

## 入居企業紹介

その97

SICに新しく入居された企業をご紹介します。

Desk<sup>10</sup>

### 食品通販ビジネス研究所

## 「理論と実践のノウハウを提供」



代表 鈴木 成夫さん

#### 【代表プロフィール】

#### 【代表プロフィール】

食品通販ビジネス研究所

代表 鈴木成夫 (すずき しげお)

福島県福島市生まれ、相模原市在住

1歳のお孫さんに「じいじ」と言われる59歳

趣味は、水彩画を描くこと。描き始めると食べることも忘れてしまうほど集中してしまう。

高1の時にアポロ11号が未踏の月面着陸をし、当時はラジオから白黒テレビそしてカラーテレビへと進んでいた時代で、これらを支えているのはコンピューターだと強く感じていた。

地元での就職を前提に商業高校へ進んだものの、コンピューターへの思いを断ち切れず大学受験を希望したが、商業高校の先生から大学受験の勉強は教えられないと専門学校へ進んだ。

しかし、専門学校で学ぶことは3か月ほどでマスターしてしまい、休学届を提出し大学の受験勉強を始めた。最新のコンピューターが備わった新設されたばかりの拓殖大学商学部経営学科を受験し合格。

大学生の時、新聞販売店の顧客管理システムをゼロから開発しさらにその運用を手掛けた。大学3年の夏休みに大蔵省主計局のプログラムを作ってみないかと誘われ参加し、ここでプロの仕事の仕方を目の当たりにした。

当時、ハードウェアは大きく、設置にも広い空間が

必要であったが、開発者たちの頭には今のスマートフォンのような端末のイメージが既にあったと言う。

#### 【起業しようと思ったきっかけは？】

大学を卒業した鈴木さんは、自身が開発したシステムを持って社員5人の企業に入社。そこで世界の巨人と言われたIBMのコンピューターを知る。ヤマト運輸が宅配便を始めた頃で、物流システム等の構築が重要になってきていた時だった。

30代初め頃に独立・起業し、40代からは通販の世界に入り、多くの情報管理システムを開発運用してきた。これまで培ってきたノウハウを主に食品販売の分野で寄与したいと考えた。

#### 【事業紹介】

「食品通販ビジネス研究所」は、これまでのシステム開発をしてきた経験の集大成として、食品通販企業向けに理論と実践のノウハウを提供するもの。

例えば、お金をかけた宣伝広告よりも、販売データを元に商品開発し、販売コストの削減を図り、ターゲット顧客をマーキングするなどのシステムや販売方法の提供をする。いいものを持っているが、売り方がわからないという事例には、商品の市場特性を見たうえで、顧客を拡大していく方法をアドバイスする。

#### 【これからの夢は？】

食品の通信販売は、見込客1000件のDMで1件の新規顧客をつかむ。顧客開拓を効果的にやって行くには、地域と商品に合わせて顧客を確保してゆく「エリアマーケティング」が最適だ。依頼主のお客自身が汗をかきながら、マーケティングをわかってもらい、顧客拡大のきっかけを作っていただき、いい商品を持っている人には、いい商売をしてもらいたいと願う。自ら設計した新規顧客開拓管理システムなどを広く普及させて行きたい。

食品通販ビジネス研究所


SIC-1 Desk<sup>10</sup>



# SICからのお知らせ

★各セミナー共に、詳しくはSICホームページをご覧ください。

**南西フォーラム 25th FORUM** 開催日時：2月8日(金) 16:00-19:10  
 場所：相模原市立産業会館 参加費：無料

**次世代自動車と中小企業の参入機会を考える** 

講演 HONDA の燃料電池電気自動車開発の現状と今後に向けて  
 相模原 EV コンソーシアム活動報告

**創蓄省** かながわエネルギー関連ベンチャー及び  
 かながわ環境関連産業ネットワーク  
 創・蓄・省エネ 成果発表会

日時：平成25年3月5日(火) 9:30～12:30  
 場所：神奈川県産業振興センター  
 (神奈川中小企業センタービル13階第2会議室)  
 参加費：無料

**The HINT** 第7回 「試算表はここだけ押えろ！」  
 日時：2月13日(水)  
 場所：SIC会議室  
 参加費：無料

13:00～14:00 見にミニセミナー  
 「試算表はここだけ押えろ！」  
 天野俊裕税理士事務所 代表 天野俊裕氏

14:00～16:30  
 SICスタッフ・アドバイザーによる経営総合相談会

**カセイ研究会** 始まります。  
 「ものづくりは、人づくり」  
 募集要項

【会期】平成25年3月16日(土)～7月20日(土)《全10回》  
 【対象者】製造業・サービス業で、現場でのカイゼン活動に取り組みたい企業(5社程度)  
 【講師】株式会社カイゼン・マイスター

