

ねっとわーく

2014 [春] こうのう・コミュニケーションマガジン

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| 2 松波酒造株式会社 | 8 株式会社ナカヤマエッグ |
| 3 株式会社ヤマト | 9 中島鍛金 |
| 4 株式会社上田組 | 10 株式会社竹田栄鉄工 |
| 5 能登・門前 ファミリーイン
ビュー・サンセット | 11 お食事割烹 東山 |
| 6 濱屋織物株式会社 | 12 株式会社チャンピオンカレー |
| 7 有限会社みそまんじゅう本舗 竹内 | 13 ジュエリーエンターナメント ヴアン・エール |

2

Vol.





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

誰もが楽しく乾杯できる酒
2 松波酒造 株式会社 [能登町]

能登で獲れる魚介をおいしく加工
3 株式会社ヤマト [能登町]

自然薯アイスで山芋の魅力を発信
4 株式会社 上田組 [輪島市]

日本海に沈む夕陽を見下ろす高台の宿
**5 能登・門前 ファミリーイン
ビュー・サンセット** [輪島市]

スタイリッシュホテルとレストランを展開
6 濱屋織物 株式会社 [七尾市]

親しみやすさの裏でこだわり尽くす
7 有限会社 みそまんじゅう本舗 竹内 [七尾市]

北陸の食卓に元気な卵を
8 株式会社ナカヤマエッグ [宝達志水町]

クラシックカーを一人で手作り
9 中島鍛金 [中能登町]

多品種少量から量産までニーズに対応
10 株式会社 竹田栄鉄工 [金沢市]

正直をモットーに四十年の定番和食店
11 お食事割烹 東山 [金沢市]

専門店の誇りを胸に本物を提供
12 株式会社 チャンピオンカレー [野々市市]

肌にやさしいチタンでオーダーメイド
13 ジュエリー工房 ヴァン・エール [野々市市]



日本酒で人の縁をつなぐ。 誰もが楽しく乾杯できる提案商品も。

地元の果実と野菜が日本酒と出会い、 新感覚の酒が誕生

日本酒原酒を使った果実や野菜のリキュールは、現在5種類になりました。野菜は能登の特徴的な2つの野菜を使ったごぼう酒「沢野ごん坊」と、トマト酒「松波とま登」です。沢野ごぼうは、七尾の中山間地、沢野地区で栽培されるブランド野菜で、将軍家に献上された歴史もある能登伝統野菜です。本当に大きなごぼうで、



香り高さも特徴です。この素材の味を引き出すため試作を重ね、衝撃的な香りに皆さんが「わあ、ごぼう」と笑顔になる素敵な酒になりました。もうひとつは地元JA内浦町の海洋深層水トマトの酒です。従来市場にあったトマトジュース風の酒と異なり、白ワインのようにキリッとして飲みやすい、個性的な酒ができました。

果実の酒は、柿、柚子、梅の3種いずれもすべて自家農園製です。かつて父が植え、毎朝3時から山で畠仕事、それから役場に

出勤して町長公務に当たった頃の果樹が、実は近年手入れもできていませんでした。しかし、ほったらかし農園は却って天然無農薬。柚子酒は果汁と皮を分け、フレッシュ感を増した味わいを出しました。柿の酒は

完熟柿が溶け込んだような豊潤さを生み、これも期待を超えた美味しさに仕上がりました。

食的好みが多様化する中、デザート感覚のリキュールで間口を広げ、最終的には日本酒に目を向けていただけたらもっと嬉しいですね。海外での日本酒販売も徐々に始めています。

能登杜氏の里で地域に愛される 極寒仕込みの酒

能登杜氏発祥の地で、能登杜氏による極寒仕込みの酒造りを行う小さな酒蔵です。創業は明治元年、今もほぼ手作業が多く、薪・石炭時代からの大きな釜で米を蒸し、槽と呼ばれる大型の搾り機で搾るなど、昔からの道具を現役で大事に使っています。

通年雇用の社員杜氏と共に、社長の私も作業に当たります。次女も蔵人として酒造り、長女は出張販売などの営業活動から、

Webや印刷物で情報発信を行うなど、皆で一緒に酒造り、商品づくりをしています。全員が一人何役も兼ねなくてはいけませんが、小さい蔵だからこそ声が届きやすく、新しいことに取り組みやすいですね。

近くで見てもらえる蔵でありたいと考え、個人から見学ツアーまで蔵見学を受け入れています。寒の時季の朝は、ご近所一帯にまで白い湯気が流れ、蒸し米の香りが立ち込めます。酒造りが見られるのは冬限定ですが、家で飲むときにも現場を見た記憶と共に味わってもらえたたらと思います。能登の豊富な海の幸に合う晩酌の酒、旅に来る人、地元に住んでいる人、皆さんのがいつも飲めるおいしい酒でありたいですね。季節限定酒や吟醸酒も手掛けています。

皆さんが楽しく乾杯できるように、幅広い酒を造り、届けていきたい。人と人が仲良くなるにはやっぱり乾杯しないとね。日本酒には、ご縁を結ぶツールとしても重要な力があると思っています。



金七 政彦さん[代表取締役社長]

聖子さん[若女将]

松波酒造株式会社

〒927-0602 石川県鳳珠郡能登町字松波30-114 TEL.0768-72-0005 FAX.0768-72-2348

■代表者/金七 政彦 ■創業/明治元(1868)年 ■法人化/明治36(1903)年 ■業務内容/清酒製造販売業・全酒類卸小売業 E-mail:sake@o-eysama.com

■営業時間/8:00~20:00 ■定休日/1月1日~1月4日

<http://www.o-eysama.com>



能登で獲れる魚介をおいしく加工。 付加価値を高め、目指すは地域活性化。

毎日が商品開発

生活者ニーズに応える手軽さを工夫

数あるおすすめ商品の中で今のイチ推しが、「レンジでお手軽焼きいか」です。温めるだけでなく、レンジ調理で程良く焦げ目付きにできる独自製法が特徴です。ご家庭では難しい焼きいか調理の煩わしさも省きました。「サザエ味噌の壺焼き」は、身をいつたん殻から出して刻み、肝味噌と和えて殻に戻しています。磯の香りと肝の風味をレンジアップで手軽に召し上がれます。

