



いぎしよ

12 Dec.
2023/No.753



トップの部屋

見て楽しい 食べて美味しい
真心こめた和洋菓子

株式会社イクミママ 代表取締役 中尾 和善 氏/会長 中尾 育美 氏

テナント募集 川崎商工会議所最上階

■ 音楽情報

MUZAジルベスターコンサート2023 12月31日(日)

■ シネマ情報

「劇場版 SPY×FAMILY CODE:White」12月22日(金)公開



KAWASAKI

2023
12

event

28p
音楽情報

MUZA
KAWASAKI
SYMPHONY HALL
ミュージアム川崎シンフォニーホール

MUZA ジルベスターコンサート
2023

12月31日(日)

29p
シネマ情報

9 CINEMAS



(c)「劇場版 SPY×FAMILY」
製作委員会
(c)遠藤達哉/集英社

劇場版 SPY×FAMILY
CODE:White
12月22日(金)公開

CONTENTS

★印があるページは読むことができます。
それ以外のページは本誌でお楽しみ
ください。

★ 2 トップの部屋

見て楽しい 食べて美味しい 真心こめた和洋菓子

株式会社イクミママ 代表取締役 中尾 和善 氏/会長 中尾 育美 氏

- 6 生命共済制度ご加入のおすすめ
- 7 令和6年 会員賀詞交換会のご案内

★ 8 会員ひろば

KINCARN INTERNATIONAL SCHOOL[川崎区]
(株)JOYCORT SUPPORT[高津区]
(株)小島屋酒店[多摩区]

- 12 巡回生活習慣病検診のご案内

22 原淳子の税務Q & A

なぜ利益が必要か?～会社の利益とお金の関係～
税理士 原 淳子

★ 24 儲かる! 商売に役立つ ワンポイント

お店や会社のPRに使える! インスタグラムの活用方法
中小企業診断士・当所専門相談員 仲田 俊一

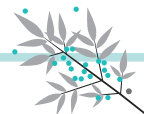
26 ここがポイント! インボイス制度

インボイス登録制度の注意点

税理士・東京地方税理士会川崎北支部顧問(当所議員) 西山 裕志

年末年始の業務について

年末: 12月28日(木)午後から休業
年始: 令和6年1月5日(金)から
通常業務



- 14 中小企業・小規模事業者向け支援施策のご案内
- 42 小規模事業者経営改善資金制度～新型コロナウイルス対策マル経のご案内～

- 11 ビジネス手帳プレゼント
- 16 CCIレポート
- 19 インフォメーション
- 20 新入会員のご紹介
- 21 年末調整事務 無料相談のご案内
- 25 オンライン経営相談のご案内
- 28 EVENT

★ 30 情報NOW

- ITを事例からひも解く/トレンド通信
- ガンバレ! フロンターレ!
- 32 GO!GO! 川崎プレイブサンダース
- 34 川異研通信
- 38 川崎商工会議所「WEBセミナー」
- 40 新たなブランド制度「川崎CNブランド」の
第1回認定製品・技術が決定しました!

- 27 専門相談制度をご活用ください
- 36 女性会 会員募集中!
- 37 ビジネス総合保険制度のご案内
- 39 新会員をご紹介ください
- 41 パソコン教室 受講生募集中!
- 44 小規模企業共済
- 48 会議所行事等予定表・編集後記

□ 会員優待サービス券

■ 審美巡礼(解説 有川 治男 学習院大学名誉教授)

★ ■ かわさき発 ぶらり旅



見て楽しい 食べて美味しい 真心こめた和洋菓子

代表取締役 中尾 和善 氏 / 会長 中尾 育美 氏

(Kazuyoshi Nakao / Ikumi Nakao)

