

## 事業経営とは時代に合わせ、わが社をつくりかえることである。

事業とは「市場活動」である。市場にはお客様と競合会社が存在する。競合会社とお客様を奪い合いするのが事業なのである。

市場の変化は目まぐるしい。お客様の要求はドンドン変わってゆく。そのために、わが社の事業や商品は、市場とお客様の要求に合わなくなってゆく。過去において、優れた収益を上げた商品が、次第に、ある場合には急速に収益力を失ってゆく。当然のこととして、それらの変化に対応できなければ企業は破綻してしまう。

事業経営とは、変転する市場と顧客の要求を見極め、これに合わせてわが社をつくりかえることである。

一倉定の社長学 第1巻 「経営戦略」より

5月24日に第64回通常総会がホテルモントレグラスミア大阪（湊町）で行われました。

今年は任期満了による理事、役員改選が行われ、私、太田年明が2期目の理事長に選ばれましたことを、改めてここにご報告申し上げます。

大変厳しい時代であります。組合本来の目的を忘れず、希望を持って、次の時代へと継承するべく、就任をさせていただきました。今後、ますます組合活動の意義を求め、繁栄するために組合員様、賛助会員様のお手伝いができればと思っております。未熟な私ではありますが、今後ともご指導賜りますようお願い申し上げます。

さて、5月には22日～24日にかけて、インテックス大阪にて「関西うどんそば産業展」「関西ラーメン産業展」が開催されました。大変にぎわいとなり、会場には34,954名(出展者除く)の来場がありました。当組合からは、今里食品様、オオタメンが出展をしました。年を追うごとに拡大をしている展示会、実に多様な食材の豊富さに驚きました。まさに生き残りをかけた商品開発がなされています。変化を取り入れることも重要だと思います。

この夏は小麦粉の改定が行われ、久々に下がります。市場での動き、報道の影響等気になることが多いです。「下げろ」と言われるかもしれませんが、しかし考えてみてください。今回の下げは去年の2回の値上がりカバーできていません。その上、原油高等による燃料費の高騰は、電気等公共料金の値上げ等、色々なものも高くなっています。理事長としての立場では言えませんが、太田個人の意見は「下げられません」と思います。

市場を見極め、自らの事業の本来の道を守り、健全な経営をすべき時と思います。厳しい時ですが、皆様と協力して頑張っていきたいと思っております。皆様に良き繁栄を祈念しております。

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。

- サンデリカが大徳食品を子会社化  
10万株（発行済の100%）を取得し、麺業界に参入
- コンビニ、スーパー好調、その背景には…  
取引先に対する値入率の引き下げが原因か？
- スカイツリーに因んだうどん『六三四』が人気  
長さ634mm、価格も634円
- 平成23年度のめん類生産数量  
生めん、乾めん、即席めん、マカロニ類の比較
- 平成21年～23年の地域別めん類購入ランキング  
うどん、そばは高松市が一位
- 食品表示一元化したたき台案をまとめ発表  
今後どうなるか…

## 総会報告

## 第64回 通常総会

5月24日（木曜）午後2時30分～  
ホテルモントレグラスミア大阪に於いて

出席者 20名・委任状 26名  
欠席者 11名

- 1・平成23年度事業報告の件
- 2・平成23年度決算報告、財産目録、貸借対照表、  
損益計算書、利益剰余金処分案承認の件  
□ 質問・要望書への返答
- 3・平成24年度事業計画設定の件
- 4・平成24年度収支予算設定の件
- 5・平成24年度経費の賦課金徴収方法の決定の件
- 6・任期満了による役員改選の件

