

- 新年のご挨拶 ●「富士山・東北海道ビジネスマッチング『食&農』こだわりの逸品展示会2013」開催 ●「ものづくりセミナー」開催
- 「東京国際航空宇宙産業展(ASET)2013」 ●第3回「夢企業大賞」受賞者インタビュー ●「さんしん3CC」活動報告
- さんしんからのお知らせ ●無料相談室のご案内



平成 26年 新年のご挨拶

新年明けましておめでとうございます。

平成26年の新春を迎え、謹んでお慶びを申し上げます。日頃の三島信用金庫へのご指導やご支援に厚く御礼申し上げます。

日本の経済は、欧州経済の信用不安やアメリカ経済低迷への懸念から、相対的な安全資産としての円へのシフトが起こり、記録的な円高水準を経験してきました。加えて、隣国中国の景気減速や成長著しい新興国の経済にも陰りが見え始め、受注の減少や輸出の落ち込みが続いております。しかし、平成24年12月に安倍晋三内閣の誕生に伴い「アベノミクス」が始動し、3つの基本方針「大胆な金融政策」・「機動的な財政政策」・「民間投資を喚起する成長戦略」いわゆる「3本の矢」のもと、日本経済は大きな動きを見せ始めました。これに対する期待効果により、大手企業など一部には業績持ち直しの動きが見受けられ、県内企業の景況感や設備投資動向など足元のマクロ的な指標にも、改善の兆しが現れているといわれております。しかしながら、業績向上の確かな手ごたえがつかめていない中小・零細企業が多数を占めるというのが、当地域の実態ではないかと思えます。また、少子高齢化と人口減少、IT化、グローバル化の急速な進行により、お客さまを取り巻く環境は複雑に変化しております。平成26年4月の消費税率引上げを受け、耐久財消費や住宅消費で駆け込み需要が発生し、景気を押し上げる期待が高まりつつありますが、欧州や中国等、対外経済環境を巡る不確実性は依然として高く、世界景気や金融資本市場の変動に対するリスクは続くと思われま

す。このような期待と不安が混ざり中、6月には富士山の世界文化遺産登録が決定するという明るいニュースに静岡県東部・伊豆半島は沸き、当金庫でも「祝 富士山世界文化遺産登録記念」と題し、貯蓄預金等の各種キャンペーンを展開しました。更に11月には、三島信用金庫、沼津信用金庫、富士宮信用金庫、富士信用金庫の静岡県東部4信用金庫の共同主催にて、「富士山世界文化遺産登録記念 富士山・東北海道ビジネスマッチング『食&農』こだわりの逸品展示会2013」を開催しました。「食と農」を中心としたビジネスマッチング・展示会としては



理事長 稲田精治



県内最大級の規模となり、計177ブース、171の事業者・団体に出席していただき、来場者は延べ1万人と多くの方にご来場いただきました。商談も計1,438件行われ、受発注取引の拡大・新たなパートナー発掘等のビジネスチャンスのご提供、各地域の食品・商品を当地域の一般消費者にも幅広く紹介する場を提供する機会となり、地域経済活性化に寄与できたのではないかと自負しております。これも地域の皆様からのご支援、ご協力の賜物とあらためて感謝申し上げます。

この他、当金庫では「地域のホームドクター」として、営業店と本部各部署が連携したお客さま支援体制をとり、地域密着型金融を推進しています。金融円滑化法終了に伴い、中小企業再生支援協議会や中小企業関係団体等の外部機関と連携し、経営課題解決の提案や事業再生・経営改善に向け、コンサルティング機能を発揮した支援を積極的に行っています。

9月には経済産業省の中小企業施策「中小企業・小規模事業ビジネス創造等支援事業」において、地域プラットフォーム事業を受託しました。静岡東部の7商工会議所と4信用金庫を構成機関とする「静岡東部地域中



「静岡東部地域中小企業支援ネットワーク」開所式の様子

小企業支援ネットワーク」を開設し、当金庫が代表機関を務めさせていただいております。中小企業支援施策の積極的な活用や構成機関の相互連携をより一層強化し、当ネットワークの要である専門家派遣事業を通じた中小・零細企業の支援に取り組んでおります。

