

## 開いているお店がないと友人が・・・。

友人の話である。ある日曜日の朝8時頃、近くの喫茶店にモーニングに行ったら閉まっていた。別の店に電話をしたら誰も出ない。なんとそこは10時からだった。

多くのお店や会社がなかなか売上げが上がらない現状で、なぜ8時に開いている店がないのでしょうか？他の店が閉まっている時間に営業することは商圈が広がるのです。競争相手がまだ休んでいるのです。

- 訪問治療や深夜営業でおおきく業績を伸ばしている歯科医院があります。
- 住宅ローン相談会を日曜日に開催して実績を上げている銀行があります。
- 重いお米を台所まで運んで米びつに入れてくれる米穀店があります。

これらに共通しているのは同業他社がいやがること、めんどくさいことを顧客のために実行していることです。経営者であるあなたなら、そうすれば顧客に喜ばれ、業績もあがることはわかっています。でもそれが出来ない障害がひとつあります。それはスタッフや社員の反対です。

社員を説得し、納得、協力してもらわないと改善はできないのです。

## 中小企業は値段で勝負しないこと

「安くしないと受注できない」「値段を下げないと売れない」と嘆く経営者がいます。はたしてお客様は、本当に価格だけで決めているのでしょうか？多少高くても品質や納期や材質等がよければ買いたいお客様はいるのです。値段で勝負していいのはシェア No1 企業だけです。中小企業は値段で勝負すれば忙しいが儲からない会社になってしまうのです。

我々のような中小企業こそ社員の人間力を高め、競争の少ない時間帯や、かゆいところに手が届くサービスで勝負しなければなりません。それは人の嫌がること、他社が面倒がることです。そこに宝の山があるのです。お客様やお得意先に喜んでいただくことが社員のやりがい、働き甲斐にも繋がってきます。

- あなたのお店、会社は、顧客をみて営業しているのですか？
- それともスタッフや社員に遠慮して、営業しているのですか？

税理士法人 ジェイエスケー 代表取締役 上能 喜久治さんからの話をご紹介します。税理士事務所開業から10年で梅田国道沿いに10階建てのビルを建てた上能氏の話はいつも経営者に響く話をしてくれる楽しい友人だ。

大阪府製麺商工業協同組合 理事長 太田年明

## NEWS RELEASE

## 「小麦粉価格改定のお知らせ」が届きました

日清製粉グループの日清製粉(株) (社長 佐々木 明久) は輸入小麦の政府売り渡し価格が、本年10月1日より5銘柄平均で2%引き上げられることに伴い、業務用小麦粉の特約店向け仕切り価格の改定を、9月26日に各地区営業部を通じて全特約店に通知しました。

改定額及び改定時期は下記の通りです。

記

## 1・改定額

1・強力小麦粉	+45円/25kg 当たり
2・中力系 薄力系小麦粉	+45円/25kg 当たり
3・国内産小麦 100%小麦粉	+80円/25kg 当たり

別途消費税

## 2・改定時期

平成23年12月20日出荷分より

## 理事会報告

9月15日(木曜)

午後3時～5時 事務局に於いて

出席理事	9名・委任状2名	欠席	2名
出席者	監事、相談役	計	12名
組合員の動向	組合員 59社	賛助会員	58社

■ 開会挨拶 理事長 太田年明

## ■ 報告事項

- 1・ 全国製麺業者香川大会
- 2・ 近畿ブロック会
- 3・ 冷凍めんのおいしい話
- 4・ 輸入小麦2%値上げの件

## ■ 上程議案事項

- 1・ 日麺連近畿ブロック大会の件
- 2・ めん料理カレンダー配布の件
- 3・ 研修旅行の件
- 4・ 新年度事業計画 研修より
- 5・ 製麺会館補修工事の件

