

つなげる力を、明日のために。トークネットのコミュニケーションマガジン「ジョイント」

# Joint

vol. **33**  
2020 Dec.



岩手銀行赤レンガ館(岩手県)

未来への挑戦[特集インタビュー]

## 「蔵をつなぐ」

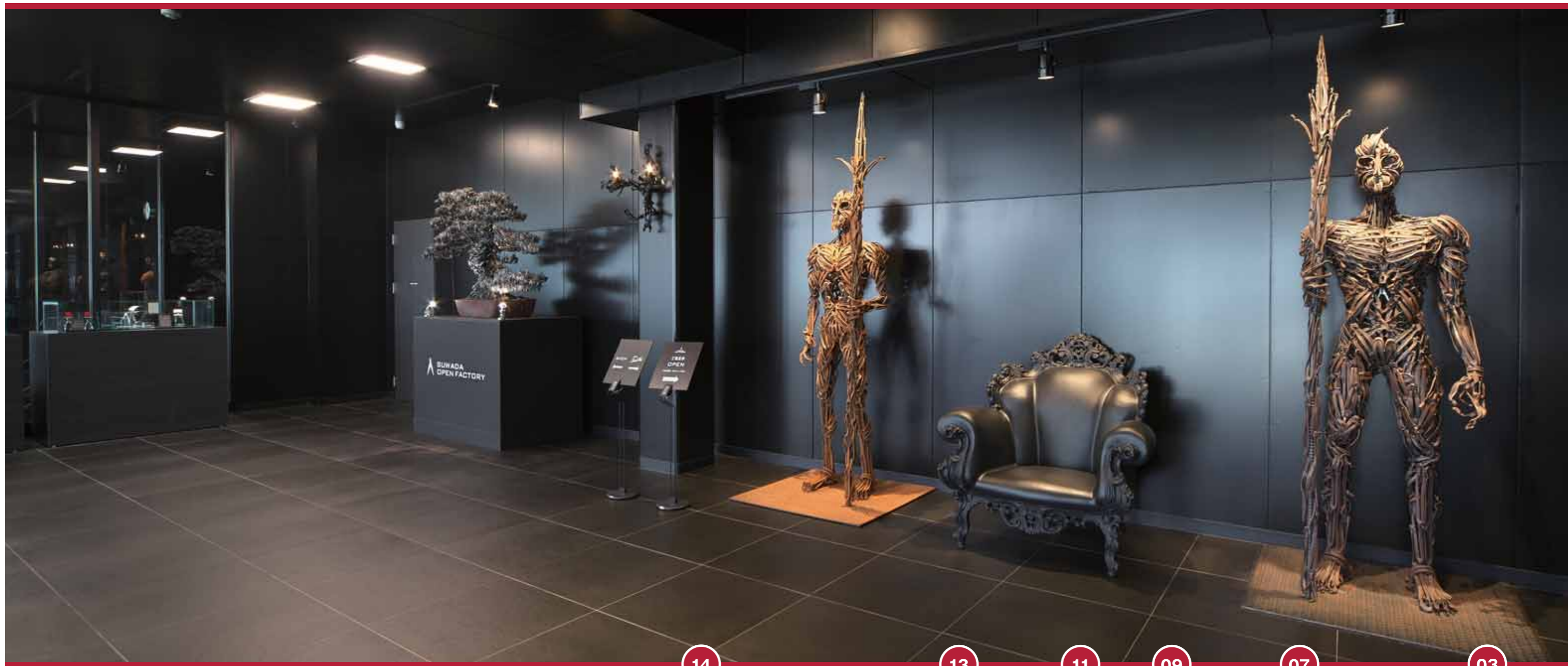
赤武酒造株式会社 専務・杜氏 古舘龍之介氏

技をつなぐ 株式会社諏訪田製作所様

導入事例 [新たな価値をつくるビジネス] 株式会社 KDDI エボルバ様

地域ナビ [秋田編]





(株)諏訪田製作所のエントランスに展示されている、製造過程の事業排出物を利用した「ブランキングアート」。創意工夫で新しい作品を生み出す「モノづくりの心と技」を表現。

03

未来への挑戦「特集インタビュー」  
「蔵をつなぐ」  
「浜娘」から「AKABU」へ  
若い世代のチャレンジが活きる復活蔵  
赤武酒造株式会社専務 杜氏 古館龍之介氏

07

技をつなぐ  
機能性と美を極めた  
SUWADAブランドを三条から世界に発信  
株式会社諏訪田製作所様

09

地域ナビ  
知りたい、伝えたい！地元の魅力  
秋田編

11

導入事例「新たな価値をつくるビジネス」  
BCP強化を目的としたリスク分散のための  
データセンターを構築  
株式会社KDDIエボルバ様

13

地域の旬情報 Joint's TOPICS  
白銀の裏磐梯で冬ならではの体験  
ワカサギ釣りがシーズンを迎えました  
会津地方の縁起物「赤べこ」起き上がり小法師

14

Think VPNのオプションサービス  
「クラウド接続」への品目追加のご案内  
読者プレゼント

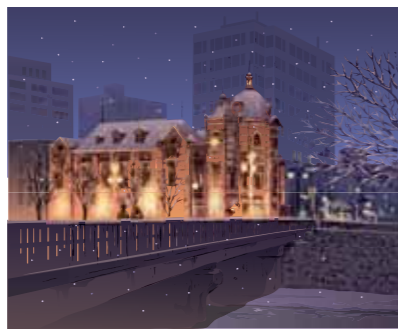
# Joint

CONTENTS vol.33 2020 Dec.

