

# 油汚れに革命

伸栄産業 (☎ 072・806・7800) は、理化学機器など研究開発空間のトータルソリューションを展開。創業50周年を機に高性能油分除去剤を商品化、油汚れに革命を起こそうとしている。

クリーン設備機器、理化学研究機器、各種部材加工・治具加工などを手がけ、平成29年9月に創業50周年を迎えた。大阪府大東市新田西町に本社工場を持ち、全国の大学や公的研究機関、民間企業の研究所などにオリジナルの研究機器を供給している。防湿庫デシケーター、クリーン環境をつくるクリーンブース、特殊な環境をつくり出し実験するグローブボックス、有害なガスを排気するドラフトチャンパーなど、研究機関からの特注品が大半。中には宇宙空間で活躍する理化学機器も提供する。そんな中、今西忠雄社長が長年の研究から

## 弊社代表

### 研究開発空間のトータルソリューション



開発したのが、高性能油分除去剤「クラスワン」だ。遠赤外線放射セラミックにより活性化された特殊セラミック水を使用、「油分は細かく分解され、最後は微生物の栄養源になります」と。

### 伸栄産業

頑固な油汚れに優れた浸透力、洗浄力を持ち、「一晩置いておくと油分はキレイに分解、飲食店のグリストラップ洗浄テストで驚きの効果が出ています」と。生分解度は99%以上、有害物質を含まずPH7と中性で安心安全なのが特色。

飲食店や工場などの業務用を中心に、代理店を通じ今春から本格販売。中国やインドネシアなどの海外からの引き合いも寄せられている。

## 高性能油分除去剤を商品化

## おもしろいを食卓へ

グローフーズ (☎ 0725・23・9622)

は、「おもしろいを食卓へ」を経営理念に自社で食品加工・製造からお客様の商品プロデュースまで手掛ける。

自社商品の「とんこつプリン」も話題を集める。

### グローフーズ

設立は平成23年。大阪府泉大津市式内町に本社工場を持ち、おせち料理をメインに巻き寿司の具材、スーパー向けの惣菜加工を行う。スタッフはパート社員含めて約30人。

「1月末で季節商品の生産が一段落しました。6月からおせち料理の製造が始まります」と、井ノ元豊社長。15歳から運送会社、食肉加工会社、企業内保育園園長も経験し、7年前に34歳で創業した。

「肉や魚からスイーツまで食に関する勉強

食品加工・製造、プロデュースまで

をしてみました。その経験を活かし、食をテーマにしたお客様のビジネスをサポートしたい」と。惣菜製造業、菓子製造業、食肉販売業などの許可を持

ち、大阪版食の安全安心認証も取得している。お客様から新商品開発、食材の活用などの相談を受けると、井ノ元社長とパート社員が一丸となってアイデアを練る。また、外部のデザイナーやイタリアンレストランシェフ、味付けアドバイザー協会ともネットワークして、食ビジネスをプロデュース。ボディーメイクフード、高齢者向けの食品開発なども行う。

また、とんこつの旨味と少しの塩味を濃厚なプリンに加えた「とんこつプリン」を自社開発、マスコミにも取り上げられた。スタッフを大事にしながら、新ビジネスにも果敢に挑戦している。

## メニューがそろろう!

神戸市長田区のCafeF's (カフェフーズ、☎ 078・641・1704) は、定食、ハンバーグ、生パスタから宴会メニューまで幅広いメニューをそろえる。ママ友の会合、スイーツ会など終日賑わっている。

