

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. **38**
2022 Mar.



「胎内市チューリップフェスティバル」(新潟県)

未来への挑戦 [特集インタビュー]

「ものづくりの心をつなぐ」

燕三条Bit 秋山 武士氏

技をつなぐ 齋栄織物株式会社様

導入事例 [新たな価値を作るビジネス] 丸木医科器械株式会社様

地域ナビ [岩手編]





「燕三条Bit 燕三条本店」の内観。



新潟市「万代橋」の春の景色。

- 14
- 13
- 11
- 09
- 07
- 03

未来への挑戦「特集インタビュー」
「ものづくりの心をつなぐ」
 豊かな食体験を通じて
 『メイドイン燕三条』の魅力を発信する
 燕三条田中 秋山 武士氏

技をつなぐ
 産地の伝統に独自技術を追求・融合
 世界一薄いシルクで革新
 齋栄織物株式会社様

地域ナビ
 知りたい、伝えたい！地元の魅力
 岩手編

導入事例「新たな価値をつくるビジネス」
 拠点数の多いネットワークを刷新し、
 地域医療のサービスをサポート
 丸木医科器械株式会社様

地域の旬情報 Joint's TOPICS
 葉菜山を中心とした
 やくらいリゾートで春のひとときを満喫
 周辺の見どころも多彩
 鳴子温泉郷

杜の都DX大作戦！2021に出展
 在宅勤務(テレワーク)のお悩みは
 トークネットで解決！
 読者プレゼント



Joint

CONTENTS vol.38 2022 Mar.

【表紙のイラスト】

新潟県胎内市では、昭和30年代後半からチューリップの栽培が盛んに行われました。長池緑いの森公園には60種類、約80万本の色とりどりの花が咲き誇ります。見頃は4月下旬から5月上旬で、毎年「チューリップフェスティバル」が開催(今年は4月23日～5月4日の予定)。写真コンテストなどのイベントをはじめ、菜の花の迷宮も楽しめます。

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



豊かな食体験を通じて

“メイドイン燕三条”の魅力を発信する

古くから職人文化を育み、高度な金属加工技術を誇る燕三条エリア。そこで生み出される地場産品の魅力を、全国・世界に向けて発信するレストラン「燕三条 Bit」オーナーシェフの秋山武士さんに、料理人の道を選んだきっかけや、お店を運営する上での考え方、燕三条のものづくりの魅力などについて伺いました。

「ものづくりの心をつなぐ」

燕三条 Bit **秋山 武士氏**
オーナーシェフ (あきやま たけし)

〔プロフィール〕
燕市生まれ。調理師専門学校を卒業後、首都圏の老舗ホテルのレストランで修業し、帰郷。新潟市内のレストランで料理長、統括料理長を歴任した後、2013年に独立。現在は新潟、銀座などに計4店舗を構える。

本店/新潟県三条市須頃1-17
燕三条地場産業振興センター 1階



全店舗の入り口に掲げられた看板は、「玉川堂」の鋳起銅器で作られたもの。(写真は新潟店)

父の影響で「食」の道へ 修業を経て地元で独立

ものづくりのまち・燕三条の伝統工芸品と、新潟の食材を使ったメニューを提供する「燕三条 Bit」。新潟県内だけでなく東京にも店舗を拡大し、注目を集めています。そんな人気店を営むオーナーシェフの秋山武士さんに、独立に至った経緯を聞きました。

「食に関わる仕事を志したのは、コックだった父の影響が一番大きいですね。当時の燕市には洋食店がほとんどなく、ホテルレストランで修業した父が作る正統的なハンバーグやドリアは地元でも珍しかったんです。そんな父の背中を見て育った私も、洋食の料理人を目指して首都圏のホテルのレストランで修業を積みました。27歳で新潟に帰郷して、しばらくは新潟市内のレストランの料理長を務めていたのですが、徐々に独立への思いが芽生えていきました」

契機となったのが鋳起銅器の伝統技術を持つ燕市の企業「玉川堂」での食事イベントでした。秋山さんはケータリングのシェフとして参加し、燕三条の

ものづくりの魅力を再認識しました

「イベントは、燕三条ブランドのものを使った一夜限りのレストランでした。そこで燕三条で生み出される食材や、テーブルウェア、カトラリーの素晴らしさに気づき、このプロダクトの魅力をもっと広めていきたいと思ったのです」

秋山さんは2013年、燕三条を全国、世界に発信することをコンセプトにした「燕三条イタリアン Bit」をオープンさせました。

「居酒屋甲子園」の優勝が 背中を押した銀座出店

創業から3年目で、秋山さんに転機が訪れます。
「2015年に出場した居酒屋甲子園で、全国約1500店舗の中から二位に選ばれたことで、銀座の中央通りに出店のお話をいただきました」

チャンスをつかんだ秋山さんは、2016年に二店舗目となる銀座店をオープン。この銀座出店により、大手不動産デベロッパーからさらなる店舗展開の話がもたらうなど、大きな飛躍があ

