

TOKYO 商工連

とうきょう商工連プラザ

Plaza

2023

5

vol.371

商工会は 行きます 聞きます 提案します



CONTENTS

- ② 令和4年度「第1回 臨時総会」開く
- ③ 4月1日付け「定期人事交流」
新事務局長紹介
- ④ ・たま工業交流展
・東京諸島アンテナショップ
- ⑤ ・多摩地域商工会エリアの景況(4年度第四半期1月~3月)
- ⑥ <連載>多摩おこし・島おこし/BIG MAMA(福生市)
- ⑦ <連載>わが社の経営革新計画(日本トリカ/福生市商工会)
活魚介類の輸送用ポンプを新しい3本柱に
- ⑧ <連載>商店街の繁盛店(ケーニツヒ/小金井市商工会)
謙虚に市場と向き合い、かつ先端を目指す

1950~60年代のアメリカは
どこか夢がありました。

BIG MAMA

オーナー 広川 恵さん

P6に関連記事「多摩おこし・島おこし」を掲載

令和4年度第1回 臨時総会開催

都商工連

東京都商工会連合会（都商工連）は3月29日、「令和4年度第1回臨時総会」を開き、令和5年度の事業計画、一般会計収支予算など9議案を上げ、全議案を承認しました。また、令和5年度事業計画では、基本方針と、それを実現するための12の重点項目を「別表」を示しました。

多摩島嶼地域の中小・小規模事業者を取り巻く事業環境は、3年以上にわたるコロナ禍の影響と、原油価格の高騰、急激な円安に加え、人手不足や、事業承継、生産性向上など従来からの問題も抱えるという不透明な状態であり、デジタルトランスフォーメーション（DX）や、持続可能な開発目標（SDGs）、脱炭素社会などの社会的な諸課題への取り組みが急がれています。

こうした社会情勢の中、都商工連は、多摩・島嶼地域27商工会とともに「小規模事業者から理解され、信頼され、利用される商工会」を目指し、「2025年多摩島嶼商工会等ビジョン」の第Ⅱ期アクションプランである「組織

力強化」、「支援力強化」、「人材の確保・育成」、「財政基盤確立」の4つの行動戦略を着実に実行していきます。

「多摩・島しょ経営支援拠点」を活用し、さらに充実

経営力改善に向けた事業の変革に挑戦している多摩島嶼地域の中小・小規模事業者への専門家による直接のアドバイスや、事業者に寄り添った商工会経営指導員による伴走型経営支援を、専門性・広域性を備えた「多摩・島しょ事業経営支援拠点」を活用して推進します。とくに事業承継において課題となっている「承継前後」に関しては地域の実態に合った実効性の高い支援を行います。

企業支援課内に新たな組織を設置し、ものづくり企業を支援

ものづくり企業に対する支援を強化するため、企業支援課内に新たな部署を設置し、中小・小規模企業の新分野進出や、成長分野への転換を図るための新製品開発・人材育成等を支援します。

「人材ダイバーシティ・DX、GX推進ネットワーク事業」による多様な人材の確保・育成

ものづくり人材を育成し多摩地域の中小・小規模企業への終業を推進するとともに、人材確保・育成などに課題があるものづくり企業の受け入れ環境の整備や、DXやGXを支援するリーダーの育成、外国人材の活用をモデル支援するなど働き方改革への対応方向を示していきます。

広域ネットワークの「多摩観光推進協議会」を活かし、観光客誘致、受け入れ体制整備など多摩の観光振興を図る

大都市近郊にある自然と融合した多摩や島嶼の魅力を観光事業やビジネスに結び付け、地域の持続的発展、活性化につなげていきます。多摩を訪れて体験するプロジェクトや多摩地域や島嶼地域がもつ魅力を国内や海外に発信していきます。

令和5年度(2023年度) 重点項目

- ① 経営指導員等職員の支助力強化と商工会利用の促進
- ② 小規模事業者の持続的発展に寄り添う商工会組織力の強化
- ③ 2025年多摩島嶼商工会等ビジョンの着実な実行
- ④ 情報セキュリティと安全管理体制の強化
- ⑤ 高度化・多様化する経営課題に対する相談・支援の充実
- ⑥ 消費税対策、働き方改革や生産性向上等に対する支援
- ⑦ 多摩地域の産業振興の推進
- ⑧ 島嶼地域の産業振興事業の推進
- ⑨ 財政力向上支援の強化
- ⑩ 多摩・島嶼地域の発展と多摩の観光・産業振興ネットワーク事業への取り組み
- ⑪ 自然災害等に対する支援の継続
- ⑫ 政策提言及び意見活動

目標50人が86人に!