10月には、中小企業の事業再生を目的に、大和PIパートナーズ（大和証券グループ）と「株式会社ホームドクターファンド」を設立しました。従来の官民ファンドではなく、民間企業同士が組む事業再生ファンドとし、民間の手法で経営不振に陥った中小企業の再生支援に乗り出しております。

成長分野への取り組みとしては、3月に一般社団法人 静岡県中小企業診断士協会が設立した「静岡医療経営研究会」と業務提携し、4月より「医療経営ビジネススクール」を開講いたしました。医療機関を取り巻く環境は社会保障費の削減などの施策により大きく変化しており、地域医療機関が「健全で安定した経営基盤の構築」を図り、経営力の向上から地域医療の振興につなげるには、医療経営マネジメントが重要となっています。

また、地域経済の発展に寄与することを目的として、今年度は静岡県、南伊豆町とパートナーシップ協定を締結しました。その他、三島市・三島商工会議所との共同企画「三島ブランド定期預金」を販売、伊豆市とがん検診受診率向上のための普及啓発活動をするなど、地域とのネットワークを強化しています。

現在、三島信用金庫は従来からの仕組みを見直し、新たな発想を積極的に取り入れることで、信用金庫の「新しいかたち」を提案しています。「ポジティブ・アクション」の推進により、女性職員の活躍促進とワーク・ライフ・バランスの質的向上をはかり、「特例子会社 さんしんハートフル株式会社」の事業拡大により、障がい者雇用に率先的な取り組みを示しています。また、ペーパーレス・キャッシュレス・印鑑レス等ITを駆使した合理化によるスピーディーな対応と、「タッチ伝票」を軸とした「すまいるカウンター」の導入により、お客さま目線に立った営業スタイルの構築に向けた取り組みを推進しています。



静岡県と協定を締結

平成26年は、平成24年4月から開始した中期（3ヵ年）経営計画「変化にチャレンジ！」の3年目となる、集大成の年です。『地域のホームドクター』の完成形を目指し挑戦し続けると共に、時代に即応した経営体制へ変革することを基本方針としております。地域金融機関として静岡県東部・伊豆半島の活性化に一層取り組んでまいりますので、引続きご協力をお願いいたします。結びに、本年の皆さまのご活躍をお祈り申し上げて、新年のご挨拶とさせていただきます。

富士山世界文化遺産 登録記念 「富士山・東北海道ビジネスマッチング 『食&農』こだわりの逸品展示会2013」開催

2013年11月21日、22日、三島信用金庫、沼津信用金庫、富士宮信用金庫、富士信用金庫の静岡県東部4信用金庫の共同主催にて、「富士山・東北海道ビジネスマッチング『食&農』こだわりの逸品展示会2013」を開催しました。

今回のビジネスマッチング・展示会は、富士山世界文化遺産登録を記念した事業として、受発注取引の拡大・新たなパートナー発掘等のビジネスチャンスのご提供、各地域の食品・商品を当地域の一般消費者にも幅広く紹介する場を提供することで、地域経済活性化に寄与することを目的としています。



2日目「物産展」の様子

特徴として、「食と農」を中心としたビジネスマッチング・展示会としては、県内最大級の規模を誇るということ、「広域で多様な連携」による開催ということが挙げられます。山梨県信用保証協会、甲府信用金庫、山梨信用金庫から7ブース、東北海道6信用金庫から26ブース、県内全域から144ブースの計177ブース、171の事業者・団体が出展しました。さらに、静岡県が推進する「ふじのくに『食の都大路づくり』商談会」との同時開催ともなりました。



開場式 テープカットの様子

また、昨年のビジネスマッチング・展示会において、出展者から「一般消費者への物販もしたい」という声が多数寄せられたため、要望に応えるべく、21日のビジネスマッチング

に加え、22日には初となる、一般消費者向けの物販を行いました。結果、1日目の事業者向け「ビジネスマッチング」には約1,500人、2日目のどなたでもご来場OKの「物産展」には約8,500人にご来場いただき、延べ1万人と多くの方に各地域の食品・商品をお楽しみいただきました。

個別商談会場では百貨店やスーパー等21社のバイヤーに対し予約制での商談が行われ、各ブースでも来場者との商談、出展者同士の商談が随時行われ、2日間で合計1,438件の商談が行われました。

