

CONTENTS

- 1 一流企業TOPインタビュー
株式会社サンリツ
- 2 INFORMATION
- 3 5分でエッセンスが分かるビジネス書
- 3 5分で分かる! ビジネスキーワード
- 4 [みなとく名店] おかめ鮓
- 4 [未来に託す技巧] 株式会社MSC

No.142

2019.12.25

編集・発行
港区産業振興課
〒105-8511
港区芝公園1-5-25
03-3578-2111(代表)

中小企業応援情報満載! **MINATO あらかると** (<http://www.minato-ala.net>)

本誌バックナンバー、観光・中小企業応援情報メールマガジンの申し込みもこちらからどうぞ



TOP INTERVIEW

株式会社サンリツ

代表取締役社長 **三浦 康英** 氏



戦後間もなく、港区・芝浦で梱包・運送の会社として設立された株式会社サンリツ。創業以来70年以上に渡り、梱包業を中心とした物流会社として成長してきました。現在では精密機器の梱包業務を核としつつ、倉庫保管、保税・通関業務、陸上・海上・航空輸送など、付帯サービスを一手に引き受ける総合物流企業となっています。同社の三浦康英社長に、これまでの歩みと、今後の事業展開についてうかがいました。



オペレーションから **ソリューション** へ 100年企業をめざし、さらなる飛躍を

総合物流企業として、国内のみならずグローバル展開も行う同社。その始まりは、創業者がいち早く「梱包」に着目したことにあります。

当時は、戦後の経済成長の中で、輸出用の工業製品を梱包するニーズが高まっていました。しかし、日本にはまだ、梱包の規格はありませんでした。そこで同社は、米軍規格(MIL規格)から学び、同社の独自技術を開発。以来、サードパーティ・ロジスティクスの会社として成長してきました。そして、同社が大きく伸びた理由は、取り扱いを精密機器に絞ったことだったと三浦社長は語ります。

「1960年代に大手の電機メーカーに物流会社として指定していただきました。メーカーの工場が建つと、その近くへ当社の物流倉庫を建て、物流のサポートをする形で当社もどんどん大きくなってまいりました」

電話交換機、携帯電話など、新しい製品が登場してメーカーの工場ができるたびに、同社の倉庫が輸送の拠点となり、同社も大きく飛躍しました。製品の小型化が進むにつれ、外側の梱包だけではなく、内側の緩衝性の研究も進み、技術的なノウハウも蓄積されました。

逆に、工作機械など大型製品の輸送も取り扱うようになり、さまざまなニーズに対応できる体制が整いました。



国際物流にも力を入れるサンリツは、2019年12月に、アメリカ・ノースカロライナに約2万5千坪の敷地に物流倉庫をオープン

同社の事業の中核をなす大小さまざまな「梱包」



創業時より培ってきた独自技術は、今や、日本のJIS規格に採用されるほどになっている。製品の形状や特性に応じて、オリジナル設計にも対応し、さまざまな企業の「物流」を支えている

製造業の空洞化を機に 総合物流企業に転換

順調に成長していった同社ですが、やがて国内のモノ作りの拠点が縮小し始め、転換を迎えます。

「メーカーの工場が撤退し、倉庫の空洞化が起きるようになったのです。その時は苦勞しました。そこから、総合物流という形で業態をアップグレードさせていきました。地方の空洞化した倉庫にも新規顧客を開拓し、現在では200社近いお客さまと取り引きさせていただいております」

取引先を拡大していく中で、18年ほど前から医療機器の分野に参入。CTやMRIといった大型の医療機器の梱包・輸送を得意とするようになります。

2007年には海外へも進出。中国事業は三浦社長ご自身が立ち上げました。M&Aで現地企業の営業権を獲得し、中国での日本メーカーの物流の拠点に。価格競争もあり、いくつかの

