

# 幅広い分野でコーポレートブランドを

## オーエム製作所

### “環境に優しい”立旋盤で工場環境改善に一役 「メカトロテックジャパン2015」でNeo-10EXⅡ型立旋盤を披露

オーエム製作所は、2015年10月21日から24日の4日間、名古屋ポートメッセで開催された、国内最大級の工作機械見本市「メカトロテックジャパン2015」に、開発機であるNeo-10EXⅡ型立旋盤を出展しました。

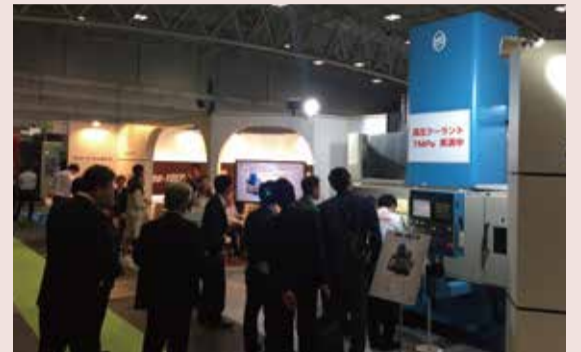
8年前となる前回出展では初代Neo-10型立旋盤を出展し、市場から多くの評価をいただき、販売実績を積み重ねてきました。このたびフルモデルチェンジしたNeo-10EXⅡを出展し、オーエム製作所としてリニューアルバージョンの提案を行いました。会期中には各方面のお客様にお

越しいただき、定評である剛性面、これまでにないコンパクトさが評価されました。オーエム製作所では、開発機投入で好スタートが切れたと実感しています。

この機械のサイズは横旋盤との分岐点となっており、競合先も多く、ともすれば価格競争に陥りがちな機種です。その中でNeo-10EXⅡは、Neoシリーズのテーマである“環境にやさしく”を追求し、画期的な全閉カバーを標準装備し、お客様の工場環境改善の一役を担う製品となっています。

会場では、展示会ならではの雰囲気なか、

たくさんの意見交換も行われ、今後の取り組みに活用できるアイデア交換など、大変有意義な時間を共有することができました。オーエム製作所は今回の出展を最大限に生かし、さらなる受注拡大を目指しています。



新型機に来場者からは高い評価

## オーエム機械

### 多種多様な業界に自動化・省人化の性能を紹介 「ジャパンパック2015」で最新のカートニングマシンを提案

オーエム機械は、2015年10月13日から16日の4日間、東京ビッグサイトで開催された国際包装機械見本市「ジャパンパック2015」(国内外の包装機械、包装資材、食品・医薬品・化粧品など、製造工程に係る多様な機器、技術が一堂に会する展示会)に出展し、主力機種であるVCRC横型カートニングマシンと最もベーシックな機械となるVCVD立型カートニングマシンの2台を展示しました。

VCRC型は、新たにラインアップしたVCRC60型カートニングマシンに、新しい取り組みであるメリーゴーランド式自動供給装置を連結展示し、

現在の人手不足の状況に対応する自動化・省人化の性能を紹介すると同時に、高速処理での効率アップの提案を行いました。VCVD立型は手軽で扱いやすく、安価で様々な用途に使用できる汎用機械として紹介。来場者に実際にワークを投入してもらうなどのPRを行い、高い評価を得ています。

今回、ターゲットが違う2種類の機械で、異なる観点からの提案を行ったことで、多種多様な業界の方々と接することができました。オーエム機械は今回の展示会を通して得た引き合いや、オーエム機械に興味を持って展示ブースに足を

運んでいただいたお客様に対してしっかりと営業活動を行い、今後の引き合い・受注に結びつくよう取り組みます。



人手不足に対応する機種が登場

## 霧島国際ホテル

### 創業44年目を迎え、進化する“おもてなしの心”



良質な温泉も最大の魅力

ダイワボウグループの霧島国際ホテルは2015年9月6日で創業44年目を迎えました。最近ではお客様の予約方法も既存のリアルエージェントからネットサイトへと移行し、インターネットでの予約が主流になっています。より多くのお客様に当ホテルを知っていただき、ご宿泊いただくために、当ホテルでは自社のホームページや各ネットサイトのプラン内容の充実を図り、常にホテルの最新情報を発信するWEB担当者を選任しています。

