

## 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。

都合により掲載を削除いたしました。

2015年5月7日(月)

# 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。

**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** 日 時：3 月 13 日 (水)  
場 所：SIC-2 大会議室  
参加費：無料  
13:00～14:00 見ミニセミナー  
「なぜ、あのお客さんは振り向いてくれないのか？」  
SIC アドバイザー 林 亮宏 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

3rd 南西フォーラム分科会  
モノづくり企業のための  
**宇宙科学研究会**  
Society for the study of Space Science  
日 時：3 月 28 日 (木) 18:00～20:00  
場 所：相模原市立産業会館 (3 階大研修室)  
高精度大型宇宙構造システムにおける  
質の保証と向上について

## 貸ロッカー空いています

SIC-1 1 階 階段下の倉庫に設置している貸ロッカーのご案内です。  
【大 き さ】：横約 88cm× 奥行約 40cm× 高さ約 100cm  
(場所により多少大きさの違いがございます。)  
【使用料金】：1 ヶ月 2,625 円 (消費税込)  
【空き状況】：4 個  
ご希望の方は、SIC-1 生井 (内線 1116) までお問い合わせください。

## 入居企業ピックアップ

●今月の掲載記事紹介  
2 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。  
2 月 1 日 (金) **株式会社ボード・プランニング**  
相模経済新聞 「ベンチャー EMS」 始動

## 入居企業の皆様へご案内

3 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) 22 日 (金)  
8 日 (金) 29 日 (金)  
15 日 (金)  
営業時間 11:45～13:00  
なくなり次第終了です。

# 2013 年 3 月

【今月の経営スケジュール (3 月期決算の会社参考)】  
経 理：2 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
24	25	26	27 FC EXPO 2013	28	1 会議室 5 月分 予約受付開始	2
3	4	5 創・蓄・省エネ 成果発表会 *SIC-1 エレベーター点検	6 SIC-1.3 消防設備点検 SIC-3 設備巡回点検	7	8	9 SIC-1 床面定期清掃 カーペット清掃
10	11 **SIC-3 エレベーター点検	12 SIC-1 エアフィルター清掃	13 見ミニセミナー	14 SIC-2 自動ドア点検 空気環境測定	15	16 ***SIC-2 エレベーター点検 カイゼン研究会①
17	18 SIC-2 消防設備点検	19 SIC-2 フィルター清掃	20 春分の日	21	22	23 カイゼン研究会②
24	25	26	27	28 第 3 回 宇宙科学研究会	29	30

\* エレベーター点検 SIC-1 9:30～11:00 の間にご利用になれません。  
\*\* エレベーター点検 SIC-3 15:00～16:30 の間にご利用になれません。  
\*\*\* エレベーター点検 SIC-2 9:30～11:00 の間に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

## 「状況を素直に受け入れる」

企業経営をされている皆さんは、ビジネスを続けていく中で、自分自身では、どうにもならないことで、事業へ影響を受けてしまうことや、思わぬアクシデントに遭遇したりするを経験されていることと思います。家族や友人などプライベートのことでも、同じことを体験されている方もいらっしゃるのではないかと思います。

「人はみな、その人なりの試練や不幸を経験する。幸せで平穏な生活を送っている人は、トラブルに気をとられるあまり人生の他の分野にまで悪影響をおよぼすようなことはしない。そのことばかり気にしていると、それがますます深刻な問題になることを知っているからだ。彼らは不要な心配をせず、試練をうまく乗り切る建設的な方法を考える。」

「たとえてみれば、日常生活のトラブルは小石のようなものだ。小石を目の前に近づけると、それしか見えなくなる。適当に話して眺めれば、良く見えてくる。足元に置けば、その本質がわかる。しょせん、それは少しつまづく程度のものなのだ。」

「問題や挫折に遭遇したときは、状況を冷静に見つめることが大切だ。ときには、その状況をすなおに受け入れる必要がある。そうすることによって、それにうまく対処して、場合によってはそこから何かを学びとることができる。」

