

(財)いわて産業振興センター広報誌

産業情報いわて

【月刊】
平成 20 年 3 月 10 日
2008. MAR
Vol. **72**



- 2 | 支援企業紹介
株式会社サ嵯峨商店
- 4 | 《いわてものづくりアカデミー》
のご案内
- 6 | 平成20年度
岩手県当初予算のポイント
- 7 | 平成20年度
設備貸与制度のご案内
- 8 | 誌上de展示会
おさんぼジャージー三谷牧場
「金のヨーグルト」

JAPAN DIE & MOLD MANUFACTURING TECHNOLOGY EXHIBITION

INTERMOLD 2008

第19回金型加工技術展

金型展2008

Die & Mold Asia 2008

主催 社団法人日本金型工業会・テレビ大阪

JAPAN METAL STAMPING TECHNOLOGY EXHIBITION

金属プレス

加工技術展

2008

主催 社団法人日本金属プレス工業協会

会期 2008年4月17日(木)~4月20日(日)

会場 インテックス大阪

支援企業紹介

● 株式会社 ㊦ 嵯峨商店

岩手県産にこだわった水産加工品で
安全・安心の食材を提供
新工場建設で、
さらなる地元貢献を目指す

㊦嵯峨商店（本社下閉伊郡普代村、資本金3000万円）は、日本三大漁場の一つ三陸沖からとれる新鮮な魚介類の販売と、素材の良さを生かした加工品の販売を行っている。2008年3月期売上高予想は約12億5000万円。07年8月には新工場を建設し、将来に向けた増産体制も整えた。嵯峨政嘉社長は、さらに地元経済の活性化や雇用創出に貢献していきたいと話している。

モンドセレクション受賞の「アイスクャビア」で有名

三陸沖は、栄養分の豊富な親潮が黒潮と接する海域であり、さらに広葉樹が多い岩手の森の養分によってプランクトンが多く発生する。このプランクトンを目当てに小魚が多く集まり、さらにそれを食べる大きな魚が回遊してくる。嵯峨商店は、この豊かな海から水揚げされるさまざまな魚介類とその加工品販売を行ってきた。

嵯峨政嘉社長は、「田老から種市間で水揚げされる魚介類のほとんどを取り扱っています。海草やタコ、イカ、サバ、サケを三枚におろした鮭フィレーや新巻き鮭もありますし、ヒラメやアイナメ等の高級鮮魚な



2007年8月、久慈市長内町の海浜公園となり建設した第2工場。「公園のそばを選んだのは、市民のみなさんの生活と一体化した環境の中に職場をつくりたかったから」（嵯峨社長）。総事業費は約3億5000万円で、土地の購入は県北沿岸振興資金、工場内の機械設備はいわて産業振興センターの資金を活用した



嵯峨政嘉社長。「1979年に工場を取得して加工業に進出しました。加工業を始めれば、地元雇用を創出できると考えたのです。今春も、サーモンちくわの開発に努力してくれた久慈東高の生徒さんが入社してくれます」

● 企業概要

創 業	1956年（先代・父・四郎氏が普代村で小売業開始）
設 立	1981年（会社組織となる）
代 表 者	嵯峨政嘉
所 在 地	（本社）岩手県下閉伊郡普代村13-142-7
電 話	0194-35-3321
資 本 金	3000万円
売 上 高	約12億5000万円（2008年3月期予想）
従 業 員 数	約40人（パート含む）
事 業 内 容	水産物加工、水産物卸・小売等

ど、東京・築地市場へ毎日出荷し高い評価を得ている商品がたくさんあります」と概説。

主力商品はサケ、イカ、イクラで、なかでもイクラは売上高の約30パーセントを占めるという。最高級イクラを一粒、一粒ほぐした「アイスクャビア」は02年より5年連続のモンドセレクションの金賞を受賞した。親サケは、脂肪とエネルギーをたっぷり蓄えた状態の沖獲りを使用し、網からあげたらすぐに船上で「水氷処理」を施して最高の初期鮮度を保つ。水揚げ後も、大量の水氷を使用し、徹底した低温処理を行う。こうした加工以前の鮮度管理によって、添加物を使用することなく、安全で安心、しかも素材そのものの風味豊かな味わいの商品ができあがる。

