

お客様と歩んで20年 マイナスをプラスに変える。

有限会社プレッソ

いつもお客様のために。
お客様の“ありがとう”が人を育てる会社。



有限会社プレッソ
代表取締役

前田 俊弥氏
Maeda Toshiya

創業して20年。

霧島、始良方面を中心に4店舗を展開。

「体にやさしい。心にやさしい。」がコンセプト。
オーナー自身の五感で確かめた安心安全な食材とワイン。
提供するの美味しいイタリア料理とお客様の大切な
“思い出のひとつ”。

Alice cafe , ble cafe , Tre Grappoli , da cuore
アリスカフェ プレカフェ トレグラッポリ ダクオーレ

それぞれの店舗には、お客様のシチュエーションを考え展開。
お店の名前が異なるのも一店舗一店舗に込められたお客様への
確かな“想い”があるからである。

お客様の“ありがとう”が、人を育て、会社が育つ。

走り続けた20年。

次のステージへ向けて新たな事業「PRESSO SELECT」を展開予定。



Alice cafe (アリスカフェ)

〒899-5114
霧島市隼人町西光寺 2460-1
＜鹿児島溝辺空港近く＞

Tel.0995-43-7788

- 営業時間 11:00～
- 定休日 年中無休



ble cafe (プレカフェ・ブラッセリー)

〒899-4332
霧島市国分中央1-3-9 馬場ビル1F
＜JR 国分駅近く＞

Tel.0995-48-7366

- 営業時間 11:30～
- 定休日 毎週木曜日



Tre Grappoli (トレグラッポリ)

〒899-5116
霧島市隼人町内 1063-1
＜京セラ隼人工場前＞

Tel.0995-42-4143

- 営業時間
- ・ランチ 11:30～
- ・ディナー 18:00～
- 定休日 毎週火曜日



da cuore (ダクオーレ)

〒899-5652
始良市平松 2869-1
＜青雲会病院横＞

Tel.0995-65-9933

- 営業時間
- ・ランチ 11:30～
- ・ディナー 18:00～
- 定休日 毎週月曜日

Facebookでも情報公開中! ※各店舗の詳細はホームページをご覧ください。



DATA

設立 平成7年2月2日
本社 鹿児島県霧島市隼人町
西光寺2460-1
従業員数 30名(平成28年2月29日現在)
事業内容 Alicecafeアリスカフェ、
blecafeブレカフェ・ブラッセリイ
Tre Grappoliトレグラッポリ、
da cuoreダクオーレ、
カフェ・レストランプロデュース



▲ PRESSO SELECT
(プレッソセレクト)



▲ Tre Grappoli(トレグラッポリ)



▲ da cuore(ダクオーレ)

プレッソマインド。 マイナスをプラスに 変えていく。

鹿児島市内のカフェで修行を重ね、メニューづくり・スタッフの教育・店舗のデザインなどを学び独立。「体にはやさしい。心にはやさしい。」をコンセプトに、お客様へお料理を提供しています。お客様が大切に過ごされる想いの時間を最高のおもてなしで接すること。食材やワインは現地を確かめ、始良・霧島の農家の方々に協力いただき、外国の野菜づくりにも挑戦。安心・安全な本場に美味しいものを使用しています。

当初天文館での出店を考えていましたが、知人を通して既存のお店を引き継ぐ形で「アリスカフェ」をオープン。知らない町でのスタート。開業当初は、売上も思ったようには伸びず毎日試行錯誤の日々。そこで、引き継いだお店の問題点を全て書き出してみると、200項目の問題点があり、それをつずつプラスになるように改善していくとすぐに結果が現れ数ヶ月で軌道に乗り始めました。この考え方は、後の事業拡大の際にも活かされています。料理やメニュー作り、サービスはもちろんです。出店する土地や建物、デザイン、お客様の導線等良いものより多少問題点がある方が伸び代があり、プラスになる可能性

