

中国NBC事務局スタッフ紹介

 <p>専務理事 やまうち ひろふみ 山内 博文 統括 ニュービジネスの創出と事業拡大のために、フットワーク、ネットワーク、チームワークをモットーに、中国地方を歩き回ります。</p>	 <p>常務理事 てしま ひろし 豊島 浩 統括補佐 山内専務理事、ヘッドワークとワーク・ライフ・バランスもモットーにプラスしましょう。</p>	 <p>事務局長 また しゅういち 前田 秀一 鳥取支部・島根支部/総務・経理統括/会議体他 点から線、線から面へと、ネットワーク拡大のお手伝い出来るよう尽力いたします。</p>	 <p>部長 ましおか せいじ 増岡 誠二 岡山支部・山口支部/中国NBC経営塾/広報/外部連携 趣味は、蕎麦打ち(つなぎなしの十割蕎麦)。将来は蕎麦屋でニュービジネス!?</p>	 <p>次長 ふじい たかし 藤井 隆士 広島支部・広島東部支部/中小企業支援(専門家派遣・マッチング) 皆様との出会いに感謝しながら業務のお役に立てるようお手伝いさせていただきます。</p>
 <p>次長 よしむら なおき 吉村 直樹 広島支部・広島東部支部/中国地域ニュービジネス賞/広島5:01クラブ 今年が最後の20代、日々青春。今日も天然パーマです!!</p>	 <p>次長 かさい よしえ 葛西 宜江 地域中小企業の人材確保・定着支援事業 “つなぐ”を意識して仕事に臨んでいます。モチベーションは会員の皆さんの笑顔!かな?</p>	 <p>スタッフ よしい ゆみ 吉井 由美 総務・経理、会員管理 会員様から依頼された情報発信は速やかに処理することを心がけてます。</p>	 <p>スタッフ なかはら りょうこ 中原 良子 地域中小企業の人材確保・定着支援事業 “14歳になるお婆ちゃん”とパチリ”人材事業では大学生と関わる事が多いので若いパワーをチャージさせて頂いています。</p>	 <p>スタッフ たさか みわ 田坂 美和 地域中小企業の人材確保・定着支援事業 趣味は音楽・映画鑑賞です。最近、邦楽・邦画が好きです。</p>

コーディネーター

産業クラスター事業	環境・循環分野	チーフコーディネーター	たけうち よしゆき 竹内 善幸	コーディネーター	いかわ みつし 井川 光嗣
	ものづくり分野	チーフコーディネーター	せいだ けんいち 清田 憲一	コーディネーター	ふくはら しんいちろう 福原 新一郎
人材確保・定着支援事業		コーディネーター	ひらの こういち 平野 孝一	マネージャー	ひろすえ ひろゆき 廣末 浩之

一般社団法人 中国地域ニュービジネス協議会 (略称：中国NBC)

〒730-0017 広島市中区鉄砲町1-20 第3ウエノヤビル7F
TEL 082-221-2929 FAX 082-221-6166
URL <http://www.cnbc.or.jp>



Topics / 平成26年度通常総会を開催

平成26年6月3日(火) 13時30分からANAクラウンプラザホテル広島において、平成26年度通常総会(定時総会)を開催いたしました。当日は、柏原会長のあいさつに引き続き、ご来賓を代表し、中国経済産業局長* 若井 英二 様、公益社団法人日本ニュービジネス協議会連合会会長 池田 弘 様、中国経済連合会会長 山下 隆 様に、それぞれご挨拶を賜りました。

その後、議事に入り、いずれの議案もご承認いただきました。



会長
柏原 伸二



中国経済産業局長*
若井 英二 様

公益社団法人日本ニュービジネス協議会連合会会長
池田 弘 様

中国経済連合会会長
山下 隆 様

(※総会開催当時)

平成26年度通常総会 (定時総会)

- 日時 平成26年 6月 3日 (火) 13時30分
- 場所 ANAクラウンプラザホテル広島
- 出席者 187人
議決権のある会員総数 451人
出席会員(委任状出席含む) 320人(定款第17条2項に定める定足数を充足)
- 議事 (いずれも適法に承認)
第1号議案 平成25年度事業報告の件
第2号議案 収支決算の承認並びに会計監査報告の件
第3号議案 平成26年度事業計画及び収支予算の報告の件
第4号議案 定款一部変更の件
第5号議案 理事・監事選任の件

