

旬な話題の交差点
 Grid Trends
 Locals



1942年生まれ。1964年入社。常務取締役、取締役副社長を経て、1985年から現職。趣味で油絵やコーラスを楽しむほか、六甲坂走や神戸マラソンのクォーターマラソンに挑戦するアクティブな一面も

日本初、世界初に挑戦し続けたい

イチメン ichi-men

社内の和を生かして商品開発

六甲バター 代表取締役社長
 塚本哲夫さん

Q・B・Bブランドのチーズで知られる「六甲バター」は、平和油脂工業として神戸で創業。社名は六甲バターですが、実は、現在まで一度もバターを製造したことはありません。「当社は、人造バターと呼ばれたマーガリンの製造からスタート。商品名の「おいしいマーガリン六甲バター」を、後に社名に採用したんです」と話す、代表取締役社長・塚本哲夫さん。

「売れるためには、ほかにはない新しい発想の商品が必要だ」と塚本さん。大手メーカーに対抗するため、進んで新しいことに取り組む。進取の精神が、社のモットー。社名変更後は、チーズを主軸に、さまざまな商品を開発してきました。個性包装のスライスチーズを日本で初めて、スティックチーズを世界で初めて

発売したのも同社です。新しい商品を生み出す原動力は、社内の「和」だそう。「今の時代に求められる「和」とは、論争しないことではなく、さまざまな人の意見や声をまとめて「ハーモニー」を奏でること。多くの人の意見に目を傾けることによって、より良い商品を生み出していきたい。」

そのための場として、毎月6日の6時6分から66

分間、社長室で、社員の誰もが、お酒を飲みながら欲談できる、「六甲会」というユニークな会も開催しているそうです。

同社の看板商品のベビーチーズやスティックチーズは、学校給食でもおなじみ。「Q・B・Bのブランド名は、クオリティ・イズ・ベスト&ビューティフルの略。あまり言わないところが奥ゆかしいと思ってるんだけど(笑)、品質には自信を持っていきます」と、つとむ。

円安や原材料費の高騰で、2014年のスタートは、なかなか厳しいそうです。ですが、「キューキュービービー」言いながらも(笑)、これからも、ほかにはない、商品を開発できる、うちの強味を生かしていきたい。3月には、これまでになく、ぜいたくな味わいの、デザートチーズの自信作を、関西でも発売しますよ。

今後、どんな新しい商品が生まれてくるのか、楽しみです。

(神戸編集室・島村理恵)

<http://mrs.living.jp/hyogo/tag/tojo>

もらって LUCKY PRESENT

応募方法は2面

A パリュープランニング/ピースリー ボディーバランスウェア 3人



ストレッチパンツ専門店の技術で、高い機能性とデザイン性を実現

「魔法のパンツ」でおなじみのピースリーから、ピラティス専用の「ボディーバランスウェア」(S~LLサイズ・1万5645円)が誕生。動きやすさと美脚をかなえたパンツと、Tシャツ、レッスンDVD・BOOKのお得な4点セット(Mサイズ)を3人に。2月28日(金)まで、店頭で購入すると、ミニエクササイズボールがもらえるキャンペーンを開催中です。☎078(222)7074

B アサヒ軽金属工業 コッコでパン屋さんセット 3人



アサヒ軽金属工業から、遊ぶようにパン作りが楽しめる「コッコでパン屋さん」が登場。シリコン製のかわいい本体が、生地づくりから焼き上げまで大活躍。電子レンジでできる白パンをはじめ、オープンで焼く本格パンや、肉まんの生地にも挑戦できます。本体+レッスン&レシピブックとシリコン製のパン用ヘラのセット(7245円)を3人に。☎06(6222)2222

まだまだ続く厳しい寒さ。温かいふとんで眠りたいなら、京都の寝具店・ロマンス小杉の「ウォームパイルカバー」(シングルサイズ、1万5750円)を試してみれば、空気を含むパイル地は、肌触りがやわらかく、吸水性や保温性もパッチリ。ふとんに入った瞬間のひんやり感を解消してくれます。家庭で丸洗いできるのもうれしいですね。2人に。☎0120(926)606

C ロマンス小杉 ウォームパイルカバー(シングルサイズ) 2人



ピンク、グリーン、パウダーブルー、ベージュの全4色。色はおまかせを

まだまだ続く厳しい寒さ。温かいふとんで眠りたいなら、京都の寝具店・ロマンス小杉の「ウォームパイルカバー」(シングルサイズ、1万5750円)を試してみれば、空気を含むパイル地は、肌触りがやわらかく、吸水性や保温性もパッチリ。ふとんに入った瞬間のひんやり感を解消してくれます。家庭で丸洗いできるのもうれしいですね。2人に。☎0120(926)606

光の賛歌 印象派展

Impressionists at the Mitsukoshi



3/11(火)→5/11(日) ■主催/高経新聞社
 京都文化博物館 TEL.075-222-0888

ミセスが情報発信中!

リビングWeb 地域特派員レポート

リビングWebの「地域特派員レポート」では、地元在住のミセスレポート「リビング地域特派員」が注目の地元情報をアップ中!

そして、リビングWeb専属の地元ブロガー「えるぶろがー」による「えるぶろぐ」もあります。人気ブロガーの日記をのぞいてみて。

LIVING.JP

リビング兵庫 Web
<http://mrs.living.jp/hyogo>



左から、パトリス・ペゲロさん(オンコーアンマタン)、柿田衛二さん(エルペラン)、伊達英史さん(豆匠)

「豆乳やおからを材料に「使えないか」と伊達さんが持ちかけたところから誕生した、この商品。今後も地元の個店のつながりのなかから、ユニークな商品が生まれてくるかもしれません。商品の詳細は、エルペラン☎0120(440)380へ。」

地元Finder

洋菓子・パン・豆腐の「ミラボ」が実現

西宮市にある洋菓子店「エルペラン」、パン店「オンコーアンマタン」、豆腐店「豆匠」の3店がコラボした「おからのラスク」(10枚・400円)が、予定が、2月1日(土)より、エルペランとオンコーアンマタンで発売されます。

気泡の多い天然酵母の「豆匠」伊達英史さんは、「豆腐とは全然違う商品になった」と感激。「家族で笑いながらバクバク食べて」と声を揃えます。

西宮洋菓子研究会に「豆乳やおからを材料に「使えないか」と伊達さんが持ちかけたところから誕生した、この商品。今後も地元の個店のつながりのなかから、ユニークな商品が生まれてくるかもしれません。商品の詳細は、エルペラン☎0120(440)380へ。」

バゲットに、おからをトッピングするという斬新なアイデアで、「おからの食感、天然酵母パンの酸味、カルピスバターの香りと、3店の良さが生きたラスクに」と、エルペラン・柿田衛二さん。豆匠・伊達英史さんは、「豆腐とは全然違う商品になった」と感激。「家族で笑いながらバクバク食べて」と声を揃えます。