「おはよう日本」の

取材が入った時も、「冬の寒ぶりなら、ぜひともこっちに食べに来てください」とPRしました。とにかくこの町に来て欲しいから。地元に来れば、漁師料理、家庭ごとの食べ方と、バリエーションもいろいろあります。通販で送っても伝えられない部分です。この風土で食べると、家に届いて食べるのと味わいも全然違いますよ。みんなこっちの方言でしゃべるしね。

実際に見る、会って会話をすることはすごく大事だなと、魚が少ない時期を狙って営業がてらに外へ出るようになりました。県内外の料理屋さん等との付き合い勉強させてもらっています。地方からなので移動時間がもったいないとも感じますが、時間は自分で作らないと。お送りする魚は相手も自分も納得できる品物を心がけており、そこは今後も決して妥協せずにやっていきたい点です。

家族経営でやってきて自分が三代目。いつ世代交代になるか分かりませんが、細く長くやろうと思っています。細く長くが一番です。



本谷 真澄さん[加工品販売担当] 下平 勝則さん[店主]

魚処 したひら (下平鮮魚店)

〒927-0433 石川県鳳珠郡能登町宇出津ト字5-1 TEL.0768-62-0078 FAX.0768-62-3533 <http://shitahira-kotuke.sakura.ne.jp>

■代表者／下平 勝則 ■創業／明治43(1910)年 ■業務内容／鮮魚販売、飲食店、加工品販売

■営業時間／[鮮魚] 9:00～19:00 [食事] 11:30～13:30、17:00～21:00 ■定休日／土曜(日曜・祝日の食事は、ご予約にて対応)



輪島塗は修復でよみがえる。 ご家庭で眠る漆器に命を吹き込む技。

修理で世代から世代へ 歴史を引き継ぐライフスタイル

輪島塗の製造販売を行う中で、特に修理を大々的に謳っています。「直るんですか」と驚かれることが多いです。「塗りものって、修理して使うものなんですよ」と、まず知つてもらうことが大切ですね。「傷が付いたから捨てた」と皆さんよく言います。「直るのなら捨てなければよかった」の声も聞きます。

日本全国どこの产地の漆器でも修理OKなのが、大きな特徴です。全国的に木製をやる方が減り、ほとん

どプラスチックに変わった今、これはよその産地ではまず不可能でしょう。ホームページに修理前後の状態をいくつかの例で見せています。写真で比べると一目瞭然。その他、事前のやりとりを経て着手します。

ご家庭でお持ちの漆器は、お重と家族人数分の椀など決して多くはありませんが、だからこそ長年のうちに傷が付いたりして、実は困っていらっしゃいます。直せばまた使っ

ていただけます。モノを大事に思うという願いが発想の原点。おばあちゃんが大事にしていたものだから、多少高くても直してといったケースもあります。どうしようかと迷っているものを修復し、その家の歴史、ご家族の成長を長年見守ってきた古い道具に、また新たな命を吹き込みます。



建築内装材に手応え 技を活かし新たな挑戦へ

当社の新しい動きとして、建築内装材への挑戦を始めています。先般も住宅フェアに出展し、興能さんからの紹介でハウスメーカー3社さんをお訪ねしました。輪島塗の扉、風呂桶など評判もよく、この分野も面白いと手応えを感じています。

さらに、販路として先代のおじいちゃんが

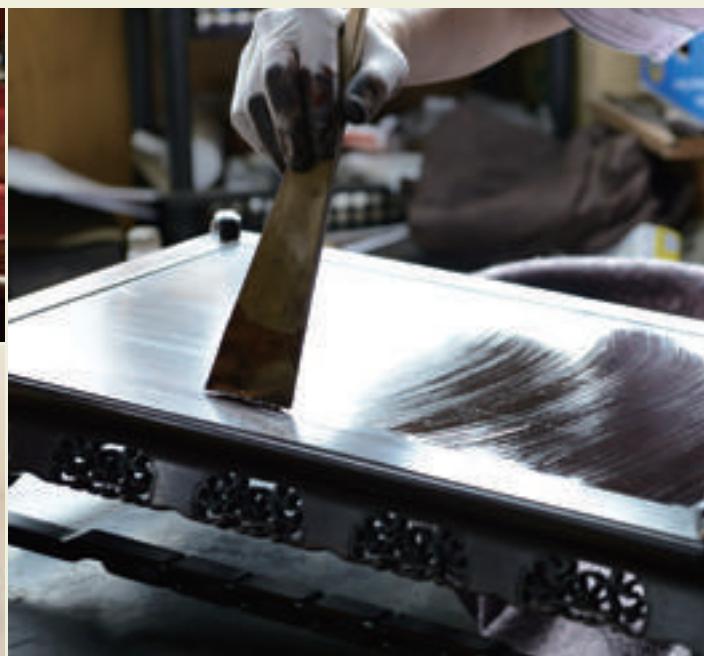


田谷 昭宏さん[専務取締役]

