

FFGのお取引先企業をご紹介します。

玉の井酒造 株式会社

代表取締役社長 **矢野 朋子**氏

取引店 福岡銀行 稲築支店
大隈支店



重光産業 株式会社

代表取締役 **重光 克昭**氏

取引店 熊本ファミリー銀行 本店営業部
福岡銀行 熊本営業部



株式会社 共立自動車学校

代表取締役社長 **長島 正**氏

取引店 親和銀行 日野支店





玉の井酒造 株式会社

代表取締役社長

矢野 朋子氏

創業：1729年

所在地：福岡県嘉麻市

従業員：14名(常勤10名、季節4名)

事業内容：清酒製造業

設立：1914年9月

資本金：10百万円

享保14年からの歴史と伝統が息づく酒蔵

- 当社の創業は、今を遡ること280年前、1729年(享保14年)になります。1914年(大正3年)には大隈酒造株式会社として法人化し、1955年(昭和30年)に玉の井酒造株式会社へと商号変更しました。

「玉の井」とは清澄な水を湛える井戸の敬称で、自宅の井戸から「玉のように磨かれた水」が汲み出されたことが、蔵の名の由来となっています。当時から今に至るまで、英彦山系の雄峰である馬見山の湧き水を集める清流・嘉麻川の伏流水を、屋敷内にある二つの井戸からくみ上げています。恵まれた水のおかげで、創業当時の「こだわりの酒造り」という姿勢を受け継ぎながら、時代を意識した酒造りに取り組んでいます。

福岡の酒は、福岡の自慢の米で造りたい

- 当社では長い間、やや甘口ながらさわやかな味わいが特徴の「喜久玉の井」銘柄一本で、使い込まれた酒造りの道具を使って、昔な

がらの伝統技法を守り続けていました。

そんな中、「福岡の銘酒」を熱望する小売店からの声に応えるかたちで、「新しい銘柄づくり」を模索し始めました。出された条件は「ほどよい旨味で九州らしく」ということでした。杜氏たちと新しい美味しさを追求するなかで、たどり着いた結論は、「足元を見つめなおす」ということでした。

「喜久玉の井」の流れを踏襲しながら、米は選び抜かれた良質の福岡県産・山田錦にこだわり、昔ながらの手づくり麹を使い、低温長期による吟醸仕込みによって、新しい銘柄「寒北斗」が、1985年に誕生しました。

コメ本来の魅力を最大限に引き出すことで、芳醇で豊かな風味とキレのよさを両立した「寒北斗」は、酵母由来の林檎を思わせるフルーティーな吟醸香と呼ばれる香りが漂い、凛としたイメージを持つ当社の自信作です。

努力が実を結び、数々の受賞に輝く

- 酒造りは自然が相手です。素材や造る手順が同じでも、仕込み毎に出来具合が違い、さらに熟成の進み具合で、時とともに変化します。その中で麹は「酒造りは麹造り」といわれるほど、酒の品質を左右する大切な役割を担っているため、仕込みが始まると、高温で適度な湿度に保たれた麹室には2

名の職人が、泊まりこんで番をすることになります。職人たちは、麹の表情を見つめ、時には手で触れながら温度と湿度を二昼夜にわたって調整します。

麹造りから醸造まで、専門的技術を身につけ酒造りを指揮する「杜氏」を始めとした職人たちの真摯な取り組みが実を結び、2006年、独立行政法人酒類総合研究所(旧国税庁醸造試験場)主催の全国新酒鑑評会で「喜久玉の井」が金賞を受賞、翌2007年には「寒北斗」が入賞しました。この新酒鑑評会は、1911年(明治44年)の第1回開催以来、今年で通算97回を数える歴史ある大会です。

また、2008年には、全日本国際酒類振興会主催の第27回全国酒類コンクールにおいて、「寒北斗吟醸」が日本酒吟醸・大吟醸部門で第1位を受賞しました。翌2009年の同コンクールでは、「寒北斗・純米吟醸」「寒北斗・純米」「寒北斗・吟醸」の3銘柄が、それぞれ上位入賞を果たすことができました。このコンクールは、銘柄を伏せたブラインドテイasting方式で実施されるもので、鑑定官出身者、大学の醸造発酵学関係者などが厳正な審査を行い、民間では国内最大規模の大変栄誉あるコンテストになり、日本酒部門の第1位は福岡県内の酒蔵では初の快挙でした。

酒造りは、基本に忠実で、地道な作業の繰り返しです。また酒は

生き物であるため、温度管理を怠っただけで、タンクごとだめになることもあります。これまでの受賞に慢心せず、逆に今が出発点だと考え、初心を忘れずに酒造りに取り組んでまいります。

