

堺のヒト・モノ・世界をつなぐ

# 堺IPC

SAKAI CITY INDUSTRIAL PROMOTION CENTER  
www.sakai-ipc.jp

**PRESS**



● 特集

## 堺の「食」産業を担う

株式会社松井泉 / 中尾食品工業株式会社 / 日新シール工業株式会社

● モノダン×モノジョ ..... 8

次代を担うべく姉妹で異業種から金型の世界へ  
株式会社アイエムデー工業 石山和美さん / 山田朋美さん

● さかいモノ語り ..... 11

「44年ぶりに誕生した堺生まれの銘酒」  
堺泉酒造有限会社

2015.7  
VOL.

# 36



case

# 01

あなご加工ひと筋47年  
堺あなごの魅力を伝承

先代が祖父兄弟のあなご屋から独立する形で、昭和43年に創業。長く日本料理店や寿司店への卸を行ってきたが、「価格で勝負しなくても、旨いものは受け入れられるはず」という信念のもと、WEBショップも開設した。ほんまものの味を知ってもらうことも“食育”だと、依頼されれば学校などへ講演にも出かける。

## 堺あなごの伝統を次代へ。

株式会社松井泉 松井利行社長

暑い夏にこそしっかりと栄養を補給し、活力を維持するために大切なのが「食」です。食材や調理法、さらには販売チャネルなどが多様化するなか、生活者の「食」への意識もますます高まり、テレビ番組や雑誌などのマスメディアでも「食」が取り上げられない日はありません。

暮らしに身近な「食」だからこそ、独自性を追求し存在感を際立たせようと活躍する堺の企業を紹介します。

**あなご加工専門店としての  
目利き、加工技術を強みに**

ふわつとした身に、噛むほどにコクのある旨味。「あなごがこれほどおいしいものだったとは」松井泉の焼あなごをひと口、口にした時の率直な感想です。「焼あなごは硬いというイメージがあるようですが、そんなことは全くないでしょう？」と松井利行社長が誇らしげに語りかけます。

かつてあなごの延縄漁はなわりのりが盛んだった堺近海では、美食家で知られる北大路魯山人も絶賛したあなごが多く水揚げされ、それを独自の技術で加工し、大阪の中央卸売市場や料理屋、寿司屋に卸す「堺もん」と呼ばれるあなご屋が軒を並べていました。松井泉もそうした「堺もん」の一軒で、昭和43年の創業からずっと

と、あなごの加工に携わっています。

「さすがに最近では、堺近海で安定してあなごは揚がらず、長崎県の対馬や韓国から仕入れていますが、あなごの加工で重要なのは、産地よりも目利きなんです」と松井社長。あなごの脂ののりと鮮度、それによってどのように調理するか、それらを見極める目、そしてあなご独特の捌き、さらには丁寧な下処理こそが、「堺もん」として培われた技だといえます。堺近海からあなごが消えた今も、関西一円の高級割烹店や寿司店が堺の松井泉に卸を委ねる理由は、そこにありました。

## 卸から小売りへ 松井泉のブランドづくり

松井泉がプロ向け専門卸から小売りに目を向けたのは、13年前に経営を引き継いだ松井社長が時代の変化を見据えてのことです。

「回転寿司が台頭し、日本料理店はファミリールレストランに取って代われ、町の魚屋がスーパーに押される時代になっていました。卸だけを営むことに危機感を持ったのです」（松井社長）。一方で、自社のあなごに絶大な自信がありました。「食べてもらえば、必ずわかる」とたびたび松井社長が口にするように、あなごの旨さを広く知ってもらいたいという思いから、百貨店での試食販売を皮切りに、ギフト用商品の開発、本

社前のあなご小屋の開設、さらには高島屋泉北店にイトインを併設した直営店を開業するなど、松井泉の看板を掲げて、一般の方々との接点を広げましたのです。

「井用に当社オリジナルのたれをサーブスするなど、家庭での楽しみ方の提案も含めて、さまざまな場や機会を通して当社のあなごをアピールしてきました。ご家族三世代が『おいしい』と召し上がってくださったり、リピート購入してくださったりすると、本当に嬉しいですね。」と松井社長。めざすのは、松井泉のブランド化です。