その他、醤油風味の「味つけいくら」は大阪府知事賞を受賞。イクラに唐辛子、調味料などを加えた「明太キャビア」は岩手県知事賞を受賞した珍味。「アイスクャビア」と共に、同社のブランド商品として首都圏で高い人気を誇っている。同社の商品は7割が各地の市場に送られ、3割は同社が地元を展開する3店舗などで小売されている。

新鮮な三陸産を使用

同社が創業以来、貫いてきたのは新鮮な三陸産だけを出来るだけ使用するという姿勢だ。輸入物は一切な

い。嵯峨社長は言う。

「ノルウェーのサバとか、過去には輸入品がとても安い時期があって、輸入品を使って高い利益率を上げていた会社が全国的に何社もありました。国産の地元の魚というのは単価が高いものですから、経営のことだけを考えれば輸入品を使うほうがいい。しかし当社は、岩手のこの地に生きてきて、地域の方々にお世話になってきた。このことを忘れずに、愚直に地元産にこだわって商売をやってきました。今は苦しいけれども、この地区でとれる安心・安全なものを取り扱っていれば、いつか自分たちにもいい時がくるだろうと思って続けてきたのです」

嵯峨社長は語る。「今ほど消費者の食への関心が高まっている時期はない。発展途上国の人口増加や巨大市場・中国等の消費の急伸、さらに牛海綿状脳症(BSE)発生以後の魚肉志向への変化などが、輸入海産物の価格上昇を招いている。最近の中国製餃子から発見された農薬の汚染問題等は、あらためて安全・安心な食品への関心を高めている。日本の若いお母さんたちは忙しい。でも最近は大切な子供たちのために、安全なものを吟味して選び、面倒くさくても、手をかけて母の愛情を注いでおいしいものをつくってあげるようになってきた。弊社の小売店舗に並べた丸のままの魚もよく売れるようになってきました。それが真の食育、食事を通じた本当の家庭教育。うれしいことです」

新工場の機械導入で センターの設備貸与制度を活用

嵯峨商店は昨年8月、久慈市長内町の久慈港のふ頭、諏訪下工業地域に同社2番目の工場を建設した。この



同社の高付加価値商品の代表格「アイスキャビン」を始めとした主力製品のサケ商品



新工場の冷蔵庫(容量1,200トン)。マイナス35度に温度管理がされ、イクラ、新巻き、鮭フィレーなどが保管されている



昨年、地元の久慈東高海洋科学系列の生徒と共に共同開発した「サーモンちくわ」。サケの腹骨の落とし身と中骨、白子が主成分の、カルシウムが豊富で健康機能食品的な画期的な商品となった。添加物や保存剤を使って安易に賞味期限を延ばすことはせず、安全・安心という価値を追求している

新工場には凍結庫(容量20トン/日)2基、冷蔵庫(同1,200トン)1基が備えられ9月から操業を開始。イクラ、新巻き、冷凍フィレーなどを製造・保管している。

新工場の敷地5,000平方メートルは県北沿岸振興資金と、機械類の導入ではいわて産業振興センターの設備貸与制度を活用した。

「私たちが使う機械類は汎用品ではないので、大量生産ができない。ですから値段がとても高い。そういうときにセンターさんのこういう支援事業があるのはとても助かります。弊社は平成12年、第1工場に衛生的な新しい作業場を造ったのですが、その時にもお世話になり、大きな支援は今回で3回目です」

