

入居企業紹介 その92

SIC に新しく入居された企業をご紹介します。

SIC-1 325
こぞ企画

「デザインでビジョンを 可視化する」



【代表プロフィール】

こぞ企画 代表 グラフィックデザイナー
小崎 直利 (こぞき なおとし) 29才
富山県富山市生まれ 相模原市緑区橋本在住。
色々な事に興味がある。

まず、三国志等歴史物が好きでNHK大河ドラマ「平清盛」を欠かさず見ている。最近では、「ツタンカーメン展」「インカ帝国展」に行ったり、去年は台湾の故宮博物館にも行き、文化財に触れる機会も多い。

また、橋本近辺で、どこのお店のお味噌汁がおいしいだろうか？と密かにランキングしている。

現在の小崎さん流順位は、とんかつの「美さき」、「天井てんや」橋本店、キッチン「たちばな」がトップ3なのだそう。

【起業しようと思ったきっかけは？】

高校時代、サッカー部に所属しながらバンド活動もしていた小崎さんは、漠然と芸術関係に進みたいと思いながらも方向を絞り切れずにいた。3年の8月、部活動引退時期のある日、書店の美術コーナーで「ADC年鑑2001 (TOKYO ART DIRECTORS CLUB ANNUAL 2001)」を見つけた。初めてデザインという仕事がある事に気付き、「自分の作品が社会に出る仕事をしたい！」と思ったこの時、美術に進むことを決めた。

デッサン力をつけて入学した多摩美術大学美術学部情報デザイン学科は、人や社会の豊かな関係や文化など未知なる物を作り出すために必要な「考える力」を身に付ける場所だった。大学の仲間と事ある毎に真面目にデザインについて語り合った。「デザインにはヒト・モノ・コトそれぞれの関係を作る力がある」それに気付いた4年間だった。

卒業後は、就職ではなく起業の道を選び、大学で学べなかった事を色々な観点からアプローチし、習得してきた。

【事業紹介】

<地域・企業・商品のブランド構築>

- ・ロゴデザインおよびブランディングに関わるアートディレクション
- ・地域振興に必要なデザインアプローチの提案
- ・デザインコミュニケーション戦略の企画立案
- <クリエイティブな表現による価値の創造>
- ・各種広告物の企画制作
- ・ホームページ、パンフレット、カタログなどの広報物の制作
- ・ノベルティグッズなどの販売促進物の制作

デザイナーに出来ること。それは、お客様と共に商品やサービスに対する思いを目に見える形にすること。個性を引き出すまでのプロセスもとても大切にしている。そして形に表す。

【これからの夢または目標は？】

相模原に来て10年目。第二の故郷相模原で地に足をつけて踏ん張る事を選んだ。ひとりで完結させる仕事は終わらせ、人と共に作り上げる仕事をして行きたい。

夢は、故郷富山の仕事をする事。それは故郷を出る時からずっと持ち続けている。



小崎さんの作品の数々

こぞ企画
SIC-1 325
TEL: 042-770-9554
Mail: kozaki@kozakikaku.com

こぞ企画
KOZAKI DESIGN OFFICE



入居企業トピックス

●今月の掲載記事紹介

7月の新聞紙上に掲載された企業をご紹介します。ご紹介する記事は、SIC-1と2に掲示していますので、どうぞご覧ください。

7月10日(火) 株式会社ワンダーワークス
相模経済新聞 「キャリア活かしネット広告で勝負」

入居企業の皆様へご案内

8月の販売予定日 in SIC-1・2

かわせみの家 <http://17.ocn.ne.jp/kahasemi/>



8月はお休みです。

かわせみの家では、毎週火曜日と金曜日にお弁当の配達をしています。(450円 大盛り500円) ご注文は、当日の朝10時まで受付しております。
TEL: 042-783-1333

カリメーラ <http://e-sagami.jp/karime-ra>



3日(金)
自家製天然酵母パンを 10日(金)
販売します 24日(金)
31日(金)