## あなごマップやファンドなど 「堺あなご」の浸透をめざして

「松井泉のあなご」を広く知らしめるために、これまでさまざまな取り組みを行ってきた松井社長。「堺名物あなご」の復活を目指してあなごを食べられるお店を一堂に紹介した「堺あなごMAP」もその一つです。あなごを使ったレシピを松井泉から積極的に提案、採用いただいた店もあるとか。焼あなごを入れた明石焼風の「堺焼」は、たこ焼きで有名な元祖たこ昌とのコラボレーション商品。生地との量とあなごの大きさ、そして味付けが絶妙なバランスです。

昨年から今春にかけて投資者を募った「堺名物あなごファンド」については、

「資金集めというよりは、出資いただくことで応援団になっていただくことがねらいでした。メディアにも取り上げられ、高いPR効果も得られましたしね」と松井社長。こうしたファンづくり、ブランドづくりは、社員の意識向上にも結びついているそうです。

現在は、あなご100%の「あなごの粉」を利用して、ふりかけやお菓子などの商品を開発中。「堺のお土産として購入いただければと考えています。堺といえばあなご、そして松井泉と一緒にアピールできればいいですね」と松井社長は語っています。

## さまざまな出合いやつながりが 新しい“松井泉”を創りだしていく

「堺焼」誕生のきっかけは、松井泉も一緒にレシピ開発したシティホテル「青雲荘」のあなご膳の試食会で、元祖たこ昌の社長と出会ったことだったとか。「今、ふりかけやお菓子の開発を手伝っていただいている広島企業とのご縁もそうですが、こうした出合い、つながりが新しいアイデア、事業につながっています」と松井社長は語る。



## 株式会社松井泉



松井泉のオリジナル商品の「焼あなご」「煮込あなご」等は、にぎり寿司やそば等と合わせて、高島屋泉北店で楽しめる。

代表者名／代表取締役社長 松井利行  
本社／堺市堺区楠町3-1-26  
TEL／072-245-1779  
設立／1968年設立  
資本金／1,000万円  
従業員数／35名  
事業内容／あなご加工販売  
<http://matsuiizumi.co.jp/>



# case 02

## 1927年創業の歴史を 新しい時代への力に

創業者・中尾菊松氏の「健康は腸から」という思いから昭和2年に創業、90年近い歴史を誇る。身の丈にあった経営と地域に愛される企業であること、そしてこだわりの商品の価値をきちんと伝えていくことをめざしてきた。ミシュランに選ばれた日本料理店でも採用されるなど、同社の製品はプロの料理人にも高く評価されている。



# 選ばれるこんにやく作りを。

中尾食品工業株式会社 中尾友彦社長

**昔ながらの工法による  
本物のおいしいこんにやくを**

おでんや筑前煮などには欠かせないこんにやく。なかなか主役を張ることはありませんが、料理の名脇役として食卓にのぼることの多い食品です。しかし、かつては堺市内に10軒はあったというこんにやくメーカーも、今では中尾食品工業の一軒のみ。その背景について、中尾友彦社長にうかがいました。

「最近はや若い方が包丁をあまり持たなくなり、また下茹でをしたりアクを抜いたりという手間を面倒がる方も増えました。調味料がしみ込むまでに時間もかかる食材ですから、早く、簡単に」という最近のニーズに逆行しているかも。さらに、価格競争も激しくなっていますし、これほど物流が進展すれば、大消費地の大阪市の近くで製造しなければならぬ理由もないですからね」。

そうしたなかで、先代の中尾康司会長が、ある自然食品の卸会社から打診されて挑戦したのが、伝統的な工法によるこんにやく作りでした。ほとんどのこんにやくは、こんにやく芋を製粉したものを原料とし、凝固剤には消石灰（水酸化カルシウム）を使用しているのが一般的です。その方がコスト的に安価であるばかりではなく、製造工程も管理しやすいのですが、中尾会

長は「本当においしいこんにやくを作りたい」という気持ちから、有機栽培の生芋だけを使用し、凝固剤には昔ながらの木灰のアク汁を使った伝統的なこんにやく作りに取り組みました。

