

CLASStC

地域の元気を応援します

[クラシック]かわごえ

小江戸の職人 大野 賢司「養豚職人」

撮影：イメージア・フォトオフィス 島崎 賢一

 川越商工会議所 会報

<http://www.kawagoe.or.jp/>



特集 SPECIAL

事業を6次産業化

本物の食肉文化を伝えたい

小江戸黒豚鉄板懐石 オオノ

- わが社のかがやきびと
西村綾美さん／(株)まちづくり川越
- グーテン・ターク！
 - ・(株)カネヤ包装
 - ・(有)矢島工業
 - ・神田珈琲園

11

2013. November

vol. 631

事業を6次産業化

本物の食肉文化を伝えたい

小江戸黒豚鉄板懷石 オオノ

ブランド豚「小江戸黒豚」を飼育する大野農場(大野賢司社長)が先月末、黒豚のおいしさを和食で伝えようと「小江戸黒豚鉄板懷石 オオノ」をオープンした。同農場が消費者に直接アピールする店舗を出すのは、ハム・ソーセージを販売する店「ミオ・カザロ」の2店舗に加え3店目。同農場は、川越特産品のサツマイモなどを飼料に使うなど、飼育方法にこだわる。新たな店は大野丈往(ともひさ)店長が切り盛りする。同社の「食にかける思い」を新店誕生の物語から探っていく。

「小江戸黒豚鉄板懷石 オオノ」外観



大野丈往店長(左)と大野賢司社長(右)。手前は社長が製造を担当した生ハム

食肉は、農作物とは流通経路が異なる。畜産農家から出荷する時には家畜は生きた状態だが、と畜場などを経て、家庭にはカットやスライスされた形で届く。大野農場では大野賢司社長と従業員が、サツマイモなどを飼料にし、育て方にこだわったブランド豚「小江戸黒豚」を飼育する。もちろん、同農場も豚を肥育した後は、と畜場へ出荷する。大野社長は「こだわって黒豚を育てても、お客さまがおいしく食べていただいている

味優先で黒豚を飼育

のか分からないのは残念」と11年前に自社農場で育てた小江戸黒豚を使ったハムやソーセージの店「ミオ・カザロ」を出店した。蔵のまち店ではそれらを洋食に仕立て提供している。

同農場は豚舎7棟で800から1千頭を育てる。畜産は、家族経営など小規模の農家が多く、規模の大きな養豚家は2、3万頭程度を育てているという。

黒豚は、三元豚などの白豚と比較して売価は高いが、肥育に時間がかかりコストがかさむ。現在のようなデフレ下では、黒

●有限会社大野農場

繁殖から飼育まで一貫生産された100%純粋黒豚(イギリス系パークシャー種)のブランド豚「小江戸黒豚」を飼育している。飼育方法にこだわり、飼料には川越の特産品のサツマイモなどを用い、抗生物質は一切使っていない。同農場は、埼玉県優良生産農場に認定されている。

住 所: 川越市谷中27
設 立: 2001年3月2日
代 表 者: 代表取締役 大野賢司
従業員数: 9人
資 本 金: 300万円

●小江戸黒豚鉄板懷石 オオノ

小江戸黒豚を中心に鉄板焼きを懷石料理仕立てで提供する。

TEL: 049(222)5566

住 所: 農場に併設
営業時間: 平日 ランチタイム…11:00～14:30(ラストオーダー)
ディナー…17:00～21:30(ラストオーダー)
土曜 11:00～21:30(ラストオーダー)
日曜 11:00～20:30(ラストオーダー)
カウンター8席、個室8席、ホール席28席

ランチメニュー 小江戸黒豚彩り膳……………2,000円
ミニ懷石膳……………2,800円
小江戸黒豚しゃぶ膳……………1,500円
鉄板懷石コース……………3,500円
※単品、各種飲み物も用意

ディナーメニュー 鉄板懷石おまかせコース
以(5,000円)、呂(7,500円)、波(10,000円)
特選鉄板懷石コース(要予約)
特選小江戸黒豚熟成肉、伊勢エビ、アワビ、
和牛リブコース、フィレなど特選素材を
ご要望に合わせてご用意

●ハム・ソーセージ工房 Mio Casalo(ミオ・カザロ)

同農場で飼育した小江戸黒豚を使用し、ハムやソーセージを製造・販売している。増量剤や着色料、合成保存料などを一切使わない本格ドイツ製法で作る。商品は、彩の国優良ブランド品に指定されている。

【本 店】TEL/FAX: 049(226)0861
住 所: 農場に併設
営業時間: 10:30～18:30(水曜定休)

【蔵のまち店】1階は販売店、2階は飲食店
TEL: 049(222)2861
住 所: 川越市元町1-15-3
営業時間: 10:00～18:00(水曜定休)

