

集中の原理

市場の全ての要求を満たそうとすると、全ての要求を満たせなくなる。お客様が望むのは、全ての品が揃っていることではなく、自分の買いたい品が豊富に揃っていることである。

企業の持っている資源（人、物、金、時間）は有限である。それにひきかえ、お客様の要求は無限である。だから、どんなマンモス企業であろうとも、お客様の全ての要求をみたすことは、初めからできない相談である。お客様の全ての要求を満たそうとすると、全ての要求が満たせなくなってしまうのである。

とすると、有限の資源しかもっていない企業のあり方は自然に決まってくる。

それは、お客様の要求の特定の部分に限定し、その中でお客様の多様な要求を満たす。ということである。お客様の要求の特定の部分に事業を絞り、これにわが社の資源と努力を集中することである。これが集中の原理である。

一倉定の社長学 第1-9「経営戦略」より

総会・講演会のお知らせ

『従業員の心の満足が、企業を伸ばす』

講師 浅野 宗克

中小企業の指導先に「勇気・意欲・元気」を提供し社員教育をベースに
誠実な人柄とあいまって各企業で大変高い評価を得ている

日時 平成23年5月27日 金曜日
場所 ホテルモントレグラスミア大阪
(なんば・湊町の上にあります)
電話 06-6645-7111

午後 2時30分～ 21階会議室 総会
3時30分～5時 講演会 21階
5時15分～ 22階 懇親会

全麺連よりのご報告

全麺連より多くの書類が届いています。
ここに全てを紹介できませんので、気になるものがありましたら、事務局まで一報下さればFAXさせていただきます。

- 東日本大震災による見舞金の状況
4月19日現在で全国の麺組合より合計約660万円の入金がありました。
- 穀物の需要、生産量、期末在庫の推移
- 加工食品の表示に関する共通Q&A
(消費期限または賞味期限について)
例) Q10-1 製造業者が消費期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。
A) 期限の設定に当たっては全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等の全ての指標の検査を実施する必要はなく、業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン(マニュアル)などを参考に検査項目を絞り込むことが可能と考えます。
- TPP 滑り込みに望み：TPP 議論再開見えず
- 厚生労働省医薬食品局食品安全部長より
アフラトキシンを含有する食品の取り扱い
- 元そば、輸入先を多様化 三忠 新糧
- 学校給食、遠い復旧
- 東日本節電「暑い夏」
- ラーメン義援隊、北へ 全国500店以上のラーメン店から協力の申し出があり支援の輪広がる

理事会等のご報告

4月14日(木曜)

午後3時～5時 事務局に於いて3役常務会が行われました

出席理事	8名	委任状2名	欠席2名
組合員の動向	組合員	60社	賛助会員 58社

■ 開会挨拶 理事長 太田年明

■ 報告事項

- 1・組合員の動向 事務局 柳 より
- 2・全麺連よりの報告

- ・5月27日総会における打ち合わせ
- ・満木会計事務所より会計報告
- ・事業報告書の確認
- ・事業計画案の確認
- ・事業項目についての意見交換
- ・研修計画について
- ・総会時の講演者の件

4月26日に理事会開催し、決算確認、理事承認を求め、総会への準備をする



大萬製麺所

北支部

代表取締役 **岡村 昌美**



■大口の得意先があると危険と解っていても頼りにしてしまうものだ。リスクの分散ができないまま取引がなくなった。苦しくて二年程、仕事をしながらアルバイトもしたよ。多田さんが作られたホームページを参考にして自作でホームページを作った。三か月かかったが2000円程で完成したよ。やがてNetで売れるようになってきた。検索のキーワードがポイントだよ。繰り返し、繰り返し手を加えた成果だね。今はブロードバンドの普及が進み、おばさんでもNetで調べて問い合わせがくるよ。Netで売れるようになって配達、営業をやめた。効率が悪いからね。うちの麺が欲しい人に直接送るから、配送は佐川急便に任せたよ。自分ではしない。「うちは配達できません」と最初に言うんだよ。だから近くに、大阪にはあまり得意先が無いけど、日本全国が相手だよ。