JR 新長田駅まで徒歩10分、長田区若松町9丁目に2014年9月にオープン。和洋のフードメニューが充実、今では地元のお客様に親しまれている。

「料理が中心。お客様は飲むより食べに来られる方がほとんどです」と、オーナーの前田恵大さん。有馬

温泉の大手旅館で5年弱修業、その後ラーメン店、洋食店、カフェ、居酒屋、中華料理店で働き、和洋中、スイーツがこなせる料理の鉄人。

定食では手づくりハンバーグセット、こだわり生パスタセットなど13種類を用意。

ランチ時だけでなく終日いただける。夜メニューでは、前菜、揚げ物、鉄板焼き、オープン料理、鍋料理メニューもそろろう。

宴会コースは、10品前後で2000円から。飲み放題はプラス1000円。スイーツもあり、裏メニューを合わせるとメニュー

数は100種類は超える。ドリンクではアルコール類、昼は可愛いハートマークのラテアートもつくってくれる。

会社や店舗、個人宅へのお弁当サービスも始めた。弁当メニューは3種類あり、500円から対応。おせちやお花見弁当などの季節のお弁当も人気だ。定休日は日曜日、営業時間は午前11時から午後11時まで。

## 要望のヘアスタイル提供

nóbu visit salon (ノブビジットサロン、☎ 06・6282・1756) は、自宅や施設を訪問する出張美容室。お客様の要望に応えたヘアスタイルを提供。髪をキレイに気持ちも明るくしてくれる。

1992年から大阪心齋橋で運営する美容サロン「jam」が始めた新事業。

「常連のお客様でお歳をめされてお店に来るのが困難な方もおられます。こちらから訪問してあげるサービスを始めました」と、訪問美容を担当する金高いづみさん。

対象は、高齢で美容院に行きたくても行けない方、ケガで外出が困難な方、小さな

お子様がおられるママ、妊婦の方など。このほか、介護施設利用者にも呼びかけている。

2畳程度のスペースで、椅子と机、電気やお湯があれば対応できるという。エリアは大阪

府下を中心とした周辺地区。料金は在宅・病院入院の方はカット

3000 - 5000円。カラーやパーマは4000 - 6000円。シャンプー1000円、ヘッドスパ2000円。出張費は大阪市内1000円、市外は基本1500円。

介護施設などはカットで1500円から。予約制で訪問時間は朝の9時から。

「髪を切るだけではありません。あくまでもお客様のご希望のヘアスタイルを提供します」と、店舗と同じ姿勢で美容サービスに当たっている。

このほか、ウイッグ(フォンテーヌ製品)なども扱い、髪から元気づくりを応援している。

髪をキレイに気持ちも明るく

## 明るい子育てを応援!

MOTHER CRAM (マザークラム、☎ 06・6131・6104) は、お母さんのための塾を運営。

一般個人の子育てママ、学校向けには保護者対象の子育て勉強会を開き、前向きな明るい子育てを応援する。

「マナー講師として新入社員研修などを行うほか、3年前からお母さんを対象にした子育て勉強会を始めています」と、代表の渋谷亜佐子さん。自らの子育て経験も活かし家庭教育コンサルタントとして、お母さんが子育てをきちんと勉強できる環境づくりに取り組む。

「子育てではこれが正解というものはありません。お母さんの子育てを尊重し、子育ての視野を広げていただけるようなアドバイスをします」と、同じ母親、子育ての先輩として身近に

感じられる塾を目指す。お母さんが楽しく子育て出来るよう心のケアにも努めている。

私立小学校では、保護者を対象にした家庭教育セミナーを毎月開催。お母さんに子育ての指導をする一方、学校側の教育方針を分かりやすく伝え、保護者と学校の「子育て潤滑油」の役割を果たす。

### 一般や学校向けに

### MOTHER CRAM

個人のお母さん向けには、大阪府中央公会堂で毎月子育て勉強会「MAMA cafe」を開催。毎月テーマを変えて、気軽に参加出来る。参加費は3000円。

私立小学校へのお受験シーズンには、「受験セミナー」、さらに「素敵なママのための講座」も開き、子育てママを全面サポートする。今後はお父さんのための子育て勉強会、指導者養成にも取り組もうとしている。