特集

SPECIAL



店名を書いたのは、川越市在住の書道家の矢部澄翔さん



和の雰囲気のある個室



ランチメニュー



ディナーメニュー

日本の食文化は、魚など比べると食肉の歴史が浅いためか、その規制はヨーロッパなどと比較すると厳しいという。例えば、海外から生ハムを輸入することも難しかった。

同農場では今年7月に本格的な手法を用いた生ハムを完成させた。その商品は100グラム当たり2300円。一般的に流通している商品は同1千円を切

本物の食文化を伝えたい

豚から白豚に飼育を変える農家も増えているという。しかし、同農場は一貫して効率よりも味を優先させてきた。

四季を感じ熟成豚肉を味わう

農場の隣地に今月開店した「小江戸黒豚鉄板懷石 オオノ」は、大野社長の娘婿の大野丈往さんが店主を引き受けた。大野店長は「ここに来なければ食べられない食材があり、あの人の作る料理を食べたい、と思っていただけるような店を目指しました」と言う。

同店の看板料理は、小江戸黒豚を長期熟成させた本格熟成肉を使ったものだ。大野店長が中心となり、試行錯誤しながら商品化した。豚肉の熟成は、牛肉に比べて水分量が多く難しいが、あえて挑戦した。「豚肉で熟成肉を作っている事業者は県内にはいません。小江戸黒豚は、保水力が強く、熟成させると歯切れがよくうまみが増します」と自信を見せる。

する和食店が少ないところ、あえて和食に決めたのは、食材の旬を大切にし、その時期の旬のものとともに豚肉を提供したいと考えたからです。料理と空間で四季を演出しました」と話す。小江戸黒豚をはじめ、周辺の農家の協力を得て、地場産の野菜やタマゴなども使う。

ドリンクやアルコール類も独自性を打ち出す。自家製ジンジャーエールなどを用意するほか、地元メーカーの製造するコエドビールや鏡山なども提供する。飲料も季節に応じて変えていくという。

事業を6次産業化 本物の食肉文化を伝えたい

小江戸黒豚鉄板懷石 オオノ

SPECIAL 特集



陶芸家の長野志織さん(左)と一條俊之シェフ(右)

場所に頼ってはいけない

同店は幹線道路に面しておらず、駅からも徒歩圏内ではない。最寄りのバス停から15分ほど歩いたところがあり、交通の便が良いとはいえない。「もちろん、いずれはバスの送迎なども充実させていきたいですが、場所に頼ってはいけないと思い、農場の隣のこの地で開くことにしました。立地や単価で店の敷居は高くなりますが、和食であれば、年配の方はもちろん、若い方でも楽しめるのではないのでしょうか。友人が地元に戻ってきた時に『連れて行こうかな』と思っていただけのような店にした」と前向きだ。



竣工お披露目式では、埼玉県から県産農産物サポート店登録証の贈呈も行われた。同農場の小江戸黒豚を使用した生ハムなどの新商品開発と、レストラン事業については、農林水産省「6次産業化法」に基づく「総合化事業計画」にも認定されている。

縁でそろったシェフと器

大野店長は、元は自動車部品の営業マンで、同社に入社して

落ち着いた和の雰囲気の内には利用目的に応じた客席を設けている。カウンター8席では鉄板を目の前に料理を楽しめる。焼く、燻(いぶ)す料理の過程を見ながら、シェフとの対話も楽しめる。8人くらいまでが利用できる個室は掘りごたつ式の和室。接待やハレの日の利用も想定している。ホール席では天井高8メートルの開放的で明るい空間で食事ができる。20人くらいまでの団体席を作ることが可能で、天気の良い日にはオープンデッキも登場する。

からも小江戸黒豚を飼育する傍らで営業を担当してきた。お客さまへの対応力を生かし、フロアは大野店長が担当し、おもてなしに気を配る。シェフはフランス料理と和食の経験を持つ一條俊之さん(41)。

一條さんは、別の店で料理人をしていた時に小江戸黒豚と出会った。「県産の素材を探していましたが、小江戸黒豚は脂がうまいのが第一印象で、赤身は癖がなくおいしかったです。3年間取り扱い、週に1度は農場に取りに来ていました。熟成肉は、さらに柔らかく、うまみがあります。調理を工夫しながら、おいしさを分かりやすく伝えていきたいです」と話す。

料理を盛り付ける器は、2010年に農場内に窯を作った川越出身の陶芸作家、長野志織さんの作品だ。茨城県の笠間焼や愛知県の常滑(とこなめ)焼などを現地で学んだ彼女が力を発揮する。大野店長は「店とつながりがあり、ストーリー性がある器を使えることに価値を感じています」と喜ぶ。店内で器の展示販売も行う。

思い切ったことをしよう

スーパーの農産物には生産農家の顔が紹介されていることも多い。「どこでどう育った肉なのか、野菜だけで良いのでしょうか」と大野店長。

飼料となる原料の値上げや、安い輸入品が市場に流通するなど、農業者にとって現在の環境は厳しいはずだ。「お客さまにうちの味や品質を認めていただき、食卓に上げていただくこと、ナンバーワンではなくオンラインワンを目指しています」。

ベースはあくまで農場、1次産業に置く。「ミオ・カザロ本店は製造現場を見ることができ、蔵のまち店は主に街中の地域住民と観光客向けに展開しています。当店はそれらと切り離して、思い切ったことをしようと考えています。大野家は16代くらい続く家で、この地で長く暮らしてきました。あえて、店名は『オオノ』にしました。いい意味で期待を裏切っていくたいです」。

