

法人さまと個人事業者さまの心強い味方!!
様々な事業資金ニーズにお応えします!

設備 運転
借換

ビジネス リリーフ ローン



ご融資利率

固定金利
年 **5.8%**
(保証料含む)

ご融資額

法人さま
50万円～500万円

個人事業者さま
50万円～300万円
(白色申告の方は200万円まで)

ご融資期間：最長 5年

詳しくはお問い合わせください

”明日“をたくわえる
春の息吹

- 1 特集/TOP INTERVIEW
株式会社 翼
五十川 株式会社
中津中央青果 株式会社
- 4 キラリ、新風力 ふわり、爽風力
- 5 けんしん同友会企業紹介
- 7 けんしんからの「知っ得情報」

時間がある時は自分のホテルや旅館のロビーでホーミングの作業を行っています。そして知らず知らずのうちに、行き交うゲストや従業員達に目をやられているという

旅行形態が変化する中、女性客の満足度をいかに高めるか

別府市の「翼リゾート」が経営する旅館やホテルは現在6軒。稼働率が80～90%という人気の旅館、湯布院の「かほりの郷 はな村」を始め、食事の部屋出しサービスが人気の「湯布院 ほてい屋」、全室スイートの久住町「フリューゲル久住」など、大分県下に特長あるホテルや旅館を展開するグループ企業。しかし、その6軒のほとんどが、経営が立ち行かなくなったり、売り上げの減少から売却されたり、経営を委譲されたものだというから驚きだ。グループのトップで、6軒

別府日出同友会

【ホテル・旅館】

株式会社 翼

代表取締役社長 麻生 雅憲氏

DATA

〒 別府市餅ヶ浜町5-31

☎ 0977-21-5588

🕒 365日・24時間 困なし 📍あり

http://www.tsubasa-r.jp

全ての再生を成功させてきたのが麻生雅憲社長。「旅行形態が大きく変化したことは間違いありません。以前の1泊2食の宴会型から、女性客に“YES”と言ってもらえなければリゾートは成り立って行かない、そんな時代が到来しました」。

しかし、そのスタートは、共同のトイレ、もちろんエレベーターなどない旅館からのスタートだったと言う。「私が17歳の時、旅館を営んでいた親父が急死。母を助けたい一心で旅館を継いだ」。その旅館を「お客様の来る旅館」に立て直していくプロセスの中で、今お客様が望んでいるものは何かという時代のニーズと真摯に向き合うようになる。

「旅館業なんてものはね、人様が思うほど儲かるもんじゃない。でも楽しい。ほてい屋やはな村などは、JTBお客様アンケートでも90点以上の高い評価をいただいで来ました。中にはお土産をお持ちくださる常連さんもいて、お客様の満足が自分たちの喜びや満足に繋がる・・・苦労も多いけど、この仕事にやりがいを感じられるのはそこだろうって、従業員たちにも話すんです」。ゲストの満足度と同様に、社員の満足度を上げることが大切と麻生社長。「旅館業の基本はやはり“人”。ゲストを喜ばせるのが社員たちの役目なら、社員を喜ばせるのは社長の役目」。

現在でも多数の再生案件が麻生社長のもとに寄せられている。これだけの旅館やホテルを再生させてもなお、「いまだに成功したとは思っていない」と時代の流れを見据えている。

お客様は何を求めているのか、何に満足しているのかと常に考える



全室スイートタイプの「フリューゲル久住」



小規模高級旅館タイプの「ほてい屋」(由布市)



リゾートホテルタイプの「ホテルエール」(別府市)