第1工場の新しい作業場では現在、新商品の開発も行っている。この作業場から昨年秋に生まれたのが「サーモンちくわ」だ。サケの腹骨の骨と骨の間にある落とし身と中骨、白子で全成分の84パーセントを占めるカルシウムが豊富で健康機能食品的な新感覚のちくわだ。昨年5月、インターンシップで作業体験にやってきた久慈東高海洋科学系列の生徒に、嵯峨社長が「サケの未利用部位を使って、何か新しい商品がつかないだろうか」と話しかけたのがきっかけで開発が始まった。嵯峨社長は「学校の宮沢茂幸先生や生徒さんたちが一生懸命に考えてくれました。共同研究と試行錯誤、改良の結果、とてもおいしいものができました」と地元の子供たちの協力で生まれた新商品の誕生に喜びを語る。

サーモンちくわは現在、イオン盛岡南ショッピングセンター内の地産地消コーナー「結いの市」などで消費者に配ってモニター調査を続ける一方、同社の小売店舗などで販売を始めた。

「サーモンちくわには、産業振興センターのコーディネーターの方が私以上に惚れ込んでくださり、『結いの市』をご紹介いただいたりと熱心にご助言をくれます。今後、食を大切にする生協や学校給食、新幹線の車内販売等でも扱ってもらえるように頑張っていきたい」

《いわてものづくりアカデミー》のご案内

(財)いわて産業振興センターでは、県内ものづくり産業の国際競争力の強化と一層の集積促進を目指し、品質、納期、コスト各般に渡るカイゼン能力の高い意欲的な人材育成を支援するため、「いわてものづくりアカデミー」を開催しております。ものづくり現場の活性化とカイゼン意欲の高い企業風土の実現を目指し、精選したメニューとカリキュラムを準備いたしておりますので、ものづくり企業の方々の積極的な受講をお待ちしております。

工場管理実践塾

《参加企業の工場を会場として、具体的な現場改善手法を具体的な事例に即して実践的に学ぶことにより、工場管理のレベルアップを促進します。》

- 内容 参加企業の工場を対象とした改善実習(5S、基礎データ収集方法、ボトルネック解消による生産性向上、段換え改善他)講師の訪問による改善活動のフォローアップ、成果報告会
- 講師 (財)社会経済生産性本部 武川 俊幸 他
- 日程 平成20年 5月上旬 参加企業事前診断
5月上旬 集合研修(2日間)
6~9月 改善実習(各3日間)
9~12月 改善活動の実践(フォローアップ)
12月中旬 成果報告会(1日間)
- 会場 参加企業工場(持回り開催)
- 受講料 1社200,000円
- 宿泊料 宿泊される場合、別途実費を徴収します。

5S実践基礎講座

《現場改善活動に初めて本格的に取り組む企業を対象に、生産管理の概論、改善の基本を学ぶとともに、自社の改善スキルアップシートを作成して実践することにより、「わかるからできる」への改善活動のレベルアップを支援します。》

- 内容 現場改善の必要性、5S改善、モノの流れの分析方法と改善、改善スキルアップシートの作成及び実践、企業訪問指導 他
- 講師 (財)社会経済生産性本部 高田 晴弘
- 日程 平成20年 5月中旬 集合研修2日間
6月中旬 企業訪問個別指導
8月下旬 企業訪問フォローアップ指導
10月中旬 成果報告会
- 会場 岩手県先端科学技術研究センター(集合研修、成果報告会)、参加工場
- 受講料 50,000円

キャッシュフロー経営セミナー

《費用、資産等財務管理面でのムダ取りを促進する「キャッシュフロー経営」を学び、財務管理の面から御社の競争力強化を支援します。》

- 内容 経営分析とは、キャッシュフロー計算書の基本構造及び作成
経営改善の3つの指標 他
- 講師 楢山直樹事務所 税理士 楢山 直樹
税理士 小田島 隆久
- 日程 平成20年9月4・5日(2日間)
- 会場 宮古市(未定)
- 受講料 20,000円