連結子会社は撤退しましたが、今でも上海に1社拠点をもちます。

さらに、アメリカに現地法人を設立。ロサンゼルスとノースカロライナに物流倉庫を構え、梱包、輸送、

製品保管、日本からの部品の調達ビジネスを手がけています。

卓球部で人材確保 福原愛選手も在籍

東証一部上場も果たし、今ではトップ企業となった同社ですが、人材確保に苦勞した時期もあったといいます。その時に立ち上げたのが卓球部です。

「当時はやはり現場作業は重労働のイメージがあり、新卒者の採用に苦勞をしたそうです。そこで、元会長が趣味でやっていた卓球に注目し、卓球部を作って新卒者を採用し、卓球と仕事で両立できる環境を作りました」

引退した選手が社員として会社に残れることで、優秀な人材も確保できました。現在、同社の取締役の半分以上が卓球部出身です。女子部には福原愛選手も在籍していたことがあります。男子部

は社会人チームの日本一達成を機に役割を終了しましたが、女子卓球部は現在も健在です。

また、春と秋の日本卓球リーグの時期には、港区スポーツセンターで区民が参加できる卓球教室を開き、スポーツを通して地域貢献も行っています。



サンリツのこれまでの成長の中で、卓球部は切っても切り離せない存在といえる

まだ見えていないニーズも 掘り起こして価値創造を

引退した卓球部員の受け入れにも見られるように、人材を大事にするのも同社の特徴です。

「当社では物流倉庫では珍しく、新しい倉庫には必ず空調を完備しています。また、照明器具は事務所並みのルクスの明るさを保ち、働きやすい環境を従業員に提供しています」

男女の待遇格差もなく、新しく横浜にできた京浜事業所は、スタッフの半分以上が女性なのだとか。テレワークの制度もテスト導入しており、育児中のスタッフなどが利用しているそうです。

2018年に創立70周年を迎えた同社。三浦社長は「100年の長寿企業をめざしたい」と語ります。そのためには、同社が今まで高く評価されてきた顧客ニーズに応える力=オペレーション力だけでなく、問題解決や価値創造の力が必要だと強調します。

「経営ビジョンには『オペレーションからソリューションへ』を掲げています。

お客さまの気づいていない問題も、物流で変えられることがあるのではないかと。そこまで踏み込んで、価値創造をしていくことをめざしております」



株式会社サンリツ

住所: 港区港南2-12-32
SOUTH PORT 品川
電話: 03-3471-0011
<https://www.srt.co.jp/>

港区

魅力UP! 採用力向上セミナー

- ◆日時 令和2年1月22日(水)
午前10時～12時(開場9時30分)
- ◆会場 港区立港勤労福祉会館(芝5-18-2)
- ◆費用 無料
- ◆定員 30名(先着順)
- ◆講師 横田 忠(採用コンサルタント・ワークライフバランスコンサルタント・EAP コンサルタント): 人材業界において20年以上、都内の企業を中心に採用および定着に関するコンサルティングを実施。延べ1,000社以上の企業で採用に関する課題を解決
- ◆内容 ・昨今の労働市場について
・自社のPRポイントの訴求効果を高める方法
・魅力的な求人票の作成ポイント
・内定辞退を防ぐ面接手法
- ◆締切 令和2年1月21日(火)午後5時まで
- ◆申し込み 産業振興課ホームページ「MINATO あらかると」(<http://www.minato-ala.net>)の申込みフォームからお申し込みください。

問い合わせ

産業振興課 電話: 03-3578-2562

ご注意ください!

