



Top

《トップに聞く！》

Interview

鉄道とともに歩み続けて45年

当社は今から45年前の1967年(昭和42年)に、私の父が、当時北九州市の門司にあった国鉄(現、JR九州)の九州地方資材部向けに鉄道車両部品の納入等を手掛けることを目的として、有限会社三扇工業を設立したのが始まりです。

また、74年(昭和49年)には、翌年(75年)に山陽新幹線が博多まで全線開通することに伴い開設された国鉄博多総合車両部(現、JR西日本博多総合車両所)から指名業者の指定を受け、鉄道車両部品のメンテナンス業務も請け負うことになりました。

その後、メンテナンス業務に取り組んでいる中で、「車両部品等のものづくりも手掛けて欲しい」というお客様からの要望が次第に強くなってきました。そこで、設備も経験も全く無い中ではありまし

長年にわたり培ってきた技術・ノウハウで鉄道を支え続ける

が、自社の将来を見据える必要不可欠な分野だと判断し、本格的なものづくりに取り組むことを決意。78年(昭和53年)に筑紫野工場

を建設して、取引先の車両メーカー様からの指導を受けつつ、鉄道車両部品の製造を開始致しました。



みつおおぎ
三扇工業株式会社
代表取締役社長

木内 一敬氏

■取引店 / 福岡銀行 三萩野支店

難易度と付加価値の高いものづくりへの挑戦

本格的なものづくりに着手して約30年、当社ではこれまで難易度と付加価値の高いものづくりへの挑戦を続けて参りました。

最初に手掛けたのは、主に車両の骨組み等を製造する製缶業務でしたが、その後、乗客の目に直接触れる部分である為、厳しい品質管理が求められるものの、その分付加価値も高い、テーブルやゴミ箱、荷物棚(ハットラック)といった鉄道車両の室内艙装品きそうの設計と製造に着手。更に、10数年ほど前には、より難易度と付加価値が高い分野として、単に物を造ることとは全



▲筑紫野工場外観

く異なる専門的な技術ノウハウ等が求められる「電気」の分野に着目しました。そして、自社に出来る範囲で少しずつ電気事業に取り組ん

でいた時に、お客様から発注頂いたのが、鉄道の制御機器である床下配電箱ユニットの製造です。制御機器は鉄道の運行そのもの

を担う重要部品である為、それまで手掛けていた製品に比べると製造者責任はかなり重く、仮にトラブル等を起こしてしまった場合は



当社の経営にも大きな打撃を与えてしまうことになることから、受注するかどうかについてはかなり悩みました。しかし、電気事業に本格的に挑戦することが自社の継続的な発展に繋がると考え、最終的に受注することを決断。2002年（平成14年）に電気事業部を開設し、本格的に着手致しました。

また、08年（平成20年）には、配電箱の受注増大に伴い、福岡銀行様のご支援の下、筑紫野工場の横に新工場を建設し、電気事業部の拡張・統合化を成し遂げることが出来ました。

その後、配電箱に加えて、それらと密接に関係する運転台ユニット



▲配電箱（制御機器）の説明



▲溶接作業の視察



▲視察風景



▲運転台ユニットの説明

の製造にも取り組む等、現在では電気事業が当社の主力事業へと成長しております。

長年にわたり培ってきた ノウハウで一貫生産を実現

当社が、一貫生産が求められる制御機器等の電気機器の製造まで手掛けることが出来るようになったのは、長年にわたり培ってきたノウハウがあったからこそだと言えます。

当社はそれまでのものづくりや祖業である鉄道車両部品の納入等を通して、「設計」「部品製作」「資材調達」「溶接」「塗装」といった製品の製造工程に関するノウハウを蓄積して参りました。また、当時の主力事業であったメンテナンス業務において電気機器のメンテナンスも行っていたこと、そして設立間もない頃から自社ブランド製品を持つことを目標に様々な電気・電子部品の開発にも取り組んでいたことで「機装」や「電装」といった電気機器の製造工程に関するノウハウを多少なりとも蓄積出来ていたことも、一貫生産を実現する上で大きなポイントとなりました。