ベテランたちが椎茸の袋詰め作業を行っている



有名な産地から品質の高い乾し椎茸が集まってくる



最盛期には特約店が1000社を越えたという椎茸問屋の老舗

乾し椎茸の魅力と食文化をもっと伝えたい

大分県、宮崎県、愛媛県のトライアングル地域は、椎茸栽培にとってはベストの気候となるエリアで、人工栽培の先進地ともいわれている。県下でも、津久見や宇目といった古くからの産地を抱える佐伯で、椎茸の仲買人から一代で大分県を代表する問屋の1軒にまで成長した五十川株式会社。後に佐伯商工会議所の会頭も務めた先代の五十川新次郎氏が昭和23年に会社を設立、わずか10年余りで日本全国に販売網を広げ、海外との取引をするまでに成長した。近年は、価格の安い中国産の乾し椎茸が輸入されるようになって、日本の椎茸が大打撃を受けたが、思わぬ逆転現象も起きていると話す二代目社長の五十川雄也さん。「中国産が日本市場を奪い続け、最盛期の4分の1まで落ち込んだ結果、廃業に追い込まれた生産者、販売店、問屋が増え続けました。そんな中で生き残ってきたのはやはり昔からの産地。椎茸

栽培、乾し椎茸の生産など、量で勝り、生産技術や伝統の強さを持つそのような地域が日本の椎茸産業を懸命に支えているんですね。しかし、生産者や取扱業者が減少したことで、生き残った組は結果としてシェアを伸ばすという逆転現象が起こっているんですよ」。

「欲しいと言われればそれにお応えするのが問屋の役目ですから、うちでも中国産は扱います。それよりも、日本の食文化の中で乾し椎茸を使う習慣が薄らいでいることが最も危惧されることです。和食がユネスコの無形文化遺産に登録され、日本古来の出汁の文化に世界中から注目が集まる今こそ、他の食材にはない乾し椎茸の魅力、生椎茸とはまた違う乾し椎茸の美味しさや奥深い

味わいを知ってもらおう努力を続けることが我々の責務ですね」。

7月7日は乾し椎茸の日としてメディアにも取り上げられているが、食材としていかに優れているかをもっと広く伝えたいと言う。

東京の大学の在学中から東京支店で働いていたという五十川社長



佐伯地区同友会

【椎茸卸】

五十川 株式会社

取締役社長 五十川 雄也氏

DATA

〒 本社 / 佐伯市鶴岡町1-3-24

☎ 0972-22-0651

🕒 8:30～17:30

📍 土・日・祝 📍あり

http://www.isogawacompany.co.jp

ギフト用、業務用など顧客のニーズに合わせて袋詰め、箱詰を各作業棟で行っている

卸売市場としての信用が、そのまま“食”の信用へ

「以前はこの中津に20社以上もあった青果卸が、地元業者としてはうちだけになってしまいました」と話すのは吉富幸吉社長。中津中央青果は県北の青果卸として唯一生き残った企業であり、独特の持論と地元での信用を背景に強い存在感を放っている。「良い品を扱えば、良い農家が集まり、良い職員が揃う」という吉富社長の考え方が根付いた結果だといえる。「地元の信用」、それはつまり、「うちだけ儲かったんではダメ」という吉富社長の経営方針によるところが大きい。企業としての道徳や社員の道徳観を最優先するという考え方の礎には、中津藩の中津市学校出身者であり、モラロジー（道徳科学）の提唱者である廣池千九郎の考え方が大きく影響しているという。「同じ働くのでも喜ばれる会社、職員が幸せを感じる会社。結局のところ、真心がなければ結果はついて来ない」と吉富社長。青果物の競売という従来の卸から、青果商社としての機能を持つことで、競争力のある産直事業を積極的に推進しながら、若手農家の育成、小売商の育成を行うのもこの会社

の大きな特長。また、今では中津名物となった「日曜朝市」の取り組みも、地域と生産者、消費者を結びつける狙いがあった。

「医食同源と申しますように、安心して安全な食べ物、誰が作ってどう流通されたか、顔の見える生産物の供給、正確な情報提供が求められる時代です。オーガニックが食品の重要な位置を占めるようになることは必然で、卸の機能も二極化が確実に進むでしょう。ここには卸の