### 特徴ある「木灰こんにやく」で自ら市場を創るといふ夢

田舎の家庭で自家製こんにやくを作るのとは異なり、伝統的製法で安定した品質の製品を量産するのは簡単なことではありません。そのために商品化までに試行錯誤を繰り返したといいます。

驚くのは、原材料の安全性を徹底して追求していることです。自然食品会社の規定でもあり、全て放射能チェックに合格していることはもちろん、こんにやく芋は広島産の有機栽培3年もの、木灰は関西の森林の間伐材を原料にした自社製灰です。さらに、どの製品にどの原材料をどれだけ使っているか追跡できる「トレーサビリティ」を導入しているとか。

「こんにやくの生芋を皮ごとすりおろして作っているので、手間ひまがかかりますが、そこが、大手メーカーさんには真似のできない、中小メーカーである当社の狙い目です。生芋から作った歯ごたえが大変好評で、『中尾の「木灰こんにやく」でなければ』と指名して求めるお客さまが増えて喜ん

でいます」（中尾社長）。

先代からの「木灰こんにやく」を引き継いで、中尾社長がこれからめざすことは、特徴ある商品で市場を作ることにだと言います。「例えば、最近話題の日本酒「だんご 獺祭」は、地方の一酒造会社が出した面白い商品が一つの市場を作りました。こんにやくも、高品質で他にない面白いものを作ること、そういうことが可能なんじゃないかと考えています」。

### フリーズドライの成功で海外に販路の開拓をめざす

食品をめぐって消費者が求めるものは「本物であること」「調理や扱いの簡便さ」そして「低価格」の3方向だろうと中尾社長。そうしたなかで、中尾食品は本物志向の製品づくりを進めることで、価格競争から脱したいと考えています。すぐに食べられる簡便性という点では、「蒟蒻わらび餅」などがあり、中尾社長はこうした特徴ある製品に特化し、今後は100以上あるアイテム数をもっと絞り込み、これまでのBtoBからBtoC、つまり一般消費者への小売りを強化する考えです。

そして中尾社長の視線はすでに海外へ。「少子高齢化が急速に進む国内では需要も頭打ちになることは目に見えており、今後はEUやアメリカ、アラブ首長国連邦といった国々に向け

て、日本が得意とするモデルでこんにやくを売り出していきたいと考えています。そのために賞味期限を延ばそうと現在、大阪府立環境農林水産総合研究所の協力でこんにやくのフリーズドライを開発中ですが、まだ道半ばです（笑）。先日、マレーシアのバイヤーさんが東南アジアなら賞味期限90日のまま流通させることも可能だろうとおっしゃっていました。海外への販路開拓をめざし、さまざまな可能性を探っていききたいですね」と抱負を語っています。

## 中尾食品工業株式会社



◀美肌成分のセラミドが多く含まれている「木灰こんにやく」など、中尾食品の代表的製品。

代表者名／代表取締役 中尾友彦  
本社／堺市西区草部 715  
TEL／072-273-4545  
設立／1927年創業  
資本金／1,600万円  
従業員数／16名  
事業内容／こんにやく、ところてん等の製造・販売  
<https://www.facebook.com/nakaoshokuhin>

### 証券マンを経て、26歳で社長に就任「ワークライフバランス」を課題に



「営業職は社長業と同じ」とあったのを読み、大学卒業後は証券会社へ。「新聞で毎日社会・経済情勢をチェックするクセがつけられた」と中尾社長。職人気質の先代から経営を引き継いだのは、26歳を前にした2013年11月のこと。堺市産業振興センターで実施している「ものづくり経営大学」などのセミナーにも積極的に参加している。現在は、社員のワークライフバランスの向上を課題に掲げ、取り組み中だ。



case  
03

戦前の晒木綿織物から  
パッケージの世界へ

1930年に晒木綿織物で創業。綿織物産業が衰退していくなかで、化学製品を扱うようになったきっかけは、得意先の商社から仕切りや飾りに使われるバランの製造を打診されたことだったとか。現在は、独自の技術を培いながら、シュリンクキャップシールをはじめ、ラミネート包装、そして高機能型パウチへと製品を展開している。