- 麺にこだわって、他と違うものを作る。でもオーダーメイドはしないよ。うちのを買ってもらう、気にしてもらったらね。納品先のお客様が、「この麺うまい」とNetで書き込んでくれると嬉しいね。お得意先もうれしいと喜んでくれているよ。
- 小口のちいさなお客様を、たくさん集めたいね。うちの麺を気にしてくれるお客様ばかりで集めたいね。それが目標だよ。
- 当社のHPに、お買いもの籠がついているが、これもただで利用させてもらっている。Netの中には無数の使えるフリーソフトがあって、お宅の人が自慢げに掲載されているのがあるんです。頼んだら名前を掲載するという条件でOKになった。これは業者にたのんだら高いですよ。
- 健康管理は栄養学を理解したうえでの、運動、筋トレが中心ですが、これもインターネットで調べました。無茶な運動より効果的な運動が大事ですから。
- 組合に期待したいですね。ネットで調べて、問い合わせをして、教えてほしいです。ネットで情報を集められる人を採用して下さい。麺を売るのに、メニューまで提案したいですからね。



(写真は白岩社長夫人)

大黒屋製麺所

城北支部

代表取締役 **白岩 巳木夫**

■毎日夜に、ご主人が明日の注文分の生地をつくり、生麺まで仕上げてくださいます。それを朝から私と、25才の孫、龍君と、パートの人で茹でて、せいろに仕上げ、龍君が配達に行きます。昭和5年生まれのも主人も80歳、それでも午後には車に乗って空きセイロを回収に行ってくれます。私も昭和8年生まれ、二人とも元気で頑張っています。

■仕事はだんだん少なくなって寂しいけれど、長くからの取引先や、老人ホーム、保育園等を大事にしてきたから今も取引があり、ありがたく思っています。

■目標ですか？これは孫に聞いてほしいですね。孫の龍君は友達も多く、よく遊びに来てくれます。忙しい時は手伝ってもくれますよ。嬉しいです。

■健康に関しては、朝、昼、晩と犬を連れての散歩が日課です。

■趣味は、コーラスを昔からやっています。老人会でグループがあり、60人ほどのコーラスで近くの所へ歌いに行きます。童謡からフォークソングまでレパートリーは多いです。「バラが咲いた」「ふるさと」などは得意です。

□表まで出迎えていただいて楽しいインタビューをさせていただきました。ご主人は急用で出かけられたので、奥様からお聞きしましたが、それにしてもお元気で若々しい白岩さんでした。これからも楽しくお元気で、と大黒屋さんをあとにしました。次回はお孫さん龍君と話したいと思った太田でした。





味一食品株式会社から、お客様へのご挨拶。

元祖は大正時代よりの老舗・・・

40 余年前、讃岐地方にゆかりある創業者が伊丹に於いて手打ちうどんの販売を開始いたしました。

1 人でも多くの方においしいうどんを食べていただこうと、それまでの経験と努力を重ね「手打式うどん」を開発し、看板商品として今日まで営業させていただいております。弊社は讃岐うどんに負けず劣らずを目指し、本来のうどん作りに欠かせない工程、練り込み、熟成、たて横延ばし、包丁切り、大きな釜でのゆで上げ等を再現し、手打式うどんを製造しております。また、水にもこだわりをもっており、練り水やゆで上げようの水は全てイオン水を使用しております。

弊社はうどんをはじめ、中華麺、日本そば、調理セット麺と麺類全般にわたり製造を行っております。うどんつゆや、ざるそばつゆは、天然原料の魚節とイオン水から白だしを作り、秘伝のレシピで調合しております。

また、同業他社の OEM を受けており、多種多様なご依頼にご対応できる柔軟な姿勢で取り組んでおります。

皆様と共に発展してまいりたいと考えております。今後ともよろしく願いいたします。

味一食品株式会社

〒664-0845
兵庫県伊丹市東有岡2-34-3
電話 072-784-3149
FAX 072-784-3157
ajjichisyokuhin@k9.dion.ne.jp
専務取締役 野口 雅弘



“倭は国のまほろば”古都の歴史と伝統に生まれ、自然と文化が今なお息づく、奈良・いかるがの里で、昭和 23 年に創業し地域密着型企业として、地域の皆様に愛される麺づくり”大和においしさ発見”をテーマに麺に携わって、今日まで取り組んで参りました。西名阪法隆寺インターから5分という立地もあり、大阪はもとより神戸、京都、和歌山、名古屋までもが 120 分圏内であり商圏は広がりつつあります。今後はこの立地を生かした”奈良発の麺”を発信していきたいと考えています。

