

ふれあい

2025
winter

NAKASHIN public relations

100
号



中兵庫信用金庫 本店・丹波本部

CONTENTS

ぶらりわが街 (丹波市)

Hiro正栄 / 丹波せんべい いづみや製菓
さとバーガー / 廃校レストラン ふむふむ

なかしんふるさと賞

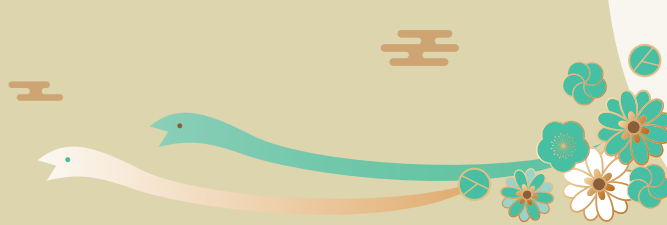
ひょうご信用創生アワード イクジウッド㈱

企業紹介 100年超える企業です

㈱小田垣商店 / ㈱土田商事

足立理事長と小嶋達典氏の 『お客様が第一』対談

こんにちは！神戸北支店です





丹波菓子 Hiro正栄

地元で100年以上続く老舗和洋菓子店。パティシエの進藤裕樹さんと、父で和菓子職人の敏郎さんが創作菓자에腕をふるう。一番人気は、ドーム型チーズケーキ「澁-MIO-」。丹波とヨーロッパを融合させた「丹欧菓」シリーズの一つで、丹波産のミルクや卵と、フランスのクリームチーズを使用。丸いフォルムが愛らしい看板商品だ。栗の渋皮煮がごろごろと入ったパウンドケーキ「稀-MARE-」は、テレビでも紹介された季節限定の逸品。木箱入りで贈答用の注文も多い。「栗、黒豆、小豆、ブルーベリーなど丹波素材にこだわり、できるだけ無添加で作っています」と進藤さん。



丹波市柏原町田路114-5
☎0795・73・0730
9:30~18:00
水曜定休

※電話注文で
全国発送可



丹欧菓 チーズケーキ 澁-MIO- 1600円/丹波栗果 稀-MARE- 3000円/丹波黒大豆 Hiroシフォン 都-MIYAKO- 1480円



丹波せんべい いづみや製菓

一つひとつ丁寧に作られた手焼きせんべいは、ほんのり優しい味わい。小麦粉、卵、砂糖のシンプルな材料を使い、添加物はほぼ使用していない。4代目として伝統の味を守る廣内尚登さんは「どなたにも安心してお召し上がりいただきたい」とにっこり。約20種類のせんべいがあり、一番人気は「白生姜」。創業当時からの商品で、高知県産の生姜蜜がたっぷりかかっている。栗ペーストを練り込んだ「丹波栗」、炒り豆入りの「黒大豆」、山南町特産の薬草を使った「とうき」「どくだみ」など、特産シリーズもあり、丹波のお土産としても重宝されている。



丹波市山南町和田190-2
☎0795・76・0153
8:00~18:00
(日曜のみ~17:00)
不定休

※電話注文で
全国発送可



白生姜380円(135g)/
丹波栗380円(7袋14枚
入り)/丹波せんべい
(優)2160円(8種類・
箱入り)



さとバーガー

前川悟さんと母のかおるさんが自宅横にオープンし、1周年を迎えたバーガー店。焼き立てパティを挟んだバーガーを提供している。毎朝、地元の「てらミート」から新鮮な牛肉を仕入れており、素材の味を活かした「但馬牛バーガー」が人気。レモンの効いたさっぱり味の特製キャベツがたっぷり入っている。プラス100円で目玉焼きをトッピング。地元からだけでなく、SNSを見て遠方から訪れる人や、リピーターも増えたそう。「長く愛されるお店にしたい」と前川さん親子。自家野菜や駄菓子の“プレゼント”も用意し、温かな交流を大切にしている。



