タウンニュース®

株式会社タウンニュース社 ☎042-753-7400㈹ FAX042-769-7001 町田編集室・〒252-0239相模原市中央区中央2-6-4 http://www.townnews.co.jp 発行責任者／宇山 知成 編 集 長／座間 政彦

■町田版／No.336 平成22年7月29日㈭号

ツイッターで いつのまにか 町田つう
http://www.twitter.com/townnews_twi
Follow us on Twitter

「Web版タウンニュース」で町田まるごと検索 パソコン、携帯電話から

「仕事を追っかける」

スーパー三和社長が語る

講演する小山克巳社長

町田・相模原経済同友会（井上恵博代表幹事）の例会が22日、ホテルラポール千寿閣で行われた。今回は町田市や相模原市などでスーパー三和を経営する㈱三和の小山克巳代表取締役社長が「お客様の要望と期待は∞大」をテーマに講演した。

スーパー三和は65（昭和40）年に第一号店をオープンし、現在60店舗に拡大している。講演では、店舗を拡大するための心構えや競合する他店といかに戦うかを、自らの体験や知識をもとに語った。

店舗を拡大する上で経営方針を変えなければいけない店舗数があると言い、それが3・7・13・35・60・75店舗。店長の役割や組織作り・社員教育の変更などを的確に実施していかないと、顧客へのサービスが疎かになり、会社が傾いてしまうという。

「今は大きな変化の時。今まで通りの仕事ではダメで、まずは自分を追い込んでいくこと。過去の成功例で仕事するのではなく、常に社会のニーズに合わせて仕事をすることが大事だ。仕事は追いかけられるものではなく、〝追っかける〟もの」と話した。

同店はこれからも拡大予定で、「1万3千点以上の商品が並ぶ各店舗では、適正価格を知り、商品の使い方や特徴を知らないとやっていけない。ただ値引きするのではなく、知識を増やし、流通、レイアウトなどを研究して値下げできる体制を続けていきたい」と締めくくった。

東京家政学院大学

地域企業と食品開発

「無添加ハム・ソーセージ」「こんず」の特性を活かしたオリジナルメニュー

東京家政学院大学で20日、家政学部食科学コースの学生が、地域企業との共同研究・食品開発の発表会を開催した。共同開発企業である「株式会社大多摩ハム小林商会」からは無添加ハム、ソーセージを、「岡田食品加工有限会社」からは蒟豆（こんず＝大豆の入ったこんにゃく製品）が提供され、各々が同食材を使って考案した「新しい製品」を披露した。

企業との共同による食品開発は3年前より同大で実施されている取り組み。学生が5～6人の班になり、消費者、及び生産者の両方の立場に立ちながら、製品コンセプトを組み立てていく。学生側は、「ビジネスの最先端の活動を肌で感じ取り学べること」、企業側は「ユーザーである食に関心を持つ学生の感覚を商品開発に活かせること」と、大学・企業双方にとって多くの利点がある活動だ。

今回は、約2ヵ月の間で仕上げるタイトなスケジュールでありながら、学生たちはレシピの開発、予備試作などを重ねた。全6製品の中から最優秀賞には、1班の考案した「こんずですよ！～肉のようで肉じゃない！～」が受賞。こんずを使ったそぼろを、和風味・カレー味・唐辛子味の3つの種類で考案。こんずを提供した岡田雅徳社長は、「こんにゃくは醤油で煮るという固定観念から脱却して、新しい使い方が提案された。当社でも作れそうなイメージに仕上っていた」と称えた。また企業特別賞には、「はなまるべじたBU～ワンコインで食べられる無添加ハムサラダ～」が選出。

①発表会の前には、試食用の製品を製作。②商品化を想定してパッケージラベルも工夫した（1班・こんずですよ！※最優秀賞受賞）③各班が製作過程をプロジェクターに映し出しながら発表。企業・教員による評価・講評や意見交換が活発に行われた

①地元町田出身のMF星大輔選手の活躍に期待（安孫子卓郎氏撮影）②相馬監督の喜ぶ姿は何度も見たい（藤井栄美氏撮影）

FC町田

ホー

焼き菓子

詰合せ限

小山町「パティ

先月18日にオープンした小山町のスイーツ店「パティスリーさくら」が8月1日㈰～7日㈯、一週間の期間限定で『焼き菓子詰合せ10%割引』を実施。お盆帰省用の贈り物に悩むこの時期にぴったりの嬉しい特別企画となっている。

お盆帰省に 8/1㈰～7㈯限定
焼き菓子詰合せ10%割引！
※箱代は含みません

パティスリー Tel 042-794-8558
営業時間 10:00～20:00