「ファクタリング」を装った違法な貸付け

金融庁などによると、売掛債権などを譲渡して資金を調達する「ファクタリング」を装って、債権を担保とした違法な貸付けを行っている事案の発生が確認されています。

次のような事例は、その疑いがあるとのこと。

- 債権の買取代金が債権額に比べて著しく低額であったり高額な手数料が差し引かれる。
- 契約書に「売買契約」であることが定められていない。
- 譲渡した債権の回収が売主(被害者)に委託されており、回収することができなかった場合に、売主(被害者)による債権の買戻しや買主による償還請求が行われることになっている。

港区の中小企業の経営者の皆さんも、悪質な業者に狙われるかもしれません。十分ご注意ください。少しでも怪しいと感じたら、専門の相談窓口をご紹介することもできますので、一人で悩まずに問い合わせ先までご連絡ください。

問い合わせ

防災課 生活安全推進担当 電話: 03-3578-2272

「港区ワーク・ライフ・バランス推進企業認定事業」 令和元年度の新規認定企業が決定しました

港区では、仕事と子育ての両立や、男女が共に働きやすい職場の実現に向けてワーク・ライフ・バランスに取り組んでいる中小企業を「港区ワーク・ライフ・バランス推進企業」として認定し、その取組を積極的に応援しています。

認定の対象は、仕事と子育ての両立支援に取り組んでいる「子育て支援分野」、仕事と地域活動の両立支援に取り組んでいる「地域活動支援分野」、仕事と介護の両立支援に取り組んでいる「介護支援分野」、働きやすい職場づくりに取り組んでいる「働きやすい職場環境づくり分野」の4分野です。

このたび、令和元年度の新規認定企業7社と、認定を更新した推進企業8社が表のとおり決定しました。

今後、区では、認定企業の取組を区のホームページや港区広報番組などにおいて広く紹介します。また、この認定は「特別簡易型総合評価方式」による工事および業務委託契約の入札において加点対象となっているほか、プロポーザル方式による選考の際の一次審査において加点対象となっています。

この認定事業への申請は、毎年1回、4月～6月頃に受け付けており、募集については、「広報みなと」などでお知らせします。



交付式の様子

令和元年度新規認定企業一覧 (認定期間: 令和元年10月1日から3年間)

企業名	認定分野
アメリカフ株式会社	子 働
株式会社メイン	働
株式会社ビジョングート	働
株式会社ベアハグ	子 地
株式会社FIXER	子 地
株式会社流機エンジニアリング	子 介 働
川本工業株式会社東京支店	子 地

子 子育て支援分野 地 地域活動支援分野 介 介護支援分野
働 働きやすい職場環境づくり分野

※港区ホームページでは、上記を含む全64社の取組内容を紹介しています。

問い合わせ

総務課 人権・男女平等参画係
電話: 03-3578-2026

働き盛り世代の健康づくりを応援します 働くあなたのスマートライフ ～働き盛り世代の健康ハンドブック～

港区では、働き盛り世代が元気でいきいきと仕事やプライベートを充実させられるよう、食生活や運動、こころの健康など、さまざまな情報を働く人たちの視点で盛り込んだ「働くあなたのスマートライフ～働き盛り世代の健康ハンドブック～」を作成しました。ハンドブックは、区のホームページからダウンロードすることができます。



<あなたの職場で出張健康講座>

ハンドブックを活用し、皆さんの職場に区職員(保健師、管理栄養士)がうかがい、出張健康講座を開催します。従業員の健康に関して「何をしたらよいかわからない」といった事業者の皆さんは、ぜひ気軽にご相談ください。

- ◆対象 以下の①、②すべてに該当する事業所など
 - ①産業医のいない、従業員が50名未満の区内事業所・団体等。
 - ②講座の会場を準備できる。
 ※他の事業所などとの合同でも利用可能です。講座時間によっては、テーマを複数選択することも可能です。
- ◆費用 無料
- ◆講師 区職員(保健師、管理栄養士)
- ◆講座を実施する曜日・時間帯
平日の午前9時から午後5時まで
- ◆時間 1回30分から1時間程度
※講座の時間は調整することができますので、ご相談ください。また、ご希望に沿えない場合もありますので、ご了承ください。

- ◆内容
 - ①バランスのよい食事、1日3食食べることの大切さ、外食、コンビニでの食事の選び方など生活習慣病予防のための食生活
 - ②肩こりの予防や姿勢改善にも効果的な、デスクまわりでできる簡単な運動の紹介
 - ③たばこが健康に及ぼす影響、禁煙のコツなど、たばこと健康に関すること
 など、忙しい皆さんでも取り組みやすい内容で、健康づくりのコツやポイントをご紹介します。申込時にご要望の内容をお伝えください。
- ◆申し込み 電話で、健康推進課健康づくり係(受付時間: 平日午前9時～午後5時)へ。