令和4年度第1回
多摩地域
人材ダイバーシティ推進
ネットワーク事業
の実績

多摩地域ものづくり人材確保支援協議会



◀ 鶴田和男会長

東京都商工会連合会の「多摩地域ものづくり人材確保支援協議会」は令和4年度第1回会議を昭島市のホテルで開き、令和4年度の事業の実施報告と、令和5年度の事業の概要を説明しました。

冒頭、挨拶に立った鶴田和男会長は「多摩地域の人材不足は解消されておらず、協議会の活動に対する期待は大きい。成長分野での人材確保のニーズにこたえていきたい」と述べました。

令和4年度は、雇用・就業者数で50人を目標にしましたが、実際には86人と大きく目標をクリア。とくに正規採用は昨年度の23人から46人に倍増するなど実績を伸ばしました。

令和5年度は、年間50人の直接雇用を目標に、GX、DX関連をはじめ多様な人材を育成し、とくにリーダーの育成に力を入れます。



▲3年ぶりに開かれた会議

人事交流

▼退職

【2月21日】▽羽村市 記帳 高坂美紀
【2月28日】▽小平 主事 岩撫高明

東京都商工会連合会と各商工会は、4月1日付けで定期人事交流を行いました。

【4月1日】【三鷹】▽課長(調布市 課長) 石井隆司▽係長(主事) 尾賀正敏

【国分寺市】▽主事(東大和市 記帳) 中村陽介▽採用 業務 長利康平

【日野市】▽事務局長(課長) 遠藤幹夫▽係長(都連 係長) 久保雄太▽再雇用 主事(再雇用 主事) 小林稔▽採用 記帳 酒井幸太郎

【清瀬】▽課長(課長補佐) 藤井博之▽再雇用 主事(再雇用 主事) 古川裕朗

【小平】▽課長補佐(都連 課長補佐) 栗原明生
【小金井市】▽係長(日野市 係長) 山本浩司

【西東京】▽事務局長(都連 事務局長 地域振興 課長事務取扱) 清水晋▽係長(小金井市 係長) 井上勲▽係長(西東京 主事) 村上功

【狛江】▽主事(瑞穂町 主事) 久松祥樹

【大島町】▽勤務延長 事務局長(勤務延長 事務局長) 植松隆▽主事(業務) 黒木真由羅

【調布市】▽課長(都連 課長補佐) 平野宗哲▽課長補佐(昭島市 課長補佐) 須崎君江▽再雇用 主事(再雇用 主事) 富安光次

【東久留米市】▽事務局長(国立市 事務局長) 石川善則

【東村山市】▽係長(主事) 岡田真樹▽主事(狛江市 主事) 松本祐太

【国立市】▽事務局長(東久留米市 事務局長) 伊藤知広

【あきる野】▽係長(西東京 係長) 大口主真▽再雇用 主事(再雇用 主事) 船木一男

【東大和市】▽課長補佐(三鷹 課長補佐) 田頭寿晃▽採用 記帳 若林理子

【武蔵村山市】▽課長(小平 課長) 米光彰浩

【八丈町】▽採用 事務局長 吉岡正▽主事(業務) 沖山冊▽主事(記帳) 矢島みゆき

【稲城市】▽課長(課長補佐) 寺田龍

【羽村市】▽主事(業務) 新島尚也▽採用 記帳 佐々木彩

【三宅村】▽再雇用 事務局長(再雇用 事務局長) 村上康▽係長(主事) 平野剛

【瑞穂町】▽採用 業務 山崎旅人

【昭島市】▽勤務延長 事務局長(勤務延長 事務局長) 山崎旅人

新事務局長



都連事務局長
地域振興課長
事務取扱
小野寺 崇



都連事務局長
企業支援課長
事務取扱
小澤 孝一郎



日野市事務局長
遠藤 幹夫



西東京事務局長
清水 晋



東久留米市事務局長
石川 善則



国立市事務局長
伊藤 知広



八丈町事務局長
吉岡 正



小笠原村事務局長
小笠原 善哉

長事務局長 武藤茂▽課長補佐(都連 課長補佐) 森田陽一▽採用 記帳 森屋彩乃
【新島村】▽勤務延長 事務局長(勤務延長 事務局長) 前田明
【神津島村】▽再雇用 事務局長 主事兼務(再雇用 事務局長 主事兼務) 土谷良顕
【小笠原村】▽採用 事務局長 小笠原善哉
【日の出町】▽勤務延長 事務局長(勤務延長 事務局長) 川島敏彦
