

顧客中心主義とは、顧客が言うことを何でも引き受けることではない！

もともと日本に根付いている「顧客の言うことを何でも引き受ける」という日本人の勤勉さから、高度成長期に、製造業を中心に最高の品質を生み出し、無類の強さを発揮して、成長を遂げました。

誰もが、お客様の言葉は神様であり、お客様の求めることを、誰よりも徹底して成し遂げた者が成功を収めました。「お客様第一主義」と掲げられた看板には、お客様の求めることを優先し、お客様からのクレームを教材にし、お客様の満足を創りだすことに最大限の努力を行ってきました。しかし、それは同時に国内の過当競争を生み出し、同業他社との差別化を薄くして「高品質なのに低収益」という矛盾を生み出しました。その上、流行るとすぐ真似をして参入する、同じようなものを作って安く売る。過当競争の上塗り状態です。これでは利益はでないのはあたりまえです。ただ、低収益であっても、まだ売れている時なら経営はできました。以前ほどの利益はなくても、我慢強い日本人ですから、お客様の言うことを聞き、お客様の満足を考え、お客様の為に、今も頑張っています。

時代は変わりました。団塊の世代の私も 63 才。元気でいますが高齢者の仲間入りです。一気に就労人口の減少が進んでいます。しかし、飲食業の経営でみると、大手は相も変わらず出店を続け、シェアの拡大に必死です。目標と聞こえてくるのは「店舗数増大」による売り上げ拡大です。生き残りに必死です。ここに中小零細企業の存在はありません。ここには生きていけません。私達はどうすればよいのでしょうか？

顧客中心主義を考え直しましょう。「お客様が言うことを何でも引き受ける」ということではなく、「お客様の課題に対して、自社ならではの価値を徹底的に考え、提供する」と言うことです。よそと同じものを作って安く売る。このようなことをしないで、よそと違うもので、お客様にどう使っていただくことで、互いの利益が上がるかを考え、お客様が考えていることより、さらに進んで、時代が求める価値を創りだすことであると思います。コストを下げて価格勝負できるのは市場リーダーである 1 社だけです。世の中の中のほとんどの企業は本来、価格勝負をしてはいけないのです。食でのヒントは、美味しさと安さが一番の求められるものでしたが、今は安全安心がその前に来たように思います。

大阪から麺文化の発信をしていきたいと願うのは私だけでしょうか？
若い活力あふれるエネルギーで、新しいプロジェクトを初めて欲しいと願っています。

大阪府製麺商工業協同組合 理事長 太田年明

全麺連より

全麺連より多くの書類案内等が届いています。
お気軽に、事務局にお越しご覧下さい。

- 商品開発のヒントと提案
価格競争からの脱却に高付加価値商品開発
- イチオシ麺商品をピックアップ！
スーパーマーケット・トレードショーで
- 女性だけの新商品開発プロジェクト
恩地食品・社長殿命『おっさんは口出すな！』
- 四月からの輸入麦価格引き下げ
トン当たり、5 銘柄加重平均、15%引き下げ
- めん類の輸出入公表 財務省・貿易統計
輸入は 26 カ国、輸出は 56 カ国
- 消費者庁の食品表示一元化にむけた論点整理
加工食品の原料原産地表示と栄養表示の義務化
- コンビニの調理パスタ好調
その要因は何か？！

理事会報告

3月8日(木曜)
午後3時～5時 事務局に於いて

出席理事	7名・委任状1名 欠席 3名
出席者	監事、相談役、事務局 計13名
組合員の動向	組合員 57社 賛助会員 58社

■ 開会挨拶 理事長 太田年明

- 報告事項
- 1・全麺連理事会、新年懇親会の件
 - 2・稲荷祭収支報告の件
 - 3・研修会収支報告の件

- 上程議案事項
- | | |
|---|--------|
| 1・通常総会、懇親会の件 | 一部修正可決 |
| 2・製麺会館補修工事の件
雨漏修理工事
便所改修工事
タイル(屋上含む)面改工事 | 一部修正可決 |
| 3・ホームページ制作の件 | 採択 |

株式会社 今里食品

北 支部

代表取締役 **今里 有宏**

基本理念
 (安全で衛生的な商品を生産し、麺食文化の
 一層の普及向上を通じて社会に貢献する)
 (適正利益を確保し、従業員の健康で文化的
 な生活を守り、環境を保全し、地域社会に
 貢献する)
 (より創造的社業に従事することにより
 品質及従業員一人一人の人格向上をはかり
 社会から信頼される会社を目指す)
 株式会社今里食品 社長