当社の工場は、生処理から乾燥、焼き上げまで一連の加工を一貫してできる強みがあり、メーカーさんとの共同開発など、ソフト部分のご依頼もいたたくようになっています。もちろん自社商品の開発も含め、毎日が商品開発です。

歴史的にこの能登町は、漁業者が利益を上げて経済が潤い、発展してきた地域です。しかし今や消費者の生活スタイルが変わり、素材のまま売っていては地域が疲弊していくばかり。水揚げさえすれば蔵が建った時代とは違います。漁船が半減する中、とも

すれば大量に獲れた魚が安価な肥料やエサになってしまうような事態はあまりに悲しい。漁師は食卓に並ぶ魚を獲りに海へ出ているんです。私は魚を、「食品」として扱いたい。これが加工業に乗り出した理由です。

豊富な食資源を活かしたい 地域の魅力を都市にお届け



魚介の貯蔵は農産物とは違い、作付面積と時期から収穫量を見込んで必要な貯蔵場を計画的に安定確保するようなことが困難です。都市の需要に応えるには魚種や規格サイズも要求されますが、冷蔵施設が不十分なら魚が傷む前にそれこそ安く売らざるを得ません。

これを打破し、地域で獲れた水産資源を有効活用、さらに加工まで地元で行うことで付加価値を高めるのが、6次産業化です。「子ども世代が働く場所がない」という声が聞かれますが、ないなら作るべきなんです。八戸や函館といった他県の漁港地には加工業者が多くあり、原料としての魚の買い手もあります。能登の漁業所得を増やし、地



笠野 好伸さん[代表取締役社長]

域を盛り上げていきたい。人がいないと、ものも作れません。若者世代が住めるまちづくりは地域の責務です。

世界農業遺産にも認定された能登。水産加工は強みを生かして興せる産業です。実際にせっかくお声かけいただきても、当社だけではご要望の量の加工に応えられなかったり、地域における原料の貯蔵能力不足でお断りする商談があるんです。ブランド産地形成は、地域全体で組織的に取り組んで実現すべき大きなテーマでしょう。

北陸新幹線が開業したら「ぜひとも能登に行きたい」と思っていたらには、やっぱり食の魅力を伝えること。「おいしい」と喜ばれる商品をお届けし、能登の美しい海の風景を心に思い描いてもらいたい。魚介だけでなく農産物とも組み合わせた商品研究開発や、能登特有の発酵食文化を生かしたものづくりも行っています。食で能登のファンを育てたいと思います。



株式会社 ヤマト

〒927-0301 石川県鳳珠郡能登町字七見76番地 TEL.0768-67-1722 FAX.0768-67-1643

<http://www.noto-yamato.co.jp>

■代表者／笠野 好伸 ■創業／昭和62(1987)年 ■法人化／平成6(1994)年 ■業務内容／乾燥珍味食品製造・魚介類加工・鮮魚卸売・インターネット販売





山間の遊休農地で、山芋の栽培に着手。自然薯アイスで山芋の魅力を発信。

健康志向の生活者が注目する 魅力的な食材

天然ものの山芋(自然薯)の特徴は何だかご存知ですか。まず第一に、すりおろしたとろろの強い粘り。そして、きめの細かさ、色が変色しにくく白さを保ち、アカをあまり出さないことです。私たちが栽培山芋の生産を本格化させて5年。輪島市近郊の当地は中山間地の急峻な土地で、地域の人々は私も含めて子どもの頃、秋には山から掘り出してきた天然ものを食べていました。とろろを味噌汁に浮かせたり、そばのつなぎに使ったりして山芋を食べる食文化の中で育ってきた地元の皆さんに、「粘りもきめ細かな舌触りも、天然ものに全く遜色ない」と言っていただけています。

山芋は昔から滋養強壮に食されてきた高級食材で、近年では消化促進の効能や、女性の美容、美肌、さらにアルツハイマー発症の予防が期待できる成分ディオステロイド(DHEA)の研究も進んでいます。

能登の自然の中に在来の素晴らしい食材があることを知っていただき、ぜひ多くの方に山芋の味を知ってもらいたい。食の安全

が一層求められる中、天然ものに近い栽培環境を目指し、自家製堆肥づくりから手掛けています。消毒などの農薬は一切使用していません。私自身、小さい頃から農林水産業に身近に関わってきた経験があり、荒



廃した遊休農地を建設業の複業化で活用、地域貢献したいという思いもあります。

加工商品第一弾 山芋の香りをアイスでお届け

今後の課題は販売。栽培への自信は徐々に確立できてきたものの、それを消費者に届けて事業化ベースに乗せることです。地元の有名な輪島朝市で試験販売していただいた反応でも、皆さんの関心は非常に高いんですが、買っていく人はなかなか出てこ

ない。山芋は市場にあまり出回っておらず、一般に馴染みも薄い食材です。でもだからこそ、工夫して事業化できれば地域おこしにもつながります。

山芋の収穫期は11月以降の晚秋で、たとえば農林水産品の収穫物販売イベント開催時期が大体10~11月。もう日々新しいものが掘れるという時期に、1年前の品物を展示・即売するのでは面白くありません。加工品をいくつか持たないと、大都市圏での物産展にも出でていけないんです。

そこで、カップ入り「自然薯アイス」を2012年に開発しました。白山市の業者さんに製造委託し、山芋の香りと独特な食感を大切にした、特徴的な味わいに仕上りました。醤油味と塩味の2種類。次は業務用の2リットルサイズを計画しています。

