

FFGのお取引先企業をご紹介します。

### 日本鑄鍛鋼 株式会社

代表取締役社長 **飯塚 富矢氏**

取引店 福岡銀行 八幡支店



### 株式会社 アントルメ菓樹

代表取締役社長 **柴田 博信氏**

取引店 熊本ファミリー銀行 健軍支店



### 竹下製菓 株式会社

代表取締役社長 **竹下 敏昭氏**

取引店 親和銀行 佐賀中央支店



## 日本鑄鍛鋼 株式会社

代表取締役社長

## 飯塚 富矢氏

設立：1970年4月 所在地：福岡県北九州市  
 資本金：6,000百万円 従業員：600名  
 事業内容：大型鑄鍛鋼品の製造・販売  
 取引店：福岡銀行 八幡支店  
 主な取扱品目：各種発電プラント、各種産業機械、大型船舶部品など  
 営業拠点：福岡県北九州市(本社・工場)、東京・神戸・長崎(営業所)



## 名実ともに地域に根差した企業

当社は、新日本製鐵グループと三菱グループが共同出資を行い、1970年(昭和45年)に設立されました。当時は大型タンカーの建造と大型発電所や製鉄所の建設が目白押しであり、これらの重要部材である鑄鍛鋼品へのニーズに対応するため、新日本製鐵グループと三菱グループがそれぞれ有していた鑄鍛鋼品製造に関する技術や設備を当社に集約しました。

私は社長就任3年を機に「地方の中で光る存在になろう」をスローガンとして、登記上東京に置いていた本社所在地を、今年7月に北九州市へ移転しました。設立40周年の節目を来年に控え、名実ともに地元根差した企業になりつつあると自負しています。

## 北九州発、世界有数のタービンロータメーカー

当社の製品構成は、鍛鋼品が約

8割を占め、鑄鋼品が1割弱、鋼塊など加工材が1割強となっています。主力製品は発電所のタービンロータ(タービンの中で蒸気を受けて回転する部材)や製鉄所のバックアップロールなどの鍛鋼品です。これらは公衆の目に触れることはまずありませんが、10mを超える大型製品もあります。特に、発電所向けの大型タービンロータが製造できるメーカーは世界でも大変少なく、当社のもので作り力は高く評価されています。そのため現在では製品の約4割が中国・米国などの海外向けに輸出されるなど、当社製品はここ北九州を発して世界各地で活躍しています。

## 技術と匠が融合するダイナミックな世界

当社の製品は、その特殊な用途ゆえに、大きさだけでなく、強度や寸法精度など様々な要素で高水準の要求に応えるものでなければなりません。例えば、当社の製造工程では、500tもの加熱された「鋼塊」を、国内有数の10,500tプレス機を駆使して鍛造し、最終的には過酷な用途に耐えうる強度と、ミリ単位の寸法精度を併せ持つ製

品へと仕上げていきます。大型の「鋼塊」が「製品」へと姿を変えていく過程は、当社が培ってきた製造技術と、熟練工の匠の技が遺憾なく発揮され、互いが融合しあうダイナミックな世界といえます。

## 「現場力」を伝承させる取組み

ものづくりの中心は「機械設備」ではなく、それを動かす「人」にあります。当社では、永年社内でも培ってきた高度な技術や、ものづくりの精神を「現場力」と位置づけ、その伝承に努めることを人材育成の基本に据えています。

具体的には、従業員の入社年次や役職など階層毎に組み込まれた育成プログラムに従って、「安全」「基礎学習」「資格取得」「実技」「改善活動」等の研修を実施しています。こうした研修の講師を当社の現役社員やOBが務めることで、当社が誇る「現場力」を後進に伝承しようと考えています。

また、新たな技術開発のため、地元大学との産学連携も積極的に行っています。特に、当社に卒業生が多数在籍している九州工業大学や九州大学と連携して、製鋼や鍛造などの分野で共同研究を展開しています。



## 技術開発により

### 更なる成長を目指す

- 当社は現在、中期経営計画「NP400」(New Press 400)の達成に向けて取り組んでいます。能力13,000tの巨大プレス機国内でも3本の指に入る規模導入により、600tを超える重量の超大型鋼塊の製造体制を確立するなどタービンロータの分野での存在感をさらに高め、売上高400億円を達成することが目標です。増設工事は順調で、来年秋にはこの新型プレス機が稼働します。

今後も発電所の大型化・高効率化の方向は続くでしょう。その結果、中核部材であるタービンロータにも、一層高い品質が求められることは必至です。また、中・小型のタービンロータは、中国など新興国の製造能力が先進国に追い付きつつあります。製品の大型化・高品質化への対応能力を身に付け、後発他社を引き離すことが重要な課題です。