株式会社イクミママ

かわいい見た目にSNSで話題沸騰!多くのメディアで取り上げられる「イクミママのどうぶつドーナツ」は、食材選びから製造過程にまでこだわりを尽くした本格派スイーツ。食の安全と添加物の危険性を伝えるため、同じ志を持つ製菓事業者とタッグを組み、和菓子の創作にも力を入れる。フランチャイズ経営から独立開業を叶えた中尾ご夫婦の経営哲学とは。

フ ランチャイズから独立開業

—会社設立の経緯について教えてください。

和善 飲食業をはじめたきっかけは、20代に経験した自身の入院です。添加物だらけの食生活がたたたり、体を壊してしまいました。長い入院生活から「私のような思いをする人をひとりでも減らしたい」と志し、2009年に自然派ドーナツのフランチャイズに加盟しました。ドーナツは妻・育美の大好物です。健康のためにお酒を止めたら、私も甘いものが好きになりました。

フランチャイズ本部の方針により神奈川県内で出店する必要があり、川崎市民となりました。実は、私も育美も京都生まれの京都市育ち。手探りで物件を探中、モトスミ・ブレーメン通り商店街に出会いました。

育美 周囲からは「競争の激しい商店街で洋菓子店を続けるのは難しい」と言われましたが、俄然やる気に火が付きました。当時、私は大手料理教室で製菓やパン作りを教えていましたので、しばらくは京都と川崎を往復する生活を続けることになりました。

和善 開店して数か月は話題に上りましたが、だんだんと客足が遠のいていくのが分かりました。これは何かしなければならぬ、育美には新製品の相談をしました。

育美 相談を受けて、お客様に愛される「かわいい」ドーナツを作ることを思いつきました。これが初代どうぶつドーナツ、猫の顔をデザインした「こねこのミケ」のデビュー秘話です（現在も人気商品）。さっそくTwitterにアップしたところ、一晩でフォロワーが1,000人ほど増え、メディア取材の依頼もどんどん舞い込んできました。Twitterは商店街が主催する講習会に参加して勉強しました。改めてSNSの力はすごい！と実感しました。

和善 新商品の開発が許される比較的自由な職場環境には救われました。しかし私は、本来の目的である食の安全性にもっと向き合いたいと思うようになりました。製造方法と原材料にこだわりたかったのです。

育美 私は他の加盟店にも作り方を教えていて、たくさんの似て非なるものができてしまうことに悩みました。私たちのように、心を込めて丁寧に一生懸命つくったドーナツとは、やはり違うのです。お客様がテレビで紹介されて買いに行ったら「これじゃない」と思って悲しまれるのではないか、という不安な気持ちがありました。

和善 そこで、私たちは独立開業の道を選びました。フランチャイズからの脱退は難しいことですが、その道に詳しい弁護士先生に出会い、2012年6月に晴れて個人事業主として独立し、翌年には法人化して株式会社イクミママを設立しました。



どうぶつドーナツの仲間たち

大切な人に贈りたくなる ドーナツとは何か、を考えて

—材料・品質のこだわりについて教えてください。

和善 まずは油を毎日変えること。食材は日本全国の生産者と直にお会いして、そのお人柄と想いに納得したものを導入しています。合成着色料や防腐剤、保存料やショートニングなどを使えば原価を抑えられ、利益も増えますが、それは誰でもできること。「イクミママのどぶつドーナツ」でなければできないことをやりたかった。国産バター、国産小麦、平飼い（鶏舎内放し飼い）の有精卵、品質の良いチョコレートを採用するなど、ドーナツをつくる材料を厳選しています。

育美 一時期、バター不足が話題になりましたが、主人はそんな時でもスーパーを何軒も何軒も自転車で回ってバターを買っていました。自分が良いと思うものを貫きたい気持ちが伝わってきました。

和善 日本は諸外国に比べて、食品添加物として使用が認められている品目数が圧倒的に多いです。産地偽装や異物混入にはうるさいのに、食品添加物には無頓着なところがあります。