[表紙のイラスト]

東京駅の赤煉瓦駅舎を設計した建築家・辰野金吾による、岩手銀行旧本店本館は1911年に旧盛岡銀行本館行舎として竣工。1984年、本店新社屋完成に伴い中ノ橋支店となり、2012年に銀行としての営業を終了しました。1994年に国の有形文化財に指定された象徴的な建物は、現在「岩手銀行赤レンガ館」として一般公開されています。

「Joint」バックナンバーはHPでご覧いただけます。  
<https://www.tohknet.co.jp/joint/>





## 「浜娘」から「AKABU」へ 若い世代のチャレンジが活きる復活蔵

岩手県大槌町で100年以上にわたり酒造りを続けてきた「赤武酒造」。東日本大震災の津波で蔵が流される被害を受けましたが、2013年秋、盛岡市内に新たな蔵を再建。「復活蔵」と名付けられた新工場では、若い蔵人たちが酒造りに励んでいます。6代目の古舘龍之介さんに新生赤武が目指す酒造りについて伺いました。

### 「蔵をつなぐ」

赤武酒造株式会社  
専務  
杜氏

古舘 龍之介氏

(ふるだてりゅうのすけ)

[プロフィール]

2014年、東京農業大学醸造科学科卒業。在学中は全国き酒選手権大会「大学対抗の部」で優勝。卒業後、赤武酒造の杜氏となり、新ブランド「AKABU」を立ち上げる。2015年、酒造年度の全国新酒鑑評会で金賞を受賞。



盛岡市郊外にある赤武酒造復活蔵の建物。

### 新天地で造った酒を 地道に売り込み

蔵元の家に生まれ、父である5代目と祖父の働く姿を見て育った龍之介さん。

「高校生の頃から、漠然といつかは継ぐのだろうなと思っていました。大学時代に東日本大震災で被災し、父からは酒造りを辞めることを聞いていたので、東京で就職活動をしていました」

その後、蔵元だった父親が酒蔵再建を決断し、赤武酒造は盛岡市郊外に蔵を建てることになりました。龍之介さんは卒業後、家業を継ぐために、地元に戻りましたが、その当時は酒造りをする人がいなかったと振り返ります。

「赤武酒造はこれまで、南部杜氏さんと呼んで酒造りを行ってきましたが、父は社員による酒造りを模索しており、震災前はその過渡期でした。震災直後は蔵もない状況からスタートしました。復活蔵を建て、私は戻りましたが、社員は酒造り未経験の若者たち。父も基礎はありますが、経営の方の仕事があるため、

必然的に私が杜氏として酒造りを任される形になりました」

龍之介さんは、学生時代に修行先で醸造の経験があり、「全国き酒選手権大会」で学生チャンピオンに輝いた経歴の持ち主です。赤武酒造の代表銘柄といえば「浜娘」。今までと、異なるインパクトのある酒を目指して誕生したのが「AKABU」でした。新銘柄のコンセプトは、料理と会話がすすみ、楽しく飲める酒。

「浜娘」は祖父の代に造られた銘柄ですが、震災のイメージが強く、ちょっと悲しい酒にかしてそのイメージを払拭させたくて、ラベルにもこだわりました。しかし、1、2年はなかなか売れませんでした。盛岡は伝統ある酒蔵が多く、なかなか海沿いの「田舎酒」は受け入れられないようです。それなら東京で試してみようとなり、有名店を中心に飛び込み営業を行いました。父と1軒1軒酒店さんを回り、広報活動をさせていただきました。品質は大前提にあって、さらに付加価値をつけてくれる酒屋さん、置いてあるだけ

東京で飛び込み営業を行い、  
1軒1軒酒店さんを回り広報活動。



①洗米の工程を説明する龍之介さん。米を移動させる小さなクレーンを導入したり、機材にキャスターをつけて運びやすくするなど工夫されています。



②酒造りの工程に合わせて動線を確保しています。  
③ラベル貼りの様子。

インタビューから考える  
つなぐ思い



TOHKnet 岩手支社 河村 富男

挑戦すること、熱意を持って  
接することの大切さを実感

私は、岩手県内のお客さまの営業担当をして3年ほど経過しました。

自分自身が、岩手県出身ということもあり、非常に慣れ親しんだ環境の中で、仕事ができることを嬉しく感じています。

今回、取材をお願いした「赤武酒造」様の日本酒は、個人的に好きで居酒屋でも、よく注文していましたし、自宅にも買い置きをして週末に楽しんでいました。

「赤武酒造」様はもともとは、大槌町に工場を持っていて、東日本大震災で盛岡市に移転し、専務取締役の龍之介さんが中心となって若者をメインターゲットとした日本酒作りを開始。飛び込み営業などもしながら、徐々にファンを増やしていったお話は、とても興味深く勉強になりました。

龍之介さんの「飲んでうまい酒をつくりたい」という熱意が伝わる取材になり、改めて、「赤武酒造」様の日本酒を多くの人に紹介していきたいと思いました。

今回の取材を通して、挑戦すること、熱意をもってお客さまと接すること、喜んでもらえるサービスを提供することの大切さを感じました。



②純米、吟醸、純米吟醸など、冷蔵庫で保管し味わう日本酒が多い「AKABU」シリーズ。



③種類によって“赤い兜”のデザインが異なります。



④1896年創業。復活蔵にはかつて使われていた歴史ある「赤武酒造店」の印半纏が飾られています。



①約6,000リットルの仕込みタンク。発酵中のタンクからはフルーティーな香りが漂います。

トレンドやニーズにマッチした酒造り。

でブランド力が高くなるような酒屋さんがあります。そんなお店に並べてもらうにはどうしたら良いのか考えました。学生時代、きき酒選手権に出場し、日本酒を飲み歩いた東京での経験が役に立ったのか、徐々に手応えを感じるようになりました。おもしろいもので東京で売れ始めると、盛岡でもお声掛けいただくようになって……」

