



型通りに製作



こんなシャッターも

一、水平に動く防振用のシャッターなど、お客様のニーズに合わせて、ヨソ

防犯から防災用まで

にはない

シャッターを製造する。「注文通りのシャッターができなかったのは、一度だけでした」と。

●ダイワ●

「できないとお断りしたのですが、どうしても、言われた案件でした。結局失敗でしたが、その後、改良型では注文を受けました」と、ほぼ100%の確率で要望通りのシャッターをカタチにする。

最近、注目を集めているのが、「ジャンプシート」と呼ばれる特殊なシャッター。従来の常識を破り、下から上に防水膜が上がり、水害時の土のう代わりとなる。「シャッターには暗いイメージがありますが、うちは明るいイメージをつくっていきたい」と、防犯から防災へ“安心・安全”をテーマに世の中にはない新しいシャッターに挑戦している。

がっていただけます」とオーナーの国本美恵さん。

コース950円、カルビ1100円、特選ハラミは1500円で店一番の人気。焼肉盛り合わせコースは1980円。コース、ハラミ、カルビ、上ミノ、焼き野菜が入ってボリューム満点。上盛り合わせコースは3500円。

また、タン握り、和牛握りと、珍しい肉のお寿司もある。1階はテーブル席6卓、2階は個室と宴会場もあり、40-50人の収容可能だ。忘年会、新年会など本紙で予約した人には特別サービスもある。

やれる気 請負人

研修コンサルティング

業界の新星、ノビテク (<http://www.nobetech.co.jp>) の大林伸安社長の名刺には代表取締役と並んでこんな肩書きが記してある。『やれる気請負人』。「やる気」はもともと心の中に持っている。私達の仕事は“これならやれる”という成功期待感を奮い立たせること、すなわち“やれる気”にさせることなんです」と。



これなら
やれる

独立する前、某コンサルティング会社就職時には、研修会場で講義するだけでなく、持ち前のバイタリティと責任感で受講者の営業に同行。一緒に飛び込みを実施し、そのやり方からセールストークまで実地で教えた。その結果、大林氏が担当した研

○ノビテク○

修受講者の中から地域でトップセールスが生まれた。「人材教育は研修会場で完了するわけではありません。「行動」と“やり方”を現場で身につける。それが変化に対応する力をつけることにつながります」“東京に実績を上げるコンサルタントがいる”、そんな評判がたった。その後、大林氏は年間180日、コン

成功期待感を奮い立たせます

新鮮!

サン珈琲 (☎072-337-1621)

は、焙煎後の新鮮なコーヒー豆を早く

届ける新鮮コーヒー豆を得意とする。煎りたてのコーヒー豆がリピーターを増やしている。

大阪府松原市で開業して30数年。中高級のコーヒー豆を扱うこだわりのコーヒー豆店として知られる存在。品質の良い豆を使い、最高の条件で焙煎する“こだわり”は、創業以来、変わらない。

もう1つのおいしさの秘密は、スピードにある。いくら良いコーヒー豆でも、焙煎後時間が経ちすぎると味や香りは落ちてしまう。

品質と時間で勝負

「うちは中小企業ですから小回りが利きます。焙煎後、できるだけ早く出荷し、1週間以内にお客様に届けられるように努力しています」と。小規模で焙煎し、配送システムを工夫するなど、“時間で勝負”をする。

近畿地区の喫茶店などに卸すほか、堺市内で2ヵ所姉妹店を持ち、小売りと一部コーヒーショップも手掛ける。今後は、インターネットでの販売やアンテナショップとしてのカフェの出店も検討している。

●サン珈琲●



煎りたてコーヒー豆

ノビテクの基本方針は仕事を楽しみと思える環境を作ること。「そのためにはお互いを理解し、承認するコミュニケーションの活性化が不可欠です」

ノビテクを日本一入りたくなる会社にすることが目標の大林氏の当面の夢は“教え子が集まることが出来る居酒屋を作ること”。「わいわいがやがや、色んなアイデアを出し合ってお互いに刺激あう、そんな空間が欲しいんです」

大林社長の過去の受講生は新橋界限だけで1万人を超える。その夢が実現したら日本一にぎやかな居酒屋になることは請け合いだ。