### お母さんのための塾

### 定食、洋食、宴会まで



神戸市長田区のCafeF's

ランチ時だけでなく終日いただける。夜メニューでは、前菜、揚げ物、鉄板焼き、オープン料理、鍋料理メニューもそろろう。

宴会コースは、10品前後で2000円から。飲み放題はプラス1000円。スイーツもあり、裏メニューを合わせるとメニュー

数は100種類は超える。ドリンクではアルコール類、昼は可愛いハートマークのラテアートもつくってくれる。

会社や店舗、個人宅へのお弁当サービスも始めた。弁当メニューは3種類あり、500円から対応。おせちやお花見弁当などの季節のお弁当も人気だ。定休日は日曜日、営業時間は午前11時から午後11時まで。

## 話題のとんこつプリン



「肉や魚からスイーツまで食に関する勉強

をしてみました。その経験を活かし、食をテーマにしたお客様のビジネスをサポートしたい」と。惣菜製造業、菓子製造業、食肉販売業などの許可を持

ち、大阪版食の安全安心認証も取得している。お客様から新商品開発、食材の活用などの相談を受けると、井ノ元社長とパート社員が一丸となってアイデアを練る。また、外部のデザイナーやイタリアンレストランシェフ、味付けアドバイザー協会ともネットワークして、食ビジネスをプロデュース。ボディーメイクフード、高齢者向けの食品開発なども行う。

また、とんこつの旨味と少しの塩味を濃厚なプリンに加えた「とんこつプリン」を自社開発、マスコミにも取り上げられた。スタッフを大事にしながら、新ビジネスにも果敢に挑戦している。

「肉や魚からスイーツまで食に関する勉強

をしてみました。その経験を活かし、食をテーマにしたお客様のビジネスをサポートしたい」と。惣菜製造業、菓子製造業、食肉販売業などの許可を持

ち、大阪版食の安全安心認証も取得している。お客様から新商品開発、食材の活用などの相談を受けると、井ノ元社長とパート社員が一丸となってアイデアを練る。また、外部のデザイナーやイタリアンレストランシェフ、味付けアドバイザー協会ともネットワークして、食ビジネスをプロデュース。ボディーメイクフード、高齢者向けの食品開発なども行う。

また、とんこつの旨味と少しの塩味を濃厚なプリンに加えた「とんこつプリン」を自社開発、マスコミにも取り上げられた。スタッフを大事にしながら、新ビジネスにも果敢に挑戦している。

## ママ友の会合などで賑わろう

神戸市長田区のCafeF's (カフェフーズ、☎ 078・641・1704) は、定食、ハンバーグ、生パスタから宴会メニューまで幅広いメニューをそろえる。ママ友の会合、スイーツ会など終日賑わっている。

JR 新長田駅まで徒歩10分、長田区若松町9丁目に2014年9月にオープン。和洋のフードメニューが充実、今では地元のお客様に親しまれている。

「料理が中心。お客様は飲むより食べに来られる方がほとんどです」と、オーナーの前田恵大さん。有馬

温泉の大手旅館で5年弱修業、その後ラーメン店、洋食店、カフェ、居酒屋、中華料理店で働き、和洋中、スイーツがこなせる料理の鉄人。

定食では手づくりハンバーグセット、こだわり生パスタセットなど13種類を用意。

ランチ時だけでなく終日いただける。夜メニューでは、前菜、揚げ物、鉄板焼き、オープン料理、鍋料理メニューもそろろう。

宴会コースは、10品前後で2000円から。飲み放題はプラス1000円。スイーツもあり、裏メニューを合わせるとメニュー

数は100種類は超える。ドリンクではアルコール類、昼は可愛いハートマークのラテアートもつくってくれる。

会社や店舗、個人宅へのお弁当サービスも始めた。弁当メニューは3種類あり、500円から対応。おせちやお花見弁当などの季節のお弁当も人気だ。定休日は日曜日、営業時間は午前11時から午後11時まで。

◆2月もおだやかな回復...政府は2月の月例経済報告を発表し、国内景気の判断を「緩やかに回復している」で据え置いた。雇用環境が改善し、個人消費など内需の回復が続いている。

◆国内広告費6年連続増加...電通が発表した平成29年の国内の総広告費は、前年比1.6%増の6兆3907億円にのぼった。6年連続の増加。新聞、テレビが前年割れになる一方、ネット広告は4年連続の2ケタ増。