経験の差に関係なく  
みんなが酒造り

「AKABU」シリーズは、赤い武士をデザインしたラベルが印象的です。

「ラベルの絵は社員が描いています。何種類もあり、Tシャツやジャンパーなどにもデザイン展開しています。日本酒のラベルには、漢字表記で読み方がわからないものも多いですが、ある程度イメージで覚えていた方がいいという思いがあったんです。最近では“赤い兜の酒”で覚えていただいています、飲食店さんでも販売店さんでもある程度通じるようになったのかなと思います」

現在、赤武酒造の社員は10名。平均年齢は30代前半で、龍之介さんはじめ20代が4名とい

う若い集団です。女性社員も酒造りして活躍しています。

「昔は、酒蔵というところと女性の方は入りにくい場所でしたが、今はあまり関係ないですね。赤武酒造では、しっかりとやる気のある元気な方を採用しています。うちの蔵はコンパクトで、ある程度無駄のない構造になっていて、未経験者でもスムーズに動ける環境づくりをこだわっています。実は、戻った当初は、自分一人で酒造りをしていたようなものでした。みんなは、まだ何も分らないし、自分でやらないとダメなんだと。ほぼ休みなしですと酒造りをしていました。でもある時、酒造りは1人ではできない、みんなで一つひとつ学んでいくことで良いものができることに気づきました。うちの蔵は週休2日で残業なしです。1人ひとりが万全な体調で、効率良く仕事ができることを心掛けています」

復活蔵が目指すのは  
楽しく飲める日本酒

龍之介さんが意識して行っているのは、トレンドやニーズにマッチした酒造り。

「ここ10年くらいで日本酒の品質が一気に上がって、今が日本酒の黄金時代と言われている時です。フルーティーですっきりした味が多いです。日本酒造りが若い世代にバトンをタッチされてきたのがここ10年なんです。そこで一気に味やターゲットが変わってきました。技術や伝統を大事にしながらも、若い世代が入って、どんどんチャレンジすることで進化して、日本酒はさらにおいしくなっています。若者の日本酒離れと言われた時もありましたが、「AKABU」に関しては、さらに若い世代に

飲んでいただきたいと思います。最初に立ち上げた時は私も大学を卒業したばかりの22歳でした。同じ世代の初めて日本酒を飲む人に、日本酒っておいしいんだねと、言っていただけ一本にしたいと思って造っています。若い方にも、中高年の方にも飲んでおいしい、ちょっと甘みもあって、香りも良いという日本酒を造っていきたくです」

盛岡の復活蔵を支えたのは、若き杜氏と酒造り未経験の若者たち。若い世代が楽しく飲める。1本のため、伝統を受け継いだ新しい酒蔵は常に進化し続けます。



たくさんの機械が並ぶ研磨・研削のスペース



合刃の様子。10ミクロン単位で削り、刃と刃の隙間をなくします。



傷の有無や切れ味をチェックする検品。



限定生産のマスターピースコレクション。ハンドル部に天然素材を使用するなど、よりデザイン性の高い仕様。



鍛造の際に出る排材を無駄にせず、職人たちがアート作品を創作するのも特徴。エントランスのオブジェのほか、ペンダントライトやドアの取っ手など、新社屋の至る所に見られます。



工場の内部。廊下は広く、車椅子の方でも快適に見学できます。

れた和釘づくりに端を発します。三条では、会津地方から伝わった鍛冶の技術を生かし、包丁や小刀、大工道具などさまざまな道具が生み出され、現在も三条鍛冶の伝統を受け継ぐ多様な製品が作られています。

諏訪田製作所は大正15(1926)年に創業。関東大震災後の住宅復興需要に合わせ、木材から飛び出た釘の頭などを切る大工道具「喰切」を製造したのが始まりです。戦後は、喰切の技術を基に「つめ切り」を製造。以来、刃と刃を合わせて切るニッパー型刃物に特化し、数々の高品質な製品を製造してきました。特に、つめ切りは切れ味と使い勝手の良さから、幅広い年齢層に愛用されています。

つめ切りの原材料は高級刃物鋼の棒材。これを1000℃以上に熱して機械で叩き、さらに打ち抜いたものの3割ほどが「つめ切り」本体に使われます。

叩いて鍛造した後は、ドリルで穴を開けたり、溝を切るなど一つひとつ加工し、左右の部品を組み

合わせます。次に、サンドペーパーなどの道具を使って研磨・研削し、少しずつ形を整え磨ぎます。左右の刃が隙間なく閉じるよう刃先を合わせ、刃先の形状に合わせて研ぎ、薄く鋭い刃を付けて完成です。

製造工程では金属を加工する機械を使い、すべての工程に職人が携わり、丁寧な仕上げにこだわっています。「職人には、最初に技術を指導しますが、教えて体得できるものと、できないものがあります。教えようのない技術については、実際に作業しながら感覚を身に付けてもらうようにしています」と常務取締役の竹越康宏さん。「技術開発の際には、材料や刃の形状など皆で話し合います。デザインについても、開発チーム内でアイデアを出し合い、社長に見てもらった上で、修正や協議を繰り返します」。