また、現状では、量販店向けの商品がほとんどですが、その中でも、日配部門のみならずいろいろな部門で販売してもらえる商品を提案し、販売チャンネルの分散化を図り会社としての体力をつけていきたいと思っております。恩地食品社長様から紹介していただき入会させていただきました。同業を含む者ではございますが、共に情報交換し、共有することで組合員様の仲間入りをさせていただき、少しでも麺業界に貢献出来ればと思っております。今後とも宜しく願い申し上げます。

長引くデフレと来たる原料、燃料価格の上昇や東日本大震災の影響も深く静かに影を落とすなか、製品価格にコストをどのように転嫁させるかが最大の課題となりますが、我慢し過ぎると会社はピンチに陥ります。一方これをチャンスと捉え、難関をひとりずつ乗り越えることが出来れば、前より強い会社に変化させることができます。最大のピンチは最大のチャンスでもあり、そう思えば気も楽になります。「頑張ろう麺業者！」

イシメン 商品ラインナップ



イシメン株式会社

〒639-1065
奈良県生駒郡安堵町笠目426
電話 0743-57-3231
FAX 0743-57-4483
info@ishimen.co.jp
代表取締役 石田考志



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。

賛助会員一覧連絡先

賛助研修会員

日清製粉株式会社	06-6350-6001	「うどん用粉」手打讃歌 真麺許皆伝	http://www.nisshin.com/
日本製粉株式会社	06-6448-5745	「うどん用粉」麺匠 吟打ち 大黒	http://www.nippon.co.jp/
昭和産業株式会社	06-6351-7442	金蘭 「高級中華麺用粉」	http://www.showa-sangyo.co.jp/
近畿製粉株式会社	06-6474-5281	ゴールドマーガレット S マーガレット	http://kinkiseifun.jp/
前田産業株式会社	06-6572-2251	「うどん用粉」スーパーひびき	http://www.mayeda-sangyo.co.jp/
末吉製粉所	0745-66-1313	「小麦粉」	-
三宅製粉株式会社	06-6731-0095	「小麦粉」金王冠 青王冠 ナルト	http://www.miyakeseifun.co.jp/
奥本製粉株式会社	072-432-0811	「麺用粉」A 青ヘルメス 麺 京美人	http://www.om-group.co.jp/
千葉製粉株式会社	06-6304-5129	「パン用」特薔薇 特ひまわり リュンヌ	http://www.chiba-seifun.co.jp/
旭製粉株式会社	0744-42-2971	「中華麺用」麺ストロング 特ひまわり	http://www.konaya.biz/
柄木田製粉株式会社	06-6962-1157	「中華用粉」ゴールド21 K2	http://www.karakida.co.jp/
三菱商事株式会社	06-6348-6610	小麦粉 米 殻粉 エージレス 油脂	http://www.mitsubishicorp.com/
大阪食糧卸株式会社	06-6973-7330	小麦粉 各種スープ 冷凍食品	http://www.daisyoku.co.jp/
株式会社乾商店	06-6441-7051	小麦粉	-
昭産商事株式会社	0798-43-4112	昭和産業の各種製品	http://www.shosan.co.jp/
石川株式会社	06-6541-9981	小麦粉 糖化品 油脂 澱粉	http://www.ishikawa-c.co.jp/
株式会社堀茂食糧商事	06-6352-3041	小麦粉及び製麺原材料卸	http://www.horimo.co.jp/
株式会社岡本商店	072-953-9693	小麦粉 そば粉 各種澱粉 添加物等	-
株式会社益田屋	078-857-0220	「そば粉」青亀印 岩臼印 黒百合印	http://homepage3.nifty.com/masudaya/
綿利蕎麦製粉株式会社	072-221-1236	うぐいす印 つばめ印 うずら印 とり印	http://www.watarisoba.co.jp/
株式会社谷食糧	088-674-5556	そば粉 殺菌そば粉 そば米	http://www.tanifood.co.jp/
株式会社谷口そば製粉	075-351-0878	そば粉 (ロール粉、石臼粉)	http://kyotosoba.com/
滝谷そば製粉所	0725-32-4228	国内産そば粉 生籠 「そば処用」	-
株式会社尾久葉鉄工所	06-6643-3071	「製麺機械」	-