**元気に楽しく働くための ポジティブ心理学** テーマ： ポジティブ感情

 ポジカフェ 同時開催

日時：2月16日(土) 9:45～11:30  
 場所：ソレイユさがみ第3研修室  
 参加費：無料 定員：20名

## 入居企業ヒックス

- 今月の掲載記事紹介  
 1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。
- 1月1日(火) **SuperOx Japan 合同会社**  
 相模経済新聞 「超電導技術の研究開発」
  - 1月1日(火) **株式会社シンフォディア・フィル**  
 相模経済新聞 「はつらつショット」
  - 1月10日(木) **サンマルコ株式会社**  
 相模経済新聞 「温暖化基金に寄付」

## 入居企業の皆様へご案内

2月の販売予定日 in SIC-1・2

### かわせみの家

<http://kawaseminoie.jimdo.com/>

手作りクッキーや  
 手作りケーキを販売します

14日(木)

営業時間 11:30～13:00

### カリメーラ

<http://e-sagami.jp/karime-ra>

自家製天然酵母パンを販売します

1日(金)

8日(金)

15日(金)

22日(金)




営業時間 11:45～13:00


なくなり次第  
 終了です。

# 2013年2月

【今月の経営スケジュール(3月期決算の会社参考)】  
 経理：1月源泉税・地方税納付、給与計算・試算表作成

SICのWEBサイトでもご覧頂けます。

 「カリメーラ」さん出店日

 「かわせみの家」さん出店日

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29 創・蓄・省エネ フォーラム	30	31	1 日本台湾 アライアンスセミナー 会議室4月分 予約受付開始	2 YB経営塾
3	4	5 SIC 経営者セミナー *SIC-1 エレベーター点検	6 テクニカルショウ ヨコハマ	7	8 SIC-2 揚水ポンプ点検 *断水あり 南西フォーラム	9
10	11 建国記念の日	12	13 SIC-2 シャッター点検 害虫駆除 見にミニセミナー	14	15	16 ポジティブ心理学
17	18 SIC-2 ガラススクリーニング	19	20	21	22	23
24	25	26	27 FC EXPO 2013	28	1	2

\* エレベーター点検 SIC-1 9:30～11:00の間はご利用になれません。 お問い合わせは 042-770-9119 生井(内線1116)まで



## 「MAKERS」・製造業が根底から変わり始めた!

日経平均株価が、昨年末に1万円を超えました。いろいろな見方、捉え方があると思いますが、「円安」「株高」などの現象が、マーケットで起こっています。とても長く続いていた「円高」「株安」「デフレ」などが転換点を迎えているのでしょうか? 皆さんは、どのようにお考えでしょうか?

そのような状況変化の中で、ビジネスを変える、ビジネスが変わっていく一つの考え方として、『メイカーズムーブメント』が注目を集めているようです。クリス・アンダーソンの著書「MAKERS」が、問題提起をしています。

年明け早々の週刊東洋経済・2013/1/12号では、「メイカーズ革命」の特集が組まれました。サブタイトルは、「誰でも、ものづくりスターになれる!!」でした。その他にも、新聞や雑誌の書評、勉強会・読書会のテーマとしても、取り上げられることが多くなっているようです。

それでは、ここでいう「メイカーズムーブメント」とは、どんなことなのでしょう?

「電気製品や自動車など複雑なものづくりにおける『設計→試作→資金調達→評価・検証→量産→販売』というプロセスは、これまで大企業が独占していた。しかし、今では小さなチーム、または個人でも乗り出せるようになった。」「歴史を振り返ると、17~18世紀に英国で産業革命が起こる前の社会では、ものづくりは人々の生活そのもので、個人が衣服など身の回りの多くの必需品をつくっていた。その後の産業革命の結果、製造と消費が分断。多くの人々が生産者であることをやめ、大量生産で生み出された製品を一方通行で利用する消費者になった。しかし、3Dプリンタやインターネットなどの力を借りれば、再び人々にものづくり力を取り戻すことができる。20世紀型の方通行を脱し、ものづくりに主体的にかかわっていく、というのがメイカームーブメントである。」(週刊東洋経済2013/1/12号P54長沼博之氏)としています。