同社の製品は機能性と美しさに優れており、グッドデザイン賞を受賞するなど、高い評価を得ています。

売り上げの約6割が「つめ切り」で、国内の百貨店や直営店のほか、ロンドンや香港などの支店を経由して海外でも販売しています。「コロナ禍で、旅行や外出をためらうお客さまがいらっしゃいますので、オンラインでの販売にも力を入れたと思っています」



鈴木晃子さん



インタビューに答える竹越常務



硬いものを切断するのに適した喰切(●1926年)。終戦後に作られたひょうたん型をつめ切り(●1948年)。刃先などさまざまな部分に改良を加え、現在のベースとなるデザインに進化(●1977年)。2007年のモデル●。



技をつなぐ

### 三条鍛冶の技術を基に 大工道具から つめ切りへ

新潟県の中央部、信濃川をはさんで東西に位置する三条市と燕市。2市を併せた燕三条は、世界有数の金属産業の街として知られており、刃物や洋食器などの生産が盛んな地域です。

金属加工の歴史は古く、江戸時代に農家の副業として始めら

### つめ切りなど家庭用品、園芸用品の製造・販売 新潟県三条市

「2020年7月に完成した新社屋は、工場とショップ、カフェ・レストランが一体になりました。工場を見て、製品を実際に試し、ご購入いただいた後に、レストランやカフェでおくつろぎください」と、地域に開かれた交流拠点としての魅力をPRします。

これからも、三条を拠点に伝統技術と高品質な製品を国内外へ発信し続けます。

と話すのは店長の鈴木晃子さん。「2020年7月に完成した新社屋は、工場とショップ、カフェ・レストランが一体になりました。工場を見て、製品を実際に試し、ご購入いただいた後に、レストランやカフェでおくつろぎください」と、地域に開かれた交流拠点としての魅力をPRします。

これからも、三条を拠点に伝統技術と高品質な製品を国内外へ発信し続けます。

## 機能性と美を極めた SUWADAブランドを 三条から世界に発信



ステーキナイフセットは、ニイガタIDSデザインコンペティション2019でIDS賞を受賞。



栗の皮も簡単にむける「栗くり坊主」。



つめ切りのスタンダードモデル「Classic」。



#### 株式会社諏訪田製作所

〒959-1114 新潟県三条市高安寺1332番地  
TEL.0256-45-6111 FAX.0256-45-4528  
<https://www.suwada.co.jp/>

- 工場見学(OFFEN FACTORY)【無料】
  - 営業時間／火～土曜日10:10～12:10、13:00～17:00 (休憩時間15:00～15:10)
  - 定休日／毎週月曜日、日曜・祝日、年末年始、4/1
- ※工場の見学は予約不要で、どなたでも自由にご覧いただけます。  
※団体でご来場の場合、スタッフによるご案内も可能です(要予約)。



#### ショップ

つめ切りはもちろん、アウトレット商品や生活雑貨など、多彩なグッズを販売しています。

●営業時間／10:00～18:00 ●定休日／年末年始、4/1休み



#### SUWADA ショクドウ RESTAURANT CUIQUIRIT (クイキリ)



ランチは日替わりのほか、パスタやカレーライスを提供。パニーニやフォカッチャなどの軽食メニューもあります(すべてドリンク付。左のカレーセットは税込1,100円)。

●営業時間／ランチ12:30～14:00(LO) カフェ10:00～17:00

●定休日／レストランランチ 日・月曜日、祝日休み カフェ 年末年始、4/1休み

◎併設の「CAFE Smith」では、エスプレッソなどのドリンクやソフトクリーム、ジェラートなどを楽しめます(テイクアウト可能)。

秋田を満喫するグルメ・温泉・体験スポットをご紹介します！



TOHknet 秋田支社  
大谷 弥也  
2015年入社。2020年から秋田支社勤務。  
県南エリアのお客さまを担当。

秋田駅前には、県内各地の名物が味わえる食事処、居酒屋が充実しています。駅ビルの3階にある「秋田比内地鶏」は、比内地方の銘柄鶏を使った料理が有名です。焼き鳥や唐揚げなどさまざまなメニューがありますが、おすすめは「比内地鶏の究極親子丼」。備長炭で香ばしく焼き上げたジューシーな鶏肉と、とろとろの半熟卵が絶妙なバランスです。

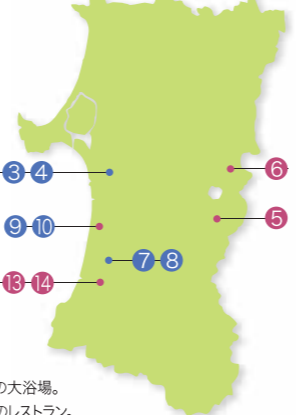
道の駅岩城アイランドパークの近くには、亀田町の歴史と文化に触れられる観光スポット「天鷲村」があります。亀田城の大手門を復元した城門や、江

戸後期の建築様式が学べる武家屋敷、藩政時代の甲冑や調度品が展示された資料館など見どころ満載です。



由利本荘市で楽しめる温泉付き道の駅

由利本荘市には天然温泉が楽しめる道の駅があり、冬の秋田観光におすすめです。大内ジャンクションの近くにある「道の駅おうち」は、道の駅とJR羽後岩谷駅を兼ねたダブルステーションに、温泉宿泊施設が隣接しています。自慢の温泉は、露天風呂、大浴場、ジャグジーなど多彩で、湯めぐり気分が楽しめます。お食事は、大内町名物のとろろ飯や、ぎめさやを使ったうどんが味わえるレストランがおすすめです。