健康志向が高まる中、加工商品の提供も行なながら、山芋の魅力発信に取り組んでいきたいです。山芋の市場拡大に向け、山芋のような粘り強さで戦闘中です。



上田 義雄さん[取締役会長]

株式会社 上田組

〒928-0032 石川県輪島市小伊勢町下島田13-1 TEL.0768-22-0118 FAX.0768-22-7999 <http://www.jinenjyo-agobushi.com/>

■代表者／上田 剛志 ■創業／昭和22(1947)年 ■法人化／昭和62(1987)年 ■業務内容／総合建設業。複業化事業として自然薯の生産・販売に取組む。

日本海に沈む夕陽を見下ろす高台の宿。 ユニークな建築は能登のランドマーク。

丘の上の異空間 夕陽と温泉でおもてなし

夕陽と温泉、そして個性的な建築物群が自慢の公共の宿です。建築家・毛綱毅曠氏が設計を手掛けたゾーン一帯は、悟りとやすらぎの世界「曼荼羅」を表現しており、日常とはひと味違う異空間。海岸から丘を登ると次々に目に入ってくるユニークな建物は、地域のランドマークにもなっています。

離れ屋風に配された客室は展望廊下で結ばれており、海側の和洋室棟、山側の和室棟、別館のコテージ棟などお客様のご希望によりご利用できます。施設一帯が高台にあるため、能登の海に沈む美しい夕陽が一望できます。

レストランでは、能登の海・山の幸をふんだんに使った料理をご用意しています。「ここで海を眺めながら食事するのは気持ちがいい」と、地元の皆さんにもお褒めいただいている。レストランからも夕陽を眺めることができます。地元の特徴的なメニューとしては、山芋をつなぎに使った「門前そば」もお出ししています。



そして、当館のもうひとつの自慢が「じんのびの湯」です。天然ラドン温泉のぬるめのお湯で身体がポカポカあったまり、日頃のお疲れをいやしていただけます。日帰り温泉としても営業しており、県内外の方にご利用いただいています。

自然と伝統が息づく土地 滞在型のリゾートホテル

周辺の見どころとしては、江戸時代に幕府の天領となり北前船の船主船頭の居住地として栄えた黒島地区が近くにあり、重要伝統的建造物群保存地区に指定された街並みを歩いたり、鳴き砂の浜として知られる琴ヶ浜で夏の海水浴も楽しめます。總持寺祖院や、しだれ桜の阿岸本誓寺、3月終わりには日本有数の雪割草自然群生地がおすすめです。輪島中心部まで足を伸ばし、有名な輪島朝市、白米の千枚田などを訪れる方も多いいらっしゃいます。

能登は夏に各地で勇壮に行われるキリコ祭りが特徴的ですが、ここ門前地区周辺では、キリコではなく曳山が町を巡ります。地

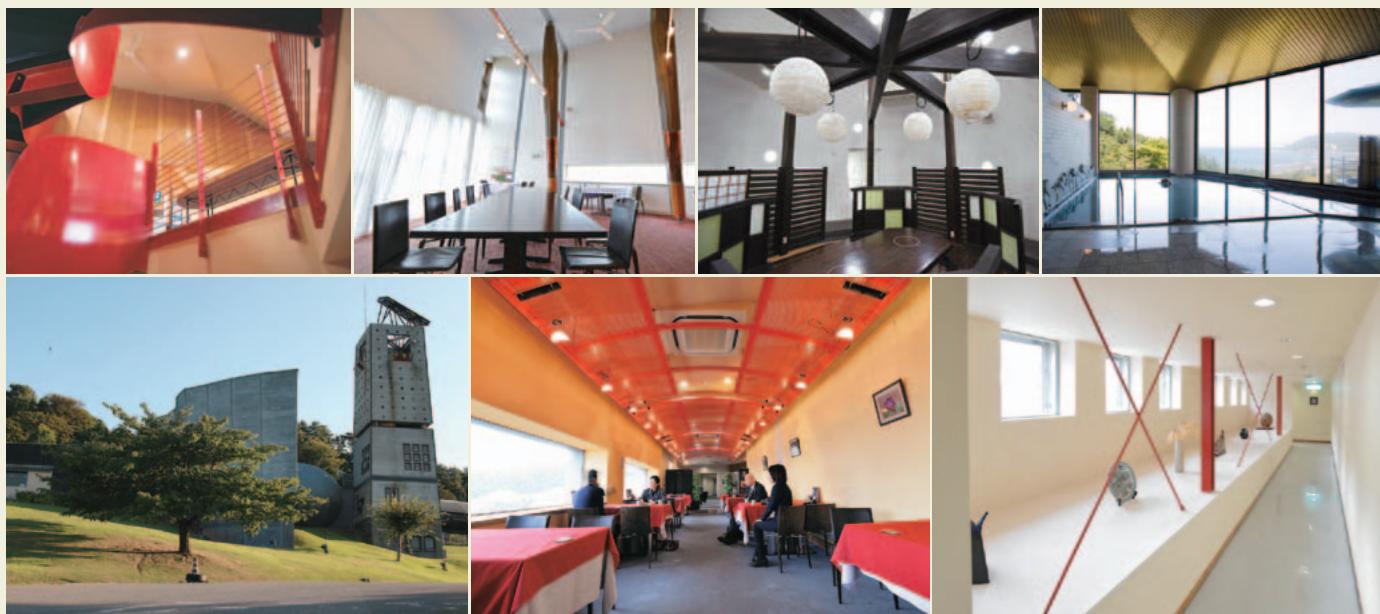


蒲池 藤雄さん[総支配人]

域の祭りも機会があつたらぜひご覧いただきたいひとつです。

当館を設計した毛綱氏による建築物は、能登では石川県能登島ガラス美術館も知られています。こちらは日本建築美術工芸協会の第2回AAC賞を受賞しており、当館と併せた能登の現代建築めぐりの旅も興味深いのではないでしょうか。ただ当館内の特徴的な空間は面白さの一方、風水に基づいた階段や段差の多さもあり、いわゆる箱型ホテルだと思って来られた方が驚かれる場合もございます。貸出用の車椅子やバリアフリー用トイレのご用意もありますが、全館バリアフリーではないため、予めご案内するようにしています。