独立も銀座出店も、周囲の方々の
応援や支えがあったから。



①②「マルナオ」のカトラリー、「TOJIRO」のテーブルウェアなど、メイドイン燕三条の高級食器で料理を楽しむ。



③使用する食材は新潟県産が中心。

インタビューから考える
つなぐ思い



TOHKnet 営業部 新潟担当 内海 秀則

日々の積み重ねが
成功に繋がっている

コロナ禍という飲食店にとって逆風の中で、セントラルキッチンやデリカテッセンなど外販の拡充に取り組み、海外出店という大きなビジョンを描く秋山さんの姿勢に、とても感動しました。不測の事態において「攻め」の一步を踏み出せるのは、長年、お客さまやスタッフを大切に、地に足をつけた店舗経営をされているからこそだと思います。

日々の努力の積み重ねが未来の成功につながるというのは、私たち営業マンにも言えることです。営業は決して「モノを売って終わり」という仕事ではないので、その後のサポートも含めて誠実にお客さまと向き合い、信頼していただく、また、お客さまの会社をもっと良くしていく、その積み重ねが大事なのだと改めて感じました。

今後の営業活動にもしっかりと活かしたいと思えます。



②経営者でありながら、第一線で活躍する料理人でもある秋山さん。毎朝スタッフと同じ時間に出勤し、厨房に立ちます。



③燕三条本店には、お店で扱っているプロダクトや食材を購入できる「Bit MARKET」があります。
④4店舗目となる日本橋の「Tsubamesanjo Bit TOKYO」。
⑤最初はスタッフ5人でのスタートだったという新潟店は、臨場感あふれる雰囲気の魅力です。



①燕三条本店のメインフロアは、活気あふれるオープンキッチン。刃物製造で有名な「SUWADA」のブランキングアートシャンデリアが印象的です。

燕三条のものづくりは、人を幸せにしてくれます。

「出店をきっかけに人脈が広がり、いろいろなご縁が結ばれました。飲食業にとって大切なことは、こうした良い関係性を築くことの積み重ねだと思えます」
秋山さんが大切にしているのはお店を応援してくれる人々とのご縁と、挑戦する心を持ち続けることです。

燕三条のものづくりと
新潟食材の素晴らしさ

お店で使われているのは、燕三条の匠たちが作る、質の高い食器やカトラリーです。
「燕三条のものづくりは、人を幸せにしてくれます。例えば、厳選した黒檀から伝統技で作られるマルナオの箸で食事をするのは、いつもの箸で食べるよりも少し幸せな気持ちにさせてくれると思いませんか。私は、さまざまな燕三条の『良いもの』と触れ合う機会を提供することで、お客さまの人生を少しでも豊かにしていきたいと考えています」
秋山さんのお店で提供するメニューには新潟の食材が多く使われています。秋山さん自身が世界中の有名なレストランや

マルシェに足を運び、自ら確かめて納得したうえで、新潟の食材を多く選んでいます。

「あらゆるものを食べ比べてみて、やっぱり新潟の食材は素晴らしいと思います。極上の素材を存分に活かすことが料理の醍醐味なので、私がメニュー考案の際に一番大切にしていることは『素材選び』です。いかに優れた素材を見つけたらいいかというのは経験が重要なので、なるべくトップレベルのお店にたくさん通い、自分の視座を上げていくことに時間とお金を使います。お店のスタッフたちにもその力を養ってほしいので、いろいろな場所へ連れて行くようにしています」

スタッフとともに切磋琢磨し、秋山さんは、日々レベルアップを目指し、ジャンルにとらわれない独創的なメニューを生み出しています。

若手スタッフの育成と
海外出店を見据えて

秋山さんはお店づくりの中でスタッフの育成にとっても力を入れていきます。
「ここで働いた経験が彼らの自信につながって、人生の財産になればいいなと思っています。」

私が銀座や日本橋で挑戦するのも、スタッフたちに「地方で働いているから」なんて理由で自分の可能性を狭めてほしくないからです。新潟で働いている人も、銀座にお店を出し、東京の人気店と肩を並べることができると彼らに自信を持ってもらいたいです」

コロナ禍においても、秋山さんは新潟伊勢丹地下にデリカテッセンをオープンし、惣菜などのECサイトを立ち上げました。また、レストランの下準備を一括して行うセントラルキッチンを新潟市に設置するなど、次々と新たな事業展開に乗り

出しています。さらに、2025年をめどに、ニューヨーク進出も目指しています。

「コロナ禍はもちろん大変でしたが、この2年間で『今できること』はやり切ったと思っています。今後はニューヨーク出店という大きなビジョンを掲げているので、どうすれば一日でも早く実現できるのかを考えて進めています。北海道のニセコへの出店計画もあり、それも海外進出に向けた大きな一歩になると思っています」