丹波市山南町梶706-2

☎080・6188・6582

11:00~17:00

月・火曜定休



但馬牛ハンバーガー600円/
但馬牛ダブルバーガー1000
円/但馬牛ダブルチー
ズバーガー1100円



廃校レストラン ふむふむ

廃校となった小学校跡地を活用した複合施設「FOREST DOOR 旧神楽小学校」内に、2023年7月にオープンした直営レストラン。加古川の源流水と、その水で育った良質米をメインにメニューを考案しており、丹波の旬の素材が楽しめる「季節の釜めし膳」がいち推しだそう。2階には、阪神間からも人気のおもちゃミュージアム「monoile Wood Toy Museum」があり、休日は親子連れでにぎわう。足立龍男社長は「“丹波感”を大事にしながら、ファミリー層向けのメニューや、地元の方向けの平日カフェメニューなども充実させていきたい」と話している。



丹波市青垣町文室244

(FOREST DOOR 旧神楽小学校)

☎0795・87・5511

〈ランチ〉

11:00~15:00

(L.O.14:00)

〈カフェ〉

15:00~17:00

(L.O.16:30)

水・木曜定休



季節の釜めし膳2500円〜/
メインを選ぶ「ふむふむ
膳」1600円〜/ふむふむゼ
んざい750円

第24回 なかしんふるさと賞

『なかしんふるさと賞』は創立30周年を記念して創設した「なかしん地域振興基金」の記念事業として、1999年より開始しました。

これまで、ふるさとの中にあつて、永年ひたむきな情熱をもって地域に貢献されている方々を表彰し、広く地域の皆さまにご紹介させていただいています。

第24回目の贈呈式を11月14日に三田本部にて行いました。本年度は8の団体を顕彰しました。



1 / 商工業部門

宏栄電線株式会社 (丹波市)
医療法人社団 青山会 (三田市)

2 / 伝統工芸・文化部門

篠山春日神社秋祭保存会 (丹波篠山市)
三木市吹奏楽団 (三木市)

3 / ボランティア部門

下野村若人会 (丹波市)
まるっち〜ず (丹波篠山市)
NPO法人 おひさまと風の子サロン (福知山市)
人形劇グループ「たけのこ」 (三木市)

※敬称は省略させていただきました。



2024 ひょうご信用創生アワード受賞

イクジウッド(株)×中兵庫信用金庫

丹波市青垣町のイクジウッド株式会社(足立成人社長)と、中兵庫信用金庫の企業支援の取り組みが、今年度のひょうご信用創生アワード(兵庫県信用保証協会主催)で「選考委員特別賞 SDGs部門」を受賞されました。「壁を乗り越える、ブランディング・マーケティング支援～新しい価値を伝えるために～」と題し、2年がかりの取り組みの成果をプレゼンテーションし、見事受賞となりました。

両者が“タッグ”を組んだのは2022年。イクジウッド社は、製材業の枠を飛び出し、初めての自社オリジナル商品として、「ガラスのような木のお皿 一人膳八寸」の開発にこぎつけたものの、販路拡大が悩みでした。これまであまり活用されていなかった広葉樹を使い、デザインも魅力的な商品。そこで中兵庫信金が、専門機関とのネットワークを生かして支援に乗り出すことにしたのです。

まずは兵庫県知財総合支援窓口(INPIT)を紹介し、専門家を交えたマーケティング戦略の立案からスタート。ブランディングのコンセプトを確立、発信するため、「木のよい暮らし」の商標登録に至りました。さらに、大企業OBのネットワーク「K.K.net」ともつなぎ、ビジネスマッチングを実施。温泉やリゾート施設への導入が決まったそうです。「八寸」は、2024年の「グッドデザイン賞」を受賞されました。

「神戸など都市部へ出向かなくても、専門家が来社して相談に乗ってくれたことが特にありがたかった」と足立社長。大前将太青垣支店長は「営業先で話を聞く中から、状況に合う支援の方法を検討しています。これからも企業さんの力になっていきたい」と話していました。