以上、原案通り承認されました。



## 阪南製麺協業組合

堺泉 支部

代表理事

### 森下 眞太郎



- 京都の名所巡りが好きで、奥さんと毎月出かけている。京都らしさ、伝統と激変する京都の街並みを観て、美味しい京料理を楽しむ。お勧めは下賀茂茶寮での京料理だ。清水寺への参道も2～3年で大きく変わる。京野菜のつけもの、地場の良いものを売ってる店を見て感じるものがある。大阪との違いも発見する。京都巡りは実に楽しい。
- 我が阪南製麺協業組合は堺地区での同業者が集まってできた組合です。今は私が理事長として経営しています。和を基本に、堅実プラス積極的にバランスをとって、なおかつ小回りの利く営業活動を行っています。
- 続けて不幸な死亡事故がありました。尾崎さん64才、渡辺さん39才でした。大変辛い思いをいたしました。さめぎのメーカーにいた二宮正久さんが急遽入社をして頂き、営業の要となって支えてくれています。本当にうれしいことと思っています。
- 毎日、現場に入っています。現場からしか見えないもの、またお客様から学ぶもの、これらが自社のアイデアになっています。麺価格は大変厳しくなっています。調理麺での付加価値も同様です。新しいアイデアが要望されていると思います。私が59才、二宮51才、若い社員にも期待をしています。
- 運動をしないといけないと思っているが、していません。血圧も150位ですが薬を飲んでもいません(危険、問題です!) お酒は飲まないのですが、たばこは相当吸います。悪いと解っているのですが…。
- 私、太田と同じ堺泉支部です。父も大変お世話になりました。堺のリーダーとして頑張っで欲しいと思っています。今日は有難うございました。

## 野口製麺所

北 支部

### 野口 義夫



- JR 東淀川駅の西口を出ると目の前があるのが野口さんのうどん店舗「庄平」である。道に迷えようがないほど駅にかぶりついている。この店はもともと得意先のうどん屋だったが5年前に自分が引き継いだとのことだ。
- 卸売りの商売の厳しさを味わったのが、そごうの閉店であった。社員食堂はじめ、そごう関連の店舗に多く納品していたが、全てダメになってしまって、当時の三分之一が突然無くなってしまった。これから先を考えたときに、卸より直営の飲食と想ったのがきっかけであった。
- 卸で、もうひとつ、母、おばあちゃんの葬式の日も、仕事をしなければならなかったこと。これも辛いと思った。
- 工場の方で、土日、ゆがきたてのうどんを食べてもらったら人気になり、行列ができるようになった。お客様より「うまい」と褒められたら、やっぱりこれからは飲食だと意を強くしたものだ。
- うどん屋をしていて、お客様は年配者が多いのかと思っていたら、若い人のお客様の方が多いので驚いている。うどん、そばも若い男女に受けてるのは、麺屋として嬉しいことだ。
- 今、2店舗をしているが、あと2店舗したいと思っている。工場で作った生うどん、生そばで、ゆがきたてにこだわって食べて頂くお店を、手伝ってくれている長男とやっていきたいと期待している。
- 健康の為に特になにもしていないが、毎日飲むビールのうまいのが、その日の体調を感じさせてくれる。
- 毎週木曜の休みは、趣味のさかな釣り。冬は串本、潮岬に磯釣りに行く。夏はアユ釣り、龍神温泉、岡山、佐用、山崎等中国道に行く。
- 組合では「監事」をやっていたいただいていて、違った側面からの意見を頂き喜んでます。「庄平」頑張っしてほしいです。



## 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。

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

弊社は長野県に本社があり、長野と大阪の2工場で製粉しております。また長野にある麺工場では信州そばを製造しております。本社事業所はISO22000を、大阪工場と麺工場はISO9001を取得し、安全・安心な商品を供給できるよう日々努めております。

今年はおかげさまで会社設立から60年を迎えることができました。お客様への感謝の意を込めて、記念商品である『石臼CW』(石臼挽き小麦粉)と『幸せのめぐみ』(国内産小麦100%うどん用粉)を発売いたしました。

『石臼CW』は石臼挽き製粉による快い弾力感と小麦本来の風味が特徴です。中華麺さらうどんにも配合することで麺そのものの味が濃く美味しく感じられます。

『幸せのめぐみ』は粘りのあるモチモチ感と国産小麦の旨みのあるうどんを作ることができ、うどん店様で高い評価を頂いております。

(ドイツフォルマー社製石臼製粉機)

弊社は麺用粉を得意な分野としており、「お客様の立場に立って、一緒のものづくりすること」をモットーにお客様の商品開発のお手伝いをさせていただいております。技術スタッフが麺の試作や研究を繰り返し、お客様の相談にお答えできるようにノウハウの蓄積をしております。また、オリジナリティのある専用粉をご要望に応じて小ロットからでも生産しています。ぜひお気軽にご相談下さい。今後ともよろしくお願い申し上げます。