「最悪の状況であっても、ポジティブな面を探し出すことは可能だ。解決策を見つけて、その恩恵を得よう。問題をいつまでも引きずるのは、何の役にも立たない損なやり方である。人生の幸・不幸は、出来事そのものよりも、それに対してどう向き合うかに大きく左右される。」

※1



※1.「自分を磨く方法」  
アレクサンダー・ロックハート著  
弓場隆訳  
ディスカバー21 2005/8



※2.「賢人たちに学ぶ 自分を磨く言葉」  
本田季伸 著  
かんき出版  
2012/12

松下幸之助さんは、「素直な心とは、私心なくくもりのない心」「一つのことにとらわれずに、物事があるがままに見ようとする心」「そういう心からは、物事の実相を掴む力も生まれてくる」と表現されています。素直になって、事実を受け止めることです。

「不遇というものは、ナイフのようなものだ。刃を握れば手を切ってしまうが、把手を握ればこれほど生きるのに役立つものはない。」ニューヨーク出身の作家、ハーマン・メルヴィルの言葉である。

「すでに起こってしまった出来事を、幸せととるか、不幸ととるかで、後の人生は変わってくるものです。」「なぜなら、『物事の両面を見る』ことができれば、どんな状況でも『考え次第』で、弱みや逆境を『強みに転換する』ことが可能だからです。」

「単に『困難を耐えるべきこと』だと捉えるのではなく、起こってしまった意味を前向きに受け入れ、解決できる手段を考え抜いていけば、他人には見えない『チャンス』と出会えるのです。」※2

どうにもならない困難に直面した時には、まず「状況を素直に受け入れる」ということが、問題解決のスタートかも知れません。

## 今回だけ 横山のめし屋レポート

洋風酒BAR 奥の掌 OKUNOTE

橋本駅北口を左手に進んで約5分、右手にあるイタリア料理中心のお酒を楽しめるお店です。

今回女子会で、4000円飲み放題コースで楽しんできました。

ハートランドの生ビールで乾杯のあとは、次々と美味しい料理が運ばれてきます。

スモークサーモンのカルパッチョ、白身魚の昆布メカルパッチョに始まり、

旬の野菜のサラダ、ガーリックトースト、ピザ2種類、パスタ2種類と続き、

最後はデザートアイスまで。おしゃべりに花が咲きつつも、箸も止まりません。

サラダのドレッシングは自家製でとてもおいしく、レバー好きの私は

レバーペーストをのせたガーリックトーストも気に入りました。

私たち女子会チームは、ビールやカクテル、ワイン、ソフトドリンクを中心に注文しましたが、

イタリア料理屋さんですのでワインの種類はもちろんのこと、焼酎、日本酒、梅酒といった

日本のお酒も各種取り揃えられています。

ロフトっぽい座敷席やゆったり座れるソファ席もあり、男女問わずゆっくりお酒とお料理と

会話を楽しめるお店です。

■住所 〒252-0143 相模原市緑区橋本 6-27-3 ■TEL & FAX 042-779-6119

■営業時間 18:00~27:00 (26:00L.O) Sunday 18:00~24:00 (23:00L.O)

■定休日 月曜日



# 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?

先月号に続き、「山本のめし屋レポート」で過去にご紹介させていただいたお店を抜粋してご紹介しています。「山本のめし屋レポート」は、「SICかわらばん」の歴史の中で一番長い連載となりました。

連載が始まってから今月でちょうど8年、来月から9年目に突入です。この間、橋本の町も少しずつ変わり、新しいお店もオープンしています。これからも食欲の続く限り連載は続く予定です。まだ掲載されていない良いお店がありましたら、山本まで教えてください。



