



ピンからキリまで

Vol.1
6月号
2025



「祝！創刊！」

2025年6月、株式会社タカノ初のニューズレター『ピンからキリまで！』がついに創刊されました！今後、隔月でお届けする予定です。タカノや従業員の最近のトピックス、ニュース、展示会出展情報、さらに美味しい情報など、盛りだくさんの内容を予定しています。発刊が待ち遠しくなるような、ワクワクするニューズレターにしていけたらと思います。また、ご意見をお寄せいただけるQRコードもご用意しています。お気軽にご意見・ご感想をお寄せください。

DXへの挑戦！

このテーマはちょっとだけ真面目なお話です。最近よく耳にするこの言葉、実はタカノでもいろいろとチャレンジしています。せっかくなので、現時点で取り組んでいる内容を少しご紹介しようと思います。

【1】個別原価の算出に挑戦中！

まずは、製品の原価をもっと正確に把握するためのシステムづくりです。工程管理ソフトをカスタマイズして、段取り開始 → 加工開始 → 加工終了と、現場の皆さんがiPadに都度入力することで、自動で原価が出る仕組みを作っています。これが完成すれば、「どこに無駄があるのか？」がすぐに分かり、改善サイクルもスムーズに回せるようになるはず！

【2】AI類似図面検索ソフトも導入しています！

これ、知っている方もいるかもしれませんが...とにかく便利なんです。今までは図面を探すのに10~20分かかっていたのが、AIが過去図面データから一瞬で見つけてくれます。探す時間が減るだけで、かなりの効率アップです。

【3】ワークフローのデジタル化でペーパーレスへ

Excelなどで作成した書類を紙やメールで回していた社内の申請書類。これも市販のアプリを導入して、ブラウザやアプリだけでサクッと完結するようにします。しかも承認が下りたデータはそのまま保存され、後から「アレ、いつの申請だったか？」と探すのも楽になります。これで購入品の統計も取れるようになる予定です。

と、こんな感じで少しずつですが、DXを推進しています！ぜひ今後の展開にご期待ください。では、続報をまたこのニューズレターでお伝えしますので、お楽しみに！

展示会出展のお知らせ

○諏訪圏工業メッセ2025

<https://suwamesse.jp/>

会期：2025年6月26日（木）～28日（土）

10:00～16:00 ＊最終日は～15:00

会場：岡谷市民総合体育館

○ぐんまTechEXPO2025

<https://www.gunma-monodukurifaire.jp/>

会期：2025年9月11日（木）～12日（金）

会場：Gメッセ群馬

○メディカルクリエーションふくしま

<https://fmdipa.jp/mcf/>

会期：2025年10月29日（水）～30日（木）

会場：ビッグパレットふくしま

棚卸業務で月末の稼働日 が変則となります

棚卸業務のため、6/28(土)と30(月)の営業はありません。受注対応日としてカウントしないためご注意ください。

当社はアイテム数が多く、年に1度ということもあり正確な決算処理のため、2日間かけて全員で数えます。ネジヤリフタピン用のバネもひとつずつ数えるのです。ちょうど暑くなる時期で、水分補給しながらの作業になることが多いです。

今年は涼しいといいな～！



社員のGW日記

雨の動物園

今年のGWは4連休ということもあり、ゆったり過ごそうと決めました。ですが息子の希望で隣県の「埼玉県こども動物自然公園」に行くことになり、混雑を避けて最終日の雨の日に行ってみました。

休日は駐車場が混雑して料金所待ちの列が出来るのですが、スロット料金所に到着。一瞬、営業してないのかとドキドキしたのですが、雨の日はこんな感じなのだと言料金のスタッフさんが教えてくれました。雨はザーザーではないですが、傘が無いと歩けないほどには降っていました。

並ばずにチケット購入し園内に入ると、クオッカのキャラクター「きゅ～ちゃん」がお出迎え。一緒に「ズーホッパー」に乗って記念撮影させていただきました！ズーホッパーでの記念撮影は雨の日特別バージョンだそうです。ちなみにクオッカはオーストラリアに生息、『世界一しあわせな動物』と言われていて、日本でクオッカに会えるのはここだけだそうです。



きゅ～ちゃん ▲ クオッカ ▲

記念撮影が終わって、いざ動物達に会いに。こちらの動物園で私の一番の目当てはハダカデバネズミ。ですが近くにいたフェネックとスナネコも可愛すぎてお気に入りになりました。雨の影響なのか人間が少ないからなのか、動物たちがいつもより生き生きと動いていてサービスしてくれました。

雨は一瞬でも止むことはなく降り続けています。園内には食事が出る休憩所とキッチンカーがあるのですが、今日は食事もおかずもスムーズに！混雑無縁のGWを満喫出来ました。

