

機械加工一筋、創業104年

中川鉄工株式会社 (ISO9001:2015認証登録)

No.01
Letter

代表取締役 中川 裕之 ひろし



昭和初期当時

本社（大阪市）

大阪市城東区でステンレス、難削系の素材の精密旋盤加工を手掛けて今年104年目を迎える中川鉄工です。2008年にISO9001を取得しました。

まごころを込めた職人の手によるものづくりで、高品質かつ付加価値の高い商品を提供し、大阪から「ものづくり立国 NIPPON」を支えたいと思っています。その中で弊社で長年培ってきた金属を薄く削る薄肉旋盤加工技術を用いて、酒器「shitatari」を製作、一昨年大阪製ブランドの認定もいただきました。(https://www.shitatari.jp)

大阪のものづくりを支えた職人の技術はまだ、当社の様な企業には十分に残っています。当社ではこの技術を継承しながら、職人の能力を引き継ぐ技術者をちゃんと育てていかなければなりません。とはいえ最近では、人間同士の関係が希薄で、心が折れやすい若者が増えています。高品質の商品を提供するスキルを身につけてもらうためにも、そうした経験ができる環境を整えてあげたいと思っています。「あいさつ」や「脱いだ靴を揃える」といった、当社が創業から守り続けてきた日本の古き良き伝統も伝えていきたい。“ものづくりはひとづくり”。これも、心を磨くことにつながるはず。



自社製品 酒器「shitatari」

▶ <https://www.nakagawa-iw.com>
▶ <https://www.thin-walled-lathe.com/> (ソリューションサイト)

厳選素材で「食卓笑顔」

上進漬物工業株式会社 (ISO9001:2015認証登録)

No.02
Letter

代表取締役 小川 克彦



大鹿工場（新潟県妙高市）

当社は新潟県上越市にて昭和54年設立した漬物製造メーカーで、平成20年に妙高市にある大鹿工場にてISO9001を認証取得しました。近隣は野沢温泉、妙高高原など、冬は雪深く、自然豊かな地域です。

当社では、メイン商品の野沢菜を、作付から栽培・収穫まで契約先のJAと、実際に栽培している農家と一緒に、高品質な栽培に取り組んでおります。また、野沢菜の品質・鮮度にもこだわり、朝早くから一束一束を手作業で収穫し、その日のうちに工場へと輸送します。工場に到着した野沢菜の

状態を見て最適な塩分濃度でその日のうちに漬込みをします。新鮮な野沢菜を新鮮なうちに漬込むことにより品質のよい野沢菜漬が出来上がります。ホームページでは、ご飯、冷奴、そば(うどん)、餃子、納豆、まぐろの刺身、長芋などと、野沢菜こんぶを使った料理レシピなども掲載しています。

ISO審査では、「社内事故ヒヤリハット改善報告書」などの取り組みが、高評価されました。企業理念の「食卓笑顔」を大切にすることが、上進ブランドです。



「野沢菜こんぶ」 野沢菜の栽培畑



▶ <https://www.joushintsukemono.com/>