ぜひ多くの皆さんに、建築設計の妙と能登の素晴らしい景観を楽しみにお越しいただきたいと思います。ごゆっくりおくつろぎいただけるよう、おもてなしさせていただきます。



能登・門前 ファミリーイン ビュー・サンセット

〒927-2351 石川県輪島市門前町千代29-58番地 TEL.0768-42-2050 FAX.0768-42-2080

■理事長／梶 文秋 ■創業／平成2年(1990)年 ■業務内容／ホテル業

<http://view-sunset.com/>

E-mail:view-sunset@viola.ocn.ne.jp



呉服中心の衣料卸しから新業態へ進出、 スタイリッシュホテルとカジュアルレストランを展開。

ホテル朝食のもてなしで 一日の始まりを応援

創業67年。足袋販売を起点に、呉服、婦人服、寝具等と衣料全般を扱ってきた当社は、3代目である現社長が多角化をスタートさせ、着実に歩みを進めています。まず約20年前の駅前再開発を機に複合ビル・パトリア内に飲食店を開業、さらに第二再開発時に駅前ホテルを始めたのが約8年前です。私はホテル開業後に七尾に戻ってきました。

それまでの前職では、企業の事業戦略策定の専門部署で、あらゆる業種の経営相談に乗っていました。そのため今、衣料、ホテル業、飲食業と、異業種3分野を抱えながらも、自分の中で一切違和感はありません。

七尾に戻ることにした際、改めて各事業の意義を考えました。まずこのビジネスホテルは主に、県外市外から来る方々に向けたサービスであるため、仕事や余暇で七尾を訪れる方たちが良い時間を過ごせる後押しとなることが重要と考えました。実はこの駅前ホテルがオープンして約2年後に他



社が進出開業、知名度で劣り客室数でも約半分のこちらは1年間ほど苦戦しました。でも今思えば、競合が来てくれて本当によかったんです。改善改良していく努力姿勢が根付き、結果的に魅力が高まる道筋が付きました。現在も朝食を充実させ、季節の能登の食材なども取り入れながら、一日の元気をご提供しようとメニュー開発にも力を入れています。

店内フロアの笑顔が答え スペシャルな日常空間

飲食店チャオは2年前に全面改装していますが、実は経済合理性で判断すれば投資などできない店でした。正直考えましたが、来店者数ではなくその顔ぶれを見た時、お年寄りや子どもさん連れなど自分で車移動ができない層が多く、さらにその皆さんのが少し特別な日常を楽しむ極めて大事な場所として機能していることが分かってきました。引率されてみんなで食事に来る学童保育の子たち、保護者の方と一生懸命フォークナイフの練習をする養護学校生徒さん。バリアフリーの建物が限られる地方都市で、車いすの方の飲食にも貴重な場所でした。

人がうれしい気持ちを味わったり元気になる時間に、地方格差があってはおかしいでしょう。投資回収率には多少目をつぶつても尊重すべき、大きな事業意義がありました。建築雑誌に載るような設計士さんを訪ねて直接交渉し、皆さんの人生の記憶に残る時間を探求する場所として、空間リニューアルを手伝ってもらうことができました。さらにより多くの方にそのひと時をお楽しみいただけるよう、手頃な価格という価値をもう一つ加えて提供しています。

呉服中心だった濱屋は、今後も時代と共に変化成長を続けます。この能登の七尾でのサービス領域にフォーカスして事業継続するか、今は業種は定めず、バランスをうまく取りながらお客様にしっかりと還元していかなければと思います。



濱 哲史さん[取締役]

濱屋織物株式会社

〒926-0811 石川県七尾市神明町口部19番地12 TEL.0767-53-2381 FAX.0767-53-2779

ホテルアリヴィオ <http://www.hotel-alivio.jp/>

■代表者／濱 崇元 ■創業／昭和24(1949)年 ■業務内容／衣料卸売・ホテル業・飲食店等・多角的事業を展開

できたての味を日々届け続ける代表銘菓。 親しみやすさの裏で、こだわり尽くす。

今朝の作りたてが 午前中に届くエリアだけで展開

当社の企業理念は、あえて分かりやすい表現をとっています。「能登を代表する1番手」と目標に掲げる以上、お客様の期待度も高い。製造現場では日々合格点以上のはもちろん、昨日よりさらに良いものを目指して今も毎朝チェックし、話し合いを重ねます。たとえお客様には分からぬかすかな違いで



も、常に厳しく上を目指します。そして、せっかく店に足を運んだ方にさすがと喜ばれる接客でお迎えしたい。

一番に守っているのが、作りたてのご提供です。そのため、新規出店をしばしばお声掛けいただくのですが広げません。例外的に対応している店を除き、午前中で配達可能なエリアのみが基本です。

私は二代目ですが、振り返ると製造も接客もすべて、お客様の視点に立った経営をしてきたことがポイントでした。たとえば

看板商品「みそまんじゅう」は白餡の素材となる豆がとりわけ大事ですが、農作物ですから価格が毎年変動します。一度、北海道の不作年に価格が高騰、他社が皆さんグレードを下げる中、業者さんが「これなら同じでしょう」と持ってきた豆も、最後の後味で

風味がわずかに足りず、むしろ勝負に出て高価な良い豆を使いました。その1年間はとても苦しかったですが、食べたお客様には差が伝わり、「やはり竹内」と後につながった年でした。