ネット予約でのホテル選びのポイントはお客様

の声(評価)が重要です。口コミなどの投稿はお客様に常に見られているということ意識し、お客様からいただいた貴重なご意見には誠意を示すことが大切です。そのため口コミは毎日チェックし必ず返信することを心がけています。そういった活動が結果として表れてきています。最新のアンケート結果ではJTB評価点は総合86点、じゃらんは5点満点中4.3点、専門紙「観光経済新聞」の「人気温泉旅館ホテル250選」にも入選しており、連続5年以上の入選で「5つ星の宿」にも認定されるなど高い評価を得ています。

近年、日本ではインバウンド効果により旅行者が急激に増加しています。霧島国際ホテルでも国内旅行者数が減少する一方で、海外からのお客様が増加しており、2015年10月末時点で前年比164%と順調に宿泊者数が増加しています。今後も増え続ける海外からのお客様へのサービス向上のために、館内Wi-Fi(無線LAN)の無料化と館内標識などの多言語表示化(英語・中国語・韓国語)も完了しました。中国語・韓国語・フィリピン語が堪能なスタッフも在籍しています。

霧島国際ホテルの社是は「真心・信頼・実行」。常にお客様に親しまれ愛されるホテルであるように従業員全員が心をひとつにして責任を持って行動することです。これからは霧島国際ホテルは、“おもてなしの心”を進化させ続けます。

### 霧島国際ホテルの『ご利益たっぷり・霧島パワースポットめぐり』企画

霧島は天孫降臨の神話の地として知られ、「日本書紀」や「古事記」にも登場する高千穂の峰や天の逆鉾、そしてニニギノミコトを祭神として祀る霧島神宮など数々のパワースポットがあります。これを生かし『ご利益たっぷり・霧島パワースポットめぐり』を企画しました。霧島のパワースポットを巡って土地の持つエネルギーを体にたっぷりチャージし、運気がアップする「幸せの扉を開く旅」にあなたも出かけてみませんか。



# 発信

ダイワボウグループは、2015年もグループ各社が展示会などに積極的に参加し、コーポレートブランドを発信してきました。また、ホテル事業や食品事業を通じて、人々の生活の幅広い分野でダイワボウは活躍しています。その一部を各社からレポートしてもらいました。

## ダイワボウグループ

### グループで震災復興プロジェクトを推進

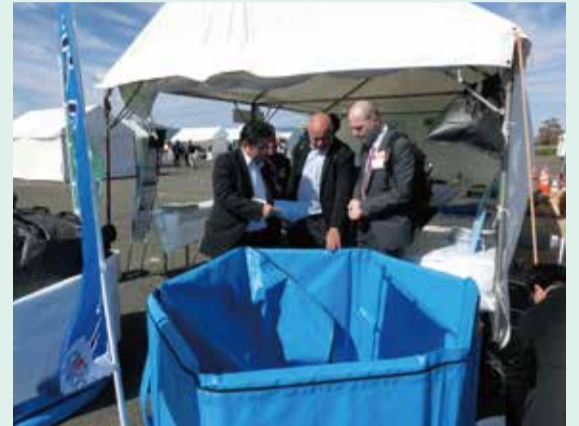
#### 環境放射能対策・廃棄物処理国際展「RADIEX2015 in Fukushima」に出展

ダイワボウグループは、2015年10月15日から16日まで福島県・郡山カルチャーパークで開催された環境放射線対策・廃棄物処理国際展「RADIEX2015 in Fukushima」に出展し、ダイワボウグループ震災復興支援プロジェクトの関連製品を出展しました。今回の展示会は、同年7月に東京都・科学技術館で開催された展示会に続くRADIEXサテライト版として被災地である福島県で開催されたものです。同展示会には国内外の38社の放射能対策関連企業が出展し、環境放射能対策に関連する製品・機器等の展示や出展企業のデモンストレーションが行われ、

2,000人を超える国内外の企業や官庁関係者の方々が来場されました。

現在、被災地では中間貯蔵施設への汚染土壌運搬における安全の確保や施設周辺地域の環境保全に対する対策が重要課題となっています。ダイワボウグループの展示ブースではコンクリート用ひび割れ自己治癒機能繊維「マーキュリーC」、高耐久軽量帆布「エアスカイ」、高機能防水コンテナバッグ「ケービーバッグ」や、積み込み・運搬用養生シートなど震災復興支援関連の製品展示や除染関連技術をグループ会社スタッフが紹介し、商談を行いました。ダイワボウグループ

