

[本館] 秋田市大町五丁目4-28
Tel. 018-864-1166
[川反店] 秋田市大町五丁目1-17
Tel. 018-823-4141

「いろいろ工夫しながら、投資を抑え、利益を大きくできるように頑張りたい」と話す嵯峨社長。



エアコン、給湯器を一新

宴会が減る状況でいかに売り上げを伸ばすか。利益を確保するために、どんな工夫ができるか。様々な模索を続ける中、まずは…と取り組んだことの1つが、館内の設備の入れ替えだった。当センターの設備貸与制度を利用して、2015年度には本館の宴会場で使用していたエアコンを最新式の省エネタイプに。2016年度には厨房の給湯器を一新した。

「エアコンは特に効果が大きく、無駄なく効率よく温度を保つことが可能になったおかげで、電気代がぐっと下がった。下がった電気代でリース料を賄えるくらい」と嵯峨社長は笑顔を見せる。

かつては100人を超える大宴会がごく当たり前に行われていたが、今は小～中規模の宴会が主流。大宴会向けに設置された館内設備を見直し、省エネ化をすすめることで格段の成果を上げている。

お客様の満足度を追求

館内設備をはじめとして「これからもコストの見直しや削減に努めていきたい」と嵯峨社長は話す。「例えば、料理。味やボリュームは追求しつつ、お客様の声に応じて価格はできるだけリーズナブルにしたい。そのために材料の仕入れを工夫して、手間暇かけて調理するなど職人の腕をフルに発揮していきたい。お客様の満足度をより高める企業努力を続けていく」。

近年は、高齢のお客様の声に応じて、畳敷きの部屋での宴会に椅子席を設けるなど、利用しやすさにも配慮する。

同社は今年47周年。まもなく迎える50年の節目を前に、守りと攻めの両方に力を入れている。

美郷町金沢字向小屋128-2
Tel. 0182-37-3120
Fax. 0182-37-3533

「[環境を含めて]ものを大事に、人を大事に」がモットーの佐藤六広会長(左)と佐藤純社長。



技術と品質、雇用を守る



有限会社 さとう技研

豊かな自然と水に恵まれた田園地帯で、レンズ加工を手がける「さとう技研」。人と環境に優しい経営を続ける。

高い技術を強みに15年

カメラや医療用機器、測定器などに使われる試作レンズや小ロット・高難易度のレンズの加工が得意な「さとう技研」。創業者で現会長の佐藤六広さんは、技術コンサルタントとして活躍していたほどの腕を持つレンズ加工のスペシャリスト。技能を伝授し、優秀な社員を育ててきた。同社は、高い品質・技術を強みに、無理な価格競争はしない。それでも卓越した技術を求め、県内外の大手から仕事が入る。

創業は2002年4月で、今年15周年を迎えた。創業時は自宅車庫を改装して工場にしていたが、5年の節目に新工場を建設しようと決意し、予定通り2007年に現在地に移転。今年事務所兼工場の新設から10周年でもある。

環境に負荷をかけないよう配慮

県内のレンズメーカーに約30年勤務した後、仲間4人と共に54歳で創業した佐藤会長。当初は中古の機械ばかりを購入していたが、後に当センターの設備貸与制度を利用して、検査工程で用いる球面精度測定器を導入するなど徐々に拡充。現在、役員を含めて22人の組織に成長した。モットーは、もの(資源)と人を大切にすること。最小限の資源で、高品質の製品を生産することに誇りを持つ。例えば、環境への配慮。レンズ研磨には欠かせない水は、同業他社なら1日に3トン使うところを200リットルまで抑え、しかも再利用により排水ゼロを実現している。水の再利用は、不純物のろ過やpH調整など手間がかかるが、「周囲の田圃に排水を流すわけにはいかない」ときっぱり。油を使う工程もあるが、廃油の回収・再利用も行っている。

社員を大切にしたい労働環境を整備

働きやすい環境づくりにも力を注ぐ。有給、産休、育休の取得推進はもちろん、子育て中の社員の急な休みも柔軟に受け入れる。「休みをきちんと取ることによって生産性が上がる。人は仕事のために生きているのではないのだから」。古い考えは捨て、時代の変化や今の風潮は、若い人から積極的に学ぶべきだと語る。ベテランと20～30代の若手社員をバランスよく雇用するのはそのためでもある。「ベテランは若手から新しい価値観を学び、若手はベテランに技術や工夫を学ぶ。だから若手もベテランも絶対に必要。70歳まで安心して働ける環境を整えたい」。社員の働きやすさを追求する精神は、1月に代表取締役就任した息子の佐藤純さんにしっかりと受け継がれている。

省エネ化でコストの削減に成功



株式会社 第一会館

時代と共に変わる景気や社会の意識。そうした変化を受け目したのは、長年使っていた設備の入替えたった。

時代の変化と戦う

1970年2月に川反(秋田市大町)で創業(現川反店)。84年に本館を同じく大町に開き、繁華街の賑わいを支えてきた「第一会館」。総合飲食店、各種宴会場、結婚式場、貸会場として親しまれている。また、秋田の郷土料理が味わえる店として県外客の利用も多い。秋田の味と共に楽しめるプロ歌手による民謡ショーも評判だ。

秋田を代表する飲食店として歴史を重ねる同社だが、時代の変化と格闘する日々だという。「接待の減少、節約志向の高まり、冠婚葬祭の簡略化など、宴会の数そのものが減っている」。こう嘆くのは、昨年6月に現職に就任した嵯峨敏社長。さらに、人口減や同業他社との競争の加速もあり、厳しい現実の中で生き残りをかけている。



A 第一会館川反店にある秋田料理の店「七福神」。あきたの郷土料理と地酒を楽しむ。
B 設備貸与制度を利用して、省エネタイプのエアコン6台を新しく導入。

事業概要 設備貸与制度

県内小規模企業者・中小企業者が導入を希望される機械設備を当センターが購入し、割賦販売またはリースする制度です。

あきた企業活性化センター 経営支援部
設備・研究推進課
お問い合わせ TEL 018-860-5702



A 環境に配慮した工場。水200リットルは、一般家庭の風呂の平均水使用量(1回あたり)と同程度。少ない水で研磨作業を行っている。
B 設備貸与制度で導入した球面精度測定器を用いた検査。

事業概要 設備貸与制度

県内小規模企業者・中小企業者が導入を希望される機械設備を当センターが購入し、割賦販売またはリースする制度です。

あきた企業活性化センター 経営支援部
設備・研究推進課
お問い合わせ TEL 018-860-5702