### 柄木田製粉 株式会社

〒538-0044

大阪市鶴見区放出東1-33-5

電話 06-6962-1157

FAX 06-6962-2265

<http://www.karakida.co.jp/>

取締役副社長 柄木田 豊

## 石川株式会社

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。

弊社は明治29年(1896年)に創業し、今年で116年目を迎えた食品流通と業務用包装材を二本柱とした会社でございます。創業以来、「食」の安心・安全にこだわり続け、お陰様でお客様から厚い信頼をいただいております。

食品流通を生業とする食料部門は、昭和26年に兵庫県及び大阪府において主食卸売登録店舗となって以降、日清製粉株式会社をはじめとする製粉メーカー並びに糖化品・油脂等食品原材料メーカーの特約店として、東京・名古屋・関西・九州に営業拠点を設け、更に、栃木県宇都宮市に上野商事(株)、宮城県仙台市に東北石川食料(株)の関係会社を設立することで、全国のお客様とお取引が出来る体制を整えております。

とりわけ小麦粉取扱量は、卸売業ではトップクラスの取扱い高を維持し続けており、昨今は小麦粉のみならず、パン・麺・菓子を製造する為の全ての商材(砂糖・食塩・油脂・澱粉・食品添加物・輸入商材など)へと取扱い品目を拡大するとともに、製麺機械の洗浄や井戸水の殺菌消毒の為の周辺関連商材の販売にも積極的に取り組んでおります。

また、日々安心・安全な商品をお届けする為、業界に先駆けてトレーサビリティの確立の為、バーコードを活用した新物流システムを導入致しました。これにより弊社食料倉庫に入庫する全商品について入庫日から納品日まで、その履歴の把握が可能となりました。

今後、麦買付制度の大きな制度変革や原料穀物相場の変動による価格乱高下などの市場環境の著しい変化に加え、少子高齢化やデフレ経済の長期化に伴う消費の低迷等、業界を取巻く環境は、より一層、複雑かつ厳しさを増すものと考えております。

そのような環境下においても、弊社は刻々と変化する環境に迅速かつ適確に対応し、安心・安全・高品質なサービスを提供できる企業経営を目指してまいります。

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。

### 石川株式会社 関西食品部

〒550-0015

大阪市西区南堀江2-5-4

電話 06-6541-9981

FAX 06-6531-1365

<http://www.ishikawa-c.co.jp/>



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。



## 第64回 通常総会・講演会・懇親会のご報告

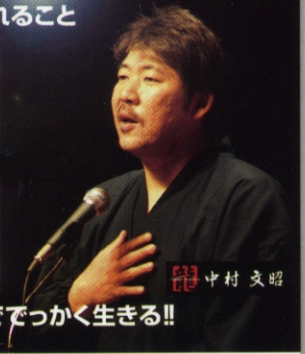


「今」だからこそ伝えられること

**中村**

なかむら ふみあき

**文昭**



出会いは宝、人のご縁で深く生きる!!

さる5月24日に第64回通常総会を開催いたしました。その折の写真です。

講演会は「中村文昭氏」組合員様に同封しているCDはMP3形式で録音したものです。ぜひ対応の機器（パソコンでもOK）でお聞かせください。



今期で理事を終えられた、石田氏、奥田氏に永年の功績を称え、感謝状を贈呈いたしました。（奥田氏欠席）



### うどん・そば・ラーメン産業展

2012年5月22日～24日  
インテックス大阪に於いて

開場前のテープカットに参列してきました。

太田は前列右端

全麺連の安田会長は左端

種類食堂業生活衛生同業組合の池田理事長は後列におられます。

### ■ 製麺会館リニューアル工事を3ヶ月延期します。 ■

計画をしている製麺会館の工事です、梅雨前の工事を中止し、9月頃まで延期することになりました。

ひとつは、先に進めた屋上防水工事で、とりあえず雨漏りが止まっていること（柱のクラックと斜め壁からの侵入は修復できていない）と合わせて、外壁の工事の件で、非常に良い工事の業者との出会いがあったからです。

業者は、環境テクノさんで大阪商工会議所（10年前施行）や厚生年金会館（現在施行中）を手掛けておられていて、工法は特殊技術で、ひび割れたタイル、石版を張り替えることなく修復し、さらにコーティングすることで10年保証をして頂けるというものです。商工会議所が10年後の今も、修復当時のままを維持できているのでわかります。しかも低予算。楽しみにされた皆様には今しばらくお待ちください。



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。

### 大阪府製麺商工業協同組合

事務局 柳 美千子・前外間 直美

〒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