そこで当社は、今年5月から「ボ



発電用鍛鋼品『原子力用一体型低圧ロータ軸』



製鉄所用鍛鋼品『バックアップロール』

ストNP400」という中期経営計画を並行して実施し、将来への新たな布石を打っていきます。タービンの高効率化に対応できる高品質ロータの量産体制を確立することが主なターゲットですが、特色ある技術をさらに高め、高度化・多様化する顧客ニーズへ対応することで、更なる成長ステージを目指していく所存です。

### 産業の発展と人々の暮らしに貢献

- 当社は産業の発展と人々の暮らしに貢献することを基本理念としています。これからも、大型鋳鍛鋼品の製造を中核事業として、特色ある技術の創造と優れた製品の提供を通じて世界の産業と人々の暮らしに貢献していくとともに、「お客様から喜ばれ、社員から愛され、そして株主からも評価され、社会から尊重される会社」を目指してまいります。



大型鋼塊を鍛造する10,500tプレス機



左から塩浦総務部長、谷頭取、飯塚社長、塩塚支店長



福岡銀行  
取締役頭取 谷 正明

国内有数の大型プレス機が、真赤に熱せられた鋼塊を鍛造する様子は、まさにダイナミックな迫りに満ちていました。来年には、さらに大きな世界有数のプレス機が増設中の工場に設置されるなど、製品大型化への対応が進んでいきます。

北九州発の地元企業が、優れた製品の輸出を通じて世界の産業発展と人々の生活水準向上に貢献しながら、さらなる能力増強と技術革新に挑む姿勢を肌で感じました。当社が今後も業界をリードしていくことを確信しております。



13,000tプレス機を待つ増設工場

## 株式会社 アントルメ菓樹

代表取締役社長

## 柴田 博信氏

設立：1991年11月

従業員：社員80名(パート・アルバイト含む)

事業内容：菓子製造小売業

事業拠点：熊本市東野1丁目5-5

営業時間：9:30~20:00

定休日：第1火曜日

駐車場：40台

留学先の米国で  
家業を継ぐことを決心

当店は元々、父が営んでいた「松月堂」という和洋菓子店が始まりです。幼少の頃から、朝早くから夜遅くまで、盆も正月もクリスマスもなく忙しく働く父親の背中を見ていた私は、大学に入学した後も家業を継ぐ意識はあまりありませんでした。

英語が得意で貿易関係の仕事に興味があったため、大学生時代米国(サンフランシスコ)に留学しました。留学をしてみると周囲に英語が堪能な学生は大勢おり、大変な挫折感を味わうことになりました。そんな時に、たまたま文化祭で作ったケーキが好評だったことがきっかけで、菓子屋を継ぐことを真剣に考え始めました。たった一つのケーキが、国境を越えて人を喜ばせることができるという魅力にとりつかれ、菓子屋が嫌で留学したにも関わらず、菓子屋を継ぐことを決心しました。

帰国後は、福岡の「セーヌ」、次に神戸の「ミッシェル」に場所を移し修行を重ねました。その後、父が病気で倒れたことがきっかけ

で熊本にもどり、10年後に「松月堂」の屋号を「アントルメ菓樹」に変更し、同時に店舗を改築して当店をスタートさせました。

## 米国留学で学んだ経営スタイル

今から30年ほど前に留学した米国では、日々驚きの連続でした。当時のサンフランシスコでは「広大な駐車場のある郊外のショッピングセンター」や「ドライブスルー方式の銀行」などに触れ、米国のモータリゼーション社会を目の当たりにしました。

父の代から、当店は熊本市の中心部から離れた場所にあり、ケーキショップとしては決していい立地ではありませんでした。「この土地で営業するには広い駐車場が必要」と開店当初からできるだけ駐車場を広くし、現在では40台分の駐車スペースを確保しました。さらに、雨の日にも快適に来店していただけるように、駐車スペースの一部には屋根を設ける配慮をしています。これも米国留学で学んだ経営スタイルを実践したものです。

夢にこだわる店づくりと  
妥協のない味の追求

洋菓子に欠かせないのは「夢」という要素だと考えています。ショーケースには常時ケーキ30種類以上、焼き菓子25種類以上を用意しており、ケーキ以外にも植物や雑貨などもディスプレイし

ています。また、ケーキと併せてご購入いただけるよう様々な工夫を行っています。また、ケーキを通して季節を感じていただきたいとも考えており、季節ごとの商品を多く用意したり、年間20種類以上の新作ケーキを誕生させています。この秋の新商品である、熊本県産のごぼうを使ったチョコレートケーキ「ごぼうショコラ」や山江村の利平栗を使った「栗のタルト」などは、皆様に大変ご好評をいただいております。