ノウハウはもちろん、取引農家や小売りの方々にも人望の厚い渡辺専務、一方オーガニックに精通し、県内初となるオーガニックフェスタで万人を動員し成功を収めた吉富（信長）専務の両輪で、これからの時代に対応したいと考えます」。

「卸」というくりにとどまらず、“中津中央青果”というブランドとして、生産者や消費者の中間で新しく機能し始めているのかもしれない。



ミカン農家がどんどん減少する中、日本の値段をつける農家がその市場からも出ていく



県境の激戦地といわれたこの地で勝ち残ったのは、生産者小売業者との熱い信頼と確かな品



娘の本田洋子さんは県外から大勢訪れる見学者や訪問客を案内、地元のを歌を披露するなどおもてなしに一役買っている

中津下毛同友会

[青果卸]

中津中央青果 株式会社
代表取締役 吉富 幸吉氏

DATA

〒 中津市古金谷2591-1

☎ 0979-24-0001~4

🕒 6:30~15:30

※ただし市場の営業時間は異なる

📅 日・祝 📍あり

http://www.chuo21.co.jp



海外の市場に向けて中津の農産物を輸出する取り組みも始まっている



かわなみ
たかの よしひろ
代表 高野 喜博さん



ニーズに沿って、サイズ、個数、寿司ネタなど自在に変化させるという販売戦略

DATA

[柿の葉ずし製造販売]

かわなみ

〒 佐伯市鶴岡町3-9-11

☎ 0972-23-3272

🕒 8:00~17:00

📅 火曜 📍あり

http://www.kakinoha-kawanami.com

守るよりも攻める、
けれどシャカリキには
ならない

実家は祖父の代に佐伯で海運業を営み、父は製材業を興した。父の死後、築90年の実家の建物を利用して割烹を開いた代表の高野喜博さん。「包丁など持ったこともなく、魚屋と板前に習った」と笑う。その時、土産物や懐石の一品として販売していたのが「柿の葉ずし」。「妻が奈良の出身で、和歌山や奈良の名物でもあった柿の葉ずしは良く取り寄せていた

んですが、自分たちで作るようになったのが最初」。その味は本場をも凌ぐとお客さんにも好評だった。専用の柿の葉を栽培する農家を育て、魚は地元の佐伯市近郊の物から九州の旬の魚とこだわりを持つ。とはいえ、大分県では馴染みのない柿の葉ずしがそう簡単に売れた訳ではない。日持ちすることから日常のお惣菜だけではなくお土産品として売り込んで行くことに目をつけた高野社長は、地元佐伯市の商圈を飛び出し、道の駅やサービスエリアなど飛び込み営業しながら売り歩いた。その後、セコムギフト部門のカリスマバイヤーの目に留まるなど、日本中から柿の葉ずしの注文が舞い込むようになり、現在も右肩上がりの成長を続けているが、「これがダメならこれと、安定して売れ続けるための手立はつねに考えている」と話す。

キラリ 新風力 ふわり 爽風力
New Wind & Fresh Power

家族葬でも、一般葬でもない、
「団らん葬」という考え方

お葬式の在り方に、大きな時代の変化が訪れている。葬儀自体が次第に小規模化する傾向が年々強くなっていると山本昌豊社長。10代の若さでこの業界に飛び込み関西を代表する大手の葬儀社に就職、その後中津に戻ると、20代前半には代表に就任。

「これが仕事だと思っていたのに、御親族から『ありがとう!』と感謝の言葉をかけていただく、そのことが若い私には驚きでもあり、それがやりがいと、この仕事を続けて行きたいという決心に繋がって行きました」。

それぞれの地域に根付いた葬送文化というものは大切にしながらも、葬送儀礼的なものに偏りがちだった葬儀の在り方から、ご親族を始めとする見送りの方々にも寄り添える、そんな形でご葬儀を提案できないものかと考える中で生