かなり大胆に要約すると新しい「メイカームーブメント」の特徴は、3つ。

1. 3Dプリンタやレーザーカッターのようなデジタル工作機械がデスクトップに置かれるようになり、専門知識を持たない人たちでもモノをデザインできるようになった。
2. デザインされたアイデアをオンラインのコミュニティで公開しながら、オープンイノベーションによって世界中の仲間と共創できるようになった。(クラウドファンディング)

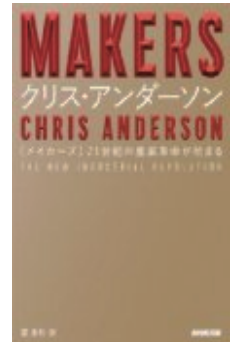
- グを利用すれば製造資金ですらオンライン上で集めることも可能)。
3. 世界中にある製造ソーシング会社をネット経由で利用すれば、そこで生まれたアイデアをクリック一つで低価格・小ロット生産することができるようになった。

この3つの条件がそろったことで、これまで「大きな工場」と「設計・開発の専門技術を持つ人材」、そして「流通インフラ」を持った大企業の特権だった製造業が、個人の手に渡ったということになる訳です。

「3Dプリンタやレーザーカッターによるデジタルなものづくり。そして、世界中を結び付けるインターネットエコノミーの発展・・・こうした波がぶつかり合ったところに、新しい「メイカーズ(製造者)」が次々に生まれている。」(週刊東洋経済 2013.1.12.)

日本でも、具体的に新しいビジネスを生み出している。「3Dスキャナーと3Dプリンタで、精巧なフィギュアをつくる期間限定のショップ」「下請け企業が、3Dプリンタを導入し、デジタルファブリケーション事業に進出」など実績が作られてきています。そして、ここで「重要なのは人々の価値観が変化してきたこと」「それは、『消費社会』から『生産社会』への移行とでもいうべきもので、「インターネット上では、すでに多くの人が『メイカー』になっている」現実があることを認識する必要があります。

こうして見ると「メイカームーブメント」は、すでにビジネスの中で動いています。「3Dスキャナー」「3Dプリンタ」「CNC装置」「レーザーカッター」の『4種の神器』とインターネットを利用したネットワークで、ビジネスの可能性が拡大している事実がある訳です。しかし、これは起業家やベンチャーだけのものではなく、すべてのビジネスで応用できる可能性があります。日本企業にとって、新しいビジネスモデルとして、考えてみても良いかも知れません。



・「MAKERS」21世紀の産業革命が始まる  
クリス・アンダーソン・著 関美和・訳 NHK出版 012/10  
・週刊東洋経済 2013.1.12. 「メイカーズ革命」

## 山本のめし屋レポート

SICの「地域資源発信プロジェクト」のメンバー2名と行ってきました。小田急線鶴川駅から徒歩20分とちょっと不便なところにあります。この日のメニューは大根と鶏肉の煮物、大豆入りきんぴら牛蒡、ほうれん草の胡麻和え、うずら豆の煮物、お新香、ほうとうが入った具沢山のおみつけと大豆ごはん。  
かぼちゃのチーズケーキとハーブティーも付いて1,100円です。自宅一階のダイニングと和室をお店にして、お母さんと息子さん二人で切り盛りしています。  
田舎の実家を思い出すような暖かな空間で食べるお料理はとても美味しく、体が癒されるよう。  
昼食のみ。コース料理1種類のみ。  
完全予約制。  
週末ご家族と美味しい昼食を食べたい方にお薦めです。

おみつけに入ったご飯は、お客様が来店する時間に合わせて炊き上がります。  
この日は大豆ごはんでした。



## 自然食レストラン「しばた」



懐かしさを感じる、体に優しい野菜中心の料理が並びます。

■住所 〒215-0027 川崎市麻生区岡上 785  
■TEL 044-988-2575

# 証言で綴るSICの歴史—「山本のめし屋レポート」にも歴史あり？

「SICかわらばん」は2004年10月に発刊されましたがその第一号を手にとってみるとSIC経営者セミナー「東横インの経営の秘密」、SIC技術セミナー「光磁気センシング技術」などのセミナー情報や月間の施設スケジュールが載っています。ちょっと垢抜けない紙面ですが、とても懐かしい気持ちになります。SIC-1がオープンしたのが2000年4月ですから5年目でSICと入居企業をつなぐコミュニケーションツールである「SICかわらばん」がスタートしたわけです。

そして、2005年3月号から「山本のめし屋レポート」が始まります。最初に取り上げたお店は大衆酒屋「鳥元」です。これまで紹介したお店は全部で60店になります。今回と次回に分けて今も健在で皆さんに役立ちそうなお店を紹介します。