行っていた料理屋さん、うなぎ屋さんなどを改めて回ることも考えています。輪島塗はかつては当地から全国に行商っていましたが、やはり得意な地域エリアがそれであったようで、うちは静岡が多かったようですね。

販売では、昔は屠蘇器や重箱などの迎春用品が人気でした。お屠蘇は家族の年下の者から順に飲み、年少者の若さを年長者が貰うという意味があるのですが、年中行事のそうした謂われも習慣がないと若い世代に伝わりません。技術も同様で、日本のあらゆる伝統手法と技があってこそ日本はここまで発展を遂げてきましたが、基礎を無くしたら今後どうなるのか、非常に難しい問題です。技術は無くしたら終わり。一度途切れたら復活できないものです。

当社には現在、塗りの職人4名がいます。修理も自社内に職人を抱えているからこそ可能な分野です。製造・販売と共に、修理もますます広げていきたいと思っています。

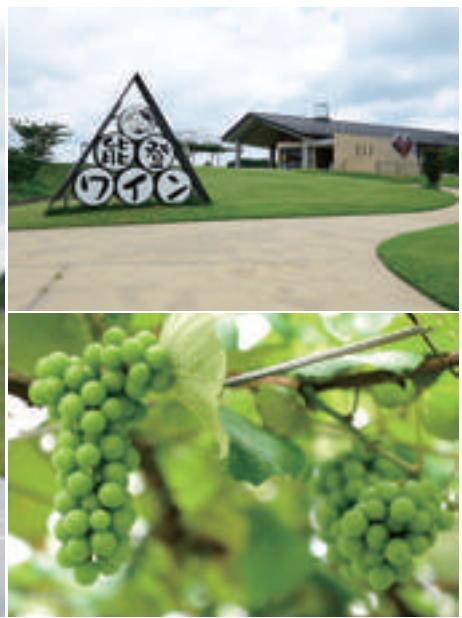


株式会社田谷漆器店

〒928-0011 石川県輪島市杉平町蝦夷穴55 TEL.0768-22-0961 FAX.0768-22-5726

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

■代表者/田谷 勤 ■創業/文政元(1818)年 ■法人化/昭和63(1988)年 ■業務内容/伝統工芸「輪島塗」製造販売



こだわって栽培醸造した能登ワインで能登の里山里海も味わってほしい。

濃厚な希少ブドウを育て金賞受賞の快挙

能登ワインは第一号完成が平成18年です。甲信越に社歴数十年のワイン会社がある中で、醸造歴がまだ浅い能登ワインのコンクール連続受賞は本当にうれしいことです。名前が徐々に広がり、飲んでいただける人が増えました。先般の能登空港10周年でも、「能登が世界農業遺産になった中で、“能登ワイン”という名前は響きがいい」とのお声もいただきました。



初めてのコンクール出品は、醸造3年目。口ゼが思いがけなく銅賞をもらい、賞にこだわってみようという試みのきっかけになりました。よりグレードの高いものへの挑戦として、土壤から特別扱いで畠をつくり、房を付ける数もあえて抑え、濃厚な房を育てました。この「クオネス」が2011年に「国产ワインコンクール」銀賞を受賞、今年2013年には念願の金賞をいただきました。

穴水の土壤で金賞のワインを造れるんだと、大いに励みになりました。

始める前、ここは一面セイタカアワダチソウが生い茂っていました。検討委員会でも、「成功はあり得ない。絶対失敗する」と強硬な反対意見ばかりの中、町長が「やる!」と推し進めてくれました。受賞によって、重かった責任を果たした思いもあります。

美味しさの秘密はすべて手摘みのこだわり

ワインはブドウのできが8割を占めると言われるほど、原料が大事です。一般にブドウの木の寿命は30年、一番良いのは10年目頃とされ、植えてから収穫安定までの5年間は先行投資です。ここ数年では、白ワイン用のソーヴィニヨンブラン、ナイアガラ、赤のビジュノワールを植えました。

畠も樽も徐々に増やしているので、仕事は増えています。秋の収穫後の剪定作業、真冬は枝おろし、春先には誘引。その他、畠仕事は1年中です。収穫期はパートをお願いし、逆に農家の手伝いにも行きます。一緒に協力し合っています。

収穫はすべて手摘みです。これが、能登ワインが美味しいと好評をいただけている一番の要因でしょうか。機械収穫と違い、1つの房でも熟し過ぎた部分はカットするなど、こだわった細かい仕事をしています。また、ブレンドで生産量の調整をせず、品種名をラベルに表示しているのもうちの特徴です。

会員制度として、以前からの和飲会に加え、昨年「クオネス」用のヤマソーヴィニヨンの木のオーナー制度をスタートさせました。希望者は作業体験も可能で、収穫ができる3年目からワインをお送りします。会社が10年経ち、ようやく色んな仕掛けを考える余裕が出てきました。

