

2019 日立商工会議所女性会だより



当所女性会(名倉敏子会長)は、自己の資質向上や研鑽に励むことを目的に、今年度も精力的な活動を行っています。

6月には貸切バスを利用して日立市内の視察研修会を開催しました。見学場所は、「東京ガス(株)LNG基地」、「日鉱記念館」、「日立市役所」の3カ所で、参加者はそれぞれのガイドに質問し、説明に耳を傾け視察場所への理解を深めました。

9月には鹿児島県鹿児島市で全国商工会議所女性会連合会鹿児島全国大会が開催され、当所女性会からは7名が参加しました。その土地の魅力やおもてなしを肌で感じ、全国の女性会の方との交流

を図ることで刺激を受けた3日間となりました。

10月には日立市内にある医療法人小川医院の理事長 小川百合子先生を講師に招き、健康管理講習会「糖尿病医が考えるアンチエイジング～生活習慣を中心に～」というテーマで開催しました。講習会では、肥満と病気の関係や、体を動かすことの大切さを分かりやすく教えてもらい、また、実際に運動方法を参加者全員で実践してみるなど、大変興味深く学びました。

今後も講習会や茶話会、地域イベントへの参加など様々な事業を実施予定です。



東京ガス(株)LNG基地



日鉱記念館



日立市役所



10月健康管理講習会「糖尿病医が考えるアンチエイジング～生活習慣を中心に～」

女性会とは

●活動の目的

日立商工会議所女性会は、女性としての特性を生かし、商工会議所活動に反映・参画するとともに、社会福祉の増進に寄与することを目的に商工会議所会員事業所の女性経営者ならびにその家族で活動しています。

私たちと一緒に活動しませんか？

入会希望・問合せ 女性会事務局まで TEL 22-0128

Random thoughts relay

リレー随想

No.231

『お酒の楽しみ方について』

株式会社小澤住建

小澤 浩



自己紹介をするときに、私は自称『プロの酒飲み』です！とよく言います。それは、元々飲兵衛が趣味となり、仕事の付き合いや、在籍している日立中央ロータリークラブの例会等でも日本酒やワインをメインとしたお話をさせていた、だから得意になっていたからです。また、日本ソムリエ協会認定のワインエキスパートや、ワイン検定講師にもなり、最近では酒ディプロマという日本酒ソムリエ的な試験にも合格することが出来ました。さらに、かなりの食道楽でもあります。そんな私の得意分野の一つである日本酒のお話をさせていた

だきたいと思います。まず、美味しくお酒を飲むには、如何に美味しく食べるか、この料理には、このお酒の

相性が良いな！いつも考えることはお酒と料理の相性です。

平成4年に級別制度が廃止になり、それまで特級、一級、二級酒と分けられていたのが、特定名称酒による振分けになり、吟醸、大吟醸、本醸造、特別本醸造、純米、純米吟醸、純米大吟醸となり、以前の二級酒は普通酒という名称になりました。そして、以前の級別制度の頃までは、灘や伏見の大きな酒造会社の工場生産による大量生産のお酒が主流でした。現在は、いわゆる地酒が流通して、東北、関東、関西、中国近畿等の各地方のお酒がそれぞれの地方の食材による料理に合わせて楽しめるという素晴らしい環境になりました。例えば春のあつさりした初ガツオに冷のす

つきりした吟醸酒、秋の脂の乗った戻りガツオにふくやかな純米酒とか、冬の寄せ鍋、ちゃんこ鍋、しょつづるやきりたんぼ等の各地方の食材や料理に同じ地方で醸造されたお酒(特に山廃系純米酒の14度前後または45度前後の燗酒)との相性は本当に素晴らしい。幸福な気分になります。そんな私が今後ぜひやりたいのが、お寿司と日本酒の相性を楽しむ会を開催することです。トリ貝、赤貝、ミル貝等に適温の純米酒、玉子焼きに適温の貴醸酒、アナゴや煮ハマグリに山廃系とか、きつちり冷した吟醸酒にイカの握りや、かつば巻き等を合わせて楽しむというものです。ほかに、中華料理も面白そうですね。例えば、酢豚や鶏肉の唐辛子炒めに酸度、アミ

