

プラ成形で開発支援



数々の商品の前で、3本の持ち手が特徴の「TANK-U」を持つ利川智子社長

創意工夫が得意な父と経営を支える30代の3姉妹。滋賀県東近江市のプラスチック製造会社「トシプラ」は約2年前から、家族が力を合わせたトロイカ体制で運営する。念願だった自社開発の製品を実現し、今後は父の技術力を生かした開発支援で新たな展望を見いだそうとしている。

近畿の底から

プラスチック加工技術の一つにブロー成形がある。ブローは英語のblow(吹く)。柔らかい状態の樹脂に空気を吹き込み、中空の入れ物をつくる。成形全体の1割弱という小さな市場だが、灯油や洗

技術力PR 父娘挑む



導入した最新機器で新たな開発に取り組み利川暉さん(右)と智子さん(左)も滋賀県東近江市市原野町

トシプラ

(滋賀)

剤の容器など密閉度が求められる製品に適し、型作りも比較的安くできる。この成形技術で、利川暉さん(69)は1989年、「人がやっていないモノをつくりたい」と会社を設立した。これまで11の特許を得た。ケーブルを通す管のつなぎ目の浸水を防ぐため、プラスチックと不織布を合わせた

たハイブリッド素材で継ぎ手をつくった。技術力は大手企業からも高く評価されている。会社設立30年前に、暉さんは家族に夢を語った。「下請けではなく、自社の製品をつくらせて売るメーカーになりたい」。四女舞子さん(33)はすでに父を手伝っており、三女綾子さん(25)も銀行員を辞める決意をした。社員だった次女の智子さん(27)は「3人一緒なら経営できるんじゃないか」と確信した。2016年に社名を「トシプラ」と改め、18年には智子さんが社長、綾子さんが工場長に就き、舞子さんは設計を担当することになった。暉さんは開発長の肩書で製品開発に没頭した。

「技術は隠すものだと思いついてきた。それを売りにすればいいんだ」と目からうろこでした。開発段階の試作などを担う開発支援型ビジネスに経営の軸足を移すことに。「TANK-U」は技術力をPRする材料になった。春には浮床橋などに使われるフrootのレンタル、販売を始める。乗ってもへこまず、水上の揺れを感じにくい安定度が売りの。父の技術と製造業の未来を信じた3姉妹の挑戦は始まったばかりだ。(新井正之)

空港限定 王室御用達の味

&COFFEE MAISON KAYSER 大阪空港店

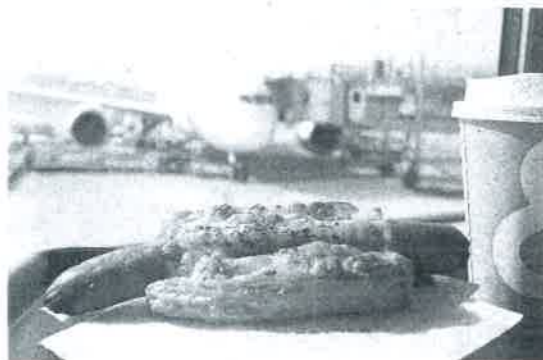
昨年8月の大阪(伊丹)空港ターミナルビルの全面リニューアルに伴い、北ターミナルの制限エリア内に新たに誕生した。&COFFEEは、フランスの伝統製法にこだわったパン作りを取り組むブランドシェリーエリックカイザー(シャボン)が本社・東京で展開するカフェのブランドだ。全国7店舗で初めて空港内に新店を出した。パンはすべて店内で焼き

上げ、焼きたての味が楽しめる。「デンマーク王室御用達の」のメーカーが手がける長さ19センチのロングソーセージがのったデンニッシュドッグ(税別410円)は大阪空港店限定の一品だ。ビジネス客が多い伊丹空港への出店を前に、「食べ応えがある商品を」と開発を進めた。見た目のボリューム感と味わいにこだわったデンマークのメーカー製のソーセージを採用し

た。デンニッシュの上には北海道産ジャガイモを使ったポテトサラダを一緒に焼き上げた。粒マスタードとケチャップの相性も抜群だ。出発客も到着客も買える。店長の奥塚知佳さん(39)は「コロナ禍で空港の利用者は少ないけれど、機内用にも、お土産にもできるの

で、空港名物として多くの人に広がってほしい」とアピールする。(朝倉義統)

わがまちこの味



大阪空港店限定のデンニッシュドッグ=いずれも大阪(伊丹)空港



&COFFEE MAISON KAYSER大阪空港店のスタッフたち。(左から)内藤賢副店長、奥塚知佳店長、中内有紀さん、栗林留美さん

&COFFEE MAISON KAYSER大阪空港店 大阪府豊中市池田西町3の555。大阪(伊丹)空港ターミナルの保安検査場を通過後の制限エリア内。無休。6時半〜20時20分(緊急事態宣言中は短縮営業)。禁煙。☎06・68156・1700。

西川和尚の 精進料理



西川玄房(にしかわ げんぼう) 1939年岐阜県生まれ。同県の瑞龍寺専門道場で修行した。84年から妙心寺の塔頭(たちゅう)・東林院(京都市右京区)住職。東林院で精進料理教室を開いている。編書に「誰にでもできる精進料理」(交社)など。



雪鍋

【材料・4人前】木綿豆腐2丁、大葉800g、水2.5カップ、しょうゆ、もみおろし、さらしネギ、すりゴマ、揚げの細切りなど 各適量 【作り方】大根はすりおろしてざるに上げ、自然に水気を切る。鍋に分量の水を入れて火にかけ、沸騰したら大根おろしとともに器に取る。しょうゆ、好みの薬味を加えて食べる。

白一色の冬景色を思わせる鍋物です。寒ツバキに見立てて、西川和尚はニンジンの薄切りと大根の葉を散らしました。「雪」というか、みぞれやね。色をめで、豆腐の味、大根の香りを感じ、ぐつぐつと音の聞こえる。五感で楽しんで。普通の湯豆腐なら昆布を加えるところですが、この鍋は大根おろしと水のみを使います。「昆布を入れると、汁に色がついてしまう。うまみも加えず、素

冬景色 五感で楽しむ

材そのものを味わいたい。味付けは、ポン酢ではなく生じょうゆで。たっぷりの大根おろしに吸わせ、豆腐をくみます。煮えば大根のみずみずしさや辛みが際立ち、火が通るにつれて風味がこなれます。具材がシンプルな分、薬味はにぎやかに、何種類か用意するといいでしよう。様々な組み合わせることで目先が変わり、飽きずに食べられます。(佐藤美千代)