

ニットクニュース

NITTOKU NEWS

No.80

2022夏季号

【特集】

夏の幸せ、カレー。



1 ご挨拶

取締役会長 野島雅寛

2~23 **【特集】夏の幸せ、カレー。**

INTERVIEW

4 カレーの逃れられない魔力。

松尾貴史 ●俳優、タレント、ナレーター、コラムニスト

8 おうちで手軽に本格カレー

一条もんこ ●カレー・スパイス料理研究家

東京の老舗カレー店

13 時代を超えて愛される味

関西で人気のカレー店

18 ひと皿のごちそう



▲東京・下北沢の「般 若」で



◀「おうちで手軽に本格カレー」



▲東京・神保町の「ボンディ」で



▲神戸の「カラピンチャ」で

24~27 ●得意先を訪ねて

24 **【熊本市】** 有限会社サヤペイント

26 **【鹿児島市】** 鹿児島ビルド有限会社

28~31 ●TOPICS

■お知らせ

28 第116期「定時株主総会を開催」

■お知らせ

28 投資家向けの決算説明会を開催

■自動車製品事業本部

30 武漢日特固 (WNA) 「優秀サプライヤー賞受賞」

■塗料事業本部

30 新製品「NTロード バインダー」

■塗料事業本部

31 ニットクのDIYグッズ 「防音一番」オトナシート

32~37 街を彩るニットクの製品

『ニットクニュース』定期購読者を募集！

『ニットクニュース』の定期購読者を募集しています。『ニットクニュース』は当社が企画、制作し、年に2回(新春号・1月、夏季号8月)発行している広報誌(フリーペーパー)です。ご希望がございましたら、ホームページのお問合せフォームからお申し込みください。ご希望の宛先に直送いたします。

ご挨拶



●取締役会長
野島雅寛

関係各位に誌面をお借りして日頃のご指導、ご鞭撻に対し衷心より厚く御礼申し上げます。

新型コロナウイルス感染症の発生から2年半強が経過しました。次々に新しい変異株が発生して、すぐに元の生活水準に戻る気配は感じられません。関係各位におかれましても、不自由な生活を強いられていることと存じます。

このような状況下で我々を取り巻く環境は厳しさを増しています。日本はもちろん、世界各地で物価高になり、一部の地域では食料危機にも晒されています。その背景にあるのはコロナの影響でしょう。世界各地で物の生産が制限され、物流にも支障が出て品薄になったことでいろいろな物の値段が上昇しました。さらにロシアとウクライナの戦争で食料や工業製品の原料不足、日本においてはこれに追い打ちをかける急激な円安で食料品を含めあらゆる物が値上がりしており、三重苦、四重苦の状況に陥っています。

日本は工業用製品の原料をほぼ100%、食料品の多くも今では海外からの輸入に頼っており、コロナが沈静化し、ロシアとウクライナの戦争が終結しても、元の経済状態に戻るには時間を要すると推察します。

かつてアメリカに次ぐ第2位の経済大国であった日本ですが、当時と現在では状況が大きく変化しています。海外から原料を輸入する形態

は当時も今も変わりはありません。しかし、当時は日本で生産した製品を海外に輸出してお金を国内に呼び込みました。貿易収支が黒字になるということは国全体のお金が増えたことであり、会社はもちろん個人の収入も増え、その結果税金も増加することで公共事業も活発になり、国全体が好景気となっていたのです。

現在の日本は海外での生産が増え、輸出より輸入の方が多くなっており、国内の総量が増えないので企業の海外からの配当や観光客から海外のお金を呼び込むことのできない企業は賃上げもできない状況です。税金も増えないので公共事業にも支障が出ています。一方、中国はまさに過去の日本と同じ状況だと感じています。

当社も自動車業界の半導体不足、部品供給不足、塗料原料をはじめとするすべての原材料高騰で苦しんでいます。過去のリーマンショックや東日本大震災等、多くの苦難を乗り越えてきました。この危機も乗り越えることはできると信じています。

