

発行責任者 / 小林 政 氏

発 行 日 / 2014 年 5 月 1 日

向 上

Ko Jo

所報タイトル「向上」は所内で掲げる

平成 26 年度の目標です。

No.107



ISO9001:2000 認証取得
B05Q10002R05

経営コンサルティング
相 続
会 計
KOBAYASHI GORDON

小林合同会計

所長税理士 小林政氏 税理士 山野基尚
税理士 須賀保雄 税理士 小林政仁

〒332-0032 埼玉県川口市中青木1丁目1番25号
TEL(048)253-5668 FAX(048)253-7602
<http://www.e-cg.co.jp>

第11回 小林合同会計

特別講演会 開催

今年も6月11日に特別講演会（当事務所主催）を、開催致します。

講師にはブックオフコーポレーション(株)取締役相談役（現任）の橋本真由美氏をお招きし“「パートから社長に」～最強の現場の創り方～”をテーマにお話ししていただきます。

皆様のご参加を心よりお待ちしております。

日時：6月11日（水曜日）

開場 17:00

講演 18:00～19:30

会場：川口総合文化センターリリア

4F 音楽ホール



講師：橋本真由美 氏

～講師紹介～

結婚して専業主婦として過ごすが、娘の学資のために41歳の時(1990年)ブックオフ1号店のパートとして時給600円で働き始め、翌年にはパートのまま2号店の店長となる。以来、店舗作りと人材育成で手腕を発揮し、1994年に取締役。2006年6月に代表取締役社長就任。パートタイマーの身から東証一部上場企業のトップになる。ビジネスや社会貢献で活躍する女性を表彰する「ウーマン・オブ・ザ・イヤー2007」にも選出されている。

タレントの清水國明さんは実弟。座右の銘は「誰にも負けない努力をする」。

顧問先様紹介 & 見学



今回は弊所の顧問先、

株式会社 ナオイ様 の紹介を
致します。ご厚意により弊所所員の工場見学
もさせていただきました。

見学の際に社長より、この事業を始めたき
っかけなどのお話をさせていただきました。



左 代表取締役社長 直井四郎 様
右 専務取締役 直井光子 様

直井社長より 「米屋を始めたきっかけ」

昔から米屋をやりたいという気持ちがあり
ました。ですが、米屋はやりたい人が誰でも
できると思っていたのですが、許可を取るのが難
しく誰でもできるわけではありませんでした。

仕方がないとあきらめていた矢先に、近くの
米屋の許可を持っている方から権利を買うこ
とができ、運良く米屋を始めることができまし
た。

(株)ナオイ 本社

社長のお話の後、工場見学をさせていた
だきました。弊所所員の一言コメントとと
もに紹介します。



応接室

弊所所員コメント

社長のお話の中で、「生活の中
でお米はきってもきれいなもので
す」とありましたが、毎日お米を
食べている私も、そのように思
いました。その時の社長の表情は、
やさしく語りかけていて、と
とても印象的でした。工場を見
学して、お米を大切に扱ってい
る事が良くわかりました。

工場&設備紹介



工場の説明をしてくださった
入谷様と小野様



所員

工場内はお米のいい香りが漂っていました。



工場内

入谷様より 「工場・設備紹介」

当社の工場は、市街地に立地していることもあり敷地は狭く、他の精米工場に比べると規模は小さいのですが、大手コンビニエンスストアを得意先としていることから、毎月 2,000 トンを超える精米・販売を行っています。

この生産量を可能にしているのが敷地を最大限に活用した精米ラインです。各機械の特徴を生かし、一つのフロアを何層かに分けるなど精米工程に上下の流れをうまく取り入れ、縦の空間を有効に利用しています。この精米ラインは特徴的であり、大手の飲食店もモデル工場として見学にきたことがあります。

また、市街地ということで、近隣住宅への配慮から防音設備を完備し、静穏稼働をしています。

エアシャワー



所員

初めてのエアシャワーでした。思ったより風が強かったです。



安心をおいしいに

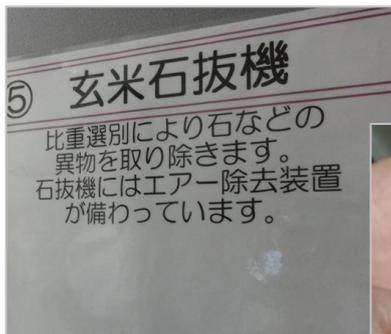
工場では徹底した品質管理を行っています。全てのお米は、ガラス、石、プラスチックなどの異物を除去するマジックソーターという選別機にかけ、そのうえで金属検出器を通るため、異物の混入を完全に防ぎ、安心して食べられるお米を供給しています。



所員

光学選別機

選別機や石抜機に通され、たくさんの工程を経て、スーパーなどに出荷されていると思うと、お米をもっと大切に食べなければいけないなと思いました。



除去された異物や着色米



無洗米について

無洗米は、研ぎ洗いすることなく水を加えて炊くだけで食べられるように加工された米のことです。従来の精白では少し残ってしまう肌糠を予め取り去ってあるために、この糠を洗い落とすための研ぎ洗いの作業の必要がありません。

無洗米に水を注ぐと多少白くなりますが、これはお米のでんぷんの粉が水にとけるため、糠ではありません。



もち精米工場内

株式会社 ナオイ

所在地：埼玉県蕨市北町 3-8-28

電話：048-443-6367 (代表)

FAX：048-443-6369

事業内容 ・米穀の卸販売 (米穀登録卸)
・業務用米及び小売販売

<http://www.naoi-rice.co.jp/prf.html>

