さがみはら産業創造センター 編集・発行

SICかわらばん

SIC、入居企業、地域企業 を結ぶ情報紙 ― 地域版 ―

発行 No. 68

発行日：令和２年９月15日(火)
(2020年)

地域企業紹介 その 68

株式会社セラム・グループ

地域と共に“笑顔”を咲かせる企業として躍進する！

相模原市内で飲食店を展開する株式会社セラム・グループ（相模原市中央区並木1-7-26）の山口社長にお話を伺いました。同社は現在、SIC内キッチンラボでも営業を行っています。

セラム・グループ社は、2013年（平成25年）に飲食店運営や飲食店経営コンサルティングを事業内容とする会社として法人化を果たすが、その前身はJR相模原駅前に出店した個室ダイニングGardenia（ガルデニア）であった。同店の構想は山口社長の友人によるもので、話を持ち掛けられたのは、山口社長が東京都世田谷区の老人ホームに勤務していた2012年、28歳の時だった。介護の仕事に携わりサービス業の源流を再確認していた折でもあったが、葛藤の末、故郷・相模原での飲食店立ち上げの道を選び、間もなく店長に就任する。その後、同社は町田市内にも出店を重ねて3店舗を展開し、それぞれの立地を捉えたコンセプトを打ち出し、繁盛店となっていく。2016年には代表取締役に就任し、各店舗ではトレンドやニーズの変化に対応するため、リニューアルや業態転換を推し進めていった。「社員と共に、会社を成長させたい」という思いを貫きながら、山口社長自身がやりたかったお客様向けのワインセミナーや、飲食店向けのワインに関するアドバイスも事業として始めていく。一つひとつが形になっていく実感を得ながら、さらなる展開を構想している矢先、新型コロナウイルスが発生した。世の中が混迷する中、同社も3店舗の内2店舗の閉鎖を余儀なくされたが、一方では、生産者・消費者・飲食店をつなぐセントラルキッチン店舗という新業態での再起を決意し、すぐさま開店準備を進めた。山口社長の洞察と決断には現実を受け止める冷静な姿勢、未来は自分の手で創り上げていくという熱情が精緻に共存しているような、そんな印象を受ける。

山口社長は東京都世田谷生まれ、相模原育ち。幼少の頃は体が弱く、食べることが苦痛だったそうだ。そんな山口少年にお母様は懸命になって調理に工夫を凝らし、その甲斐あって丈夫な体となり、今では“食”のど真ん中で企業経営を行っている。高校生の頃、お父様が病に伏せ、経済的な理由で卒業を待たずに建設業界に飛び込んだ。職人気質な上司から仕事を徹底的に叩き込まれた。背中を見て技を身に付けさせる社員育成、今となっては得難い経験が山口社長の基軸となっている。その後、憧れだった飲食業への思いが再燃。「やるならいろんなことが吸収できる東京で」と考え、自身が生まれた世田谷にあ

代表取締役：山口 陽一（やまぐち　よういち）
所在地：神奈川県相模原市中央区並木 1-7-26
従業員数：11 名
資本金：1,200 万円
事業内容：飲食店運営、飲食店コンサルティング、
飲食店向け受託レシピ開発・調理
URL：https://www.selam-group.co.jp/

（表面からつづく）

る祖父母の家に身を寄せ、居酒屋のアルバイトとして新天地に飛び込んでいった。当時の自身を“人見知り”だったと振り返るが、個性的な先輩や同僚から刺激を受け、様々なアルバイトを掛け持ちしながらバーテンダースクールにも通った。お父様の入院費を稼ぐため、高い収入を求めて就いてきた多様な仕事の経験は、山口社長の多面的な視点を養うことにつながった。やがて介護職に就き、相模原に戻っての飲食店立ち上げは前述の通りである。

セラム・グループは今まさに、これまでの事業領域を飛び越え、対象顧客を創業者や地域そのものにも広げようとしている。山口社長はかつて、業績だけに夢中になっていた自分自身に違和感を覚えたことがあるという。店長からマネージャーとなり、職場を一段高い視点から見た “景色”の違いを感じた時のことだ。そして、世界に大きなうねりを巻き起こすコロナ禍は山口社長を突き動かした。「近年、飲食店は大手チェーン店が台頭していて、確かにおいしい食事や快適な場を提供してはいるが、そこには “コミュニティ”が欠けているのではないか」と語る山口社長。人が媒介して情報が流れ、そして“絆”を形成させる上で、誰かと“食べる・飲む”を共にすることは必要不可欠な営みで、これまで脈々と受け継がれてきたはずである。このコミュニティの役割と価値に対する考え方は山口社長の確信となっていて、これは芸能やアートに通じる人が多い人情のまち“祖師ヶ谷大蔵”で、居酒屋やバーなどで働いた時の実体験が裏付けている。地元相模原は直面する苦難を乗り越え、さらに活気づかなければならない。多くの笑顔で溢れる地域の姿を描き、若きリーダーは今、その使命感に掻き立てられている。

