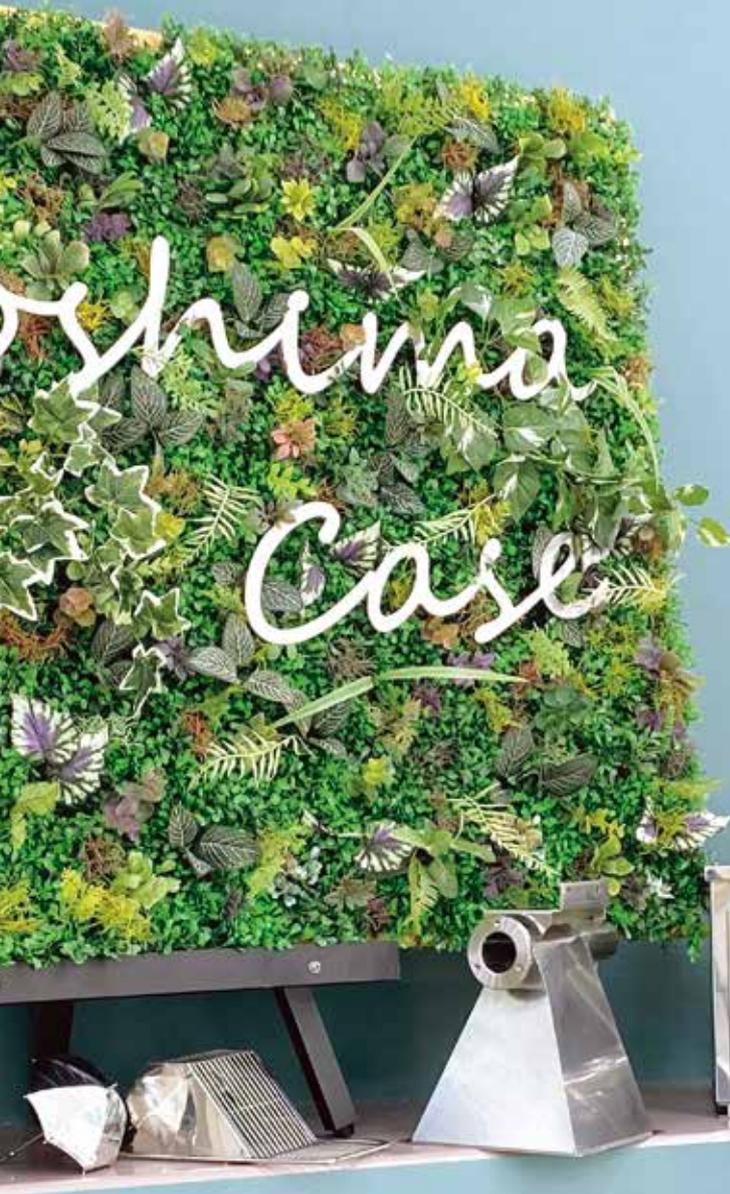


KISC

2

2021
February

Kagoshima Industry Support Center



鹿児島ケース株式会社
代表取締役社長 居迫 伸孝さん

今号の表紙



2020年度「地域未来牽引企業」に選定

鹿児島ケース株式会社

代表取締役社長 居迫 伸孝

<企業概要>

所在地 日置市吹上町与倉4954-19
藤元工業団地内
設立 1963年5月
事業内容 精密板金加工業
TEL 099-245-1960
FAX 099-245-1961
URL <https://www.kcase.jp/>
E-mail info@kcase.co.jp

今号の表紙は、2020年度、経済産業省より地域経済の中心的な担い手の候補となる地域の中核企業「地域未来牽引企業」に選定された、本県精密板金加工業界を牽引する30代の若きリーダー、鹿児島ケース株式会社の代表取締役社長 居迫伸孝さんです。

同社は、居迫社長の祖父が1958年に鹿児島市金生町で木製の食品ケースなどを製造する木工業として創業しました。高度成長期にステンレス製品を手掛けるようになり、1963年に法人化、鹿児島ではいち早くステンレス溶接機を導入するなど、当初から先駆的な取り組みを行ってきました。その後は精密板金加工へ転換し、順調に業績を伸ばしています。

1999年には規模拡大に伴い、現在の日置市吹上町に移転。以降、地元吹上高校の卒業生を積極的に採用、移転当初に採用した社員は現在、社内の中核メンバーとして活躍しています。

◇「機械と人」の向上を目指す

ステンレス・鉄・アルミ等、多様な種類の金属板を加工し、半導体関連・食品機械関連・医療機器関連・産業機械関連などのメーカーへ装置部品を提供しています。回転寿司チェーンの巻き寿司やコンビニのおにぎりを握る機械、ポテトチップスの計量機、大学病院の検査機器など、月に5,000品目、ロット数約25,000点の多種多様な製品を、顧客のあらゆるニーズに対応できる高い技術力で製造しています。



Q(品質)、C(費用)、D(納期)、T(技術:Technique)の徹底をモットーとしており、短納期の対応やコストと機能を考慮した素材選定や技術の提供などを幅広く行い、お客様に喜んで頂ける「モノづくり」に取り組んでいます。

技術の底上げを図るために、工程毎の改善活動や、外部から講師を招いての社員教育などに積極的に取り組んでおり、「良いチームワークが作れる、人材が育つ会社」を目指しています。このような取り組みが評価され、2019年には「鹿児島県経営品質協議会」の「KQA経営革新推進賞」を受賞しています。



社内の研修風景

また、各工程の進捗状況を製品管理ソフトで管理し、全社員が共有することで必要な情報を各工程でリアルタイムに把握できるシステムを構築、「見える化」で技術の標準化、生産効率を向上させることで作業時間を削減、働き方改革にも取り組んでいます。

近年は、製造業としての付加価値を高めるために、アッセンブリまで担える企業として成長していきたいと考え、これまで医療機器関連では銼削を溶かす機械や試験管を運ぶ機械の部品などは手がけてきましたが、自社内で組み立てまで行える「医療機器製造業登録証」を2020年に取得、企業の更なる発展を目指しています。

◇今後の取組

「引き続き製造企業として精密板金の技術を磨いていきます。IoT研究工場(スマートファクトリー)の新設も予定しており、よりお客様の製品づくりにお役立ちできる企画・開発・生産に携われるような地元エンジニアを育て、地域に光る会社、地域に貢献できる会社を目指します。」と、居迫社長は語っておられます。

