

## フジックス

電気止められない工場需要

## 「出張塗装サービス」が好調

金属塗装のフジックス(海老名市本郷、☎046-200-9504)の「出張塗装サービス」が好調だ。同社は制御盤などの塗装を専門に手掛ける企業。制御盤の塗装が経年劣化したり、傷がついたりした場合、修復するには移動させる必要がある。しかし、制御盤を止めてしまうと設備の電気がストップしてしまうため、稼働を止めることができない工場、施設で現地作業していく。

制御盤や配電盤などの塗装に特化した企業。同社が塗装した制御盤は上下水道の設備などに使用されている。3年ほど前に海老名市内に本社工場を新設し、藤沢と伊勢原、横浜市戸塚区にあった拠点を集約した。

工場内は「半クリーンルーム」といえる環境で、粉体・溶剤塗装を手掛けており、中でも塗装の前処理となる表面処理加工(リン酸亜鉛化成処理)も一貫して行っている。同処理を施すことで、塗装はがれにくくなり、防錆(ぼうせい)力も高まる。

そんな同社が展開する出張塗装は「同業者でもやっている企業は少ないのでは」(諏訪勝社長)としており、年間40件ほどの依頼がある。技術者が全国の現場に出向き作業する。ときにはローラーや筆を駆使して修復塗装することもあるという。最近では有名水族館の制御盤の修復塗装も請け負った。



## グランディル

リフォームで地域に根ざす存在に

## 新本社は「コンテナハウス」に

GRANDILL(グランディル、相模原市中央区田名、☎042-764-0820)は、12月までに、新本社を同市緑区二本松3丁目に建設し移転する。コンテナハウスを組み合わせた新社屋としており、ここに社員7人が勤務する予定。

同社は店舗と住宅のリフォーム、リノベーションを手掛けているが、このところ住宅リフォームの比率が増えており、新本社移転を機に地域に根ざすことで個人客の囲い込みを狙う。

新本社は2階建て。40フィートコンテナを2基、20フィートコンテナを3基組み合わせて建設する。総投資額は5000万円を予定。コンテナ

のため、着工期間が大幅に短くなるとしており、年内の完成を予定する。「リフォームやリノベーションの会社として、おしゃれ感を出していきたい」(田畑大社長)と話している。



## 美遊 JAPAN

おにぎりカフェ・まんまmiyu運営

## 中小開発の自社商品にチャンス提供



美遊JAPAN(川崎市川崎区大川町、☎044-322-5171)が川崎市産業振興会館内で運営する「まんまmiyu」が、中小企業が開発した新商品のテストマーケティングや販路開拓の場になっている。同会館2階にあるランチ主体のおにぎりカフェだが、販路を持たない中小企業が自社商品を置いてもらうチャンスも創出している。

今年1月にオープンした。ランチは創業120年の高喜商店(同市中原区)ののりを使用したおにぎり計10種類、日替わり総菜が味わえるプレートを提供している。自家製ローストビーフ丼も人気だ。ランチのほか「川崎の魅力、発見! 発信!」をテーマに川崎発の新品種「香辛子」と市内食品加工業がコラボした商品などを販売。「かわさきものづくりブランド」に選ばれた中小企業の製品も展示している。

また、企業によるワークショップイベントなども

積極的に開催。最近では、創業70年の炭卸売業・福田商店(同市幸区)がレクチャーする。キャンプでの炭の起こし方やキャンプ飯の作り方のワークショップが好評だったという。

「ここは情報が多く行き交う場所です。ワークショップや店頭販売をすることで、企業にとって何かのきっかけづくりになれば…」と、岩篤志店長は話している。コロナ禍で新事業として自社商品を開発する企業が増えているが、消費者との接点が少ないのが実情。こうした中で、同店は地域にとって貴重な存在になっている。