【都連】▽事務局長 地域振興課長事務取扱(西東京 事務局長) 小野寺崇▽勤務延長 多摩観光推進協議会事務局 事務局長(勤務延長 多摩観光推進協議会事務局 事務局長) 駒治徳▽勤務延長 事務局次長 総務課長事務取扱(勤務延長 事務局次長 総務課長事務取扱) 小林義浩▽事務局次長 企業支援課長事務取扱(企業支援課 課長) 小澤孝一郎▽勤務延長 総務課 人事給与制度担当課長(勤務延長 総務課 人事給与制度担当課長) 渡邊敏政▽企業支援課 事業創造 承継推進担

▼退職

当課長(東村山市 課長補佐) 柿沼尉也▽地域振興課 課長補佐(武蔵村山市 係長) 石崎寛之▽組織支援課 主事(三鷹 主事) 海老澤秀明▽再雇用 組織支援課 主事(組織支援課 主事) 高橋誠▽企業支援課 主事(あきる野 主事) 浅見和哉▽採用 多摩観光推進協議会 業務 神林高広
【5月1日】【都連】▽事務局長(事務局長 地域振興課長事務取扱) 小野寺崇▽地域振興課 課長(八丈町 課長) 白石徹

【3月31日】▽国分寺市 主事 池谷主悦▽日野市 事務局長 佐藤誠二▽西東京 記帳 関口翔▽調布市 主事 中村忠義▽国立市 主事 五十嵐素子▽東大和市 課長補佐 千木良貴臣▽八丈町 事務局長 山田滋▽小笠原村 事務局長 鈴木正久▽都連 組織支援課 主事 吉岡正

地域名は商工会名。都連は東京都商工会連合会の略。業務は業務支援員、記帳は記帳相談員の略です。

6月7月 多摩・島しょ地域のイベント

中止あるいは延期されることもあります。念のため、主催者に日にち・会場などを確認の上、お出かけください。

日程	イベント名	会場	主催者・問い合わせ先
6月 3(土)~4(日)	西東京市 第9回 西東京商工まつり 市内商工業者の生産品、特産物の展示・販売、ステージショー他	いこいの森公園	西東京商工会(042-461-4573)
3(土)~18(日)	東村山市 東村山菖蒲まつり 菖蒲の花や名産品の販売、イベントを開催。	北山公園菖蒲苑	東村山菖蒲まつり実行委員会 (東村山市商工会内:042-394-0511)
10(土)	大島町 第35回 伊豆大島トライアスロン大会 トライアスロン(スイム・バイク・ラン)	元町港周辺	東京アイランドシリーズ大会事務局 (042-379-2585)
24(土)	新島村 式根島マラソン大会 6kmの部、12kmの部(一般、中学・高校、小学生)	式根島特設コース	東京アイランドシリーズ大会事務局 (042-379-2585)
7月 1(土)	新島村 新島オープンウォータースイミング大会 A:4.5km B:3km C:1.5km 3タイプのスイムレース	新島村本村特設コース	東京アイランドシリーズ大会事務局 (042-379-2585)
8日(土)	三宅村 三宅島OWS大会2023 三宅島の自然の中で競うオープンウォータースイミング大会 挑むは黒潮!	鑛が浜海水浴場特設会場	三宅島OWS大会実行委員会 (04994-5-1144)
16日(日)	狛江市 狛江古代カップ多摩川いかだレース 手作りのいかだで多摩川を下り、スピードとデザインを競う。	多摩川五本松~宿川原堰堤前(1300m)	狛江古代カップ多摩川いかだレース実行委員会(狛江市市民生活部地域活性課:03-3430-1111)
22(土)~23日(日)	八丈町 第51回 八丈島夏まつり 夜店出店・ステージイベント	八丈町庁舎特設会場	八丈島夏まつり実行委員会 (04996-2-2121)
29日(土)~30日(日)	三宅村 第28回 ふれあいランド三宅島 マリンスコアレ21フェスティバル 三宅島の夏の一大イベント(商工祭まつり)。ステージでの芸能披露やサークル活動発表があり、模擬店も多数出店。初日は大打上花火大会が行われる。	ふるさと体験ビレッジ 駐車場	三宅村商工会(04994-2-1381)