ベストを尽くしているからこそ お客様の評価がうれしい

私ね、「早く引退したい」といつも言います。経験も大事ですが、「若い時に社長をしないとダメだ」と実感したからです。父が体調を崩して急いで事業継承した当時、周りを「考えが古いなあ」と見渡したほうでした。洋菓子風の「しなもんどう」が熊本の菓子博で大賞受賞した時は、「自信作なんだから日本一で当然」と生意気盛りでしたがその分勢いもあって、食べ比べてやっと感じる差のために大きな投資を決断した機械導入や、先程の豆の話も、果たして今なら同じように勝負できたかどうか。工場全面リニュー



竹内 大希さん[代表取締役]

アル、出店なども同様の大決断でした。

これからは、時代に乗って変えるべきもの、守り残すべきものの狭間で見極めが続きます。県民に耳馴染みのある親しみやすいCMは、大切な我が社の財産です。一方、市場に真空パックの冷凍ストック品が増え、エイジレスを入れない作りたてを毎日提供する姿勢を逆にサービスの悪さと間違われたり、即席のカスタードもどきが身近にあふれて手間暇かけて炊いた本物が「これ違う」と言われる時代が、もうすでに来ています。

それでも「経営に迷いはあるか」と問われれば、「無い」と答えます。考えられるベストを尽くしているからです。毎朝作りたてを出し、日々研究し、もうこれ以上なく全部やつて悩む必要はありません。

手土産にうちの商品を選んだ方から「先方に喜んでもらえたよ」のお声を聞くのは最大の喜び。うれしいと思える商売を、これからも続けていきます。



有限会社 みそまんじゅう本舗 竹内

〒929-2121 石川県七尾市田鶴浜町を部14番地 TEL.0767-68-2053 FAX.0767-68-8053

<http://misoman.com/>

■代表者／竹内 大希 ■創業／昭和43(1968)年 ■法人化／昭和62(1987)年 ■業務内容／能登名物・和菓子の製造、販売業

■本店営業時間／8:00～18:00 ■本店定休日／木曜日



自然豊かな能登で支える食の安心。 北陸の食卓に最高品質の卵を届けたい。

ヒヨコから大切に育てた元気な鶏 万全の態勢で昼夜見守る

皆さん、卵を食べ比べたことはありますか。生たまごを割った時の黄身の盛り上がり、ゆで卵にした時のプリンとした弾力。ナカヤマエッグの高品質な卵に気付いて頂けると思います。国内トップのマヨネーズメーカーさんにも驚きと、お褒めを頂いております。

私たちが自信を持ってお勧めできる高品質な「能登品質」の卵の背景には、世界農業遺産「能登の里山里海」があります。能登の自然に宿る広葉落葉樹は土を肥やし栄養豊かな地下水を育んでおり、その豊かな恵みをふんだんに取り込み、元気な鶏たちが健康に育ってくれています。

直営農場では、ひよこや鶏たちの健康状態をデータ管理し、1羽、1羽を観察することで健康の維持に努めています。鶏たちは、40グラムにも満たない小さなひよこの時から1羽、1羽に目薬などの予防接種を行い、



病気にかかる元気な鶏へと育てられ、卵を産んでいる鶏に抗生物質などを与えることはありません。

卵の仕事は一般的には、ひよこを育てる会社、卵を採卵する会社、洗ってパッキングし販売する会社などに分業されていますが、ナカヤマエッグは北陸において唯一、ひよこを育てるから販売まで一貫して行っている会社です。だから安心、安全、より新鮮なたまごを提供

することができるんです。卵は、HACCP対応のオートメーション化されたセンターで1個、1個検査され毎日出荷されます。

北陸の農業産出額2位 小さな卵、大きな使命

ひよこや鶏の飼育だけではなく、生産された卵を直接お客様へお届けするネットワーク直販体制をとっているのも、ナカヤマエッグの大きな特色と言えます。アンテナショップである直売所、卵の駅「エッグステー

ション」では、卵はもちろんですが、カスタードプリン、温泉たまご、卵焼き、夏限定の濃厚たまごソフトクリームなど加工品の販売も行っております。全商品リピート率の高い商品ばかりです。お客様の声をダイレクトに聞くことで、新たな商品の開発や安心へつながればと思っております。

食卓の中で非常に身近な卵は、北陸においては米に次いで農業産出額が多く、非常に重要な産業となっています。しかし、鶏を飼育する農家は年々減り続けています。もはや北陸の農業、卵の生産を守ることが、当社に引き継がれた社訓のようなものです。

高品質の卵をいかに安定的に生産することを守っていくか、食の安全と地産地消を支えていくことが我々に課せられた大きな任務だと思っております。常に妥協することなく、北陸の食卓を支える縁の下の力持ちとして、未永く可愛がっていただける企業、商品でありたいと願っております。さらなるご支持をいただけるよう努力してまいります。



中山 真一さん [代表取締役社長]

株式会社ナカヤマエッグ

〒929-1342 石川県羽咋郡宝達志水町麦生ナ70番地 TEL.0767-28-2223 FAX.0767-28-3356

<http://www.nakayama-egg.co.jp>

■代表者／中山 真一 ■創業／昭和30(1955)年 ■法人化／昭和56(1981)年 ■業務内容／鶏卵販売

自動車鉄金の枠を飛び越えて、博物館級のクラシックカーをたった一人で手作り。

幻の名車を下敷きに、自分仕様にオリジナル復刻

普通の自動車鉄金業ですが、仕事はもう息子に全部任せてしまって自分は応援に回り、趣味でカスタムカー制作をしています。たとえばヨーロッパの博物館に世界で数台だけが収蔵されているようなクラシックカーをベースに、元の図面も何もない状態から自分で考えて形を作ります。独

学です。始めたきっかけは、とにかく昔から好きだったから。どう線を引くか、納得がいくまで毎日見続け、眺めて、考えて、練り上げる時間がとても大事です。すべてのプロセスを一人で進め、毎日ガレージに籠ってひとつずつ自分の手で作業を進めていきます。他の誰の手も掛かっていない、モノとの対話。好きじゃないとできませんよ。