雨の日の動物園、お勧めです。春の雨を甘く見て薄着&スニーカーで行ってしまったので、次回は防寒&長靴でまた、雨の日を訪れてみようと思います。



スナネコ ▲ フェネック ▲



総務部 高野



社員のGW日記 東京3大煮込み



営業部 関口

最近のマイブームは、煮込みとモツ焼きです。GWに東京下町の老舗酒場に行ってきました。私は強い方ではないのですが、以前より下町の酒場に憧れがあります。昔ながらのカウンター、下町ならではのお酒など、近所の居酒屋では味わえない、何か特別な雰囲気が大好きです。

今回は、東京3大煮込みを出すと言われていて、月島のお店に行ってきました。グルメ漫画や様々なメディアに登場する、超有名店です。本来、飲食の為に長い時間並ぶのは苦手ですが、開店1時間前に到着して並んでみました。列の3番目でした



念願の煮込みが食べられると、心の中でウキウキしていたのですが、並んでから15分位すると路地裏からおばあさんが出てきて、「ごめんなさい、今日お休みな」と言われました。「えっ?」、群馬から電車で東京まで来たのに休みとは・・・、泣きそうでした。ネット上では、GWは営業時間変更の可能性ありと注記がありましたが、その日の営業時間は16時～となっていました。前日に直接お店に確認すれば良かったなと後悔しました。

さて、どうしようかと考えた末、月島から数駅戻って、別のお店に行く事にしました。



ここも東京3大煮込みを出す店と言われていて、開店45分前で9番目の並びとなりました。開店間近、店の前に暖簾がかけられ、大きな提灯が掲げられました。

いざ入店。まずは、ビール、煮込み、ガーリックトーストを注文しました。

ガーリックトースト?自分で頼んでおいてなんですが、煮込みとパン、はたして合うのだろうか?と思いました。生まれも育ちも群馬の私には、煮込みと言えば、間違いなくご飯のおかずなのです。先ずは一口、煮込みだけを食べてみました。美味しい。トトロで全く臭みがありません。次にパンの上のせて食べてみると、トトロとカリカリの触感で、これもまた美味しかったです。



1軒目は休みでショックでしたが、ここは他の料理も美味しくて、お店の雰囲気も良く、素敵な体験をする事ができました。近いうちに1軒目のリベンジ、ぜひしたいと思っています。

ソムリエ社長の勝手にワイン談義

社長の高野です。実は、私、ワインエキスパートというソムリエと同等の資格を持っています!そんなわけで、ワインの話になるとよく聞かれることを共有していこうと思います。記念すべき第1回目のテーマは!ジャジャン!(心の中で効果音を鳴らしてください笑)

100万円のワインって、本当に美味しいの?

本当に結構聞かれます。結論から申し上げます、「めちゃくちゃ美味しいです!」ただし!その価値をきちんと感じる事ができるかどうかは、「ワイン熟練度」に左右されると思います。



高野社長

ちなみに、私はまだ1度しか体験したことがなく、この回答は私のその1回の体験からのもではなく、高額ワインを数多く飲んでいる方々のコメントやリアクションを参考としています。その前に、高いワインは何が違うのか?を解説しておきます。



- 大きな要素のみピックアップすると、
- ①畑の場所(日当たり、水はけ等)と土質
 - ②手間
 - ③希少性 となります。

超手間暇かけて、選りすぐった超パワフルなぶどうのみを使用するため、少量しか作れず、世界中の富裕ワイン愛好家を取り合うことで100万円を超えていきます。

話を味のほうに戻しますと、じゃあ1万円のワインの100倍美味しいのか?と言われると、1万円のワインも、さらには1,000円のワインもまた

美味しいわけで。ただ、3,000円くらいまでのワインは量産手法にて製造されているのですが、それを超えると生産者のこだわりが少しずつ加わり、手間やぶどうの品質も上がり、価格も高くなるイメージです。主観ではありますが、最近の価格で言うと、5万円くらいまでは、味と価格がほぼ比例するような感覚を持っています。

さて、いかがでしたでしょうか?100万円のワインなんて、人生で何回出会うことができるでしょうか?その日に備え、日々熟練度を高めていきましょう笑。次回もお楽しみに!質問もどしどしお待ちしております。

※主観を交えて書いています。ワイン愛好家の方々は、温かく見守っていただけると嬉しいです。

株式会社タカノ 本社

〒373-0022 群馬県太田市東金井町1237
 TEL 0276-22-6270 FAX 0276-22-6278
 Website: kk-takano.co.jp
 E-mail: web@kk-takano.co.jp

ホームページ



kk-takano.co.jp

Instagram



@takano.co.ltd

Facebook



TAKANO.NET

ニュースレターへのご意見はQRコードから