ノ酸度の高い山廃系の純米酒を合わせるとか、豚の角煮に熟成によりトパーズ色から琥珀色がかつた古酒を15度前後で味わうとか、行きつけの中国料理店にお願いして、実現させたいと思います。飲兵衛、自称プロの酒飲みのこだわり、飽くなき追求は止まることが出来ないのです。ワインと料理のマリアージュも同じことが言えますが、とにかく一緒に同席している仲間やお客様を喜ばせること、感動させることが実は一番楽しいものなのです。気の合う友人や仲間と楽しく、飲んで食べることに、飲み合わせや食べ合わせで、さらに感動していただけたら本当に幸いです。今後も続けて精進していきたいと思

最後に、杜氏のお話をします。杜氏とは日本酒の醸造責任者で、酒造りのトップ技術者のことであり、高度な醸造技術力と複数の人数作業になるためチームリーダーとしての人格者であることが求められるそうです。そんな杜氏の集団が酒の名産地には存在しており、岩手の南部杜氏、新潟の越後杜氏、兵庫の丹波杜氏等、28の杜氏集団があります。実は我が茨城県でも今年、初めて常陸杜氏という名称の制度が出来、日立市内の酒造会社の若い作り手が試験に挑戦したと聞きました。今後、県内、市内の日本酒造りのレベルもさらに上がっていくことと思います。そのような状況の中で、飲み手である我々も、少しでも味よい力を向上させて、お酒を楽しむことが出来れば地域の酒文化のさらなる発展とより良い相乗効果を産み出すことになるのではないかと思います。地元日立市に愛をこめて乾杯！

株式会社小澤住建
日立市幸町1-5-19-1101
TEL 0294(25)1244



小松水産株式会社

営業部マネージャー 石橋 実樹さん

日立市留町1045-2

T E L 0294-52-5501

F A X 0294-52-5509

営業時間 9:00~17:00

定休日 水曜日



キラリ☆会員探訪 第134回

『シラス屋は国内を飛び出し世界へ』

国道293号線を海に向かうと、『しらすパーク』の小松水産株式会社があります。店舗のしらすパークは2013年6月にオープンし、釜揚げシラスやちりめん、魚の加工品を一つずつ包装の上販売しています。会社は1940年に現社長の小松伸克さん(49歳)のお祖父様が創業しました。初代は『ソフトさんまのみりん干し』を、2代目の現会長の時代にはイカを蒲焼にした『いかかば』を、どちらも地元久慈浜で水揚げされた魚を加工販売し、ヒット商品となり今も人気です。

現社長の時代になった12年前からは、久慈浜のシラスにこだわりISOに基づいた食品の安全管理を導入し、美味しく安心安全な高品質のシラスを作り『久慈浜しらす』のブランド名で販売しています。

ASEANに拠点。シラスを世界の共通語に！

しかし、国内のシラスと言えば静岡県が最も有名。それならばと12年前に東南アジアに目をつけ、タイにシラス加工の工場と、日本食材(主に県産品)を販売する会社を設立しました。昨年はベトナムへも進出し、ASEANの中の小松水産グループとして稼働しています。

ます。

石橋マネージャー曰く

「社長は寿司やラーメンという日本語が広まったように、シラスも世界の共通語にしたいと話しています」と、会社の創業から現在までを饒舌に話してくれました。

私たちは小さなシラスを選別して、異物を丁寧に取り除くことで良いものを提供しています。このことをタイとベトナムのグループ会社を拠点に、ASEAN諸国に伝えていくことがシラスを世界の共通語にする第一歩になると思っています。

未来予想図

ひとこと日立自慢

駅の天空カフェ・シバズカフェと、プライベートビーチのような水木海岸。



商工会議所さんへ

海外進出や輸出にノウハウがあり、やる気のある社員の挑戦に対しても、しっかり後押しする会社です。若い人を採用したいのに、新卒者がなかなか集まらないことが課題です。

商工会議所より

中小企業への新卒希望者を見つけるには、魅力ある仕事と手厚い福利厚生制度が必要な時代です。当所青年部で開催している就活フェスへの参加や、大学生のインターンシップを取り入れてはいかがでしょうか？

かいぎしよ☆往復書簡



会議所インフォメーション

TEL 22-0128 FAX 22-0120

かいぎしよNEWS新年号の 広告掲載事業所を募集します

当所では新年を飾るかいぎしよNEWS新年増大号を発行しています。

発行日 令和2年1月20日(月)

※原稿締切 令和元年11月28日(木)

発行部数 3,300部

広告の大きさと金額(税込)

■カラー	A4版 1/2 (裏表紙)	66,000円
	A4版 1/2 (裏表紙内側)	55,000円
■モノクロ	A4版 1/3	22,000円
	A4版 2/3	44,000円
	A4版 1/2	33,000円

