



ISO 9001:2000
QR00247



QMS Accreditation
R041



本社・工場取得

発行日 平成19年7月21日

発行責任者 堀清憲

| | | | |
|-------------------|------------------|-------|-------|
| 目次: ①(有)幸伸食品 久保専務 | ②(有)幸伸食品様との当社の歩み | ③和紙物語 | ④社員紹介 |
|-------------------|------------------|-------|-------|

①(有)幸伸食品 久保専務

弊社のお客様である(有)幸伸食品様がサンドーム福井にて行われた第2回食育推進全国大会に出場されたことをうけ、インタビューをさせて頂き今回特集として掲載します。

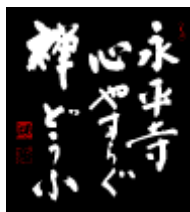


久保 透 専務

Q. まず幸伸食品さんの基本方針をお聞かせ下さい。

A. どれくらいお客様の感性価値を感じることができるか

価格・味ではなくお客様の感性に訴える。時代の変化のなかで豆腐が食卓から消えていく。同業者が次々と辞めていくなかでどうやって生き残るか…。現代は機械の発達によって大量生産が可能となり、値段の面では安くなる一方である。しかし、どんなに安くとも豆腐が売れなくなってきています。だからこそ私達は大量生産ではなく少数でもお客様の感性に訴えるものを作りたい！五感すべてに響き、さらに心・記憶に残るような商品を作らなければならないと考えました。



Q. 力を入れているところは？

A. 地域を活かした商品作り

我々にしかない商品！ブランド化を目指しています。永平寺の禅と、福井県の健康長寿を活かしたものを創りたい。農林水産省が毎年主催している優良ふるさと食品中央コンクールにおいては8年連続受賞。永平寺という町の、禅の歴史というブランドは当地にしかありません。そして昨今における健康ブームのなか、福井は健康長寿の県としてブランド化を目指しており、食育にも力を入れている。それを活かしていきたいです！



Q. 最後にお聞きします、ズバリ！アピールしたいところは？

A. 安心して食して頂くために…

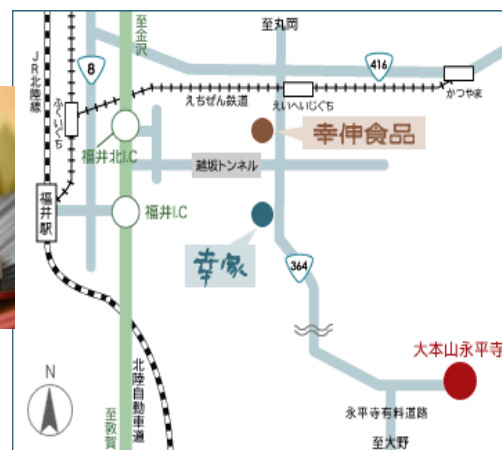
ISO22000を取得中で、ISO22000とは安全な食品を生産・流通・販売するために、HACCP手法を、ISO9001(品質マネジメントシステム規格)を基礎としたマネジメントシステムとして運用するために必要な要求事項を規定されています。つまりお客様に安心して食して頂けるようにとの配慮して取得しました。

そして我が社にはチャレンジ精神の強い若い社員たちが多く入ってきてくださり、その社員たちの新しい発想によりどんどん期待のもてる商品が生まれてきています。そういった若い力を取り入れながらも伝統を守り、社員全員で会社を動かしていきたい。

幸家(さちや) 幸伸食品様直営店 永平寺禅どうふの郷



幸伸食品の味と直に触れ合える場所、それが幸家です。出来立てのお豆腐や工夫のされたアイデア料理の数々…お客様にのんびりとしたひと時を味わって頂きたいというくつろぎの空間…お客様の感性に訴えかけようというおもてなしの心を感じることができます。



詳しくは

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

②(有)幸伸食品様との当社の歩み

営業部係長 坂井幸恵



(有)幸伸食品様との御付き合いは、16年余りとなります。当時は地元スーパーや近くの商店での販売が主でした。しかし、「近々越前トンネルが開通し、流通も良くなる。主要都市は勿論、各方面に商品を出荷したい。その梱包材として発泡スチロールを使いたい」と、声をかけていただいたのが始まりです。その頃、狭い山道を抜けてお豆腐が18個入る箱、12個入る箱と、サンプルを持って幾度も足を運ばせていただいた事が懐かしいです。