## Cafe Cotatsu (カフェ こたつ) 2008年11月号掲載

素朴でやさしい手作り料理のお店です。

こだわりは店内のしつらえでしょうか。コンクリート土間、“どつく”素朴なテーブル、古いミシン、古い街灯を使った照明とその空間は妙に懐かしく、落ち着けます。

もちろん、健康的な日常食をテーマにした料理が美味しい。

ランチでは焼き魚、おしんこ、味噌汁、とろろ、麦飯がちょっとお酒落に供されます。

特にこの味噌汁は美味しいと思います。味噌が発酵食品であることを再認識します。

世界で今注目されている日本の食文化の根っこはこうした日常食の中にあるのではないかと思います。

夜は美味しいワイン、焼酎、梅酒、日本酒が楽しめます。

料理は野菜、お魚、鶏肉中心です。今回食べた里芋の揚げだしは絶品でした。

仕事が忙しく外食しがちな人、1人暮らしの人、ゆっくり食事と酒を楽しみたい人にお薦めです。

- 住所 緑区橋本 6-19-5  
ルート橋本ビル3F
- TEL 042-810-8538
- 営業時間 11:30~15:00  
17:30~23:30
- 定休日 月曜日



## スタンディング焼き鳥 三軒目 2009年4月号掲載

知る人ぞ知る町田の元祖立ち飲み屋さん。

小田急線町田駅南口から徒歩2分のところにあります。

カウンターだけ。10人が入れればいっぱいのお店です。

混んでくるとお客さんがカウンターに直角に並びます。

そんな狭くて暖かいお店です。

お酒は日本酒の冷や・熱燗・常温(たしか銘柄は奥の松)、焼酎のお湯割り・水割り・ロック(たしか銘柄は玄海)、そしてビールの中ビンだけです。

焼き鳥は1本110円でどれも美味しい。私のお薦めはシロモツ。

あとのメニューはモロキユウ、エシャロット、牛スジです。

町田界隈で飲んでチョット飲み足りないときにご利用ください。

- 住所 町田市森野 1-13-22  
リバーカスト町田ビル1F
- TEL 042-810-8538
- 営業時間 平日 15:00~23:00  
(土日祝 16:00~23:00)
- 定休日 年中無休



## 麺や 菜かむら 2011年4月号掲載

SICと橋本駅を結ぶゾーンにあるお店の紹介です。

残業した帰りに暖かいものが食べたくなり、

一人でちょっと寄ってみました。

今回は奮発して、白ねぎをトッピングしたチャーシュー麺。

1,000円と値段は張りますが、

たっぷりの白ねぎとチャーシュー麺の組み合わせは絶妙です。

実はこの店の味噌ラーメンの大ファンで、

この店で味噌ラーメン以外を食べたのは久々でしたが

「白ねぎ+チャーシュー麺」も癖になりそうな味です。

- 住所 緑区橋本 2-8-12
- TEL 042-773-8855
- 営業時間 火~土 11:30~14:30  
18:00~21:00  
日・祝 12:00~17:00
- 定休日 月曜日 第3日曜日



## 台湾台北市 小籠包の店 京鼎樓 (ジンディンロウ) 2012年7月号掲載

めしやレポートも海外進出です。

台北にある小籠包のお店を紹介します。

SICスタッフの定宿「K-Hotel」のフロントに教えてもらったお店です。

日本でも有名な元祖小籠包「鼎泰豊(ディンタイフォン)」で

修業をつんだ陳シェフが独立してつくったお店だそうです。

店内は庶民的で台湾らしい風情が漂っています。いい感じですよ。

この特徴は、「さっぱりした味。肉もスープも上品で、あっさり

仕上がった小籠包がとても美味しい。小籠包以外にもたくさんの

メニューがあります。

旅行やビジネスで台北に行ったら、台湾らしい庶民的な雰囲気の中で

美味しい小籠包を堪能してください。

- 住所 台北市長春路 47 號
- TEL 02-2523-6639
- 交通 MRT 中山駅から  
徒歩約 10 分



## 編集後記

例年より寒い2月が終わり春が待ち遠しい今日この頃ですが、花粉症の人にとっては憂鬱な季節でもあります。私もマスク姿で仕事をさせていただく日があるかと思いますが、ご理解いただければと思います。ソメイヨシノが咲きはじめる頃、緑区合同庁舎が移転されるようです。このあたりも少し賑やかになるかもしれません。

横山