まれたのが斎場「ヒカリテラス」だった。その外観が象徴するように、スタイルもコンセプトもこれまでのものとは大きく異なり、リビングやダイニング、キッチンまで備えたヴィラかホテルのスイートルームのような客室で執り行われる葬儀。「葬送文化にはこだわりつつも、大切にしているのはその“時間”。我々はこれを「団らん葬」と呼んでいます」。行事や決め事に追われ、故人とのお別れに思うような時間が割けないこれまでの葬儀の在り方に対し、送る思いやお別れの時を温かく包んで行く新たな葬儀スタイルを提案したかったと語る。

DATA

[葬儀業]

株式会社さいえん

〒 中津市大字一ツ松256

☎ 0979-22-0610

🕒 24時間 📅なし 📍あり

http://www.sai-en.net



扉を開けると、悲しみの中でも寛ぎ、ホッとできる。斎場とは思えない空間が広がる



株式会社 さいえん
やまもと まさとよ
代表取締役 山本 昌豊さん

生花販売

花の店 たなか

お花は心でいただき、贈るもの



「花は生活になくはならない物でもない。それを買っていただくための心のサービスが必要」

14年前の創業当時、佐伯市には冠婚葬祭用の花を扱う店の割合が多かったことから、小売中心の店を出したいと現在の場所にオープン。「八百屋さんとかお肉屋さんとか、“屋”のつく商売の形、顔と顔を合わせ、直にお話ししながらというスタイルにこだわりたくて開いた店です」と田中真之介社長。いつも元気で明るく声をかける姿が店の印象にもなっている。お客様の望むことには何でも応えたいという店のモットーが定着したこともあって、人口減少、需要の伸び悩みと生花販売にとっては厳しい時代だが、ここでは売り上げも順調に伸びているという。店舗横には予約（お取り置き）の花をストックして最高のコンディションでお客様のもとに届けるための専用の部屋が用意されている。



〒 佐伯市城南町27-24
☎ 0972-23-8714
営業 8:30~19:30
休 なし
P あり



メガネ・補聴器他販売・修理

こやめがね

「使う人の身になって」、それが店の信頼



今でも時間が許せば預かったメガネを配達するなど、細やかなサービスを続ける

外交販売という形で10年ほど続けてきた店から、良い物件と巡り合ったこともあって自分の店を現在の場所にオープンしたという小屋剛治代表。日出町はベッドタウンとして人口が増加する傾向にあり、来客数も徐々に増えているという。チェーン店に加入していることから格安チェーン店との価格競争に負けないだけの値段で提供もできる。「買う人の身になり、お客様が本当にお探しのメガネやサービスを提供する、利益は少なくともそれを地道に続けて行くことが正攻法ですね」と小屋代表。使えるものは何度でも修理に応じ、正直なアドバイスを、こうした信用の積み重ねによって、地域に愛される店となっている。高齢化が進み補聴器の需要も高まる中、丁寧な説明や修理が行われると、顧客からの紹介も広がっている。



〒 見聞郡日出町川崎1
☎ 0977-72-9490
営業 10:00~20:00
休 木曜
P あり



介護・福祉業

株式会社湯けむりの郷

温泉のまち別府らしさを生かしたデイサービス



スタッフと利用者との距離にもこの施設らしさが

こじんまりとした別府の旅館をそのままデイサービスの施設に利用した「湯けむりの郷」。別府にもいろいろな介護施設があるが、たまたま温泉旅館そのままというのは極めて珍しい。もちろん利用者の安全や安心のために内部はリフォームされているが、自慢の岩風呂などはそのままの趣を生かしている。開業したのは平成23年、家にいるように寛げて、元気になって家に戻っていくそんな施設でありたいというのが代表取締役佐伯寛之さんの思いだった。サービスの在り方も旅館に通じる所がある。自慢の料理は利用者の多くが最も楽しみとしているところ。手作りで、いつも出来たてにこだわる温かさ、栄養バランスも良く、彩りにも気を使っており、「湯けむりの郷の料理は美味しい」と評判になるほど。