宝石のように見て楽しいケーキも魅力的ですが、当店では「焼き菓子」にも力をいれています。素材がバター、小麦粉、砂糖、卵とシンプルだけに、シェフの腕が一番試されるのも焼き菓子です。サクサクのサブレ生地にキャラメルコーティングされたスライスアーモンドがたっぷり載った「フロラントン」は当店一押し商品です。

最近ではお客様のご要望も多様化し、世界に一つだけの「キャラクターケーキ」を注文されるお客様も増えてきています。平面から立体まで、かなり複雑な場合も極力ご要望にお応えするようにしています。また、遠方へのご進物のため早朝に菓子が必要でお越しのお客様には、開店時間前でも販売させていただいたり、お客様をお待たせしないように混雑時にはフロアにスタッフを配置したりするなど、接客にも大変力をいれています。



さらに、店内からも、厨房の様子が見えるようにしています。厨房にいるパティシエ(菓子職人)のいきいきとした表情や、清潔感溢れる調理台でケーキを作っているプロセスをご覧いただくことで、お客様には安心感もお届けしたいと考えています。

### 菓子づくり、人づくり、夢づくり

近頃、マスコミなどで取り上げられる機会が増えてきたこともあり、パティシエにあこがれる若者が増えて、当店でも20人ほどのパティシエが修行しています。職人として技術を習得し仕事を覚えることは当然ですが、一番大切なことは「職人として一流になることではなく、社会人として協調性と社会性を身につけてもらうこと」だと考えています。「立派な職人である前に、一人前の社会人であれ」をモットーに、日夜、彼らの教育に当たっています。

当然、その中で、職人として技術とセンスを磨くことは必要です。当店のパティシエたちにもコンテスト等には積極的にチャレンジさせています。2009年4月に行われた「熊本県洋菓子技術コンテスト」では、当店のパティシエが上位3位までを独占するなど成果を残しています。

最近では、大学生などを対象に

「キャリアプランニングの講演」を行う機会もいただいています。自社員のみならず、今の若者たちには、「自分の夢にむかって、ステップアップしてほしい」と強く願っています。自分の経験を伝えることで、若い人の力を引き伸ばしていくことが自分の使命であると強く感じています。

### 顧客、地域との心の交流

私たちがお菓子作りに喜びを感じる時は、お客様の輝く笑顔を見る時です。当店では、季節のご挨拶やお礼、婚礼の引き菓子などいろいろなシーンに合わせた詰め合わせのギフトをたくさんご用意しています。ギフトは贈る人の真心を伝えるものであり、心を和ませるものです。これからも地域の方々、おひとりおひとりの心を通わせるお手伝いをしながら、お菓子を通じて皆様と語り合い、心を通わせていきたいと考えています。

現在、アントルメは、当店一店舗のみで展開しています。今後、人材が育っていけば、いろいろな場所で、アントルメのお菓子を多くの方に味わっていただけるのではないかと考えています。



熊本ファミリー銀行  
取締役頭取 鈴木 元

店名の「アントルメ」とはフランス語で「ちょっと贅沢なおやつ」という意味があるそうです。その名の通り、ショーケースには芸術的で手の込んだケーキばかりで、オーナーを始めパティシエ達のお菓子への情熱と地道な努力を感じさせられます。

今後も、子どもたちを魅了し大人たちをも惹きつけてやまない、夢と楽しさの溢れる味わいを守り続けていかれることを期待しています。



店舗の外観



左から栗のタルト、フロランタン、ごぼうショコラ



店内風景



左から小林支店長、柴田社長、鈴木頭取



厨房の中の皆さん



## 竹下製菓 株式会社

代表取締役社長

# 竹下 敏昭氏

創 業：1902年

所 在 地：佐賀県小城市小城町池の上2500番地

従 業 員：80名

事業内容：アイスクリームの製造・販売、菓子の製造・販売

事業拠点：佐賀県小城市小城町池の上2500番地(本社、冷菓工場、菓子工場)

### ブラックモンブラン誕生秘話

当社は1902年に祖父・竹下佐八が佐賀市元町で創業しました。森永製菓の創業者である森永太郎氏と親交があったことから、その当時いち早く大量生産方式を採用し、ビスケット類などを菓子問屋を通して販売する新しいスタイルの会社をスタートさせました。以来、現在まで一貫して地域に密着した商品展開を進めてきました。

1958年には、製菓部門に加えアイスクリーム部門も創設しました。主力商品である「ブラックモンブラン」は、父・竹下小太郎が1966年に発案したものです。商品名の由来は、父がアルプス山脈を訪れた時に「この真っ白い山にチョコレートをかけて食べたら美味しいだろう」と思ったことがきっかけです。同時に、「アルプスの最高峰であるモンブランのようにアイスクリームの最高峰を目指す」という意味も込められています。