- ① 「道の駅おうち」の大浴場。
- ② 「道の駅おうち」のレストラン。
- ③ 「道の駅岩城アイランドパーク」の露天風呂。
- ④ 「天鷲村」の城門。
- ⑤ 「道の駅おうち」
- ⑥ 由利本荘市岩谷町字西越 36  
TEL.0184-62-1126
- ⑦ 「道の駅岩城アイランドパーク」
- ⑧ 由利本荘市岩城内道川字新鶴湯 192-43  
TEL.0184-73-3789
- ⑨ 「天鷲村」
- ⑩ TEL.0184-74-2525  
由利本荘市岩城亀田町字亀田町 92-2  
※無休(3~10月)、月曜定休(11~2月)、休業(12月29日~1月1日)。

vol.33 秋田編

「地域ナビ」  
知りたい、伝えたい！  
地元の魅力

- ① 「秋田比内地鶏や」の「比内地鶏の究極親子丼」。
  - ② 「無限堂 秋田駅前店」の寿司小町ご膳。
  - ③ 「秋田長屋酒場」の外観。
  - ④ 「秋田長屋酒場」の店内。
- 「秋田比内地鶏や」  
TEL.018-874-7282  
秋田市中通 7丁目1-2 JR 秋田駅ビル・トピコ3階
- 「無限堂 秋田駅前店」  
TEL.018-825-0800  
秋田市中通 2-4-12
- 「無限堂 大町本店」  
TEL.018-863-0008  
秋田市大町 1-3-2
- 「秋田長屋酒場」  
TEL.018-837-0505  
秋田市中通 4丁目16-17



田長屋酒場」では、毎晩19時〜21時に本物のなまはげが登場するのが人気です。一緒に記念撮影もできます。メニューは、きりたんぼ鍋やハタハタ、

いぶりがっこなど秋田の郷土料理が多数楽しめます。おいしい料理に合わせて、県内の地酒も豊富に取り揃えています。

秋田駅前で郷土料理と地酒を味わう

支社長おすすめ

★秋田の秘湯と隠れ宿



TOHknet 秋田支社  
支社長 信田 清英

仙北市にある高級旅館「夏瀬温泉 都わすれ」は、江戸時代から薬湯として長く親しまれてきた一軒宿です。溪谷の道を抜けた先にある隠れ宿で、春夏は緑濃く、秋は紅葉が鮮明に色付き、冬は一面が銀世界。周りには民家も旅館もなく、溪谷の流れ、森の息づかい、鳥のさえずり、雪の降る音さえ聞こえてくるような、人里離れた特別な時間と空間があります。全10室、抱返り溪谷の景色を楽しめるかけ流し露天風呂付きで、「都わすれ」の名のとおり秘湯の湯宿です。

また、温泉好きなら一度は訪れたい、乳頭山の麓にある乳頭温泉郷。七湯があり、そのうちの「鶴の湯温泉」は秘湯として温泉郷の中でも最も古い湯宿で、大自然に囲まれた混浴露天風呂と風情ある建物が残る秘湯宿として人気です。そして、標高1,100mに建つ東成瀬川の「須川温泉 栗駒山荘」は、大自然が一望できる大パノラマ展望露天風呂がおすすめです。

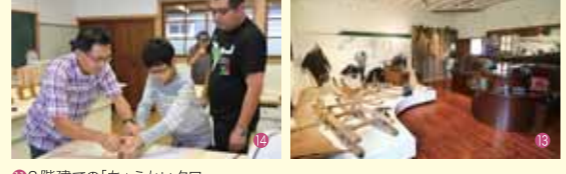


⑤ 夏瀬温泉 都わすれ ⑥ 鶴の湯温泉  
※須川温泉栗駒山荘は、11月~4月まで休業。

こちらもおすすめ ★鳥海山 木のおもちゃ美術館

由利本荘市からは標高2236メートルの鳥海山がきれいに見えます。独立峰としては、東北一の高峰です。山の形が富士山に似ていることから「出羽富士」とも呼ばれています。鳥海山の麓には、県内最大級の木造校舎「旧鮎川小学校」を改装してオープンした「鳥海山 木のおもちゃ美術館」があります。地場産の木材を使ったおもちゃや大型遊具を展示しており、子どもも大人も遊べ

るスポットです。体育館は「もりのあそびば」として整備され、2階建てで滑り台が付いた「ちょうかいタワー」や、木のどんぐり5000個を使ったプール、地球儀や海の浮き玉など個性豊かなオブジェが飾られたツリーハウスが設置されています。知育玩具や民具、地元の木工作家が手掛けた作品を見学できる展示室や、木材を使ったクラフト体験ができる木工室も人気です。