ひょうご信用創生アワードを受賞したイクジウッドの足立成人社長(右)と、支援に当たった青垣支店の大前将太支店長＝丹波市青垣町佐治、イクジウッド株式会社で

ブランディングに伴走支援

専門機関とのつなぎ役に



オリジナル商品として開発した「ガラスのような木のお皿 一人膳八寸」

他の支援機関へのプレゼンテーションや、外部の専門家を交えた会議の様子



(株)小田垣商店

丹波篠山市

これまでの歩みは

1734年(享保19年)、金物商を創業。1868年(明治元年)に小田垣種苗店に転業しました。細々と作られていた黒大豆に注目し、種子の取り扱いと黒大豆の集荷を始めたのが今につながっています。種子を配り、できた黒豆を全量買い取るという方法で生産者の不安を減らし、生産面積を徐々に拡大してきました。また、国登録有形文化財である10件の建物を守り、活用しながら、次の世代に黒豆のおいしさを伝えたいと、2021年(令和3年)にカフェ「小田垣豆堂」をオープン。今年春には一棟貸しの宿泊施設を始める予定です。

長く事業が続く秘訣は

常に地域社会との共存共栄を考えてきたことが、事業の成長につながっていると思います。昔から「小田垣の黒豆」ではなく、「丹波篠山の黒豆」は美味しいですよ、と広めてきました。今でも「丹波」や「丹波篠山」という全国に知れわたるブランド名をお借りして商売しているので、地域の発展と一体です。今年の大阪・関西万博に合わせた「丹波篠山国際博」や「ひょうごフィールドパビリオン」では、黒大豆の選別体験などを予定しています。機会を最大限に生かして、たくさんのお客様に丹波篠山へ来ていただきたいですね。



「大阪万博の機会を最大限に生かして、丹波篠山にもたくさんのお客様に来ていただきたい」と話す小田垣武常務。丹波篠山市立町の本社で

「丹波篠山」と「黒豆」で共栄



パティシエが作る黒豆スイーツを楽しめるカフェ「小田垣豆堂」



国の登録有形文化財に登録され、趣のある店舗

History



前身の「小田垣種苗店」時代の店舗



明治期、小田垣種苗店が開催した大根・蕪作りの品評会

企業です

中兵庫信用金庫広報誌「ふれあい」が、今回で100号を迎えたことにちなみ、創業100年を超える2つの会社の取締役役に、長く経営が続く“秘訣”を尋ねました。

(株) 土田商事

丹波市

これまでの歩みは

1913年(大正2年)、当時“最先端”の筆記具だった万年筆の販売を始めたのが事業のスタートです。文具店の経営だけでなく、コピー機などOA機器分野へも進出し、文具通販事業も始めました。2008年(平成20年)、舞鶴文具と経営統合し、TSP(Total Solution Partner)グループに。2024年3月、丹波市柏原町の本社兼文具店をリニューアルし、展示場を兼ねたライブオフィス「Biz Port(ビズ・ポート)」と文房具カフェ「Another NOTE」に生まれ変わりました。

長く事業が続く秘訣は

昔からやっていることをそのまま続けるのではなく、常に時代を先取りしたチャレンジを続けてきました。「革新」は創業者から受け継がれている理念です。本社リニューアルでデジタル化が一気に進み、仕事の効率が大幅に上がったことも成果でした。育ててもらった地域に恩返しすることで、企業も存続していくと考えます。働きたいと思えるオフィスや、仕事後に寄れるお気に入りのカフェが増えることは、丹波の新しい魅力につながると思います。“オフィスの専門家”として、お客様や地域の「幸せの総量」を増やすために尽力し続けます。



万年筆の販売から事業をスタートした初代・土田徳太郎さん



「お客様や地域の『幸せの総量』を増やしていきたい」と話す土田博幸社長(丹波市柏原町母坪の本社で)

挑戦続ける“オフィスの専門家”

