

令和元年11月15日発行(隔月1回発行)
TECHNO PLAZA 第286号

発行/(公財)大田区産業振興協会
〒144-0035 大田区南蒲田1-20-20

TEL 03-3733-6476

FAX 03-3733-6459

E-mail technoplaza@pio-ota.jp

URL https://www.pio-ota.jp

November 2019 11

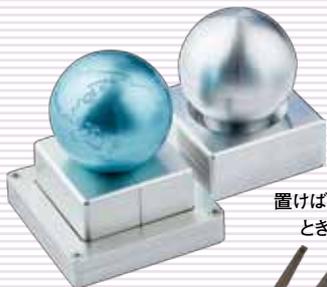
大田区を元気にする産業情報誌

テクノプラザ

「大田のお土産100選」表彰事業(以下「100選」)は、大田区と大田区産業振興協会(以下「協会」)の共催事業として平成28年(2016年)度から開始いたしました。来る東京2020オリンピック・パラリンピックの開催を前に、「これぞ大田のお土産!」と銘打つ製品・商品を表彰することを目的としております。

“食品分野”、“ものづくり分野(雑貨を含む)”の2つの分野から表彰し、4年間で118点が選定され「100選」を上回る結果となりました。本号では“ものづくり分野”で表彰されBtoCへの挑戦に取り組んだ事例をご紹介します。≫ 中面に続く

株式会社 三陽機械製作所



置けば地球儀、
ときどきカッター

グリーンフォーク



株式会社 高桑製作所

ひとひらしぼり
一枚鉸・ぐいのみ + かたくち SET



自社技術+aで
BtoC

市場開拓に挑む

ものづくり技術で
大田区を盛り上げよう

大田区ものづくりの「いま」と行政の各種支援事業のご案内をよりビジュアルにお伝えします。ぜひご一読ください。

技術×デザインで新たな付加価値を

高桑製作所は昭和38年に蒲田で創業し、当初から匠の技と呼ばれるヘラシボリ・スピニング加工に特化して技術を磨いてきました。加工した部品は電機や建設、船舶設備など多種多様な産業分野で使われています。同社は平成30年度(奨励賞)、令和元年度と2年連続で「100選」に表彰されました。表彰されたチタン製の「一枚絞・ぐいのみ+かたくちSET」「一枚絞・重ね皿」はいずれも独自の特許技術のヘラシボリによる器です。熱加工でチタンの重厚感を引き出したり、会津漆塗とコラボしたりと装飾性を持ちながら、機能性・デザイン性の高い商品です。

同社は長年に亘りステンレス製キッチンボウルを作り、販促物として取引先へ贈呈してきました。「職人の高度な技術による品で、新たな喜びや価値を感じてほしいという思いが開発の原動力になりました(高桑英治社長)」。半年間、業務の合間に試作と改良を積み重ね、今まで不可能とされた一

枚の金属板から二重構造の器を成形する技術を確立し、「大田区中小企業新製品・新技術コンクール」で受賞したことが背中を押す形となり、「職人のヘラシボリ技術を一般消費者へ」との思いを持つようになったそうです。

「『100選』での表彰をきっかけに大手百貨店からの引き合いも来るようになり、製品のデザイン性や内包される職人技に関心を持っていただけている実感があります。表彰された製品・商品の売上は本業の一部にしか達してはいませんが、東京2020オリンピック・パラリンピックに向けて国内外へ更にPRすることも視野に入れています(同)」。

大田区の高度なものづくり技術を活かした商品開発を行い、区内の異業種とも連携し、一般消費者へ「メイドイン大田区の商品」を届けることを目標に同社は挑戦し続けています。



高桑製作所 高桑英治社長



一枚絞重ね皿



三陽機械製作所
黒坂浩太郎社長と商品開発に携わった緑川玲子さん

製造現場×大学でアイデアをカタチに

三陽機械製作所は昭和23年に千鳥で創業し、70年以上の歴史ある老舗企業です。高度な加工技術が求められるコンプレッサーの部品加工を得意としており、他社では簡単に真似できない技術を磨き上げてきました。加工した部品は産業機器をはじめ、食料加工機械や医療機器など幅広い分野で使われています。また、昨年、同社は山形に工場を新設するなど、更なる成長が期待される企業として注目されています。