燕三条の魅力を全国、そして世界へ。秋山さんの挑戦はこれからも続いていきます。



緯糸は専用の管に巻き直して準備します。



3mmほどの穴に経糸を通していく通緯(つうろう)と呼ばれる作業の様子。10,000本の経糸を通すのに、ベテランの職人でも3~4日かかるそうです。



経糸の本数は薄手の生地で10,000本、フェアリー・フェザーだと13,000本にもなります。



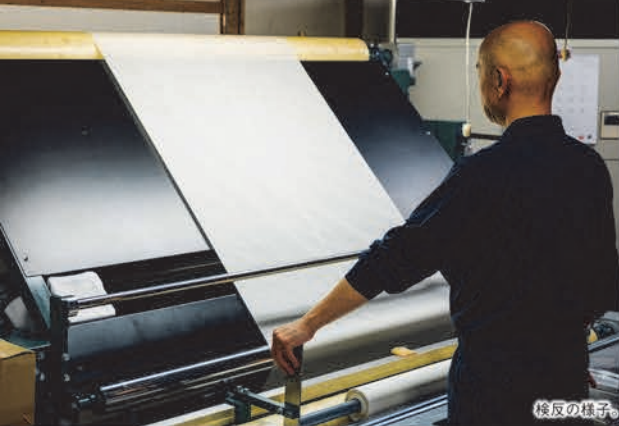
一つの枠に巻いた糸は約8,000m。ポビンに巻き直すのに3日ほどかかります。



原料となる絹糸は国内外のものを使用。群馬県や長野県、中国、ブラジルなど産地はさまざまです。



織機が並ぶ工場内。



検反の様子。



織り上がったフェアリー・フェザー。透き通り光沢があります。

自社の強みを活かした誇れる基幹商品を開発

福島県の北部は桑の生育に適した気候風土で、古くから養蚕や機械が盛んに行われていました。江戸時代には、川俣町で定期的に生糸や羽二重販売の市がありました。また、明治時代に入ると絹織物が機械で大量生産されるようになり、川俣シルクは横浜港から海外へ輸出されました。

川俣の絹織物の特徴は薄手であること。絹糸が高価だったため、少ない糸で高い価値を生む軽目羽二重の技術が発達しました。齋栄織物は、この技術をさらに進化させ、世界一薄い絹織物「フェアリー・フェザー」を開発しました。

昭和27(1952)年に創業し、先染め織物を得意として上質な絹製品を提供してきました。会社の代名詞となる商品を模索する中、軽目羽二重の特徴を追求する過程で、先染め織物の技術を融合しようとしたことが、フェアリー・フェザー開発のきっかけ。長年付き合っているウエディングドレスデザイナー桂由美氏の「花嫁がダンスを踊れるくらい軽いドレスを作りたい」という言葉も後押しとなりました。

フェアリー・フェザーは、人間の髪の毛の6分の1ほどの太さという超極細の絹糸を使います。クモの糸

シルクをより身近に循環型モデルも構築中

絹織物の製造工程は、糸の準備から始まります。ふりりの液に生糸を数時間漬け、3~4日陰干しして糸に強度を持たせます。次に、糸を枠に巻き取り、ポビンに巻き直して経糸を準備します。仕上げの大きさによって経糸の長さや本数を整え、金属製の用具に付けられた穴に経糸を1本1本手作業で通します。緯糸は、木製の管に糸を巻き直しシャトルに入れて準備。織機にセットされた経糸に緯糸が織り込まれ、生地が仕上がります。最後に傷や汚れなどがなければ丁寧にチェックします。

さまざまな生地を機械で量産する中で、糸の準備やセッティングに1カ月、織り上がるまでに2カ月ほどかかるそうで、手作業による工程が多く、かなり手間もかかります。技術を継承するため、昨年は社



常務取締役 齋藤栄太氏

商品開発を担ってきた齋藤栄太常務取締役は、「現在、生産工程で出るくず糸を再利用したサステナブルな商品を開発中で、循環型のビジネスモデルを構築できればと考えています。また、弊社の生地がホテルのカーテンに採用されたことから、これを機にインテリア関係へ販路を拡大したいと思っています。シルクが身近にある生活の中で、手に取ってその良さを感じていただけたらうれしいですね」と抱負を話してくださいました。

自社の強みを活かした誇れる基幹商品を開発

福島県の北部は桑の生育に適した気候風土で、古くから養蚕や機械が盛んに行われていました。江戸時代には、川俣町で定期的に生糸や羽二重販売の市がありました。また、明治時代に入ると絹織物が機械で大量生産されるようになり、川俣シルクは横浜港から海外へ輸出されました。

のように細くしなやかですが扱いが難しく、機械で織っても糸切れや毛羽立ちを起こさないようにするため、織機や整経機などを独自に改良したほか、技術面でさまざまな工夫を重ねました。2009年頃から開発を始め、製品化するまでに4年ほどかかりましたが、2012年に「ものづくり日本大賞・最優秀賞」と「グッドデザイン賞」を受賞しました。

商品開発を担ってきた齋藤栄太常務取締役は、「現在、生産工程で出るくず糸を再利用したサステナブルな商品を開発中で、循環型のビジネスモデルを構築できればと考えています。また、弊社の生地がホテルのカーテンに採用されたことから、これを機にインテリア関係へ販路を拡大したいと思っています。シルクが身近にある生活の中で、手に取ってその良さを感じていただけたらうれしいですね」と抱負を話してくださいました。

産地の伝統に独自技術を追求・融合

世界一薄いシルクで革新

各種絹織物、工業用資材、ストール等の企画・製造・販売

齋栄織物 福島県川俣町

プレーンタイプのポケットチーフは全部で6色あります。

フェアリー・フェザーに塩縮加工を施し、加賀友禅で無限染をしたオーガンジーストール。



妖精の羽と名付けられたフェアリー・フェザーは、国内外で川俣シルクをPR。次代への期待が大きく羽ばたきます。



オリジナルの3Dシルクを使用したメッシュマスク。蒸れにくくさらりとした付け心地です。



シルク100%のガーゼマスク。ナイト用としても人気があります。



桂由美氏がデザインしたフェアリー・フェザーのウエディングドレス。重さは600gほど。



SAIEI SILK
齋栄織物 株式会社

〒960-1406
福島県伊達郡川俣町鶴沢馬場6-1
TEL.024-565-2331
<https://www.saiei-orimono.com/>

盛岡・花巻、二戸エリアの観光モデルコース!