# 「個食」の時代にパウチで貢献

日新シール工業株式会社 堀川 昇社長

## 高齢者の食事に レトルトパウチが大活躍

見れば誰もが知っている大手飲料メーカーや食品メーカーの製品パッケージを多く手がける日新シール工業。「私たちが手がけた商品をテレビCMやコンビニ、スーパーなどで見るとは、社員にとっても誇りであり、喜びですね」と堀川昇社長。しかし、こうした食品業界の大量生産型製品の市場は競合も多く、経営的発展のためには、これまでに培ってきた高度な技術を新たなステージで活かしたいと堀川社長は語ります。

「少子高齢化の影響で、消費期限の延長や個食化が進むことが予想されているなか、ムダなく安全に食品を消費者に届けるために、パッケージに期待される役割は大きいと考えています。例えば個食化でいえば、レトルト食品用パウチです。まるで単身赴任のお父さんの味方のように思われていたレトルト食品も、中身のバリエーションが豊富になって、今では地方の高齢者世帯でよく売れているのです。弊社で最近、力を入れているのが、老人福祉施設向けの食事です。中小の施設では、施設内で食事作りに対応できないところもあり、セントラルキッチンで作ったものを配食するケースが増えていきます。そうした食事を安全に管理する

ためにレトルトパウチが利用されています」(堀川社長)。

## お得意先の課題を受け 企画提案から加工、製造まで

そうしたパウチについて、日新シール工業の製品では、納品した先の現場での安全性にまで配慮されていることに驚かされました。開発に携わった中野勝己技術開発部長によれば「福祉施設では慢性的な人手不足が問題になっており、慌ただしい現場では、パッケージの開封にもさまざまな危険が潜んでいます。弊社ではそうしたリスクをできる限り排除しようと、まずハサミを使わずに開封できるようにしました。次に、開封後の切れ端が食事に混入しないよう、大きな切れ端にするか、または最後まで切つてしまわないようにしています」とのこと。

こうした細やかな工夫ができるのは、得意先と丁寧にヒアリングを重ね課題を聞き取った上で、製品の形状や材質、デザインなどを提案、それを自社で加工、製造までを行う一貫体制を備えている日新シール工業だからこそ。

「大企業ではないけれど将来性のある会社が、当社にとつてのターゲットですね。課題を抱えていらっしゃるからこそ、当社の存在価値がある

わけです。特に医療・福祉分野で我々の技術が貢献できていることは、社会的にも意義があり、社員のモチベーションアップにつながっています」と堀川社長は話しています。

## 環境や貧困地域の問題にも 貢献できるパッケージの可能性

「食」に関わる企業としては、徹底した安全管理が求められます。日新シール工業でも、どのような小さな異物も混入させないよう工場の衛生管理を徹底しているほか、カメラを設置したり、帳票類のチェックで仕様間違いや異品種混入の防止に努めたりしています。しかし、一昨年に、冷凍食品工場の農薬混入事件が大きなニュースになりました。同社では独自の「性格テスト」を実施するなど、社員の採用時にも細心の注意を払っているということでした。

パッケージをとりまく市場環境については、「地球環境への配慮から過剰包装にならないよう、最少限の材料で十分な機能を果たす製品の開発に注力している」と中野部長。例えば、その一つがシャンプーの詰め替え商品などで見られる軟包装材に自社オリジナルのスパウト(注ぎ口)を付けることで、詰め替えなくてもそのまま使える新開発のスタンディングパウチです。

今日、海外の貧困地域で食糧不足が取り沙汰されるなか、食品の長期保存を可能とするラミネートパッケージの開発などで社会貢献できれど堀川社長。パッケージにこれほど大きなポテンシャルがあるのかと驚かされるばかりです。

ひとつのテーマでこれほど世界が広がるのはやはり、私たちの暮らしたなかで重要な「食」だからでしょう。飽食の時代と言われて久しい今日、「より本物を、より安全なもの」と消費者の意識も高まっているなか、個々の企業の努力によって、私たちの食生活がますます豊かになっていることを実感しました。