通常号 広告の大きさ タテ50mm×ヨコ170mm
(毎月20日発行) 広告掲載料 13,200円(税込)

◆申込・問合せ 総務課

商工会議所カレンダーが できました



県内8会議所共通の令和2年商工会議所カレンダーができました。(B2サイズ)

当所1階ロビーにご用意しましたので、ご自由にお持ちください。

◆問合せ 経営支援課

役員・議員紹介コーナー

『素顔』 第94回

現在当所には商工会議所の運営について意思決定を行う110名の“議員”の方々がいます。議員の皆さんには地域における商工業の振興と地域社会の進展にご尽力いただく重要な役割を果たして頂いています。このコーナーではその“議員”の皆さんにスポットをあて、その素顔にせまっています。

株式会社 カーサービスセキヤマ 代表取締役 関山 干郎 氏(商業部会)

昨年70周年を迎えた株式会社カーサービスセキヤマの関山氏(42歳)は「自動車を走らせるということは、命にも関わることですから、品質には万全を期しています」と話してくれます。激務の傍ら2年前まで日立青年会議所で活躍、その後ロータリークラブに加入。これらの活動は、尊敬するお父様の軌跡を踏襲しての活動だからです。

もの心のついたところからおじい様の創業した会社を継ぐ意識が芽生え、自主的に大学在学中に専門学校にも通い、整備士の資格を取りました。卒業後は県外の自動車メーカーに就職しましたが、お父様が病で倒れたのを機に日立に戻り、家業を手伝うことに。2013年に社長に就任しましたが、翌年お父様は亡くなりました。



その悲しみを乗り越えるのに、幼い2人の息子さんと遊ぶことが癒しになりました。親子で特に乗り物玩具の『トミカ』が大好きで、『トミカ博』には毎年出かけています。また、幼稚園年中のご長男は、車種を言い当てるのに長けており「大きくなったらクルマ屋になるんだ」と言っているそうで、未来の4代目の話をしながら、目を細める関山氏。

当所青年部に籍を置き、議員2期目を向かえ「先輩たちの教えをいただきながら、自分の務めを果たしていきたいです」と、抱負を語ってくれました。

現代に生きる私たちには忘れてはいけないものがあります。
それは「ふるさと」。
思い出してください。私たちはここから始まりました。
知ってください。今でもそこには、きらりと輝くものがあり、誇りをもって
紹介できる沢山のこと、語り伝えたいものがあります。
「新ふるさとひたち検定」はそんな忘れかけようとしていたみなさんの
心を動かすお手伝いをしたいと思っています。
「日立大好き!」な人を増やしたい。
そんな検定です。申込み受付開始しました!

新 ふるさと日立検定

試験日 令和2年1月25日(土)

申込み受付開始しました!

- 試験日 令和2年1月25日(土)
- 受験料 一般 1,000円
(消費税含む) 中学生以下 500円
- 試験会場 日立商工会議所会館
- 申込期間 令和2年1月10日(金)まで
- 問合せ 商業観光課



公式テキストブック発売中[各1,000円(税込)]

日立市観光物産協会からのお知らせ

一緒に日立市を盛り上げましょう! **日立さくらメイツを募集します♪**

- 【募集人数】2名
 【任期】令和2年4月1日から令和4年3月31日まで(2年間)
 【応募資格】任期中、各種行事に参加でき、さくらのまち日立を宣伝するのにふさわしい、明るく健康で次の要件を満たす方
 ■令和2年4月1日時点で18歳以上の方
 ※高校生は除きます
 ■事務局が指定する日に活動できる方
 (平日を含む年間20日程度)
 ■任期中、他の観光大使等になっていない方
 【勤務内容】日立さくらまつり、各種観光キャンペーン等の行事への参加、観光パンフレット・ポスターのモデル等(TV・ラジオへの出演も含む)
 【副賞】■制服一式
 ■報奨金100,000円(報奨金は任期終了後に贈呈予定)
 【手当】■日 当:10,000円(着物の場合は20,000円)
 ■半日当:5,000円(洋服のみ)
 【応募方法】所定の応募用紙又は市販の履歴書に、応募の動機と他の観光大使等の活動経験の有無などを記入



し、全身写真1枚を添付して直接又は郵送で(一社)日立市観光物産協会へ
 ※自薦・他薦は問いません。
 ※写真は返却いたしません。
 ※令和2年2月8日(土)に審査会があります。なお、日程・場所等の詳細は、後日観光物産協会のホームページにてお知らせします。

【応募締切】令和2年1月22日(水)まで(必着)
 【問合せ先】一般社団法人
 日立市観光物産協会
 〒317-0073
 日立市幸町1-21-1
 日立シビックセンター 4階
 TEL:0294-24-7978
 FAX:0294-24-7980

現在のさくらメイツ▶



あなたの企業の売上アップ!!