TOHKnet営業部 岩手担当
佐々木 庸平

秋田県出身。2000年入社、2019年から岩手支社勤務。
沿岸、東北地域を担当。

花巻温泉を訪れた際、立ち寄ってほしいラーメン店が「支那そば(せん)」。温泉街の手前にあり、休日はずっと行列がで、営業時間も短いので、早めのランチで行くことをおすすめします。イチオシの「支那そば」はレアチャーシュー、メンマ、ネギ、カイワレがのった昔ながらの中華そばです。サイドメニューの「チャーシュー丼」とセットで味わうと満足感が増します。

「小岩井農場」の観光エリア、まきは園ではポニーやウサギとふれ合ったり、ヒツジやウシを眺めたり、動物との時間が楽しめます。まきは園内でランチを楽しまむなら山麓館焼肉レストランのジンギスカンがおすすめです。お肉も美味しく価格もお手頃です。また、山麓館売店にはさまざまな農場限定グッズがあり、人気商品のバターサンドなどオリジナルスイーツはお土産に喜ばれます。

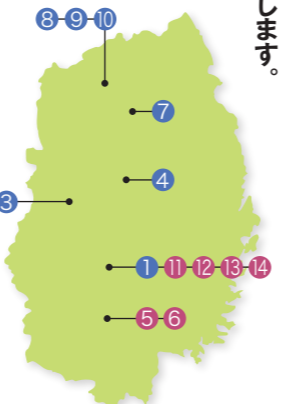
「ふるさと体験」観光モデルコース(二戸エリア)は、二戸町の「御所野遺跡」は世界遺産に登録された「北海道・東北の縄文遺跡群」で、岩手県唯一の構成資産です。竪穴建物や掘立柱建物、焼失住居、盛土遺構など、縄文時代のムラ跡が御所野縄文公園として整備されています。博物館があるので、見学前に立寄ることをおすすめ。駐車場と公園を結ぶトンネルのような長い木製歩道橋も、遊び心があり印象に残ります。



「南部煎餅の里」はテーマパークになっている「工場と店舗」からなる「2door」では、製造過程の見学やせんべいカップ体験ができます。郷土料理を楽しめる「自助工房四季の里」や、創業者の記念館も訪れてほしいポイントです。「滴生舎」は、シヨールームと工房からなる浄法寺塗の魅力が



「ふるさと体験」観光モデルコース(二戸エリア)



- 1 支那そばの「支那そば&チャーシュー丼」。
- 2 小岩井農場・山麓館焼肉レストランの「ラムジンギスカンセット」。
- 3 人気商品「小岩井農場バターサンド」。
- 4 みよし食堂の「豚バラ定食」。
- 5 御所野縄文公園の東ムラ「竪穴建物」。
- 6 短角亭の「短角牛焼肉ランチ」。
- 7 南部煎餅の里 2doorの外観。
- 8 滴生舎に展示販売されている浄法寺塗。
- 9 「御所野縄文公園」 TEL.0195-32-2652 二戸郡一戸町岩館字御所野 2 9:00～17:00 (博物館は16:30まで) ※毎週月曜定休
- 10 「短角亭」 TEL.0195-23-0829 二戸市石切所字荷渡 56-2 11:00～22:00 ※無休
- 11 「南部煎餅の里」 TEL.0195-23-4315 (小松製菓) 二戸市石切所字荒瀬 65-3 10:00～18:00(2door) 11:00～15:30(自助工房四季の里) ※休業日 HP カレンダー確認 https://www.iwataya.co.jp/
- 12 「滴生舎」 TEL.0195-38-2511 二戸市浄法寺町御山中前田 23-6 8:30～17:00 ※毎週火曜定休
- 13 「支那そば 食」 TEL.0198-27-2423 花巻市台 5 地割 27 11:00～14:30(スープがなくなり次第終了)※不定休 ※状況によって早めにオープンする場合があります。
- 14 「小岩井農場」 TEL.019-692-4321 岩手郡雫石町丸谷地 36-1 11:00～15:00(山麓館焼肉レストラン)
- 15 「みよし食堂」 TEL.019-647-2416 盛岡市青山 2-24-21 11:00～14:30、17:00～20:30 ※火曜日定休

地元のコトは地元の人に聞くのがイチバン! 東北・新潟の魅力を社員の目線でお届けします。今回ナビゲートするのは、岩手支社の佐々木庸平と長田翼。おすすめの地元ネタとは?