たま工業交流展が2月21、22の両日、昭島市の東京都立多摩職業能力開発センターで3年ぶりに開かれました。同展は、立川市、昭島市、羽村市、武蔵村山市の4市と、東京都立産業技術研究センター、東京都中小企業振興公社多摩支社、青梅商工会議所、立川商工会議所、東京都商工会連合会(都連)、多摩地域の10商工会、3信用金庫など21団体で構成する「たま工業交流展実行委員会」が主催し、経済産業省関東経済産業局、日本商工会議所、マスコミ各社などが後援して開かれるものです。今回が20回目になります。

工業交流展には133の企業・団体が5つのゾーンに出展。商談やビジネスマッチングのためのスペースも設けられました。



▲3年ぶりの開催とあって、午前中から賑わう「たま工業交流展」

来て！見て！知ろう！
多摩の技術力!!

第20回

多摩地域の133の企業・団体が出展
たま工業交流展

「いか塩辛」今年も売上トップ
早々に売切れが出る島酒も

小笠原の「フルーツクッキー」が人気

東京諸島アンテナショップ

モリタウン(昭島市)で開催

東京都商工会連合会(都連)と島嶼部の6商工会が主催の「東京諸島アンテナショップ」が、2月16日から3月5日まで、JR昭島駅近くの「モリタウン」で開かれました。東京諸島の人気商品を集めて直売する催しで、くさや、塩辛など海産物加工品から、島酒・クラフトビール、椿油、お菓子

類までおなじみの商品が並びました。

商品名指しで買い求めるお客様も多く、「東京諸島アンテナショップ」のイベント名もズバリと浸透してきている感じです。



▲人気のある島酒は売切れ続出

都商工連関連では、機械・金属・電気機器ゾーンに「瑞穂ファントム工場(瑞穂町商工会)」、「武蔵村山市商工会工業部会」、その他の製造業ゾーンに「清瀬商工会」が出展し、学校・協力団体ゾーンに「多摩地域人材ダイバーシティ推進ネットワーク事務局」が出展しました。

日本発明振興協会

締め切り
7月31日

交付決定
11月

あなたの発明・研究・特許を育てよう!

発明研究奨励金 交付申請の受付を開始

日本発明振興協会(東京都渋谷区)は「第43回 発明研究奨励金」の交付申請の受付を開始しました。同奨励金は、中小企業や個人が発明考案を実用化する際の試験研究資金を支援する事業です。奨励金の交付対象となるのは①特許権として登録済みのもの②特許を出願し、既に公開され、かつ審査請求済みのもの(但し、係争中のものは除く)③実用新案は、登録済みで実用

新案技術評価書入手済みのものです。審査の上、交付決定者には試験研究に要する直接経費として1件につき100万円を限度に奨励金を交付します。

希望者は、同協会所定の様式の申請書・添付資料各2部他を同協会宛てに提出して下さい。締め切りは7月31日、交付決定は11月です。

申請要領・申請書
問い合わせ先

同協会のホームページ(<http://www.jsai.org/>)からダウンロードできます。
日本発明振興協会 発明研究奨励金交付事業実行委員会(TEL 03-3464-6991)