世の中にはたくさんの選択肢がありますが大切な人、想いを寄せている人、愛する家族には安心安全な食材を口にしてもらいたいですよね。私たちはお客様にそういったものを提供したいと思っています。だからこそ添加物の使用は最低限に抑え、主原料は全部公開しています。

製造工程を分業化し スペシャリストを育成

—製造体制について教えてください。

和善 製造工程を細分業化して、品質の維持に努めています。例えば仕上げを担当するドーナツパティシエが一人前になるには、2～3年はかかります。各々の専門家育成に力を入れています。

育美 うちの職人は、かわいいものが好きな人が多く、お客様目線に立って様々なドーナツを製造しています。「どぶつドーナツ」がヒットしたのがきっかけでオリジナル商品を次々と開発しましたが、有名キャラクターとのコラボレーションの実現で一気に知名度もあがりました。地元根差した活動としては、川崎フロンターレや川崎ブレイブサンダースのマスコットキャラクターとのコラボドーナツを製造しました。これらのドーナツの表情はすべて手書きです。クリスマスやバレンタインなど、季節商品もたくさんあるので、どの単位で数えればいいのかわかりませんが、300種類くらい「います」（笑）。全てに愛着がありますね。従業員はアルバイトを入れて40人くらいいて、もう14年働くベテランもいます。

—どこで買えるのでしょうか。

和善 元住吉が本店です。現在、1階の店舗は休止中のため、2階事務所で販売しています。その他中原区に自販機や各地に取り扱い提携店があります。販売額ベースでは催事が6割、通販が2割、残りが店頭販売と卸販売です。通販は正午までの注文で当日発送、催事は駅ナカ（改札内外を含む）を中心に、月2～3回のペースで展開しています。インターネット通販も便利です。



オレンジ色の看板が目印!
あなたの街にもどぶつたちがやってくるかも!?

無 添加和洋菓子で
みんなを笑顔に

—将来の事業展開を教えてください。

育美 私たちの価値観に合うお菓子をジャンルを問わずに広めていきたいです。すでに同じ志を持つ仲間とともに、新たな一歩を踏み出しています。たとえば、「無添加ねこどらやき」「無添加ねこもなか」などの和菓子をOEMで製造販売しています。キャラクター商品とのコラボレーションは今後も力を入れていくつもりです。

和善 私たちの経営理念は「お客様を心から笑顔にする」「こだわり生産者の思いを伝える」「食の安全・添加物の危険性を世に広める」「世に必要とされる会社・人材作り」の4項目です。これを守りながら季節感のある和洋菓子をお届けします。



左:無添加ねこどらやき 右:無添加ねこもなか

—仕事がお休みの日は何をしていますか。

和善 私は飲食店経営者や開業予定者を対象としたコンサルティング業も手がけています。赤字続きで苦労して、会社経営について徹底的に勉強し直した経験を、困っている人のために役立てたいという思いがあります。

育美 保護猫との幸せな暮らしを味わっています。猫サマサマです(笑)。

私たちは京都から見ず知らずの元住吉に来たけれど、今はこの仕事が楽しくて仕方ないのです。スタッフとも

温かい絆で結ばれています。京都から連れて来た母が89歳になりますが、家事一切を見てくれるので、私たちは仕事に専念でき本当に感謝しています。

株式会社イクミママ
川崎市中原区木月3-6-18 モトスミコアビル2階
電話 044-434-3640

■ profile

中尾 和善 氏 (なかお・かずよし)

- 1973年 京都府長岡京市生まれ
- 1998年 京都コンピュータ学院卒業
- 2009年 ドーナツFC・元住吉店開業
- 2012年 イクミママのどうぶつドーナツ開店
- 2013年 株式会社イクミママ設立(裏方に注力)
- 2019年 同社代表取締役 就任

中尾 育美 氏 (なかお・いくみ)

- 1970年 京都府京都市生まれ
- 1989年 京都女子大学短期大学部卒業
- 2009年 ドーナツFC・元住吉店開業に携わる
- 2012年 イクミママのどうぶつドーナツ開店
- 2013年 株式会社イクミママ代表取締役 就任
- 2019年 同社会長 就任

