

えい わ Biz マッチ PRESS

「活かしたいお客さま」と「求めているお客さま」をつなぐ情報誌

この情報誌の ポイント

Point.1 新販路開拓・新商材開発・新事業アイデア...
御社のビジネスを加速!

世の中のニーズの変化は目まぐるしく、どの業界でもこれまで以上にスピードと柔軟性が求められる時代です。時代に合わせて素早く自社のビジネスモデルを変化させるためには、外部のリソースを活用するのも有効な手段です。ビジネスマッチングで足りない部分を補い、またアライアンスを結ぶことで全く新しい販路や商材、また新ビジネスが誕生しています。

Point.2 多岐にわたる業種・業態、新しい商材や
最先端の技術が見つかるかも!

私たち永和信用金庫は大阪市を中心に19の営業店で、地域に根差したサービスを展開しております。様々な業種・業態のお客さまの中には、非常に優れた技術や意外な販路をお持ちでいながら十分に活かされていないケースもあります。本誌では新しい技術力や販路を求められている企業との出会いの場を創出できればと願っています。

Index

製造

- 株式会社井の一01
- 甲子化学工業株式会社02
- 佐藤鉄工株式会社02
- スーパー化成有限会社03
- 株式会社ダイセン電子工業03
- 株式会社たくみ工芸03
- 株式会社BYRON03
- ラピス株式会社04
- 渡辺徹章株式会社04

建設

- 株式会社ソルテック工業03

卸売・小売

- EKplus株式会社01
- 株式会社ウエダ美粧堂02
- TAISHI-CO.株式会社03
- 株式会社ブレイン04

サービス・その他

- イクラ株式会社01
- 株式会社オーイーエム02
- 株式会社コムプロダクツ02
- 株式会社サンエイ02
- ワイダ株式会社04

お問い合わせは、永和信用金庫 担当者までお声掛けください。



EKplus株式会社

「忙しくても栄養あるものを提供したい」 そんな思いを「だし」で叶える



煮出しても、袋から出して混ぜても使える和の万能だし



国内の厳選した原料を用い独自製法と黄金比で製造



百貨店のPOPUPやマルシェ、オンラインで販売中

●木原代表が祖母から教わったレシピをもとに、ティーバッグタイプのだしを商品化し、「絹乃屋」ブランドを展開。「恋してシリーズ 旨みだし(万能)」は、焼津産鰯本枯節、荒節、熊本県産煮干しうめ鱈、北海道真昆布、国内産あごなど、風味原料6種を独自の黄金比率でブレンドした万能だしだ。

●ターゲットは共働きや子育て世代の主婦。忙しくても簡単に手早くおいしいものをと、調味料を加えて味も整えられているから、お湯で煮出すだけで味わい深く、バックから中身を出してカレーや唐揚げなどの下味用に調理の場面で使えるのも便利だ。また、洋だしの「ぎゅっと! やさいの旨みだし」は、関西の農家とタッグを組み、大阪産(もん)に認定された一品。規格外野菜を用いたSDGs商品としても注目を集めている。

●保存期間が約1年半と長いので、大手企業のノベルティ商品としても注文が入り、ラベルデザイン作りから請け負う。現在は百貨店のPOPUPストアなどでの販売のみだが、将来的にはママたちとチームを組み、飲食店をオープンしたいと考える。

所在地：大阪市中央区大手通
WEB：https://kinunoya-dashi.com



03-06

本町支店のお取引先



イクラ株式会社

不動産のエキスパートチームがサポート 売主と不動産会社をつなぐ検索サイト



●家(マンション・戸建・土地)を売りたい人と不動産会社をつなぐマッチングプラットフォーム「イクラ不動産」を運営する。現在、不動産会社が2,600店舗加盟しており、不動産売買成約事例は累計数十万件を超える。売主となるユーザー登録者も続々と増やしている状況だ。

●不動産会社が成約実績を入力するのは業界内でも珍しい。サイトで相場価格を確認できるため、ユーザーが不動産会社を検索して直接チャットで相談できる。また、同プラットフォーム上でも直接相談を受け付けており、宅建保有者を含む不動産のエキスパートが随時対応。売る意思を持つユーザーのみなので、成約率は60%以上だ。

●一般的な査定サイトは、売主の個人情報が不動産会社に開示された時点で手数料が発生するが、イクラ不動産は、売買が成立した場合のみ仲介手数料の30%を徴収する成功報酬制。そのため条件が合わない売主の分まで手数料を払うリスクがない点が加盟店から好評。

所在地：大阪市淀川区西中島
WEB：https://iqra.co.jp



03-02

うめきた支店のお取引先



株式会社井の一

もち生地作りから焼き上げまで伝承製法 創業当初の味を守り続ける炭火手焼おかき専門店



炭火と空気を交互に当て、もちの風味を中に閉じ込める



小粒の蒸焼あられは風味と香ばしさが引き立つ逸品

●大阪天下茶屋にて1935(昭和10)年に創業した、炭火手焼おかきの専門店。佐賀県産ヒコクモチを用いたもち生地作りから炭火での焼き上げに至るまで、創業当初から変わらぬ伝承製法で製造されており、味に定評がある。