中小企業
景況調査

多摩地域商工会エリアの景況

売上は停滞、原材料価格とエネルギー価格の負担増にも苦しむ

4年度
第4・四半期
1~3月

製造業

売上高前期比DIは悪化。採算期中DIと資金繰りDIは改善。経営上の問題点の第1位は4期連続「原材料価格の上昇」。

小売業

売上高前期比DI、採算期中DI、資金繰りDIのいずれも悪化。経営上の問題点の第1位は6期連続「仕入単価の上昇」。

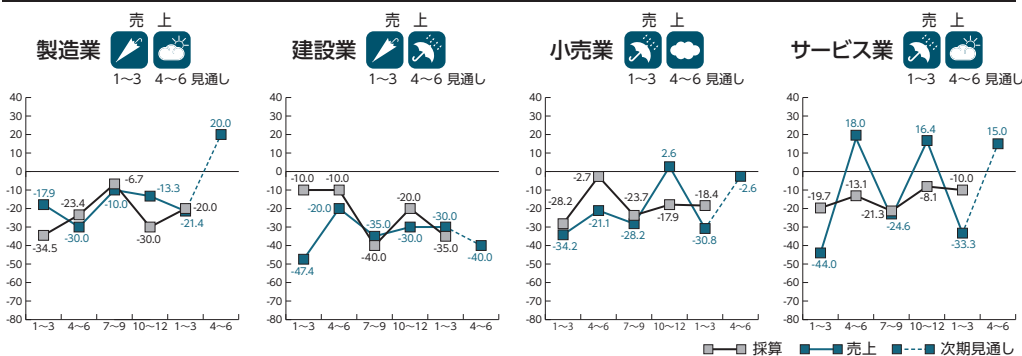
建設業

売上高前期比DIと資金繰りDIは横ばい。採算期中DIは悪化。経営上の問題点の第1位は8期連続「材料価格の上昇」。

サービス業

売上高前期比DI、採算期中DI、資金繰りDIのいずれも悪化。経営上の問題点の第1位は4期連続「材料等仕入単価の上昇」。

売上高(前期比DI)・採算(期中DI)の推移



調査企業の声

- *電気料金が約1.5倍になっている。材料費も高騰し、販売価格の見直しを行う時にきている。売上の減少を招かないよう新商品の設定を行っていく。(自動車部分品・付属品製造業)
- *材料価格の上昇が収まらず、価格転嫁ができていないため収益を圧迫している。(建築工事業)
- *仕入高騰により利幅が減少している。(自転車小売業)
- *高圧電気や食品も値上がりしているが、お客様のためになるべく価格を現状にとどめたい。(旅館、ホテル)

注1. DI値(景気動向指数)のプラスは好転、マイナスは悪化とみる。
注2. DIマーク ※:+30~ ※:+10~+30 ◎:+10~-10 ▲:-10~-30 ▼:-30~
注3. サンプルは多摩地域150企業原数値採用。
注4. 採算は当期中の「好転」-「悪化」のDI値

令和5年
4月
スタート!

生活習慣病予防健診等の自己負担の軽減

一般健診
対象:35歳~74歳の被保険者(ご本人)

最高 7,169円 → 最高 5,282円



協会けんぽの生活習慣病予防健診は、

- 血圧測定
- 血液検査
- 尿検査
- 心電図検査
- 胸部レントゲン検査
- 胃部レントゲン検査
- 便潜血反応検査

メタボリックシンドロームとともに

5大がん 肺 胃 大腸 子宮 乳房 までカバー!

※子宮頸がん検診、乳がん検診は、別途自己負担が必要です。

※メタボリックシンドロームとは、お腹まわりに内臓脂肪がたまることで悪玉のホルモンが分泌され、高血圧・高血糖・脂質異常等が起こり、生活習慣病になりやすくなっている状態のことです。

付加健診

最高 4,802円 → 最高 2,689円

令和6年4月より、付加健診の対象年齢について、現行の40歳、50歳に加え、45歳、55歳、60歳、65歳、70歳も対象になります。

※付加健診とは、節目の年齢において、肝臓、胆のう、腎臓といった腹部の臓器の様子を調べるための腹部超音波検査や、高血圧・動脈硬化などを見つける手がかりとなる眼底検査といった、より詳細な健診です。