1台に2年はかかりますが、2台目以降は型があるので、お客様から「これが欲しい」とリクエストされれば3~4か月を目安で作れます。「ここは少し変えて」などご要

望を聞いて仕上げます。「教えてほしい」という人には教えてあげたり、説明したり、仕事もさせてもらったりと対応しています。

現在頼まれて進行中なのは、2台の電気自動車。それは図面をもらってボディ担当

です。以前には美大の先生やエンジニアさんたちと一緒にソーラーカー製作のメンバーを10年間ほど務めました。日本各地に行き、鈴鹿で2位、

北海道の大会では1位になりました。

独学と継承の技術から お金で買えない贅沢な時間

名車レプリカのカスタム製作台数はこれまで6~7台。自分のものにしたのは1台だけ。最近、少し風がこちらに吹いてきたような兆しを感じている所です。実益は伴わないでの商売ではないのですが、“作ったからそれが売れた”ではなく、作ったことで、それを見た方が“自分の思いも形にしてほしい”というかたちでの依頼が、少しずつ舞い



中島 能成さん[代表]

込み始めています。

ちょっとした仲間と話していると、インスピレーションがポンッと入ってくることがあります。そういう発想を大切にしています。遊びは、良い友達と遊んだほうが絶対にいい。自分が持っていないものも友達が持っています。横につながっていくと、その横の人も何かの技術を持っていて、教わったり刺激を受ける中で長続きする付き合いになります。だから友達は多いですよ。

自分でコツコツ作り上げた、世界に1台だけの車でドライブに出かける誇らしさと楽しさは、どれだけお金を持っていても買えません。技術がなければできない贅沢です。人それぞれに、仕事も家庭も生活もある中で大変だけど、人生は短い。技術は大事に伝えて、誰か跡を継いでくれる人がいれば、あとはお金よりもどう楽しむか。もっともっと良い遊び方をして、もっともっと楽しく生きたほうが、最後は勝ちじゃないかな。



中島鉄金

〒929-1604 石川県鹿島郡中能登町能登部下83-3 TEL.0767-72-3399 FAX.0767-72-3399

■代表者／中島 篤史 ■創業／昭和45(1970)年 ■業務内容／自動車鉄金塗装、カスタムカー制作



NC旋盤およびマシニングセンタによる複合加工。 多品種、少量から量産までニーズに対応。

複合加工機導入で集約化 鉄加工全般に対応可能

工業機械や建設機械など、精密機械の一部となる部品の製造加工を行っています。注文書に基づき原料を自社で調達し、旋盤加工、マシニング加工をして、製品を納めるといった流れです。これまでこの業界は、旋盤だけ、あるいはフライス加工だけというように技術を専門特化させた各社が順に加工を進め、最終的に求められる様々な複雑な形状を作り上げていましたが、メーカーさん側は、納期やコストの面で



可能な範囲での集約の道を常に探ります。

そこで、当社でも複合加工機の導入に踏み切りました。旋盤とマシニングの両方の機能を備えた複合加工機は、まず旋盤で丸い形を削り出した後、次は切削して穴を開けるなどの工程まで行えます。とはいえ、大きな会社さんならばともかく我々のような小規模クラスでは導入が難しく、まだまだ少ない。当社は部品加工全般が可能で、かつ

コストも納期も守れますという点が特徴です。一連の加工が自社内で行えることで、図面の変更や急な発注の場合でも納品スケジュールの見通しが立てやすくなっています。

精度度が高い部品の場合は、さらに焼き入れや研磨などの工程が入り、そこはまた別の職種が手掛けておられるのですが、加

工全般ができる体制になり、以前よりも受注がしやすくなりました。アッセンブリの実績もあります。

精度度の高い 付加価値分野で 海外シフトの波に対抗

製造品のサイズは、当初の主力は需要や流通が最も大きい30φ(30ミリ径)前後の小物でした。しかし、小さなものには数量が多い場合が多く、量産は海外に出てしまう傾向にあります。逆に大きなものは輸送コストから国内生産が求められるため、対応を徐々に広げ、200～300φの大型部品も可能な設備を整えました。最近は100φ前後得意としています。

あとはやはり付加価値の高いものです。

日本の工作機械は求められる精度がかなり高く、検査も厳しい。そういった「国内に残る分野をやろう」と力を入れてきました。部品は一般に、心臓部に近いものほど精密さが要求され、一旦組み立てたら外からは見えない最も奥のほうに使われます。二度と開けない場所だからこそ、より壊れず、かつ精度の高さをクリアしていかなければいけない。機械化されているとはいっても、高度な加工はやはり人による熟練が左右するところです。

金沢のこの辺りは昔からものづくりが盛んな地です。「何か作るなら、金沢に投げればできる」という言い方がされたほど、いわゆる下請け網が発達し、総合力では全国的に評価が高かったようです。

父の代で創業した頃から比べると、当社も対応範囲が徐々に移り変わってきました。これからも市場の状況変化をにらみながら、要請に即応し、規模も少しずつ増やして着実に進んでいきたいと考えています。



竹田 悟さん[代表取締役社長]

株式会社 竹田栄鉄工

〒920-0348 石川県金沢市松村3丁目545番地1 TEL.076-267-2713 FAX.076-267-4715

■代表者／竹田 悟 ■創業／昭和38(1963)年 ■法人化／平成3(1991)年 ■業務内容／精密機械加工(工業機械・建設機械・繊維機械)

常連さんのおまかせは信頼の証。 正直をモットーに四十年の定番和食店。

毎日通える安定感 庶民の味方の日替わり定食

昼のご注文の7~8割を占める人気メニューが、日替わりの「おまかせ定食」です。今でこそ耳馴染みのある「おまかせ定食」という言葉ですが、このネーミング、うちが始めた当時は「え? 何それ」という感覚で、斬新だったようです。親父が裸一貫で店を始めた当初、どんなものが喜ばれるか試行錯誤。「よそとちょっと変えてみたい」と工夫し、今に続いています。常連さんは店に入るなり「おまかせ一つ」と注文なさったり、逆にこちらがお顔を見ただけで「お持ちしてよろしいですか」という具合です。