震災復興支援プロジェクトは当社の強みである“繊維”の力で被災地のニーズに対応する製品を展開し、復興地域の未来の創造に寄与していきます。



繊維の力で復興支援

## ダイワボウノイ

### オープンエンド精紡機で様々な風合いの糸を生産

#### 「2016年-2017年機能素材展」でエアコットシリーズを展開

ダイワボウノイは、2015年11月に東京と大阪で「2016年-2017年機能素材展」を開催しました。5日間で多勢のお客様にご来場いただき、当社が得意とする独自製品が高い評価を得ています。

展示会場では可染タイプやセルロース繊維複合可能タイプなど衣料用途での提案が加速しているポリプロピレン（PP）短繊維「デュロン」や、デニムやかばん地、靴下など様々な用途展開が進む紙糸「OJO+」、フタロシアニン加工を活用した抗ウイルス加工「クリアフレッシュV」などをそろえました。

とくに今回の機能素材展では、新たに「エアコッ

ト」シリーズを冠ブランドとして立ち上げ、オープンエンド（OE）精紡機を活用した製品群を披露しました。ダイワボウノイのOE精紡機は、日本でのOE紡績の草分けともいえる非常に希少性のある設備です。グループ会社のダイワボウスピテックが保有しており、この精紡機で紡績した糸はドライタッチな風合いや、ハリやコシのある様々な風合いの糸を生産することができます。

エアコットシリーズは米綿使いの「ニューサウス」、光沢があり適度なハリやコシのあるメキシコ綿を使った「ブランネロ」、インド産のプレオーガニックコットンを使用した「スタージャ」、ふく

らみ感が特徴の「エアパポ」、毛羽が少なくクリアな表面の「エアコンパクト」、ドライタッチが魅力の「テキサス7」をラインアップしています。

ダイワボウノイは独自素材と開発商品を様々な用途へ展開し、ブランド戦略を推進しています。



独自商品のOE糸

## ダイワボウライフサポート

### ロングセラーの「おこわのソーラー」

#### 「黒豆おこわ」「ひじきおこわ」も新登場

ダイワボウライフサポートの食品通販事業部が販売する「おこわのソーラー」シリーズは販売開始から37年というロングセラーであり、長年お客様からご愛顧をいただいています。なかでも圧倒的な人気商品は、事業開始当初から販売している定番の「お赤飯」。本来、お赤飯は小豆をゆでたり、もち米を水に浸したりと、できあが

るまでに大変手間がかかりますが、当社のアルファ化加工した赤飯は、洗米や浸け置きが不要なうえに短時間の炊飯でせいろで蒸したのと変わらない食感が楽しめます。手間がかからないことや他社商品とは違う絶妙な味付けが好評を博しています。お赤飯以外にも、日本各地の食材を使用した「おこわ」や「ぞうすい」を数多く揃えており、炊飯器に水と商品を入れるだけで簡単に美味しくいただける商品です。

当社のおこわはダイレクトメールによる通信販売と百貨店、専門店の店頭で販売しています。ダイレクトメールは季節ごとに年5~6回発送しており、口コミやご紹介、あるいはあるいは試食販売会などを通じてお客様からご注文をいただいています。店頭販売は、高島屋や阪神百貨店、小田急百貨店、名鉄百貨店、井筒屋などのグロッサリー売り場、専門店では明治屋を中心に展開しています。また、当社のホームページ（<http://www.sollar.co.jp>）にアクセス、または検索キーワード「おこわのソーラー」からもお買い求めいただけます。



百貨店、専門店でも販売



現在、「本家の御膳シリーズ」のおこわのラインアップは15種類ありますが、2015年11月に「黒豆おこわ」と「ひじきおこわ」の2種類を新発売しました。「黒豆おこわ」は粒が大きい漆黒の極上丹波黒豆を使い、もちもちとした食感が特徴です。「ひじきおこわ」には九州産の米ひじきを用いており、しゃきしゃき感のあるおこわとなりました。ぜひこの機会に当社のおこわをご賞味ください。

ダイワボウライフサポートは主原料を国産品にこだわり、安全で美味しいお赤飯やおこわをもっと多くの方に食べていただけるよう常設店舗数の拡大や試食販売会を全国各地で開催し、販売促進に力を入れています。