現在では、設計から最終組立まで一貫して請け負うことが出来る

ことが、お客様から仕事を発注頂く上での大きな強みとなっております。

日常生活を支える 重要なインフラだからこそ 「安全」に配慮

当社が手掛けているのは、我々の日常生活を支える重要な輸送インフラである鉄道の部品です。その為、製品には何よりも「安全性」が求められます。当社ではお客様から信頼を得て、安心して仕事を任せて頂けるようになる為、品質第一主義に徹し、「安全」の実現に注力しています。

その為にまず取り組んでいるのが、ものづくりの業務において必要な溶接やプレスといった各種作業に関する資格取得の積極的な促進です。更に、当該業務については有資格者のみが遂行出来るようにすることで、当社が手掛ける製品の品質に関してお客様に安心して頂けるように致しております。この取り組みは、社員のモチベーションや技術力の向上、そして定着率アップにも繋がっています。また、徹底した検査体制を確立する為に、少数人員でも容易に検査、確認出来るよう、自社内での専用検査装置

三扇工業株式会社

三扇工業

- 創業: 1947年10月
- 設立: 1967年11月
- 所在地: 北九州市小倉北区
- 資本金: 1,000万円
- 従業員: 71名
- 事業内容: 鉄道車両用品製作及びメンテナンス、精密製缶、
省力化電子機器・自動制御設備の設計・製作
- 事業拠点: 北九州市小倉北区(本社)、福岡県筑紫野市(工場)

を開発、製造しており、お客様から高い評価を頂いております。
その他、当社がこれまで培ってきた鉄道車両特有の安全性を重視した製品製造のノウハウや、前述したような最終検査までを実施出来る体制を構築していることも、品質の向上、「安全」の実現に大きく貢献しております。

これからも鉄道とともに

現在当社では、今後も継続的に発展していく為には同じ事業の範疇に止まり続けてはいけないという考えの下で、様々な角度から新たな

な事業展開を検討しています。

具体的には、当社が電気機器製造を手掛けるようになって10年ほどが経過したこともあり、これから当社が製造した機器のメンテナンスニーズが高まってくるものと思われまふ。その為、まずはそのニーズに対応出来る体制の構築に取り組んでいます。また、今までの事業で培ってきたノウハウを活かしたオリジナル製品の開発にも注力している

他、鉄道と同じく製品に高い安全性が求められる公共施設や学校教育施設等の施設用具製造への参入も検討しております。

これまで当社はお客様と密接に関わり、そこから聞こえてくる様々な要望に、自社内で培ってきた技術・ノウハウ等を活かして、お応えすることで事業を拡大して参りました。そこで、今後も更にお客様との関わりを深めて新たなビジネスチャンスの発

掘に注力する為に、営業拠点の拡大等を通して極め細やかな営業体制を構築することも、これからの大きな検討課題だと考えています。
お客様とのご縁を大切にすること、そしてお客様からの要望に応え続ける為に日々技術の習得に努めること、当社はこの二つの気持ちと大切にしつつ、これからも鉄道とともに歩み続けて参ります。



▲左から川原専務、谷頭取、木内社長、山口支店長

◎インタビューを終えて

御社は長年にわたり培ってきた技術・ノウハウを活かした品質第一のものづくりで、お客様の要望に応え続けてこられ、高い信頼を得ておられます。鉄道という現代の生活にとって必要不可欠な輸送インフラの最重要部品である「制御機器」の製造を御社が担っておられるということが、その何よりの証ではないでしょうか。

飽くなき向上心の下、常に新しい挑戦を続けておられる御社が、今後も我々の日常生活に欠かせない存在としてご活躍を続けられることを期待致しております。



福岡銀行
取締役頭取 谷 正明



Top

《トップに聞く!》

Interview

**洋食コックを経て地元で創業
オリジナルソースで大評判に**

今やハンバーグといえば、すっかり馴染みの洋食メニューの一つです。私も「センターリバー」は、そのハンバーグを炭火焼でご提供するレストランとして、創業以来30年余り、地元のお客様を中心にご愛顧を賜っております。

もともと私自身、自分で洋食のお店を出したいとの夢があった為、修行として関東で10年ほど洋食のコックの経験を重ねました。そして、夢を現実のものとする為に熊本に戻り、1980年(昭和55年)11月に、念願の第1号店(現・浜線店)を熊本市八王寺町にオープンしたのが当社のスタートとなります。