## 三明工業

同じ金属加工業者が開発したシステム導入

## 生産管理のデジタル化推進

金属加工業、三明工業(寒川町、☎0467-74-4060)は、生産管理のデジタル化に乗り出した。同社は試作と多品種少量生産を手掛けるが、生産管理は専任の担当者が調整役を担っていた。そのため、担当者不在時は、作業の進捗や在庫情報などが共有できていなかった。そこで同じ金属加工業、野口工業(綾瀬市)の社内ベンチャー企業、NKシステムが開発した生産管理システム「DAIQ(ダイク)」を導入。両社で何度も打ち合わせを重ね、同システムをカスタマイズした。

自動車やトラック部品を扱う従業員数35人の企業。「早い」「安い」「品質がよい」の三拍子が取引先から当たり前に求められるため、生産性をいかに高め収益性をアップさせるかが課題だった。そして着目したのがムダをなくす生産管理の分野。今までは各担当者がそれぞれの作業工程を自分で管理し、全体は専任の担当者が管理していた。

そのため、複数工程を経て完成するような製品の場合、前後の工程の情報が分からないため、「待ち時間」が発生するなど、生産スケジュールに影響が出ることもあったという。また、互いの生産状況が分からないため、忙しい人もいれば暇な人もいたような状況があった。

そこで「DAIQ」を導入し、設備ごとの生産状況の情報を全員で共有できるようにした。前工程担当者の作業が始まると、画面上の作業項目が



「緑色」の表示になり、完了すると「黄色」に変わるため、自分の作業に入る準備にかかれる。

タブレット連携できるようにもカスタマイズしたことで、各担当者がリアルタイムで生産状況を自身で入力できるようになった。

一方、同システムでは空いている設備の状況も随時把握できるため、作業の当日追加も可能になったという。「各現場担当が全体スケジュールを見て自ら動くようになれば、と期待しています」と、塚田敬二会長は話している。



## 社長さんが知っておきたい 冠婚葬祭のマナー

今年新型 コロナウイルスの流行で、私たちの生活は大きく影響を受けています。移動や集会などの制限がある中、ご葬儀での衛生対策もさまざまな対応が求められています。そこで、ご葬儀に参列される方々の衛生対策について、ご質問とあわせて紹介します。

Q. ご葬儀の機式中、マスクは着用したままでよいのですか?

A. 以前は、お顔を隠したままのごあいさつや式典参列などは失礼とされていましたが、コロナ禍では公共の場でのマスク着用が必須となりました。

Q. ご葬儀や法事などに参列する時のマスクは黒色が良いのですか?

A. 特に色や形の決まりはありませんが、実際に参列されている方々の8割は白色のサージカルマスクです。黒は甲いの色とされておりますので、着用しても問題はありませんが、わざわざその為に用意をしなくても大丈夫です。

小さなお子さまのマスクに関しては、お気に入りのデザインを選ぶことで、長時間の着用でも外すことなく参列していただけます。

Q. 通夜振る舞いの食事の衛生面が心配です。どうしたらよいですか?

A. 以前は、大皿料理をみなさんと囲み、ごあいさつをしながらお酌をするというスタイルが主でしたが、現在、参列者の方々には大皿料理から一人前の持ち帰り御膳への対応を、喪主様へご提案させていただいております。

そして、ご家族だけの食事の場合も、使い捨てのマスク入れとおしぼりをご用意し、ソーシャルディスタンスを踏まえたうえで、個別のお膳をご用意しております。

また、ご家族だけということから大皿料理をご注文の場合には、個人別の専用トングをご用意するなど、できる限り、お客さまのご希望に添えるよう、感染防止対策を考えながら対応させていただいております。

最後に、新型コロナ感染防止により、葬儀へ参列する際にも新しい生活様式が求められています。お見送りの形もさまざまですが、みなさまのご協力のもと、無理のないよう、新しいお見送りの形を受け入れて、故人の供養のためと日々考えて行動していくことが大切なことのように思います。

今回も、参考にしていただければ幸いです。(fami友葬・清水ふじ代)

すぐに役立つ葬儀マナー!! ~ご葬儀での衛生対策について~



KeNSiN  
株式会社 建新

ALL-win

神奈川No.1住環境企業へ

<https://www.kensin-inc.com/> TEL: 0120-954-326

HOME KENSO  
ホーム建業株式会社