

「厨房機器・燃焼器具の駆け込み寺」としての地位を確立

業種：業務用厨房機器等各種金属加工、鋳造加工

所在地：荒川区西尾久 5-20-19

設立：昭和 36 年 5 月

従業員数：9 名

経営塾受講年度：平成 22 年度

平成 26 年度

経営革新計画：平成 27 年 1 月取得



金属加工の様子



ボス高タコバーナー

企業概要

50年以上にわたり、バーナー、ガスコック、中華五徳などの厨房部品や、製造機械、計測機器等の工業部品の製造で培われた高い鋳物の精密加工技術を活かし、高精度の金属加工製品を供給している。プラスチックからチタンまで、様々な素材の加工ができ、顧客に合わせた修理や改造も可能。特注の中華バーナーや、オンリーワンの燃焼器具部品を製造することができる。

厨房部品販売業者が減少する中、製品の安定供給、安心できる修理が可能な企業として成長を遂げ、顧客のニーズに応じた様々な厨房部品のメンテナンスを一手に引き受ける「厨房機器・燃焼器具の駆け込み寺」としての確かな存在感をよめている。

あらかわ経営塾を受講する前

社長の長男である中村光昭氏は、今後の経営方針を模索しており、平

成 22 年度に受講した。

社長の中村禎夫氏は、修理や改造、メンテナンスを個別案件毎に対処するサービスを拡大したいという思いを実現するため、平成 26 年度に受講した。

支援内容

(1) 平成 22 年度

会社を取り巻く状況を分析しながら、経営方針や事業内容、対象とする新市場について、多角的な視点から検討を重ね、明確化した。ブレンストレーミング形式で粘り強く議論し、経営革新の内容を具体化していった。

(2) 平成 26 年度

曖昧な修理部門の価格体系について、売上実績を、自社作業、卸、委託等に分類し、作業単価、部品単価の洗い出し、見直しを図りながら、それに対する適正な利益を加味し、サービスに応じた明確な価格体系を作成した。

受講後の変化

(1) 経営革新計画

中村光昭氏は、あらかわ経営塾修了後、平成 25 年度に「あらかわ経営塾短期集中個別指導」を活用し、当社に合った計画を検証し、平成 27 年 1 月、当社の持つ切削加工技術の精度のさらなる向上を目指す「切削加工事業の本格展開と厨房部品事業の強化による経営革新」をテーマとした経営革新計画を策定し、承認を取得した。

(2) 修理部門のビジネスモデルの構築

通常、エンドユーザーである飲食業者等は、厨房機器周辺の故障があった場合、厨房機器の販売店やガス会社等に修理を依頼する。しかし、販売店やガス会社では、修理のノウハウを持っていなかったり、必要な部品が販売中

止になっていたりする場合、故障箇所だけでなく、機器周辺すべてを交換しなくてはならない。

そこで、当社の高度な金属加工技術によって、故障箇所の部品を製造し、修理を行うことで、エンドユーザー側で生じた故障を最小限の費用で解決することができるといったビジネスモデルを確立した。

曖昧な修理部門の価格体系を明確にすることで、適正な利益を得られるようになった。

今まで活用されていなかった顧客リストや販売履歴を、利益率の算定や今後の PR 戦略の考察に活用する等、経営に対する意識が抜本的に変化した。

今後の展望

親子で協力して作成した部品・製品のカatalogを活用し、部品部門も修理部門も積極的に PR していく。また、設備投資にも力を入れ、今後も高品質な部品や製品を製造し、販売していく。

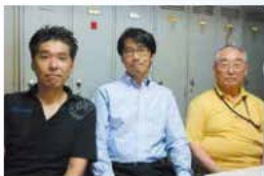
担当講師のコメント

あらかわ経営塾講師（平成 22 年度担当）
中小機構経営支援アドバイザー
藪田 安之氏

創出した経営革新アイデアの実行可能性等を検証し、経営革新計画の承認を取得することができた。

あらかわ経営塾講師（平成 26 年度担当）
中小機構経営支援チーフアドバイザー
稲田 裕司氏

新事業の成功に向け粘り強く取り組み、新たな気付きに、顧客の手応えを感じていた。今後のさらなる発展を大期待しております。



中村光昭氏、藪田講師、中村禎夫氏

受講生のコメント

総務 中村光昭氏（平成 22 年度受講）
代表取締役

中村 禎夫氏（平成 26 年度受講）

個別指導は、講師からの宿題の意図をきちんと理解した上で、取り組むことで深い話ができて、今後の方針が明確になりました。経営革新計画だけがゴールではありませんが、しつこく活用すれば必ず結果が出るということがわかりました。