問い合わせ

健康推進課 健康づくり係 電話: 03-6400-0083

NPO 法人みなと障がい者福祉事業団から、障がい者が活躍する就労継続支援A型事業所(※)の2つの店舗をご紹介します。

■ Café Deux (カフェ・ドゥー)

「Café Deux (カフェ・ドゥー)」の「Deux (ドゥー)」は、フランス語の「2」で、当事業団の喫茶たんぽぽに続く2番目のお店ということで名づけられました。

カフェ・ドゥーでは、一番人気のポークカレーやキーマカレーなど常時6種類のカレーを提供しております。他にもピラフやチャーハンなどの軽食メニューやうどんもあります。また1日10食限定の豆腐ハンバーグ定食も大変好評です。毎朝お店で焼いているパンもあり、朝の通勤前に利用されるお客さまにも人気です。

INFO▶ 所 港区新橋3-16-3 港区立生涯学習センター1階 ☎03-3431-1609 時 午前8時30分～午後6時(L.O. 午後5時30分) / 第3土のみ午前10時～午後4時 休 土(毎月第3を除く)・日・祝・年末年始・毎月第3月

生涯学習センターを利用されている方やサラリーマン、一人になりたい方などの憩いの場として利用していただいております。新橋駅の近くで桜田公園内にあり、ほっと一息つくことができる人気のカフェです。皆さまのご来店をぜひお待ちしております!



■ SUBWAY'S BAKERY TROIS (トロア)

平成20年に「Café Deux(カフェ・ドゥー)」の出張所としてオープンしました。店舗名の「TROIS」はフランス語で3番目という意味で、文字どおり事業団の末っ子店舗です。

トロアのパンはフランスが発祥のクロワッサンやデニッシュ生地が中心で、その中でチョコクロワッサン(¥200)、あんこクロワッサン(¥200)、ポークソーセージパイ(¥250)、ほうれん草のパイ(¥250)などは大人気。開店の7時から店内のオープンで焼きたてをどんどん提供しています。さらに2時間で完売してしまうのが、豊富なメニューと高品質のサンドイッチ(¥180～350)です。コンビニでは決して味わえないと通勤の方が毎日購入してくれています。

何より味にこだわっているのが、竹炭焙煎のやや浅入りですっきりした味のドリップ珈琲(¥100)です。濃厚なミルクをふんだんに使いエスプレッソマシンで1杯ずつ注入したカフェラテ(¥200)もあります。

皆さまのご来店をスタッフ一同、心からお待ちしております!

※就労継続支援A型事業所……障害者総合支援法に基づいて雇用契約を締結して就労の機会や生産活動の機会を提供し、その他の就労に必要な知識および能力の向上のために必要な訓練などを行います。通常の事業所での雇用が困難であって、雇用契約による就労が可能な障がい者が対象です。



INFO▶ 所 港区浜松町2-3-4(大門駅B1F ラッチ外コンコース A6出口そば) ☎03-5776-0113 時 午前7時～午後1時 休 土・日・祝・年末年始

その他

消費税軽減税率制度説明会のご案内

令和元年10月1日から消費税率が10%へ引き上げられると同時に、消費税の軽減税率制度が導入されました。

軽減税率制度は、軽減対象品目の取扱いがある課税事業者の方だけではなく、免税事業者を含むすべての事業者の方に関係します。事業者の方は、税率ごとの商品管理などを適切に行うため、記帳や請求書などの作成など、制度の十分な理解が必要です。

芝税務署および麻布税務署では、事業者の方が適切に対応できるように、港区内の事業者(個人および法人)の方を対象とした「消費税の軽減税率制度説明会」を下記の日程で開催いたしますので、ぜひこの機会にご参加ください。