開店当初の半年位はお客様もまばらでしたが、朝からコック姿で店の前に立ち、チラシ配り等の地道な宣伝営業を続けたこともあって、

炭火焼プレミアム・ハンバーグの 美味しさを追求し続けて30年 お客様の笑顔と満足が何よりの喜びです

徐々に口コミでお客様も増えてきました。

当時は、ハンバーグにデミグラスソースのみを提供するお店が大半



株式会社センターリバー
代表取締役社長

中川 晶雄氏

■取引店 / 熊本ファミリー銀行 花畑支店

だったことから、飽きのこない様々な風味でハンバーグを召し上がって頂きたいとの想いで、試行錯誤を繰り返した結果、当社独自の「3つ

のオリジナルソース」を完成させました。いずれも醤油をベースとした「ガーリック」「レフォール(洋わさび)」「梅肉」の3種類のオリジナルソースです。

これらのソースは他店ではなかなか味わえないこともあり、「斬新で美味しい」と大変評判になりました。そして、83年(昭和58年)7月に2号店を開店し、同年9月に法人化。その後も当時の好景気が追い風となって、売上は順調に伸びるとともに店舗数も拡大して参りました。91年(平成3年)8月には社名を現在の「株式会社センターリバー」に変更し、更にその翌年に



▲センターリバー浜線店



は、福岡市天神のソラリアプラザに出店して、以前から考えていた福岡進出を実現。その後も福岡市や北九州市、鹿児島市等に店舗を広げ、現在に至っております。

**厳選した材料を徹底的に衛生管理
卓上ではお客様好みの焼き加減に**

当社の看板商品は、100%ビーフで柔らかい食感の「俵型ハンバーグ」です。材料には、当社指定の牧場で飼料や生育期間から加工法まで細かい指示の下に管理した牛肉を使っており、つなぎに用いる



▲俵型ハンバーグ



▲当社オリジナルソースとハンバーグ及びステーキ



▲視察風景

卵も無菌処理したものを使用しています。また、これらは全てクリーンルームで滅菌処理を行う等、当社では食材の衛生管理に万全を期しています。

そして、お客様にご提供する際は、ご注文を受けてから、熟練のスタッフが一個一個成型して、まず炭火でミディアムに焼き上げます。それを熱々の鉄板プレートに乗せてお客様のテーブルへ。この状態から、お客様は自分のお好きな焼き加減に仕上げて頂くのです。

お好みの加減に焼き上がったら、まずは何もつけずに「牛肉そのものの味と食感」をお楽しみ頂きたいと思えます。その後、当社自慢の3種のオリジナルソースはもちろんのこと、「塩ダレ」「デミグラス」「オニオン」等の各種ソースも用意しておりますので、お好みのソースでハンバーグを味わって頂けます。

「ずっとファンです」というお客様の声に支えられて

こうしたオリジナルハンバーグがお客様のご支持を頂き、当社のお客様の約7割は、固定客・リピーターの方々となっております。そして、創業以来の根強いファンの方も数多くいらっしゃいます。

お客様からのアンケートでも「センターリバーのハンバーグは昔からずっと大好きです」とのご感想を頂く等、本当にありがたいことだと感謝しております。こうしたお客様のお声は、私ども社員一同、非常に励みになっております。

現在のメニューは、ハンバーグとステーキ、ならびにそのセットメニューを中心として、サラダバーも併設しています。いずれも、お客様にご満足頂ける味と品質、そしてポリウムを備えつつ、価格はリーズナブルに設定しております。これは、当社のポリシーとして、格安のファミレス・チェーンではなく、また、値段で気後れしそうな高級レ

ストランでもない、誰もが手軽に美味しいハンバーグとステーキを楽しんで頂ける、街の洋食店でありたいとの想いからです。

これからも多くのお客様に笑顔と満足をお届けしたい

最近はおお客様の年齢層も、お子様からご年配の方までと幅広くなって参りました。これに合わせて現在は、ご高齢のお客様にも食べやすいビーフシチューやシチューハンバーグ等を取り揃えるとともに、一部店舗の内装をバリアフリー化する等の対応も行っております。今

▲当社バリアフリー店舗の前にて



▲当社バリアフリー店舗の前にて

株式会社センターリバー

センターリバー

検索

- 創 業: 1980年11月
- 設 立: 1983年9月
- 所 在 地: 熊本県熊本市
- 資 本 金: 1,000万円
- 従 業 員: 250名(アルバイト・パート含)
- 事業内容: ステーキとハンバーグ専門のレストラン経営
- 事業拠点: 熊本県熊本市(本社、店舗)、
福岡市中央区・博多区、北九州市若松区、
福岡県糟屋郡宇美町、鹿児島県鹿児島市(店舗)