を秘めている。常に問題点を自分で把握している事が大切。全てが完璧なものより、マイナスをプラスに変えていく手法や考え方が、自分にも合う経営の方法だと思っています。まずはお客様のことを第一に考え、お店はどうあるべきか、その後どう改善し展開していくのか、どうしたらよりお客様に喜んでいただけるだろう。常にコンセプトを忘れず今日もお店をオープンしています。

社員に次のステージを。

店舗展開は20年残るように、またあるべき姿を考え、どこが自分のビジネススタイルに合うかを考えます。当社は、事業拡大のための店舗展開ではなく、人材が育ち、次のステージとして店舗を拡大してきました。自然とそういった形になったといえます。会社は、人を育てる場でもありと考えているからです。当社では、週一回セミナーを行いメニュー作りやサービスの向上、問題点の解決を行う場を設けています。真剣にお客様のことを考える場でもあります。お客様のありがとうが社員の成長に一番欠かせない要素で、自信にも繋がります。

お店の純度を上げる。

これから先、事業を継続・承継する

上では経営者と社員、社員同士が様々なことを共有化することが必要だと考えています。料理の技術は常日頃の研鑽で向上しますが、特にお客様へのサービスという面においては難しい。そこで、経営者の勘とセンス、サービス、顧客情報など共有化するプレッソオリジナルのシステムを現在構築中です。システムで共有化し、各社員がそれぞれアウトプットできるようにする。問題解決、リスクヘッジだけでなく、サービスの向上等あらゆる面でスピード感が増し成長も早くなります。組織づくりに力を入れていくことで、人材が育ち、結果お店の純度が上がっていくと考えています。

PRESSO SELECT

〜ネクストブランド〜

本物をお届けしたい。オーナーがこだわり抜いた逸品を新しくオンラインショップで展開していく予定。商品を通してお客様の大切な時間を特別なものにしていただきたいの思いから始まったこのプロジェクト。第一弾は鹿児島島の霧島熟成神話豚を使用した「黒豚の豚骨シチュー」。プレッソセレクトでは、ワンランク上の商品を目指し、食だけでなくスタイルの提案までしていきたい考えです。また、お客様の細かいニーズに合わせたケータリング事業も力を入れていきたいと考えています。これからはプレッソならではのものを形にしていきます。

鹿児島県のシラスでものづくり 時代を読み事業拡大

株式会社井川産業

“ものづくり”を徹底的に追及。
ニーズとチャンスは付いてくる。



株式会社井川産業
取締役社長

井川 猛志氏

Igawa Takeshi

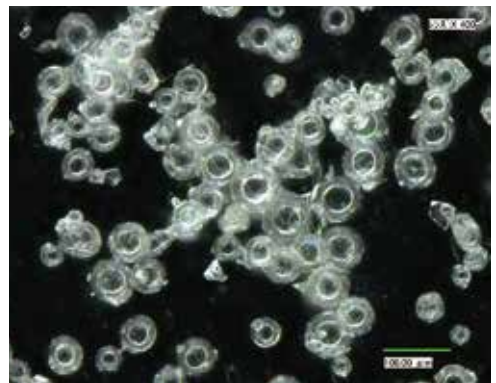
1978年、日本特殊陶業(株)との取引(段ボール組立)を機に創業。
また、1983年には日本特殊陶業から技術指導を受け、機械加工
治具生産にも着手。
現在、2007年頃から研究開発を開始したシラス事業に取り組んでいる。

“ものづくり”精神は、会社と共に初代から2代目の世代達へと引き継が
れ、今尚進化を続けている。

消費者のニーズを捉えて商品づくりをするだけでなく
自社の“夢”を“ものづくり”を通して具現化し事業展開を図る。



▲【写真2】R&Dセンター



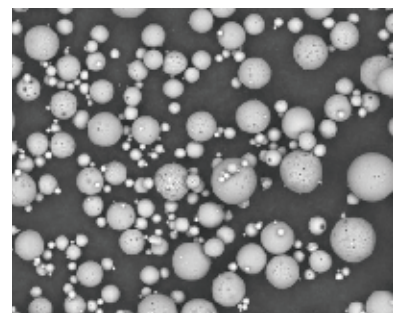
▲【写真1】特許製品のマイクロスコブ写真(400倍)