子宮頸がん検診、乳がん検診、肝炎ウイルス検査の自己負担も同様に軽減します。

全国健康保険協会 東京支部
協会けんぽ

TEL 03-6853-6111
(受付時間) 平日8:30~17:15
〒164-8540
東京都中野区中野4-10-2
中野セントラルパークサウス7階



特設ページは
こちらから▶▶





1950～60年代のアメリカはどこか夢がありました。
経済合理性よりとにかくデザインや素材に
こだわった物が多くて好きでした。

BIG MAMA
オーナー 広川 恵 さん

この人に聞く 多摩おこし・ 島おこし 福生市

No.34

—東京のご出身ですか？

広川: いえ、出身は愛媛の今治です。就職で東京に出てきました。94年くらいですか。福生に遊びに行ったら、今のお店がある所の隣りに「ナルニア」というお店がありました。楽器や和洋折衷のアンティークを扱っているお店で、中でも“ビザールギター(風変わりなギター)”という60年代の日本製のギターに衝撃を受けて“ここで働きたい!”と思ったのが福生に来たきっかけです。お店もスタッフも格好良くて、そこでアルバイトとして働いていました。

—米軍横田基地に面した、拝島駅辺りから東福生駅辺りまでの国道16号線沿いは「Fussa Base Side Street(福生ベースサイドストリート)」と呼ばれています。

広川: このエリアはUSドルが使えるお店がたくさんあり、「アメリカが一番近い商店街」とも言われています。古着、輸入雑貨、アーミーグッズからアイスクリーム屋さんまで様々なお店が並んでいます。最近雑誌などではよく「海外気分が味わえる街」として取り上げられる事が多いのですが、福生には70カ国以上の国の方が住んでいるので今ではアメリカのみならず、多国籍な街になった印象です。

—BIG MAMAは、おしゃれなアンティークショップが並ぶ中でも、取り分け異彩を放っています。

広川: お店に入った瞬間にアメリカを感じられるようなお店作りを心がけています。今は少なくなりましたが、以前は年に2～3回はアメリカに行き、西部、中西部、東部と全米を回って「お宝探し」をしていました。自分でトラックを運転してアメリカを横断したこともあります。最初の頃は目利きが出来ず、失敗も多くて随分と苦労しましたが、今は一つひとつ自分の目で確かめて良い物を仕入れられるようになりました。日本ではなかなか見ないアメリカらしい物を探そうにしています。もう20年になるので、やっと今までの経験が役に立っている気がします。

—アメリカンアンティークのどんなところに惹かれますか？

広川: 1950～60年代のアメリカはどこか夢がありました。経済合理性より、とにかくデザインや素材にこだわった物が多くて“ムダの効用”を重んじていたようなところがあります。宇宙に憧れていた時代背景からか、家電製品のツマミがみんな尖っていたり、自動車も大きな垂直尾翼を持っていたりしました。そんなところに夢を感じます。大量生産の物とは違い、良い素材を使っているので丈夫で長く使える物が多

いです。50年代のダイニングテーブルやイスのクロームメッキ部分は、磨くと新品のように蘇ります。古い物に一つひとつ手を入れて生き返らせる作業は20年経った今でも楽しくて、良いリサイクルだと思っています。

—そこに突然、降ってわいたような閉店騒動が。

広川: そうなんです。2014年にオーナーの意向で店を閉店する事になり、閉店セールをやって全部売り切りしました。店舗は空になってBIG MAMAの看板だけを記念にもらいました。当初は自分でお店をやる気はなかったのですが、商工会が全面的にサポートをしてくれて1年後に自分のお店として復帰する事ができました。さらに3年後、2軒隣りに姉妹店のカフェ「THE MINT MOTEL」を作る時にも、アドバイスを受け大変お世話になりました。アメリカンブレイクファストを提供するというコンセプトで出店しました。米国から直輸入したマシンを使ってセルフサービスで食事を作るというスタイルがお客様にも受け入れられ、福生の店としての市民権も得られそうです。2店舗になった今は、個別相談や保険などのサポートもさせていただいて私の強い支えになっています。



▲姉妹店のTHE MINT MOTEL。
ツーリングの途中に立ち寄る若者も多い



◀常連のお客様が
店を支える

〒197-0014 東京都福生市福生二宮2485-1
TEL:042-513-7897



新製品・新事業への挑戦で、さらなる飛躍を!

