

9月に向けて

代表取締役 三田雅憲

今月の205号より、社報をA4-1枚(2P)からA3-1枚(4P)に書面を拡大させていただきました。社報の担当者には多大な負担をかけましたが、現在の社報とサインージ広告でも、社内のことが皆様に十分に伝わっていないと感じており、さらに社員の声やお客様の声を増やした方がいいとの判断でもありました。また、書面づくりが上手なスタッフのおかげでもあります。社内の取り組みや出来事に、もっと興味を持ってほしい。せっかく当社と縁があったからこそ感じてほしい気持ちです。当社は会社が大阪と千葉に分散しており、3年後は岐阜と3拠点で会社の考えを共有することは大変です。私どものような表面処理や塗装といった加工事業は、お客様のそばに寄り添うようにサービスを提供しなければなりません。つまりこの「需要地生産」を意識したのは、千葉へ工場を出した10年前からであります。基本は当初の工場を中心として、150km範囲(2時間以内)のお客様でない仕事を頂けないことを実感したからです。また、もっと言うともより頻繁なお付き合いの為に、60km範囲(1時間以内)と考えるようになりました。現在主要10社、1度でも取り引きのあるお客様を入れると約30社が中部地区に工場を構えておられ、新規開拓を入れると千葉白井工場同様の50社近くのお客様を見込めると考えております。そして当社先代から続く小さくても工場を自社所有するいわゆる「所有地生産」を続けており、ゆえに投資速度は10年から15年単位となるので、大きな飛躍は難しいと考えております。しかし、堅実な経営がこれまでもなされており今後もこのようなスタンスで進めていきたいと考えております。よって2028年の岐阜安八工場の開設はこのような理由から計画されたことを皆さんには伝えたく思います。また、岐阜安八工場は目の前に養老山系が見渡せて本当に景色は素晴らしく、田舎ではありますが名神の安八インターに近く滋賀や愛知のアクセスは非常にいいと考えられます。将来的に安八インター付近には工業団地がひろがるようで、その効果も広がるかもしれません。7月の朝礼で京都左京区の京都地区にある美山壮の話をししましたが、京都放送の番組よりその土地の野草や山菜などの「摘草料理」を前面に出して京都の山奥で料理宿を営んでおられます。近くの山に生えている野草を主人が摘んできて一つ一つ丁寧に下ごしらえをしていきます。盛り付けや接客に関しても一会一得の精神で心を込めておられます。特に野イチゴの小さな実の髭抜きは気が遠くなる作業でしたが根気よくお弟子さんたちが進めておられました。このような町から離れた料理宿ですが、外国や東京をはじめあらゆるところからお客様がこの料理を食べに来られるようです。つまり「摘草」というニッチな料理だけれどその味をどこまでも高めるからこそグルメな人々を呼び込むのだと思います。当社もニッチな仕上げという点では共通するかもしれません。また、下ごしらえを含め丁寧に仕上げていく面でも共通しているかもしれません。それ以上にお客様に喜んでもらいたいと考える部分も同様であると思います。