出展者からは、今後のビジネスチャンス拡大に繋がったという声を多数いただき、次回開催への期待が膨らみました。



1日目「ビジネスマッチング」の様子

名 称	富士山・東北海道ビジネスマッチング「食&農」こだわりの逸品展示会2013
日 時	平成25年 11月21日 (木) 10:00~17:00 11月22日 (金) 10:00~16:00
会 場	キラメッセぬまづ (静岡県沼津市大手町1-1-4)
来場者人数	2日間合計 約1万人 (1日目: 1,500人 2日目: 8,500人)
出展団体数	177ブース、171社・団体
商 談 数	合計1,438件

「ものづくりセミナー」開催

2013年11月7日、サポートセンターにて、取引先企業の経営上の課題解決に向けた支援の一環として、「ものづくりセミナー」を開催しました。講師に独立行政法人 産業技術総合研究所の岡根利光氏を招き、近年ものづくりの現場において注目を集める3Dプリンターについて、基本知識や製造現場に与える影響、今後の展望について講演していただきました。

セミナー前半は3Dプリンターの概要説明を中心に行われ、製造現場における3Dプリンターの可能性として、鋳造における3Dプリンターの活用例やメリット、現在の鋳造技術の領域や今後新たにターゲットとなる鋳造品の領域についての説明がありました。また、海外での装置開発とプロジェクトの状況、日本での関連プロジェクトの状況、さらに今後展開が予想される産業応用についての説明もあり、開発と市場開拓の可能性・重要性を啓発するセミナーとなりました。後半は、国のものづくり支援施策・県のものづくり支援施策について、経済産業省関東経済産業局、公益財団法人 静岡県産業振興財団から担当者を招き、「ものづくり」企業への支援施策を説明していただきました。

当金庫では、今回のようなセミナーをはじめ、これら関係機関と連携し「ものづくり」企業への支援に積極的に取り組んでまいりますので、各営業店又はサポートセンターまでご相談ください。



岡根氏の講演に聞き入る参加者

「東京国際航空宇宙産業展 (ASET) 2013」



出展した(株)エステック 鈴木社長

2013年10月2日～4日に東京ビッグサイトにおいて「東京国際航空宇宙産業展(ASET)2013」が開催されました。この産業展に静岡県の出展者として参加した株式会社エステック 鈴木社長（長泉支店お取引先）にお話を伺いました。

○当社の事業内容とその特徴を教えてください。

昭和46年に油圧機器や自動車用のナットなどを製造する、家業的な機械部品メーカーとしてスタートしましたが、現在当社の主力事業は、ボーイング、エアバス社の航空機エンジン部品製造や人工衛星の部品製造に携わっています。又、油圧機器用回転継手などの設計・製作・組立・構造解析を行うメーカーでもあります。

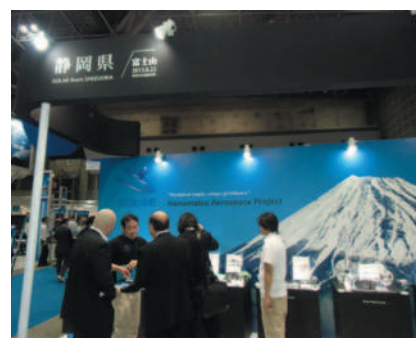
○航空機部品製造をはじめたきっかけを教えてください。

航空機エンジン部品に参入したのは、今から25年前。当時、エアコン除湿装置の開発など、新事業を模索していましたが、納入先である油圧機器メーカーの航空機部門から、航空機部品製品の受注がきっかけです。当初は手直しの連続で、6度提出してお蔵入りになったということもあり苦労の連続であり、軌道に乗ったのは、参入してから5年を経過した頃でした。その後はノウハウを蓄積し、今では米国の大型航空機や日本のH II - A・Bロケット向け部品を受注するに至りました。

○今後、当社における航空機事業の展開を教えてください。

航空機部品は、高精度の加工技術が要求されるのはもちろんですが、安全性と軽量化を追求するために、一般の機械部品とは異なる要求があります。そこで新たな素材への取組みとして、CFRP（炭素繊維とプラスチックの複合材料）の加工技術を蓄積しています。まだ詳細は語れませんが画期的な新素材への挑戦にも取り組んでいきます。