International School
KINCARN since 1998



GLOBAL
EDUCATION



キンカーン インターナショナル スクール

KINCARN INTERNATIONAL SCHOOL (国際幼児園) [サービス業部会]

子どもたちの未来を創るカリキュラム 「グローバル教育の基礎作り」

川崎区

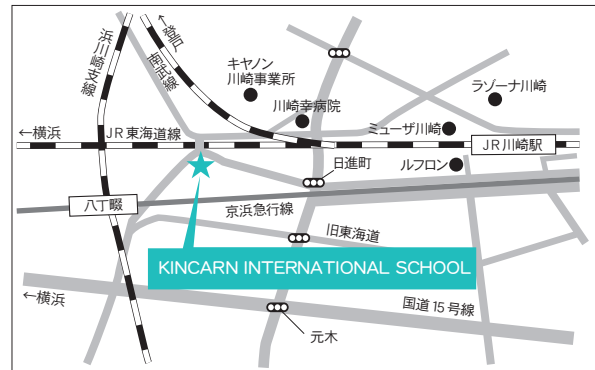
今地球では「持続可能な社会」を考えていくためのSDGsの理念が高まりグローバル教育の重要性が大きくなっています。「グローバル教育」とは物事を世界規模の視野で見て考える力を付けていく教育の在り方です。

私たちKINCARN INTERNATIONAL SCHOOL (キンカーンインターナショナルスクール) は語学教育だけではない「グローバル教育の基礎作り」を幼少期からしっかりと始めていきます。小学校就学準備や音楽リトミック教育、スポーツエクササイズも網羅した環境の中で多国籍の先生と共に子ども達をたくましく育てていくインターナショナルスクール(国際幼児園)です。

種別：市認定園 (幼児教育保育無償化及び保育料補助金制度の対象園です) / 対象：2歳～6歳 / 地域：市外にお住まいの方も申し込みめます。

★企業の福利厚生として提携することができます。

国内を含めあらゆる国籍の社員のお子さんを受け入れます。企業が国際化や多様性に対応した採用を推進していくための有効な要素にもなります。



照会先

KINCARN INTERNATIONAL SCHOOL
Shoko Takizawa (滝澤 昌子)
〒210-0026 川崎区堤根37-1
TEL 044-233-3970
FAX 044-222-3980
E-mail info@kincarn.com
URL <https://www.kincarn.com/>
休園日 土・日・祝日



kincarn QR



instagram QR

このコーナーは会員の皆様にご利用いただくページです。



CEO 中島大輔

軽作業からクリエイティブ分野まで
障害×社会をつなぐ

各種イベントの企画運営
など、ファッション雑誌の
発行や、さまざまな生産活
動をご提供しています。



SDGs 『働く福祉』 EXPO

就労系福祉事業所と新たな連携をしてみませんか？

オンライン展 2023年12月1日(金)~2024年11月30日(土)
公式ウェブサイトにて開催

リアル展 2024年1月17日(水) 11:00~17:00
2024年1月18日(木) 10:00~17:00
川崎市産業振興会館 1Fホールにて開催

入 場 料 無 料

申込はこちら <https://fukushi-expo.jp/>



ジョイコートサポート

(株)JOYCORT SUPPORT [サービス業部会]

「障害者の働くチカラ」で業務課題を解決します

高津区

当社は精神障害の方を中心に「働きたい」を応援する
川崎市指定 就労継続支援A型・B型多機能事業所です。
これまでの10年間の業務請負経験を通して、
持続可能な社会の実現に貢献しています。

○ブランディングをお手伝い!

御社の事業イメージをわかりやすく
正しく伝える 演出でサポートします。
(ロゴ・チラシ・ホームページ等)

○障害者雇用が上手くいかない企業への フォローも!