- ◆対象 区内事業者
- ◆費用 無料

<説明会の日程>

芝	1月16日(木) 午後4時10分～4時40分 駐健保会館(芝3-41-8)
芝	2月5日(水) 午後4時10分～4時40分 芝税務署 4階会議室(芝5-8-1)
麻布	2月5日(水) 午後3時30分～4時 赤坂サンスカイルーム3A (赤坂2-14-32 赤坂2・14プラザビル3階)
麻布	2月6日(木) 午後4時～4時30分 協働スペース1,2,3 (六本木5-16-46 麻布保育園3階)
芝	3月5日(木) 午後1時30分～3時 芝法人会館 4階会議室(芝5-9-5)
麻布	3月10日(火) 午前11時30分～12時 ホテルメルパルクTOKYO 5階「ZUIZU(瑞雲)」 (芝公園2-5-20)
麻布	3月10日(火) 午後3時30分～4時 ホテルメルパルクTOKYO 5階「ZUIZU(瑞雲)」 (芝公園2-5-20)
芝	3月17日(火) 午後3時30分～4時 ニッショーホール(日本消防会館) (虎ノ門2-9-16)

問い合わせ

芝税務署 法人課税第2部門(芝5-8-1)

電話: 03-3455-0551 (代表)

麻布税務署 法人課税第2部門(西麻布3-3-5)

電話: 03-3403-0591 (代表)

中小企業で働く人のための 5分でエッセンスが分かる ビジネス書 No. 39

85の実話から見た「衰退」の原理・原則 小さな会社の「安定経営」の教科書

伊藤敏克(著)/Clover出版/1,760円(税込)



中小企業の持続的成長に欠かせない「失敗を予見して先手を打つ」という盤石な経営システムの構築法をわかりやすく解説する1冊。最大の特徴はリアルな失敗事例。中小企業経営者が陥りやすい失敗を85の実話で解析し、それらの失敗を反面教師とする「成功のノウハウ」をわかりやすく解説。「同じ失敗をしなければよい」という切り口なので、何をすればよいのか一目瞭然である。

また、教科書仕立てなので、定期的に繰り返し読み込むことで、経営課題が発掘できたり、経営姿勢の修正が働いたり、「時間の経過」や「経営環境の変化」とともに、新しい発見ができる。

第7回

●企業巡回相談員(中小企業診断士)によるコラム●

自社の知的財産をうまく活用するために

中小企業診断士/ギタリスト
坂野(ぼんの)直人



皆さん、こんにちは。今回は「知的財産権(以下、「知財」という。)」について港区の補助金制度と絡めて少しお話ししたいと思います。

特許庁によると、知財は著作権や特許権など一般に馴染みのある権利を含めて11種類(根拠法は12種類)あるそうです。その知財のうち、特許権、実用新案権、意匠権および商標権の4つを「産業財産権」といい、特許庁が所管しています。港区では産業財産権の取得について「産業財産権取得支援事業補助金」という補助金制度を設けています。

港区で産業財産権を有効活用している企業の社長さんに活用状況を聞いてみました。特許については、営業や入札の提案の時にもっていると有利だそうです。またメーカーや代理店など、パートナーとの契約の際には重要なチェック項目になります。この社長さんに産業財産権の取得にあたっての注意事項をうかがいました。何よりも「良い専門家に相談することが大切」だそうです。特に海外特許を申請する際には、翻訳料などの別の費用が必要になるうえに、申請先の各国で特許権が付与

されるための審査があり、必ず取得できるとは限りません。それでも申請の段階で専門家の報酬などの費用が発生します。これらは、たとえ権利が取得できなくても請求されてしまいます。予想外の費用まで際限なく請求されぬよう、見積り段階で費用の範囲を明確にしておきましょう。