地域に根ざした酒蔵をめざして

- 地元の味にこだわる酒造りを行うために、当社では地域とのつながりを特に重視しています。

一昨年の「吟醸部門・日本一」受賞時には記念イベントとして、通常では一般の方が足を踏み入れることが許されない酒蔵で、しずく搾り見学、カイ入れ、瓶詰め、ラベル手貼り作業体験、さらには、酒米山田錦の試食、寒北斗を使ったケーキの試食などを行い、たくさんの方に楽しんでいただきました。また、昨年末には酒蔵の軒先につるして酒の初搾りをお知らせする「杉玉」作りの体験会を開催しました。これからも地域に根ざした酒蔵として、みなさまとの交流を大切にしていきます。

頑なに基本を守り、味を追求する

- 時代とともに杜氏や蔵人たちが高齢化し、後継者不足が深刻となっています。しかしながら、杜氏の手や、勘、経験がなければできない仕事も多くあります。当社では、こういった技術の部分を目に見える形で残す「経験と勘」から「経験とデータ」への変革により、ものづくりを着実に傳承することを心がけています。その上で、無理に生産量を増やすことを考えず、今飲んでいただいている方を大切にしながら、伝統ある丁寧な酒造りを続けつつも、酒造りに新しい風を吹き込んでまいりたいと考えています。

毎年稲刈りが終わり、秋が深まると蔵には職人たちが集まってきて、泊り込みでの酒造りが始まります。蔵の主である私にとって「幸せ」を感じる瞬間です。その幸せを「商い」を通じて、多くの方に共感していただきながら、感動の味を届けていけるように精進してまいります。



福岡銀行
取締役頭取 谷 正明

白壁土蔵造りの当家は、大隈町の本陣となっていたようで、伊能忠敬が測量の途中に宿泊された記録も残っているそうです。

全国に数ある日本酒の産地を押しやせて、福岡県の酒蔵がコンクールに入賞したという快挙の裏にある、職人の方々の妥協を許さない姿勢には圧倒されました。

お酒の出荷は、「娘を嫁に出すような気持ちだ」という杜氏の言葉が印象的でした。伝統産業が、作り手の職人氣質な「強い責任感」に支えられ、発展し続けていくことを祈念いたします。



酒蔵の外観



「杉玉」作りの体験会



2008年酒類コンクール
表彰会場にて



当社の商品



麹の出来栄を確認する様子



前列左から矢野社長、谷頭取、矢野会長
後列末永支店長、杉田杜氏、石川支店長

重光産業 株式会社

代表取締役

重光 克昭氏

創 業：1968年 所 在 地：熊本県熊本市
資 本 金：65百万円 従 業 員：82名
事業内容：味千ラーメンチェーン本部
主な取扱品目：ラーメン用麺、スープ、
調味料他外食用食材製造・卸・小売
営業拠点：本社・工場(熊本市)東京事務所(東京都豊島区)直営店・
フランチャイズ店(国内103店舗、中国を中心に世界12カ
国・447店舗合計550店舗)



熊本ラーメン源流の『味』

- 当社の始まりは、私の両親が1968年(昭和43年)に創業した1軒のラーメン店です。一昨年、創業40周年を迎えましたが、本店は今でも創業地である熊本県庁のそばに置いています。

私は創業と同じ1968年生まれで、大学卒業とともに当社に入社しました。97年(平成9年)父の急逝によって29歳で社長に就任しました。

当社の『味千ラーメン』は、創業者である父が作り上げた、熊本ラーメンの源流のひとつとされています。永い歴史があるからこそ現在の当社があり、これからも伝統の『味』を守っていくのが私の務めだと考えています。

熊本発の世界的ラーメン店

- 当社は創業時から、店舗営業と並行して製麺業を営み、ラーメン店向けに製麺・ベース(スープ)などの製造販売を行っていました。当社の「味」を広めたいという創業者の強い思いから、その後当社

へのロイヤリティーを定額・低料金に設定したフランチャイズ(F C)店舗の展開を行いました。

現在、当社のF C展開は国内にとどまらず、中国を中心とした数多くの海外へと広がっています。実は最初に失敗したF Cの展開が当社の経験として大きく活かされています。

当社が初めて海外進出した際、店舗立ち上げから開店まで当社のスタッフが現地でも指導を行っていました。ところが、店舗が軌道に乗ったと判断しスタッフが帰国してみると、現地従業員がレシピを変更し、ラーメンの「味」を変えてしまったのです。その結果、当社本来の「味」をお客様に提供出来なくなり、顧客は離れ5年ほどで閉店せざるを得なくなりました。

こうした経験から、当社がお客様に提供する商品は、「味」、つまりベースとなる麺やスープを変えてはいけない、という結論に達しました。一方で「スタイル」、つまり店舗のレイアウトやメニューの構成については、進出する各国のスタイルに柔軟に合わせることにしました。こうした経験を踏まえ、当社伝統の「味」を守りながら、海外で広く受け入れられることが出来ました。