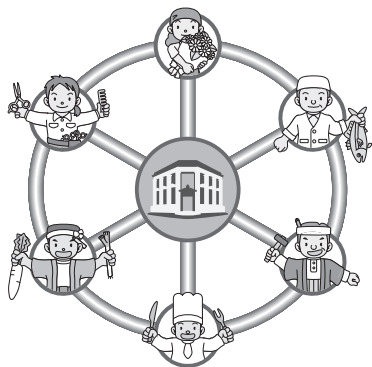


事業案内・報告

お問い合わせ先

総務課 049 (229) 1810
企業支援課 049 (229) 1850
業務課 049 (229) 1820
労働保険課 049 (229) 1870
検定センター 049 (229) 1840
共済課 049 (229) 1830

11月・12月の予定 											
11月 予定事業・開催場所											
15日	13日	12日	8日	1日	日	29日	25日	24日	20日	18日	17日
金	金	木	日	日	曜	金	月	日	水	月	日
環境社会(eco) 検定試験、BATIC 検定試験 (市内)	常議員会 (会議所)	日本政策金融公庫 定例金融相談会 (会議所)	年末調整個別指導会 (18日…会議所)	ビジネス実務法務検定試験 (市内)	カラーコーディネーター 検定試験 (市内)	カップリングパーティー (アルカール迎賓館川越)	商工会議所会費口座振替日	福祉住環境コーディネーター 検定試験 (市内)	サービス業部会 横浜視察研修会	川越きものの日	第133回簿記検定試験 (市内)
								小江戸川越マラソン2013 (川越水上公園ほか)			都市景観シンポジウム (茶陶苑)
											日本政策金融公庫 一日金融相談会 (会議所)



総務課 ☎(229)1810

11月25日(月)は商工会議所会費の口座振替日です。口座振替をご利用されない方は、11月25日までにお振り込みいただくか、窓口にご持参くださいますようお願い申し上げます。お振り込みの場合、振込手数料は会員さまのご負担となります。
 なお、領収書は原則として発行しておりません(税務処理上、通帳記帳されることにより対応可能です)。ただし、会員さまのご都合により領収書発行をご希望される場合は、総務課までご連絡ください。

Pick up!
 商工会議所
 会費納入のご案内

新会員の紹介

事業所名	代表者	業種	住所	TEL・URL
大塚製薬(株) 川越出張所	竹村 忠規	医薬品製造業	川越市新富町2-24-4 早川ビル4F	049-226-1651
オカダ・バイヤーズ・エージェント	岡田 敦	経営コンサルタント業	比企郡鳩山町鳩ヶ丘2-7-15	049-296-1832 http://www.eigyoku-pro.com
鳶 北館組	北館 晋作	鳶工事業	川越市三光町25-8	049-224-1693
(株)ケイアンドケイ	孫 虹華	各種商品卸売業	鶴ヶ島市鶴ヶ丘78-2 セントラルヒルズ603	049-298-5350
東京キリンビバレッジサービス(株) 川越営業所	柳澤 正信	清涼飲料卸売業	川越市小仙波969-1	049-226-6451
保刈 良成	保刈 良成	保険媒介代理業	川越市仲町6-6	080-5098-6423
光洋テック(株)	吉野 洋	繊維原料卸売業(生糸、繭を除く)	富士見市ふじみ野東4-2-5	049-256-1008
(株)吉岡	吉岡 薫	紙・紙製品卸売業	ふじみ野市福岡561-3	049-253-4985 http://www.yoshioka-p.com

案内 小江戸川越マラソン 2013 大会のご案内とお願い

今年で4回目を迎える「小江戸川越マラソン」が、今月24日(日)に開催されます。

招待選手には、川内優輝選手を迎え、ランナーだけでなく観衆も楽しめる企画が多数用意されています。ぜひ会場やコースへお越しいただき、川越の一大イベントをお楽しみください。

また、全国から集結する約1万人のランナーの方々への温かいご声援をお願いいたします。

なお、大会当日は、交通規制が行われます。皆さまにはご不便をお掛けいたしますが、ご協力をお願いいたします。



案内 個人青色申告者対象 年末調整個別指導会を開催します

家族(専従者)や従業員の給与について源泉税を精算して納付するのが年末調整です。(平成26年1月10日まで)

下記の日程で年末調整個別指導会を開催します。(税額が0円でも、税務署・各市町村へ給与の支払い報告をしなければなりません。)

【日時】

12月12日(木)

12月18日(水)