今回の最後に「知財戦略」について少しお話ししましょう。何でも権利化しようとせずに、まずはその「目的」を明確にすることが大切です。前述のように営業戦略の一環としての知財戦略もあれば、市場の独占を目的としたものもあります。権利の取得や維持には多額の費用がかかります。さらに権利化するにはアイデアの「公開」が必要であり、有効期間があるものもあります。これらも経営戦略的にはリスク要因になります。たとえば「製品を調べても絶対に仕組みが解らない技術」というものであれば、権利化せずに「秘匿」するののも一つの戦略です。こういった経営戦略と一体化した知財戦略についても相談できる専門家を探したいですね。



中小企業で働く人のための

No. 39

ビジネスキーワード

SDGs (Sustainable Development Goals; 持続可能な開発目標)

2015年9月に国連で開かれたサミットの中で、「持続可能な開発のための2030アジェンダ」が採択されました。その中で、2016年から2030年までの長期的な国際目標として記載されたのがSDGsであり、持続可能な世界を実現するための17の目標と169のターゲットから構成されています。その特徴は、先進国を含めすべての国が行動し、誰一人として取り残さない(leave no one behind)とあります。

従来の「持続可能な開発」は、国やNGOが主体になって進められてきたこともあり、一人ひとりが当事者意識をもちにくかったとされています。17の目標は、決して特別なものではありません。貧困、飢餓、環境、平和といった地球規模での問題だけでなく、健康、教育、雇用といった私たちの身近な問題にも関わることが含まれており、一人ひとりが主体的に取り組む必要があるのです。

SDGsでは、民間企業による積極的な取り組みも必要とされています。中でも中小企業は、事業の柔軟性や意思決定の速さ、そして何より地域への課題に取り組みやすいという点で、SDGsに取り組みやすいといわれています。大企業に比べて、人材や資金の不足は大きな課題ですが、最近では、政府や自治体などにより、さまざまな支援を受けられるようになってきました。

2017年に、SDGsの達成に向けて優れた取組を行っている企業、団体、自治体、大学などを表彰する「ジャパンSDGsアワード」が創設されました。これらの受賞者に共通するのは、その事業の根幹にSDGsの考え方を据えているところにあります。

既存、新規を問わず、自社の事業にうまくSDGsを紐付けられれば、中小企業にとっても、SDGsは、新たな「ビジネスチャンス」として企業価値を高めることにつながるのです。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



おかめ鮓



ながたに ふみひこ
代表 長谷 文彦 氏

港区・芝で100年以上続く老舗で構成する「芝百年会」にも所属する「おかめ鮓」。創業は江戸末期で、初代は幕末のイギリス公使館へ魚をおさめていた商人だったといえます。五代目の長谷文彦さんは伝統を守りつつ、新しさも採り入れるチャレンジ精神の持ち主です。
「和食だ、伝統だというけれど、生ものを食べたことがなかった時代に生魚を出していたのだから、今でいう

芝区田町で160年続く老舗
伝統を守りつつ時代に合わせて



入りやすいすっきりとした外観。入口には、英語での案内もあります



カウンターの中で鮓を握る見事な手さばきが見られるのも、楽しい体験の一つです



人気の「六貫一本」。昔ながらの「江戸前」の味が、今また若い層に好まれてきているそう

とタピオカみたいな流行りもの。今は昔、町内に2件はあった寿司屋も少なくなり、柔軟に対応した店が生き残ったのかと思います」
江戸っ子らしい生き活きた語り口の長谷さんが店に立ち始めたのは20代の頃。ニューヨークにSUSHI BARが進出した時代でした。それから約30年、今ではアメリカだけでなく世界中で寿司が食べられるようになりました。お店にも、海外旅行のクチコミサイトなどを通して、たくさんの外国人が訪れます。7席あるカウンターがすべて外国人ということもあるとか。「ノルウェーの方が来店されて、マグロがおいしいと2日続けてきてくれたこともあります」
外国人の中にはベジタリアンのお客さんもいて、お吸い物にも動物性