議案5の会館補修工事の件は継続審議となった以外は、可決採択

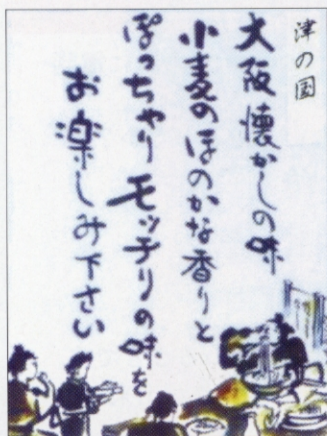
10月理事会は、10月20日木曜日午後3時より

## つるや麺業 有限会社

北支部

代表取締役

### 麻田 耕造



- 大阪のうどん店は 1584 年、大阪築城の頃、摂津「津の国」と呼ばれていた「ちょんまげ町衆」の頃に開業したといわれている。そのことにちなんで本年6月に「津の国屋 西淀店」を開業した。おいしい昔ながらの本物のうどんの味で「大阪のうどん」として提供したい。小麦のほのかな香りと、ぽっちゃりもちりの味が特徴のチョンまげうどん。多くの量産品ではない手作りの良さを通じて本物のうどん、大阪の味をリーズナブルに提供したい。(製法特許出願中)  
同時に将来独立してうどん店の開業を目指す本気、やる気、元気な人達に、調理技術、接客サービス等の研修を西淀店で実施し「大阪うどん」としてのチョンまげうどんを増やしていきたい。
- アメリカ人はヒーローを、イギリス人はジェントルマンを目指す。しかし我々日本人はまた違うと思う。一汗、一手間をおしまず価値観の違った人にも、喜びを与え、感動していただく、おもてなしの心を伝えたい。これが大阪人。
- 私は仲の良い同業の仲間と津の国伝承食文化研究会の名称の下、集い話し合っています。関西の塾味をご用達し、お客様に心から満足していただけるように…、また、お客様のゆるぎない繁栄を…。ここに私たちの目指す本物の味造りがあります。
- 美味しさこそが商売繁盛の決めてになります。創業明治35年以来、頑固に本場関西の味一筋に研究と創造を重ね続けてきました。「麺」と「だし」との絶妙のコンビネーションを実現する商品群を完成させました。お客様に心からの満足を、お店に繁盛をして頂ける商品をお届けします。

## 株式会社 沖 製麺所

城北支部

代表取締役

### 沖 至規



- 父が創めてくれたゴルフコンペ、商店街の人達、サラリーマンの人もいれば友人もいて、もう30年になる。現在私が会長をさせていただき、この11月のコンペで172回を迎える。野球の会もやっていて楽しいよ。地域の人との交流を大切にして、人との出会い「一期一会」が私の好きな言葉であり、常に心がけていることだ。
- 商売は昭和7年創業、今も健在の祖母が創め、様々な苦勞を乗り越えて今まで継いでくれたと感謝している。その祖母は今年9月10日で100才を迎えた。80才までうどんを売っていて、86才まで現役で手伝ってくれた強者です。今は母が売り場に立っていてくれます。父が急に亡くなった為に、合資会社になっていた会社組織がやむなく解散し、株式会社に変更するのに手間とお金がかかりました。
- 健康の為にしていることといえば、お風呂です。私はお風呂が好きで、毎日大きな湯舟に入りたくて銭湯に行きます。だから会社から直接家には帰りません。会社→風呂屋→一杯飲んで→家が日課です。長い間独身であったために、そんな習慣が身についています。家内とは一緒に岩盤浴に行きます。堺まで高速で30分。ふたりで5時間ほど居ます。
- 今年、大地震の翌日に結婚式をあげました。来てくれるか心配しましたが、飛行機が飛んだら行くよと連絡があり、青森県からも来てくれました。二次会でも盛り上げてくれ、号外まで作ってお祝いしてくれた皆様に、本当にうれしくて感謝しています。
- これからの目標、まず子供作りです。子供ができたら色々な目標があります。家内とも相談してこれからの設計をしていきたいです。
- 会社は、手作りを基本としておいしい麺を提供していきたいです。大事なことは「約束を守る」「納期を守る」等の信用が一番です。祖父、父と来たこの麺造りを、大事にしてお客様に喜んでいただける商いをしていきます。組合においては青年部部長、常務理事をさせてもらっています。組合に求めることより、私に何が出来るかを考えて動いていきたいと思っています。

# 今月ご紹介の賛助研修会員様

賛助研修会員の企業紹介ページです。

組合員の皆様、賛助会員の皆様には、平素より格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。弊社では、大阪を中心に近畿一円、中四国で活動させていただいております。

私たちは昭和23年という戦後間もない時期から長らく製粉業を営んできました。製品はパン用粉、中華麺用粉、麺用粉、菓子用粉など幅広い分野に及び、さまざまなジャンルのお店で私たちの作り出した小麦粉を提供させていただいております。中でも弊社の麺用粉の“マーガレット”シリーズの商品をはじめ、大阪府製麺商工業協同組合様には長年に渡り大変お世話になっております。