## 「日新シール工業」を設立して35年、 人脈を大切にビジネスの輪を広げて。

23歳という若さで代表取締役役に就任し、「日新シール工業株式会社」として法人を設立。この7月で35年の節目を迎えた。見つめているのは時代の少し先。世の中に今、どのようなニーズがあるのか。それに応える技術を積み重ね、独自の存在感を輝かせているようだ。業界でも大きな信任を得て、全国グラビア協同組合連合会の副理事長であり、関西グラビア協同組合の理事長を務める。



## 日新シール工業株式会社



◀超強力な両面テープの出し入れがしやすいよう内側に特殊なコーティングを施したパッケージなど、高い競争力を持つ製品が多い。

代表者名/代表取締役社長 堀川 昇  
本社/堺市美原区木材通 4-2-11  
TEL / 072-362-5593  
設立/1930年創業 1981年設立  
資本金/28,300万円  
従業員数/196名  
事業内容/パッケージの開発・製造・販売  
<http://www.nissinseal.co.jp/>

## 今年の注染シャツ



堺市産業振興センターでは、今年も堺注染和晒興業会が「注染」技法を用いて作った、オリジナルの新作シャツの販売を行います。「注染」技法で作られたゆかたは、通気性・吸水性にすぐれ、肌ざわりがやわらかいことから、日本の夏には欠かせないものですが、このシャツは、それと同じ生地を用いて作られています。

・金額 11,000円(税込) 販売は観光案内所(堺東・堺駅)、堺伝統産業会館、ショップアピールにて

～注染和晒～ 江戸時代の初め(17世紀)に堺市の石津川沿いでは、水や日光といった自然が豊かなこと、綿織物の特産地であった泉州に近いこともあり、ゆかたや手拭いの生地である「和晒」の大産地として発展しました。のちに「注染」という伝統技術と結びつき、堺は「晒」と「染色」を一貫してできる全国でも稀な地域になりました。手染め注染には、表現力の優れた「ぼかし技術」があり、微妙なタッチや奥深さが味わえ、使い込むほどに手染めの風合いがでてくるのが特徴です。

## ～ギフトには「伝統と匠のふるさと 堺」～

堺伝統産業会館では、堺の名品を集めたギフトカタログの商品の一部を入れ替えリニューアルしました。堺の“匠の技”が詰まった210品目を厳選して掲載していますので、ご自宅用としてはもちろん、大切な方への贈り物に是非ご利用ください。

なお、掲載商品の一部は館内にて展示・販売しています。

### お申込み方法

FAX・郵送注文書またはインターネット(<http://www.emallsakai.com/>)でお申し込みください。

### お申込み期間

平成27年4月1日(水)～平成28年3月25日(金)  
(商品価格は8%税込価格で表示をしています。)

### 配架先

堺市役所市政情報センター、各区役所市政情報コーナー、堺市立図書館、観光案内所、堺市産業振興センター、堺伝統産業会館 等



※カタログは、堺伝統産業会館のホームページでもご覧いただけます。

### お問い合わせ

堺伝統産業会館

〒590-0941 堺市堺区材木町西1-1-30

TEL 072-227-1001 FAX 072-227-5006

<http://www.sakaidensan.jp/>

👑 ものを作る、明日を創る。

# モノダン × モノジョ

堺市内で活躍する若手社員「モノダン(ものづくり男子)×モノジョ(ものづくり女子)」を毎号ご紹介します。



## 次代を担うべく姉妹で 異業種から金型の世界へ

前職は出版社で編集者をしてきた石山和美専務取締役と、農協で現場指導員をしていたという山田朋美マネージャー。父の石山為一氏が創業した金型製造専門メーカーのアイエムデー工業に入社したのは、それぞれ7年前と10年前のことでした。

「早めの引退を望んだ父からの承継について家族で話し合ったんです」と石山専務。さまざまな経緯を経て、2男2女の子どもたちのうち、姉妹が経営を継ぐことになりました。「当初、女性の私得意先に行くと、不安そうにされることもありましたが。経験の浅さをフォローすべく必死で勉強しましたね」と語るのは、現