本社1階の文房具カフェ「Another NOTE」



本社外観

展示場を兼ねたライブオフィス「Biz Port」。集中ブースやカフェテリアなど、さまざまな形の仕事スペースがあり、社内のコミュニケーションも良くなったという



History



1967年(昭和42年)、JR柏原駅前に新しい社屋を建設。地域一番店の基礎を築いた

『お客様が第一』対談

足立 本日はお忙しいところありがとうございます。お父様の後を継がれてがんこ寿司を大きな会社にされています。会社を継ごうと決めたのはいつ頃でしょうか？

小嶋 大学3年生の時に会社を継ぐことを意識し始めました。父と話す時も敬語になっていました。大学4年生の時には会社を継承する意志を固めて、就職はせずに京都の料亭に修業に行くことを決めました。当時の私は料理のことを知らなかったの、まずは現場の板前からスタートでしたが、18時間立ちっぱなしでやっていましたね。3LDKのアパートに仲間たちと一緒に8人で住んでいました。2段ベッドの上だけが自分のスペースでした。昔で言うところの丁稚奉公ですね。きつかったですけど、それが当たり前だと思ってやっていました。

足立 厳しい環境の中での修業では、学ぶことも多かったのではないのでしょうか？

小嶋 京都の老舗料亭で修業をさせていただいたので、本物を学ぶことができました。がんこ寿司はいわゆる大衆店なので、本物の料理を知らないと比較対象ができません。器についても北大路魯山人や永楽善五郎などの本物を見ることができました。実際に盛り付けたこともあります。料亭で本物の和食を知ることができたのは、今でも良い経験になっていますね。

足立 本物を肌で感じられたわけですね。その後はサラリーマンへ転職ですね。

小嶋 その後2年間、三洋電機でサラリーマンをしました。飲食店の家で育っていますので、家族で外食するときも他のお店に勉強がてら行くことが多かったんです。そのため、一般のサラリーマンがどの様に飲食店でお金を使っているのか分からなかったの、実際に就職してみて、その実情を勉強しました。我々のお客様にはサラリーマンが多いですからね。当時の部長と飲みに行かせてもらいましたが、全然食べ物を注文されないんですね。私も若かったので、お腹も空いていたので「なぜ食べ物を注文されないのですか？」と尋ねると「家に帰ってから食べるから」と言われました。そういったこともサラリーマンの世界に入らないと分からないことでした。2年間のサラリーマン生活が正解だったのかどうかは分かりませんが、やってよかったと思えるように前向きに捉えています。

足立 何事も経験ですね。経営についてのノウハウは師事されている方がいるのですか？

小嶋 父は松下幸之助を尊敬していましたが、私はそういう経営学などを教えてもらったことはなく、正しいかどうかは分かりませんが我流でやっています。やってみないと分かりませんからね。ただ創業当時の理念は変わりません。幹の部分もしっかりとして、時代に合わせた考え方で派生させて、従業員にも浸透させています。今年は創業61目になり、リブランドして社名を「がんこフードサービス株式会社」から「株式会社GANKO」に変更しました。「フードサービス」が付いているとレストラン事業以外はやりにくいので外しました。また、今後の海外展開も視野に入れてアルファベット表記に変えました。

足立 海外展開にも期待が高まりますね。変化の激しい現代ですが、従業員の皆様とはどのように接しておられますか？

小嶋 昨今の社会情勢でハラスメントの問題などいろいろありますが、社員に対しては思いをしっかりと伝えていくようにしています。私自身、店回りもするようにしております。店長とは店長会議で月1回は会いますので、その他のスタッフと出会うには店に行くしかありません。「気軽に声をかけて」と言っております。全部で72店舗あり、スケジュールを組んで時間をかけて、全店舗回るように心がけています。店長などは忙しくなってくると、どうしても怖い顔になってきます。雰囲気が悪くなってくるとよくないことが起きている可能性もでてきます。そういった違和感を、店を回ることによって発見できることもありますね。私の顔も怖くなっていたら、「声かけして」とも言っております(笑)。創業者の