集客できるホームページならおまかせください!



システム開発(販売管理・生産管理 ほか)も請け負います!

まずはお気軽にお電話ください!

☎ 0294-26-7271

<http://www.tsn.co.jp>

検索



地域密着でお客様のシステムをトータルサポートします

ティ・エス・ネットワークス株式会社

9:00~17:00(土日祝日を除く) 茨城県日立市幸町1-3-8

トレンド通信

「ブランドか? 売り上げか? WEBサイトの役割」

「カッコイイWEBサイトをつくったんですが、売り上げにつながらなくて。どうしたらいいでしょうか。ある地方都市で料亭とお総菜販売を手掛ける事業者さんからこんな相談を受けたことがあります。地元のWEBデザイナーに頼んでつくったというサイトを見てみると、

心で、休日には法事の会席なども大きな売り上げを占めている。提供できている価値は?と聞くと、内陸にありながら独自の仕入れルートで他店より新鮮な魚介が提供できること。そのため料理や総菜も大盛りサービスしているとのことでした。

トップにイメージ写真がドーンとあり、会社の経営哲学がボエムのように語られています。「確かに何屋さんか分からないですね」「そうなんです」。

整理したのは(1)まずメインの客層となる女性が満足することを追求しましょう。(2)法事などの会席は別のサービスメニューとして情報発信の内容の優先順位を変えましょう。(3)お総菜は忙しい子育て中のお母さん

WEBサイトをつくる目的は、ブランド構築か? 商品説明(売り上げ向上狙い)か? これまでにも何度か受けた相談です。とりあえず

ランチは、量は少なくして見た目はかわいらしく、さらにコーヒーなどを付けたセットにしてゆつくり友達とおしゃべりしてもらえらるメニューを用意する。WEBサイトでは、このメニューを彼女たちがスマホで見える前提でこゆつくり

で良かったのか自信が持てないのは、目的よりも「お客さま」と「提供すべき価値と情報」がはつきりと意識されていないことが原因だと思

よう、という3点でした。(1)の50〜60代の女性向けランチは、量は少なくして見た目はかわいらしく、さらに

質問して整理しました。料亭のランチタイムや持ち帰り総菜のメインのお客

どうぞというメッセージとともに発信する。(2)の法事の会席について、お店を選ぶ意思決定者

さまは50〜60代の女性が中

は同じ客層なので、彼女たちがほかの人に伝えやすいようコースを説明したチラシをつくり、ランチのついでに持ち帰ってもらう。

さまは50〜60代の女性が中

子どもから親へ情報が伝わるような持ち帰りしやすいメニューをつくり、栄養バランスやボリュームの面で子育て支援する考えを、これもスマホ前提で伝える情報

さまは50〜60代の女性が中

心の中に育った信頼だといえます。今回の場合では、30〜60代の女性から信頼されることが大事です。WEBサイトのビジュアル・デザインもミドル男性たちのカッコイイではなく、忙しい子育て中の女性などが見て「信頼できる」と感じるトーン&マネーでつくるべきです。その信頼は、あくまでも商品やサービスを通してそこに込められた思いとともに伝わってこそ形づくられます。

言葉の力 「響魂」

その声は
魂に響いてるか
その行動は
魂に響いてるか
魂が喜ぶライフスタイルへ。

書道家 武田 双雲



日経BP社「日経ビジネス」

シニアエディター

渡辺 和博

伝えれば、地元のWEBデザイナーもきつと良いWEBサイトをつくってくれると思います。さらに同じトーン&マナーでチラシや広告などもつくっていけば、おのずとブランドは形成されていくでしょう。

茨城が誇る高級ブランド 常陸牛

焼肉 ステーキ 韓国料理 専門店

肉のレストランくらた

絶品常陸牛を愉しむ「KURATA」の忘新年会

食のプロとしてここでしか味わえない絶対の素材を仕入れ
お客様に感動して頂けるよう精一杯努めてまいります

今年の締めくくりは是非「くらた」で!



KURATA
SINCE1972

◆INFORMATION◆

TEL 0294-21-1387

1-2-6 benten-cho

Open 17:00 Lo 21:30

日祭日 Lo 20:30

定休日 火曜日

個室完備 (要予約)

日立駅中央口より徒歩7分

nikunokurata.jimdo.com/