- 味を認めてもらった時、時折はがきを頂くのだが嬉しいね。「日本の伝統文化を継承し、その発展向上に寄与することで、人類の健康と平和な世界作りに貢献する」というのが社是であり、理念にもある。ありがたい。
- 麺素材だけでは儲からない。我々は主婦代行業とあって、お客様のニーズに合った商品開発を行っている。ライフスタイルも変わり奥様方も働いている。家庭での料理の時間がない。だから我々が、すぐに食べられるように加工する。そのことで付加価値をつけて、安売りの過当競争から逃れるようにしている。賞味期間より短い、72時間のなかで勝負している。
- 衛生面での管理も重要だ。建物、機械等ハード面を整えることで、社員教育と共に徹底した環境整備を行っている。「我が子に安心して食べさせられる品」を毎日心がけている。ここに休みはない。
- 経営者は常に「倒産」の危機意識を持っている。安全、安心の価値を認めてもらうことは、そんな危機を乗り越え、経営を繋げていくことが重要なことだ。そんな意味からも毎日が感謝だ。
- 宝塚市商工会議所の副会長はじめ、食品衛生協会の会長、宝塚市環境審議会の審議員等、地域への貢献と思わせてもらっている。また小学校の教科書、社会科副本に我が社が掲載されていて、よく工場見学に来られます。子供たちに「おいしい麺」を知ってもらうことは業界の為にも大事なことと思う。
- 目標といえば、理念に書いてる通りだが、数字を言うなら、100億企業を目指したいね。言うことは大きい方が良いからね。
- 健康の為に毎週ジムに行ってる。2時間たっぷり汗を流す。仕事が趣味と息子から言われるが、趣味といえば旅行だね。最後に、組合には中央とのパイプ、早い情報を求めている。

株式会社 オオタメン

堺 泉 支部

代表取締役 **太田 年明**



松原産の小松菜を
使った小松菜麺
松原市とのコラボレーションで
できました。



- オオタメンはもともと自社販売中心の麺屋でした。直営の販売店で売る為に、安物を作るより高いものを売った方が良く考え、適度な上物作りをやってきました。適度とは、安くなく、超高級でもない、お買い求め安い高級品という意味です。これが今も生きています。
- 直営販売からスーパーへと動きましたが、直営での我が道志向が邪魔して営業には向かなかったようです。その後、専門飲食店へのオーダーメイド麺に行きました。「あなたの専用麺作ります」が最初の広告用語でした。
- 私自身は、昭和60年からビデオレンタルやカラオケボックスに忙しくて、麺は任せきりでした。新製品の試作と、工場長の休みの1日と早朝、盆と年末年始の時しか工場に入りませんでした。営業は全部専務にお任せでした。
- バブル崩壊とその後の20年、大口得意先は倒産するし、社内もいざごぎ続き。こりゃいかんと思いました。ビデオからカラオケに変更していた別事業も下降気味。撤退を決めたものの、借金だけが大きく残ってしまった。地価下落の責任は誰?と嘆くことしかり、このままでは…。
- 時は、安倍首相「再チャレンジ法案」で危機を乗り越える決断をする。会社は急浮上していった。これには意外な出会いがあった。
- オオタメンの目標は社を強くすること、永く継続することです。その為に売り上げは追いません。売上より着実なお得意先との取引です。互いに繁盛をして、互いに儲けさせてもらえる商売をしたいと思っています。相手を選びます。その分、相手にも選ばれます。我々は選んで頂けるような麺屋になるために努力をしています。
- 私は今、毎朝3時に起きて工場に入っています。ゴルフの日も7時まで工場にいます。なぜって?自分と会社の、健康の為です。毎日、麺と向き合うことで、お客様であるお店が繁盛することに、命を懸けています。我が社の生ラーメンの袋に「本気」とあるのは、そんな意味です。
- 最後に、販売会社を統合して、有限会社 麺屋松原工房を立ち上げました。私は製造に専念し、専務の太田豊次が営業に専念できるようにしたものです。しかし問題があります。未だ後継者が決まっていないことです。誰かおらんか…。

21世紀のスローガン

未来づくり with YOU!