株式会社GANKO 代表取締役社長

小嶋 達典 氏

〈こじま・たつのり〉1968年生まれ。大学卒業後、京都の懐石料理の老舗「桜田」にて2年間の修業。その後、三洋電機（現パナソニック）に入社。一番のお客様であるサラリーマンのお金の使い方、どんな場所で外食しているかなどを体感し、顧客志向を学ぶ。1996年、がんこフードサービス(株)に入り下足番から始める。2013年、がんこフードサービス(株)取締役副社長に就任、2018年より現職へ。



父も91歳になりましたが、極力店に顔を出すようにしています。スタッフたちも来てくれたら、うれしいですよ。スタッフに父から直接アドバイスがあると、戸惑ってしまうので、言いたいことがあったら我々に伝えてほしいと言っております。

足立 社主であるお父様も91歳でお元気ですね。頭が下がります。他の職業に就こうと考えたことはなかったのでしょうか？

小嶋 家業がなかったら好きなことができたのではないかと、思うこともあります。しかし、中途半端な気持ちでいると社員にも迷惑がかかります。自分で選んだ道ですので、選んだからには全うしないといけないと覚悟を決めております。従業員あつての会社ですので、そこだけは肝に銘じてやっております。

足立 覚悟を持つことは経営者にとっては大事なことです。コロナ禍が明けて久しいですが、当時はどうでしたでしょうか？

小嶋 コロナ禍で40店舗を閉めることになりました。最近になってやっと新規出店などの前向きな話ができるようになりました。既存の社員も新しい店舗を出すことによって、新店長や新料理長になれるという目標ができるようになります。ポストを作ってあげることも私の仕事だと思っています。コロナ禍で辞めていったスタッフもいますが、しんどい中でも残ってくれたスタッフは大切にしていきたいですね。

足立 苦楽を共にした仲間は大切にしたいですね。アルバイトも人不足が影響していますか？また最近の若者の傾向は何かありますでしょうか？

小嶋 人不足の問題は大いにありますね。飲食、特に和食は人がなかなか集まってくれません。最近のアルバイトの学生は週3日でも多いと感じるようです。昔はもっとバイトを入れてほしいという学生が多かったのですが、若い人は承認欲求が強いので、良いことも悪いことも面と向かって言ってくれるようにしています。そうすると自分のことをきちんと見てくれていると、安心してくれますね。

足立 承認欲求が強い傾向があるのですね。社員やスタッフへ期待することはありますでしょうか？

小嶋 直接お客様と出会っているのがスタッフなので、どうすればお客様が喜んでくれるだろうかと、自分たちで考えて自立して欲しいですね。店舗によってお客様の

層も違いますので、お客様が喜んでくれるならば、必ずしもマニュアルに従わなくていいと思っています。お客様に「ここにがんこがあつて良かったな」と言ってもらえるように心がけて行動してほしいですね。

足立 まずはお客様ファーストの考え方ですね。どの業界でも言えることです。若い人材を繋ぎとめるにはどうすればいいのでしょうか？

小嶋 今働いているスタッフの8割くらいは転職サイトに登録しているのではないかと思います(笑)。1年目、2年目の人たちはいろいろな現場で働いてもらって「今、自分たちは勉強をしているんだ」という環境を作っています。ある程度年数を経過したスタッフには生活もあるので、転職を引きとめることは難しいです。ですが転職した職場で納得できなかった場合には、戻ってきてもいいよ、と言っていて柔軟な対応をしています。最終的には「がんこが好きだ」と言ってもらえるようにコツコツ積み重ねるしかないですね。家族から「パパやママががんこで働いていて良かった」と言ってもらえるような会社にしていけるように頑張っています。