Topics 2 第22回中国地域ニュービジネス大賞表彰式

通常総会に引き続き、第22回中国地域ニュービジネス大賞表彰式を行いました。
この表彰は、中国地域のニュービジネスの育成と振興を図ることを目的に、中国地域において独創的かつ市場性のあるニュービジネスを展開している企業または経営者を表彰するもので、今回で第22回を迎えました。これまでの受賞企業は150社を超え、この賞の受賞をきっかけに大きく羽ばたかれた企業も多くあります。

今回も、中国地域に広く募集を行い、32件ものご応募がありました。学識者を中心メンバーとする審査会・表彰委員会での白熱した審議を経て、大賞1社、優秀賞3社、特別賞6社の計10社の受賞が決定いたしました。

また、第20回からですが、一次審査を見事に通過したにもかかわらず、残念ながら会長賞に届かなかった6社にも、中国地域ニュービジネス奨励賞として表彰状を授与しております。

受賞内容の詳細につきましては、幣協議会HP「中国地域ニュービジネス大賞表彰制度・第22回受賞者紹介」をご覧ください。

<http://www.cnbc.or.jp/02activity/01award/2014.html>



● 第22回 中国地域ニュービジネス大賞等受賞者一覧 (敬称略) ●

中国地域ニュービジネス大賞～中国経済産業局長賞、一般社団法人中国地域ニュービジネス協議会会長賞～



- ◆島根電工 株式会社 (島根県松江市)
代表取締役社長 荒木 恭司
フランチャイズで全国展開する『住まいのおたすけ隊』

中国地域ニュービジネス優秀賞 (3社) ～一般社団法人中国地域ニュービジネス協議会会長賞～



- ◆オーエヌ工業 株式会社 (岡山県津山市)
代表取締役社長 中村 政弘
耐震性・耐久性に優れた継手『ナイスジョイント』



- ◆株式会社 サテライトコミュニケーションズネットワーク (鳥取県米子市)
代表取締役 高橋 孝之
地域情報・緊急情報 自動表示サービス『コミネット』



- ◆株式会社 タニシ企画印刷 (広島県広島市)
代表取締役 田河内 伸平
介護・福祉の文具マーケット『caps (キャプス)』

中国地域ニュービジネス特別賞 (6社) ～一般社団法人中国地域ニュービジネス協議会会長賞～



- ◆株式会社 AOI (山口県岩国市)
代表取締役 中村 誠
床板面専用鋼製型枠
『AOIシステムデッキ』



- ◆株式会社 大協組 (鳥取県米子市)
代表取締役 小山 典久
『焼却灰Ze (ゼロエミッション)
リサイクルシステム』



- ◆株式会社 DPPヘルスパートナーズ (広島県広島市)
代表取締役社長 山根 博生
糖尿病を中心とした慢性疾患の
『重症化予防指導プログラム』



- ◆松本金型 株式会社 (広島県東広島市)
代表取締役 松本 文治
金型技術を活かした
『ビューティー、関連製品の開発』



- ◆三乗工業 株式会社 (岡山県総社市)
代表取締役社長 眞田 達也
車内装部品の技術を活かした
防音ボックス『ミノリ・サイレンサー』



- ◆株式会社 リアルマックス (広島県広島市)
代表取締役 青松 勇介
ゴルフクラブに特化したネット通販
『アトミックゴルフ』

中国地域ニュービジネス奨励賞 (6社)