同社は平成29年度、令和元年度(奨励賞)と2回「100選」に表彰されました。表彰されたgolfer用の「グリーンフォーク」は、社員が趣味でやっていたゴルフが商品開発の原点となり、使いやすさや質感、デザインなどが評価されました。「一般消費者向けの商品開発はこの時が初めてで、自社技術をPRする良いツールとなり、励みになりました(黒坂浩太郎社長)」。

その後、実用性と機能性を兼ね備えた商品開発を進めました。社員の出身大(関東学院大学 人間共生学部 共生デザイン学科)の研究室と連携し、「100選」に向けたプレゼン

大会を行い、総数16件の応募の中から最優秀賞として選ばれたデザインを採用し、商品化したのが「置けば地球儀、ときどきカッター」です。同製品は通常の段ボール開梱時に使用するカッターという形に拘らず、金属加工の技術を活かした仕上がりで、球部分のデザインは様々に変えられます。「大学との連携は、大田区のものづくりを知ってもらうことが狙いです。町工場の知名度が上がることにより将来的には人材採用にも繋がるかもしれません(同)」。

今後も大学や地方との繋がりを大切にし、大田区のものづくり技術を活かしたヒット商品開発に向けて同社は奮闘し続けています。

ものづくり企業がBtoC市場へ挑戦することは決して簡単ではありません。「自社技術+α」で製品・商品開発することにより新たな可能性が広がります。

令和元年度「大田のお土産100選」表彰製品・商品(事業者)の紹介は次のページをご覧ください。平成30年度以前の表彰製品・商品は当協会の特設ページでご覧いただけます。



令和元年度 「大田のお土産100選」表彰製品・商品(事業者)を決定!

～ものづくり部門から14点選定!!～



「最優秀賞」
かならずや 勝最中



「優秀賞」
蒲田切子 東京ウォーターグラス 水鏡



「奨励賞」
藍の家亭 国産うなぎ 串焼き6種



「奨励賞」
置けば地球儀、ときどきカッター



「奨励賞」
白いベークドチーズケーキ

「これぞ大田のお土産!」と銘打つ製品・商品(事業者)を表彰する「大田のお土産100選」が4年目となる最後の表彰年度を迎え、計118点を選定しました。本年度は食品分野から25点、ものづくり(雑貨を含む)分野から14点の計39点を選定しました。どれも区内事業者の熱意と大田区らしさがこもった逸品となっておりますので、ぜひお手に取ってみてください。