今後の事業展開として航空機部品の加工だけでなく、航空機の1ユニットの構造物の供給を目指したいと考えます。



来場者と商談する鈴木社長



受賞者インタビュー

第3回夢企業大賞 優秀賞受賞企業 「石渡食品有限会社」

「Made in Mishima」、みしまコロッケぱんの製造、販売”

2012年に3回目を迎えたビジネスプランコンテスト「夢企業大賞」。優秀賞を受賞した「石渡食品有限会社」は、今年、日本全国ご当地パン祭りで初の2連覇を果たすなど様々な賞を受賞する実力の持ち主。今号ではその秘訣に迫ります。



石渡食品有限会社（本店営業部お取引先）

代表取締役 石渡 浩二

U R L <http://gruppe-ishiwata.com/>

住 所 〒411-0857 三島市芝本町 11-31

電 話 055-979-3300

○御社について教えてください。

石渡食品は、お客様の「おいしい」の言葉を原動力に、昭和二十六年からお客様に愛されるパンづくりを続けて来ました。我々の商品の一番の特徴は「人のやらない、やれないことにあえてチャレンジする」ことです。人とは違った着眼点から挑み、新しい地平を拓いてゆくことが私達の社風であり、多様化するお客様のニーズに柔軟に対応できる情熱と組織づくりをモットーとしてやって来ました。

食パンやコッペパン等を小中学校給食へ搬入する一方で「こんなパンが欲しかった」というニーズに応え、例えば糖尿病の方にも食べていただけるパンなど商品開発にも力を入れて来ました。「みしまコロッケぱん」の開発も、そうした活動の一環として進められたプロジェクトでした。

○「みしまコロッケぱん」とは？

以前から「三島の地場産品を使ってなにか三島をPRできる製品ができないか」と、社員一丸となって検討、研究を重ねた結果、箱根西麓のメーカー「三島馬鈴薯」を使用した「みしまコロッケ」と三島の米でつくった蒸しパンがコラボした「みしまコロッケぱん」が完成しました。これは当社のこだわり『メイドイン・三島』を具現化した自信の逸品です。

コロッケの衣には、パン粉からこだわりの製法で作った生パン粉を使い、コロッケの味付けは他の「みしまコロッケ」との違いを出すためにベーコンと黒胡椒でぴりっとした個性を出しています。何もつけなくても美味しいオリジナルのコロッケです。

パンについても、通常は細かく砕いた米粉を小麦パンと同じ製法で焼き上げますが、当社では米粉をおかゆ状にして一度発酵させて蒸し上げます。その結果、米粉の特徴である「しっとり・もちり」感を最大限に引き出しています。



みしまコロッケぱん

○「みしまコロッケぱん」の開発ストーリーを教えてください。

「みしまコロッケ」は、三島馬鈴薯を100%使用し、中に入れる具や形は各店舗オリジナルという三島市のご当地グルメです。当社では研究・試作に半年かけ、味付けとして、冷めたときに肉の匂いが気にならないよう

ベーコンを使用し、「当社が一番美味しい！」と思えるみしまコロッケを完成させました。次に、「これをパンに挟んだら美味しいのでは？」とひらめき、「みしまコロッケぱん」の開発・製造に取り組みました。こちら発表の直前まで試行錯誤を重ね、2011年9月には「三島ブランドの認定」を取得し、これを経て、各コンテストへの挑戦を行いました。狙った「みしまコロッケ総選挙」と「第三回日本全国ご当地パン祭り」のふたつは共に一位というこれ以上ない結果をいただき、この受賞をきっかけにテレビ、地元ラジオ番組、地元新聞、業界新聞など各メディアに多く取り上げられ、ご当地グルメのメディア戦略としてもいいモデルケースが確立できたのではないかと自負しております。



工場内の様子

当社における商品開発は、まず消費者目線でニーズを捉え、次にそれを具現化するためのアイデアを出し、その後社員一丸となって納得いくまで検討・研究を重ねます。「こういうパンを作り出したい」という思いを互いに共有しなくては最高のパンは出来ません。そのため、社内のコミュニケーションが何より重要となっています。

○あまりの反響に製造が追いつかなかったとか・・・

当初、平成25年7月までで5万個の販売を計画していましたが、ご当地パン祭りでの入賞等で話題になったことから、平成24年11月末で売り切れ、材料の三島馬鈴薯が底をついてしまいました。三島馬鈴薯の生産には限界があり、年間通して扱える量、会社は限られています。そのため、知り合いの業者や農協、市役所に必死に頼み譲ってもらい、結果当初より5倍の25万個を製造・販売することができました。人とのつながりを強く感じた一件であり、ふる里・三島の人の温かさを改めて感じました。