※土・日除く

9時30分～11時の間に

お越しください。

【会場】

川越商工会議所 2F会議室

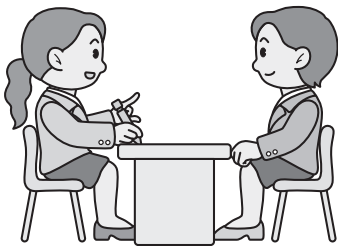
【対象】

個人青色申告者で給与の支給人員が常時10人未満の事業所(納期特例分のみ対象) ※ただし税理士関与およびご自分で処理できる方を除く。

詳細につきましては、企業支援課までお問い合わせください。

☎ (229) 1850

(229) 1860



ご持参いただくもの

- | | |
|--|----------------------------|
| ①平成25年分現金出納帳 | ⑤扶養控除申告書(所要事項記入のこと) |
| ②平成25年分源泉税1人別徴収簿 | ⑥前年分(平成24年分)源泉徴収簿および納付書控など |
| ③生命保険料・損害保険料(長期のみ)・地震保険料・小規模企業共済等控除証明書など | ⑦税務署より配布された関係書類全部 |
| ④国民健康保険料・国民年金保険料の領収書 | ⑧印鑑・筆記用具・電卓など |



日商簿記3級受験対策



短期集中講座

日商簿記検定試験3級合格のための短期集中講座を開催します。平成26年2月23日の検定試験に合わせた全8回の講座です。ベテランの玉川善章先生が合格に必要なエッセンスを厳選、短期間で3級合格を目指します。簿記3級は経営感覚やコスト意識を習得するための重要な知識のひとつです。経理担当者だけでなく、経営者や営業、企画などの職種の方にもお勧めします。

本講座受講者は初日(1月17日)に第136回簿記検定試験の受験申込手続きができます。

- 期 間 平成26年 1月17日(金)～ 2月14日(金)
開講日: 1 / 17(金)、21(火)、24(金)、28(火)、31(金)、2 / 4(火)、7(金)、14(金) 全8回
- 講義時間 18:30～21:00(2時間30分)
- 会 場 早稲田予備校
(川越駅東口徒歩1分 川越東武マイン横3階)
- 担当講師 玉川 善章 先生
- 受講料 会員 10,000円 非会員 15,000円(テキスト代込)
※会員とは、川越商工会議所会員の事業主、役員、従業員、およびその家族のこと
- 定 員 30名(最少開講人数 16名)
- 申込受付 平成25年11月10日(日)～12月25日(水) ※定員に達し次第締切
- 申込方法 【振込】 受講料振込後、申込書をファックスまたは郵送してください。
埼玉県そな銀行 川越支店 普通 4347546
川越商工会議所 事業用 代表 横山 照夫
【窓口】 申込書と受講料を窓口にご持参ください。
〒350-8510 川越市仲町1-12
川越商工会議所 検定センター
受付時間: 平日 9:00～17:00
- お問い合わせ 当所 検定センター ☎ 049 (229) 1840 Fax 049 (223) 3362



川越商工会議所主催 日商簿記検定3級受験対策 短期集中講座申込書

[FAX 049 (223) 3362 検定センター行]

申込日 平成 年 月 日

フリガナ			
お 名 前	T E L	()	
ご 住 所	〒 -		会員・非会員
会 社 名			

※ご記入いただいた情報は、当講座に関する事務連絡や関連事業の情報提供のために利用するほか、講座参加者の実態調査・分析ならびに講座の開催効果測定のために利用することがありますが、第三者に公開するものではありません。

新年のごあいさつ
案内 誌上賀詞交換
掲載のご案内 **総**

会報「CLASSIC」1
 月号において「誌上賀詞交換」
 を掲載いたします。

当所の会報は、毎月10日に
 5200部を発行し、会員事
 業所はもちろん、全国の商工
 会議所、諸官庁などへ配布し
 ています。新年のごあいさつ
 に、ぜひご利用ください。

なお、掲載スペースに限り
 がありますので、お早めにお
 申し込みください。

・掲載サイズ

縦25mm×横85mm

・掲載料 1万円

・掲載スペース

先着32社

・申込締切 11月29日(金)

・申込先 総務課

☎(229) 1810



案内 工業部会
 ビジネスマッチング
 サイト完成 **企**

かねてより懸案であった
 「工業部会ビジネスマッチン
 グサイト」が完成しました。

このサイトは、工業部会会
 員同士でのマッチングを図る
 ことを目的に、本年5月より
 工業部会内の実行委員を中心
 に検討してきた案件です。

当所ホームページよりご覧
 いただけます。まだ登録いた
 だいていない工業部会会員の
 皆さま、ぜひご協力ください。

案内 3Dプリンタ
 説明会開催します **企**

工業部会主催の「3Dプリ
 ンタ説明会」を開催します。

3Dプリンタの概要から今
 後の可能性まで、実例を織り
 交ぜながらご説明いたしま
 す。

【日時】12月16日(月)

14時～16時

【会場】川越商工会議所

2階会議室

【定員】35名

※詳細は本誌に折り込みのチ
 ラシをご覧ください。

女性会 全国商工会議所女性会連合会
 「宮城全国大会」開催

第45回全国商工会議所女性
 会連合会「宮城全国大会」が、9
 月5日・6日、宮城県仙台市体
 育館において開催されました。

本大会は全国各地より、
 348会議所女性会3487
 名の出席があり、当所女性会
 は栗原会長ほか9名で参加し
 ました。

式典では、吉川全商女性連
 会長・岡村日本商工会議所会
 頭ほかのあいさつがあり、そ
 の後、女性起業家大賞授与式・
 全商女性連会長表彰授与式な
 どが行われました。