毎年ここで、秋には能登牛、冬には牡蠣で能登ワインを楽しむお祭りをしています。穴水は牡蠣の産地で、生産者さんが処理に困っていた貝殻をブドウ畠の土壤改良材に利用、互いにプラスにもなっています。北陸新幹線の開業も控え、首都圏にもPRし、能登の里山里海から生れた食を存分に楽しんでもらいたいですね。



村山 隆さん[代表取締役]

能登ワイン株式会社

〒927-0006 石川県鳳珠郡穴水町旭ヶ丘り5番1 TEL.0768-58-1577 FAX.0768-58-1588

<http://www.notowine.com/>

■代表者／村山 隆 ■設立／平成16(2004)年7月22日 ■業務内容／生ワイン製造(ワイン専用品種ぶどうの栽培・収穫・醸造)、販売

■販売営業時間／醸造所見学／9:00～17:00



店内で製粉する十割の手打ちそば。 そば屋ごとの味、食感も楽しんでほしい。

築100年の堂々たる古民家が 懐かしさを誇る店

この古民家でそば屋を営み、11年目に入りました。元は茅葺きだった明治21年築のこの家を、転勤に次ぐ転勤の生活で10年程も空き家にした頃、「もうそろそろ帰らない」と気持ちが募り、古民家でそば屋をやるのも良いかもしれない、と脱サラしました。

そば打ち修業は、縁者からの紹介で鳥越のそば屋「唐変木」に通いました。今もここで習った連中で、「とうへんぽくな仲間」というそば屋の会を組織し、定期的に会って情報交換したり、蕎麦好きに各店を食べ歩いていただくスタンブラーを行っています。

開店最初、「国道沿いならともかく、こんな奥で商売になるんか」と言われましたが、どうにか来ました。最初に取り上げていただいたテレビが、「人生の楽園」という番組。実は「とうへんぽくな仲間」の別のそば屋が出る予定だったのを急きょピンチヒッターで引き受けたんですが、放映後3カ月程は九州や北海道、全国からひっきりなしに電



話が鳴り、まあ本当に忙しかったです。その後、ローカル各局でも拾っていただきまして、都度反響ってありますね。ゆったりした広いスペースの古民家で食事ができるので都会の方には珍しいのか、和倉温泉の方等が芸能人やキャスターの方もよくお連れになります。その中には「昔こんな家で育った。懐かしい」とおっしゃる方が意外といらっしゃいますね。

季節限定メニューも人気 冬は七尾湾の牡蠣

ここの立地がすごく良いのは、目の前の海が牡蠣の養殖場なんです。通常、蕎麦屋は冬枯れしますが、七尾湾の牡蠣は本当に鮮度が良いですから、牡蠣を食べに来ていただけます。蕎麦を入れた牡蠣のコース料理を作り、「こういう食べ方もあるのか」と喜ばれました。冬が近づくと「牡蠣蕎麦はいつから」と問合せが入ります。ほかの季節も、春先は山菜、夏は茄子、かぼちゃなどを使った夏メニュー。秋は9月中旬頃から、な



久木 信雄さん[店主]

めこ、まいたけ、しめじ等の「きのこそば」と、季節のそばを提供しています。

そば粉は店内で製粉して打ちます。表面がゴツゴツの十割そばもやります。切れやすいんですが、やはり自分の好みのそばですから。そば屋は各店で粉のブレンドが違い、そこで味、食感が変わります。だから、むしろそば屋がたくさんてきて、あちこち食べ歩いてもらい、「この蕎麦はこうだなあ」と、お好きなそばを楽しんでいただくのが良いんです。

かえしも店で独自に作り、季節で比率を変えています。化学調味料を一切入れませんので、安心して食べていただけるんじゃないかな。

信条として、一茶庵の創始者、片倉康雄さんの言葉、「元を明らかにして調理を過たず」を基本に、お客さんに提供するものは全て理解するという教えを守っておそばに向かい合っていこう、そうありたいな、とやっております。お客さんに教えて貰い、育ててもらったのが、この10年です。



蕎麦処 くき

〒929-2214 石川県七尾市中島町小牧ラ部69番甲地 TEL.0767-66-6690 FAX.0767-66-6690

■代表者／久木 信雄 ■開業／平成15(2003)年 ■業務内容／そば店(自家製粉石臼挽き、手打ちそば)

■営業時間／11:00～15:00(売切れ次第終了) ■定休日／第3火曜日・毎週水曜日

<http://www.kukisoba.com>



花を通して活力あふれるまちづくり。 愛情豊かで華やかな人生を応援したい。

デザインへの要望に 的確に応えられる技術が鍵

今年がちょうど創業40周年。祖母が墓参り用の花の小さな商いをしており、そこから父が一代で築いた会社です。現在、小売りは5店舗展開しているほか、婚礼、葬儀の卸しも行っています。ブライダルでは式場の飾り花、花嫁さんのブーケなどもご準備しています。