「為せば成る」「行動に勝るものなし」を信条とし、日々飛び回っている山口社長。生後8カ月になる愛娘、結以ちゃんと過ごすほんの少しの時間が、今の支えの一つになっている。「関わる全ての人々に笑顔の花を咲かせてゆく」という経営理念を掲げ、山口社長率いるセラム・グループが新たなフィールドを自らで築き、果敢に立ち向かっていく先には、躍進を続ける未来の姿しか想像することはできない。

入居企業紹介
69

独自のデジタル無線技術を活かした技術・製品開発

Ronkジャパン株式会社

デジタル無線製品の開発・製造を行うRonkジャパン株式会社の高山建社長にお話を伺いました。

上海の大学で電子工学を学び、卒業後は宇宙開発関連の実務に携わってきた高山社長。1991年に研修生として来日し、15年間にわたり大手電機メーカーなどで日本のものづくりを学びました。その後、中国と日本の架け橋となるビジネスに可能性を感じ、2006年6月にRonkジャパン株式会社を設立しました。SICには、創業時より入居しています。

当初は、中国人エンジニアの人材派遣やメカトロ機器・電子機器部品などの受託開発に取り組んでいました。その後、自社の強みである「デジタル無線技術」を活かした製品開発に注力。その結果、デジタルワイヤレスの常識を破る「デジタル低遅延無線モジュール」の開発に成功しました。その後も積極的な製品開発に取り組んできた同社の製品は、大手企業を含む様々な企業で採用されています。

現在のコロナ禍においては、同社の「デジタルワイヤレスガイドシステム」が注目を集めています。本製品は、従来のアナログ機が抱えていた「音質」や「ノイズ」、「混信」などの課題が解消されており、マスクをしたままでもクリアなデジタル音質が実現されています。また、従来製品に比べて受信機が軽量かつコンパクトであり、IDカード感覚で使用することができます。さらに、他社製品に比べて低価格なため、休業からの再起を図る中小事業者が導入しやすい点も特長です。

事例として、工場見学や美術館での説明に加えて、教会や介護施設での導入実績もあるなど、活躍の場は多岐にわたります。また、外国人向けの観光案内や国際会議では、スマートフォンのBluetooth機能と翻訳アプリにより同時通訳システムとしても活用できるなど、幅広い使い方ができる点も好評を得ています。

デジタルワイヤレスガイドシステム

本年6月には、新たに「デジタルワイヤレスイヤーモニターシステム」を開発・発売しました。音楽ライブやレコーディング、楽器演奏の練習などでの利用を想定している同製品。超低遅延でノイズレス、音質劣化を防ぐ非圧縮伝送による24bit/96kHzステレオ音質の実現など、多くの特長を持っています。中でも画期的なのは、同一チャンネルであれば無制限にレシーバーを増設できる点です。一般的なバンド構成であれば、多人数で同じソースのモニターが可能です。また、合唱団のような大きな編成であっても、同様にワイヤレスでモニタリングすることができます。

そのほかにも、R/MONO機能を搭載しており、片チャンネルのみをモニターするなどのフレキシブルな使用にも対応可能です。また、チャンネル自動サーチ機能も搭載しており、電源を入れるたびに都度ペアリングする手間も省けます。ガイドシステムと同様に、アイデア次第で様々な使い方ができる点が、本製品のポイントにもなっています。

Ronkジャパン社では、これからも独自のデジタル無線技術を活かし、顧客や社会の声をヒントに、多様な技術・製品開発に取り組んでいきます。

デジタルワイヤレスイヤーモニターシステム
（トランスミッター）

Ronk ジャパン株式会社
SIC-2 Creation Lab. 208 号室
URL:https://ronk-jp.com/

5th Anniversary Since 2015

さがみはらロボット導入支援センターの歩みとこれから

SICが相模原市から受託して運営している“さがみはらロボット導入支援センター”が、本年9月に開所5周年を迎えました。中小企業のロボット導入支援や相模原市におけるロボット産業振興に取り組んできた5年間の歩みと、これからの取り組みについてご紹介します。