式典終了後、東北大学加齢
 医学研究所教授 川島隆太氏
 による「脳を知り、脳を育み、
 脳を鍛える」と題する記念講
 演会が開催されました。



会場にて川越からの参加者

青年部 川越まつりにかける熱い想いを
 第34回 青年部交流会

第34回青年部交流会を10月
 4日に氷川会館で開催しまし
 た。

第一部の講演会では、講師
 に氷川会館の山田宮司と(株)湯
 旅の小野氏(両名共に青年部
 所属)を迎え、「まつりのチカ
 ラ」をテーマに川越まつりにつ
 いてご講演いただきました。

講演は、川越まつりを氷川
 神社側からとらえた視点、山
 車を曳行する町方側からとら
 えた視点の2部構成で、双方
 の比較が非常に興味深い内容
 でした。講演会終了後、参加
 者の一人は「今年の川越まつ
 りは違った視点で見ることが
 できそうで楽しみ」と川越ま
 つりが待ちきれないようでし
 た。

第二部の懇親会は参加者85
 名により開催されました。中
 台囃子連の方々にお越しいた
 だき、演奏演舞を披露してい
 ただきました。迫力ある生演
 奏を間近で堪能した参加者か
 ら、大きな拍手がわき起こり
 ました。

「川越ものづくりブランド
KOEDO EPRO」
認定企業決定！

本年度よりスタートしました「川越ものづくりブランド KOEDO EPRO（イープロ）」の認定審査会が過日開催され、大賞・奨励賞および認定企業が決定いたしました。

【大賞】

（株）三田屋製作所

製品名 「MSX-RAY GRID」

【奨励賞】

（株）トシコ

製品名 「トシカル コーティング」

初野建材工業（株）

製品名 6価クロム浄化剤
「再生6出なし」

【認定企業】

（株）三田屋製作所、（株）トシコ、初野建材工業（株）、（株）フロロコート、（株）ツジ・キカイ、大和工業（株）、創研工業（株）、モスト技研（株）、ブルークロス（株）、（株）スカイ・テクノ、（株）大産エンジニアリング、牛山電工（株）（以上12社）

同ブランド事業のホームページも立ち上がりました。ぜひご覧ください。

<http://www.koedo-e-pro.com>

案内

中退共でつくる！
会社の
退職金制度

退職金の準備、しつかりできていますか？ 退職金は、一般従業員の方からパートタイマーまでカバーできる中退共制度がおすすめです。

●国の制度で安心・確実！

・新規加入や掛金月額を増額する場合、掛金の一部を国が助成します。

・掛金は全額非課税で、手数料も掛かりません。

●社外積立でラクラク管理！

・従業員ごとの納付状況や退職金試算額を事業主にお知らせします。

・退職金は、中退共から直接従業員に支払われます。

●パートタイマーにも退職金を！

・一般従業員より安い特例掛金で加入できます。

※中退共制度の詳細はホームページをご覧ください。

<http://chutakyo.taisyokukin.go.jp/>

【お問い合わせ】

共済担当

☎049(229)1830

中退共事業本部

☎03(6907)1234

案内

交通死亡事故多発
緊急宣言

川越市は、本年7月4日に交通死亡事故が発生した後、わずか3カ月の間に6件の交通死亡事故が発生しました。

このことから、埼玉県知事より川越市は、9月20日から12月19日までの3カ月間「交通事故防止特別対策地域」として指定されました。

この指定を受け、川越市では「交通死亡事故多発緊急宣言」を行い、川越警察署をはじめ関係機関・団体と連携、協力し、交通事故根絶に向け各種交通安全対策を実施しています。

会員の皆さまにおかれましては、一人ひとりが交通事故防止の主役であるという意識を強くお持ちいただき、交通マナーの遵守と正しい交通マナーの実践を習慣づけ、心にゆとりを持って行動しましょう。また、夜間は明るい色の衣服や反射材を着用するなど、交通事故防止に心掛けましょう。

LOBO商工会議所早期景気観測
業況DIは回復基調続くも、
足元では収益改善の遅れから足踏み状態

9月の全産業合計の業況DIは、▲15・1と前月から+0・6ポイントのほぼ横ばいで推移。活況が続く建設業などで売上が好調なほか、都市部を中心とする個人消費の底堅い推移を背景に、中小企業にも徐々に景気回復の実感が及び始めており、総じて回復基調にあります。他方で、燃料・原材料の価格上昇や高止まり、電力料金の引き上げに伴うコスト負担増による収益改善の遅れを懸念する声も多く、足元の景気感足踏み状態が続いています。

先行きについては、先行き見通しDIが▲11・6（今月比+3・5ポイント）と改善する見込み。燃料・原材料などの価格上昇や高止まり、電力料金などの負担増が続く中、一部では先行きに慎重な声が聞かれます。他方で、建設業や自動車関連をはじめ、徐々に景気回復の実感が及びつつあるほか、2020年オリンピック・パラリンピックの東京招致決定を契機に、消費者マインドの一段の改善や、観光・インフラなどでの経済効果が見込まれることから、さらなる景気浮揚への期待感が高まっています。