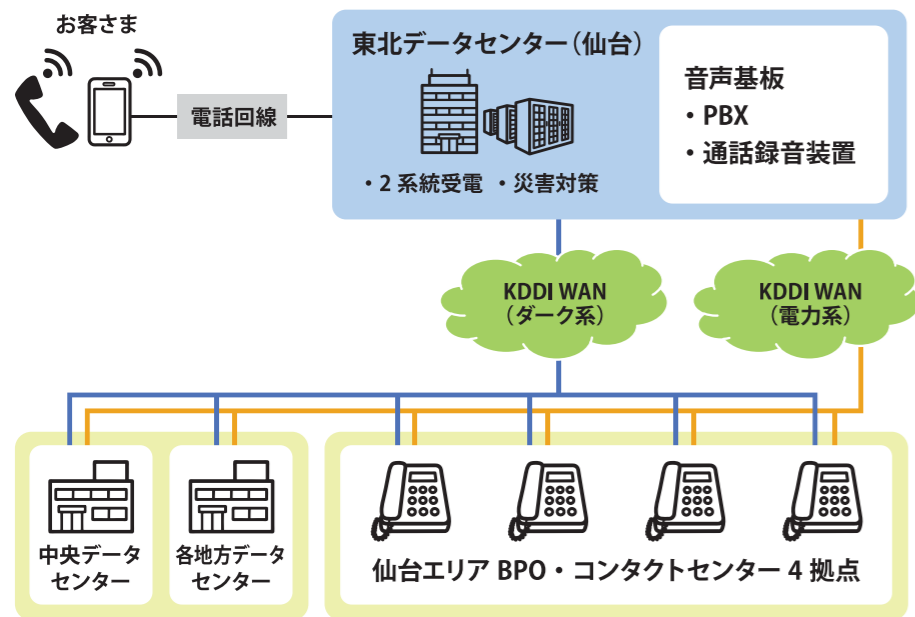
⑦ 2階建ての「ちょうかいタワー」。

⑧ 廃材を使ったツリーハウス。

⑨ 民具展示室。

⑩ 手作り体験ができる木工室。

## データセンターを連携させリスク分散



導入・構築のタイミングは、ちょうど緊急事態宣言が発令されたコロナ禍でした。東京の担当者様が

### 柔軟な対応でコロナ禍のスムーズな導入・構築を実現

導入・構築のタイミングは、ちょうど緊急事態宣言が発令されたコロナ禍でした。東京の担当者様が

中央データセンターの導入検討を開始しました。今回の導入は、東京のデータセンターと全国拠点データセンターを連携させ「リスク分散」することによる安定稼働が主な目的です。仙台中央データセンターの2系統での受電およびWAN回線2重化による冗長構成で、災害および発電所の大規模発電停止への対応、そして年一回発生する法廷停電時の無停電対応を含む各種工程数の削減、遠隔制御も狙いの一つでした。「他社のデータセンターと比較し、KDDIのネットワーク回線を柔軟に敷設できること、そして耐震性能、24時間非常用電源・燃料追加などの災害対策に優れていることが選定のポイントでした。また、万が一障害が発生した場合、迅速なオンサイト対応が可能などから、仙台駅から徒歩9分の立地にある都市型データセンターは大きな魅力でした」と西村本部長。KDDIエボルバ様から当社にご提案の機会をいただき、導入・構築がスタートしました。

システム利用開始後も、TOHknetは遠隔制御可能なサポート、都度相談など柔軟な対応を行っており、大きなトラブルは発生していません。KDDIエボルバ様は「今後も地域データセンターを効果的に活用してインフラ基盤を支えていくとともに、クライアント企業様の事業継続と成長に貢献する高品質サービスの提供と、オペレータのスキルアップに取り組んでいきたい」と話しています。

### お客さまのニーズに合わせた柔軟な対応を

KDDIエボルバ様に今回導入いただいた仙台中央データセンターは、今年8月に増床した仙台市中心部の高機能ビル内2フロア目となる、最新の都市型データセンターです。「東京に本社、センターは地方で」というのが昨今の企業のトレンドですが、高いセキュリティや設備面の充実はもちろんのこと、何か障害があった際の復旧にも駆けつけやすい好立地にメリットを感じていただけたと思っています。

コロナ禍ということで、担当者様に直接データセンターを見学いただくことなく導入・構築を決めていただきましたが、その分きめ細かく説明を行い、リモートでの打ち合わせなどで不安や不明点を解消できるよう努めました。今後も、迅速・柔軟なレスポンスでサポートさせていただき、お客さまの満足度アップにつながればと考えています。

担当者/TOHknet **新村 勇人**



※文中に記載の組織名・所属・役職・サービス名などはすべて2020年10月時点のものです。

株式会社KDDIエボルバ様

# BCP強化を目的としたリスク分散のためのデータセンターを構築

## 確実・継続的なサービス提供のためのリスクを分散し、安定稼働へ

東京だけでなく地方に拠点を置き、災害時への備えを万全に

KDDIエボルバ様は、北海道から沖縄まで全国各地にBPOコンタクトセンター拠点があり、確実かつ継続的に、安定したサービスを提供してきていました。これまで、基本的には東京のデータセンターを中心としたシステム構成で運用してきましたが、クライア

ンターと全国拠点データセンターを連携させ「リスク分散」することによる安定稼働が主な目的です。仙台中央データセンターの2系統での受電およびWAN回線2重化による冗長構成で、災害および発電所の大規模発電停止への対応、そして年一回発生する法廷停電時の無停電対応を含む各種工程数の削減、遠隔制御も狙いの一つでした。「他社のデータセンターと比較し、KDDIのネットワーク回線を柔軟に敷設できること、そして耐震性能、24時間非常用電源・燃料追加などの災害対策に優れていることが選定のポイントでした。また、万が一障害が発生した場合、迅速なオンサイト対応が可能などから、仙台駅から徒歩9分の立地にある都市型データセンターは大きな魅力でした」と西村本部長。KDDIエボルバ様から当社にご提案の機会をいただき、導入・構築がスタートしました。



① 仙台中央データセンターサーバールーム。 ② サーバーラック。 ③ 9月開所の「宮城野センター」マルシェをイメージした休憩室。 ④ 使い心地と安全衛生環境を共存させたオフィス。 ⑤ 仙台エリアBPO・コンタクトセンター エントランス。