【令和元年度「大田のお土産100選」表彰製品・商品(事業者)一覧】 ※3賞5点以外は五十音順

No.	事業者名	製品・商品名	分類	製品・商品概要	No.	事業者名	製品・商品名	分類	製品・商品概要
1	株式会社 wagashi asobi	かならずや 勝最中 1箱6ヶ入	食品	もなか	21	パティスリー ルージュブランシュ (有限会社 ジュヌボア)	少女と観覧車 1箱5ヶ入	食品	マドレーヌ
2	手仕事ショップ・フォレスト (有限会社フォレスト)	蒲田切子 東京ウォーターグラス 水鏡	ものづくり	切子 グラス	22	西洋菓子セルクル	パズルDE 大田区つきー	食品	クッキー
3	うなぎ 藍の家亭 (株式会社 AJX)	藍の家亭 国産うなぎ 串焼き6種	食品	うなぎ 串焼き	23	御鮓所 醍醐(有限会社 醍醐)	大阪寿司	食品	寿司
4	株式会社 三陽機械製作所	置けば地球儀、ときどきカッター	ものづくり	置物兼用 カッター	24	羽田バル(有限会社 大鵬)	華香 2本セット	食品	クラブ ビール
5	シティライツ	白いベークド チーズケーキ	食品	チーズ ケーキ	25	株式会社 高桑製作所	一枚餃子 重ね皿 3枚組	ものづくり	皿
6	有限会社 アイエヌビー	鋼球スパイラル 貯金箱	ものづくり	貯金箱	26	中華料理 華栄	大田のり 春巻き 2本	食品	春巻き
7	パウンドケーキ専門店カトルカール (有限会社アクティブ・ケイ)	パウンドケーキ	食品	パウンド ケーキ	27	T.sweets.Labo	米粉の パターサンド	食品	バター サンド
8	アトリエ ヤスコ	ストールベスト	ものづくり	ストール	28	株式会社 東開製作所	すっきり絞り器	ものづくり	絞り器
9	アルプス化成 株式会社	COinCA 900	ものづくり	コイン ケース	29	日進工業 株式会社	Ju-wreath Ota	ものづくり	インテリア リース
10	エストパニス	リンゴ酵母の 焼きカレーパン	食品	焼き カレーパン	30	日進精機 株式会社	多摩川大箸置き	ものづくり	箸置き
11	株式会社 大國屋	大栗どら焼き	食品	どら焼き	31	日本テクノ 株式会社	中性電解除菌機能水 「αトリノスキン イオン水」 100ml	ものづくり	除菌・ 化粧水
12	株式会社 大谷政吉商店	羽田大谷の にしん太巻昆布	食品	にしんの 昆布巻	32	はねだぶりん・BookCafe 羽月 (有限会社 羽田書店)	はねだぶりん	食品	プリン
13	大田マーチング委員会	大田 まちめぐり百景	ものづくり	ポスト カード	33	Prakritik.Aanannya.Japan	花文様装飾ダルマ	ものづくり	装飾 だるま
14	カフェと囲碁 ひだまり	KOKONOTSU (ここのつ)	ものづくり	囲碁盤	34	plate lunch Nanary	池上の忍茶	食品	玄米 焙煎茶
15	株式会社 川良海苔店	紫香 小缶 5袋入	食品	焼きのり	35	株式会社 マザーズ	深雪もち豚 三宝漬 ギフトボックス入 (3種×2枚入)	食品	味付け 豚肉の 総菜
16	Crescent & Molly	座論梅 食パン	食品	食パン	36	株式会社 都MIYAKO	もう一度 食べたくなる 抹茶ティラミス	食品	ティラミス
17	COTYLEDON	コティレドンの レーズンサンド	食品	レーズン サンド	37	株式会社 守半總本舗	海苔茶漬	食品	茶漬け
18	VANNI-ヴァンニ- (有限会社 互葉食品)	池上シュー	食品	シュー クリーム	38	株式会社 守半海苔店	特製 海苔茶漬 5食入	食品	茶漬け
19	SUNNY DAYS	雪谷シフォン	食品	シフォン ケーキ	39	Boulangerie Towaié (LIFE MOMENT株式会社)	勝バーガー	食品	トンカツ バーガー
20	株式会社 志村精機製作所	SIMTO箸	ものづくり	箸					

<https://www.pio-ota.jp/miyage/>



TOPIC
1

美味しいお店が見つかる「OTA! いちおしグルメ!」



食欲の秋に大田の美味しいお店を表彰する「OTA! いちおしグルメ!」。今年も新たに7店が加わりました。おしゃれなイタリアン、老舗の和食、庶民的な居酒屋、人気ラーメン店など、層の厚さが大田の食の自慢です。

自信をもってお勧めする「OTA! いちおしグルメ」のホームページをいまずぐチェック!

いちおしグルメ

検索



お問い合わせ

(公財)大田区産業振興協会 商い・サービス産業
TEL 03-3733-6401
FAX 03-3733-6459
E-mail akinai@pio-ota.jp

ホームページ

<https://www.pio-ota.jp/ichioshi/>

TOPIC
2

大田区勤労者共済 会員募集



大田区勤労者共済は、個々の職場では手間も経費もかかってしまう福利厚生サービスを、会費と大田区の補助によって提供するしくみです。余暇を楽しむ様々なサービスや手厚い慶弔見舞金で、中小企業で働く方を応援します。

ワンコインで充実の福利厚生サービスを! ぜひご加入をご検討ください!