わが社の

経営革新計画 PART2 No.30

活魚介類の輸送用ポンプを 新しい三本柱に育てていきたい



株式会社
日本トリカ

代表取締役社長
野呂一睦 氏

日本トリカは1986年に、現社長の一睦氏の父で東芝出身の野呂義春氏が「電池と半導体の総合商社」を目指して羽村市に設立した企業。88年に福生市に移転、89年にはリオン株式会社様の沿った振動計や騒音計、補聴器部品を作る下請け工場を本社内に建設した。さらに98年には福生市の牛浜駅前に新本社・工場を移転し現在に至っている。2000年には補聴器の販売も開始した。しかし、最近では、メーカーの電池事業が中国産などの安価な電池に押され売上が減少気味だ。また、半導体事業も年々勢いを失いつつある。こうした状況下で、電池事業、リオン関連事業に続く事業を創出することが

急がれていた。

2013年、日本トリカは、電池の販売先の日成産業株式会社から「活魚介類の輸送用ポンプ」の製造販売権を引き継いで欲しいとの打診を受け、これに応じた。本社工場内(福生市牛浜)にポンプ組立ラインを新設、製造販売事業に進出した。

競争も少なく、現在の事業との相乗効果も期待できる

活魚介類の輸送用ポンプは、発泡スチロールの箱にセットして海水に酸素を供給し魚介類を生きたまま運ぶための製品。生け簀(す)や水槽が店内に有り「活きのいい魚介類を食べられること」が売りものの海鮮料理店や寿司店が増えている。輸送用ポンプは、魚介が入った発泡スチロールの箱に海水を入れ、海水に空気を供給するという単純な構造だが、魚介類を生きたまま輸送できるポンプの需要は底堅い。

日本トリカが、この事業に進出することにしたのは①新たな投資が発生しない②リオン社製品の組立事業を行っておりパート社員の活用が可能③電池販売事業と相乗効果がある④得意先を引き継ぐため安定した売り上げが見込める⑤競争が少なく今後の拡大が見込める一などの理由から。

国産モーター搭載によるコスト高は全体のコスト低減で吸収

ただ、何一つ懸念がないということではない。中国企業が安値競争を仕掛けてくるかもしれない。ポンプは大体が1回きり使用の使い捨てタイプで電池付きポンプ(写真)だ。このため、中国メーカーはメーン部品の小型モーターを中国製の安価なものにする。日本製に比べ価格は安い。

日本トリカもこれまで中国製のモーターを使っていたが、今回、これを日本製(マブチモーター社製)にして品質の向上を図る。また、カバーなどプラスチック成形品の金型設計も一体成型にして作業工程数を削減する。これによってモーターの価格は上がるが、全体のコストの削減を図ることでカバーする方針だ。

小ロットの輸送に特化、ユーザーニーズに低コストで応える

販売に関しては社長の弟の雅睦氏が専任で行う。新規取引先として狙っているのは、発泡スチロールメーカー。現在、180社から利用してもらっているがさらに積極的なアプローチをかける。もう一つは、大手運送会社の活魚介類の輸送用に採用してもらうこと。

ここでは市場が大きい。「専用車による大量輸送にはかなわないが、小ロットの輸送に特化した製品であり、そうした用途に低コストで応える製品」と雅睦氏はいふ。あとはブランド力の強化という。カタログ作成、ダイレクトメール、HPの全面改定も視野に入れていく。

日本トリカが申請した経営革新計画は令和3年4月に承認された。野呂一睦社長は「本計画の実施でコスト削減が図られ、競合品に対する優位性が明確になり、売上と利益の増大が図れる。既存の主力事業である電池販売に大きな進展は期待できないので、将来的には「活魚介類輸送用ポンプ事業」「リオン社製品組立事業」「補聴器販売」を3本柱へ育てていきたい」と意気込む。



▶活アワビの輸送に使われている活魚介輸送用ポンプ(左上がポンプ、アワビは重宝提供)

住所: 〒197-0024 東京都福生市牛浜92-6
TEL: 042-552-8575
URL: <https://www.nihontorika.jp>



謙虚に市場と向き合い、かつ先端を目指す

小金井市
ケーニツヒ
(König:慶徳ミート株式会社)