●杵でついたもちを、2日～5日間じっくりと自然乾燥させて生地を作る。熱風で乾かさないうことで、もち米の風味が保たれるそう。生地を代々引き継いできた「三丁綱」に入れ、味の決め手となる火加減はこだわりの備長炭を使った高温で質の良い炭火で10分～15分焼き上げ、醤油などで味付けすると完成だ。ほとんどの工程が職人による手作業で、製造期間は7日～10日と手間ひまかけて作られている。

●現在、直営店と百貨店の全国銘菓コーナーにて宅用や進物用などを販売。50年以上作り続けられている大阪産(もん)認定商品を含む多彩な品揃えて、人気を誇っている。

また、小ロットでの生産・請負などが可能なので、今後は米菓メーカーとして、OEM生産の受注も視野に入れている。

所在地：大阪市西成区天下茶屋
WEB：http://www.inoichi.com/



05-18

玉出支店のお取引先



スーパー化成有限会社

長尺プラスチック製品の成形も可能
新たな部材の開発にも注力していく方針



「2色用サブ機」で窓の内側のパッキンなどを製造する

●創業は1960(昭和35)年で、プラスチック製品の成形を行っている企業。配線を隠すために使われる「モール」や「アングル」、壁紙を貼る前に補強のために使われる部材「コーナーテープ」、シャッターの部材など、さまざまな形に成形可能で、長さのある製品を得意としている。

●工場は6ラインを備え、40mmや50mm、65mmなどの「押出機」を保有している。なかでも特殊なのは「2色用サブ機」。硬質と軟質の2種類のプラスチック素材を合わせて押出できる機械だ。また、オーダーから1ヶ月～1ヶ月半の時間を要するが、「押出機」の出口の形である金型を起こす段階から受注する。

●同工場は2005(平成17)年より品質マネジメントシステム規格ISO9001を取得している。どんな形のものを作りたいのか気軽に相談してほしいとのこと。図面上でのアイデア提案だけでなく3Dプリンタでサンプル製作も可能。今後は自社製品の開発にも力を入れていく考えだ。

所在地：大阪市生野区田島
W E B : <http://superkasei.co.jp>



03-07

生野支店のお取引先



株式会社ソルテック工業

多種多様なプラント工事を一貫して対応
ベトナムに日系最大規模の工場も保有



国内外での大型プラント工事に対応する



ベトナムでつくられた製品の7割は日本で使われる

●バイオマス発電プラントやごみ焼却場設備、浄水場・下水処理場設備をはじめ製鉄や電力関連の工事を施工。一部設計から製作・据付・配管工事、メンテナンスまで一貫通費で請け負う。近年は大型工事が主で高い技術力でお客様の要望に応えている。

●ベトナムに子会社を保有しているのも強み。ホーチミンに2工場、ハノイに1工場を合わせて日系企業のプラント施工会社では最大規模を誇る。ハノイ工場は2023年6月末に増設工事完成予定。3工場で年間6,000t生産可能。

●現在、日本のソルテック工業は正社員118名で半数以上が優秀なベトナム人や韓国人といった外国人なのも特徴。今後はベトナム人設計技術者を100名まで増やし、取引先への派遣にも注力したい考え。2023年4月には新潟市に新規事業部の新社屋が完成し、障害者就労支援や人材紹介の新事業もスタート

した。将来的には日本でも関東の拠点を強化し、九州地区にも拠点を増やして関西と合わせて3拠点でさらに大きく展開していきたいとの考え。

所在地：大阪市生野区巽東
W E B : <https://soltec21.co.jp>



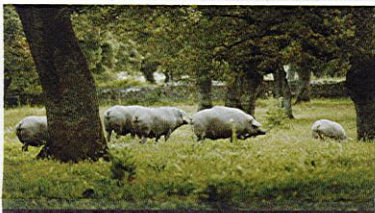
03-08

巽支店のお取引先



TAISHI-CO株式会社

上質なイベリコ豚を日本初輸入！
バラエティ豊かなギフト商品が好評



自社牧場を保有。現地でドングリの植樹活動も行う



価格帯も幅広い。スペイン王室献上品の生ハムも揃う

●世界一の生ハムがあると名高いスペインのアンダルシア地方。その地域にあるハブーゴ村の自社牧場でイベリコ豚のレアルベジョータ種を育て、生ハムやステーキ、ローストポークなど加工品の輸入販売を行っている。2003年に日本で初めてイベリコ豚を輸入し、レアルベジョータ種の日本でのシェアは100%を誇る。