センター概要

さがみはらロボット導入支援センターでは、①中小企業における産業用ロボットの導入支援を通した生産性向上支援や、②自動化システムの構想・設計・製作等を担うロボットシステムインテグレータ（SIer）の育成を通したロボットビジネス支援に取り組んでいます。そのために、自動化相談・コンサルティングやデモシステム展示、人材育成セミナー、産業用ロボットビジネスフォーラム、展示会出展、ロボットの国際競技大会への参加など、多岐にわたる取り組みを行ってきました。

センターを担うのは、SICのインキュベーション・マネージャーに加えて、長年にわたり製造業で自動化や改善などの実務経験を積んできたコーディネーター陣です。現在、センターには4名のコーディネーターが在籍しており、それぞれの専門性を活かし、自動化に関する企業支援活動やセミナーなどの事業運営に取り組んでいます。

実績・事例

開所から5年間の累計来所者数は、4,700名を超えています。そのうち具体的な自動化相談件数は、約150件です。中小企業の皆様より寄せられる相談に関しては、必ずしも「ロボットの導入」が最善策とは限りません。センターでは、「ロボットありき」の支援は行わず、改善活動やIoT活用、治具製作など、相談企業やその現場・工程に応じて最適な支援を提案・実施しています。

人材育成においては、「ものづくり企業のための生産プロセス改善講座」を開催しています。「自動化・ロボット」だけでなく、「改善」や「工場安全」、「IoT」などのテーマも取り上げるとともに、座学だけでなくロボット操作セミナーも開催してきました。また、「ロボットSIer養成講座」では、実際の自動化案件実習を通して学ぶカリキュラムが特徴的で、毎回定員を上回る申し込みがあります。また、市外・県外からの参加も多く、企業にとっては、人材育成に加えて、他社とのネットワーク形成にも役立つ講座となっています。

今後の計画

コロナ禍においては、オンラインでの自動化相談にも積極的に取り組んでいます。最近では、コーディネーターが親身な相談対応を行ってきた結果、1社あたりの相談回数が増えています。実際に、課題を具体化し、SIerとのマッチングにつながった事例もあります。また、展示会が軒並み延期・中止となる中、ロボットや関連部材メーカーの販路開拓支援と地域企業への有益な情報提供の一環として、プライベート展示会やセミナーの企画にも力を入れています。

ロボット導入支援センターは、ものづくり現場の課題を気軽に相談できる「場」、現場の担い手が育っていく「場」、多くの人や企業が集まり新たな技術・価値やプロジェクトが生まれる「場」など、様々な形で地域の人や企業が元気になる場づくりに取り組んでいきます。

20年以上にわたり、中小・ベンチャー企業支援や地域産業創造に取り組んできたSICにとって、相模原市とともに取り組むロボット導入支援センター事業は、まさにSICの企業理念を体現する事業の一つと言えます。ロボット導入支援センターだけでなく、地域のビジネス・インキュベーターとして、ロボットなど成長分野の企業が集まり、新たな連携・協業が生み出されるハブとしての活動をよりいっそう加速させていきます。

SIC 食のさんぽ道

ステーキひろ

ビーフステーキ1.5倍ランチ

ヒレステーキランチ

超絶特大500gハンバーグランチ

昭和42年創業、小田急相模原駅南口駅前ロータリーのビル2階にあります。シェフは、有名鉄板焼店や洋食店で修行後、先代と店を守ってきました。特上のステーキ肉に自家製のソース、自家製のスープとドレッシング、丁寧につくる手作りの味を大事にしています。

本日は、ランチをいただきました。最新メニューは500gの特大手ごねハンバーグ。アツアツの鉄板いっぱいの料理に思わず笑みがこぼれます。ビーフステーキ1.5倍、当店№1の人気メニュー。シェフの絶妙な焼き加減で美味しさが口いっぱいに広がります。ヒレステーキ、そのやわらかさは忘れられない思い出となります。

SIC初代社長が創業時から大事にしてきた店。創業の苦しい時から支えてくれた味と聞いています。最近は親子三世代での来店が増えたとのこと。守ってきた53年間の変わらぬ味がいつも人々に温かさと幸せを届けてきた証です。（稲垣）

相模原市南区松が枝町23-7
営業時間　11:20～14:30　17:00～22:00
定休日　木曜日及び臨時休業あり
TEL　042-742-3216
※来店の際は、ご予約をお勧めします。

ロボットSIer養成講座

第4期 受講者募集!!