創業以来30年。プレミアム・ハンバーグ専門の洋食店として常に念頭においてきた「安全・健康・味の追求」の姿勢は、今後も変わりません。今でも私自身、創業以来お客様にご支持頂いてきた味・技・質を守り続ける為、時々厨房に入って現場の指揮をしています。

これからも、「自然の恵みに感謝後も引き続き、こうした環境変化を踏まえた取り組みを進めていきたい」と思います。また、経営面でも、店舗の独立採算管理制度の導入や、首都圏への新規出店等も検討中です。



▲左から林頭取、中川社長、米村支店長

し、食材にこだわり、安全で身体に良い料理を提供する」「食材本来の味を引き出し、本当の旨み・食感を追求する」という基本精神を守

りつつ、美味しいハンバーグとステーキを通して、お客様に笑顔と満足をお届けしていきたいと思っております。

◎インタビューを終えて



熊本ファミリー銀行
取締役頭取 林 謙治

風味豊かなオリジナルソースが特長の炭火焼ハンバーグを提供されるセンターリバー様は、長年に亘り地元熊本を中心に高い人気を得られており、根強いファンの方も数多くいらっしゃいます。これも、社長様をはじめ社員の方々が、「美味しい料理を通して、お客様に笑顔と満足をお届けしたい」との強い想いの下、日々真摯にご努力を重ねてこられたからだと拝察致します。

これからも、御社が、今日まで築き上げてこられた味・技・質を守られながら、地域のお客様に愛される街の洋食店として、益々ご発展されることを祈念致します。



Top

《トップに聞く!》

Interview

「九州で一番の美味しい豆腐をつくるところ」を目指して設立

1990年代初頭、小売業界は大手ショッピングセンターやコンビニエンスストアの台頭等、業界再編が始まっていました。当時、私は長崎県大村市で豆腐製造業を営んでおりましたが、大手小売業者の地方への進出が続けば、我々のような地元の小規模な豆腐製造業者の販路は、今後先細るのではないかと危惧していました。そこで、同様の考えを抱いていた長崎県内の5つの豆腐製造業者同士が、協業により経営規模を拡大すると同時に本来に美味しい豆腐づくりを実現させることを目的として、94年(平成6年)に長崎県大村市に組合形式で設立したのが当社の始まりです。当社の社名である「九一庵食品協業組合」には、九州で一番の美味しい豆腐をつくることを目指

安心、安全で美味しい豆腐づくりに挑戦し続ける

すという想いが込められています。95年(平成7年)には、現在の所在地に本社、工場を建設して操業を開始。工場建設にあたっては、5

つの豆腐製造業者が、それまでの経験やノウハウを活かしつつ、どのような工場や設備を導入すれば安全で美味しい豆腐を安定して供給



九一庵食品協業組合
代表理事 理事長

徳田 信義氏

■取引店／親和銀行 大村支店

出来るかを十分に検討した上で、最新鋭の設備等を採用しております。また、販売先や一般消費者の方に当社を認知して頂く為、設立当初にはテレビCMを集中して放映する等、PR活動を展開しました。おかげ様で、当社の認知度も徐々に高まり、今では長崎県内全域のスーパーやショッピングセンターで、また全九州で数多くの商品を取り扱って頂いております。

◀本社社屋





美味しさへのこだわり

当社は、豆腐づくりに対する方針を「安心、安全、美味しさ」と定め、原料、水、凝固剤（にがり）の3つを厳選して使用しております。

まず原料の大豆については、国内の商社が豆腐用大豆としてアメリカの受託契約栽培圃場ほじょうとの間で完全契約栽培し、トレーサビリティが実施された非遺伝子組み替え大豆のみを使用しています。そして、更なる美味しさを求めたグレードの高い商品については九州産の大豆を使用する等、付加価値の高い豆腐を製造することでお客様の多様なニーズにお応えするとともに、他社との差別化を図っています。

また、一般的な豆腐の製造工程では大豆を煮た際に発生する大量の泡を消す為に消泡剤を使用するのですが、当社では安全性を考え、泡が発生しない煮釜を導入して消泡剤を使用しないことで、お客様の食に対する安心、安全志向にもお応えしております。