なくなり次第終了です。

営業時間 11:45 ~ 13:00

ご案内

女性力発揮セミナー



女性リーダーとなるための基本スキルの習得を目指した、セミナーを開催します。

女性らしさを活かすスキルを身につける

- ベーシックコース 受講料: 8,000円 (全4回)
 - 9月6日 品格とは
 - 9月20日 おもてなしマナー
 - 10月4日 かんたんメイク&ネイル
 - 10月18日 キラキラ!イキイキ!私のアクションプラン
 - 10月18日 お食事会(実費) セミナー終了後

自分の存在を発揮するためのスキルを身につける

- ミドルコース 受講料: 12,000円 (全4回)
 - 11月1日 全社視点学ぶ
 - 11月15日 発想力を磨く(1)
 - 11月29日 発想力を磨く(2)
 - 12月13日 発想力を磨く(3)
 - 12月13日 お食事会(実費) セミナー終了後

- 時間 16:30 ~ 19:00 (講義: 2時間 ティータイム: 30分)
- 場所 さがみはら産業創造センター
- 定員 12名 (定員になり次第締め切り)



〈お申込み方法〉
HPよりお申し込みください。
〈お問合せ先〉
担当 古賀(内線2408)またはSICスタッフまで

2012年8月

【今月の経営スケジュール(3月期決算の会社参考)】

SICのWEBサイトでもご覧頂けます。

経理: 7月源泉税・地方税納付、給与計算・試算表作成

「カリメーラ」さん出店日

日	月	火	水	木	金	土
29 SIC-2 屋上防水シート補修工事	30	31 県環境 創・蓄・省エネフォーラム	1 会議室10月分予約受付開始	2	3	4
5 ジュニアアントレ	6	7 人づくりリーダー塾 ジュニアアントレ	8 ジュニアアントレ	9	10 SIC-2 ガラス清掃 ジュニアアントレ	11 ジュニアアントレ
12	13 *SIC-1 エレベーター点検	14	15 子どもアントレ	16	17 子どもアントレ合宿	18
19 子どもアントレ合宿	20	21 人づくりリーダー塾	22	23	24	25
26	27	28	29 SIC-2 害虫防除作業	30	31	1 YB経営塾

* エレベーター点検

9:30~11:00の間はご利用になれません。

お問い合わせは 生井(内線1116)まで

「最古にして最新たれ」 長く続けられる経営・顧客から必要とされる経営

時代が変わり、経営者が交代を重ねても企業が活力を保ち続け、持続的に成長することは容易ではない。どうすれば企業は「永続」でき、株主や社員に報い続けられるのか。

山梨県甲府市に、株式会社吉字屋本店と言う会社がある。1568年(永禄11)相模国北条氏から塩止めを受けた武田信玄に、宿敵越後の上杉謙信は塩を送った。有名な「敵に塩を送る」話。このとき、初代塩屋孫左エ門が越後から武田領内に塩を運んだ功績で、信玄公より甲斐国の通貨甲州金に刻まれた「吉」の字を屋号として贈られたのが始まり。440年以上の歴史を持つ。現在の社長は、18代目「孫左エ門」さん。



塩問屋で創業した吉字屋は、江戸中期に菜種油やあんどん油の販売を開始。明治期以降も時勢を敏感にかぎ取り、相次ぎ手を打った。

15代目は、1893年(明治26)、山梨県下で石油販売を始めた。日本初の石油特約店とされている。

吉字屋は、塩、灯油、石油・ガソリン、LPGなど一貫して「人々の生活必需品の供給」を業としてきた。向き合う市場は山梨県内。吉字屋の家訓の中の「生活必需品を扱え」、「儲けるな」、「大きくなるな」といった精神が代々会社のポリシーとして受け継がれている。

そして、古いだけでなく新しい時代のニーズを取り込む。全国にさきがけて太陽光発電で動かすガソリンスタンドの建設や「トータルカーライフビジネス」を目指した経営戦略の展開を積極的におこなっている。現在、SHELLガソリンスタンド直営店11、販売店32、LPGの販売、塩の製造販売など事業内容は手広い。