代表取締役 島崎 智融 氏



武蔵小金井駅から中央線高架を右に見て徒歩6分ほどの立地。1階にデリカテッセン、2階がドイツ料理店。石をふんだんに使った正面の入口はちょっと肩肘を張っていて重厚な雰囲気漂わせている。

ケーニツヒ(ドイツ語で王様の意味)というのは店名であり、社名は「慶徳ミート株式会社」。1963年創業の食肉卸専門の精肉店として、ご両親が設立した。元々は武蔵境にあり支店を小金井に作った。それが現在は本社となった。

今も街のレストラン、中華料理店、外食の業務用向けなどに卸している。学校給食用にも使ってもらっていたという。父(故人)はこの事業を脱サラで始めた。だから「他人と同じことをやっているのはダメ。他の店より、いいものを安く、質にこだわり、それを適正価格で」と考える人だったそうだ。その当時は委託でオリジナルのハム、ソーセージを作って販売していたそうだ。

島崎社長は、小さなころから家業を手伝い、たくさんのお客様が「このソーセージは美味しいから」と言って買って行くのを見て「商売は楽しいもの」と思っていた。その後、ドイツに視察に行く機会に恵まれ、ハムやソーセージ作りが自分に合っている、自分の経験が活かせる仕事と思い、ドイツ行きを決意した。

86年にドイツに渡り、100軒以上のハム、ソーセージ、ベーコンなどを提供する店を食べ歩いた。ようやく、この人に教わりたかった人に会った。今でも師匠と仰いでいるホルスト・シュップさんだ。フランクフルトから70kmほど離れたところにヴェッツラーという町がある。高級カメラのライカの本社がある町だが、その町の郊外で修業が始まった。シュップさんは普段は温厚だが、仕事には厳しかったという。ただ、材料や技術に詳しく、美味しいものを作ることにかけては異常な執念を燃やす人だった。

ドイツは、ハムやソーセージ、ベーコンといった製品のクオリティーが非常に高い。また、地域的な偏りもなく全土にわたってレベルが揃っている。ただ、個人個人の嗜好性が高く、自分が気に入ったものだけをいくら作っても食べる人の舌に合わなければ売れない。食品衛生法の運用も厳格と言われている。

ドイツでの厳しい修行を終え、日本に帰ってきたのが1987年。ドイツで鍛えた知識・技術と考え方を日本のマーケットでどう実現していくかが問われた。出した結論が「自己満足な世界ともいえるのだが…」と前置きしながら、「あるべきものを作り続ける。材料にお金をかけて、手間をか

けて、大切な人に食べてもらいたいものを作る」ことだという。「大き過ぎない利益を出していければいい」とお金にもこだわりのない。結果は、これまでにドイツの製品審査会で100以上の金メダルの受賞につながっている。

日本に帰って36年になる。「世界最先端を目指したい」と遠くを見る。「いいものを手に入れたい」。この考え方は、材料だけでなく、肉の加工機にまで及ぶ。昨年2月には実際にドイツ製の最新の加工機を導入した。また今年2月ドイツ製、フランス製の調理機を相次いで導入している。

「ウチが、売上全体の数%に過ぎない“卸”をしているのは、その先のお客様を見ているから」と語る島崎さん。その訳を聞くと「どういう理由で、ウチのものをを使うかを知りたいから」と答えた。あくまで謙虚に市場と向き合う。先端を目指しながらも足元を見るのを忘れない。一見、逆説的なのだが、ベースにある考え方は一緒。「お客様が製品を作る、お客様が店を作る…」父の考えを一途に守り続けている。

現在、吉祥寺の井の頭公園入口に支店の「ケーニツヒ吉祥寺店」を、武蔵小金井駅南口に「ビアハウス ケーニツヒ」を展開中だ。いずれも立地が良く、若者を中心に賑わっているそうだ。



▲売場から加工工程も見えるオープンな構造

ケーニツヒ本店の夜景▶



〒184-0015
東京都小金井市
貫井北町2-19-6
TEL:042-385-2981
URL:wurst-koenig.tokyo