弊社では近年の安心・安全面の意識の高まりにあたり1999年にISO 9002取得を皮切りに、2002年にISO 9001、2004年にISO-HACCPを取得するなどの取り組みを行ってきました。そして、2005年に製粉業界では初の食品安全マネジメントシステムであるISO 22000国際規格を発効と同時に認証を取得しました。認証取得後は、『農場から食卓まで』をポリシーに原料生産地から二次加工、流通業界も含めた安全確保の意識を持って活動しております。

また製粉業に加え、近年力を注いでいるのがペットフード製造事業。愛犬のための手作りごはんブランド「マダムトゥトゥ」を立ち上げ、これまでにないチルドタイプの健康ごはんなどアイデア商品を次々と発表しています。

弊社では、これからも組合員の皆様のお役に立てるように頑張っていきますので、どんなことでもご相談くださいませ。今後ともよろしく申し上げます。



## 近畿製粉株式会社

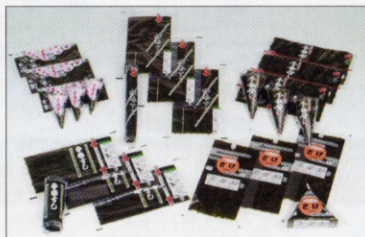
〒550-0001  
大阪府大阪市西淀川区佃4-5-1  
電話 06-6474-5281  
FAX 06-6474-5285  
<http://kinkiseifun.jp/>  
営業部 藤田 太樹

弊社が扱う日本の海苔の歴史は古く、伝統と文化の香りを色濃く残しており、私たち日本人の食の中に深く根付いております。

そんな海苔を取扱い約90年、弊社も皆様に喜んでいただけるように取り組んで参りました。焼海苔・味付のり・おにぎりシート・刻み海苔は勿論、他にも海苔にレーザーで自由に絵が描けたり、星の形や、イカ・タコ・カニ・カメ等の海の仲間の形、桜・梅・もみじ・銀杏等の花や葉の形の型抜き海苔、更には簡単に開封できるワンカット手巻きシリーズのように山徳にしか無い商品を開発してきました。

製麺業界の皆様には、海苔以外にも様々な小袋商品や添付具材で一緒に取り組みをさせていただきます。

今後は今まで以上に、様々な食材をご提案できるような会社を目指すと共に、仕事を通じて人間形成をなし、仕事に情熱を燃やし、果敢なる起業家精神をもって未来と夢を語る、そんな仲間を目指して社員一同頑張りますので、今後ともよろしく申し上げます。



## 株式会社 山徳

〒587-0063  
大阪府南河内郡美原町大豊100-1  
電話 072-362-2257  
FAX 072-362-3976  
<http://yamatoku.co.jp/>  
営業部次長 藤原 竜太

このページは、賛助研修会員さまのご紹介ページです。掲載は、研修担当理事よりお願い申し上げますが、会員さまよりの要望も承りますので、ご希望の方は、事務局までご連絡ください。また案内パンフ等も同封して、組合員様に送りますので、60部ほどをご用意いただければ幸いです。

滋賀県製麺組合で開催されます

全国規模のうどんの頂上決定戦、いよいよ開催!!

電車でくる〜と琵琶湖・滋賀



地元農産物の直売もあるよ!



全国  
ご当地  
うどん  
サミット  
in 滋賀

Nationwide UDON summit 2011



**開催日** 2011年10月2日(日)

**会場** JR近江八幡駅乗り換え 近江鉄道八日市駅下車目の前

**時間** 10:30~15:00 (投票終了は14:00)

**特設サイト** <http://www.udon-summit.jp/>

PC・携帯で

イベント当日は、大変な混雑が予想されます。アクセスは、公共交通機関をご利用ください。

近江鉄道の  
とくとくフリー切符  
なら550円で乗り放題!!

主催: 全国ご当地うどんサミット2011実行委員会 共催: 滋賀県製麺工業協同組合 後援: 八日市商工会議所、東近江市、JAグリーン近江、JA湖東、JA滋賀蒲生町、JA東総豊川、滋賀県中小企業団体中央会、滋賀県食品産業協議会、フード・アクション・ニッポン推進本部

協賛: FOOD NIPPON 京阪神23-16 外

組合員ならびに賛助研修会員は常に増強補充中です。  
ともに助け合い、情報の共有を進め、麺の普及に努めましょう。  
皆様方のご発展に組合は協力をおしませぬ。  
加入は事務局までご連絡ください。

大阪府製麺商工業協同組合  
事務局 柳 美千子  
〒550-0012 大阪府大阪市西区立売堀 1丁目12番14号  
電話 06-6532-1715 FAX 06-6532-1719  
Email seimen@titan.ocn.ne.jp  
掲載誤り等は事務局までご連絡ください