在、設計と試作品づくりを担当する山田マネージャーです。「一方で、門外漢だった私たちだからこそ、決め付けも押し付けもなく、お得意先のご要望を丁寧にヒアリングするなど、コミュニケーションを重視したものづくりを行っています。技術者の世代交替が進むなか、技術を学び合い、技術者を育て合うという業界のニーズに合致しているのでは」と石山専務は語っています。

「若いというのは将来があるということ、女性であるというのは柔軟性を備えているということ。いい社員も揃い、さらに良い会社になるという予感がしますね」と語る笑顔が印象的なお二人でした。



### 👤 専務取締役 石山和美さん (左)

作業服と安全靴には未だに馴染めないという石山専務の指先には美しいネイルアート。「でも、みんなで頑張っていこうと思えるものづくりの場は魅力的です」

### 👤 マネージャー 山田朋美さん

大学は農学部出身。男社会の中で働くことには全く抵抗はないと語る。「もったい設計を、と考えたり工夫したりすることが大好き」。2歳と0歳の子育て真っただ中。



### 株式会社アイエムデー工業

1971年の創業。現在は、主にオートバイの駆動系部品用金型を手がけている。海外向け製品が多いため、高耐久でメンテナンスが簡易なこと、そして量産時とメンテナンス時に危険がとまらないことに留意した製品づくりを身上としている。

本社/堺市東区日置荘西町 6-32-40 TEL.072-287-2001  
<http://www.imd-ind.com/>

# 堺刃物職人養成道場を開講します！

堺が世界に誇る堺打刃物。その包丁や鋏は、切れ味と使い勝手の良さから、さまざまな職業の人に愛されてきました。特に包丁は、近年、プロの料理人を中心に、海外でも人気が高まってきています。

堺市産業振興センターは、堺打刃物の包丁製造に携わる人材の育成を目的に、堺刃物職人養成道場を開講します。期間は10月から1年間。講座・実習終了後、市内の刃物事業所に勤務または市内に工場を開設できる方が対象になります。

カリキュラム、申込み方法など詳しくは堺市産業振興センターか堺刃物商工業協同組合連合会までお問い合わせください。ホームページにも掲載されています。



伝統工芸士・山塚光雄氏（写真中央）



高い技術力で堺打刃物を支える刃付職人の方々

## 堺打刃物とは

堺市で発達してきた、鍛造製法によって作られる刃物類。多くは“鍛冶”と“研ぎ”（刃付けとも呼ばれる）の職人の分業によって生産されている。

16世紀、南蛮渡来品が伝わると、鉄工技術が高かった堺で鉄砲やタバコ包丁の生産が始まった。その製造技術は江戸時代に引き継がれ、元禄時代に堺の鍛冶職人が出刃包丁を開発し、包丁製造が始まったと言われている。

昭和57年（1982年）、経済産業大臣指定伝統的工芸品に指定され、平成19年（2007年）、堺刃物商工業協同組合連合会によって地域団体商標登録された。プロの料理人が用いる業務用包丁で高いシェアがあることでも知られている。

お問い合わせ

### 堺市産業振興センター 販路開拓課

〒591-8025 北区長曾根町183-5  
TEL.072-255-1223 FAX.072-255-5200  
<http://www.sakai-ipc.jp/>

### 堺刃物商工業協同組合連合会

〒590-0941 堺区材木町西1丁1-30 堺伝統産業会館内  
TEL.072-233-0118 FAX.072-233-8906  
<http://www.sakaihamono.or.jp/>

## 「CSR推進企業創出モデル事業」のご案内

企業が社会的責任（corporate social responsibility 略称：CSR）を果たすことで、企業価値の向上や経営基盤の強化につながり、自社の持続的な発展を図ることができます。

堺市産業振興センターでは、市内中小企業に対して、CSRの専門家を派遣し、取り組みに対する総合的な支援を行います。この事業により他社のモデルとなる導入事例をつくり、その成果を発信することで、市内企業へのCSRの取り組みの浸透を図ります。支援対象企業は、年間2社を予定しています。また、モデル企業の募集を行う前に、CSRとは何か、どう取り組んでいくのか、導入すればどのような効果があるか等を解説するセミナーを開催します。セミナーやモデル事業の詳細については、ホームページをご覧ください。