CONTENTS

- 2 今号の表紙
- 3 私の思い
- 4 経営相談所よろず支援拠点
- 6 プロフェッショナル人材戦略拠点
- 7 わが社の輝く女性 フォービステクノ株式会社 谷下 愛さん
- 8 特集 第12回かごしま産業技術賞 受賞企業の紹介
- 10 会員企業PRコーナー
- 12 特集 食品関連産業「カイゼン」活動強化支援事業 支援事例紹介
- 14 特集 令和2年度鹿児島県経営品質賞「優秀賞」受賞企業紹介
- 15 取引振興コーナー
- 16 広告

私の 思い



独立行政法人中小企業基盤整備機構
九州本部 南九州事務所
所長 高田 康一

広島県出身

1989年 地域振興整備公団（現：中小企業基盤整備機構）入団

2007年 中国支部副参事

2016年 九州本部副参事

2018年 九州本部南九州事務所所長代理を経て、
2020年4月より現職

中小企業・小規模事業者の成長・発展をサポート！

中小企業基盤整備機構（以下、中小機構）は、日本の中小企業政策の総合的かつ中核的な実施機関として、全国の中小企業・小規模事業者への支援を行う経済産業省所管の独立行政法人です。

生産性向上や事業承継など様々な課題を抱える中小企業・小規模事業者に対して、創業から事業引継ぎ、人材育成、震災復興支援、共済制度及びファンドを通じた資金提供など多様な支援を実施しています。全国に9か所の地域本部を設置し、九州では福岡市に九州本部を設置しています。南九州事務所は、九州本部の出先事務所として、鹿児島、宮崎の中小企業・小規模事業者を幅広くサポートしています。

2020年1月に国内で初めて新型コロナウイルスへの感染が確認されてから1年が経過しましたが、未だ収束の見通しは立っておらず、先行きが不透明な状況が続いております。また、全国各地において台風や豪雨等の自然災害が多発しており、新型コロナウイルス感染拡大と相まって、昨年の中小企業・小規模事業者を取り巻く環境は非常に厳しいものとなりました。

このような厳しい事業環境においても、中小企業・小規模事業者の事業活動が地域経済の活性化には不可欠であり、中小機構は、その活動を支え、成長・発展のための課題解決を支援してまいります。

コロナ禍において、テレワークの導入などのデジタル化や、働き方改革など今後相次ぐ制度変更

にも柔軟な対応が求められています。デジタル化やIT導入支援については、ITプラットフォーム「ここからアプリ」により、中小企業・小規模事業者が使いやすい・導入しやすい業務用アプリを紹介しています。また、自社にあったIT活用可能性を提案する「IT経営簡易診断」や「IT戦略ナビ」、「デジタル化応援隊」、「IT導入補助金」など、段階に応じた支援メニューがあります。中小企業・小規模事業者にとって大変重要な取り組みである生産性の向上や働き方改革については、「中小企業生産性革命推進事業」の実施を通じて、支援してまいります。

また、大規模な自然災害や感染症拡大の影響は、自社だけでなく、サプライチェーン全体にも大きな影響を及ぼす恐れがあり、中小企業・小規模事業者が自然災害等に対する事前対策（防災・減災対策）をまとめる「事業継続力強化計画」の策定を支援します。自社のみで策定する「単独型」に加え、事業組合やサプライチェーン等の複数事業者で策定する「連携型」があります。策定した計画が国からの認定を受けると、税制措置や金融支援、補助金の加点などの支援策を受けることができます。

その他、様々な課題に対応した支援メニューを取り揃え、かごしま産業支援センターをはじめとする支援機関等と連携して、地域経済の活性化に貢献できるよう取り組んでまいります。皆様の益々のご発展を心より祈念いたします。

経営相談所
よろず支援拠点

自営業・会社の社長さん、創業を目指すあなたへ！

**各分野で活躍中の専門家チームが無料で
何度でもアドバイス、支援いたします！**

支援事例紹介

カゴよろ

よろず支援拠点は、個人事業主・中小企業・創業希望の皆さまへの経営支援体制強化のため、国（中小企業庁）が全国47都道府県に各1ヶ所設置。相談実績約15,000名（約30,000件）、お客様満足度95.6%（2019年11月満足度調査）を誇る無料相談所として約6年間の活動で多くの事業者さまをご支援させていただいています。新たな取り組みや鹿児島県内の支援機関との連携により更にパワーアップしたよろずにぜひ一度ご相談を！

事例
1

低糖質のケーキが多くの人に響き、今や行列のできる人気店に！

相談内容

鹿児島市広木で低糖質のケーキを売りにした店舗を経営。2015年以降、荒田地区、大型商業施設へ出店したが、テナント料が資金繰りを圧迫。撤退するにも立退料の問題も重なり経営が深刻な状況になったため、今後の経営改善について相談。

支援内容

既に閉店した荒田店に続き大型商業施設内の店舗も採算がとれず改善の見通しが立てられないと判断。撤退すること、閉店するまでの間は効果的な広報の場として活用することをアドバイス。プレスリリースなどの広報支援、店舗改善支援を実施した。

支援のポイント



一番人気の「モンサンミッシェルの石畳」



高谷浩史さん

「金融支援」と「売上拡大」を同時に進めていく必要がある「事業計画の見直し」「店舗改善」「広報」という課題ごとに選定されたコーディネーターがチームとなって支援を進めた。プレスリリースをきっかけに短期間で取材が殺到し、人気番組にも取り上げられ、売上拡大した結果、金融機関からの支援を受け、経営の安定につながった。

オーナーパティシエの高谷浩史さんは、自ら糖質制限をしなければならない疾患を抱え「同じ悩みを持つ子供たちに美味しい低糖質スイーツを食べさせたい」という熱い思いを持っています。奥様はいつも明るく高谷オーナーを支える、とても素敵な夫婦のお店です。



Patisserie Le Vert ～パティスリー ル ヴェール～

担当コーディネーター 川原 新一郎

事例
2

奄美大島の伝統発酵飲料「ミキ」をリノベーションした「キミニミキ」。

相談内容

奄美の文化を中心に身体に良い料理を提供する店をもちたい、という夢をカタチにするために、創業にむけた相談。その後、売上拡大のための新メニュー開発、加工品の新商品開発についての相談。

支援内容

創業者向け補助金の申請方法や資金調達についてアドバイス。また、売上拡大のための支援として、新メニュー「鶏鶏（けいめん）」の開発、伝統発酵飲料であるミキをリノベーションした新商品「キミニミキ」の開発についてアドバイスを行った。