入会金 200円/人 **会費 月額500円/人**

申込方法

電話または窓口でお申し込みください。

お問い合わせ

(公財)大田区産業振興協会 勤労者共済担当
TEL 03-3733-6107
E-mail kyousai-fureai@pio-ota.jp

ホームページ

<https://otakyousai.zenpuku.or.jp/>



渋谷ストリームエクセルホテル東急「バー&ダイニング TORRENT」

TOPIC
3

会議室は22時まで利用可能! 「PiO」から生まれる新ビジネス



大田区産業プラザ(PiO)は、京急蒲田駅から徒歩3分の好立地。ホールでの大規模な展示会や講演会から、会議室での小規模なセミナーや研修など幅広い用途で利用可能。

会議室は22時まで利用できますので、夜間のセミナーや研修など、ぜひご利用ください。

申込方法

お問い合わせ・お申込みは
予約センターまで(8:30~19:00)

お問い合わせ

TEL 03-3733-6600

ホームページ

<https://www.pio-ota.net/>

新たな産業を創りだす
羽田空港から最も近い複合コンベンション施設

京急蒲田駅 徒歩3分 第一京浜沿い

大田区産業プラザ PiO
予約センター TEL:03-3733-6600



「第24回おおた工業フェア」にぜひご来場ください

令和2年 2月6日(木)～7日(金)

入場無料

時 間	会 場	出 展	来場実績
2/6(木) 10:00～17:00 2/7(金) 10:00～16:00	大田区産業 プラザ	ものづくり 関連企業 約110社	約3,000名 (前年度)

「おおた工業フェア」は大田区の優れた技術・技能を広くアピールすることを目的とした展示会です。高い技術力を持つ出展者との間で活発な技術交流が行えます。「ものづくりのパートナー探し」、「新規事業展開」、「販路構築」などをご希望の皆さまにとって、最高の出会いの場となります。



「おおた工業フェア」は中小製造業の集積地として知られる大田区のものづくり企業が一堂に会する展示会です。今回のテーマは「未来へのロングスパート」。熟練の技による高精度・高品質・短納期の強みを生かした企業が多数出展します。受託加工型の企業に加え、開発・設計や最終製品製造まで行う企業も数多く出展しますので、まだ図面化されていない製品のお引合いにも対応できます。

また、既成概念に捉われずに新たな価値を創造する「ハードウェアスタートアップ(ものづくりベンチャー企業)」10社による企画展示ゾーンを2階小展示ホールに設けます。そのほか、専門家による講演やセミナーなどのイベントも数多くご用意しています。

ホームページ上で展開するビジネスマッチングシステムを利用すれば、事前に出展者への質問や依頼などのやり取りを行えるほか、日時をご指定の上、アポイントメントを申し入れた状態で会場にお越しいただくことが可能です。

「ものづくりのパートナー探し」、「新規事業展開」、「販路構築」などをご希望の皆さまにとって、最高の出会いの場となります。ぜひご来場ください。

お問い合わせ (公財)大田区産業振興協会 ものづくり取引促進担当 TEL 03-3733-6126 E-mail k-fair24@pio-ota.jp

ホームページ <https://www.pio-ota.jp/k-fair/24/>

大田区産業振興協会からのお知らせ

引越しや移転等によりご住所が変更となっている場合または配送停止をご希望の場合は、お手数をかけいたしますが、下記までご連絡ください。

連絡先 ▶ 地域産業プロモーション担当 TEL 03-3733-6476 Email planning-pr@pio-ota.jp

ご利用ください! 会社を元気にする多くの支援事業

「大田の工匠」による指導・相談

技術力の向上、技術的課題の解決や人材育成のために、「大田の工匠」による直接指導・相談を無料で提供します。



- 対象** 区内中小企業・個人事業主
- 申込方法** 申込書を持参、または郵送
- お問い合わせ** (公財)大田区産業振興協会 経営サポート担当
TEL 03-3733-6144
FAX 03-3733-6459
E-mail keiei@pio-ota.jp

<https://www.pio-ota.jp/business-consulting/ota-kousyou.html>



戦力になる内職者を紹介します!