ブラックモンブランの発売当初のアイス業界は、水に色をつけ甘味料を加えて固めた商品が大半で

した。その中で、バニラアイスをチョコランチで覆った洋菓子のような高級感が子供たちの目を引きました。個性的な商品名と、妥協のない味への追求により、発売から40年以上たった今でも、西日本地区の方にはお子様から大人まで幅広い層に親しみをいただいております。当社の冷菓は西日本を中心に、年間1000万本以上の出荷を続けています。

### 「夢と遊び心」の追求から生まれた「くじ付アイスバー」

当社の冷菓の人気を支える理由のひとつは、「アイスバーの焼印によるくじ」だといえます。お菓子づくりは、子供はもちろん大人にも夢と遊び心を与えることだと考えています。その思いから、アイスを食べ終わった後にも遊び心を刺激できるようにと、くじの仕組みを販売当初から導入しています。

はじめは「もう一本」のみでしたが、その時代背景にマッチした「当たりのしくみ」を取り入れて、現在まで続いています。

こうしたくじによる販売手法は、問屋や販売店の協力なくして成せるものではありません。お取引先の皆様から信頼をいただいていることで、このシステムが現在まで維持できていると、大変感謝しております。

### 消費者に安全安心なお菓子を

食の安全に対する消費者の意識が高まる中、お客様の信頼を得るために、特に留意しているのは、品質管理への配慮です。

生産工程においては、原料を厳選すると共に、高熱殺菌処理などを行い安全面に気を配っています。また、異物混入を避ける方法として、他社では金属探知機などが一般的ですが、金属以外の異物への感度をあげるために、当社ではX線探知機を採用し、最終製品をチェックしています。

### 消費者のハートを射止めつづける努力

100円以上のアイスが主流のなか、ほとんどの商品が低価格にこだわり続けているのは、「子供たちの手の届く値段でおいしいものを」という開発当初からの一貫した想いがあります。

味の面では、例えば一見ずっと変わらないように見えるブラックモンブランについても、氷菓乳固形分3%未満から、より濃厚で舌触りがなめらかなアイスミルク(同10%以上)に変更したり、現代人の体格を考慮して80ミリリットルだった内容量を115ミリリットルに増量したりと、きめ細やかな調整をおこなっています。

モンブラン以外にもサクッとした食感が心地よい氷片入りのミルク



クセーキバーの「ミルクック」が30年、バナナアイスとチョコレートのしましま模様が特徴の「トラキチ君」が20年とロングセラーを続けています。これらの商品は、季節によって氷片の分量を変化させ、糖度を調整するなど、飽きやすい消費者の心をつかみ続ける努力を重ねています。

### 社員の育成と 商品開発への熱い想い

当社は創業以来、「顧客との密接なつながり」「親しみやすいキャラクターによるCM展開」などローカル色を重視した営業展開を行っています。その一方で、最新のトレンドを取り入れ、洗練された商品をお客様にお届けしたいとも考えています。そのため、全国で行われる製菓関連の展示会や発表会には、積極的に社員を派遣し、流行を的確に捉え、感性を磨き、蓄積された技術と最新の技術の融合を行っていける人材を育成しています。

今後は、少子高齢化の時代を迎えるため、子どもだけをターゲットにした市場には限界があります。

「少量でよいからおいしいものを」という現代人の嗜好の変化を商品に反映させるために、社内に設けた開発チームは、繊細な味覚と感性をもつ女性を中心に編成しています。その中で、消費者の高級志向に対応し素材や包装にもこだわった製品や、大手コンビニと共同で開発した「ブラックモンブランパン」など、その時々時代の要請に応えつつ、ユニークな商品開発を続けています。将来的には「ブラックモンブラン」を超える新商品の誕生を目指して、日々努力を続けています。

### おいしい、楽しい、 かわらぬお菓子づくりを

私どもは、創業当時から「我社はおいしい、楽しい商品を作って、社会に奉仕する」を経営理念として歩んで参りました。アイスの世界をとりまく状況はめまぐるしく変化し、嗜好の多様化には著しいものがありますが、これまで培ってきた独自の商品開発力と、地場企業ならではの手づくり感を武器に、「おいしい、楽しい商品」を作り続けていきたいと考えています。



親和銀行  
取締役頭取 鬼木 和夫

変化の激しいお菓子業界の中で、当社は知名度の高い「ブラックモンブラン」をはじめ、数々のヒット商品を生み出されています。

そのヒット商品の裏側には、子どもたちのハートを射止めるための商品開発や安心して食べられるための企業努力があることを改めて認識いたしました。

これからも、皆様に愛される「おいしい、楽しい」商品づくりに邁進され、夢を与える企業として益々発展されることを期待しています。



風車のある工場



明治期の菓子レシビヤ通い帳



アイスクリーム製造ライン



左から北川支店長、竹下社長、鬼木頭取



製品の検品作業