支援のポイント



「キミニミキ」



牧真理子さん

創業時から細やかなアドバイスを重ね、信頼関係を築き上げた。「待ち」のスタイルがメインの飲食業に「攻め」のスタイルとなる販売業を取り入れた事業形態が話題となり、売上拡大につながっている。

相談者である牧真理子さんの「奄美の伝統や歴史を現代に紡ぎたい！」という思いや「コト」を、飲食店という「カタチ」で実現。更に「モノ」で伝えるため新商品のブラッシュアップを重ね、リノベーションを支援をさせていただきました。



奄美料理～KOYOMI～厩

担当コーディネーター 満留 隆一



鹿児島県よろず支援拠点 Tel.099・219・3740 ✉ yorozu@kisc.or.jp

〒892-0821 鹿児島市名山町9番1号〔産業会館1階〕/Fax.099-223-7117/受付時間 平日8:30～17:15/https://yorozu-kagoshima.jp/

経営相談所
よろず支援拠点



3月のミニスクール紹介

- 場 所：ZOOM ※申込み後、ZOOMのIDパスワードをお送りします。
- 対象者：個人事業者、中小企業者等(参加定員：6名)



参加無料



3月8日(月) 10:30~11:30(60分)

コーディネーター 森 武志

販路拡大パワーアップセミナー

百貨店に並ぶ商品とは~売り込む前に学んでおこう~



3月15日(月) 10:30~11:30(60分)

コーディネーター 隈元 和己

全ての食品関連小規模事業者向け・HACCP(ハサップ)セミナー

2021年6月より完全義務化!!~すべての食品関連事業者必見!~



3月18日(木) 10:30~11:30(60分)

コーディネーター 三枝 祥子

無料ホームページ制作ツール「Wix」入門編セミナー

初心者でも簡単ホームページ作成!



3月23日(火) 14:00~15:00(60分)

コーディネーター 足達 直樹

本気のSEO対策で売上アップセミナー

ホームページ、ECショップを作るだけでは売り上げは見込めない!



3月29日(月) 10:30~11:30(60分)

コーディネーター 隈元 和己

知っておきたい初めて人を雇う時のエトセトラセミナー

一体、何から手続きすれば良いの?~人を雇う時の決まり事とは~



3月10日(水) 14:00~15:00(60分)

コーディネーター 浅井 南

初心者OK!ECワークショップセミナー

自分で作るネットショップ~無料カートで今日から開店~



3月16日(火) 14:00~15:00(60分)

コーディネーター 足達 直樹

時代に生き残る!YouTubeで集客と売上アップセミナー

YouTubeをビジネスに取り入れよう!



3月19日(金) 14:00~15:00(60分)

コーディネーター 満留 隆一

Instagramセミナー

インスタの基本から応用を学ぼう!



3月26日(金) 14:00~15:00(60分)

コーディネーター 満留 隆一

クラウドファンディングセミナー

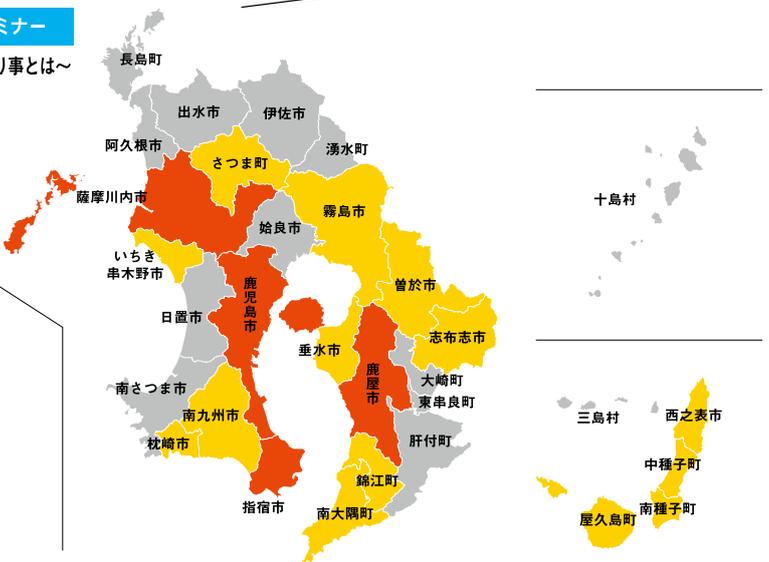
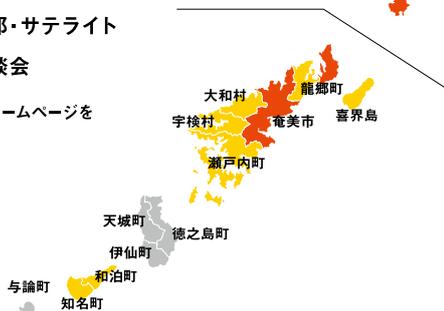
新しい資金調達の方法と新規ファン作りに挑戦!

ご予約・お問い合わせは **Tel.099・219・3740**

県内各地で相談会を
行なっております!

- 拠点本部・サテライト
- 定期相談会

※定期相談会の詳細はホームページを
ご覧ください。



県内各市町村でも定期相談会を開催中です!詳しくはホームページをご覧ください!

サテライト
Satellite

- | | | | |
|---------------|--------------|---------------|---------------|
| 大隅よろず相談窓口 ▶ | 毎週火・金曜日(要予約) | 鹿屋市産業支援センター ▶ | 鹿屋市北田町3-3-23 |
| 北薩よろず相談窓口 ▶ | 毎週木曜日(要予約) | 川内商工会議所 ▶ | 薩摩川内市神田町3-25 |
| 指宿よろず相談窓口 ▶ | 毎月第4金曜日(要予約) | 指宿商工会議所 ▶ | 指宿市大牟礼1-15-13 |
| 奄美大島よろず相談窓口 ▶ | 毎月1~2回(要予約) | 奄美大島商工会議所 ▶ | 奄美市名瀬入舟町12-6 |



Instagram



Facebook



LINE



<https://yorozu-kagoshima.jp/>

かごよろ



プロフェッショナル人材戦略拠点

企業のチャレンジを担える人材との
マッチングをお手伝いします！

プロ人材 228件の採用成約が実現！

県内企業の経営力向上の必要性や人材不足が指摘される中、県プロ人材戦略拠点には、これまで、人材面での課題を抱える県内企業の皆様から多数のご相談が寄せられています。ご相談のあった経営人材や専門人材、即戦力人材等の求人案件については、**適合する人材の採用・獲得や副業・兼業人材の活用**に向けて、登録人材紹介事業者等を介してマッチングをサポートしています。