▲【写真3】シラファイン(左)と
従来製品(右)の色比較



▲シラファイン カラーバリエーション



▲新製品SEM写真(1000倍)

DATA

設立 昭和57年9月
本社 鹿児島県薩摩郡さつま町
田原2271-1
従業員数 56名(平成28年2月29日現在)
事業内容 一般機械部品製造及び装置組立
・紙保護帽製造シラス素材の研究
開発・製造販売



▲ 製品検査



▲ シラスバルーン製造装置

創業から 夢をのせ事業拡大。

弊社の会長は、以前からシラスやお茶、竹等の地域資源を活用し事業化したいという夢を持っており、常日頃から取引先や知人にその夢を話していました。

そのような経緯から、2007年に会長の知人を介してシラスバルーンを使用した自動車関連での企画が持ち込まれ、そのことをきっかけにしてシラス事業への取り組みが始まりました。それまで行ってきた業務内容とは全く異なるため、シラスはもとより粉体に関する知識が皆無の状況で開発を始めることになりました。そのため、シラスに関して第一人者である鹿児島県工業技術センターの袖山室長へ協力を依頼し、2008年から県工業技術センターとの共同研究を開始しました。

また同年、工業技術センターから技術移転して頂いたシラスバルーン製造装置を導入し、更に自動車関連企業での活用を目標とした、高強度・高真球度をもつシラスバルーンの開発に成功し、特許出願を行いました。

※この特許は、2012年7月に「高強度、高真球度ガラス質微細中空球の製造方法(5035563号)」

として特許登録されています。(写真1)

2008年の後半から2009年は、リーマンショックの影響を受け非常に厳しい状況が続きましたが、県の助成金等を活用して研究開発を継続しました。そうして2011年の2月にシラス素材の研究開発と製造を行うためのR&Dセンターが完成(写真2)し、同年の4月からシラス素材の販売を開始しました。

ものづくりを追求。 オンラインワンを目指す。

自動車関連の業種での活用を目標として、既存のシラス製品よりも更に高品質な製品を目指しました。シラスは研磨材としても使用されるほど硬く、加工が非常に難しい素材で且つ、天然素材であるため機械部品と異なり、大きさ・重さ・形状などを規格化し、常に一定の品質を持った製品を作ることが非常に困難なものになっています。そのため、従来の製品に比べて更に微粒化することと、粒子の大きさを均一にすることを目標として製品開発を行いました。弊社のもつ粒子を細かくするための粉碎技術と粒子の大きさを揃えるための

選別技術は他社が容易に真似の出来ないものであると考えています。

主力商品 シラファイイン

シラファイインの特徴としては、従来のシラス素材に比べて非常に白く色が白い(写真3)という事が挙げられます。色が白いという事は様々なものに添加する場合に、色彩等含め様々なメリットがあると言われていきます。特に洗顔石鹸などに配合する場合は、白色度の高い製品が好まれる傾向があるようです。

また従来の製品に比べて粒子の大きさが非常に細かく、粒子の大きさが均一になっていることも特徴です。従来のシラス製品は粒子の大きさが100 μ m(マイクログラム)を超える製品が殆どで、微粒と呼ばれる製品でも数十 μ m程の大きさでした。それに対して弊社のシラファイインは平均粒径が数 μ mから最小で数百nm(ナノメートル)の製品となっています。ロット毎のばらつきも少なく常に安定した品質の製品を供給する体制も整えています。

更に、県内のシラス事業者としては初となるISO9001の認証を2011年7月に取得し、製品の品質管理には特に力を入れています。