(株)ソディックプラスチック	076-275-7411	製麺装置 (丸めん冷凍麺半生めん)	http://www.plustech.co.jp/
株式会社山田鉄工所	075-841-2729	製麺機全般	http://yamada.21.jp.com/
株式会社トーヨーパッケン	06-6428-1017	タテ型ピロー・タテ型ピロー液体包装機	http://www.d2.dion.ne.jp/~toyotsv/
細田工業株式会社	072-994-1684	ボイル 冷却槽 茹麺玉取機	http://www.hosoda.jp/
三浦工業株式会社	072-980-5410	蒸気ボイラ 蓄氷型冷水装置	http://www.miuraz.co.jp/
株式会社三寶	06-6761-7228	食品 衣料品用各種包装資材	http://www.sanpo-osk.co.jp/
森商会	06-6725-7740	粉末かんすい 液体かんすい	-
有限会社産興商会	072-627-9485	食品添加物 (かんすい 色素)	http://www.sankou-shokai.co.jp/
オリエンタル酵母工業(株)	06-6338-0551	粉末かんすい各種 麺質改良剤	http://www.oyc.co.jp/
奥野製菓工業株式会社	06-6961-7727	ワンダープロトン (茹うどんそば用 PH調整剤)	http://www.okuno.co.jp/
(株)片山化学工業研究所	06-6321-7360	「麺・皮物用品質改良剤」グレパール600	http://www.katayama-chem.co.jp/
ヒガシマル醤油株式会社	06-6441-2575	淡口醤油 濃口醤油 かけ用返し	http://www.higashimaru.co.jp/
日本丸天醤油株式会社	06-6231-8175	醤油 うどん そばつゆ たれ類	http://www.marten-fi.co.jp/
寿がきや食品株式会社	06-6305-6011	麺業用・業務用 (液体、粉末)	http://www.sugakiya.co.jp/
正田醤油株式会社	06-6307-5788	魚介醤油豚骨つけ麺 50g×55×5	http://www.shoda.co.jp/
オタフクソース株式会社	06-6225-0629	お好みソース 焼そばソース	http://www.otafuku.co.jp/
福島鯉株式会社	06-6923-2940	業務用だし削り だし昆布各種	http://www.fukusima-k.co.jp/
有限会社永田食品	072-761-8477	丸天ぶら 海老天ぶら 天粕	-
大和食品工業株式会社	0569-29-1123	めんつゆ ラーメンスープ 冷中華	http://www.daiwasyokuhin.com/
かも川手延素麺株式会社	0865-44-7777	かも川手延うどん かも川手延そうめん	http://www.kamote.co.jp/
吉井産業株式会社	06-6793-7800	包装フィルム 容器全般 グラビア印刷	http://www.yoshiisangyou.com/
有限会社山田ポリエチレン	072-752-5252	PE PP ラミネート各種 自動包装用	-
東洋アルミコ-ア-ダク(株)	06-6261-3953	調理麺用アルミ箔鍋 プラスチック容器	http://www.toyoalumi-ekco.jp/
光陽商事株式会社	072-884-0664	食品包装資材 機器販売	http://www.koyoshoji.co.jp/
株式会社磯電	072-840-5501	高圧・低圧 電気工事	-
呉羽技研株式会社	06-6496-4778	製麺機全般	-
株式会社山徳	072-362-2257	海苔・薬味等袋詰加工業	-
株式会社OYCフーズネット	06-6386-2941	粉末かんすい各種麺質改良剤	http://www.oyc.co.jp/
株式会社桑原サービス	072-677-1390	24時間チルド商品輸送サービス	-
森野カンパニー	072-756-1423	食品機械全般	-
味一食品株式会社	072-784-3149	麺類一式総合メーカー	http://www.ajiichi.jp/
イシメン株式会社	0743-57-3231	麺類一式総合メーカー	http://www.ishimen.co.jp/
大平食糧株式会社	06-6481-7251	「小麦粉」	-
アース環境サービス(株)	06-6202-0640	事業サービス業・コンサルタント	http://www.earth-kankyo.co.jp/

組合員ならびに賛助研修会員は常に増強補充中です。
 とともに助け合い、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連絡ください