リーダーシップ研修

《的確なリーダーシップを発揮できる人材を養成し、若手従業員のやる気を引き出すことにより、活力と生産性の高い工場づくりをお手伝いします。》

- 内容 企業と経営組織、タスクマネジメント、リーダーの行動基準、リーダーシップ、コミュニケーション 他
- 講師 (株)エム・イー・エル 米沢 満穂
- 日程 平成20年 7月8・9日(1泊2日)
平成20年10月7・8日(1泊2日)
- 会場 宮古市・グリーンピア田老
八幡平市・ホテル安比グランド
- 受講料 20,000円
- 宿泊代 10,000円

品質管理上級セミナー

《TQM(トータル・クオリティ・マネジメント)の思想に基づいた「新QC7つ道具」その他の品質管理の最新技法を講習し、品質保証についてのエクセレントカンパニーへの成長を支援します。》

- 内容 品質管理の全体像、パレート図・ヒストグラム図等作成、工程能力指数計算演習、新QC7つ道具 他
- 講師 玉川大学 教授 大藤 正
- 日程 平成20年8月20~22日(2泊3日)
- 会場 八幡平市・八幡平ロイヤルホテル(予定)
- 受講料 30,000円
- 宿泊料 20,000円

工程カイゼン上級セミナー

《生産現場において、他社との競争力を高めるためには、現場改善を積極的に推進することが重要なポイントとなります。御社の新たな改善を立案するための手法について、IE技法を中心に学び自社の課題解決に役立てていただきます。》

●内容	現場改善の基本的な考え方、IE技法とその活用、自社の現場改善への対応 他
●講師	(株)アドバンス経営 中田 耕治
●日程	平成20年10月1～3日(2泊3日)
●会場	八幡平市・八幡平ハイツ
●受講料	30,000円
●宿泊料	20,000円

原価意識高揚セミナー

《生産スタッフが原価情報を共有する仕組みづくりを学ぶことにより、原価低減の取組みを促進して、競争力の高い工場づくりを応援します。》

●内容	財務分析、経営分析のポイントと考え方、データの活用と原価低減の着眼点、日時決算・原価計算演習 他
●講師	西野税理士事務所 税理士 西野 光則
●日程	平成20年7月8～10日(3日間)
●会場	盛岡市・岩手県先端科学技術研究センター
●受講料	30,000円

営業マン養成講座

《経営幹部及び営業マンを対象に環境変化に対応した実践的な営業手法を伝授します。》

●内容	市場変化とセールスの役割 販売実績管理と先行管理 得意先管理と新規得意先開拓 他
●講師	日本創造経営者協会 中村 邦則
●日程	平成20年6月3～5日(2泊3日)
●会場	八幡平市・ホテル安比グランド
●受講料	30,000円
●宿泊料	20,000円

品質管理基礎講座

《生産性向上・競争力強化の「原点」である品質管理の基礎を学ぶことにより、御社の品質管理レベルの向上を支援します。》

●内容	品質管理の必要性、整理整頓の必要性、特性要因図作成(グループ実習)、系統図、標準化の基本的な進め方 他
●講師	北上会場 日本工場経営者協会 内山 昭夫 二戸会場 (株)高野テクノサービス 高野 清治
●日程	北上会場 平成20年5月22・23日(2日間) 二戸会場 平成20年7月16・17日(2日間)
●会場	北上市・北上市技術交流センター 二戸市・二戸地方振興局 1F大会議室
●受講料	20,000円

工程カイゼン基礎講座

《多品種少量生産に対応した工程管理・工程改善のポイントについて学ぶことにより、御社のカイゼンへの取組みのきっかけづくりを行います。》

●内容	多品種少量生産における改善の方法 生産システムと問題点、工程管理、改善の進め方、これからの自社の課題 他
●講師	(株)アドバンス経営 中田 耕治
●日程	平成20年7月10・11日(2日間)
●会場	北上市・北上市技術交流センター
●受講料	20,000円