現在では、当社直営店舗とフランチャイズ店舗を併せて、合計550店舗(国内103店舗、海外12カ国447店舗)におよぶ『味千ラーメン』を、世界各地に展開しています。各国の現地パートナー企業に恵まれたおかげであると日々感謝しています。

「地産地消」の軸足は九州に

- 当社の拠点は国内、特に九州・熊本県を中心としたF C店や当社直営店が主体と考えています。

例えば、食材となる野菜は熊本で自家栽培を行い、契約農家を増やして安心・安全な食材の安定供給に努めるなど、国内で最も多くの店舗を展開する地元・熊本県産品の地産地消に取り組んでいます。また、全国展開においても、まず九州を中心に考え、福岡県内に直営店を展開するなど、九州発の「味千ブランド」をより浸透させたいと考えています。

国内店舗では、毎月22日にラーメン一杯300円という「味千感謝デー」を実施しています。これは、F C店を夫婦二人で経営する方が多いので、『22日=夫婦の日』に夫婦で仲良くフーフーと熱いラーメンを食べて感謝し合い、その感謝をお客様にも何らかの形で伝え

たいという願いから、創業者である父が導入したものです。当社店舗の大半を支えるF C店の繁栄が、F C本部として食材を提供する当社の成長を支えてきたのです。

「現場重視」の人材育成

- 当社では、新入社員に必ず3ヵ月間の現場研修(ラーメン店舗、本社工場)を受講させています。「店を知らずしては語れない」という当社の現場重視の姿勢を徹底するためです。

新入社員はその後、適性を判断して配属を決定しています。配属先は本社や国内店舗から海外のフランチャイズ店舗にまで及びます。現場を知った上で、若い人にもいろいろな仕事を体験するチャンスを提供しています。

当社の将来展望

- 当社は国内・海外での多店舗展開が注目されていますが、当社の「味」を守るうえで、これからは「数」より「質」を高めていく努力、いわば「リ・ブランド化」が重要だと考えています。その一端が当社直営店の展開であり、F C

店に対するスーパーバイザーによる巡回指導を強化しています。

ベースとなるスープは、作り手が変われば微妙に味も変わります。この幅を少なくするのが当社のF C本部としての企業努力です。また、麺について、海外では製法が一緒でも国によって素材の「粉」が変わるため、製法を工夫して味に統一性を持たせることも重視しています。

また、当社では食材を通じた「循環型社会」の必要性について研究を重ねています。そもそも、とんこつスープは食肉業者が廃棄してしまう豚の骨をリサイクルしたところが出発点です。そうした循環型の産業を展開するため、例えば畜産の分野まで(食物残渣のリサイクルなど)携わりたいと考えています。

こうした努力を重ねて、日本や海外の、より多くの国、地域の方に当社の「味」を食べていただきたいと考えています。



熊本ファミリー銀行
取締役頭取 鈴木 元

創業者が作り上げた熊本ラーメン独特の「味」を守りながら、日本に止まらず、世界へその「味」を広めた手腕には感服いたします。

また、社長自ら厨房に立ち、常に現場である「店舗」を重視する姿勢こそが、多くのフランチャイズ店展開を可能にした求心力ではないかと感じました。

地元農作物の消費拡大や、九州内での直営店舗新設など、一層のブランド力強化と地元重視の方針を掲げる、当社の今後の事業展開に期待しています。



創業地で「味」を守り続ける味千本店



現場に立つ重光社長



手前から鈴木頭取、酒井本店営業部長、松本調査役



バイクー麺



味千のマスコット「チちゃん」



株式会社共立自動車学校

代表取締役社長

長島 正氏

創 業：1960年10月 設 立：1962年5月
 所 在 地：長崎県佐世保市 従 業 員：120名
 資 本 金：34百万円
 事業内容：自動車学校教習事業
 営業拠点：共立自動車学校・日野(佐世保市)、共立自動車学校・大野(同)、壱岐市自動車教習所、対馬市厳原自動車教習所

モータリゼーションの 到来とともに創業

- 1960年(昭和35年)の道路交通法施行とともに、私の父が佐世保市で創業した共立自動車教習所が当社の始まりです。今年で創業50周年を迎えます。

モータリゼーションの到来とともに、全国各地で数多くの自動車教習所が設立されました。当社は創業の翌年に公安委員会の指定校となり、65年に「壱岐」、66年には「対馬・厳原」に自動車教習所を設立しました。