平成28年1月の拠点開設以来、**1,100件を超える企業訪問や相談対応**を行い、具体的な求人活動に至った636件のうち、**228件（人）のプロ人材の採用が実現**しています（令和3年1月末現在）。

採用プロ人材の中には、首都圏や関西圏等から、県内企業の魅力や経営者の方々の想いに惹かれて、鹿児島にU I ターンし転職された方もいます。

拠点では、引き続き、地域金融機関や経済団体、人材紹介事業者等と連携して、県内の高い成長力を持つ企業や経営戦略・プロジェクト等に取り組もうとしている企業の方々と**都市圏等プロ人材とのマッチング・採用や副業・兼業人材の活用**をサポートします。

《採用成約状況》

令和3年1月末現在

区 分	令和2年度	開設以降累計
企業訪問・相談件数	151件	1,122件
求人取次件数	122件	636件
採用成約件数	72件	228件

● プロ人材の受入企業の業種 ⇨ 多岐に亘る

製造業（食料品、生産用機械等）、総合工事業、設備工事業、情報通信業、食料品卸小売業、不動産業、技術サービス業、宿泊業、教育学習支援業、医療・福祉業、など

● プロ人材の担当ミッション

⇨ 経営管理、販路拡大で大半を占める

● プロ人材の年代

⇨ 20歳代、40歳代で大半を占める

● 県外人材

⇨ 89件（鹿児島へのU I ターン者を含む）

プロ人材求人相談会の風景



今後とも、県内企業の成長発展を人材面で積極的にサポートします。

まずは、ご相談ください。

「プロフェッショナル人材戦略拠点」

人材戦略マネージャー 古川 伸二
サブマネージャー 福永 敬大
人材活用支援専門員 内田 健一郎
人材活用支援専門員 野元 慶一
人材活用支援専門員 有村 吉弘

◇（公財）かごしま産業支援センター
鹿児島県プロフェッショナル人材戦略拠点
TEL：099-219-9277 FAX：099-219-1279
E-mail：projinzai@kisc.or.jp
URL：https://www.kagopro.jp/

わが社の輝く女性！

今号は、薩摩郡さつま町で、主にサイネージや医療に特化した設置用機器の製造販売を行っているフォービステクノ株式会社で、製造Gに所属し製品組立等を担当している谷下愛さんです。

フォービステクノ株式会社

所在地：薩摩郡さつま町時吉2038-5
 設立：2003年6月
 従業員数：26名
 事業内容：モニタ周辺機器の製造販売
 医療機器付帯製品の製造販売
 板金加工品の製造販売
 TEL：0996-52-4469
 FAX：0996-52-4479
 URL：https://www.forvice-t.com/

谷下 愛さん
 製造G 第2班

鹿児島県立
 宮之城農業高等学校
 (現薩摩中央高校) 卒



◆会社紹介

AV関連機器を作っています。

最近では、新型コロナウイルス感染症対策製品なども製造しています。

医療とデジタルサイネージに特化した専門性と、それに伴う設計及び製造技術を駆使した製品でお客様の要望にお応えしております。

この『専門性』『設計技術』『製造技術』の3つが当社の強みとなっています。

また、設計から納品までを自社で担っております。多様化するニーズに応えると共に安心・安全な製品をお客様のもとへ提供し続けます。



サージカルディスプレイ用壁面埋込ケーシング

◆会社での現在の担当部署は

製造G 第2班 製品組立に所属しています。
 主に製品組立、補正、梱包作業を行っています。

◆入社のきっかけは

新聞広告のチラシを見て、派遣社員から直接雇用パートを経て社員になりました。

地元で働きたいという思いもあったので入社しました。

◆仕事上での印象深い体験談など

自分が組立した製品を、お店、病院などで見かけることもあり、初めて目にした時は感動しました。

◆ものづくりに対する思いや心がけていることは

当社の製品は、人が大勢行き交う場所、医療現場などで使用されることが主なので、「一つのミスが事故につながるかもしれない」という緊張感を持って（私だけでなく全従業員）、考え、行動を起こし作業を行っています。



組立作業



梱包作業

◆会社への思いや抱負について

このご時世なのでいろいろな課題に取り組まなければいけない時だと思っています。

私は営業職ではないので仕事を受けてくることはできませんが、お客様からの要望やニーズに応えられるように、日々努力していきたいと思っています。



第12回 かがしま産業技術賞 受賞企業の紹介



「かがしま産業技術賞」は、県内の中小企業等が開発した新製品・新技術のうち、特に優れたものを顕彰することによって、地域企業等の研究開発を一層促進するとともに、県民の技術開発に対する関心を高め、本県地域産業の技術の高度化及び活性化を図ることを目的としています。

令和2年度、申し込みのあった案件について審査委員会を経て厳正な審査をした結果、大賞、奨励賞、特別賞を決定しました。

2月10日（水）に表彰式を執り行い、表彰式の終了後、第80回ベンチャープラザ鹿児島「二水会」において、受賞記念報告会を行いました。



《大賞》キリシマ精工株式会社



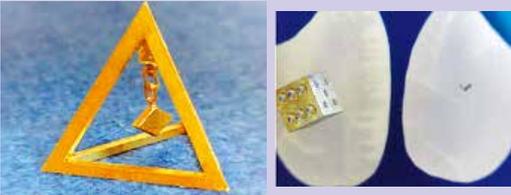
《奨励賞》薩摩総研株式会社



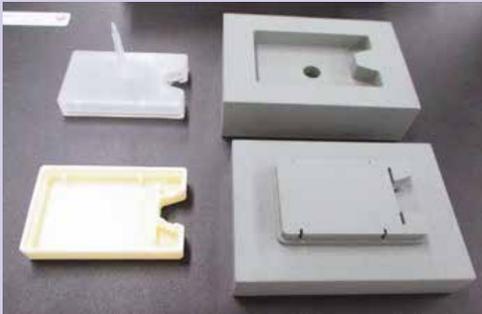
《特別賞》株式会社日置精工

《大賞》キリシマ精工株式会社

『患者と歯科医の負担軽減を実現する歯列矯正具』

受賞製品の概要	受賞技術・製品
<p>歯科医の協力を得て治療負担を軽減し治療効果を高めるように構造を工夫し、低価格ながら高精度に加工する自社独自のカーブカット工法で新たな歯列矯正具を開発。従来の舌側歯列矯正用具の課題を解消し、歯列矯正患者と歯科医双方の負担を軽減することが可能となりました。</p>	<p>ZERO-SYSTEM</p> <ul style="list-style-type: none"> ・舌感が良い ・口内炎になりにくい ・滑舌への影響が小さい ・食物残渣が少ない ・歯から外れない ・治療歯がスムーズに動く ・矯正ワイヤーの交換が簡単 <p>(下 矯正具 上 舌側矯正)</p> 
受賞企業の概要	受賞企業の技術
<p>所在地：〒 899-4303 霧島市国分川原 918-7 TEL：0995-73-4311 ホームページ：http://kirishima-seiko.jp/</p>	<p>ワークの掴み直しなしの一発加工を行うカーブカット工法で加工したピラミッド (左) サイコロ (右)</p> 