地場の野菜で作ることが本製品の最大の特徴ですから、三島馬鈴薯の納入量確保は今後も重要な課題です。また、大規模な冷凍設備がなくては保管が難しく、製品保管も自社、コロッケやパンの製造も自社というスタイルは、当社の強みとなっています。

○第4回日本全国ご当地パン祭りで2連覇！「フルーティーキャロット」とは？



フルーティーキャロットを前に（左：常務取締役 石渡麗子氏 右：代表取締役 石渡浩二氏）

第3回大会（2012年）で受賞した「みしまコロッケぱん」は惣菜パンですが、次は全く違う系統・感覚のパンを作りたいと思い、スイーツ感覚で食べられる「フルーティーキャロット」を考案しました。

三島ニンジンという、収穫量が少なく近郊で消費しきってしまう、なかなか食べる機会のない地場野菜があります。糖度が高く、フルーツのように甘いと言われ、この甘さを生かしたのが「フルーティーキャロット」です。三島ニンジンをパン生地に練り込んだり、ゼリーを作ってダイスカットしホイップクリームとカスタードクリームに混ぜ込んだりすることで、誰でも親しみやすい美味しさに仕上げました。ネーミングは「三島ニンジンてとってもフルーティーなんですよ」という宣伝文句から取り、パッケージもニンジンに見えるよう工夫しました。

迎えた第4回大会（2013年）は、2連覇は難しいと言われる中に出店だったため、PRに力を入れ、ディスプレイもニンジンをリアルに感じられるよう工夫しました。そして得た一位は感慨深く、また宣伝効果も高く、イベントで販売すればすぐに売り切れ、メディアに出れば電話が殺到するという、現在当社の売れ筋商品です。リピーターも多く、お土産・贈り物として購入されていく方もいます。また、子どもたちが「かわいい」と言ってくれ、美味しさだけでなく、見た目やパッケージにもこだわった甲斐がありました。

○「全てのお客様に美味しい笑顔をお届けたい。」

創業以来、様々なパンの開発・製造をはじめ、和洋菓子、米飯などにも取り組んできましたが、販促面でも直営店での販売やインターネット通販などを行い、より多くのお客様を対象に事業を展開してきました。

インターネット通販では、小麦粉澱粉未使用の糖質80%オフのパン「シェイプアップ・ロール」や、小麦粉・小麦グルテン0%、卵未使用のお米パン「ごパン」などを販売しています。シェイプアップ・ロールは「糖質オフでも美味しい」を目的に開発し、糖尿病の方も食べられるパンです。また、普通のパンが食べられない患者の方やダイエット志向の方、スポーツ関係者にも好評です。ごパンは小麦アレルギーの方向けの製品であり、外国のお客さま用にホテルに卸すこともあります。また小麦アレルギーのお子様が増えているため、学校給食でも採用された事があります。

パンが食べられないお客様にも美味しい笑顔をお届けするため、現在これら商品の販路開拓にも力を入れています。



○今後の展望をお聞かせください。

みしまコロッケぱんもフルーティーキャロットも、消費者の「美味しい」を大前提に、手間をかけ原材料にこだわりつくり上げ、戦略的に営業・プロモーションを行っています。それはすべて三島を全国にアピールするためです。三島でしか手に入らない農産物はまだまだあり、これをニッチと結びつけどう全国に広げるか、アイデアは尽きず、すでに次の商品開発に着手しています。

お子様からご年配の方まで、全ての方が我々のお客様です。皆様に必要とされる商品づくりを当社の使命とし、これからも地元を根ざし、食を通じて、地域社会に貢献していきたいと社員一同考えています。

さんしん3CC 活動報告

11月定例会 及び 会の新たなカタチ

「鯨背家(いなせや)」が“大社の杜”にオープン！



11月定例会の様子

メンバーである石渡税理士を囲み「さんしん3CC11月定例会」を開催しました。今回は税務・財務に関して興味のあることを皆で議論しようと座卓形式での開催となりました。一番盛り上がったテーマは「事業承継」。予定時間を大幅に超えて白熱した議論が行われ、石渡税理士からの確なアドバイスを頂きメンバーも大満足な時間となりました。