vol.38 岩手編

「地域ナビ」 知りたい、伝えたい! 地元の魅力

TOHKnet岩手支社
長田 翼

宮城県出身。2017年入社、2019年から岩手支社勤務。技術グループで保守、管理を行う。



「食体験」メインの観光モデルコース(盛岡・花巻エリア)は、二戸町の「御所野遺跡」は世界遺産に登録された「北海道・東北の縄文遺跡群」で、岩手県唯一の構成資産です。竪穴建物や掘立柱建物、焼失住居、盛土遺構など、縄文時代のムラ跡が御所野縄文公園として整備されています。博物館があるので、見学前に立寄ることをおすすめ。駐車場と公園を結ぶトンネルのような長い木製歩道橋も、遊び心があり印象に残ります。



「豚バラ定食」が人気です。甘辛く味付けされた豚バラはご飯が進みます。鶏からセット(からあげ、餃子、半中華ラーメン、半ライス)も試してほしい一品です。

「食体験」メインの観光モデルコース(盛岡・花巻エリア)

支社長おすすめ ★奥州市(旧水沢市)の話題スポット



TOHKnet 岩手支社
支社長 鈴木 良憲

奥州市水沢は、メジャーリーグ大谷翔平選手の出身地として知られる所です。市内にある「国立天文台水沢」は、1899年(明治32年)に世界共同の緯度観測所が置かれた6ヶ所のうちの一つで、2019年、史上初のブラックホール撮影に成功した研究者がいることで、一躍有名になりました。敷地内には3m、10m、20mのアンテナがあり間近で見ることができます。方位角台車、日よけパネル、受信機室なども見学した

い施設です。3mアンテナの近くには、1899年から1927年まで緯度観測が行われた建物「眼視天頂儀室」もあります。見学の際は、「奥州宇宙遊学館」に立寄ることをおすすめします。同館の建物は、緯度観測所の本館として使用されていました。館内では4次元デジタル宇宙シアターを楽しめるほか、惑星の重力体験や、月面立体模型などの展示コーナーを見学することができます。



5 20m アンテナの電波望遠鏡。
6 奥州宇宙遊学館のシアター室。

こちらもおすすめ ★花巻温泉郷と宮沢賢治をめぐる

花巻市の西部、台川と豊沢川沿いを中心に広がる花巻温泉郷。花巻温泉をはじめ、台温泉、大沢温泉、鉛温泉、新鉛温泉、金矢温泉、松倉温泉、志戸平温泉、渡り温泉、山の神温泉、花巻北温泉、東巻温泉の12の温泉地が点在し、総じて「花巻12湯」と呼ばれています。昔ながらの温泉宿が立ち並ぶ温泉街、文人らが好んだ湯治宿や旅館、リゾートホテルなど、多種多様な宿泊施設があり、さまざまな温泉旅を満喫できます。

花巻は宮沢賢治の故郷でもあり、温泉地は作品の中にも登場します。東北新幹線新花巻駅方面には「宮沢賢治童話村」があり、童話の世界を体験しながら楽しく学ぶことができます。ほかにも、賢治愛用のチェロや原稿が展示されている「宮沢賢治記念館」、賢治に関する研究論文やさまざまな芸術作品を収集・公開している「宮沢賢治イーハトーブ館」などがあり、賢治ゆかりの施設めぐりが楽しめます。



2 宮沢賢治も訪れた大沢温泉。
3 宮沢賢治童話村「ファンタジックホール」。
4 鉛温泉藤三旅館。
5 宮沢賢治童話村「賢治の学校」。

拠点数の多いネットワークを刷新し、 地域医療のサービスをサポート



手術室



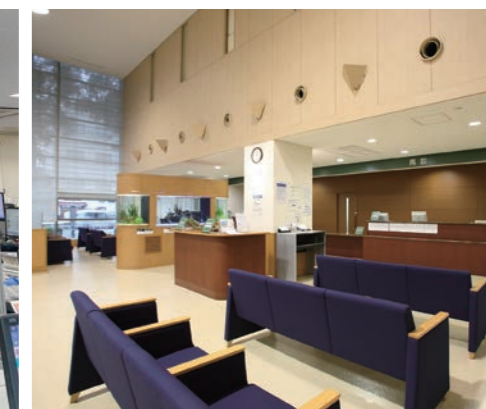
会社建物



営業活動(社外からアクセス)



社内(執務風景)



病院イメージ

提案のPOINT

充実したアクセス回線

回線自体の安全性を確保

安心の保守・柔軟な運用体制

* 組織概要

医療支援サービスを通じて、地域医療の発展に貢献

丸木医科器械株式会社は1965年に設立した医療の専門商社。機能や地域での役割、診療科の内容や病床数など、それぞれ異なる医療機関に最適の設備、機器システムをともに考え、課題解決をサポート。「医療支援サービス業」として地域医療に貢献してきました。現場のニーズに応えるソリューション提供の基盤となるのが、医療機関様への深い理解と医療機器・診療材料への深い理解の2つの専門性です。同社はさらに、「医療機器・診療材料の提供」「医療機関様の経営課題の解決・支援」の他、「新規開業支援」「ヘルスケア事業」など事業領域を広げています。

丸木医科器械株式会社

本社：宮城県仙台市太白区西中田3-20-7
TEL.022-242-3331

情報システムサービス室
室長
中村 隆様
(なかむら りゅう)



「Think VPN」と「モバイルFRE」の組合せで ニーズに応じたネットワークを実現

拠点間ネットワークを より便利に、快適に

丸木医科器械様は、約10年前に構築したネットワークの刷新をインテック様に相談し、検討していただきました。その過程でTOHknetが統合型広域イーサネットサービス「Think VPN」を提案

