鍛造用金型 一貫生産

大野精密、設計部門を新設

【さいたま】大野精密工業（埼玉県春日部市、大野修平社長、048・737・2444）は、鍛造用金型の設計から製作までを一貫生産できる体制を構築する。これまで取引先が作成した図面を基に金型を製造してきたが、設計から一貫生産できることへのニーズが高まっている。そこで2015年度中をめどに設計部門を新たに立ち上げ、金型設計の技能を持つ人材を新たに雇用して設計のノウハウを蓄積していく計画だ。

大野精密工業は鍛造用金型の製造を主力とし、現在、自動車関係が仕事の約9割を占める。国内の自動車の需要が縮小傾向にあるなか、自動車関係以外の仕事を積極的に開拓する一方、取引先のニーズに合った社内体制を模索。「自社で図面が描ける企業に仕事が回る傾向がある」（大野社長）ことから、社内で手がけてこなかった設計部門を立ち上げることにした。

同社は金型に使われる高硬度の合金を高精度に削り、つくり込める設備や技術がある。培ってきたこれらの強みを生かすためにも設計部門は不可欠と位置づけており、「（設計部門の立ち上げは）ここ数年来の課題だった」（同）。設計から製作まで一貫生産できる体制を築くことで、取引先のニーズに対応して受注量を増やせる利点がある。また、新たな取引先を開拓する上でもアピールの材料が増える。

設計部門の陣容などについては今後詰めるが、ノウハウの蓄積とともに順次、拡充する計画だ。大野社長は「設計部門があれば当社からの提案ができ、ビジネスチャンスが広がる」と話している。

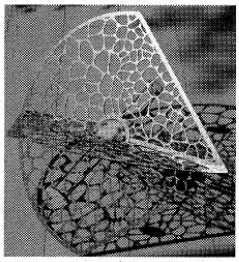
揺れる影楽しむ照明器具

パール塗装版を発売

アカリネとアカリネ日本ゲージ

【水戸】アカリネ（千葉市中央区、森宮祐次社長、050・3414・0595）と日本ゲージ（茨城町、山野内十一郎社長、029・292・2511）は、本体の動きに合わせて揺れる影を楽しむ照明器具「ローリング・シャドウズ」シリーズのパール塗装版（写真）を発売した。従来品と同様に影を楽しめるだけでなく、光の当たり具合や角度で器具本体の色もさまざまに変化する。価格は12万円（消費税込み）。高いデザイン性を好む海外の富裕層などへ販売を見込む。

葉脈状に穴の開いた扇形のステンレス板を十字に組み合わせ、中央に軸を1本貫通させた。軸の両端には発光ダイオード（LED）を設け、本体の揺れに従って映し出される影も揺れ動く。器具から手を離してもしばらく揺れが続くが、止まると20秒後に消灯する。

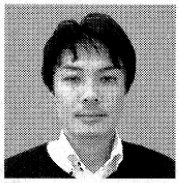


揺れ動かしても重心が常に一定となる等高重心立体で設計した。サイズは縦20㌢×横20㌢×奥行き28㌢㍍で、重量は約300㌘。リチウム電池CR2を1個使用し、電池寿命は1日5分程度の使用で約6カ月。

デザインや販売をアカリネが、本体の金属部分のレーザー加工、溶接を日本ゲージが担当する。パール色の新製品は日本ゲージが発案した。

さあ、出番

清水ノーヅル社長　奈良信幸（ならのぶゆき）氏



自ら営業 取引先拡大

清水ノーヅルは特殊車両向けの油圧バルブや潤滑油装置向けのギアポンプなどの部品加工から組み立て、性能試験までを手がける。先代である父の後を継ぎ、3代目社長に就任。高校卒業後はバーテンダーを志して渡英もしたが、父の懇願を受けて入社を決心した。

10年前は取引先が大手メーカー1社のみだったが、それではリスクが高いと見て顧客拡大に踏み切った。信幸氏自身も営業活動に取り組み、取引先獲得の一翼を担った。

これに伴い、現在は生産管理などの社内体制構築に励む。顧客の高い要望に応える技術者の養成にも努め、いずれは技術開発部門も立ち上げる計画。

社長として、従業員の幸せを何より大事にする。仕事のメリハリをつけるため休日を増やすなど工夫を凝らす。それが結果的に顧客への高い技術力やサービスの提供につながると信じてやまない。趣味は読書。司馬遼太郎の作品で経営に通じる考え方などを学ぶ。

（茨城・大原翔）

95年勝田工業高卒。99年清水ノーヅル入社、04年製造部課長、08年専務。茨城県出身、39歳。3月13日就任。（茨城県ひたちなか市八幡町10の36）

ラルフード

ーメンでムスリム攻略

東京五輪 観光客拡大に期待

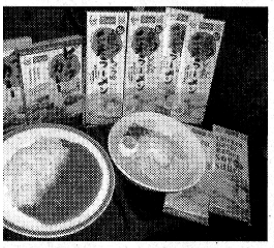
南北の中堅・中小企業がムスリム（イスラム教徒）用のラーメンづくりに乗り出した。1社が鹿児島県南九州市の南薩食鳥、もう1社が秋田県横手市の林泉堂。世界の人口の4分の1を占めるといわれるイスラム市場獲得の手段として、外国人にも人気の高い食品の日本ラーメンを選んだ。日本国内の「イスラム国（IS）」ショックも多少収まりつつあり、イスラム・ビジネスに対する関心も再び高まり始めた。

（石掛善久）

輸出拡大

鶏肉業者の南薩食鳥は国産鶏肉の輸出拡大のためイスラム市場に注目、2011年からハラルフード生産のために採用した実習生の話などから「ノンフライの鶏ラーメンやレトルトカレーの人気が高いことが売を開始している。

ハラルフード生産のために採用した実習生の話などから「ノンフライの鶏ラーメンやレトルトカレーの人気が高いことが満義弘社長）ことからラーメンとカレーの生産・販売に乗り出すことにした。



▲……ムスリム用ハラルフード（上南薩食鳥のラーメンとビーフのカレー。

日本初認証

販売するのは塩としょうゆの鶏ラーメンと、チキンとビーフのカレー。日常食用は1人前で、400円。観光土産用はラーメンが1人前、2人前の2タイプあり500円と1000円。カレーは1人前のみでチキンが600円、ビーフが700円。「日常食用はスーパーなどに、土産用は免税店などに売り込んでいきたい」（黒木博常務）と話す。

林泉堂は秋田県内ナンバーワンの中華麺メーカー。ハラル食品の製造に乗り出すため倉庫を改造、ミキサーなど新規設備を導入しチャレンジ。大潟村のコメなど使い、

本格的に参入

しょうゆ、みそ、塩、さゆの4タイプのスープを用意。2人前で600円。「割高になっているが、今後、観光用、業務用を含めオーダーメード的につくっていきたい。とりあえず、マーケットを調査し、本格的にやっていきたい」と話す。

すでに、東京では浅草のラーメン店「成田屋」がムスリム用のラーメンや弁当を手がけている。ムスリムが手軽にラー

フラッシュ

◆工商工相互り支援市内のノウハ支援す工中金支援やッチンに関すなどへ

◆タ岐阜務原市ソフトーを開機構（シ査部の を語る が地元する。各30人トデス

◆ヤ日本セルーンを円を融中小の供給す ロスコ

厚みや穴の大き工程での吸着・押し込み値など条件を導きだし

テラス

郷土愛を醸

▽…「一皿にいる肉と野菜は玉産。パーフェ産地消です」