《奨励賞》 薩摩総研株式会社
『金属に代わる射出成形用シリコン樹脂材料』

受賞製品の概要	受賞技術・製品
<p>従来の射出成形用樹脂型の強度や耐熱性などの課題を、型材料の試作実験の繰り返しにより、強度と熱伝導性、電気伝導性、流動性の全てについて満足する黄金比で、充填剤を配合する技術によって克服。高価で長納期、保管に難のある金型の代用になる射出成形用樹脂型が可能となりました。</p>	<p>型に注入可能な粘度と仕上り強度の両立、耐熱性、熱伝導性、導電性を付与した本開発材料を使用した本開発材料を使用した樹脂型（右）と試作例（左下ケース、左上ダイレクトゲート）</p> 
受賞企業の概要	受賞企業の技術
<p>所在地：〒891-0516 指宿市山川成川4165 TEL：0993-34-2555 ホームページ：http://satsumasoken.co.jp/</p>	<p>熱問題を解決する高い信頼性と安全性を持った樹脂の開発と製造が専門。右図は製品群（熱ゴム、ヒートシンクへの加工、樹脂）</p> 

《特別賞》 株式会社日置精工 『小さな躯体で大きな仕事、多層式ドラム回転型食品選別機（さつまいもチップ選別機・落花生選別機）』

受賞製品の概要	受賞技術・製品				
<p>生産性などに問題がある食品加工などの作業現場の要望に応え、大中小のドラムを同心円状に配置するなど工夫を凝らし、また、食品や農産物を扱うため洗浄性などに配慮した選別機を開発。今回は、さつまいもチップスと落花生について3段階に選別する作業を改善し生産性の向上が可能となりました。</p>	<table border="0"> <tr> <td data-bbox="657 1344 1066 1491"> <p>さつまいもチップ選別機</p> <ul style="list-style-type: none"> ・既存機の1.5倍の生産能力 ・2名作業を1名に省人化 ・静粛、清掃容易等（左図） </td> <td data-bbox="1070 1344 1412 1491"> <p>落花生選別機</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4種類の選別に対応 ・作業の約5割を省人化 ・静粛、清掃容易等（右図） </td> </tr> <tr> <td data-bbox="657 1498 1066 1720">  </td> <td data-bbox="1070 1498 1412 1720">  </td> </tr> </table>	<p>さつまいもチップ選別機</p> <ul style="list-style-type: none"> ・既存機の1.5倍の生産能力 ・2名作業を1名に省人化 ・静粛、清掃容易等（左図） 	<p>落花生選別機</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4種類の選別に対応 ・作業の約5割を省人化 ・静粛、清掃容易等（右図） 		
<p>さつまいもチップ選別機</p> <ul style="list-style-type: none"> ・既存機の1.5倍の生産能力 ・2名作業を1名に省人化 ・静粛、清掃容易等（左図） 	<p>落花生選別機</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4種類の選別に対応 ・作業の約5割を省人化 ・静粛、清掃容易等（右図） 				
					
受賞企業の概要	受賞企業の技術				
<p>所在地：〒899-2501 日置市伊集院町下谷口181-2 TEL：099-273-2311 ホームページ：http://hiokiseikou.co.jp/</p>	<p>設計から加工・組立・制御まで一貫生産と課題解決の提案を提供できるノウハウの保有で発注企業様から高い信頼。</p> 				

会員企業PRコーナー【情報会員限定】

事業案内、商品案内、新製品紹介等
会員企業の営業活動を支援します！

吉村醸造株式会社

<https://sakurakaneyo.com/>

「発酵食品」を通して、お客様に貢献する。

◆わたしたち吉村醸造株式会社は、いちき串木野市を拠点に「味噌・醤油の製造、販売」を営んでいます。ふるさとの味は十人十色。人の数だけ料理があり、想いの分だけ、美味しさがある。私たちが造る調味料は、そんな味わいの「隠し味」。私たちの商品があなたにとって、「故郷の隠し味」になりますように。



いちき串木野市大里3868
TEL 0996-36-3121
創業1927年（昭和2年）
資本金 1,500万円
従業員数 47名

◆事業内容
味噌・醤油・ソース・酢の製造、販売。
テストマーケティングの場として、黎明館にカフェレストラン「城山シーズニング」を展開。※2月現在、コロナにより休業中。
【2016年11月会員加入】

有限会社 九面屋

<https://kumenya.co.jp>

鹿児島県産特A米“あきほなみ”を使用した“かるかん”の製造

◆“九州の自然を味覚で創る”を理念におき、県内や九州の原料を使った商品開発にこだわり、県内外に商品を流通させております。とりわけ、近年県産米の“あきほなみ”が米の食味ランキングで7年連続“特A”を獲得したことは、自県の誇るべき農産物であり、食品加工メーカーとしてこの原料の付加価値を商品に活かし、全国にPRできるのではないかと考えました。“かるかん”に使用することにより、いままでのものより、香りや食感が変わり、より味に深みが加わりました。



「かるかん饅頭」

「塩豆かるかん」

霧島市隼人町真孝270-34
TEL 0995-55-5596
FAX 0995-55-5597
資本金 1,000万円
従業員数 41名

◆事業内容
菓子製造卸業
特産品（食品）仕入卸業

【2020年1月会員加入】

有限会社 三清屋

<http://sanshinya.jp/>

自然で、安全で、美味しいが基本の「かごしま森の黒豚」

◆自然林に覆われた鹿屋市高隈山。木漏れ陽が降り注ぐその森の中腹に、三清屋ファームがあります。放牧スタイルで育てる純粋六白黒豚は、安全なものだけを与え、不要な抗生物質や成長ホルモン剤などは使用せず、おいしく安全な上質肉を作り上げています。きめ細かく歯切れの良い肉質と甘みのある上質な脂身が特徴です。