ISO9001内部監査員養成講座

《ISOの内部監査員を養成します。》

●内容	要求事項解説、監査計画書作成 不適合指摘、是正処置 他
●講師	(株)高野テクノサービス 高野 清治
●日程	平成20年9月17～19日(2泊3日)
●会場	八幡平市・八幡平ハイツ
●受講料	30,000円
●宿泊料	20,000円

※センターの賛助会員の皆様には、各コースの受講料が約20%引きとなっています。
また、1社から2講座以上受講いただいた場合、2講座目以降は20%引きです(賛助会員の皆様が2講座以上受講いただいた場合は、重複して割引します)。
詳細はホームページで確認するか、電話でお問い合わせください。お待ちしております。

お申込・お問合せ先 **育成支援グループ 研修担当**
TEL **019-631-3824** FAX **019-631-3830**
E-mail : monoaca@joho-iwate.or.jp URL : <http://www.joho-iwate.or.jp/>

平成20年度

岩手県当初予算のポイント

岩手県の平成20年度予算のうち、商工労働観光部、(財)いわて産業振興センターに関係する主な取り組み等についてお知らせします。

※平成20年度当初予算案については、現在開催中の県2月議会で審議中であるため、異動を生じる可能性があることをご了承願います。

～「いわて希望創造プラン」を推進する第一歩の予算～

4つの重点課題の解決に向けた取り組みを着実に推進

県民所得の向上

雇用環境の改善

人口転出に歯止め

地域医療の確保

《分野ごとに注力する取り組み(政策の6本の柱)》

- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1 地域に根ざし世界に挑む産業の育成 | 2 日本の食を守る「食料供給基地岩手」の確立 |
| 3 「共に生きる岩手」の実現 | 4 統合的な防災対策と危機管理の徹底 |
| 5 「ふるさとづくり」を担う人材の育成 | 6 世界に誇れる「岩手の環境」の実現 |

【重点化する施策とそれに係るセンター実施事業】

◎…新規事業 ※…施策に関連する国公募事業(応募中)

ポイント
1

地域に根ざし世界に挑む産業の育成

自動車産業を核としたものづくり産業のさらなる集積を促進するとともに、特に県北・沿岸地域の振興に重点を置きながら、地域の特性や文化的魅力、人材など本県が有するさまざまな資源や強みを生かした産業の展開を促進し、地域に根ざし世界に挑む産業の育成を進めます。

■ものづくり産業の集積促進

自動車・半導体関連産業の集積に向けた取組を強化し、連峰型の産業集積を加速します。
・自動車関連産業創出推進事業 ・半導体関連産業創出推進事業 ・組込みソフトウェア競争力強化事業

■食産業の展開

専門家、県内外の有力企業等による食産業支援のためのネットワークを強化し、中核的な企業を重点的に育成します。

■ものづくり産業人材の育成

産学官連携によるものづくり人材育成のしくみづくりを県北地域にも拡大します。

◎県北地域ものづくりネットワーク推進事業 ※工業高校実践教育導入事業
いわてものづくりアカデミー関連事業

■中心市街地の活性化

まちづくりの核となる「起点」強化の観点からの「まちづくり主体」の育成強化を進めます。

・中心市街地活性化推進事業

ポイント
2

平泉の文化遺産の世界遺産登録を契機とした観光振興と本県の漆ブランドの確立

平泉の文化遺産の世界遺産登録を契機とした本県への観光客の誘致に取組むほか、平泉の文化遺産と深い関わりを持つ本県の「漆」の全国的なブランド形成を支援します。

ポイント
3

次代を担う新たな産業群の育成

これまでの研究開発成果やシーズを活かした研究開発活動の展開により、新たな産業群の発掘・育成を促進します。

※都市エリア産学官連携促進事業
いわて発金属系生体材料事業化体制構築支援事業

ポイント
4

雇用環境の改善

「いわて希望創造プラン」及び「今後の雇用対策の方向」に基づき、雇用の場の創出、人材の育成、求職者と地元産業界の適切なマッチングの3つの視点を重視しながら、特に厳しい雇用環境にある県北・沿岸地域の雇用の創出や公正な雇用の確保、若年者・障害者の雇用促進に向けた取組を全庁的に推進します。

※若者と中小企業とのネットワーク構築事業

平成20年度 設備貸与制度のご案内

明日のために、いま始めよう!

