



日本の素材で日本の洋菓子を作る ・ お菓子作りは幸せづくり！！

2017年「元気企業だより」のスタートは、お菓子づくりへの熱い思いを抱いて若い仲間たちと、お菓子を通じハッピーな街づくりを目指している「有限会社 菓子のイトー」を紹介しします。菓子のイトーでは、「何のためにイトーはあるのか？」というサブタイトルのついた経営の目的を社員達に示している。それによると、① 働く仲間の幸せ ② 日本の菓子文化に貢献する ③ 幸せな楽しい街づくり の3項目を掲げ、”ハッピーな従業員がハッピーなお客さまをつくり そして ハッピーな仲間がハッピーな街をつくる”との目標で、社員約35名とともに活動中です。



吉野店（他に田隈、一部橋店及び倉永本社がある）

菓子のイトーの歴史は？



得意のデコレーションケーキ

私の父親は、15歳で瀬高のとある菓子店に丁稚奉公にて、20年ほど勤め職長として菓子作りの腕を振るっていました。その頃に母親と結婚するのですが、二人の夢は自分達の菓子店を開くことでした。しかし、当時の世相は奉公先と同じような店を地元で開くには色々と障壁があったようです。二人は知人を頼って大牟田に出て菓子店開設の資金作りの為に、新銀座通りに「喫茶イトー」を開きました。そして10年後、西鉄倉永駅前に念願の店を開設しました。作ったのは丸ボーロ、カステラ饅頭、ドラ焼、シュークリームの4品種でした。ところが父が53歳で心筋梗塞を発症します。その頃私は5年間ほどパテシエの修業をしていたのですが、父親が廃業を考えていることを知り、地元に戻り店を継ぐことにしたわけです。今は、私の得意のデコレーションケーキを柱に焼き菓子や、季節の商品を入れれば100種類ほど作っています。丸ボーロとシュークリームは父親の味をそのまま引き継いでいます。

地産地食を謳われていますが・・・



洋菓子を100%日本の素材で作りたいと思っていますが、ナッツの一部は手に入らないものがあります。地産地食の原点は、生産者と生活者が「もの」と「ひと（心）」でつながることと考えています。卵は毎日荒尾の鶏卵場から直送、砂糖は九州サトウキビ製、生クリーム・牛乳はオーム乳業及び阿蘇小国産、イチゴは地物シーズンは福岡産ですが、夏イチゴは広島農家に作ってもらっています。出来る限り地元で高品質の素材を探して、美味しいお菓子として地元の皆さんにお届けしたいと思っています。

経営の想い

今ここに集まっている若いスタッフは、好きな仕事として菓子作りを選び、このまちでそれを続けて行きたいと思っています。私の想いはそれを育てて行くことです。何時かお菓子を中心として、農作物をはじめとした地元の産物や加工品のブースが集まり、地域の人達が集えるような場所を作れたら良いと思っています。中央に子供たちが遊べるスペースがあり、周りで親御さん達が会話しながら、ゆっくりと買い物や飲食を楽しめるような場所を！



代表と若いパテシエ達

今後の抱負を！

冒頭に書かれているように「菓子のイトーの思い」として経営の目的を社内外に示しています。この遂行が全てです。その延長線上で「経営の想い」で述べているようなコミュニティーを作るために少しずつでも前進したいと考えています。



代表取締役伊藤浩二

住所：大牟田市吉野 2042-6
TEL } 0944-58-4866
FAX }
URL：http://www.kashinoito.jp/

商工会議所と二人三脚で老舗和風旅館での文泊を勧める“旅館清風荘”をご紹介します！

清風荘が大牟田に進出して来たのは昭和25年で、戦後復興で三池炭鉱が活況を呈している時でした。当時、三池炭鉱では社員の慰安のために美空ひばりやエノケン、三橋美智也、森繁久彌、伴淳三郎など一流の歌手や芸人の興業を行っており、これらの芸能人の多くが清風荘に滞在しました。しかし、時代が変わりホテル・ビジネスホテルの隆盛にしたがって和風旅館が衰退して行きました。清風荘でもビジネスホテル的な営業に移行して行きましたが、このままでは先細りとなって行くとの思いから、清風荘では本来和風旅館が持つ魅力を活かしたビジネスへの回帰をしようと、商工会議所の指導で「経営革新計画」の承認を取得し、その計画に沿って「文泊」と銘打ち、少しずつコツコツと改革を進められています。

今回は、大牟田に唯一残る老舗和風旅館清風荘の、和風旅館に対する思いをご紹介します。



玄関を飾る
伴淳三郎の書

具体的な取り組みを教えてください



平成26年に『「大牟田の歴史遺産と文学的情緒」を味わう純和風旅館の「おもてなし文泊」プランの導入』というタイトルで経営革新計画の承認を受けました。その計画に沿って、商工会議所の支援を受けながら小規模事業者持続化補助金、コピーライターや人材育成コーディネーター等の専門家派遣、税務指導等々の各種制度を活用しながら変革を進めました。現在の建物は昭和25年の建設で室内の意匠や造作は手仕事ならではの趣がある物が多いのですが時代を経ているため、額等の備品、あるいは網代（あじろ）天井の修理など、純和風の離れ2部屋を、「文泊」の名に相応しい雰囲気を整えました。文泊とは「レトロ空間でのくつろぎ」をコンセプトに、庭が見えるお部屋での「囲碁、将棋、読書、執筆等、宿泊者が趣味や文学の世界に浸り、非日常的な楽しみを味わう」というプランです。当館の最盛期には、多くの芸能人の他にも山田耕作等の文学者の方も逗留され、現在でも絵本作家の内田麟太郎さんは、来牟の際は必ず当館に逗留頂いております。また最近では、和風旅館に興味を持つ外国人も多く宿泊