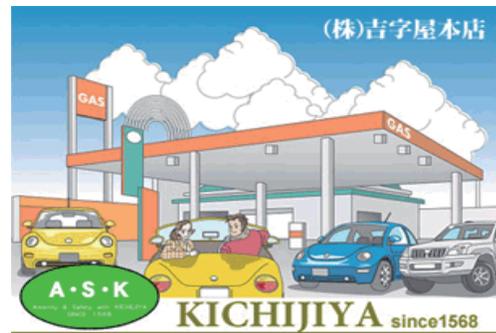
吉字屋本店には、「最古にして最新たれ」の教えが引

き継がれている。暮らしに必要なものは、一般に利幅は小さいが、需要が安定している。但し、「必需」の中身は時代と共に変わる。この変化に対応することで、必需品販売は、地域の人々の生活を支え、代々受け継ぐ『利より信をとれ』の精神を体現している。吉字屋本店が、440年続いた理由のひとつだ。

長寿企業の経営は、瞬間的、一時的な利益ではなく、持続的、継続的な収益基盤を持つ経営。長く続くことで、顧客へ長期的な価値が提供できる。雇用が確保できる。社員の生活が維持できる。ビジネスパートナーとの関係が続けられる。地域への貢献が長く続けられる。顧客から必要とされるから、事業が続く。長く続くことが信用。信用を築くのは短期間ではない。

そうだとすると、企業評価として「長く存続できる」ということも、大変重要な条件のひとつではないかと思う。

参考文献：「200年企業」日本経済新聞社編
日経ビジネス人文庫 2010.1.5.



株式会社吉字屋本店ホームページ <http://www.kichijiya.co.jp/>

私の好きな漢字

【Kimono World Life 株式会社 園山 玄史さん】

このコラムでは、SIC入居企業スタッフの皆様を紹介しています。

今月号ではDesk@会員の、Kimono World Life 株式会社 園山さんにインタビューしました。

Kimono World Life 株式会社の目的は「自分の言葉で自国の文化を語れる人材を育成すること」です。現在は日本人留学生等を対象に留学前事前セミナーを行っています。日本の文化(着物)の大切さを教え、海外で日本の文化をコミュニケーションのツールとして使う方法を伝授しています。その他、海外への着物卸、外国人との継続的な交流が可能な国際交流事業を行っています。たくさんの方が日本の伝統文化・歴史に目を向けて、その大切さに気がついてほしいと園山さんは話します。

園山さんの担当は主にセミナー開発、営業など。2人で経営しているため広報業務から経理まであらゆる業務を分担して行っています。

好きな漢字は『程』。

山岡鉄舟先生の「程」の揮毫の横に「人間万事この一字にあり」と書いてあることを知ったとき、深い感銘を受けたと言う園山さん。

「少しの失敗でまったくやらなくなったり、クヨクヨ気にし過ぎたり、頑張り過ぎたりと無意識に偏っているこ

とが多いと思っています。春や秋は暑くもなく、寒くもなく実に生活がしやすいです。大自然を見習って『ちょうどいい』そんな自分を目指しています。」

趣味は着物はもちろん、バイクツーリング、アウトドアも大好きという園山さん。家の中にいるよりも大自然の中で身体を動かすことが大好きで、いずれは長野県に引っ越して田舎暮らしがしたいと思っているそうです。



事業パートナーのホセさんと仕入に出向く園山さん



証言で綴る SIC の歴史

～創業の一時期に参加して～

野村隆会計事務所
代表 野村 隆

平成11年4月に株式会社さがみはら産業創造センターが設立されインキュベーション事業を開始いたしました。

私は神奈川県内及び相模原市内企業の企業診断・経営相談指導に携わっていたことから、インキュベーションセンター設立に際し、監査役に選任されて、平成24年6月退任するまでの間、多くの経済界・行政関係の方々とお付き合いさせていただきました。