「手作業・単純作業」の仕事を内職希望者が在宅でお引き受けします。仕事の頻度に合わせて長期・短期・一回限りでもご利用いただけます。



- 対象** 大田区内外の中小事業者
- 相談受付時間** 月～金(祝日・年末年始を除く)
9:00～12:00 13:00～17:00
- 申込方法** 電話またはホームページ
- お問い合わせ** (公財)大田区産業振興協会 内職相談窓口
TEL 03-3733-6109

<https://www.pio-ota.jp/human-resources/naishoku.html>



お悩みはビジネスサポート相談に!

経営・労務・法規などの改善や営業力強化、海外との取引、技術開発など、経営に係る様々な課題について、専門家に無料で相談することができます。



- 対象** 区内中小企業・個人事業主
- 申込方法** 申込書を持参またはFAX
- お問い合わせ** (公財)大田区産業振興協会 経営サポート担当
TEL 03-3733-6144
FAX 03-3733-6459
E-mail keiei@pio-ota.jp

<https://www.pio-ota.jp/business-consulting/business-support-services.html>



災害時に帰宅困難者を出さない取組みを

災害発生後の3日間程度は応急対策活動期として、救助・救出活動を優先させる必要があります。企業は帰宅困難者を出さない取組みにご協力ください。



- 1 従業員の一斉帰宅は、救助・救出活動の妨げとなります。3日間は自社内で待機させましょう。
- 2 従業員の3日分の水・食料・その他必要物資などを備蓄しておきましょう。
- 3 建物の耐震化、オフィス家具類の転倒防止対策などに努め建物の安全性を高めましょう。
- 4 BCP(事業継続計画)を策定しましょう。

- お問い合わせ** 大田区産業振興課 工業振興担当
TEL 03-5744-1376
FAX 03-5744-1528

大田区中小企業融資あっせん

中小企業者の経営改善や設備導入等に必要な事業資金の融資を区が低利で金融機関へあっせんし、融資実行後の利子の一部又は全部を補助します。

- 対象** 区内に住所又は事業所を1年以上有する中小企業者
- 相談受付時間** 月～金(祝日・年末年始を除く)
9:00～11:00 13:00～16:00

- 要件**
- 同一事業を同一場所で1年以上営んでいる
 - 法定期限内に確定申告をしている
 - 納期限到来分の住民税・事業税を完納している 他

- 申込方法** 融資あっせんの相談・申込については、大田区産業プラザ2階 大田区産業振興課融資係まで(予約不要)

- お問い合わせ** 大田区 産業振興課融資係
TEL 03-3733-6185
FAX 03-3733-6159

<http://www.city.ota.tokyo.jp/sangyo/yushi/index.html>



第28期創業スクール

事業アイデアを具体的なビジネスプランにしませんか。創業融資を検討中の方も金融機関向けにプランを仕上げる絶好のチャンスです。

- 対象** 全てに該当する方
①都内で創業予定 ②具体的なプランがある
③全日程に出席できる

- 時期** 1/9～2/27の全8回毎週木曜 18:25～21:00

「話す」「書く」を繰り返すワークショップスタイルの参加型スクール。数字が苦手な方も全回参加でプランを完成! グループワークで起業人脈作りを!

- 申込方法** 申込方法及び詳細は、当協会ホームページをご確認ください。
- お問い合わせ** 東京信用保証協会 経営支援部経営支援統括課 創業スクール事務局
TEL 03-3272-2276

<http://www.cgc-tokyo.or.jp/assistplaza/school/201910-28.html>



個人情報の取り扱いについて

公益財団法人大田区産業振興協会(以下、当協会)は、各セミナー等へのお申し込みの際に提出された個人情報について、以下の目的以外に利用することはありません。●当協会の催す関連事業(各種セミナー・展示会・講演会等)の運営に必要な範囲内での利用(参加者への連絡等)