近年は、葬儀の祭壇を花で飾りたいという方が少しずつ増えていて、2～3日の仕事ですのでどこまで対応可能かが差別化になります。葬儀はお客様側も急な話のため、要望が少し反映されればというお話しが多いですが、中には、「故人が好きだったものを入れてデザインしてほしい」といったケースもあります。祭壇のデザインなど、より的確に応えられる技術が今後は必要かと思っています。

小売のうち4店舗は、ショッピングモールのテナント店です。それぞれの担当者が各

店ごとの特徴を出すようにしています。SC内の花屋として求められるメイン商材は日常の花。家に飾る花や仏壇、お墓参りのお花、そしてギフトなどです。関連の雑貨まで取り揃えた店もあります。お花に関するあらゆることの総合的なフォローが求められます。

小売をスタートした20年前は手探り状態でしたが、ちょうどアレンジメントフラーが流行り出し、フラワーギフトも始めた頃でした。花キューピットの組合

に加盟したのも同じ頃です。アレンジメントのデザインを、うちのオリジナルで作って提供している点は、特徴であり強みと言えるかもしれません。

花が身近にあると暮らしは素敵 まずは飾る楽しさを提案

今年の創業40周年を機に、経営理念を制定しました。お客様とのコミュニケーションを深めながら、まちにしあわせと活力

があふれるような、「まちづくり」に貢献する企業にしたいね、というものです。スタッフと話し合いを重ね、今後の活動の旗印ができました。なぜ花を扱っているのか考えながら日々の活動ができるれば、仕事のやり甲斐にも結び付きます。

最近は「花育」に取り組む保育園もあるなど、親子で花とふれあい、花を飾ることが楽しまれる一方、花を一番買う層は女性の50～60代で、若年層はまだまだ利用が低いんです。花は飾るもの。食べたら終わりの食品と違い、買って飾ってから後に、どれだけ長くもって楽しめるか品質の差が出ます。生ものですが、独特の商品です。業界的には、花の潜在需要はもっとあると言われています。

当社が提案してきた「フラワーライフスタイル」で、花のある生活、華やかな花のある人生を送ってもらいたいと考えています。まずは日常的にかんたんに飾れるものをおしゃれに取り入れてもらうことからご提案し、暮らしの近くに花があるライフスタイルをご紹介ていきたいと思っています。



今井 徹さん[常務取締役]

七尾花正株式会社

〒926-0031 石川県七尾市古府町に部37の5(本店) TEL.0767-53-1222 FAX.0767-53-3000

<http://hanamasa.jp>

■代表者／今井 富夫 ■創業／昭和48(1973)年 ■業務内容／生花(切花、鉢物、グリーン)販売、花束・アレンジの受注制作、冠婚葬祭花の制作納品

■本店営業時間／[平日]8:30～18:30 [日・祝日]9:00～16:00 ■本店定休日／正月4日間休(ギフト等予約可) ■テナント店舗／七尾市内4店舗

大きなビジョンで30年目の再スタート。 勉強すれば夢は叶うんです。

こだわりが詰まった カントリー風ペンション

今日はようこそ。まずは館内をご案内しましょう。ペンションのフロント玄関ではカントリーペアのコレクションがお客様をお出迎え。うちはカントリー＆アンティークがメインで、各所に温かい雰囲気のコーナーを設けています。広間には昭和のブリキおもちゃ。倉庫に仕舞わず見てもらえるようになっています。アンティークのステレオも、ほらちゃんと鳴るんですよ。30余年のコレクションです。廊下には旅や男の書斎をテーマにした一角も設けています。こうした遊びの空間が必要だと僕は思っていて、それをいかに創るかを考えています。



二階の居室は家庭的な雰囲気を大切にしました。壁紙をフランス製、イギリス製と部屋ごとに変え、廊下もヨーロッパの田舎を思わせるしつらい。英国のアンティーク照明や家具を使い、時間の経過を感じさせています。ダイニングの食堂はフレンチカン

トリーです。館内の家具もこだわっています。奥の通称“VIPルーム”はコレクションの集大成。外国の方もよく来てくれて、「お家に帰ったよ」と言ってくださいます。

お風呂からは緑の木立が見え、心地よくて人気です。ここにもフランスのアンティークコレクションを置いています。カフェのお客さんにもペンション館内を気軽に見てもらっています。

ナチュラル系のカフェも 家族で手掛けた空間

カフェは一軒、ナチュラル系の別空間です。娘夫婦が昨秋に帰ってきて、冬にリノベイトしました。壁面を抜いてアーチをつくり、内装は家族で作業。床やタイルを貼り、壁も塗りました。梁は大工さんに削ってもらい、古材風に見せています。手をかけて作った空間です。