精肉はもちろん、加工品やギフト商品も取り揃え、全国発送も承ります。お電話、ファックス、弊社のオンラインショップにてご注文を受け付けております。



鹿屋市笠之原町5-58
TEL 0994-44-5196
FAX 0994-44-5208
資本金 1,000万円
従業員数 11名

◆事業内容
黒豚の生産・飼育から加工販売までを一貫運営
三清屋直売店
加工直売センター
野外炭焼き BBQ ガーデン

【2020年1月会員加入】

掲載企業募集中！ センター『情報会員限定』、掲載料無料です。お申込みは下記まで

【申込み・問い合わせ先】 (公財) かごしま産業支援センター 総務情報課

TEL : 099-219-1275 FAX : 099-219-1279 E-mail : info@kisc.or.jp

猩々農園株式会社

<https://shojo-farm.com/>

伊佐の米農家が作るこだわりの「あまざけ」

◆安心・安全で食をつなぐをモットーに、環境にやさしい農業（環境保全型農業）に取り組み、伊佐米と、もぎたて新鮮トマトを中心にした農産物を生産しています。

現在、米農家だからこそできる自社生産の原料にこだわり、麴から手作りしたあまざけの製造・販売も開始しています。

消費者の皆さまに、安心して選んで頂ける農産物・加工品の供給に日々努めております。

これからも環境にやさしい農業と未来の食に貢献してまいります。



「お米農家 猩々農園が作ったあまざけ」と「食べるあまざけ」

伊佐市大口山野1559
TEL 0995-29-3128
FAX 0995-29-3129
資本金 300万円
従業員数 3名

◆事業内容
環境にやさしい農業による農産物（伊佐米・トマト・さつま雪もち）の生産、その生産物を使った加工品（あまざけ）を製造

【2020年4月会員加入】

有限会社 大伸食品

<https://taishin-foods.com/>

地元密着を第一に、職場に美味しい弁当をお届けいたします。

◆皆様の働く職場に笑顔と元気と美味しいお弁当をお届けしたい。

毎日の楽しみであるお昼ごはん、午後からもパワーみなぎる日替わりで飽きのこないお弁当づくりに励んでいます。

スポーツ弁当、行楽弁当、お祝い弁当、年忌、お葬儀など、各種仕出し弁当をもとも行っていました。より多くの食事の機会にお応えしたいと、鹿屋地域を中心に福祉施設向けの食事や高齢者宅配弁当なども、お届けしております。

詳しくはホームページをご覧ください。

何かお食事のことでお困りでしたら、どうぞお気軽にお電話ください。



本社工場：肝属郡肝付町富山1044
(志布志・日南・霧島営業所)
TEL 0994-65-9618
FAX 0994-65-9628
資本金 300万円
従業員数 42名

◆事業内容
会社用日替わり弁当の製造配達（大隅全域）
仕出し・行楽弁当、幼稚園給食
葬儀場法要弁当、夕食の配達
社会福祉施設給食
鹿屋市高齢者等訪問給食サービス（申良地区）
【2020年4月会員加入】

株式会社 メセナ食彩センター

<http://www.yuzu-mecenat.com>

九州一の産地！曾於市特産「ゆず」を風味豊かに仕上げた商品をお届けします。

◆曾於市特産品の「ゆず」を搾汁から行い、原料の販売や、ゆずドリンク・ゆずドレッシング・ゆずゼリー・ゆず胡椒等、約30アイテムの商品を製造しております。

昨年10月より「ゆずせんべい」を道の駅を中心に新発売致しました。魚介の旨味の中にゆずの風味にゆず胡椒を加え、ピリッと程よい辛みに仕上げ好評を頂いております。HPでも受け付けております。他商品の詳細もHPをご覧ください。

ゆず果汁の原料やゆず製品、他お問合せありましたらお気軽にご連絡下さい。



曾於市末吉町二之方371-3
TEL 0986-76-7468
FAX 0986-76-7494
資本金 5,000万円
従業員数 18名

◆事業内容
ゆずの搾汁
(他柑橘類委託搾汁)
果汁・果皮の原料販売
ゆず加工品製造・販売
PB・OEM 製品製造

【2020年5月会員加入】

特 集

食品関連産業「カイゼン」活動強化支援事業
支援事例紹介

■当センターでは、県内の食品関連産業に対して、カイゼン活動による質が高く効率的な生産現場作りをより一層推し進めることで、食品関連産業全体の資金・人材面等の経営資源への効果等を高め、さらなる新商品開発や販路開拓への取組につなげることで、経営改革や経営基盤の強化を図るための事業を実施しています。

■今回は、『食品関連産業「カイゼン」活動強化支援事業』を活用し、改善活動に取り組んだ事例を紹介します。

事例1 作業効率改善

(佐藤食品工業有限会社)

◆課題◆ 社内人員とは違う視点からの効率アップ項目の掘り起こし

佐藤食品工業は、県内有数の納豆製造事業者であるが、全国レベルの大手に比較すると、規模は小さく、スケールメリットを生かした原価低減には限界があるとの認識を持たれていました。

また、商品の性質上、早朝の作業開始が必須であり、昨今の労働事情から人員確保にも苦労が絶えないとのことでした。

今回、作業効率向上の為のカイゼンを行う事で、原価低減を図るとともに、労働環境のカイゼンも行いたいと、カイゼン活動の支援要請を頂きました。



◆支援◆ 充填・包装工程の効率改善

1. 生産効率のポイントの検証

(1) 製造現場の効率の目標設定

充填・包装ラインの就業時間内稼働率は、おおよそ50%程度であることから、生産性を現状の2倍とすることを目標に取り組む

(2) 充填重量不良内容の把握

・重量の製造判定規格値の重量不良率は、製造品目の原料大豆の種類によって大きく異なるが、会社全体の不良品の90%が軽量不良であったことから、生産稼働率が低調な主たる要因を、充填重量判定不良の多発と想定した。

・この不良の再処理に伴う実施的な損失金額は、3ラインで年額約60万円相当に達する。

(3) 充填重量過不足発生要因検証

・充填重量不良要因を把握するため、大豆の充填数を実測や、規格内の幅(10g)に充填重量を納めるために必要な大豆充填数の誤差数の確認を行った結果、充填機の充填量をコントロールしている充填部シャッター近辺の精度向上が必要であることが確認できた。