しました。「Think VPN」は、環境に合わせてさまざまなアクセス回線を組み合わせることができ、拠点数の多い丸木医科器械様のさまざまなニーズに合ったサービスが提供可能です。丸木医科器械の中村様は、「10年使い続けたネットワーク機器の老

朽化もあり、データ蓄積によるレスポンス低下も課題でした」と話しています。同社では、外出先から社内ネットワークへリモートアクセスできるフリーモバイルを使用しており、「Think VPN」のオプションとして、「モバイルFRE」を利用できることも採用の決め手となりました。「モバイルFRE」はスマートフォン、タブレット、パソコンなどさまざまなデバイスから、インターネットを経由してセキュアなリモートアクセスが可能です。

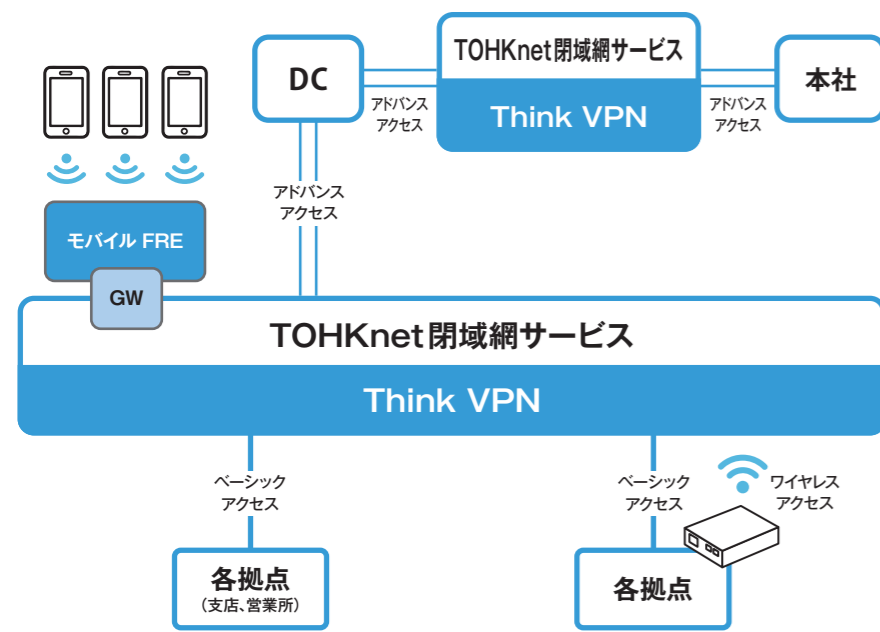
「会社でiPhoneやiPadを貸与しており、業務内容によってはパソコンの持出しも認めていました。さらに、コロナ禍でテレワークが進んだこともあり、社外からスムーズにアクセスできるように『モバイルFRE』を導入しました」と中村様。

「今回、ネットワークの刷新にあたり、丸木医科器械様が心配されていたのは、トライアルができない点でした。「ネットワークに関しては試すことができないので、スペック上問題がなかったとしても、レスポンスが落ちないかなど不安はあり

ました」。切替えの時は、インテック様とTOHknetが協力体制で万が一の際に備えましたが、問題なく運用できました。営業所や支店、出向病院、協力会社など複数の拠点で、多岐にわたる業務を処理する同社では、安定したネットワーク環境の構築が不可欠です。特に、受発注や売上請求、在庫管理などの基幹系業務は、障害発生時の影響は多大になることが予想されます。今後も、事業所の移転など拠点の整理を予定しているという丸木医科器械様。中村様は「子会社から事業譲渡を受け、11月から稼働していきますが、子会社側にもいくつか拠点が残り、既存の回線はそのまま当社側のネットワークに接続できる仕組みをTOHknetに提案いただきました。将来的には、当社拠点と同じようなネットワーク構成に切替えていきたい」と話しており、近い将来、全社的に安定したネットワークを構築したい考えです。「今後もネットワークの重要性は増していきますし、今の構成でも不足する時がくるかもしれない。当社の現状を踏まえた上で、よりマッチしたサービスの提案を期待しています」と中村さんは話します。

* ネットワーク構成

「Think VPN」と「モバイルFRE」



環境に合わせて最適な ネットワークを構築



お客様の環境に合った、ネットワークを構築します！

丸木医科器械様のネットワーク見直しについては、インテック様を通じてご相談を受けました。切替え時は、インテックの担当者様も現地に入り、現場対応いただきましたので、作業もスムーズに進み心強かったです。丸木医科器械様は拠点数も多く、現在も事業拡大によりその数は増えています。子会社の拠点整理に伴うネットワーク構築もお考えとのことなので、必要に応じてご提案していきたいと思っております。また、FAXでのやり取りも多いということですので、FAXのデータをパケット化して送信できる仕組みなどもご提案したいと考えています。