カフェが年間営業の体制になり、お客様が増えてきました。オープンして30年ですが、すぐ近くの方も「知らなかった」と来ら



黒崎 信司さん[ペンションオーナー]

れました。分かりにくい場所なので、非日常が味わえる空間になればいいな。

娘夫婦が来てくれたお蔭で、これからまたスタートです。構想もいっぱいあって満足していないんです。例えばカフェは先日から時々スポーツバーになっています。みんなでワーウー盛り上がって騒ぎ、サッカーの応援をしました。町内のイベントも若い人たちが計画して、子どもも若者もおばあちゃんも、みんなが喜ぶ本当のお祭りができました。発想を変えれば、楽しいことがもっとできます。

接客も楽しんで、時にはサプライズも仕掛け、好きでやっていることにお客さんが共感したら、また来てくださいます。地域密着でみんなが集まる場になるといい。

勉強すれば夢は叶うと、僕は思っているんです。運もラッキーもあるけど、叶えてこそ夢。そのためには大きなビジョンを広げ、まず勉強して、それを叶えろと今言っています。これから若い二人が、きっといろいろやってくれると、すごく楽しみです。



久里 晋一朗さん[カフェオーナー] 真衣子さん

ペンション&カフェ クルーズ

〒925-0156 石川県羽咋郡志賀町矢藏谷子の4番地32 TEL.0767-32-3896 FAX.0767-32-3896 <http://www.scnet.tv/~cruise/>

■代表者／黒崎信司 ■開業／昭和60(1985)年 ■業務内容／宿泊(ペンション)、カフェ(食事、喫茶)

■ペンション料金／[素泊まり]3,500円～ [2食付]7,500円～ ■カフェ営業時間／11:00～22:00 ■カフェ定休日／木曜





コラーゲン練り込み保湿糸で潤う衣料。 肌トラブルで困っている方に届けたい。

糸加工技術を活かした オリジナル商品開発に活路

元々は糸加工の会社で、織りゴム紐の原材料の仕事をしています。ゴム紐に糸を巻きつけるのが本業で、一般的にはカバーリングといいます。ゴム糸を何倍まで伸ばす、あるいは引き感を調整する等の仕事が多いです。しかし、産地かほく市でも機械台数、業者数とも減少、ならば自社のノウハウを活かせる商品を作ろうと、平成20年から商品開発に着手しました。

試行錯誤で失



敗商品も経験する中、コラーゲンを練り込む糸に出会って本当の消費者目線とは何かがふわっと見え始め、客層を絞ろうと腹を決めました。乾燥肌で困っている人たちだけに喜んでもらえればいい。既存の保湿手袋を色々買って試しましたがさほど効果がなく、まして「保湿クリームを塗ってから使ってください」という製品もあります。糸を調べました。糸は水分を溝や穴、いわば糸の

隙間に蓄えます。しかし、穴や溝は肌の表面には触れません。これでは糸を保湿しているのであって、肌の保湿にはなっていないと思いました。コラーゲンを練り込んだ糸ならば、肌に触れる部分を保湿できます。自社で糸の加工もできます。

こうして、「コラーゲン保湿手袋」と「うるおう保湿レギンス」が誕生しました。

毛玉より保湿 お客様目線で目から鱗

実はこれらの商品には欠点があります。毛玉です。ある百貨店の催事で半ばあきらめ気味に、「こんな風に毛玉ができる」とお見せしました。

すると、乾燥肌で困っている人が最優先するのは乾燥対策、見た目は二の次だったんです。今も「毛玉ができる」と説明して販売しています。冬場、薄皮が生えず病院通いだった方が、保湿手袋を使って「助かった」と言ってくれました。本当に肌のことを考えると毛玉ができるんですが、他メーカーは毛玉ができる製品は発売しないので、乾燥対策を優先特化した差別化商品になって

いるかもしれません。

また、汗の水分をコラーゲンが吸着してくれ、蒸れないという特性も備えています。普通の糸は気温が上がると乾こうとして水分率が下がりますが、コラーゲン入りの糸は気温が上がると水分率も一緒に上がり、保湿し続けることが分かりました。変わった糸です。

レギンスは温かさでも好評です。発熱繊維は各社やっていますが、冬場の最高気温がマイナス14度という釧路の方から、「これまでズボンの下に3枚履いていたが、このレギンスなら1枚でよくなった」と言われました。商品は大手に簡単に真似されるかもしれません、お客様とのつながりのコミュニケーションができていて商品への評価がよければ、リピーターになっていただけます。評価がよくない方には困っていることをお聞きし、意見を取り込み、対応商品を作ることです。

今後も、お客様に寄り添い、価値を分かってくださるところに的確にお届けすることで、強い企業を目指したいと考えています。



小山 祐一さん[専務]