- ◆株式会社 イノテック (広島県広島市) 代表取締役社長 伊藤 賢治
クラウド型遠隔医療診断支援システム『KOACAD』
- ◆山陽建設サービス 株式会社 (山口県周南市) 代表取締役 森本 郁夫
鉄骨ブレース耐震補強『デザインフィット工法』
- ◆スポリカ 株式会社 (鳥取県米子市) 代表取締役 荒濱 優治
法面工事の画期的工法『無足場アンカー工法』の展開
- ◆大福工業 株式会社 (島根県出雲市) 代表取締役 福代 明正
ゼオライトを用いたCO₂回収濃縮装置『ゼオコレクト』の開発
- ◆有限会社 ちぶりや工業 (山口県山口市) 代表取締役 岩下 芳人
知的財産を活用し建設業から開発型メーカーへと事業転換
- ◆モルツウェル 株式会社 (島根県松江市) 代表取締役 野津 積
買い物弱者支援事業『ごようきき三河屋プロジェクト』



＊ラリ＊ 会員企業訪問記

今号から、スタッフがキラリ輝く会員企業を訪問し、独自の目線で「ホウ！」と感じたことをご紹介します。トップを飾るのは、「玉子焼」でおなじみの「あじかん」です。

Q: アベノミクスで景気回復傾向にあるとはいえ、原材料の高騰、他社との商品競合など厳しい経営環境の中、あえて今年3月に広島工場を増設されました。どうしてですか？

A: 大きな理由は3つあります。

ひとつ目は、安定した生産量を確保するためです。寿司素材は、季節によって需要が大きく変化するのでそれに対応できるようにする必要がありました。また、生産は中国工場でも行っていますが、中国国内は情勢が不安定で、物価も上昇しています。いつ生産が減少するかもしれないチャイナリスクも回避しなければなりません。お客様に安定して商品をお届けできるようにするためには、広島工場の増設が最適でした。

ふたつ目は、食の安全をさらに徹底することです。創業当初から、増築を繰り返し老朽化していた広島工場の設備を見直し、作業環境を整備しました。その結果、食品安全マネジメントシステムの国際規格ISO22000を取得するとともに、生産効率もアップしました。

みつ目は、「ごぼう茶」の生産能力の向上です。ヘルスフード事業として2010年から発売している「あじかん焙煎ごぼう茶」の売上も順調に拡大しており、この度ごぼう加工ラインを新設し生産能力も2倍になりました。

Q: 季節の需要変動に対応するためなら、需要が少ない時期に作ったものを冷凍して、需要の多い時期に出荷すればいいのでは？

A: つくりたての新鮮なものの方がおいしいですね。私たちは、おいしくて喜んでいただける製品、満足していただける製品をお客様にお届けしたいと思っています。

Q: なぜごぼう茶なのでしょう？

A: 以前からきんぴらなどの総菜向けに「ごぼう」を取り扱っていましたが、同時に健康によいとされるごぼうの機能性について、多くの大学と共同研究をしています。

「ごぼう茶」については2008年から健康食として着目していました。ちょうどアンチエイジングなど「ごぼう茶パワー」でたくさんの著書を持つ南雲吉則博士にお会いすることができ、さらに南雲博士の紹介で質の良いごぼうを栽培している山崎農園さんとの出会いがあったことで、焙煎ごぼう茶共同開発が始まりました。



広島工場 (新棟)



あじかん焙煎ごぼう茶

〈スタッフが感じた「ホウ！」〉

「常にお客さまに信頼され、喜ばれる商品とサービスを提供するためには、何をすればいいか」。なぜこの時期に広島工場を増設したのかという疑問の答えは、すべてここにありました。

食品が新鮮という事ほどお客様にうれしいことはありません。中国での生産は、そのまま中国向けに、国内での生産は国内向けに。今回の増設で、より美味しいものをより安定してお客様にお届けすることができるようになったそうです。さらに結果として既存の流通システム、品質体制を利用できるのでコスト面も抑えられているとのことでした。

また、食品の安全管理体制を目で見える形で示していくのが、国際規格ISO22000です。「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたこともあり、国際規格で安心・安全をアピールできるようになったことは、今後の海外への販路拡大に大いに役立つことでしょう。

今あるシステムをいかに再構築するか。設備投資のタイミングの良さと各部門の協調性に「あじかん」のチームワークを感じました。

※ごぼう茶の取材についての続きは中国NBCのホームページで!

<株式会社あじかん> 〒733-8677 広島市西区商工センター7-3-9 <http://www.ahjikan.co.jp>