- ・雇用したけどすぐに辞めてしまう
 - ・なかなか指示が伝わらない
- 少しでも「継続」できるようにアドバイスします。

わたしたちにお任せください

- 動画制作・収録・配信
- DTP・グラフィック制作
- WEBサイト制作・運用
- イベント運営・演出
- 各種軽作業(納品代行、各種清掃業務など)

事業所見学 大歓迎!!

実際に業務を行っている様子
をご覧ください。
委託イメージがきっと膨らみます!



当社WEBサイト

照会先

株式会社 JOYCORT SUPPORT
代表取締役/CEO 中島大輔
TEL 044-829-1005
FAX 044-829-1006
受付時間 9:00~16:00(土日祝日を除く)
公式WEBサイト:<https://joycort-s.com/>

掲載ご希望の方は企画広報部 TEL 044-211-4112 まで、ご連絡ください。



(株)小島屋酒店 [食品部会]

一人一人に合ったものを見つけます

多摩区

当店は元々配達専門酒屋として業務用卸をメインとしておりましたが、「気軽に日本酒の美味しさや楽しさを体験していただきたい」という想いから2021年6月、試飲・角打ちのできる「地酒本舗 小島屋」をオープンいたしました。お客様一人ひとりとの対話を大切にニーズを汲み取り、専門店としての知識を活かしたご提案をさせていただきますのでお気軽にお問い合わせください。

◎立春朝搾り

春を迎える2月立春の日に全国の40歳以上で同時に開催されます。酒販店がそれぞれ近隣の蔵へ早朝に向きお祓いを受けたその日の搾りたての酒を持ち帰り販売いたします。造り手・酒販店・飲み手を繋ぐ、貴重なイベントです。当店では東京や千葉の酒蔵に参加します。詳細についてはHP・SNSにてご確認ください。



照会先

株式会社小島屋酒店
代表取締役 石本 俊久
〒214-0013 多摩区登戸新町362
TEL 044-819-5556
営業時間 平日12:00~20:00 土日祝10:00~20:00
定休日 火曜日
URL <https://kojimaya.wixsite.com/mysite>

このコーナーは会員の皆様にご利用いただくページです。



お店や会社のPRに使える! インスタグラムの活用方法

中小企業診断士・当所専門相談員 仲田 俊一

数年前までは女子中高生を中心とした若い女性の利用が多かったですが、インスタグラムの利用者数は増えて、利用者層も広がってきました。それに合わせて、お店や会社のアカウントを取得して、PRに活用しているところも増えていきます。今日はインスタグラムのPRのコツについてお伝えしたいと思います。

① 写真も大事ですが、ハッシュタグも大事!

ググるからタグるの時代に変化

インスタグラムというと、見た目に良い写真ばかりに意識が行く方も多いですが、同じぐらい大事なのが、投稿するテキストに含める#(ハッシュタグ)です。

以前は、お店や商品などの情報を検索する時にはGoogleやYahoo!で検索(ググる)をする方がほとんどでした。今では若い人を中心に、インスタグラムのハッシュタグで検索(タグる)をする人が増えています。自社のHPをGoogleなどの検索エンジンで上位に表示されるように対策することをSEO対策といいます。インスタグラムのハッシュタグ対策をSEO対策よりも重視している企業もあります。

自分たちに合ったハッシュタグの見つけ方

一度の投稿でハッシュタグは30個まで入れることができますが、まずはできる範囲から増やしていきましょう。ハッシュタグがどうしても思いつかない方にお勧めなのが、インスタグラムの検索画面で、ハッシュタグ検索することです。自分がいつも使っているハッシュタグで検索をすると、類似のハッシュタグとその投稿数が表示されますので、その中から使えそうなハッシュタグを加えていくと、すぐに増やすことができます。

② 利用者に投稿をしてもらう!