詳細は「日本商工会議所LOBO」を検索してご覧ください。

著作権記事

選んでお得！使って満足！

川越商工会議所 **イチオシ** 制度

その 1

ザ・ビジネスモール <http://www.b-mall.ne.jp/>

その 2

マル経融資 - 無担保・無保証 - お気軽にご相談ください

お問い合わせ

229-1810
229-1850



事業を営む皆さまをバックアップ！連載コラム②

小江戸川越営業塾

営業でズバ抜けるための6つのキーワード「ビジネスを創造する」

企業経営者および営業パーソンが自社の営業・販売の機能を考える上での重要なポイントを実践感覚で解説する6回シリーズです。



1 会社の看板を高々と掲げるリーダーシップ

企業規模の大小にかかわらず、卓越した能力を発揮する営業パーソンや組織は、新しいビジネス環境を整え、難しい契約交渉を行い、製品やサービスを納品し、代金を回収するという「力のいる仕事」を成し遂げています。前号でも述べましたが、企業の営業的な課題の一つである“高まる営業パフォーマンスへの期待”の対応に向けて、あらゆる企業は経営資源（人、もの、金、情報、時間）をコントロールする（戦略性を持つ）必要があります。とりわけ営業活動においては、情報と時間がKFS（Key Factor Success）になることが現場のコンサルタント実績からもはっきりしています。



一方で顧客からの営業パフォーマンスへの期待は、自社営業の役割や組織の機能に再生（reborn）を要求してくることもあります。このような顧客からのシグナルを感じ取るためには、既存のビジネスにおける商談規模を拡大する活動にリソースを重点配分すると効果的です。商談規模を拡大するには、第一に顧客の購買行動の変化やビジネス上の課題を、背景も含めて具体的に把握し、「顧客のビジネス構造」としてまとめます。そして、獲得し整理した情報の塊に対して、自社がどのように対処すべきであるかの意思決定を行うのが経営の役割になります。このように営業活動に求められるビジネスの側面には経営判断を伴います。

私たちは、成熟した事業環境への対応や新しい市場の開拓、ライバルとの競争などの課題解決に向けて、営業が会社の看板を背負って走り回るだけでなく、会社の看板を高々と掲げるリーダーシップを発揮する環境をつくり、実践することが求められています。

2 仮説検証の力を今こそ養おう

近年「ビッグデータを活用したい」という経営者・管理職の皆さんが増加しています。しかし、データを機械的に扱える担当者はいても、データを活用し、新たな事業を創造できる人材はなかなか見当たらないのが現状です。なぜでしょうか。それは、データを読み解き、そこに潜む可能性をつかみ取る（仮説検証できる）経験がある人材が日本国内には非常に少ないためです。このような現状からも、営業のビジネスの側面を高めて真の提案営業を実践することが企業収益の改善、人材育成の面でも必要であることが分かります。

岡田 敦氏

オカダ・バイヤーズ・エージェント 代表

設計開発、営業、企画など広範な業務経験を経て独立、コンサルティング営業や各種外部講師を担当する。営業力強化コンサルティング、組織力強化コンサルティング分野での成功事例多数。

平成25年度は、「税の役割と税務署の仕事」をテーマとして、税の役割や適正・公正な課税と徴収の実現に向けた庁局署の取り組みや国税庁のICT化・国際化に対する諸施策について紹介します。

【税の役割】

国や地方公共団体は、国民の生活に欠かすことのできない公共サービスを提供するため、さまざまな行政活動を行っており、その活動のために必要な経費をまかなう財源が「税金」です。

国税の多くは、納税者自らが税務署へ所得などの申告を

川越税務署

049(224)9411

11月17日(月)は「税を考える週間」です

川越市健康づくり支援課

049(226)4121

ラジオ体操講習会開催

市では健康づくりにラジオ体操を推進しています。

ラジオ体操は約3分強ですが、日常生活や仕事であまり使われていない筋肉や関節、骨をバランスよく動かす動きを組み合わせています。血行の促進、一日の快適な生活リズムを整える働きもあります。

また、毎日続けることによって、体の柔軟性を高め、肩こりや腰痛予防・回復、転倒予防や内臓を刺激し、胃腸の働きを良くする効果もあります。

身体のだこを動かしているのか、意識しながら行うと、

行うことにより税額を確定させ、この確定した税額を納税者が自ら納付する「申告納税制度」を採用しています。この申告納税制度が適正に機能するためには、納税者が高い納税意識を持ち、憲法・法律に定められた納税義務を自発的に履行することが必要です。国税庁では、この納税義務の履行を適正かつ円滑に実現するため、さまざまな納税者サービスの充実を図っています。

地球にも財布にもやさしい、その上安全運転にもつながる「エコドライブ」の講習会を開催します。

乗用車におけるエコドライブの基本的な技術や知識を身に付けるために、講習会では講義と教習車を用いた実技を行い、その効果を比較します。また、診断書で改善すべきポイントが具体的に示されます。エコドライブを初めて聞くという方も、すでに実践されている方も、ふるってご参加ください。