### 平成26年度 CSR 推進企業創出モデル事業 支援企業

#### ホウウ株式会社

主な事業：デジタルコンテンツ制作及び印刷  
＜CSR活動のテーマ＞「堺かるたの普及」  
〒590-0982 堺市堺海山長1-8-4

#### 中尾食品工業株式会社

主な事業：こんにゃく、ところてん製造卸  
＜CSR活動のテーマ＞食を通じた地域・社会とのつながり  
〒593-8312 堺市西区草部715

公益財団法人堺市産業振興センター経営支援課  
〒591-8025 大阪府堺市北区長曾根町183-5 TEL 072-255-6700 FAX 072-255-1185  
E-MAIL keiei\_shien@sakai-ipc.jp <http://www.sakai-ipc.jp/>

# 堺市産業振興センターのコーディネーターのご紹介

堺市産業振興センターでは、中小企業の皆様の経営課題の解決を大手企業や技術支援機関の経験豊富なOBがコーディネーターとしてお手伝いします。そこで今回、現在堺市産業振興センターで活躍中のコーディネーター6名をご紹介します。



**竹中 正弘** (たけなか まさひろ)  
 【専門分野】 システム工学、制御工学  
 【資格】 高圧ガス製造保安責任者（甲種機械）、  
 公害防止管理者（大気関係1種）  
 【一言】 工場の自動化・技術・経営改善のご支援をします。



**岡本 秀正** (おかもと ひでまさ)  
 【専門分野】 応用化学（特に高分子）  
 【資格】 工学博士、高圧ガス作業主任者（甲種化学）、第1種放射線取扱主任者、危険物取扱者（甲種）  
 【一言】 大手企業とのマッチングを担当しています。



**宮内 修平** (みやうち しゅうへい)  
 【専門分野】 機械工学  
 【資格】 エネルギー管理士  
 【一言】 なんでもご相談ください。



**堀田 幸男** (ほりた ゆきお)  
 【専門分野】 材料工学、金属塑性加工技術、粉体粉末冶金全般、物理分析・化学分析技術、放射性物質取扱技術  
 【資格】 理学博士、第1種放射線取扱主任者、第1種環境測定士（放射線）  
 【一言】 堺の企業を全力で応援します



**田畑 一佳** (たばた かずよし)  
 【専門分野】 電気工学、ソフトウェア開発  
 【資格】 中小企業診断士、第一種情報処理技術者  
 【一言】 困ったことがあればご相談ください。



**中井 勝博** (なかい かつひろ)  
 【専門分野】 電気工学、商品開発全般、ハードウェア開発など  
 【資格】 中小企業診断士、エネルギー管理士、ISO50001審査員補、第一種情報処理技術者  
 【一言】 何でもお気軽にご相談ください。



## さかい成長産業ビジネスセミナー

堺市産業振興センターでは、平成19年度から環境ビジネス界のニーズに地域の中小企業が対応していくことを目的に、「さかいIPC環境ビジネス研究会」を開催。参加される方々に環境ビジネスを肌感覚で学んでいただけるよう、先進企業の工場見学等を実施してきました。

本年度は、この事業の特徴を活かし、ターゲットテーマを環境から成長産業※1に広げ、体験型の講座や講演者、参加者との出会いの機会をふんだんに盛り込み、ビジネス創造のチャンスを提供すべく『さかい成長産業ビジネスセミナー』として、活動していくこととなりました。

※1 成長産業とは低炭素・環境エネルギー・医療・健康等に該当する産業です。

### 【主なイベント】

『成長産業ビジネスの種』と『環境配慮型経営に取り組もうとする企業』の出会いの場を創造すべく、見て・触れて・感動するをモットーに、『体験型セミナー』や『企業見学会』などを開催していきます。