クチコミを活用して効果を出す

インスタグラムだけでなくSNSを運用すると、自分たちの投稿ばかりに意識がいてしまいがちですが、利用者に投稿をもらった方が効果は上がりやすいです。消費者は、企業やお店からの情報をよりも、自分たちと同じ利用者からの情報を信じる傾向があります。これを読んでいる読者の皆さんも、クチコミを読んだ後に何かを購入した経験があるのではないでしょうか。

利用者に投稿してもらう方法とは

クチコミが効果的とわかっていても、利用者に投稿してもらうことは非常に難しいことです。飲食店では、思わず投稿をしたくなるような見栄えの良い料理を提供したり、カップルや団体が来店した時にスタッフから「記念にお写真撮りましょうか?」と声がけするなどの事例があります。メーカーでは、「実際の商品を使ってもらった後の感想と使用時の写真を、指定のハッシュタグ付きで投稿してもらう」、ハッシュタグキャンペーンを行っているところもあります。業種毎で方法は変わりますので、まずは類似の業種でどのようなことを行って、投稿を誘発しているのかを調べるのをお勧めします。その中で自分のお店や会社で活用できそうなものを、自分たちに合うようにアレンジしてみましょう。

あなたの企業をサポートします!

経営相談のご案内 [経営相談のご案内]

当所経営指導員や専門相談員(弁護士・税理士・中小企業診断士他)が、経営に関する悩み・ご相談にお応えします。お近くの本部・支所までお気軽にご相談ください!

このコーナーは、「儲かる! 商売に役立つ ワンポイント」と題し、商売に役立つヒント、便利な情報・制度などをご紹介します。日々のご商売に、ぜひお役立てください。

ITを事例からひも解く

IT経営マガジン「COMPASS」編集長 石原 由美子

ベテランの知恵を、会社の財産にするには？

本連載では、IT経営マガジン「COMPASS」に掲載した全国のIT活用事例をもとに、中小企業の経営において、ITがどのように役立つかを解説していきます。

岐阜県の下呂温泉にある旅館「紗々羅」は、個人客、とくに女性に人気の宿を目指しています。情報を直接発信し、リピーターにきめ細かい対応を行うために、IT活用に力を入れ始めました。その際、現場になじませながら無理せず定着させていく方法を選びました。

IT経営マガジン「COMPASS」2019年冬号から転載します(記載内容は掲載時点のものです)。

<事例会社概要>

有限会社森山旅館(紗々羅)
岐阜県下呂市森1412-1
設立:1986年
従業員数:35人(パート含め約60人)
事業内容:旅館業(温泉施設あり)
URL:https://www.sasara.co.jp

例えば女性二人で旅を計画。宿泊先では温泉にエステ、おしゃれなカクテルを楽しみ、優雅なひと時を過ごしたい。このとき、団体客がバスでやってくる従来型の旅館は選択肢に入りにくい。一人旅ならなおさらだ。

下呂温泉の高台に建つ「紗々羅」(会社名:森山旅館)は、この流れとは一線を画したラグジュアリーな温泉旅館だ。

デザイン性の高い内装・くつろげる空間づくりを行い、個性ある客室を提供。2018年に改装した和洋室は、「和と洋の良いところ」を融合させ、新しい空間を提案している。

「団体旅行が主流だった20年前から、個人客をターゲットに“女性に人気の宿”を目指しています。現在、44室のうち20室が露店風呂付であり、部屋の改装も次々行っています」