有限会社 小山カバーリング

〒929-1215 石川県かほく市高松13 TEL.076-281-0335 FAX.076-281-1178

[会社サイト] <http://www.koyamacovering.com>

■代表者／小山 良一 ■創業／昭和25(1950)年 ■法人化／平成6(1994)年

[コラーゲンの保湿手袋(販売サイト)] <http://www.collagen1587.jp/>

■業務内容／カバードヤーン SCY DCY ポリウレタン、天然ゴム、合成ゴム各種製造販売、繊維製品の企画・製造、販売

E-mail : info@koyamacovering.com

美しい盛り付けで女性に支持。 お洒落な店の創作スタイリッシュ中華。

調理が見える 安心のオープンキッチン

中華鍋からオレンジ色の炎がバッと上がると、「おーっ」と声が上がります。お子さんがガラスにくついて興味津々で調理を見入ってしまい、なかなか離れないこともあります。この炎が料理を待つ間の会話のきっかけにもなっています。「なぜ中華はこれを見せないんだろう?」と、ずっと不思議だったんです。金沢では無いですよね。こんな炎のパフォーマンスが見れたらいいな」という自分の要望を、オープンキッチンを作ってこの店で実現させました。どの席からも見えるので、「わっ」と皆さん笑顔になり、喜んでいただけます。

調理のようすが見えることも、「こんな人がこんな風に作ってるんだな」と安心感につながります。自分のオーダーした料理がそこで調理され、もうすぐ出てくるのをワクワクして待っていただけます。

当店おすすめの「麻婆豆腐」をお持ちしま



した。三種の豆板醤を独自にブレンドしています。これを完成させるために東京で10数軒も食べ歩きました。四川風のパンチの利いた辛さですが、具と調味の両方に大豆を多く使ったコク出しをしており、花山椒の爽やかさも広がります。今は情報がいっぱいあって皆さん専門的なことも分かるよう

になっていらして、良かつたなと思っています。

素材を活かした 味わいが 優しい思いやり料理

子どもの頃、父が営む店で、お金を払うお客様がみんな「ありがとう」と笑って帰っていくのを見、「すごいな、素晴らしい商売だ」と感じながら育ちました。

テレビで中華料理の炎が上がるのに驚き、「いいなあ」と憧れたりもしていました。調理の世界に進んで東京で中華料理の修業にはげみ、僕の広東料理を食べた妹が、それまで石川県で知っていた中華とは全く違うと感動してくれました。「中華がこんなに優しい味を出せるのなら、もっとたくさんの方に知ってほしい」と、以降テナント探しも含め



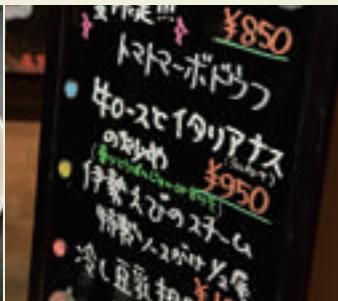
濱口 裕文さん[厨房スタッフ] 濱口 奈々さん[マネージャー]

開店を応援してくれ、今は店のマネージャーを務めています。

盛り付けにはフレンチの要素を取り入れており、例えばもう一つの名物料理「黒酢の酢豚」も、彩り野菜やソースで真っ白な皿に絵を描くように繊細に盛り付け、見ても美しい一品にしています。まろやかな酸味を出し、肉は揚げる前に4時間煮込み、箸でホロホロと崩れる柔らかさです。中華でありながら化学調味料を全く使っていません。素材を活かした料理をしたいと思っています。

女性が二人連れでもお一人でも入りやすい店を意識し、量は丁度良く食べられるようになっています。大皿料理が一般的な中華とは、そこも大きく変えています。定番メニューに加え、季節の黒板メニューもご準備し、秋にマコモタケが出てくればそんな中華の材料なんかも使っていきます。

お洒落で優しい、当店ならではの創作中華をごゆっくりお楽しみください。



Stylish Chinese SHENG(シエン)

〒920-8203 石川県金沢市鞍月3丁目27番地 H.Rビル1F TEL.076-268-3071

<http://sheng-kuratsuki.com>

■開業／平成21(2009)年3月 ■業務内容／飲食業(創作中華料理)

■営業時間／[ランチ]11:30～14:30(LO.14:00) [ディナー]18:00～22:30(LO.21:50) ■定休日／火曜日





専門性を打ち出しながら、小さくとも存在感のある工事会社へ。

省力化機械による長尺ケーブル延線工事

基本的には電気工事全般を行っていますが、中でも近年重点を置き特化させている分野が、長尺ケーブルの延線敷設工事です。この分野に最初に着手し始めた頃は、使っていた延線機をうまく使いこなすことができず、よりよい使い勝手を求めていろいろと改造を試みました。試行錯誤を重ねましたがうまくはいかず、行き詰った時に東京の東和サプライという延線機の製造メーカーを知りました。