長期 (最長10年)

低利 (年2.3%)

無担保 (保証協会の保証不要)

月賦償還も可能になりました

貸与の種類と条件

区分	設備貸与 (割賦販売)	リース
対象企業	県内に事業所・工場を有する 中小企業 (企業組合・協業組合含む)	県内に事業所・工場を有する 小規模企業者で、原則従業員 20人以下の企業 (商業・サービス業は5人以下)
貸付期間	原則7年まで (右の条件を満たせば10年)	原則5年または7年
貸付限度額 (消費税含む)	100万円~6,000万円 (右の条件を満たせば1億円)	100万円~6,000万円
対象設備	設備(建物を除く)	汎用設備(車両を除く)
保証金	貸与額の10% (最終償還時に返済)	-
利息 (貸与損料)	年率2.3%	-
リース料 (月額)	-	5年=1.860% 7年=1.382%
連帯保証人	法人: 代表者含み2人以上 個人1人以上	

●運賃、取付工事は貸付の対象となりますが、建物部分・基礎工事は対象外です。

下記のいずれかの条件を満たせば、
最長10年、1億円まで貸付可能
(リースは除く)

- ① 中小企業創造活動促進法の認定企業
- ② 中小企業経営革新支援法の承認企業
- ③ ISO9000、14000の認証取得企業
- ④ 加工高に対する県内企業への外注比率が10%以上の企業
- ⑤ 県内企業5社以上へ下請発注している企業
- ⑥ 県内企業への下請発注額が1千万円以上の企業
- ⑦ 今回の設備を設置することで④~⑥のいずれかに該当する企業

返済例

【設備貸与制度 月賦返済表】

(単位: 円)

回数	支払期日	元金(償還金)	利息(損料)	計	保証金	合計	償還残額
損料	H20. 7. 15	0	0	0	1,000,000	1,000,000	10,000,000
	H20. 8. 15	0	22,684	22,684	0	22,684	10,000,000
	H20. 9. 15	0	19,534	19,534	0	19,534	10,000,000
	H20. 10. 15	0	19,534	19,534	0	19,534	10,000,000
	H20. 11. 15	0	18,904	18,904	0	18,904	10,000,000
	H20. 12. 15	0	19,534	19,534	0	19,534	10,000,000
	H21. 1. 15	0	18,904	18,904	0	18,904	10,000,000
	H21. 2. 15	0	19,534	19,534	0	19,534	10,000,000
	H21. 3. 15	0	17,643	17,643	0	17,643	10,000,000
	H21. 4. 15	0	19,534	19,534	0	19,534	10,000,000
	H21. 5. 15	0	18,904	18,904	0	18,904	10,000,000
1	H21. 6. 15	208,000	19,534	227,534	0	227,534	9,792,000
2	H21. 7. 15	136,000	18,510	154,510	0	154,510	9,656,000
3~64回の償還例は省略							
65	H26. 10. 15	136,000	2,313	138,313	0	138,313	1,088,000
66	H26. 11. 15	136,000	2,125	138,125	△ 40,797	97,328	952,000
67	H26. 12. 15	136,000	1,799	137,799	△137,799	0	816,000
68	H27. 1. 15	136,000	1,593	137,593	△137,593	0	680,000
69	H27. 2. 15	136,000	1,328	137,328	△137,328	0	544,000
70	H27. 3. 15	136,000	959	136,959	△136,959	0	408,000
71	H27. 4. 15	136,000	796	136,796	△136,796	0	272,000
72	H27. 5. 15	136,000	514	136,514	△136,514	0	136,000
73	H27. 6. 9	136,000	214	136,214	△136,214	0	0
合計		10,000,000	919,241	10,919,241	0	10,919,241	