千葉製粉株式会社

組合員の皆様、賛助会員の皆様、平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

当社は、昭和22年(1947年)の創業以来、製粉事業を中核として、小麦粉及びプレミックスの製造・販売に加え、食品用品質改良剤及び化粧品素材を主力とする機能素材事業により、お客様の応援企業として皆様の発展と共に歩んで参りました。特に皆様に品質の高い小麦粉と機能素材を提供するために生産設備の充実強化を図り、技術の研鑽と向上に努めることで提案開発力のより一層の向上を図っております。

また、ISO9001及び14001を取得し、食品への安全と安心への皆様の強い要求と環境への配慮に対する社会的要求に応えるため、日々真剣な努力を続けております。

今や目まぐるしく変化しつづける社会環境の中、「外部環境を的確に認識し」、「スピードある対応」をすることが企業としての最重要課題となります。そのために当社は「企業価値の向上」をキーワードとして、組合員様のニーズに的確に応えられる企業を目指してまいります。全社をあげて弛まぬ努力を重ねてまいりますので、今後とも一層のご支援、ご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



千葉製粉 株式会社

〒532-0011
大阪府大阪市淀川区西中島5-3-4

電話 06-6304-5129
FAX 06-6304-5139

<http://www.chiba-seifun.co.jp/>

代表取締役 沼山 勝巳

毎度お世話になります。小麦粉卸売の岡本商店です。

組合員の皆様、ならびに賛助会員の皆様、平素は格別なるご愛顧を賜り誠に有難うございます。

さて、弊社は昭和42年より、千葉製粉の特約店として産声を上げ、現在では日清製粉様をはじめ、近畿製粉様、三宅製粉様など大阪メーカー様をはじめ、熊本製粉様など様々なメーカー様の小麦粉を取り扱っております。

■お客様の資材課として■

近年、製麺に関するお客様の御要望は多岐にわたり、その嗜好性はそのお店ごとによって違ってきております。

わたくしたちは、小麦粉のできることは、できるだけ小麦粉だけで皆様のご要望にお応えできるように考えております。各小麦粉メーカー様の商品の特徴を知りその組み合わせでなんとかそのお客様にご満足頂けるよう、各メーカー様と協力し、レシピの提供、開発や原料の情報、規格などをご提供し、皆様の資材課としてお役にたてるように心がけております。

■小ロット多頻度■

こうした多種多様なお客様の要望にお応えするために、我々としてはできるだけ小ロット多頻度に配達ができるように考えております。昨今ではうどん1つ、中華麺1つ作るにしても二種類三種類と小麦を混ぜて使われることが増えています。昔のように1銘柄を一度に納品することは少なくなってきております。営業業務と物流業務を一体化して出来得るだけ、みなさまのご要望に応じていきたいと考えております。とはいえ、実際にはまだまだ欠品が生じたり、在庫が膨らんだりすることもあります。採算面との兼ね合いを見ながら単なる物流からロジステックへ変換できるよう努力してまいります。

今後ともよろしくご指導、御鞭撻の程御願ひ申し上げます。



株式会社 岡本商店

〒583-0015
大阪府藤井寺市青山1-5-36

電話 072-953-9693
FAX 072-954-2760
携帯 090-9625-4763

<http://ok-shouten.co.jp/>

専務取締役 福原 聡

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。

情報アラカルト

<自ら相談を投げかける、意見を聞く、新しい何かが始まる！>

研修会 <日清製粉さんより>

メディア動向まとめ

政治不安	TPP混迷	超円高
エネルギー見直し	異常気象	食糧高騰継続
安心安全	社会保障税制改革	IT普及スマホ浸透

小売動向まとめ

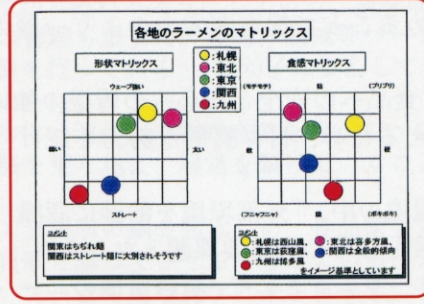
大合併業界再編成	ディスカウント	宅配競争時代
都市化小・狭商圏	ミールソリューション中食・惣菜	特売復活EDLP加速
PB価格VS品質	安心安全	エコ店舗拡大
スマートフォン		