足立 本日は大変有意義なお話をいただきまして、誠にありがとうございました。株式会社GANKOの益々のご発展を祈念いたします。



なかしん理事長
足立 厚郎 氏

小嶋達典氏のサイン入り色紙を抽選でプレゼントいたします。ご希望の方は11ページのクロスワードパズルの解答ハガキに「色紙希望」と書いてご応募ください。



こんにちは！ 神戸北支店



神戸市北区有野中町1丁目15-2 TEL:078-982-6760



当店は神戸市北区を営業エリアとする店舗となります。中心となる営業エリアは特に岡場駅を中心とする地域です。神鉄岡場駅から徒歩5分に位置し、周辺では新聞にも掲載されました大型物流センターが建築されています。今後の発展が期待されるエリアで、若い職員が中心となり営業しております。店舗周辺では有名な二郎いちご、郊外にはアウトレットモールや観光地として有名な有馬温泉などもありますので、近隣にお越しの際にはお気軽に当店にお立ち寄り下さい。

神戸北支店支店長 余田悠一



神戸電鉄 岡場駅



融資係
ひろき
石塚大貴さん

なかしんスマイル

為替・出納係
あやの
芝田彩乃さん



入社11年目で融資の担当をしています。家庭では2歳と4歳の子どもがおり、家族のためにも頑張っています。趣味は小学校から大学まで続けている野球。中信のチームではサードを守っています。信用金庫大会の県大会で優勝するのが目標です。

入社4年目になります。休日はご飯を食べに行ったりするのが楽しみで、ラーメンとドーナツにはまっています。今年中にチャレンジしたいのは、バンジージャンプ。絶対怖いと思うのですが、一生に一度はやってみたいです。

ふれあい クロスワード パズル

新しい年は恒例干支のクロスワードパズル。ヒントからマス目を埋めて、A～Hのキーワードを答えてください。今年一年が皆さんにとって良い年となりますように。

ハガキにお答えと必要事項をご記入の上、2月21日(金)までにご応募下さい。(当日消印有効)