私は大学卒業後、当社に入社し、1992年(平成4年) 創業者である父が逝去したことを受けて、43歳の時に社長に就任しました。

「本物の自動車学校」創りを 目指して

- 私は、少子化による免許取得人口の減少という、自動車学校にとって下り坂とも言える経営環境の中で、経営のバトンを受け取りました。それ以来、現在まで他社

との差別化を図るために「本物の自動車学校」創りを目指して取り組んできました。

当社が目指す「本物の自動車学校」とは、提供している「教習サービス・講習サービス」が、お客様から最高の評価を頂ける学校です。

また、市場縮小が確実な経営環境下において、経営効率化を進めるとともに、他社との授業料のダンプ競争に陥らず、サービス品質での差別化を図ることを重視しました。そうした狙いから、2006年(平成18年)には、佐世保市近隣地区の大野自動車学校(現・大野校)との合併に取り組み、業界の将来の姿を想定しながら、経営効率化とサービス品質の向上を図っています。

お客様へ最高のサービスを 提供するために

- 運転免許取得に関しては、あくまで受講者が学校を選ぶ立場にあるため、指導する我々も、厳しくとも愛情を持って指導を行うと同時に、「お客様」としての認識を忘れてはなりません。当社が「本物の自動車学校」創りのために取り組むサービスの向上施策は、指導員への教育プログラムが中心ですが、各人の指導レベルそのものの数値化は難しいため、毎回の講

習のたびに受講者へアンケートを実施しています。このアンケートで、5段階評価の上位ランク(4~5レベル)を常時90%以上取得することを当社の品質目標値として掲げ、データを社内(外)での評価に活用しています。こうした取り組みの一環として、当社は中国・九州地区の指定自動車教習所の中で最も早く、品質保証の国際規格ISO9001-2000(当時ISO9002)を取得しました。

「共立の歴史は社員教育の歴史」

- 当社では、1983年(昭和58年)に設立したグループ企業(共立社員教育研究所)が中心となり、当社の指導員や全社員への教育を実施してきました。また、全国の自動車学校や一般企業に向けた社員教育事業も幅広く展開しています。

この社員教育は元々、当社幹部職員が講師を務めている社内研修が出发点です。私自身も、若い頃、全国で開催される幹部社員向け研修に数多く参加し、精神面を強く追い込み、プロのビジネスマンとしての考え方を叩き込むという、大変厳しい訓練を体験しました。受講者として立場を変え、身をもって経験した教育方法の長所を当社の社員教育に取り込むことで、「常にインパクトを与える」指導

が出来るようになりました。

「共立の歴史は社員教育の歴史」とも言うべき、こうした長い取り組みを通じて、「一人は一社を代表する」という社員の意識改革、組織の活性化につながる幹部教育、社員教育を実践しています。

地元の観光資源を活用した合宿教習

- 当社の特徴として、長崎県佐世保市という観光資源に恵まれた立地条件を活かした短期集中型での合宿教習が挙げられます。関東・関西・名古屋・福岡など全国各地から年間約1,500名に上る合宿教習生を獲得していることが、免許取得人口減少の中で、当社が健闘できている理由のひとつだと思っています。

この合宿教習では、当社の宿泊施設や地元ホテルを活用し、周辺に広がる西海国立公園の九十九島やパールシーリゾート、佐世保バーガーなど多くの観光資源が集客の目玉となっています。また民間業者とも提携し、学生層の取り

込みに努めています。

「九州のリーディングスクールへ」 - 少子化の一方で、新たに高齢ドライバーへの対応ニーズが発生しています。

2002年(平成14年)の道路交通法改正により、高齢者講習の対象が75歳から70歳に引き下げられました。多くの高齢者の方は大変緊張して当社を訪問されておられ、少しでもリラックスできる環境をつくるには、気配りのある「接遇」がポイントだと考えています。その一環として2009年10月から、テレビ等でおなじみの平林都氏が代表を務める「エレガントマナースクール」を社員研修に招いています。

創立50周年の節目を迎える当社は自動車学校における「九州のリーディングスクール」を目指し、常に「顧客満足度No.1」を目標とした「本物の自動車学校」創りを今後も追及していく所存です。



親和銀行
取締役頭取 鬼木 和夫

日本の「車社会化」という時代の要請とともに誕生した自動車学校も、少子化やクルマ離れなど、取り巻く経営環境は大きく変動しています。

その中で当社は、いち早くサービス品質に重点をおいた「本物の自動車学校」創りに取り組み、遠隔地から多数の教習生を獲得するなど、他社との差別化に成功しておられます。

自社の「人財育成」に強みを持つ当社が、九州の自動車学校をリードされ、地域と共にますます発展されることを確信しています。



日野校の教習コース



自動車教習シミュレーター



新館とパークアベニュー共立(専用宿舎)



左から長島常務、長島社長、鬼木頭取、池田支店長、佐々木部長



本館・ロビー