・また、不足発生要因には、充填部の2つの加振器での振れ幅や、充填部先端部の温度が異なることその他、先端部の円筒状金具の壁面に大豆が付着して、タイミングのずれが多発していることと思料した。

2. 取り組み状況(途中経過)

・装置メーカーによる、メンテナンス実施(エアシリンダー等の交換他)の他、先端部の円筒状金具の形状見直しに着手した。

・充填重量製造判定規格値を確保するための充填量の見直しをおこなった。

→・不良発生件数は、現在改善前に比べて約35%減少した。



佐藤食品工業有限会社

代表取締役 佐藤 眞一郎

所在地：日置市伊集院町中川1019-1

設立：1966年12月

従業員数：28名

事業内容：納豆の製造販売

TEL：099-273-9039

URL：http://hinodekko.com/

E-mail：sato@natto.ne.jp

カイゼンインストラクターから



温水 洋一

実態把握に時間をかけた為、成果を確認するには至っていませんが、説明内容以外でも細かな確認等を行っており、目標達成の日も近い段階にあります。

目標達成後は、設備能力を最大限近くで稼働させる事に向けて、自社内の設備維持管理能力向上が必要と考えます。(手順書の整備、教育を含め)

事例2 生産性向上による利益創出

(有限会社 九面屋)

◆課題◆ 廃棄ロス低減・出来高向上・5S、衛生管理改善

有限会社九面屋は、1930年創業の「地域に根ざした安全で美味しい食べ物を作る」が、地場産業の使命感と考えておられます。九面屋のかるかんは、主な原料となる米粉や山芋、こしあんなど、県産国産にこだわり、もっちりとした食感に仕上げられています。

また鹿児島に数ある産物の中で「さつまいも」に着眼し、創業以来、これにこだわった商品作りを続けています。「薩摩菓子匠」の誇りを持ちながら「全国展開」を視野に入れて頑張っています。

生産性を向上させ、安定的な製造体制と利益の確保を図るため、下記の事項等について改善を図りたいとの支援要請を頂きました。

1. 製品の包装時の廃棄ロス低減
2. かるかん製造の1時間当たりの出来高の向上
3. 職場の5S・衛生管理を改善し、働きやすい職場環境の確立

◆支援◆ 徹底的な見える化による数値管理で意識改善と改善の進め方等

1. 廃棄ロスの見える化と原価意識の醸成を図るため、日々の作業の中でどれくらいの不良品が出て、その金額がどのくらいになっているかを「見える化」し、作業する担当者の原価に対する意識改善に取り組む
 - ・日々の廃棄ロスが数値として継続して見えるようにし、どのような商品や製造体制の時にロスが多くなるかの分析ができるようにする。
 - ・商品ごとの廃棄ロスが分かるようにすることで、作業方法の改善及び標準化、設備条件の最適化など現場での改善活動を進める。
 - ➔・2018年度に比べて廃棄率が43.4%改善した。
2. 個々のスキルアップと時間当たりの出来高を「見える化」することで、現状の工程作業の効率化を検討するとともに、自らの作業のやり方や不良品が出ないような生産方法の検討を指導
 - ・1時間当たりの出来高数の目標設定と実績の「見える化」
 - ・作業方法の見直しによるムダの改善、清掃・段取り時間等の付随作業の改善
 - ➔・2018年度に比べて、1人1時間当たりの「かるかん」製造出来高が76.0%改善した。
3. 5S・衛生管理改善の進め方のゼミを開催しながら社員の意識改革
 - ➔・社員の5S・衛生管理の意識が芽生えて、仕事の効率化や顧客クレームの減少に繋がった。
 - ➔・安全衛生も向上し業務上災害、異物混入のリスクが低減した。



有限会社 九面屋

代表取締役 鳥丸 秀樹

所在地：霧島市隼人町真孝2270-34

設立：1930年

従業員数：41名

事業内容：観光土産菓子の製造・販売

TEL：0995-55-5596

FAX：0995-55-5597

URL：https://kumenya.co.jp/

E-mail：kumenya@po2.synapse.ne.jp

カイゼンインストラクターから



磯脇 弘人

課題の明確化、データの見える化から改善の進め方のゼミを開催し改善に取り組んでいます。

社長・責任者・担当者を含め全員で取り組んだことで多くの改善成果が出せました。

利益が出たことで処遇改善、職場環境改善を行い雇用の安定化にもつなげています。

2020年度は、コロナの影響で売上が減少していますが、今後も継続的な改善を行い、利益創出し続けていけるように取り組んでいきます。

特集

株式会社 南光 が

令和2年度 鹿児島県経営品質賞『優秀賞』を受賞！

鹿児島県経営品質賞は、「顧客本位に基づく卓越した業績を生み出す経営の仕組み」を追求し、経営品質向上プログラムを実践している組織を表彰することで県内企業等の経営品質向上活動への取組みを促進し、県産業全般にわたる活性化を図ることを目的として、平成16年度に当センターが創設した表彰制度です。

本年度は、11月11日開催の判定委員会で推薦された1組織を受賞組織として決定し、令和3年2月2日に表彰式を開催しました。

【優秀賞】 株式会社 南光

代表者：代表取締役社長 上田平 孝也
所在地：鹿児島市七ツ島2丁目1番地
従業員数：248名
事業内容：製造業
TEL：099-263-0888
FAX：099-261-8911
URL：<http://nanko.co.jp/>



受賞記念撮影

【受賞理由】

■組織運営の原則の下で、全社が一体となった組織力の構築

お客様に対して「断らない」「やり切る」という組織運営の原則の下で、社員がお互いに褒め合い、応援し、協力して全社が一体になる組織風土の醸成に取り組んでいること。

また、経営トップをはじめ経営幹部が、効率的な生産のための社員のアイデアを積極的に採用し、前向きに努力することで目標達成につながるという社員自身の喜びややりがいにつなげていること。

■お客様の要望を基に、製品全体を包括したアッセンブリまで行う体制の構築

お客様の要望を「断らない」「やり切る」ために、経営幹部と担当者との相互理解、明確でない要望の図面化・三次元モデル化、工場間で連携した理解深耕と共に、工場見学のお客様に対しては、実際の現場の創意工夫を盛り込んだ提案型営業を行っていること。