されます。その中で、三井の研究をされているスウェーデンの方はリピート客で、見えられたら一週間ほど逗留され図書館などに通われています。

旅館の歴史と女将さんの思いは？



明治35年に曾祖母が、渡瀬町に「恵比須旅館」を創設しました。戦前から国鉄関係のお客も多く、戦中も食料難とたたかいつつも繁盛していたようです。昭和25年に大牟田に転出するのですが、建築業も営んでいた2代目が自ら意匠を凝らした和風旅館を建設しました。炭鉱の活況とも相まって多くの著名人に利用して頂いたのは前述の通りです。

時代が変わりビジネスホテル主流の今、当旅館も三井関連をはじめとしたビジネス利用者が主体となっています。しかし、2つの離れは意匠を凝らした欄間や窓飾り、書画、部屋から見える庭など、伝統的な和風旅館の佇まいを持っており、これらを大切に守ることで、講演原稿、会議資料の作成や余暇時間の読書などを文学的雰囲気の中で過ごして頂きたいと思っています。

今後の抱負を！

純和風旅館が少なくなる現在、ビジネスのお客様にも一刻の和風旅館が醸し出す雰囲気を味わってもらえればと思っています。そのためには、伝統の有る備品や調度品、施設等を活かした顧客サービスを進めていきたいと考えています。



女将 安井三和子

住所；大牟田市大正町 4-7-5
TEL；0944-52-2710
FAX；0944-56-3617
Mail；cad000318940@rik.bbq.jp
URL；<http://www.1.bbq.jp/seifuso/>

プリント基板業界で、小粒でもピカリと光る大牟田電子工業株式会社！！



会社の歴史を教えてください

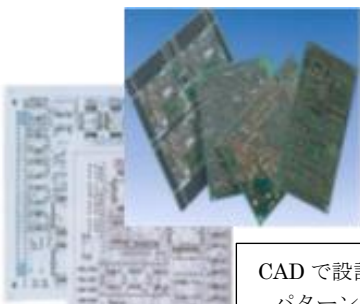
当社の前身は、(有)三池電子工業という会社でした。1960年代に急速に台頭した日本の電子工業でしたが、淘汰が進む1980年代に業績不振に陥りました。当時、鉱山閉山の流れも進み就業環境が苦しいなか、50名もの従業員への対応もあり、商工会議所の会頭、副会頭をはじめ市内の事業主が中心となり、再建の検討に入りました。検討の結果、再建は非常に難しい状況でしたが、廃業できない事情もあり再建に取り組むことになったのです。当初の3年間は累積の負債もあり赤字決算となりましたが、その後32年間は、一度も赤字を出すことなく現在に至っています。

すごいですね！経営の方針を教えてください

いくつかに分けて説明しますと、営業地域を九州に絞っています。営業分野は大量廉価の車載用基板等を相手では、安値競争にさらされ大手に対抗できない為、工作機器、ロボット、医療分野等のしかも試作品や特殊品を中心としています。顧客対応に関しては納期と品質を第一に掲げて、たとえば納期対策として外注化していた銅メッキラインの内製化などを実施しました。品質に関しては、一般に業界の不良率は1~2%と言われているなかで、当社は0.05%を達成しています。これは3Sの徹底や全ての加工機械に各製品のCADデータを入力させ人的エラーを防ぐなどの対策を取った結果だと考えています。当社の登録基板数は20万件に達し、毎日50~100件の新規パターンが作られており、これらの的確な洗い直し等も重要です。1枚から顧客の仕様に沿って、開発、設計、製造まで一括して受注するので納期の短縮、設計変更などにも柔軟に対応できることが強みでもあります。また、大量品の受



銅メッキライン



CADで設計された
パターンと基板

注の場合、顧客の仕様を設計まで実施し、製造は海外のメーカーに外注します。この場合、外注先と全数チェックの契約をしていますが、入荷後、当社で全数チェックを実施して出荷するなど品質保持に関しては細心の注意を払っています。当社の社憲である、「われわれは誠実と勇気をもって創意にあふれる仕事をしよう」「われわれは礼節を尊び協調して生活の向上をめざそう」「われわれは優れた製品で社会の繁栄に貢献しよう」を経営の基本としています。



フラックスチェッカー

今後の抱負を！

技術の進歩と社会の要請に伴い、電子部品やプリント基板は日々発展しています。

この流れに遅れる事なく顧客のニーズを先取りし、小さくても存在感のある会社を社員一丸となって作っていきたいと考えています。



社長 原田隆

住所；大牟田市西宮浦町 11-15
TEL；0944-53-1411
FAX；0944-51-7507
Mail；harada@omutadenshi.co.jp
URL；<http://www.omutadenshi.co.jp/>