## 大衆酒屋 鳥元 2005年3月号掲載

橋本駅南口から徒歩5分にある大衆酒場。  
「品の良い店にしか行かない」といった方には向きません。  
縄のれんをくぐって、座敷に座ればそこは「昭和」。  
村田英雄、三波春夫、美空ひばり、ちあきなおみがよく似合う  
おかみさん、娘、息子でやっている家族経営のお店。  
ねぎぬた、焼き鳥、魚の煮付け、鳥の唐揚げ、いかさし、餃子、  
カレーライス、焼きそばなんでもあります。  
そして旨い、そして安い。故にファンが多く、  
満員御礼の場合がよくある。昼飯もやってます。  
いっぱい食べたい若い人にはお勧め。

- 住所 緑区橋本 2-11-12
- TEL 042-771-3037
- 営業時間 11:00~14:00  
17:00~23:00
- 定休日 日曜日



## お弁当屋 たかす 2005年4月号掲載

橋本駅南口から徒歩5分のお弁当屋さん。  
駅からSICに向かう途中にあるので皆さんも毎日のように見ているはず。  
気がついていませんか？  
おにぎり、お弁当、サンドイッチ、鳥の唐揚げ、コロッケ、  
オードブルセットなどがテイクアウトできます。  
おかみさんと旦那さんの2人で始めて29年目。  
手作りにこだわり、サンドイッチ、おにぎり、お弁当何でもおいしい。  
昔食べたお母さんの味がします。懐かしく、温かい気持ちが伝わってきます。  
コンビニ全盛の時代にあって貴重なお店。  
私の一押しは、「ハムサンド」。「たかす」のハムサンドを食べたら、他は食べられません。  
コンビーフサンド、照焼チキンサンドもいけます。そして「さば塩弁当」。  
皆さんもSICのパーティーで「たかす」のサンドイッチやオードブルを食べているはずですよ。

- 住所 緑区橋本 2-9-13
- TEL 042-774-3438
- 営業時間 7:00~20:00
- 定休日 日曜日・祝祭日



## 上海料理 慶福楼 橋本店 2005年5月号掲載

橋本駅北口から徒歩7分。商店街の奥まったところに、突然、  
横浜中華街が出現します(一軒だけですが)。真赤な玄関柱、  
極彩色の店内、チャイナ服。  
横浜中華街「慶福楼」の橋本支店です。  
3階建ての店内、1階はテーブル席、2階と3階はお座敷。  
中国福建省出身のご主人が作る本格的な上海料理は  
「味よし」、「値段もリーズナブル」。  
お客様をお連れしても間違いはないでしょう。SICもよく使ってます。  
宴会コースは3,000円から。  
まずはランチタイムを利用してはどうでしょう。

- 住所 緑区橋本 6-26-4
- TEL 042-775-6568
- 営業時間 11:00~15:00  
16:00~23:00
- 定休日 年中無休



## ふじや食堂 2005年6月号掲載

SICから駅に向かい最初の信号を右折して徒歩10分。  
赤くて小ざれいなれんに「ふじや食堂」と染め抜かれています。  
決して豪華な作りではありませんが、きちんとした料理と  
おかみさんの笑顔が迎えてくれます。  
定食なら「生姜焼き」「アジフライ」「メンチカツ」などがお薦め。  
揚げ物に付くマカロニサラダや生野菜が美味しい。  
丼物なら「開花丼」や「カツカレー」。  
麺類なら「タンメン」「五目そば」。  
値段が一番高い「生姜焼き定食」が850円。  
「タンメン」が500円です。近くの工場のお兄さんや営業マンの御用達食堂として33年。  
ご夫婦が心をこめてやってます。一度、昼飯を食べてみてはいかがでしょうか。

- 住所 緑区西橋本 1-13-17
- TEL 042-771-4772
- 営業時間 12:00~15:00  
17:00~21:00
- 定休日 日曜日



これからもめし屋レポートは続きます。ぜひ取り上げてほしいというお店がありましたら、SICスタッフに教えてください。

## 編集後記

年明け早々に関東平野部でもまとまった雪が降りました。その日からSIC-1 1階の空調が故障してしまい、数日間厚着をして仕事をしました。その際大きなストーブをレンタルしてロビーに設置したら、ストーブの暖かい炎の周りになんとなく人が集まりちょっとした井戸端会議場ができました。暖房が復活した時はホッとしましたが、ストーブを返却する時には名残惜しさを感じました。 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](mailto:koho@sic-sagamihara.jp)