このようにお客様の要望を把握することにより、一つの部品の受注をきっかけに顧客が必要な全モジュールを提供するといったアッセンブリまで行う体制を構築していること。

■TNP S活動による製品実現プロセスの改善

QCD（品質、コスト、納期）向上のための南光独自の取り組みであるTNP S活動では、製造現場で明らかになった課題に対して「アタックセンター」「QC活動」「創意工夫改善提案」と階層を設けてプロセス改善に取り組み、さらに部門・拠点を跨いだ連携による製品実現にも取り組んでいること。

これらの活動によって、顧客満足度の向上に貢献すると共に、売上高の向上や自己資本比率など財務指標の改善につなげていること。

■「ワンストップサービス製造業九州No. 1」実現に向けた次世代リーダーの育成

2028年ビジョン「ワンストップサービス製造業九州No. 1」実現に向けて、次世代の南光を担う人材で構成される「経営革新委員会」を組織して活動すると共に、セルフアセッサーを継続して増員・育成するなど、多様な視点で自社の活動を振り返り、改善・改革を推進する体制整備に取り組んでいること。

※鹿児島県経営品質賞の過去の受賞組織

令和元年度	(株)現場サポート：知事賞（大賞）	平成26年度	(株)現場サポート：優秀賞
令和元年度	(株)ポムフード：優秀賞	平成25年度	(医)愛誠会昭南病院：優秀賞
平成30年度	今別府産業（株）：優秀賞	平成23年度	(株)九州タブチ：知事賞（大賞）
平成29年度	(株)藤田ワークス：知事賞（大賞）	平成20年度	(株)九州タブチ：優秀賞
平成28年度	(医)愛誠会昭南病院：知事賞（大賞）	平成18年度	(株)藤田ワークス：優秀賞

※記載のない年度は、申請組織なし

【お問い合わせ先】 (公財) かがしま産業支援センター 経営支援課 TEL：099-219-1273

◆◆◆ 取引振興コーナー ◆◆◆

■ 『2020年度 九州7県合同広域商談会』 を開催しました

九州7県の中小企業支援機関では、発注ニーズを持つ全国の企業に九州の優れた技術力を持つ中小企業を知っていただく機会をつくるため、全国協会と合同で商談会を開催しています。(中小企業庁の委託事業)

今回は、新型コロナウイルス感染防止のため、Web商談と個別あっせんの方法で開催しました。コロナ禍で新規の営業活動が思うように行えない中、取引先の獲得に向けた商談や情報交換が行われました。



【Web商談 風景】

開催時期	令和2年11月24日(水)～12月28日(月)
主催	中小企業庁
実施機関	(公財)全国中小企業振興機関協会 九州7県の支援機関
実施方法	発注企業の選定による「Web商談」「個別あっせん」
発注企業	21社
受注企業	106社(このうち本県からは7社の企業が参加)
実績	商談数191件(うち鹿児島県企業商談数12件) フォロー調査を実施中

鹿児島県の製造業
"かごまっち"どっとこむ
kago-match.com
ビジネス・マッチング・ステーション

<http://www.kago-match.com/>

インターネットで自社のPRができる、県内のものづくり企業等のデータベースサイト「鹿児島県製造業ビジネス・マッチング・ステーション」を開設・運営しています。

どなたでも無料で閲覧できますが、情報の掲載登録は県内に本社または事業所等がある製造業者に限ります。(個人事業主の方も可)

新規取引先の開拓に、ぜひご活用ください!



◆発注情報

九州7県合同で全国の発注企業を対象にした発注案件の調査を年2回(6月、11月)行っています。今回は2回目の調査で発注申込があった一部を掲載しました。あっせんのご希望がありましたらご連絡ください。なお、お手元に届くまでにあっせん済みになっている場合もありますので、その際はご了承ください。

	所在地	発注品目	数量	加工内容	発注条件	
					必要設備	材料
1	鹿児島県	①機械加工部品 ②プラスチック製品	①少量 ②少量	①板金・製缶・旋盤・塗装 ②射出成形	①旋盤は小径～φ100まで ②射出成形機(50t～350t)	①SUS他 ②プラスチック樹脂全般
2	熊本県	二輪車関連部品、 農機具部品	月産～100 /1,000/10,000	①機械加工、研磨加工 Φ6～30、全長150前後中心 ②各種表面処理(亜鉛めっき、 クロムめっき、アルマイト他)	①自動盤、MC、円筒研磨 内径研磨 他 ②パレルライン	①SS/SCM/SUS/ アルミ ②SS/S10/S50C /SCM/アルミ

【お問い合わせ先】(公財)かごしま産業支援センター 取引振興課 TEL:099-219-1274

《ご利用ください》

公益財団法人 産業雇用安定センター

人と企業を結ぶ出向・移籍等の

送出企業

お手伝いをしています

受入企業



- 人材育成や雇用調整などで「人材の送り出し」をされる時 ※離職前にご相談ください
- 事業の再構築を検討される時
- 定年退職予定の方が他企業への再就職を希望する時

- 事業の拡大や創業、増員・欠員補充など「人材の募集」をされる時、ご要望の人材を紹介します
- 雇用関係助成金の取り扱いもあります

- 47都道府県事務所の全国ネット・ハローワークなど他の機関との併用が可能です。マンツーマンで在職中から再就職までのお手伝いをします。(ご利用は無料です)
- 原則離職後6カ月以内での委託訓練や、各講習等の支援も行っています。
- 経験豊富な講師が、各種セミナー(有料)も行います。
- 系列・グループを超えた出向を通して雇用調整・キャリアアップ・人材育成・他社交流等のお手伝いをいたします。

お気軽にお問い合わせ・ご相談ください



公益財団法人
産業雇用安定センター
鹿児島事務所

〒890-0053 鹿児島市中央町26-18 南日本中央ビル4階
電話 099-812-9551 FAX 099-258-9101
<http://www.sangyokoyo.or.jp/>



ISO 審査

教育・研修

【品質】 【環境】 【安全】

ISO 審査

- ・標準文書無料提供
- ・内部監査員無料研修
- ・県内審査員で交通費ほぼ0

コロナを乗り越え、頑張りましょう!!

ISO 審査代理店

南日本審査株式会社

〒899-5431 鹿児島県始良市西餅田 3344-2
TEL: 0995-64-5727 FAX: 0995-64-5078
URL: <http://www.minami-sinsa.com> お気軽にご相談ください



公益財団法人 Kagoshima Industry Support Center

かごしま産業支援センター

〒892-0821

鹿児島市名山町9番1号(県産業会館2F)

TEL (099) 219-1270

FAX (099) 219-1279

E-mail: kisc@kisc.or.jp <https://www.kisc.or.jp>