直線に真っ直ぐとは限らず、曲がりくねって延ばす場合が当然ほとんどです。たとえばウインチで1点に何トンもかけて延ばす従来の方法では、どこかに無理が掛かってしまい、肝心の電力ケーブル自体を工事の段階で傷めてしまう等の問題がありました。そこで途中何段階かに分けて作業する等し

ていたのですが、この延線機を使用すれば一気に作業することが可能で、スピードも早く、工期が短縮でき、ケーブルも傷めず、かつ作業員も安全に作業に当たれます。

特殊性のある分野 幹線敷設に着目

創業は8年前、30歳の時です。下請け業ですから、この部門だけという仕事はなかなかさせていただけませんでした。近年は、近県でこの分野の仕事をさせていただけるようになってきつつあります。引き続き電気工事全般を行いながら、意識的に特殊な分野を狙っていって、延線分野に特化した会社としてのあり方をこれから少しづつ確立していくならいいなと考えています。

東和サプライは、延線機の製造元でありながらそれだけではなく、工事部門も備えている会社です。延線機の使い方を教えていただき、その後互いに行き来しながら交流を深めて現在に至っています。現在も、私どもは東和サプライの延線機を使用しています。

簡単に説明すると、工事を省力化してくれる機械です。ケーブルを延ばすのは、一



独立前の勤務先でお世話になった企業の方々をはじめ、かかわりのあるすべての皆さんに支えられて今日があると思っています。

支えられていることに感謝し、期待にこたえられるよう、会社として次はどうしていけばいいか、常に5年10年を先に考えて、修正、成長していくならいいなと考えています。



安達 剛士さん[代表]

株式会社 安達電設

〒920-0211 石川県金沢市湊2丁目114-35 TEL.076-254-6570 FAX.076-254-6571

■代表者／安達 剛士 ■創業／平成16年(2004年) ■改組／平成19(2007)年に株式会社に組織変更 ■業務内容／電気設備工事全般

国産牛を中心に高品質の肉を安定供給。 北陸で初のHACCP認証精肉工場。

創業の地・西金沢から 白山市の新工場へ

念願の白山工場を、おとし平成23年に新設し、実質全機能を移転しました。創業から30数年間を過ごした西金沢が移転前で50坪、新工場は約400坪。本当に一気に工場を大きくしました。

西金沢は父が牧場をしていた場所ですが周辺に住宅が増えて牧場を廃業、父の経験も生かせる肉屋を私が始めました。小売店の待つ商売ばかりじゃイヤだと、焼

肉屋さん回りも試みました。当時の私は肉の仕事は初めてで、いわば素人。筋も脂身も取るのが当たり前だろうときれいにしたため、かえって評判がよく、店から店への紹介で、ようやく売上が立つようになりました。父が仕入れた肉を私が捌きましたから、大手に比べて経費もかからず安く販売でき、折しもスーパーマーケットが出始めた頃で、昭和50年代終わりには、卸し主体に切り替えました。

その後、学校給食にも参入し、業界の県内

組織の役員や会長を引き受けるようになりました。どこの傘下でもないからできたこともかもしれませんね。



HACCP導入で 次なる新展開を

工場移転を機に、衛生管理手法の国際規格HACCPを取得しました。従業員の意識改革も重視される規格です。北陸の食肉工場では初の取得で、納入業者さんも経験がなく、当初は土足のまま入って来ようとしたり衛生確保のための一方通行ゾーンに戸惑う場面もありましたが、今はお互いに慣れてスムーズに仕事ができるようになりました。

今後は新工場の稼働率の着実なアップ



南 勝三さん[代表取締役]

が課題です。現在進行中の北陸三県対象のお話しほも、北陸初のHACCP取得のおかげです。今までまいた種がようやく芽を出してきた感があります。

肉の差別化では、昔からずっとほぼ国産牛で通しています。輸入肉との値段の競争は一切しません。質なら絶対に負けない自信があるからです。良い肉を扱っておりながら価格帯はそう高くないので、追い風になっています。

本当に会社は小さいんですが思いは大きくて、何かで一番になりたいと願ってきました。工場が北陸で業界トップクラスの施設になり、夢がひとつ叶ったんですが、海外進出の夢もあります。HACCP認定工場でなければ海外輸出はできません。ぜひ実現させたいところです。5年前に長男が入社し、HACCPの導入でも中心的な役割を果たしてくれました。新工場の移転にも立ち合い、今後は彼なりの視点での新しい取り組みにも期待しているところです。



株式会社ミートビック

〒920-2161 石川県白山市熱野町八10番地1(白山工場) TEL.076-272-8800(代) FAX.076-272-8811 ■本社/金沢市西金沢3丁目80番地