川越市環境政策課地球温暖化対策担当

049(224)5866

エコドライブ講習会参加者募集

川越警察署 交通課

049(224)0110

交通事故多発特別対策実施中

川越市では7月以降交通事故多発が相次ぎ、3カ月間で6名の方が交通事故で亡くなっております。

これにより川越市は、埼玉県から「交通事故多発特別対策地域」に指定され、9月20日から12月19日までの3カ月間、交通事故多発特別対策を実施いたします。

川越警察署では、
①歩行者・自転車者の交通事故防止
②高齢者の交通事故防止
③交差点における交通事故防止

また、ご家族においても交通安全についてお話をし、家族ともども交通事故に遭わないよう注意してください。

日時：12月14日(土)

正午～16時30分

○会場…農業ふれあいセンター および周辺道路

○対象…市内在住または在勤で普通自動車免許を所持している方(A.T限定可)

○定員…先着12名

○参加費…無料

○申込方法…

電話で環境政策課へ

詳しくは市ホームページ
<http://www.city.kawagoe.saitama.jp/>

をご覧ください。環境政策課へお問い合わせください。

CLASSIC 広告募集中

[クラシック]

川越商工会議所会報
毎月10日発行

「CLASSIC」は、約5,000社の経営者の手元に直接届く経営情報誌です。

カラー掲載箇所	モノクロ誌面下	カラー誌面下	カラー裏表紙
サイズ(縦×横)mm	48×180	48×180	297×197
1回掲載	25,000円	40,000円	120,000円
年6回掲載	22,500円	36,000円	108,000円
年12回掲載	20,000円	32,000円	96,000円

※記載されている料金は1回掲載あたりの料金です

グーテン・ターク!

Guten Tag!

活気にあふれる

会員の皆さまが元気に
コマーシャル!



川越商工会議所はドイツのオッフェンバッハ商工会議所と友好盟約を締結し、さまざまな分野での交流事業を展開しています。タイトルのグーテン・タークはドイツ語で「こんにちは」の意味です。



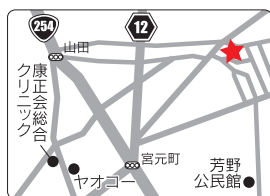
オリジナルパック・名入印刷でご提案

パッケージプラザ 川越店
(株式会社 カネヤ包装 川越営業所)

包装資材の専門業者として、低コスト品から高付加価値のパッケージをご提案いたします。川越をテーマにした『ショッピングバッグ』を発売しました。最先端の印刷技術と企画内容が包装業界で話題となり、大手写真メーカーや地方の自治体から注文が入り、ニューヨークやシンガポールからもホームページにアクセスされるようになりました。ぜひご利用ください。



住所 川越市大袋新田120-1
TEL 049(291)2510
FAX 049(291)2506
URL <http://www.kawagoe.ws>
営業 9:00～18:00
定休 日曜



タイルっていいね!!

矢島工事店
(有限会社 矢島工業)

「タイルっていいね!」そう言わせる自信があります。例えば壁紙(クロス)のかわりにタイルをお勧めします。劣化がなく、見栄えも豪華、さらにシックハウス予防にも最適です。タイルの魅力を知らない皆さんは損をしています。ぜひ一度、ご相談を!



住所 川越市谷中21
TEL 049(225)2110
FAX 049(225)2109
URL 11月15日、オープン予定
営業 7:00～22:00
定休 なし

リーズナブルな値段・気軽に入れるお店

神田珈琲園

東京神田にある老舗の珈琲店よりのれん分けされ、開店30年。『リーズナブルな値段・気軽に入れるお店』をモットーにしています。珈琲の選定から品質管理、鮮度にこだわり、安価でお客様に提供しております。おすすめのコーヒーは、季節に合わせて選定した心地よい味わいの『オリジナルマイルドブレンド』。そのほか、オムライス・パスタ・トースト・各種ケーキ、軽食を用意してございます。



住所 川越市砂914-1
TEL 049(245)5483
URL <http://www.koedo049.com/member/012487/>
営業 9:30～20:00
(ラストオーダー 19:45)
定休 不定休

掲載社募集!

グーテン・ターク!
Guten Tag!

は、会員限定の無料情報発信コーナーです。ぜひ一度、貴社を掲載してみませんか? 商品・サービスのPR、新社屋・新店舗のオープン情報、自慢の技、イチオシの逸品など、貴社のトピックスを何でもご紹介いただけます。掲載は無料です。ぜひご利用ください。

お申し込み・お問い合わせ

川越商工会議所 企業支援課 会報担当
TEL: 049-229-1850
E-mail: henshu@kawagoe.or.jp

※より多くの会員の皆さまにご利用いただくため、1会員1回の掲載とさせていただきます。

わが社の

かがやき

さらに★とかがやく

川越の「人財」を紹介します。

ひと

お客さまとお取引先さまを大切に

(株)まちづくり川越

営業部 チーフ

西村 綾美さん(32)

川越市中心市街地活性化基本計画の事業に取り組む(株)まちづくり川越。同社は、2009年10月、旧鏡山酒造の跡地にオープンした川越市産業観光館「小江戸蔵里(くらり)」の管理・運営も行う。館内の「おみやげ処明治蔵」で働くチーフの西村綾美さんは、魅力ある店づくりに取り組んでいる。