担当者/TOHknet **佐藤 樹**

※文中に記載の組織名・所属・役職・サービス名などはすべて2021年12月時点のものです。

薬菜山を中心とした やくらいリゾートで春のひとときを満喫

自然の息吹を感じながら
 遊んで、食べて、のんびりと！

宮城県の北西部に位置する、自然豊かな加美町。町のほぼ中央にそびえ、山容の美しさから別名「加美富士」と親しまれているのが薬菜山(やくらいさん)です。麓には、ゴルフ場をはじめとするレジャー施設のほか、宿泊・産直・飲食施設などが点在しており、「帯はやくらいリゾートと呼ばれた」皆さんの観光客が訪れます。

「薬菜山」は標高553.1m、年間を通じて登山を楽しめ、頂上からは大崎平野を一望できます。麓にある「やくらいガーデン」は総面積15万㎡の広大な敷地に、ローズガーデン、ふるるの丘、春の花畑など8つのテーマガーデンがあり、400種類の植物が栽培されています。春にはビオラやスイセン、菜の花が咲き誇り、四季を通じてさまざまな花々が楽しめます。

日帰り温泉の「やくらい薬師の湯」は露天風呂や大浴場、サウナなどが揃い、お食事処のほか無料で休憩できる大広間もあり、のんびり過ごすことができます。このほか、「やくらい地ビール製造場」で製造された本格ビールが味わえる「レストランぶな林」、新鮮な野菜や地場産品を販売する産地直売施設「やくらい土産センター」など、飲食・買物スポットも充実しており、春の休日を満喫いただけます。



開放感あふれる薬師の湯の露天風呂(上)。漬物や味噌、採れたての山菜などが揃う土産センター外観(下)。

やくらいガーデン

●営業時間/10:00~17:00(最終入場16:30)
 ●休日/4.7.8.11月は不定休/5.6.9.10月は無休(4月上旬~11月末日オープン)
 ●料金/大人700円、小人200円(小・中学生)
 宮城県加美郡加美町味ヶ袋やくらい原1-9 TEL.0120-67-7273
<http://yakurai-garden.com/>

やくらい薬師の湯

●温泉利用時間/9:00~21:00(最終受付20:30)
 ※食事処11:00~19:30(平日)/11:00~20:00(土・日・祝日)、売店9:00~20:30
 ●休館日/毎月第1・3月曜日(祝日の場合は翌日)
 ●入館料(入湯税込)/1日券大人800円、小人400円(5歳以上)
 2時間券大人500円、小人200円(5歳以上)
 宮城県加美郡加美町味ヶ袋薬菜原1-76 TEL.0229-67-3388
<https://kami-tabi.com/facility/195/>

やくらい土産センター

●営業時間/9:00~17:00
 ●休館日/年中無休
 宮城県加美郡加美町味ヶ袋薬菜原1-67 TEL.0229-67-3011
<http://www.yakurai-dosan.jp/>

■お問合せ

加美町観光まちづくり協会

宮城県加美郡加美町味ヶ袋薬菜原1-76(やくらい薬師の湯内)
 TEL.0229-25-7550 <http://www.k-tap.org/>

新緑の薬菜山とやくらいガーデンの菜の花。5月には緑と黄色の美しいコントラストが楽しめます。

周辺の見どころも多彩

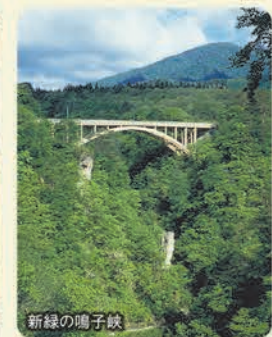
鳴子温泉郷

古くから湯治場として知られる鳴子温泉郷は、中山平温泉・鳴子温泉・東鳴子温泉・川渡温泉・鬼首温泉、5カ所の温泉の総称です。環境省による国内11種類の泉質分類のうち8種が湧き出ており、源泉数は370以上、湯量も豊富で一年中湯治や観光のお客さまが絶えません。付近には、宮城県を代表する名勝・鳴子峡や鳴子ダム、湯沼などが点在し、四季折々に美しい景観を楽しめます。

■お問合せ

鳴子温泉郷観光案内所

宮城県大崎市鳴子温泉泉湯元2-1
 TEL.0229-83-3441 <http://www.naruko.gr.jp/>



鳴子温泉の公衆浴場「滝の湯」

新緑の鳴子峡

日本有数の強酸性湖・湯沼

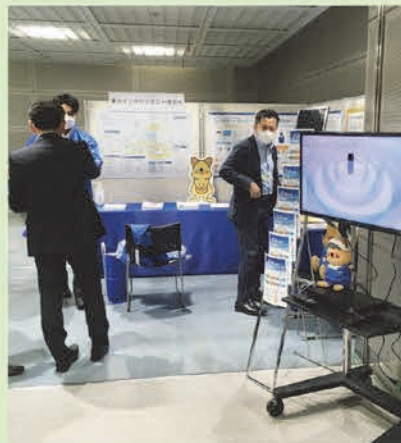
社の都 DX大作戦! 2021に出展

2021年12月8日、「社の都DX大作戦!2021」が仙台市のAERで開催され、当社が出展しました。

本イベントは(公財)仙台市産業振興事業団が主催し、地域企業のコロナ禍からの再起やさらなる成長をサポートすることを目的としたデジタル化推進体験イベントです。

当日は多種多様なITツール・システムの展示、ワークショップや体験コーナーのほか、基調講演・セミナーが開催されるなど、多角的にデジタル化のメリットを体感できるコンテンツが実施されました。

当社はネットワークサービスに加え、クラウドサービスやデータセンターサービス、お客さまの電話環境をワンストップで提供する総合音声通信サービス「TOHKtalk」などのソリューションサービスを紹介しました。



当社ブースの様子

在宅勤務(テレワーク)のお悩みはトークネットで解決!