■代表者/南 勝三 ■創業/昭和51(1976)年 ■改組/平成4(1992)年 株式会社に組織変更

■業務内容/牛カット肉卸、牛肉、豚肉、鶏肉、内臓などの食肉類の販売、輸入肉の販売、学校給食納入

Great Business Reader

繁盛ビジネスの種

1

「闇深ければ 光もまた強し」とは、詩人・坂村真民氏の言葉である。光には二つある。目を覚ます光と、目をくらます光だ。前者は物事を発見させ、後者は覆い隠す。特に、今は長期の不況(深い闇)を経ただけに、好況の輝きは後者となりやすい。経営改革では新たな発見が必要だ。しかし、目に入りながら見えている人と見えていない人がいる。「見えないと始まらない。見ようとしないと始まらない」(ガリレオ・ガリレイ)。発見とは、誰も見たことがない物事を初めて観察することではない。誰もが目にしているのに見えていない物事を、新しい物事として見いだすことである。

米国に漫画家志望の若い男がいた。仕事口を探すため自分の絵を売り込むが、「画才がない」と断られた。アトリエを借りる金もなく、仕方なしに父親の車庫で絵を描いていた。ある日、1匹のハツカネズミが床の上をチョロチョロしていた。男は絵を描く合間にパンくずをまくと、そのうちネズミが馴れてきた。画板の上に登るまでになった。それから年月が流れ、男は仕事にあぶれて文なしになった。何か名案はないか。ふと、あのハツカネズミを思い出した。男はネズミの絵を描き始めた。男の妻は、そのネズミを「ミッキーマウス」と名付けた。男の名は、もう書かない。彼が車庫でネズミに気

を留めなければ、今のディズニーランドはなかった。

企業の事例では、こんな逸話がある。71年、ドトールコーヒーの鳥羽博道名誉会長が、コーヒー業界の欧州視察旅行でパリを訪れた時のことだ。街角のカフェに入ると、立ち飲み客ばかりだった。当時、日本では喫茶店で立って飲むなど、考えられなかつた。なぜフランス人は立って飲むのか。立ち飲みは50円、座って飲むと100円、テラスで飲むと150円と、値段が違うことが分かった。それに着想を得た同氏は、その後セルフ式の「ドトールコーヒーショップ」を開店。破格の値段と立ち飲みスタイルが人気を呼んで、国内最大の店舗網を築いた。突破口となった視察旅行には30社のコーヒーのプロが参加していた。皆カフェに入り、同じ光景を見た。が、発見したのは鳥羽氏だけだった。

かつて神戸・灘校に「伝説の国語教師」と呼ばれた橋本武氏という先生がいた。同氏が教えた生徒で東大合格者が続出し、無名で滑り止め校だった灘校を全国一の進学校へと押し上げた人である。同氏の授業は珍妙だ。教科書を一切、使わない。中勘助の小説『銀の匙』を3年間じっくり読むだけの授業である。しかも、どんどん脱線する。文中に廻揚げが出てくると廻揚げ大会をし、主人公が駄菓子屋に行くと生徒に駄菓子を配り食べさせる。国語と無関係の授業を繰り返す。なぜか。人は自分が見たいことしか見ない。色鮮やかな石も見る人によって

好機は目の前にある

—新しい目を持つ—

は砂利に過ぎない。横道にそれ、本筋から脱線して新しい物事を発見させ、何でも興味を持たせるためだった。

東京海上火災保険は以前、新しい商品・サービスや販売手法を開発する「商品・サービス開発部」を設けた際に、開発だけを朝から晩まで考える“ジーパン部隊”を投入した。服装も時間も自由、意図的に仕事を脱線させ、常識にとらわれずニーズを発見させることが趣旨だった。「発見の旅とは、新しい景色を探すことではない。新しい目を持つことだ」(フランスの作家マルセル・ブルースト)。時には横道に脱線し、新しい目で眺める改革の旅に出よう。

【情報提供】株式会社タナベ経営

本レポートの内容につきましては万全を期しておりますが、ご利用によって被ることのある損害に対しましては責任を負いかねますのでご了承ください。◆このページに掲載された記事の著作権は、すべて、株式会社タナベ経営および原著作者にあります。

興能信用金庫
おかげさまで今年創立80周年を迎えます

www.kono-shinkin.co.jp/

本部	〒927-0433	鳳珠郡能登町字宇出津ム字45番の1地	Tel.0768-62-1122
本店営業部	〒927-0433	鳳珠郡能登町字宇出津ム字45番の1地	Tel.0768-62-8200
鵜川支店	〒927-0302	鳳珠郡能登町字鵜川18字113番地の3	Tel.0768-67-1221
柳田支店	〒928-0331	鳳珠郡能登町字柳田礼部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	鳳珠郡能登町字松波10字4番13地	Tel.0768-72-1122
小木支店	〒927-0553	鳳珠郡能登町字小木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
劍地支店	〒927-2342	輪島市門前町剣地レ47番地	Tel.0768-45-1214
穴水支店	〒927-0026	鳳珠郡穴水町字大町ハ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
畠田支店	〒920-0342	金沢市畠田西一丁目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	河北郡内灘町字鶴ヶ丘五丁目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

