

会員企業紹介

INTRODUCTION

生産用機械に関わるあらゆるニーズに対応する

株式会社 Syse (エスワイエスイー)

生産用機械装置の設計力をベースに、加工、組み立てまで一貫生産体制を構築。様々な技術への対応により、ユーザーのニーズにきめ細かく応えることで、機械に関わる総合的な「サービス会社」として歩み続ける。

機械の設計からスタートし製造に展開

当社は、1985年に機械の設計を行う(有)システムエンジニアリングとして長岡市内にて創業。創業当初は設計業務が100%であったが、顧客からの要望に幅広くかつ迅速に対応するため、1994年より製造工程の内製化にも着手、製造技術の蓄積と設備増強を図ってきた。2005年には現社名である(株)Syseに商号を変更するとともに、業務拡張のため本社工場を現在地に移転した。

また、顧客ニーズに積極的に対応してきた結果、取り扱う製品も工作機械から省力化、半導体、建材、医療、食品機械等多岐にわたっている。

設計から組み立てまでの一貫生産体制が強み

当社の強みは、創業時からの設計力をベースに加工、組み立て調整まで一貫して対応できる生産体制にある。特に、高難度や納期の短い加工工程を中心に内製化を図ってきたことで、コスト削減、短納期化への対応とともに、顧客のニーズにきめ細かく対応した、オーダーメイド型製品の供給を可能にしている。

こうした体制を支える技術者が、20歳代から60歳代まで幅広い年代で在籍しており、技術やノウハウの伝承が図られているのも大きな強みとなっている。労働条件改善や社員の意識改革に積極的に取り組んできた結果、以前は月80時間～100時間の長時間残業が当たり前であった設計部門で、残業がほぼ「0」となるなど、働き方改革を徹底的に進めてきたことも、従業員の定着化、新たな人材の確保につながっている。

長岡ものづくり職人の技術伝承に取り組む

当社は、デジタル技術や自動化など進化する産業機械業界の最新技術への対応を進める一方で、地元長岡の「ものづくり」の歴史を未来へ繋ぐ技術の伝承に積極的に取り組んでいる。

その代表例が、老朽化した機械に最新の機能を付加してよみがえらせる「レトロフィット」や職人技である「きさげ」「摺合わせ」等の技術である。「きさげ」「摺合わせ」とは金属の接触面の平坦度、直角度をミクロン単位で自在に変化させ、同時に油だまりのくぼみをつけることで、動きを滑らかにする作業で、高度な職人の技術が必要とされる。

伝統技術と最新テクノロジーを融合させ、機械に関するあらゆるニーズに対応できる総合的な「サービス会社」として歩み続けていきたいとしている。
(2024年1月30日取材 若井)



代表者 代表取締役 門倉 朗

所在地 〒940-2128

長岡市新産東町68番地

TEL 0258-21-0232

FAX 0258-21-0253

従業員数 25名

事業内容 生産用機械装置の設計・加工・組立、制御



長岡新産地区に立地する本社工場



設計部門の作業風景



職人の手による「きさげ」作業



自社を機械に関わる「サービス会社」と表現する門倉社長

素材・製法にこだわり、愛される 笹だんごづくりを追求する

株式会社 右門明治堂

創業以来、厳選した素材と昔ながらの丹精を込めた手作りにこだわり、顧客から長く愛される笹だんごを生み出した右門明治堂。これからも、品質と美味しさを追求し、さらなる進化を続けていく。

郷土食の笹だんごを全国に発信

当社は、前身となる和菓子店「明治堂」の営業を引き継ぎ、1968年に設立。先代の社長が、当時県内各地で作られ、郷土食として食べられていた笹だんごを、日本橋三越の催事に出展するなど、本格的に全国に発信したことで、新潟の銘菓として広く知られるようになった。

現在の2代目中川社長は、先代が作り上げたブランドを更に確固たるものにすべく、品質と厳選素材にこだわった「極上笹だんご」を開発。その品質の高さから、現在の天皇陛下が皇太子の時代に長岡を訪れた際、茶菓子として献上された実績を持つ。

選びぬいた素材と手作りが当社のこだわり

当社の「極上笹だんご」の特徴は、社長自らが産地に足を運び、味を確かめ選びぬいてきた素材の確かさにある。

餅生地は新潟県産のコシヒカリともち米「こがねもち」を使用し、柔らかな食感を実現。餡には北海道産小豆の中でも希少種の「しゅまり小豆」を使用、砂糖使用を極力抑え、あずき本来の風味と甘みを引き立たせている。

さらに、国内の山に自生している笹を採取後すぐに冷凍保存し鮮度を保持、使用する分だけを解凍することで、乾燥笹にはない色鮮やかさと瑞々しい香りが楽しめる。

これらの厳選した素材を使い、昔ながらの一つひとつを丹精込めた手作りにこだわることで、長く愛される当社の「極上笹だんご」が生み出されている。

笹だんごの品質と美味しさを追求し続ける

今後は、時代や嗜好の変化に伴い、笹だんご以外の新たな商品開発も必要と考えている。一方で、中川社長は「素材や仕入先は自ら探し回って良いものに変えてきたが、今の商品が最終到達点とは思っておらず、これからも常に勉強が必要」として、笹だんごの品質や美味しさへの追及をさらに続けていく考えである。

当社の行動指針・信念である「顧客起点」の考えのもと、常に顧客目線に立ち、喜ばれるもの、選ばれるものを一切手間暇を惜しまず作り続ける方針である。

(2024年1月30日取材 若井)



代表者 代表取締役 中川 哲也
所在地 〒940-1106
長岡市宮内1丁目8-17
TEL 0258-34-4228
FAX 0258-34-4076
従業員数 16名
事業内容 笹だんご、ちまき等の製造・販売



長岡市宮内に立地する本社



一つひとつ手作りにこだわる作業風景



厳選素材を使用した当社の笹だんご



これからも常に勉強が必要と語る中川社長