内線も外線もオフィスの通話を1台で!

TOHK talk office
TOHK talk cloud
TOHK talk mobile

お客さま拠点に代表電話となる、0AB-J番号または050番号のIP電話回線を提供

お客さまの内線電話環境をクラウド化し、スマートフォンを活用したクラウド内線サービスを提供

お客さまに、マルチキャリアに対応した法人向けのSIMサービスを提供

閉域網なので高セキュリティ。

安全に自宅をオフィス化!

外出先からモバイルデータ通信を活用して安全に社内イントラネットにアクセスすることができます。



詳しくはWebで <https://www.tohknet.co.jp/service/telework/cm/>

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.38は新潟県のレストラン燕三条Bit様、福島県の齋栄織物株式会社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 3名さま
 ガトウ専科のスマイルミルク(18個入)
 じっくりはえんだ表情が心を和ませるスイーツ。ミルク風味の餡が入った、やさしい味わいの饅頭です。(直径約5.5cm・厚さ約1.5cm×18個)

B 3名さま
 齋栄織物のシルクマスク
 シルクコットン生地を使用したマスク。通気性が良く蒸れにくいので、ベタつきなくさららかな心地です。(シルク60%-コットン40%、約18cm×9cm、フリーサイズ)

C 3名さま
 いわちくのいわて牛ローストビーフ
 いわて牛のモモ肉に塩胡椒のシンプルな味付けをし、素材の美味しさが特徴です。(約300g、ローストビーフソース付)

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.tohknet.co.jp/joint/>



締め切り/2022年5月31日(火)

当選発表/厳正な抽選の上、賞品の発送をもって発表に代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のみ使用いたします。

編集後記

新型コロナウイルスの感染再拡大により、今回の特集取材はオンラインで行いました。秋山シェフに直接お会いできず残念でしたが、取材の中で「良いものを日常に取り入れることは、人生を豊かにしてくれる」というお話が心に残りました。コロナ禍を前向きに、心を豊かに過ごすヒントをいただいたような気がします。

INFORMATION

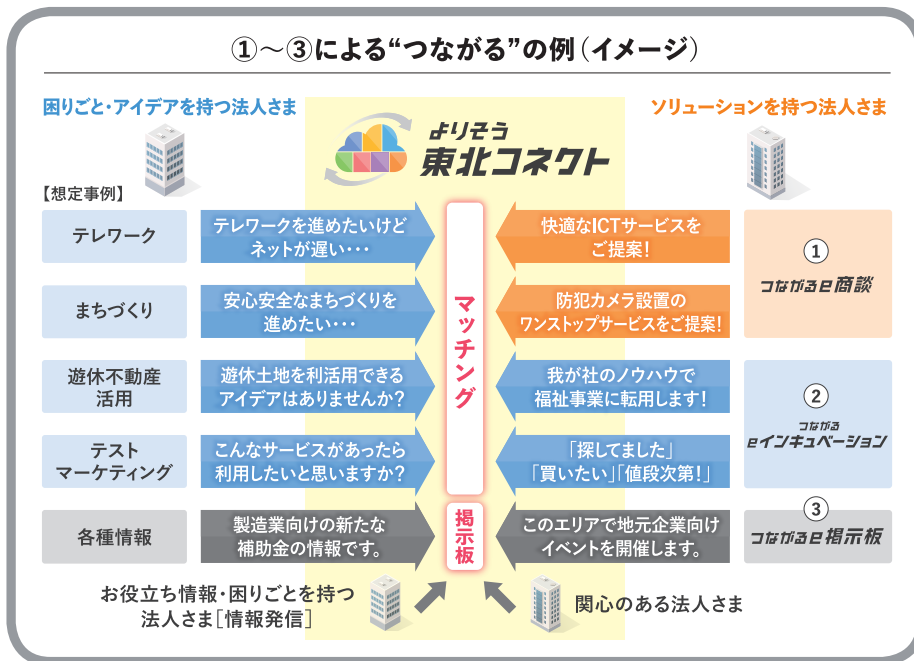


「よりそう東北コネクト」は、これまで育んできた東北・新潟の法人さまとの“つながる”の基盤を活かし、東北・新潟エリアにおけるスマート社会の協創を目指す、東北電力グループ“発”の法人向けデジタルプラットフォームです。

東北・新潟の法人さま同士の困りごと・アイデア・ソリューションをつなげるサイト



①～③による“つながる”の例（イメージ）



会員限定コンテンツもあります。まずは会員登録を！（無料）
いまなら、 会員登録で必ずもらえる＆抽選でいい(e)商品が当たる
ご登録キャンペーン実施中！

キャンペーン対象期間 ▶ 2022.3.1(※) - 4.30(±)

詳細はこちら



お問合せ、ご相談はトークネットへ

お問合せフォーム

connect@tohknet.co.jp

よりそう東北コネクトURL

<https://tohoku-connect.cuusoo.com>