5人の社員をけん引するチーフとして、売り場を任されている西村さんの一日の仕事は、朝礼から始まる。西村さんは明治蔵全スタッフを集め、情報を共有する。売り場では2人1組体制で接客・販売をする。観光バスでお客さまが来店した時や、祭事、年末年始などは特に忙しい。その間、取引先約80社への発注作業を行い、品出しを行う。同館の特徴として、商品の納品などで取引先とほぼ毎日のように顔を合わせる。「老舗のお取引先さまが、利益度外視で『宣伝になればいい』と取り引きしてくださったり、祭りの当日に納品をしてくださるお取引先さまもあり、優遇していただいています。無理を聞いていただいているのだから、うちも頑張ら

なきや、と思います」。

お客さまは観光客が多いが、散歩がてら来店する地元客もいる。同館の魅力の一つは、異なるメーカーの商品を自由に選び、一つの箱に詰められること。「お菓子にビールも加えて『川越ファミリーセット』も作れます」と勧める。

オープンから3年経っても、お客さまの認知度が低いと感じ、アピールするための策を考えたりもする。「当館は、ドライブインでも百貨店でもスーパーでもありません。ここならではのクオリティを目指していますが、人は少なく、できることは限られます。お客さまに満足してもらうことはもちろん、独自の商品を提供できるかどうかも大事です」。

サツマイモを使った菓子「あまたまかりん」など、川越の特産物を生かした同店オリジナル商品の開発にも力を入れている。「商品作りでは私の意見ばかりにならないように気を付けています」。川越唐棧(とうざん)を使った限定商品を手笑顔を見せた。

(株)まちづくり川越 管理・運営
川越市産業観光館「小江戸蔵里」

川越市新富町1-10-1

TEL:049(228)0855

●ホームページ: <http://www.machikawa.co.jp/>

●営業時間: 明治蔵 10:00~18:00

大正蔵 (平 日) 11:00~15:00

17:00~22:00

(土日祝) 11:00~22:00

昭和蔵 10:00~19:00



明治・大正・昭和の時代に建てられた酒蔵を、おみやげ処(明治蔵)、まかない処(大正蔵)、くら市場(昭和蔵)として活用している。



前略★かがやきひとさま

グループマネージャー

植木守泰さんよりメッセージ

当館は、地元の方と観光客の交流の場としての発展を目指す産業観光館です。川越土産がそろった明治蔵は、お取引先さまにとっては数ある納品先の一つとしてだけでなく、アンテナショップとしての役割も果たしたいと思っています。お取引先さまと良い関係を築けたことは西村さんの功績です。

著作権記事

【応募方法】

ハガキ、またはメールに

①数字で脳トレの解答 ②会報「CLASSIC」に対する感想・意見など

③氏名 ④住所 ⑤電話番号 ⑥事業所名 を明記し、下記までご応募ください。

◎正解者の中から3名さまに『1,000円分の図書カード』を差し上げます。

【応募先】

〒350-8510 川越市仲町1-12 川越商工会議所 会報「CLASSIC」読者窓口 宛

E-mail: henshu@kawagoe.or.jp

【応募締切】11月29日(金)到着分まで

※当選者の発表は、景品の発送をもってかえさせていただきます。

※ご応募された方の個人情報は、当選者の選定・発送以外には使用いたしません。

今月号の小江戸の職人



大野 賢司 (1951年生)

(有)大野農場「養豚職人」

100%純粋黒豚「小江戸黒豚」を、繁殖から飼育まで一貫生産する(有)大野農場。同農場の代表、大野賢司さんは、愛情をもって小江戸黒豚と日々向き合っています。

表紙の写真は、母豚に餌を与えているところ。母豚の体調を整え、元気な子豚を出産できるように、同農場では特注品の機械で小江戸黒豚専用の飼料を作っています。

〈職人のこだわり〉

豚は神経質な生き物で、季節や気候に大きな影響を受けます。生育環境をいかに整えるかが私の役目で、主役は豚です。

編集後記



最近の休日は釣りざんまいです。湖や川に行っては釣り糸を垂らしています。

いつもは大自然に囲まれながらの釣りを満喫しているのですが、先日は釣り仲間と都内某所の釣り堀に行ってきました。金魚やコイを相手に、若者2人は本気。そして浮きの小さな動きに翻弄され、遊ばれる始末。

大漁とは言えない結果に終わりましたが、都内の雑多とした雰囲気の中に佇む釣り堀は、どこか情緒を感じさせるものがありました。

次は久しぶりに海でも行こうかな。(大平)



TOP SECRET 商工会議所のヒミツ



それは「ビジネス交流」

出逢いからおつきあい、そしてともに手を取り合い、明日を築くその日まで……。

いえいえ、婚活パーティーの話ではありません。

商工会議所は、縁のなかった企業同士のビジネス交流の場でもあるんです。

商工会議所を知ってもらうキャンペーン 
<http://www.jcci.or.jp/secret/>

詳しくは川越商工会議所へ。

川越商工会議所 〒350-8510 埼玉県川越市仲町1-12 tel049-229-1810 fax049-225-2101