の出汁を一切使えないこともあります。しかし、そこは食にうるさい江戸っ子のリクエストに応じてきた長谷さん。臨機応変に対応しているそうです。
「日本人でも、入れ歯なのにどうしてもアワビが食べたいという年配のお客さんには、蒸して出したり、隠し包丁を入れたりして食べやすくして提供しています」
海外のお客さんに対応するため、港区や東京都が主宰するインバウンド講座やおもてなし講座、SNSの講座も受けました。お店のFacebookも開設し、自らが更新するなど積極的に情報発信に取り組んでいます。
「芝の寿司」を新しい世代に届け続ける
米は毎年、近所のお米屋さん和

談して、産地を決めています。すし飯の味付けそのものはずっと変わっていないそう。砂糖を使わず、塩と酢だけという伝統の味です。また、江戸前握りの「六貫一本」は使っている魚や調理法に変化はありますが、創業以来のメニューです。
「最近では近隣に新しく富裕層のお客さんも増え、嗜好が変わってきました。煮たり炙ったり締めたりといった、江戸前の技術が再評価されていてうれしいですね。じつは、お店を始めてから何回も客層は変わってきています。長く続けるためには、毎日が勉強の日々なのです」

● お問い合わせ ●
住所：港区芝 4-9-4
電話：03-3451-6430
<http://okamezushi.com/>

未来に託す **技巧**

株式会社 MSC



よしの みちやす
代表取締役社長 吉野 道泰 氏

力メラのレンズや江戸切子などの工芸品に使うガラス原料を製造している「株式会社MSC」。ガラス製品は用途によって原材料や配合が変わり、調合には専門のノウハウが必要です。MSCも自社で工場を持ち、顧客のニーズに合わせた調合を行っています。
代表の吉野道泰氏はガラス原料を扱う商社に15年間勤めたあと、独立しました。立ち上げ当初のメンバーは4人。両親も自営業のため、いつ

ガラス業界というニッチな市場で
順調にビジネスを拡大

か自分も起業したいと自然に考えていたそうですが、最初から工場を所有して事業を立ち上げるのは大変だったそうです。
「ガラス原料を混ぜ合わせる機械はかなり大きいのですが、高さのある建物がなかなか見つからず、苦労しました」
加工の際には、毒劇物にあたるものも扱うため、その点から持ち主に断られることもありました。幸いにも茨城県・土浦に良い物件が見つかり、事業をスタート。オフィスは都内で手頃な物件を探していたところ、たまたま港区のレンタルオフィスを紹介され、一目で気に入って入居したとのこと。赤坂という利便性の高い土地も魅力がありました。
また、港区には創業支援制度があることを知り、融資も受けました。創業時は銀行の融資なども受けづら

ため、かなり助かったといえます。
精密さも必要な世界
信頼される製品を提供したい
今では事業も軌道に乗り、日本で有数のクリスタルガラスを制作するメーカーを始め、安定した供給先を確保していますが、独立して一番良かったことは何かと尋ねると、「前職では縁がなかったような方と出会えて、より良い提案ができることもありました。独立することによって、世界が広がりましたね」と吉野氏。
ガラス原料は、その調合比率は取引先や製品によって全く異なり、少しでも間違いと顧客の信頼を失ってしまいます。当分は少数精鋭で製品の品質を維持し、堅実に経営していきたいとのこと。そして、ニッチな業界だからこそ、顧客との信頼関係を最も大切にしているそうです。

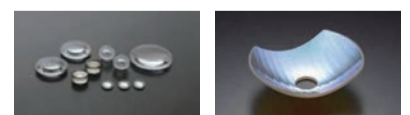
港区の匠を伝える



ガラスの原料となるさまざまな化学薬品。正確な配合技術が求められる



ガラスの原料を混ぜ合わせるミキサー



MSCで調合したガラス原料を使った製品は多岐にわたる



この美しい江戸切子も、MSCで調合したガラス原料が使用されている

● お問い合わせ ●
住所：港区赤坂4-13-5 赤坂オフィスハイツ
電話：03-6435-5979
<http://msc-jp.com/>