次に美味しい豆腐づくりには欠かせない水についてです。豆腐は80%以上を水分が占めている為、豆腐の美味しさは水で決まると言っても過言ではありません。当社が豆腐づくりに使用している水は



多良山系の豊かな伏流水で、ミネラル分を豊富に含んでいる美味しい水です。この美味しい水と高速道路に近い立地等を考慮して、この地に工場を建設しました。

最後に、当社主要商品の豆腐を固める為に必要な凝固剤は、長崎県西端の五島灘の海水から先端技術で採取したマグネシウム等のミネラル分の含有量が多い本物のにがりを使用しています。歩留まりの高い人工凝固剤と比べ手間ひまは掛かりますが、商品を口にして頂くお客様の健康を考慮し、当社

では人工凝固剤使用は極力控えております。

原料に徹底的にこだわり、凝固剤以外の添加物は一切使っておりません。これからも設立当時から変わらぬこの姿勢を継続し、安心、安全で美味しい豆腐づくりに取り組んで参ります。

これまでの取り組みを 評価頂き、食品衛生管理の 厚生労働大臣賞を受賞

当社工場が稼動を始めて17年弱、これまで保健所との意見交換や自助努力での改善策に取り組みながら製造工程の「衛生管理」に最も注力して参りました。

2007年(平成19年)には品質マネジメントシステムの国際規格であるISO9001認証を取得。これは、気温や湿度の変化の影響を受け易い豆腐の製造工程において、一年を通して均一の美味しさを実現することを目指して工夫を重ねてきた成果であり、豆腐製造業ではあまり例の無いものです。この認証取得により、作業手順がより明確となり、品質向上・衛生管理の強化に繋がっています。社員の意識改革も図られています。一層の定着を図る為、社員には

ISO9001認証取得に関する研修会を継続して実施致しております。

また、11年(平成23年)には、他の模範となる食品衛生管理の優良施設として厚生労働大臣賞を受賞致しました。今までの取り組みが評価され大きな喜びを感じております。今後も食品衛生に対し社員全員が改善の意識を持つとともに

により良い施設、環境づくりに努めて参る所存です。

全国で一番美味しい 豆腐づくりを目指して

豆腐は、大豆のタンパク質を最も食べ易くした、日本を代表する伝統的な健康食品です。現在当社では、その豆腐を毎日6万5千丁



◀工場視察風景

九一庵食品協業組合

九一庵

検索

- 設立: 1994年4月
- 所在地: 長崎県大村市
- 資本金: 4,000万円
- 従業員: 140名 (パート含む)
- 事業内容: 豆腐製造、卸販売
- 事業拠点: 長崎県大村市 (本社、工場)



▲“すしあげ”の製造ライン



▲左から北川支店長、徳田理事長、鬼木頭取

以上製造し、スーパーや小売店に配送、納品しています。配送エリアは長崎県はもちろんのこと、九州各地、更には沖縄県にまで広がっています。

豆腐の美味しさは、これまでお伝えしてきた原料、水、にがり、工場・設備に、職人の技を加えた5つで決まります。当社は、熟練した職人の手により心を込めた豆腐づくりに励んで参りました。お客様のご多様なニーズに合わせて大き

さや形状までも工夫して、日夜新商品を開発しております。今後は、今まで以上に品質向上を目指すだけでなく、価格第一とはしないプレミアム感の高い豆腐等の新商品も手掛ける予定です。

九州で一番の美味しい豆腐をつくることから、九州にある全国で一番の美味しい豆腐をつくることを目指して、これからも、安心して美味しい豆腐づくりを目指して精一杯努力して参ります。

◎インタビューを終えて



親和銀行
取締役頭取 鬼木 和夫

昨今「食」に対するお客様のご要望は、味はもちろんのこと健康に関するものまで多岐に亘っております。その様なご要望に対して「安心・安全・美味しさ」をお届けする為、厳選した原料と水を用いて添加物を極力使用しない豆腐づくりに取り組んでおられる御社の姿勢には非常に感銘を受けました。

見学後に試食させて頂いた出来立てで香ばしい厚揚げ豆腐は、風味豊かでどこか懐かしささえ感じました。御社が“全国で一番の美味しい豆腐をつくること”になられることを私も楽しみにしております。