店の料理は魚を中心の和食。ランチ780円からの庶民的な価格です。サラリーマンからご年配の方、若い方、ご家族連れまで幅広くお越しいただいています。

仕入れは基本毎日。「明日これ使おう」じゃなく、その日に入ったものをお出ししてい



ます。海が荒れて魚の仕入れができないときも、逆に頭のひねり所、腕の見せ所です。

もう長くやっていますので、「あの店に行けば間違いない」と、安定感のあるイメージを持っていただいている。実際に毎日のように来ていただけるお客様もおられますので、毎日でも飽きがこないことを頭に置いてのメニュー提供、安心できる味を心掛けています。

旬を味わい、 素材を楽しむ 和食は 季節と共にある

うちに来られる方の傾向としては、季節の新なものに敏感ですね。「解禁の日に食べたい」と待ちかねておられたり、「あの季節メニューはまだか」と催促されたり。

夜はセットの「おまかせ膳」も好評で、特に単身赴任の方に一番人気の商品です。お一人だと煮物などなかなか食べられないでしょう。また、ちょっとしたつまみで晩酌をして、最後にご飯とお味噌汁で帰られる方もいらっしゃいます。女性お一人でカウンタ



松田周一さん[店主]

ーに座って食事をするのは少し抵抗があるという方でも、「ここなら気軽に来られる」とおっしゃっていました。

宴会場は、畳の広間のほかにイス席のテーブル広間を加えまして、車いすの方などにもご好評いただいている。町内会の集まり、宴会、会社の接待などで広くご利用いただいている。食品アレルギーの方の食材を一部差し替えるなどもしていますので、気軽に言っていただければと思います。

宣伝も、本当はもう少しずればいいんですが、以前にテレビ取材を受けたら大変なことになって、通常のリズムで料理をご提供できなくなった苦い経験を経て、以来やっていません。

昔からずっと「正直なものを出していれば、お客様はちゃんとついてきてくださる」というのが、親父のモットーです。毎日来ていただければ分かるかな。期待を裏切らない仕入れで、お客様をお待ちしています。



お食事割烹 東山

〒921-8043 石川県金沢市西泉4丁目3 TEL.076-243-6445 FAX.076-243-6445

■代表者/松田 弘 ■創業/昭和49(1974)年 ■業務内容/飲食店(お食事・会席料理)

■営業時間/[昼]11:00 ~ 14:00 [夜]17:00 ~ 21:30 ■定休日/日曜日(宴会法事等、予約により営業)



専門店の誇りを胸に本物を提供。 創業から変わらぬ思いを守り、世界品質へ。

高品質と速さの両立 専門特化で可能性をひらく

現在当社は、米国の飲食分類でいうクイックカジュアルの日本版オリジナル確立を目指しています。高いクオリティとスピードと共に兼ね備えた、まだ新タイプの業態です。

「金沢カレー」という言葉がここ数年一気に全国区になりましたが、むしろ金沢カレーの名が、いわばガテン系よりの安からうのイメージに色付けされたのではと危惧しています。これからの市場では、安からうは必要とされません。むしろ精神的なポリシーをしっかりと持ち、消費者がブランド価値を感じる所だけが生き残る時代になるでしょう。

昨今話題になった新価値サービスに、俺のイタリアンという系列店等があります。ファインディングからファインカジュアルへと降りてきて、日本市場にインパクトを与えるました。画期的なサービスですが、居並ぶミシュランシェフが示す通り、個人の能力が極めて高くないと成り立ちません。これに対し我々は、誰でもが展開できるシステム

を目指します。

クイックカジュアル成立のポイントは専門特化です。高品質と速さの両立は、専門特化が無ければ実現し得ません。本当の意味のクイックカジュアルを展開できる可能性を、日本の中では我々も持っていると考え、夢に挑戦しています。

違いに気付き始めた消費者に 本物の価値を提供したい

先代の田中吉和は、本物を追求し、ある意味で既にクイックカジュアルの実現を目指しました。



指した人物でした。弊社が50年間やってこられた最大の要因は、創業者の個性的な経営が一線を画していたからとも言えます。ただ、根っからの職人で寡黙でしたから、自分の思いを人に話しませんでした。それを私がなんとかある程度汲み取り、運営オペレーションへと整理構築したことで現状があります。経営を引き継いだ私が果たすべき役割は、会長の経営センスを翻訳して表現することだと考えています。

会長が立ち上げた個人経営を、小さな会社組織へと形作り、従業員の社会制度を整

えて、今後はその組織を機能的に動かせるようにする段階に向かいます。それを担ってくれる常務への事業継承は早いほうがいいだろうと考えています。

白山市の工場新設時は、会長がまだ存命でした。車いすで見学し、嬉しそうに次々に質問をかけ、稼働前の寒い工場をなかなか離れようとしなかった姿が強く印象に残っています。その工場も、今は世界基準のSGS-HACCP取得に歩み始めています。食材は品質にこだわり抜いた仕入れ先をパートナーとして選んでいます。

会長が目指した「本物でありたい」という思いを企業ポリシーの根幹に据えていけば、消費者が違いに気付く時が来ます。そうなった時、ずっと息の長い企業になるでしょう。チャンピオンカレーとして世の中に貢献し喜ばれることで、店に関わった人たちにも幸せでいてほしい。それを素直にやっていると思っています。



南政広さん[代表取締役社長]

株式会社チャンピオンカレー

〒921-8811 石川県野々市市高橋町20-17 TEL.076-248-9558 FAX.076-248-9568

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

■代表者／南政広 ■創業／昭和36(1961)年 ■法人化／平成3(1991)年 ■営業時間／11:00～24:00(本店) ■定休日／無し(本店)