【 開催期間 】 令和2年10月21日(水)～令和2年12月11日(金)＜全10回＞
【 会　場 】 WEB会議システム(Zoom)、
さがみはら産業創造センター 会議室、実習先企業
【 募集人数 】 20名(1社2名まで。先着順)
【 対　象 】 ・ロボットSIer(システムインテグレータ)のノウハウを
学びたい若手エンジニア
・自動機・FA 等の開発エンジニア
・ロボットユーザー企業のエンジニア
【 受 講 料 】 相模原市内企業 132,000円(税込)
相模原市外企業 165,000円(税込)
【 主　催 】 相模原市・㈱さがみはら産業創造センター
【お問い合わせ】 さがみはらロボット導入支援センター
(事務局:㈱さがみはら産業創造センター担当:佐々木・樽川・安藤)

ものづくり企業のための「生産プロセス改善講座」(基礎講座) 開催 !!

生産プロセスの改善に取り組み始めて間もない企業や、これから開始する企業の改善推進役、生産技術に関わる方に向けた講座です。

9月15日(火)	**改善基礎セミナー**	※終了しました
	＜テーマ＞ インダストリアル・エンジニアリング	
10月13日(火)	**自動化技術セミナー**	
	＜テーマ＞ 自動化・ロボット、からくり改善、AI/IoT	
11月17日(火)	**改善実践セミナー**	
	＜テーマ＞ 改善マネジメント、工場安全、レイアウト改善	

※本講座はZoomによるオンライン開催です。
視聴方法などは、各講座の募集時にご案内いたします。
※各講座の募集情報は、さがみはらロボット導入支援センターのメールマガジンにて配信いたします。

2020.09 SIC EVENT CALENDAR イベントカレンダー

１０月１３日(火)	自動化技術セミナー
１０月２１日(水)	ロボットSIer養成講座 開講(受講者募集中!!)
１０月２８日(水)	南西フォーラム分科会 オンラインミニセミナー(第1回)
１１月１１日(水)	南西フォーラム分科会 オンラインミニセミナー(第2回)
１１月１７日(火)	改善実践セミナー
１２月３日(木)	南西フォーラム分科会 オンラインミニセミナー(第3回)

※ 新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況によって、日程や会場等を変更する場合があります。

knock! knock! 入居企業を募集しています。

SIC空室情報 (令和２年９月１５日 現在) ※お気軽にお問い合わせください。

	部　屋	空室数	賃料/月額 (共益費込・消費税抜き)
SIC-1 Startup Lab.	○スモールオフィスA(23.6㎡×2)	1※	157,400円
SIC-2 Creation Lab.	○オフィス(50.2㎡)	1	172,700円

※ 令和2年10月から入居可能(二間続き)

Kitchen Lab.
キッチンラボ 利用者募集！

飲食店開業を目指す方に、SIC内にあるキッチンラボ(厨房・客席)利用のご案内です。
約5坪の厨房内には、「業務用のガスコンロ」「冷蔵庫」「冷凍庫」の他、「ガス式スチームコンベクション」も完備しています。ランチ用の食器等も揃えていますので、飲食店営業に向けた初期費用を抑えられます。また、経営面や店舗オペレーションの実務的なサポートも行いますので、是非、キッチンラボの利用をご検討ください。

【 対 象 者 】 相模原市内で飲食店開業を目指す方
【利用期間の目安】 6ヶ月
【お問い合わせ】 キッチンラボ担当者(事業創造部:片山)

南西フォーラム分科会　オンラインミニセミナー開催

『アフターコロナで変化する“社会”と“ビジネス”』

新型コロナウイルスの発生で、社会やビジネス環境がどのように変化しているのか、また急激な環境変化に対応する企業の取り組み事例を、3回シリーズのオンラインセミナーでご紹介します。

【 日 程 】 10月28日(水)、11月11日(水)、12月3日(木)
【開催時間】 いずれも16:00～17:30
詳細はホームページやメールマガジンで随時ご案内いたします。

詳しくは、SICホームページをご覧ください。
https://www.sic-sagamihara.jp

編集後記

セラム・グループの山口社長が経営してきた飲食店の店舗名は、すべて「花」の名前に由来しています。例えば、相模大野駅前で営業している「モルセラ」の花言葉は、「感謝」と「希望」。そこからは山口社長の想いや人柄が感じられます。ちなみに、相模原の“市の花”紫陽花(あじさい)。実は、色によって花言葉が全然違います。ぜひ「あじさい 花言葉」で検索を！

(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
E-mail: koho@sic-sagamihara.jp

ご意見・ご感想をお待ちしています。

ウェブサイト https://www.sic-sagamihara.jp/

デザイン DESCL 株式会社デスケル