### 提案のPOINT

東京・宮城のデータセンターの連携によるリスク分散

アクセスに便利な都市型データセンター

災害に強いネットワーク環境

### \* 組織概要

### 公共性の高いカスタマーサポート業務を受託

KDDIエボルバは、全国36拠点でBPOコンタクトセンター事業を展開しています。人が対応するコールセンターに加え、AIチャットボットやチャットサポート等の消費者ニーズ、CX※向上、企業効率化に寄与する次世代のテキストコミュニケーションを複合したサービスの提供に努めています。仙台エリアでは、これまでの3拠点1,000席に加え、2020年9月に宮城野センターを開所し、400席を増席。通販、運輸、官公庁、セキュリティサービス、電力・インフラなど多種多様な業種業態の企業から業務を受託しています。2019年度の宮城県「コールセンター・オペレーターコンテスト」では電話対応部門(アウトバウンド)の最優秀賞を獲得しました。

(※CX:カスタマーエクスペリエンス)

### 株式会社KDDIエボルバ

仙台エリア代表:宮城県仙台市宮城野区榴岡2丁目5-30 SFI仙台ビル3階 022-706-1122 (代表)



株式会社KDDIエボルバ 運用4本部 本部長 **山崎 雅泰様** (やまざき まさひろ)

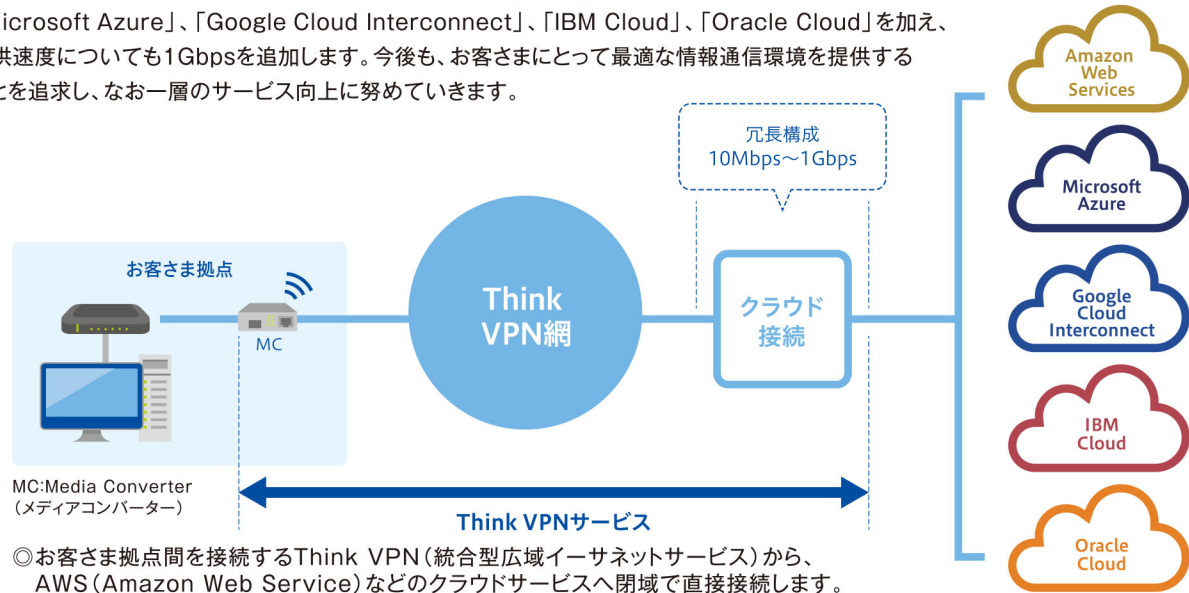


株式会社KDDIエボルバ 情報システム本部 本部長 **西村 太郎様** (にしむら たろう)

# Think VPNの オプションサービス「クラウド接続」への品目追加のご案内

当社は、2019年9月から「Think VPN (統合型広域イーサネットサービス)」を提供し、多くのお客さまにご利用いただいています。Think VPNのクラウド接続サービスは、お客さま事業所からパブリッククラウドサービスまでを、インターネットを経由せずに、Think VPNの閉域網により接続することで、セキュアで安定した通信品質の確保を実現したサービスです。

このたび、お客さまの多種多様なニーズに応えるべく、接続可能なパブリッククラウドに「Microsoft Azure」、「Google Cloud Interconnect」、「IBM Cloud」、「Oracle Cloud」を加え、提供速度についても1Gbpsを追加します。今後も、お客さまにとって最適な情報通信環境を提供することを追求し、なお一層のサービス向上に努めていきます。



## 読者プレゼント

「JoinT」をお読みいただきましてありがとうございました。

vol.33は岩手県の赤武酒造株式会社様、新潟県の株式会社諏訪田製作所様などを特集しました。

今後も皆さまのご意見を参考に、よりよい誌面づくりを行ってまいりますので、ぜひアンケートにご協力ください。

アンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で下記の賞品をプレゼントいたします。

**A** 赤武酒造の  
**赤武 AKABU 純米吟醸**

※応募は20歳以上の方に限らせていただきます。

3名様

特有のフルーティーな香りを創り出す酵母と麹の味わいが絶妙なハーモニーを生み出した純米吟醸酒です。(精米歩合50%、アルコール分15度、720ml×1本)

**B** 諏訪田製作所の  
**つめ切り(ネイルニッパー クラシック)**

2名様

Lサイズ、全長約120mm、約85g(ステンレス刃物鋼、ヘアライン仕上げ、メタルケース付)  
※本社ショップだけで販売している限定モデルとなります。

**C** 鈴和商店の  
**炭火焼きりたんぼ鍋セット(3人前)**

3名様

きりたんぼ(1本70g)10本、せり菜、舞茸(100g)、比内地鶏 濃縮スープ(200g)2パック、ささがきごぼう(90g)、長ネギ3本、糸こんにゃく2パック、比内地鶏(300g)、白神山水(500ml)

