

会員企業紹介

INTRODUCTION

各種センサーの開発、製造により 「未来に貢献できる企業」であり続ける

エルメック電子工業株式会社

創業以来、各種センサーの開発、製造に取り組み、独自の技術やアイデアによる製品を数多く輩出。今後も社会的責任への対応も含め、「未来に貢献できる企業」であり続ける。

電子と化学を融合したセンサーの独自製品を開発

当社は1982（昭和57）年に、電子部品製造業として設立。以降電子と化学を融合した各種センサー部品の開発、製造に取り組んできた。最初の自社開発製品となったのが、1986（昭和61）年に完成した「プラスチックポテンショメーター」。これは、角度を測定、制御するセンサーで、自動車のステアリング角度検出センサーや農業機械の作業部分の水平を保つための部品などに主に利用される。

当社の製品は従来品に比べ、凹凸のない鏡面状で接触部分の摩擦が少ないため（右図参照）、耐久性に優れている。当時、国内で7～8社がこのタイプの開発に取り組んだが、製品化に成功したのは当社のみで、現在まで約40年にわたり当社の主力製品のひとつとなっている。

開発から生産まで一貫した自社完結体制を構築

現在、最も主力となる製品が「ピエゾフィルムセンサー」である。「ピエゾフィルム」とは一見すると透明な薄いプラスチックのシートだが、フィルムに加わる微小な圧力や振動を電気信号化できる「高分子圧電フィルム」のこと。フィルムを製造する大手化学メーカーの（株）クレハの依頼を受け、電子ヴァイオリン用のピックアップマイクから橋梁の老朽度合いを測る振動センサーに至るまで様々な用途の製品を開発してきた。

また、フィルムが有する電気信号を振動に逆に変換する機能を活用し、世界初の「波状高分子圧電スピーカー」の実用化に成功。高音質とともに、薄型フィルムの特性を生かし、様々な形状に対応できるなど、新たな活用方法が注目されている。

こうした開発力を支えているのが、開発から製造まで一貫して自社で完結できる体制である。また、必要に応じて製造機械や治具を自社開発するなど、技術の蓄積に努めてきたことで、顧客からの様々な要望への対応や提案を可能にしている。

「未来に貢献できる企業」であり続ける

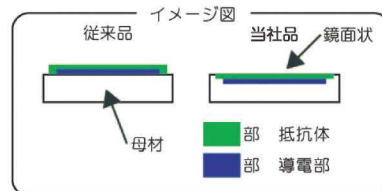
当社では、企業の社会的責任を果たす観点から、2022（令和4）年3月に「職場の人権・職場の働きがい」「環境への配慮」「信頼される社内体制づくり」「地域貢献」の4つを柱としたSDGs宣言を作成し、本格的に取り組むを開始した。特に、働きやすい職場に向けて、育児、看護・介護を含む各種休暇制度の整備とともに、柔軟な取得ができるよう運用面の改善にも力を入れている。また、環境面では太陽光パネルの設置、地域貢献では職場体験の受け入れなどに取り組む、様々な面で「未来に貢献できる企業」であり続けたいとしている。

（2025年7月 若井）

ELMECH

エルメック電子工業株式会社

代表者 代表取締役 松永 樹
所在地 〒950-3304
新潟市北区木崎778番地45
TEL 025-388-4330
<https://www.elmech-denshi.co.jp>
従業員数 41名（2025年6月現在）
事業内容 各種センサーの開発、製造



独自技術で鏡面状に加工した当社の
「プラスチックポテンショメーター」



当社の「ピエゾフィルムセンサー」
シート部分で振動を検知し電気信号化する



地元中学生による職場体験の様子



「すべてはお客様の笑顔のために」を モットーに、こだわりの食材を提供する

株式会社 喜仙

地元で愛される「寿司割烹 瀧ずし」を経営する(株)喜仙。こだわりの素材や洋食メニューの提供など、これまで培った特徴に加え、新たな店づくりによる進化を続ける。

代表者 代表取締役 瀧澤 光弘
所在地 〒950-2112
新潟市西区内野町426-2
TEL 025-262-1331
<https://takizushi.com>
従業員数 18名(2025年7月現在)
事業内容 寿司割烹

洋食メニューも豊富な寿司屋として人気を集める

新潟市西区のJR内野駅前にて「寿司割烹 瀧ずし」を経営する(株)喜仙。創業は1973(昭和48)年、新潟市中央区の礎町にて先代で現会長の瀧澤喜義氏が寿司店を開いたのが始まり。

その後、出身地である内野地域に移転、現在の場所に店を構えて約40年。寿司店でありながら、天皇陛下に洋食を献上していた経歴を持つシェフが常駐していたこともあり、ステーキやパスタなど洋食メニューも豊富に揃えていたことから、様々な楽しみ方ができる店として、地元の人々に愛されてきた。

店内は、カウンター席や小上がりのほか、最大80名の収容が可能な大広間も備え、個人や家族での利用から大規模な宴会まで様々な利用が可能となっている。

独自の仕入れルートでこだわりの食材を提供

瀧ずしの特徴は、料理の和洋を問わず、その素材への徹底的なこだわりにある。

寿司ネタの中心となる白身魚や甘えび、カニなどの地物魚介は村上市の府屋漁港から直接仕入れる。知人を介して港で競り落とした魚介がそのまま運ばれる独自のルートを持している。

また、米はシャリに適した粘り具合等にこだわり、こうした米を生産する農家との直接契約により仕入れたコシヒカリを100%使用。更に、野菜は瀧澤会長が中心となって設立した農業組合法人が栽培したものを一部使用している。

このように独自に工夫した仕入れルートを確保していることで、厳選された素材を経験豊富な職人がその技術を存分に発揮して調理しているにもかかわらず、比較的リーズナブルな価格で提供することができている。

お客様の笑顔にこだわった店づくりを進める

当社では創業から50年が経過する中で、将来に向けた新たな店のあり方を検討している。その一つが、家族連れなどより幅広い層のお客様から気軽に来店してもらえるような、いわば「寿司ダイニング」をイメージした雰囲気づくり。もう一つが、より「新潟らしさ」を前面に出した店づくりである。

このため、新たな料理人も加えて、従来にない分野の料理や新潟の強みを生かしたメニューの見直し、強化を行っている。また、外国人も含めた県外からの観光客等に向けて、SNSを活用したPRや外国語表記、対応ツールの導入なども進め、店のモットーである「すべてはお客様の笑顔のために」にこだわった店づくりを進めていく。
(2025年7月 若井)



ふらっと立ち寄れる店がコンセプト



黒を基調とした和モダンなカウンター



漁港直送の地物魚介を使用した握り寿司



素材にもこだわる寿司屋の洋食