1. 設備貸与制度

※返済方法は、月賦、半年賦のいずれかを選択できます。

月賦返済の場合

借入の条件

- 貸付期間: 7年(月賦償還)
- 貸与損料(利息): 年2.3%
- 貸与価格: 1,000万円(消費税含む)
- 設備の引渡日: 平成20年6月10日

2. リース

リースの方法

- 月額リース料
5年リース=1.860%
7年リース=1.382%
- リース価格は1,000万円(消費税含む)の場合

(単位: 円)

区分	返済額
5年リース	月額186,000円×60回=11,160,000円
7年リース	月額138,200円×84回=11,608,800円

この設備貸与制度は、岩手県内の中小企業の皆様が必要とする機械や設備をセンターが購入し、長期・低利で貸与する公的制度です。

- ・ 制度の内容について、説明を聞いてみたい方
- ・ 返済金額の試算などを聞いてみたい方
- ・ 提出書類の内容を確認したい方
- ・ 申込書の記入や申込時期などを確認したい方

まずは電話でご相談ください、担当者がお伺いします。

財団法人いわて産業振興センター 金融担当

TEL **019-631-3821** FAX **019-631-3830**

誌上 de 展示会



会社名
おさんぼジャージー三谷牧場

商品名
金のヨーグルト

支援事業名
販路開拓支援

春には新芽が芽吹き、夏にはハイランドの風が吹く、秋には五色彩々、そして厳しい冬を越す。
そんな奥中山に金脈有り !!

試行錯誤してできたヨーグルト

三谷牧場は、三谷ご夫婦が奥中山で2003年にジャージー牛の子牛を5頭購入してスタートした。搾乳できるまでは大きなペットを飼っている状態だったという。

現在、20頭に増えたジャージー牛から搾乳される牛乳の乳質は高い評価をほこる。

ヨーグルト作りのきっかけは自分達で搾乳した牛乳の美味しさに感動したこと。この美味しい牛乳を使って作るヨーグルトはどんな味？その好奇心からヨーグルト作りはスタートした。

一番の悩みは、誰も教えてくれる人がいないこと。誰に習うでもなく、乳酸菌から勉強し、二人で試行錯誤を繰り返し現在のヨーグルトにたどりついた。

三谷牧場の放牧スタイルで飼育された牛たちは、牛舎で飼育される牛たちより搾乳量が限られ、四季折々で牛乳の風味を変化させるが、大地いっぱい広がる青草から豊富なカロチンを吸収したクリーミーな牛乳を恵んでくれる。その牛乳を余すことなく使い完成するヨーグルトは、そのクリーム層が金色を帯びることから『金のヨーグルト』と命名された。一口食べるとその味わいに圧倒される。ヨーグルトなのに、まるでレアチーズケーキを食べているような濃厚さである。

何も足さないが何も引かない、だからその季節ごとに異なった風味を贅沢に味わえる。

その蓋を開けた瞬間、誰もが金脈の発見者。百聞は一見にしかず、まずはご賞味あれ。

(新事業・研究開発G 多田世識)

スタッフから ひと言

ブレイクスルー

経営環境が大きく変わる今、現状維持ではマイナス経営に等しい。これは、経営に携わる方であれば誰でも感じておられることだと思います。現状打破するための手法としてブレイクスルー思想がある。課題問題に如何に立ち向かうか、又、解決のための仕組み（戦略）を企てるか。始めは、仮説でもそれを検証し、PDCAサイクルで何度も

修正検討を加えて実行する。当然リスクは伴うが、実行するしないの分かれ目は、企業経営に因らず大きな意思決定だと思います。目の前の壁を乗り越え、挑戦し改革しようではありませんか。市場もそのような会社を求めているわけですから。

(育成支援グループリーダー・飯倉善明)