締め切り/2021年2月28日(日)

応募方法

下記URLより「JoinT読者プレゼント」にアクセスして、アンケートにお答えの上、ご応募ください。

<https://www.tohynet.co.jp/joint/>



当選発表/厳正な抽選の上、賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。  
※プレゼント賞品は内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。※応募に際していただきました個人情報につきましては、本誌プレゼントの運営および「JoinT」の編集に役立てる目的にのみ使用いたします。

編集後記

今年はコロナ禍の影響で、外出自粛など生活スタイルが大きく変わりましたが、心身を健康に保つため、美味しい食事と質の良い睡眠がとても重要だと思いました。各地からの取り寄せグルメや、寝具の買い替えなどでステイホームを楽しむようにしています。

# 白銀の裏磐梯で冬ならではの体験 ワカサギ釣りがシーズンを迎えました

地域の旬情報  
JoinT's TOPICS  
地域のニュース&トピックスなどの  
情報をお届けします。

1月下旬からの  
氷上釣りの名所

日本百名山の一つに数えられ、福島県を代表する山として有名な磐梯山。山の南側が表磐梯、北側が裏磐梯と呼ばれています。裏磐梯エリアには松原湖や五色沼などの湖沼群が点在し、さまざまな動植物を見ることができ、豊かな自然が息づいています。

松原湖は冬季のワカサギ釣りでも知られ、11月1日から漁が解禁されており、12月下旬まではドーム船や屋形船で、1月中旬から3月下旬までは氷上のハウスなどで釣りが楽しめます。施設内には暖房器具などがあるほか、屋外には簡易トイレが設置されています。用具やエサなどのレンタルも可能。湖畔には釣りを実施している施設が10箇所以上あり、さまざまなプラン(有料)が用意されています。

また、磐梯山周辺は温泉の宝庫でもあり、裏磐梯エリアにもたくさんの温泉が湧き出しています。ホテルやペンション、民宿などで日帰り入浴を楽しむことができます。



氷上ハウス内の様子(上)。釣り上げたワカサギ。天ぷらや唐揚げにすると美味しくいただけます(下)。

## 裏磐梯のワカサギ釣り

●期間/3月下旬まで

※湖が完全に凍るまでの期間(例年12月下旬~1月中旬)は、釣りができませんのでご注意ください。

※氷上釣りは例年1月下旬からとなり、結氷状況により前後します。結氷状況については、ホームページに掲載している各施設または松原漁業協同組合(☎0241-32-3468)へお問合せください。  
※釣りの実施施設や詳しい内容はホームページをご覧ください。

■お問合せ

裏磐梯観光協会

〒969-2701 福島県耶麻郡北塩原村大字松原字剣ヶ峯1093-1055

TEL.0241-32-2349 <https://www.urabandai-inf.com/>

磐梯山を背景に結氷した松原湖。釣りの初心者から経験者まで訪れます。

## 会津地方の縁起物 赤べこと起き上がり小法師

福島県会津地方の伝統的な民芸品として有名な「赤べこ」。べことは、会津地方の方言で牛のこと。その昔、柳津町にある福満虚空蔵菩薩園蔵寺を再建する際に、最後まで働き通したのが赤色の牛と伝えられており、これにあやかり、厄を除け福を呼ぶお守りとして親しまれています。

また、会津を代表する縁起物として「起き上がり小法師」も知られています。小法師とは、子どもを意味する言葉。転んでもすぐに起き上がることから、「七転八起」として古くから縁起がいいとされています。年の初めに各地で催される初市で、家族の人数より1個多く買う習わしがあり、神棚などに飾って一年の無病息災や家内安全を祈ります。

詳しい情報は、極上の会津プロジェクト協議会が運営するサイト「極上の会津」(<https://gokujo-aizu.com/>)でご確認ください。



※写真はイメージです。



# INFORMATION

## 便利なはずのテレワークに思わぬ落とし穴が！トークネットからリスク回避のご提案です。 テレワーク会議、セミナー、オンライン授業での活用

音声・映像が途切れる、インターネットが切断する etc  
オンラインの商談・会議・セミナーでトラブルが発生すると時間のロスだけでなく、  
ビジネスチャンスを失ってしまうかもしれません。  
トークネットはテレワークでのリスク回避を提案します。

### オンライン商談・会議、WEBセミナーで こんなトラブルやストレスが！



周辺機器や  
設置場所が問題

ネットワーク回線が問題

リスク回避の最重要ポイント

- 問題を解決するために“通信回線の帯域を広げる”ことが必要。
- プロバイダーの“通信環境”が原因の場合も。



### テレワークのトラブルをスムーズに解決！ ご相談はトークネットへ

アクセス環境の問題解決策としてトークネットがご提案するのは、  
プロバイダ部分とアクセス回線部分をワンストップ提供する法人向けインターネットサービス、  
TOCN(コンピュータ通信網サービス)です。



詳しい内容はホームページをご覧ください。  
(<https://www.tohknet.co.jp/service/telework/use>)



トークネット  
**TOHKnet**  
つなげる力を、明日のために。

より、そう、ちから。  
東北電力グループ  
東北インテリジェント通信株式会社

【お問合せ】 TEL:022-799-4211 (受付時間/平日 9:00~17:00) e-mail: joint@tohknet.co.jp