〒 別府市新別府5-2-2
☎ 0977-22-3222
営業 8:00~18:00
休 無休 P あり
<http://yukemurinosato.net>



旅館業

つきのほたる

折戸の温泉の四季と温かいおもてなしの料理



ホテル育成のための支援活動も行っている

深耶馬奥深く、奇石秀峰が続く折戸地区で温泉を掘り民宿を営んでいた夫（松葉建設・松葉俊典氏）の両親のあとを継いだのが嫁の松葉明子さん。創業から20年目にリニューアルしたのを機に民宿の名前を「つきのほたる」と改名。「集落の一番山際、この先は何もないという場所に建つこの民宿。わずか4部屋ほどの小さな宿ですが、新緑、ホタル、紅葉、そして冬景色と1年を通して素晴らしい折戸溪谷の景色に囲まれ、遠くから入湯客が訪れる自慢の温泉と両親の畑で収穫された野菜や地元の旬のものを使った体に優しい手料理でおもてなししています」。体を休め、ゆっくり過ごせると女性の一人旅も多いとか。1年を通じてコンサートやワークショップが開かれ、中でもほたるコンサートには400人もの人が集まる。



〒 中津市耶馬溪町大字深耶馬2142-1
☎ 0979-55-2259
営業 11:30~15:00
民宿 in 11:30~out 15:00
休 無休 P あり
<http://www.tukinohotaru.com>



飲食業

レストラン 東洋軒

とり天発祥店として再ブレイクした老舗レストラン



東洋軒のとり天を目標に県内外から大勢のお客が詰めかける

創業は大正15年、別府きっての老舗の一つ。大分県初の本格レストランを開業した初代は、東京帝国ホテルから天皇陛下の料理番を務めた日本を代表する料理人。油屋熊八との出会いで別府を訪れ、やがて東洋軒を開店。文化人著名人が足しげく通ったこの店の歴史がそのまま全盛期の別府の歴史と重なる老舗にして名店。時代時代のお客の心を掴み、現在3代目の宮本博之さんは伝統の味を引き継ぎながら、親しまれ愛される東洋軒を守り繋いでいる。とり天ブームが食文化として語られるのも、発祥となったこの店の味（ネット販売も行っている）と存在があってストーリーという厚みが加わったから。中華料理と欧風料理を提供するこの店は、現在でも別府を代表する人気店の一つとなっている。



〒 別府市石垣東7-8-22
☎ 0977-23-3333
営業 11:00~15:00
17:00~22:00
休 無休 P あり
<http://www.toyouken-beppu.co.jp>



飲食業

たにあらし

相撲、野球ギャラリーを併せ持つ老舗ちゃんこ店



谷嵐関や山口投手の記念の品々がスラリと並ぶ。

幕内力士・谷嵐引退後、その父のうどん屋（なりや）でちゃんこを始めるとたちまち人気店に。2号店となった「たにあらし」を継いだのが三代目となる長男の涼さんで、二男は横浜DeNAの山口俊投手。店に入って一番に驚くのが店の半分以上を占める相撲と野球のギャラリースペース。時津風部屋直伝のちゃんこ鍋はもちろん、80種類を越える豊富なメニューや手頃な値段は若い世代やファミリー層の心をも捉える。「父を支え盛りたていい店に育ててくれたお客さんが若い私を同様に支えてくれる有難さ。それを裏切らない店であり続けるのが私の役目」と山口さん。祖母や母と店を切り盛りする山口さん、将来は店の中に土俵を作り、子ども相撲などを開催しながらちゃんこが楽しめる店にできたらと夢を語る。



〒 中津市中殿町4-1-21
☎ 0979-22-3612
営業 11:30~14:00
18:00~22:00
休 月曜
P あり