85 669-1321
兵庫県三田市けやき台
中兵庫信用金庫
一四一三
経営企画部

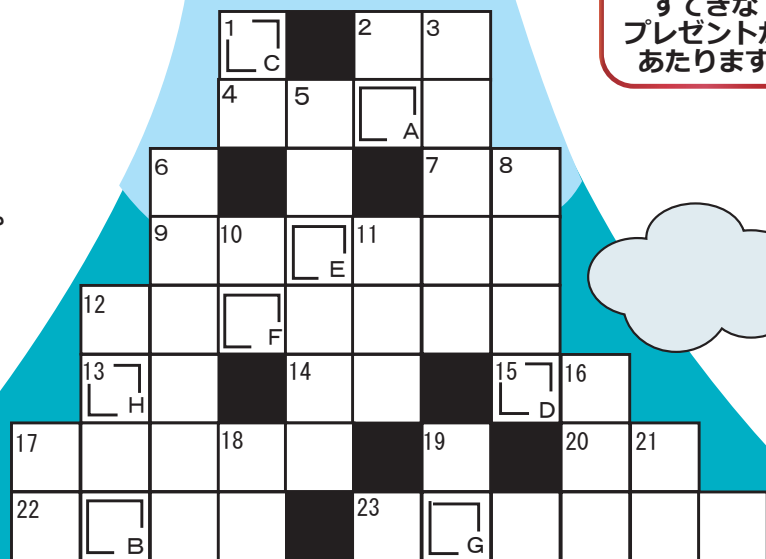
- クイズの答え
- 住所
- 氏名(ふりがな)
- 年齢
- 電話番号

「ふれあい」の感想もお書き添え下さいね

◆サイン色紙をご希望の方は「色紙希望」と書いて下さい。



正解者の中から
抽選で10名の方に
すてきな
プレゼントが
あたります



2. 1.
地上の反対。

よたてのかぎ

よこのかぎ

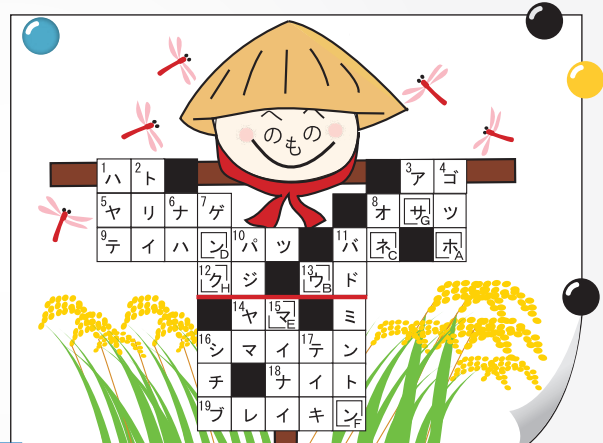
- 応援。〇〇ダンスや〇〇リーディングは競技にもなっています。
- 西洋風の身なりや生活様式。
- フランスを漢字1文字で。
- ハート形の葉の植物。家紋の葵紋のモデルとしても有名。
- 今年DeNAが制し、日本一になりました。
- 土を掘り起こす農工具。
- カランコロンと鳴る履き物。
- 木を薄く平らにしたもの。
- この機能を使うと発信履歴や着信履歴から電話できます。
- マグロ。缶詰は重宝しますね。
- 今年から阪神タイガースは藤川球児さんが務めます。
- アメリカインディアンの一民族。小松左京の小説のタイトルにもなりました。

- 40歳前後の世代。還暦前後はアラカン。
- 第102代内閣総理大臣。真つ白ではない抑えた白。あとからついて行くこと。舌。
- 佐賀県にある磁器産地として有名な都市。肉体を弾にすること。格闘技などの〇〇〇〇戦のようにも使われます。触ること。ハイ〇〇〇、〇〇〇交代。
- 主要5教科は国語、算数、英語、〇〇、社会。
- およそ、だいたい。
- 温泉のこと。
- ミステリーの醍醐味は〇〇解き。

ふれあい クロスワードパズル 前号の答え

正解は
「豊年万作」(ハウネンマンサク)

多数の方々からご応募いただき、10名の方が当選されました。当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきました。ありがとうございました。





アカデミー開校

なかしん

えっ？学費がいらないって、
そんなことあるの？

通信制大学卒業資格
取得助成制度

諸般の事情で大学進学することが叶わなかった
当金庫職員に対し、「なかしんアカデミー」通信
制大学卒業資格取得助成制度を導入しています。

**なかしんは、職員の“学び”を
応援しています。**

2025年4月採用の 職員募集を行っています。

地元のために
貢献したいと
考えておられる方。
そんな皆さんを
お待ちしております。



現在、会社説明会・面談を実施中です。

『マイナビ2025』—中兵庫信用金庫 会社説明会
予約はこちら からエントリー
いただきますと、人事部担当者か
らご連絡をいたします。



マイナビ2025

なかしんホームページの「採用情報」
からも『マイナビ2025』にアクセス
いただけます。
ご質問のある方は、お気軽にお電話
ください。
(人事部：079-569-7161)

ご家族やお知り合
いで地元就職がご
希望の学生様がご
ざいましたら、中
兵庫信用金庫の職
員までご紹介くだ
さい。人事部担当
者より詳しくご説
明を申し上げます。

この街と生きていく

SHINKIN 信用金庫

なかしん



カードローン きやつする

利用限度額 最高 **500万円**

借入利率(年) **4.8%~14.5%**

※利用限度額および借入利率はお客様毎に審査のうえ
当金庫にて決定いたします。

パート・アルバイトの方もOK！

新規申込・
増額申込
お問い合わせは

最寄りの当金庫本支店窓口へ

または、下記フリーダイヤルまで

0120-99-8761

受付 平日9:00~18:00
(12/31~1/3除く)

申込コード

1695

24時間365日お申し込みなら

FAX

0120-99-8768

パソコン・スマートフォン・携帯電話

<https://skgt.jp/1695/>



あなたとまちとフェイス to フェイス

中兵庫信用金庫

詳しくは、本支店窓口までお問い合わせください。



ふれあい
第100号

表紙イラスト／かなめみ漫画造型アトリエ
発行日 令和7年1月6日

発行 中兵庫信用金庫

三田本部 TEL.079-569-7150

0120-748-915

【なかしんHPアドレス】<https://www.nakashin.co.jp/>

製作 丹波新聞印刷企画