2009年に発足した異業種の集まりによる経営者の勉強会であるさんしんチャレンジクラブ第1期（現在はさんしん3CCとして活動）が、1つのカタチになりました。11月30日に

三嶋大社の前にオープンした“大社の杜”内に、「鯨背家」がオープンしました。「鯨背家」は3CC会長である株式会社 山本食品が展開する雑貨店ですが、商品の一部は工業・建材業のメンバーが製作した商品で構成されています。「鯨背家」店舗内装に関しても大半は建設業・内装業のメンバーが作り上げています。また、このチャレンジが認められ、11月に県の経営革新計画の承認を取得しました。



鯨背家(いなせや)店内の様子

異業種交流会の新しいカタチ「鯨背家」で皆様をお待ちしております。

さんしん3CC
鯨 背 家

<https://www.facebook.com/mishima.shinkinbank.3cc>
<https://www.facebook.com/inaseyayfoods?fref=ts>

さんしんからのお知らせ

[第4回]

夢企業大賞

ルーキー賞新設!

ご応募ください 募集期間：平成25年12月13日(金)～平成26年2月14日(金)

最優秀賞 [1件] 表彰状・盾 賞金 50万円	優秀賞 [1件] 表彰状・盾 賞金 30万円	ルーキー賞 [1件] 表彰状・盾 賞金 20万円
--	---	---

優れた技術や製品、サービス等により地域経済の発展に貢献した、もしくは貢献が見込まれる中小企業、団体または個人事業主を表彰します。また、特に今回は、地域の起業・創業を支援するため、「ルーキー賞」を設けました。新たな需要や雇用の創出を図り、地域経済の活性化に貢献した、もしくは貢献が見込まれる中小企業、団体または個人事業主を表彰します。

- 賞金のほかビジネスマッチングへの出展を補助します。
- ご希望に応じて、中小企業診断士の資格を持つ職員や大学等の有識者によるアドバイス、外部専門家の派遣等を通じて事業化をサポートします。

※左記以外に特別賞を設ける場合がございます。

お問い合わせ
三島信用金庫 本・支店 または **夢企業大賞事務局**
事務局 / 〒411-0834 静岡県三島市新谷155-1 三島信用金庫 サポート営業部法人サポート課
TEL.055-981-0121 FAX.055-981-1343

詳しくは三島信用金庫ホームページ(<http://www.mishima-shinkin.co.jp>)またはパンフレットをご覧ください。

さんしん「かかりつけ湯」セミナー

静岡県が推進するファルマバレープロジェクトの一環である「伊豆かかりつけ湯」の取組みを、健康・医療・旅館・観光の各面からご紹介します。ぜひご参加ください。

※「かかりつけ湯」詳細はこちら <http://www.kakaritsukeyu.jp/>

日	時	2014年1月21日(火) 13:30～15:30	
会場	ホテルニューアカオ ロイヤルウイング5階「花扇」 (住所/熱海市熱海 1993-250 TEL / 0557-82-5151)		
講師	県立静岡がんセンター 総長 山口 建氏 他		
定員	70名(先着順)		
参加費	無料		
申込方法	三島信用金庫 HP (http://www.mishima-shinkin.co.jp/) より		

無料相談室のご案内(予約制)

相談内容	相談担当	開催日
法律相談	弁護士 白井 正人	1/8(水) 2/7(金) (10:00～12:00)
	弁護士 内笹井 明	1/21(火) 2/13(木) (14:00～16:00)
税務相談	税理士 稲木 欣吾	1/7(火) 1/14(火) 1/21(火) 1/28(火) 2/4(火) 2/14(金) 2/18(火) 2/25(火)
経営相談	法人サポート課職員	月曜日～土曜日(9:00～17:00)
住宅ローン相談	ローンセンター職員	
年金相談	個人サポート課職員	

どうぞ、お気軽にお取引の三島信用金庫本・支店までご予約下さい。
尚、相談日は受付順にて承っております。ご希望に添えない場合もございます。あしからず、ご了承ください。

※経営相談・ローン相談・年金相談窓口は、当金庫

サポートセンター

三島市新谷155-1
(三島南支店2F)

にて、開設しております。