事業コンセプトをこう語るのは、代表取締役の大前文夫氏である。顧客が喜ぶ姿をイメージし、一歩先を行くアイデアを出し続ける。

顧客満足度を高めて相応の宿泊費を設定する戦略を立て、実現に向けITも取り入れることとした。自社Webサイトからの予約率向上とリピーターを増やすためだ。

Webサイトは、部屋や料理の写真など、同社ならではの

様子を写真で伝え、「このお料理を食べたい」「この部屋に泊まりたい」と感じたらそのまま予約に移れるよう改良した。

紗々羅には、100平米を超える独自内装の特別室が2室あるが、この部屋は旅行代理店には出さず自社サイトからのみ受け付けている。

IT面を担当する課長の大前雅嗣氏は、「部屋の様子を詳しく伝えられる効果は大きい。稼働率も上昇してきました」と手ごたえを話す。

リピーターを増やすには、顧客の状況を把握したきめ細かいサービスが欠かせない。常に心がけているが、担当する仲居の記憶に依存しがちでバラツキが生じていた。

そこで、ホテル・旅館の業務にフィットするクラウド型の顧客管理サービス「神対応ーホテル・旅館ー」(スペリオール社)を導入し、顧客の様子や好み、食事のアレルギーなどを一元管理して共有。個人に依存せず、顧客の情報を次回宿泊時のサービスに反映させられるようにした。

ITシステムは初導入であり、戸惑いもあったという。そこで、いきなり仲居にIT機器を配布することはせず、「顧客の情報を言葉にしてメモを書く」習慣作りから始めた。大前課長は次のように説明する。

「メモの内容は事務所でシステムに入力し、その日のお客様の留意点はシステムを参照してメモで渡しています。当初、記載内容には濃淡がありましたが、だいたいわかってきて、意義も理解してもらえるようになりました」

システム導入後、リピーターが着実に増加してきた。「従業員の質・感覚が高まっています。やってよかった」と大前社長は感想を話す。

いずれ仲居自身が入力、確認できるようタブレットも導入する予定だが、あくまでもバックヤードで使い、情報を頭に入れてから接客したいとのことだ。

【事例からヨミトル】

- ・顧客側の変化を受けとめ、自社ならではの個性を打ち出していきましょう。
- ・Webサイトは特徴を直接顧客に伝える場となります。
- ・ベテランの頭の中に入っている情報を言語化し、社内で共有する仕組みを通じてサービス力を向上させることができます。

ボーダーレス商品開発やフェーズフリーの考え方に注目

欧州で売られているキッコーマンのグルテンフリーのスシソース (SUSHI SAUCE) のパッケージが、ユニークだとネット上で話題になっていました。ラベルには、巻きずしにソースがかかっている写真とメーカー名、英文の商品名があり、さらに日本語で「鰻のたれ」と書かれています。当地の日本人が見ればどんな味かすぐピンときます。味の想像がつかない現地の人にはすしに使うソースだということで、用途が伝わります。

もともと江戸前ずしは今のようにしょうゆを付けるのではなく、穴子や貝のだしにしょうゆやみりんなどを加えて煮詰めたツメと呼ばれるタレを付けて食べるものでした。ですから、欧州のスシソースはこれに近く、むしろ伝統的な味わい方ともいえます。しょうゆと酒、砂糖をベースに、焼いた鰻をくぐらせてうまみを増した鰻のタレとは厳密には別物ですが、欧州では両方の利用シーンをカバーする商品として売られています。同じ商品でもターゲットが異なれば訴え方が違って、分かった上でそれを使い分けた例ともいえます。

私が興味を持ったのは、地方の小規模な事業者でも、最初から海外市場を視野に入れてものづくりをすることが珍しくなくなっているためです。こうした商品名の付け方や考え方が、参考になるのではないかと思います。国内では地方の市場は縮小し所得も伸びないため、価格の安さより高付加価値で勝負したい事業者はおのずと海外市場を向いています。例えば食品でアジア市場を狙うなら、最初からハラル対応を考えておくといったことです。今後は最初から商品開

発をボーダーレスで捉えておく時代なのかもしれません。

もう一つ、同じ商品でも異なったシーンに使える商品企画という意味で、フェーズフリーという考え方が注目されています。特に防災対策を意識した分野で進み始めています。例えば、普段使っているデスクライトが、いざという時はライトの部分だけ取り外して持ち運んで使えるようになっているといったことです。オフィスで数多く使う書類整理ボックスを並べ、非常時に寝泊まりする際の簡易ベッドとして使う考え方もあります。