【Facebook】セミナーや見学会の様子が、フェイスブックでご覧いただけます。

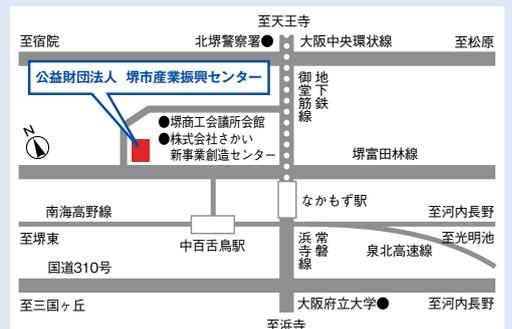
<https://www.facebook.com/sakai.ipc>



## 中小企業を全力応援 公益財団法人 堺市産業振興センター

堺市産業振興センターでは、経営相談や技術開発支援、各種セミナーなど研修に関する事業、堺市内中小企業に対する融資関連事業、地場産業の紹介・製品展示・販路開拓に関する事業、情報誌やホームページ・メールマガジンなどによる産業情報発信、イベントホールや会議室などの貸出事業と多種多様なサービスでビジネスをサポートしています。

〒591-8025 堺市北区長曾根町183-5  
 TEL.072-255-3311 (代) FAX.072-255-5200  
<http://www.sakai-ipc.jp/>



◎南海高野線中百舌鳥駅より約300m◎地下鉄御堂筋線なかもず駅より約300m※駐車場は、隣接の来客用駐車場（無料）がございますが、できるだけ電車・バスなどの公共交通機関をご利用ください。



さ  
か  
い  
mono  
モノ  
語  
り

## 44年ぶりに誕生した堺生まれの銘酒

かつては百軒近くの酒蔵があり、国内有数の酒どころとして知られていた堺。途絶えて久しかった堺の酒造りが、今年44年ぶりに復活しました。昨年12月に設立されたばかりの堺泉酒造から誕生した、純米吟醸酒「千利休」です。長年酒造りの世界に身を置いていた、共同代表取締役の一人、西條裕三社長は「醸造アルコールを添加しない純米酒にこだわりたい。そのために酒米も厳選していますよ」と語っています。

料理旅館の跡を利用した蔵には、小さな仕込みタンクが3つ。現在の生産量は年間720ml瓶で5,000本ならずです。2月に初めての新酒が搾られて以来、入手困難な状態が続いていますが、上田賢佳社長は「増産体制を整え、来年には倍の生産量をめざします。しかし、西條も私も理想とするのは小さな蔵。通年で酒造りを行い、常に搾りたての酒

を楽しんでいただくことです」と、地酒メーカーならではの独自の、そして目の行き届いた酒造りへの志を語られました。

ラベルに描かれた○は、茶事にもゆかりの深い禅語の一つ「円相」。真理や宇宙を象徴的に表現したものとされ、生まれたばかりの堺の酒「千利休」の未来に広がる大きな可能性を感じさせてくれているようです。

「ろ過や加水、加熱を一切行わない生原酒が身上。果実味のあるフレッシュな旨さを味わっていただきたい」と上田社長は語る。現在は純米吟醸酒のみだが、将来は手頃な価格帯の商品も展開したいと考えている。ラベルの書は、テレビ番組タイトルや商品デザインに多くの代表作を残す荻野丹雪氏によるもの。



上田賢佳社長と西條裕三社長

### 堺泉酒造有限会社

会社設立の発端は、かつての「町衆文化の町・堺」の活力を取り戻したいと10年以上前から西條裕三社長らが取り組んでいた堺の地酒づくりでした。そこに経営コンサルタントだった上田賢佳社長が加わり、さらに灘で酒蔵を運営していた泉勇之介社長が加わって、3人による共同代表制でそれぞれの得意分野を活かした経営を行っています。

●本社／堺市堺区北花田町1-1-23 ☎072-222-0707

### 一口蔵主制度「利休の会」会員募集中!

堺から生まれた「千利休」を一緒に育てていただける会員を募集中です。

- 会費：一口5万円(何口でも応募可) ■預かり期間：10年間
- 特典：配当や利息はありませんが、特別限定酒を10年間にわたりお届けするほか、「千利休」購入割引、イベントのご案内、蔵併設飲食店の利用割引
- 振込先：近畿大阪銀行 堺支店 普通0045027
- 問合せ先：堺泉酒造有限会社 TEL.072-222-0707