■業務内容／◎カレーソース及びカレーラーの製造販売 ◎カレーショップのフランチャイズ経営 ◎そぞい製造業、飲食店営業



肌にやさしいチタンのジュエリー工房 オーダーメイドのデザインを提案

チタンの結婚指輪は お客様のご要望から誕生

オーダーメイドのオリジナルジュエリー製作工房です。マリッジリング、ブライダルリングに特化したチタンリングをご提案しています。他ではできない特殊なものづくりを、国内ジュエリーのメッカ甲府近郊ではなく石川の工房で手掛けている点で、宝飾店業界の方も驚かれます。

一般的にプラチナはアレルギーを起こしにくくとされていますが、それでもプラチナを付けられない方もいらっしゃいます。結婚指輪をお探しのお客様のご相談を受け、アレルギーを起こしにくい金属として知られる、チタンに着目しました。しかしチタンは硬くて加工が難しい金属。そもそも型が鋳造ではとれず、また美しい輝きを引き出すための磨き上げ、そしてサイズ規格にぴったり合わせる加工にいたるまでの一連の工程が、プラチナや金の作り方と全く違ってきます。とはいえるに直接触れるものですから、指に当たる内側は丸く優しく仕上げたい。こだわってい

くと、プラチナや金、シルバーに比べて時間はかなりかかります。

私たちは独自の工夫で圧縮削り出しから磨き上げまでを行い、ここまで輝きを増したチタンリングを実現しました。

人生の節目を彩る記念リング 喜びの声がうれしい



リングの色も好みでお選びいただいています。グラデーションカラーもあります。といつても、塗料を加えることなく、チタン自体が持つ色を熱の調整によって出して

いますので、塗料が肌に悪影響を及ぼすということも起きません。色、かたちが選べ、好みを反映したよりオリジナル性の高いデザインで注文いただけますので、とても喜ばれています。全国的に珍しいため反響もよく、工房に併設の直売店舗、直営ウェブショップのほか、宝飾店さんへの卸しでも全国に販売いただいている。

現在特にご紹介に力を入れているのが、



山城 敦さん[代表]

ダイヤモンド付きのチタンエンゲージリングです。初のダイヤ付きチタンリングとして製法特許を申請中で、業界向け展示会でもアピール中の最新作です。

卸だけでなく小売りも行ってきたことで、直接お客様の反応を感じ、商品づくりに反映できたことは利点でした。またジュエリーは、指輪のサイズ直し、ネックレスのチェーン切れ補修などのアフターケア、さらに磨き直しの新品仕上げといったリフォームのご対応もポイントとなる分野です。ライフスタイルの進展に応じた仕様変更のご希望も多く、結婚10周年の記念にダイヤを留める方や、ご出産を機にお子様の誕生石を留める方もいらっしゃいます。

これからもさまざまなご要望のお声に耳を傾け、新デザインを増やしながら、お客様に近い立場で人生の節目の大切な記念となる品物を丁寧に作っていきたいと考えています。



ジュエリー工房 ヴァン・エール

〒921-8808 石川県野々市市長池町216番地 TEL.076-294-5500 FAX.076-294-5500

<http://vanaile.kitemi.net/>

■代表者／山城 敦 ■創業／平成9(1997)年 ■業務内容／オリジナルジュエリーの製作・販売

E-mail:van5500@nifty.com

■営業時間／10:00～19:00 ■定休日／火曜日

ここでも見られる!

ねっとわーく

KONO Information

当金庫ホームページでは、創刊号から
「ねっとわーく」を閲覧することができます。
www.kono-shinkin.co.jp/



あなたは 113,184番目のお客様です

カードによるご利用限度額について

お客様との取引時のご確認についての協力のお願い

お手元に長い間ご使用にならない場合は、証拠はございませんか

トピックス NEWS

こうのう銀行積金『北陸新幹線で行く歌舞伎座・東京スカイツリー』日光・中禅寺湖周遊の旅

NISA(平成26年3月~平成26年6月)

しんさんネット『北陸新幹線定期券』による支払について

新春祝賀定期料金キャンペーーン(リフォームローン・マイカーローン)(平成26年3月31日迄)

中小企業者の金融円滑化に向けた貸付条件の変更等の取組み状況について(平成25年9月末時点)

中小企業金融円滑化法施行後の当金庫対応方針について

中小企業金融円滑化法施行後の当金庫対応方針について

・中小企業定期借入「ビジネスレーダー」(平成25年10月~12月期の実況実績)

・NISA(少額投資非課税制度)について

・しんさんネット『北陸新幹線定期券』の取扱期間の延長について

タブレット端末と連携したCRM/SFAシステムの導入について

しんじょうのまちいのく住宅ローン制度も利用可能!金利自由選択型住宅ローン(セレクト)

お子さまの成長と未来のために!『子育て活躍定期券』発売中!!

住宅ローンに定期券の支払についてのご案を承っております

「経営革新等支援懇親会」としての認定を受けました

地域金融円滑化のための基本方針を制定

出張から小学校までサポート!子育て活躍ローン「いくこちゃん」発売中!!

複数書名手記な証拠し証拠が発生した場合の被償について

Click

地域情報フェア

よう来たよう来た能登半島

まちの誇りを楽しんで下さい

Click

ねっとわーく

2013(平成25)年1月号

【創刊号】

ネットで閲覧!



能登半島の観光スポットやイベント等も紹介しています

能登半島の市町(能登町、穴水町、珠洲市、輪島市、七尾市、志賀町、中能登町)の観光スポットやレジャー施設、イベント等をご紹介しています。各市町のホームページにリンクしており、各項目の詳細を確認することができます。

よう来たよ来た能登半島

能登半島には美しい里山里海、美味しい食材がいっぱい。一度、能登へ訪れてみませんか。



興能信用金庫
おかげさまで創立80周年

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
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



この冊子は、地元企業のそ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。