食のトレンドのまとめ

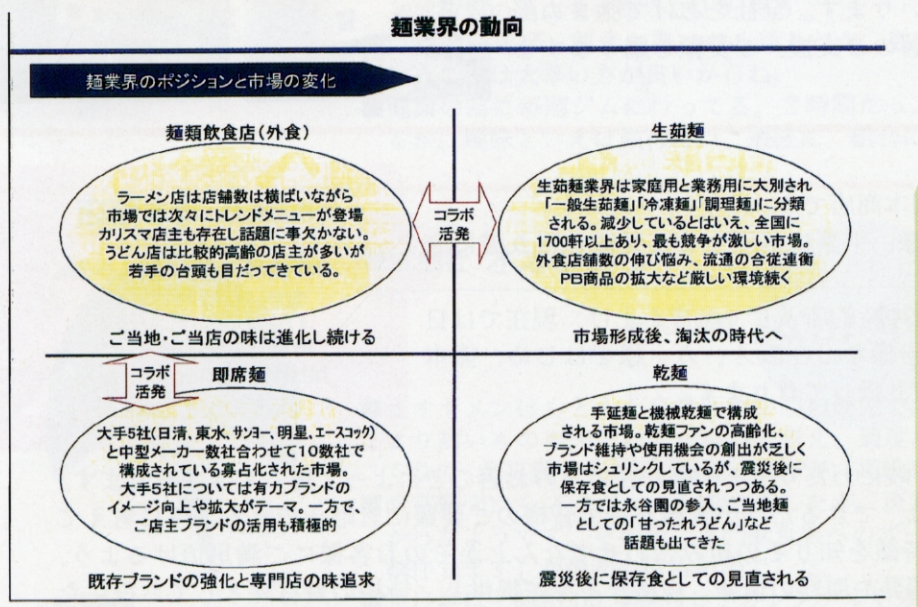
快適生活から生活最適へ

和と輪	賢考	時感	自軸
・家族性 ・子供中心 ・人の絆 ・ネットワーク	・シンプル ・節エネルギー ・超メハリ	・時感消費(体験・時短) ・生活時差 ・スロークッキング	・まず健康 ・センス ・知識(科学) ・エシカル

平成 24年 2月 23日 木曜日
研修会を弥生会館において開催いたしました。
講師には、日清製粉(株)営業本部マーケティングチームリーダーの渡邊 剛さんと、技術の杉元 勝彦さんでした。
当日の資料の一部をご紹介します。
参加者 31名
参加費 3,000円
最終組合負担金 28,780円
多いに参考になった研修会でした。



- ### 近畿地方(+近隣)のご当地めん
- ・かすうどん(大阪)
 - ・高井田中華そば(大阪)
 - ・そばめし(兵庫・神戸)
 - ・出石そば(兵庫・豊岡)
 - ・福州ラーメン(兵庫・北播磨)
 - ・ホルモンうどん(兵庫・佐用)
 - ・にしんそば(京都)
 - ・ゴムそば(京都・福知山)
 - ・スタミナラーメン(奈良・天理)
 - ・のっぺうどん(滋賀・長浜)
 - ・和歌山ラーメン(和歌山)
 - ・伊勢うどん(三重・伊勢)
 - ・みそ焼うどん(三重・亀山)
 - ・ホルモンうどん(岡山・津山)
 - ・釜山焼そば(岡山・釜山地区)
 - ・牛骨ラーメン(鳥取)
 - ・出雲そば(鳥取)
 - ・さぬきうどん(香川)
 - ・徳島ラーメン(徳島)
 - ・たらいうどん(徳島)
 - ・根谷そば(徳島・根谷地区)
 - ・鍋焼きラーメン(高知・須崎)



大阪のめんは…

「大阪のうどん、江戸の蕎麦」は何故？

もっとも大きな要因は『水』ではないか？

※上下水道の設備の違いが…

※池で育てるの…

※農家に生えかすのは…

製麺会館リニューアル工事

次年度に計画をしている製麺会館の工事を梅雨時期までの完成を目指す。前倒しで工事することになりました。

昨年夏より何度も理事会で検討してきたリニューアル工事ですが、急遽早めることになったのは、7階テナント様への雨漏りが原因です。11月に最初の雨漏りがおこり、以来雨のたびにテナント様に迷惑をかけています。山田常務は業者と共に、屋上から、斜め壁から、室内天井めぐって、排水管の掃除等、様々な角度で雨漏りの原因を探していますが解らないのが現状です。

5階への移転も検討して頂きましたが、全面改装まで待っていただけるとのこと、今しばらくご了解を頂いている状況です。そんなことで、今期の予算内で着工資金を捻出し、工事を前倒しすることを決めました。なお、稲荷社もいったん取り壊すこととなります。工事の詳細は、総会でお知らせいたします。

理事長 太田 年明



青年部ボーリング大会

平成 24年 3月 8日 (木) 午後 6時 30分より
弁天町のボーリング場にて開催

優勝 森野カンパニー 森野 千鶴さん

二位 事務局 前外間 直美さん

三位 森野 菜穂美さん

女性陣が上位を占めました。
当日は全青連近畿ブロックの行事でもあったので近畿ブロック内の青年部の参加もあり、31名で楽しく行えました。

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

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。