ものづくりだけでなく公共施設でも、こうした考えを取り入れた例が出てきています。5月末、北海道小清水町にオープンした町役場と併設している複合施設では、カフェレストランやコインランドリー、フィットネスジムなどが計画的に集められました。災害時に住民の避難場所として使うことを想定して、住民の食事や健康状態、衛生状態を快適に保つために必要な機能を集約しています。日常でも非常時でも役立つことを想定しているのです。

あらかじめ複数の意図を持ってものづくりやサービスを設計すると、提供する価値がぼやけてしまわないか心配になります。むしろ想定ターゲットと利用シーンをはっきりと把握しているからこそ、可能になる手法だと思います。自社で提供している商品やサービスが、実はほかの利用シーンで新しい価値を持つ可能性はないか、一度検討してみると、新しい発想を得るヒントになるかもしれません。

だるまとパスタと観音様 秋の高崎の象徴を巡ります

少林山達磨寺、高崎白衣大観音、パスタのシャンゴ他

群馬県
高崎市他



①



②



③



④

高崎市の郊外にある観音山は秋真っ盛り。街の象徴、高崎白衣大観音が優しく見下ろしています。足元の慈眼院でお参りを済ませ、遊歩道をのんびり下ってゆきます。紅葉を楽しみながらたどり着いたのは、高崎だるまの発祥地、少林山達磨寺。広い境内はさらに鮮やかに色づいています。一際目を引くのが、本堂に並ぶだるまの数々。願掛けの任を全うし、冬至の煤払いと新年のお焚き上げを待っています。

今回のぶらり旅は、秋の紅葉シーズンを迎えた群馬県高崎市を訪れました。高崎白衣大観音、少林山達磨寺をめぐり、近年人気の高崎グルメを楽しんできました。

高崎といえば「願掛けだるま」です。少林山達磨寺はその発祥の地と言われています。延宝年間(17世紀末)創建の名刹で、広い境内は春の桜、秋の紅葉の名所としても人気です。古今東西2千点以上のだるまの展示、だるま絵付け体験等、だるまへのこだわりは日本一。緑の深い日本建築の研究家ブルーノ・タウトに関する展示も見応えがあります。

高崎のもう一つの象徴が、高崎白衣大観音です。1936年に高崎市の実業家によって建造され、現在では国の登録有形文化財となっています。観音山の標高190mの高台にそびえ立つ、高さ41.8mの偉容は、一見の価値有りです。

人気の両スポットは、公共交通機関等のアクセスも便利です。この時期のおすすめは、観音山に巡らされた、高崎自然歩道を利用したハイキングです。高崎白衣大観音から達磨寺まではおよそ9km。2時間ほどで到達できます。鮮やかな紅葉はもちろん、尾根から眺める浅間山や関東平野の眺望も抜群です。

高崎市は「パスタのまち」としても知られています。群馬県は昔から全国有数の小麦の産地でしたが、近年はパスタの人気が急上昇。人口あたりの店舗数も最多クラスとなっています。毎年11月には、パスタ日本一を決めるイベント「キングオブパスタ」も開催されています。



- アクセス【電 車】JR川崎駅→JR東海道線→JR高崎線→高崎駅【自動車】川崎→首都高速→関越自動車道
- キャプション ①:本堂(霊符堂)のだるまと紅葉。②:お焚き上げを待つ縁起だるま。(少林山達磨寺: ☎027-322-8800、9:00~17:00) ③:高崎の象徴高崎白衣大観音。(慈眼院: ☎027-322-2269、9:00~16:30) ④-1:高崎パスタと言えば「シャンゴ」。K OP初代王者にして殿堂入り。とんかつの乗った「シャンゴ風」は味もボリュームも満点です。(☎0210-615-269、11:00~21:30、月、第二火休) ④-2:かつての駅弁の定番、だるま弁当。可愛い器と和風の味がうれしいです。文末:恒例の紅葉落ち葉アート