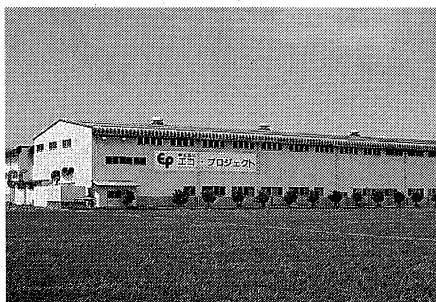


汚泥処理剤のエコ・プロジェクト

工場と研究所集約

新発田に本社移転 生産能力1.5倍に



工場と研究所を新本社に集約し、経費削減など経営効率化を狙う(新発田市)

汚泥や泥水の処理剤の開発・製造を手掛けるエコ・プロジェクト(新潟市、高橋正男社長)は7月、本社を新発田市に移す。分散していた工場と研究所を新本社に集約し、経費削減など経営効率化を狙う。工場面積も2倍以上に広げ、生産能力を1.5倍以上に高める。製造、営業、開発を一つの拠点にまとめることで、商品開発力の向上も目指す。

7月1日付で本社を移転する。その後、五泉市にある工場と胎内市の研究所を順次移す。秋には移転が完了する予定だ。新本社用地はプラスチック加工業者から閉鎖した工場を買収した。敷地面積は約1万1000平方メートル。敷地内には工場と事務所、倉庫からなる約5000平方メートルの建物と、2000平方メートルほどの倉庫の2棟があり、それぞれ改装して使う。移転には全体で2億円を投じた。

これまでに営業拠点の本社は新潟市内のビルの1室を借り、工場と研究所は他社の工場に間借りする形で置いていた。製品を保管する倉庫も新潟市坂本に、上場による知名度向上をバックに「地機に、全国展開と商品開発を加速する考えだ。電算は、税金計算や住民データ管理など、自治体向けの基幹ソフトウェアに強く、約1300の自治体に販売している。シェア7%を占め、上位5

社グループに入る。電算の目標は、富士通系やNEC系など大手システム会社を抜き、シェア2割を確保して業界トップになることだ。黒坂社長は会見で、上場した理由について「全国規模での販売、優れた人材確保には、上場による知名度と信用力が必須」と強調した。電算の売上高の8割弱は、長野県と新潟県の取引先が占めている。大手システム

テナント周辺に移転へ

大和新潟店、きょう閉店

百貨店の大和新潟店(新潟市)が25日、閉店する。前身となった百貨店が開店した1937年以降、新潟市の中心市街地、古町地区の核として営業を続けてきた長い歴史に幕を閉じる。名残を惜しむ来店客で、店内が連日にぎわう一方、閉店後の移転先が決まったテナントも多い。



中国総領事館、新潟で開館 知事「経済交流を促進」

中国総領事館は24日、日本国内で6カ所目となる総領事館を新潟市内に開館した。管轄地域は新潟、福島、山形の3県で、経済面での交流促進などを進める。同日開いた開館式で、初代総領事に就任した王華氏は「友好関係をさらに深めていきたい」とあいさつした。写真

開館式には新潟県の泉田裕彦知事、新潟市の篠田昭市長ら行政の関係者や程永華駐日中国大使ら中国の関係者、県内の企業経営者などが参加した。泉田知事は来賓あいさつで「経済面での交流を先頭に立って進めていきたい」と述べた。県内企業の中国進出が進んでいるほか、観光客誘致などの効果も見込めることから、総領事館への期待は高い。総領事館も商務関係の担当者置き、経済交流の促進に向けた体制を整えている。

アタラシイペンダント発売

アタラシイペンダント発売

閉店前日の24日も、店内にはにぎわった。普段は顧客の年齢層が高い同店だが、閉店が迫るにつれ、若い買い物客の姿が目立っていた。アタラシイペンダントは、鮮魚や水産加工品を取り扱う「石原水産 新潟大和店」が、J R新潟駅の南にあるスーパー「パワースツミ 笹口」で、アタラシイペンダントを発売した。

アタラシイペンダントは、繊細な形状を可能にした。アタラシイペンダントを発売した「石原水産」が、アタラシイペンダントを発売した。アタラシイペンダントを発売した。アタラシイペンダントを発売した。



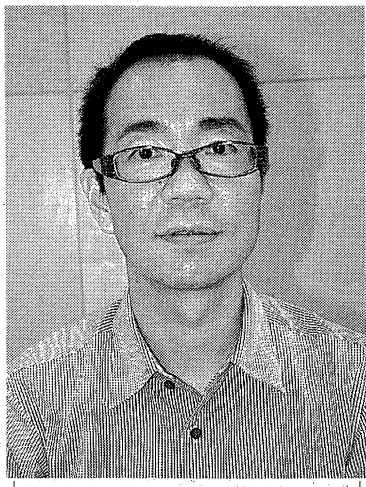
アタラシイペンダントは、繊細な形状を可能にした。アタラシイペンダントを発売した。アタラシイペンダントを発売した。アタラシイペンダントを発売した。

ブランド米維持に一役

食と旅の雑誌を発行する自遊人(東京・中央)社長の岩佐十良(43)は、2005年10月に本社営業部を除くすべての活動を新潟県南魚沼市に移した。02年に始めた国産有機栽培にこだわったコメなどのネット販売は現在、売り上げの約7割を占める。「おいしいコメを日本中の消費者に知ってほしい」と新潟産米の売り込みに取り組む。

ブランド米維持に一役

2反の作付面積で始めた市内での米作りを合計7反に拡大する。農業参入に当たっては農業法人にこだわった。「戸別所得補償をはじめ現在の農業の仕組みが知りたい」と考えたからだ。米作りで生計を成り立てようとは思っていない。



「自遊人」編集長 岩佐 十良さん

「単なる興味かもしれないが、雑誌の記事を作る上でも補助金の仕組みなどをもう少し詳しく知りたかった」という。農業法人を立ち上げたもう一つの理由として、2反では規模が小さすぎ、ビジネスの視点が抜けていたことを挙げる。「なりわいとしての農業

を体験するには生産法を起こしてやってみようという気持ちになった。編集長を務める雑誌「自遊人」のテーマの一つが日本の食。お米なしでは語れない。もともと南魚沼市に引っ越してき

たのは「日本一のコメを育てている魚沼がどんなところなのか、どんな米を作っているのか、実際に作っているのを見て知りたかった。米作りを始めてから、地域による味の差よりも個人の作り方の違いの方がはるかに大きい」という。新潟の農家でも「コシヒカ

コシヒカリB.Lの味が従来の品種に比べて落ちるわけではない。自遊人が販売する1番高いコメは55kgで1万円。『どうやって作られているか、だからこれだけおいしいものができています』というストーリーがあれば消費者の理解は得られる」と強調する岩佐は「魚沼産コシヒカリと新発田産コシヒカリのブランド力を維持するお手伝いができれば」と話す。

09年産米の価格の下落幅が大きくなり、消費者の低価格志向に拍車がかかった。「低価格志向から違う方向性、いかに付加価値を付けていくかに全力を挙げたい」と考え、敬称略

魚沼で自ら生産、コシヒカリの魅力発信

作り方からPR、消費者理解得られる

魚沼産コシヒカリの魅力を発信する。作り方からPR、消費者理解得られる。魚沼産コシヒカリの魅力を発信する。作り方からPR、消費者理解得られる。

新潟

新潟県 0255-12521-7547
新潟県 0255-81-3371-1000

新潟県 0255-12521-7547
新潟県 0255-81-3371-1000