●樹齢200年以上の栄養豊富なドングリを餌とするイベリコ豚の肉は脂肪融点が38～39℃と低く、生ハムなどは甘くとろけるような食感。現在、パッケージ制作や出荷倉庫の拡張などに投資し、ギフト商品の販売に注力しており、事業の大きな柱に成長している。在庫状況により、最短で当日納品も実現するなど消費者のニーズに的確に対応している。

●餃子や小籠包など、イベリコ豚を使った様々な商品を生み出し販売していくために、加工品の製造業者との協業にも意欲を燃やしている。また今後は、スペインでの生ハム工場取得も計画している。

所在地：大阪市西成区天下茶屋東
W E B : <https://taishi-co.com>



02-04

山王支店のお取引先



株式会社ダイセン電子工業

ハードウェアからプログラミングまで
精巧で便利なシステムを開発・製造する



ロボットに初めて触れる人から上級者向けと3機種揃う



ドア施設でLEDサインが赤色になる「ノックは無用」

●1987(昭和62)年の創業当初より、企業向け業務用リモコンのODM・OEMメーカーとして、赤外線・無線・電池レスリモコンの開発から製造、販売まで行う。一方で3年前に開発した「ノックは無用」も業績を伸ばしている。トイレや会議室、試着室など施設の利用状況が、案内表示器のLEDランプの点灯色によりひと目で確認できるシステムで混雑緩和に役立つ。電池も配線も不要で、現在使用中の施設に後付け可能などがポイント。高速道路や大型商業施設などに導入されている。

●また、2004(平成16)年から「教育用ロボットプログラミングキット」も開発・製造している。小・中・高と学校への納入実績は累計3万台を突破。田中代表が講師としてプログラミング学習の事前授業も行っている。

●オリジナル商品の開発やカスタマイズの相談にも応じる。今後は「ノックは無用」をスマートフォンに連動させるなどIoTビジネスも拡充させていく方針。

所在地：大阪市浪速区日本橋
W E B : <https://www.daisendenshi.com/>



03-11

本店営業部のお取引先

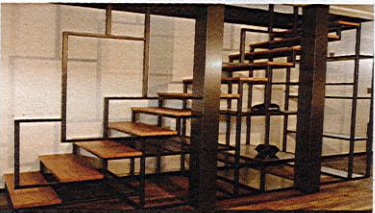


株式会社たくみ工芸

企画から塗装、組み立てまで
一貫してオーダーメイド金物製品を製造



オリジナル家具ブランドSeLのステール製ハイスツール



企画から行うリノベーション事例。ステール製の階段

●創業45年の経験と実績で培った技術を駆使し、百貨店や大型ショッピングモールといった店舗関連の装飾や陳列金物などオーダーメイド金物製品を製造。企画から加工、塗装、組み立てまで一貫して自社工場で行う技術は業界屈指だ。

●顧客のニーズに沿ったオーダーメイドカスタムが、2～3週間程度の納期で対応可能。素早いレスポンスと高い提案力で信頼を集める。また、2022年に530坪の新工場が完成し、最新の板金加工機やレーザー加工機などを導入。塗装部門は独自開発による塗装設備の導入で、高品質な製品の製造に注力している。

●一案件ごとに関係業者との繋がりやコミュニケーションを重視し、互いに刺激し合っている。コロナ禍を機に、ステールファニチャーなどのオリジナル製品や住宅リノ

ベーション事業という新たな分野にも進出。どんなものが製造できるのか、気軽に相談してほしいという。

所在地：東大阪市衣摺
W E B : <http://www.takumi-kougei.co.jp>



03-10

加美支店のお取引先



株式会社BYRON

サプリメントや専用の歯ブラシなど
ペットの健康を守る商品を開発



(写真左) 綿棒サイズの新型品。(写真右) 現行品

●「人、動物、環境は一つ、それぞれの『健康』も一つにつながっている」という理念のもと、愛犬愛猫の健康を守る商品を開発・販売している。2020年の創業当初、歯磨きできないペットたちの口と腸内環境を守る乳酸菌サプリメント「PREMEAL デンタルコート」を販売。添加物を使用しないナチュラル製法でもオーナーの人気を呼ぶ。

●2021年には、人間の歯ブラシの開発に長年携わってきた渋谷代表が歯科衛生士と共同で、ペット用の歯ブラシ「オーラバイオブラシ」を開発。現在までに累計15万本を販売している。また2023年4月には、歯ブラシの金型製作から手掛けた、猫や超小型犬用の綿棒サイズの歯ブラシ「オーラバイオブラシミニ」も新発売。

●近年、ペットオーナーの意識の高まりもあり、業績を伸ばしている分野で、イベントなどでは歯科衛生士による歯磨き指導も行われている。同社ではOEM生産も受注。現在、台湾や香港など海外へも販路を広げている。

所在地：大阪市天王寺区石ヶ辻町
W E B : <https://byron.jp>



02-07

鶴橋支店のお取引先