SICのこれから永く続く歴史の中の創業の一時期に参加出来たことを光栄に思います。

私は本田技研工業に勤務した後に公認会計士事務所に入り公認会計士になって、監査法人制度が出来る前の監査に従事し、独立してからは神奈川県商工部、川崎市経済局、相模原市経済部から企業診断・商工相談員の委託を受けて県内の工業団地の協同組合の設立診断に係りました。

相模原市内では機械金属・峡の原・清水原・赤坂の工業団地協同組合及び組合員企業はじめ企業の経営相談・資金貸付診断に関わり、経営者にお会いしました。当時の代表者は殆ど世代交代されています。現在相模原の中堅となっている企業の成長を側面から見る事が出来て大いに知識を得ました。

需要の変化等で倒産・廃業したり、株式公開したのちに破産した企業にも関わりました。

田名塩田に工業団地を造るにあたり個別企業の分譲診断高度化資金利用の工業団地、環境事業団資金利用の工業団地の協同組合・組合員企業診断にも参加しました。

SICはバブル経済崩壊からほぼ10年を経て、日本経済が金融危機から脱出しつつある頃、停滞する経済を活性化させるために、起業家の登場を促すべく、国の施策に相模原市が勇断を持って、率先して呼応して設立したものでした。

既に川崎市溝の口に県が出資したKSPがインキュベーション施設として研究施設を持ち、起業家を支援していました。

インキュベーションという用語はKSPの設立に関わった行政の人から教わったもので、この言葉はあまり普及しておらず、中小企業の経営者にも説明しないと意味が通じないくらいでした。

しかし、この時期はまだ年間上場企業数は年間200ありました。

(次号に続く)



子どもアントレにて



ジュニアアントレにて

山本のめし屋レポート

お酒と素朴料理の店 「ん。」

小田急相模原駅から徒歩3分。

路地裏にある隠れ家のようなお店に行ってきました。

人通りの少ない細い路地にあるお店なので、誰かに紹介されなければ発見できません。

このお店を紹介してくれたのは、長年お世話になった大先輩のNさん。

ここの名物は板さんが湘南腰越の漁師さんから直接仕入れる相模湾の魚貝と地場の野菜。

今回は「生しらす、地たこのお造り」、「相模湾の地魚の天ぷら盛り合わせ」、「ドウジョウのから揚げ」とおなか一杯食べてきました。

お酒も日本の銘酒がずらりと並ぶ。

Nさんは丹波の銘酒「小鼓」が大のお気に入りのようで美味そうにぐいぐいやっていました。

お料理もお酒もとてもリーズナブル。

店名の「ん。」は無欲、ゼロ、真実で偽りのないことを意味しているそうです。

「ゆっくりと静かにお酒と料理と会話を楽しんで欲しい」そんな心づかいが伝わってくるお店でした。



生しらす



地たこのお造り



焼き物



うどん ※

※大阪弁。かば焼きにしたうなぎを細かく切り、薄く刻んでもんだきゅうりと三杯酢であえた料理。

■住所 〒252-0001 座間市相模が丘 1-26-7 ■Tel 042-744-5444 ■営業時間 17:00～23:00 ■定休日 日曜日

編集後記

今月より「SICかわらばん」の担当となりました横山と申します。より良い紙面づくりを目指し、半人前ながら頑張りますのでどうぞよろしくお願いたします。暑い日が続いていますが、ただ今オリンピックの真っ最中、毎日テレビ前での応援で寝不足の方もいらっしゃると思います。夏バテされぬよう体調管理には十分お気を付けてください。横山

★ご意見・ご感想をお待ちしています。(株)さがみはら産業創造センター(SIC) 〒252-0131 相模原市緑区西橋本 5-4-21
電話:042-770-9119 FAX:042-770-9077 ホームページ: <http://www.sic-sagamihara.jp> E-mail: koho@sic-sagamihara.jp