幸伸食品様は「社員全員が経営者」という経営方針の基、会社発展のため努力されています。箱の化粧も転写シール、シルク印刷、ラベックス、デザインの変更、箱の種類が増えた時にサイズの変更と現在のかたちに安定するまでも幾度も打ち合わせをさせていただきました。また、容器の提案・検討に全員の方がサイズ、作業性、強度など、御自分の意見をはっきりと発言されている姿を拝見し作業員の方の責任感の深さも感じすごいなあと感じました。納入業者に対しても強い信頼関係を保つ為に、製品の置き方、扱いなども厳しく御指導頂き、他社からスチロール販売の訪問があったときも「松原さんの運転手さん達は何も注意しなくてもきちんと納品してくださるので…」と、他社を断っていただいた事をお聞きした時、納品面でも信頼していただけました事を嬉しく感じました。

名誉ある数々の賞の受賞や新商品の開発など、話題の記事を拝見する都度、担当させて頂いた事を幸せに感じるとともに、活力になっています。今後も(有)幸伸食品様の益々の御発展をお祈りいたしますとともに、末永いお付き合いをお願いいたします。

③和紙物語

今回から紙の世界をテーマに書いていきます。

営業部長 広田勝男

全国に数ある和紙産地の中で、現在も手漉き和紙では日本一のシェアを誇っている越前和紙。当社は、越前和紙の産地に近く、染料、薬品など販売を通じて、地元の製紙工場様には大変お世話になっています。さて越前和紙の由来ですが、文献によると継体天皇が越の国におられた頃、五箇地区(不老・大滝・新在家・岩本・定友)を流れる岡本川の上流で女神のような美しい姫が現れ、美しい清水を使って紙すきの技を教えたとされています。その姫を川上御前と呼び岡太神社(大滝神社)を建立し奉り、今日まで1500年の長い歴史と伝統の紙すきが守り伝えられています。暖かみに満ちた繊細、優雅な肌合い、多くの美点を持つ越前和紙が現在でも手漉き和紙の伝統技法を継承して高級手漉き和紙、機械漉き和紙など多品種の和紙が生産されています。今まで以上に数多くの技術革新を行いながら、新しい時代が求める紙を開発し伝統を守り続けています。また、伝統工芸士の方もたくさんいらっしゃいます。



「越前和紙の種類」 局紙・奉書紙・画仙紙・襖紙・小間紙・鳥の子・美術工芸

「所在地」 おいず・おおたき・しんざいけ・いわもと・さだとも
越前市今立地区(不老・大滝・新在家・岩本・定友)

〔パピルス館〕



〔紙の文化博物館〕



〔大滝神社〕



④社員紹介

製造開発の上嶋です。早いもので入社してから11年・・・最初は製造部に所属しておりましたが5年ほど前から開発部でサンプル作成や新商品の開発に携わっています。現在とはある重要な**極秘プロジェクト**を成功させる為にパワーパートナーと共に隠密行動中にござる(´▽`)ﾌﾌﾌ営業同行などでお会いする機会があるかも～☆その時はどうぞよろしくです。*°▽°)ノ



編集後記:

今回はスペースがございませんので休載とさせていただきます(一一)；

堀清憲

休業日のご案内

2007年8月

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|---|----|----|----|----|----|----|
| | | | 1 | 2 | 3 | ④ |
| ⑤ | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ⑫ | 13 | ⑭ | ⑮ | ⑯ | 17 | 18 |
| ⑰ | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | ⑳ |
| ㉑ | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

松原産業株式会社

営業品目

スチロール成型品、パインアルコンテナ

パインアルフォーム、染料、工業薬品

包装資材、接着剤、高分子凝集剤

本社工場 福井県越前市矢放町4-7

和田山工場 兵庫県朝来市和田山町野村

電話：0778-22-0848 FAX: 0778-24-4790

Eメール：info@matsubara-sangyo.jp

当社HPへは: [パインアルフォーム](http://www.pinalform.jp) 検索

<http://www.pinalform.jp>