環境対策や社会貢献に向けて、企業としてやるべきことは全社員の共通認識として推進する覚悟です。これまで同様のご指導、ご支援を賜りますよう衷心よりお願い申し上げます。

最後になりますが、皆様のご多幸を祈念いたします。

特集

夏の幸せ、 カレー。

スパイスの華やぐ香り、口に含んだときに感じる軽い刺激——。

なぜか暑い時期に食べたくなる「カレー」。

現在は“国民食”といわれるほど人気のある料理になり、

日本独自の食文化を形成するほどになった。

地域の食材を生かした個性的な「ご当地カレー」のほか、

ルウを使わずにスパイスから作る「スパイスカレー」など、

新しいジャンルも誕生した。

趣味として自宅で作る人も増えている。

夏、カレーの多彩な世界を紹介する。

※本特集記事に掲載している内容は、取材当時のものです。
店舗の営業時間、商品の価格など、変更になっている場合がありますので、
ホームページ等でご確認ください。

神戸のスリランカカレー店
「カラピンチャ」で。夏に楽
しむカレーのさわやかな香
りと味はまた格別だ。

幼い頃からカレー三昧

子どもの頃からカレー好きで、よく食べていました。一番古い記憶としては、神戸にあるオリエンタルホテルのレストランで食べたカレー。食べることはお金をかける家庭で、ホテルのレストランや洋食屋さんによく行きました。

僕が生まれた神戸市は、伝統ある洋食店や喫茶店、パブなどが多く、赴任してきた外国人が集まっていました。なかでも多かったのがインド人。スパイスを使う彼らの店のそばに自宅があったので、子どもの頃からその香りになじんでいたのかもしれません。

初めて一人でカレーを食べに行ったのが幼稚園の時です。うちは両親が働いていて、僕は一人っ子のかぎっ子。夕飯は母が作っておいてくれたものを食べる日もあれば、友達の親や知り合いが経営している店に食べに行くことも。当時は、地域の大人がみんなで子どもを見守り、育てているような時代でしたから。

大好きだった「神戸カレーショップ」のことは今も忘れられません。小学生だった僕は、100円玉を握りしめて店に行き、80円の安くておいしいカレーでお腹を満たし、お釣りの20円で駄菓子屋に寄るのがお気に入りでした。ところが4～5年生の頃、店が忽然と消えてしまった。人気店だから近所に移転したに違いないと、中学生になるまで店を探しました。しかし結局、見つけることはできずじまい。当時の僕には

“店をたたく”という発想がなかったんですね。好きなカレー屋さんが突然なくなるという、行き場のない悔しさだけが残りました。

中学2年で、隣の西宮市に引っ越しました。親戚のお兄さんに連れて行ってもらったのが、高齢のご夫婦が経営する「サンボア」。学生客専門で、ご飯は好きなだけ盛ってもらえます。昔ながらの楕円形のスチール皿に、大盛りのご飯を薄焼き卵でオムライスのように包み、その上にカツが数切れ。辛いルーをたっぷりかけて、脇にはキャベツの千切りとスライスしたキュウリ。それで250円でした。

初めて食べた時はおいしいと思えなかったのですが、どうにもクセになる味で、大学生になってもよく通いました。あとから知ったのですが、その店で使われていたのは日本の家庭ではあまりなじみのないイギリスのカレー粉。

やはりスパイスには人をやみつきにする力があるようです。

愛と哀しみのカレー店

仕事を始めて間もない頃、広告代理店の人に「やる気が出るカレーを食べさせてあげる」と連れて行ってもらったのが、日本橋の老舗「インド風カレーライス」。2階建てで蔦が絡まる喫茶店のような造りだったので“蔦カレー”とみんな呼んでいました。

そのカレーはさらっとしたルーで、ガツンと辛いのにうまみをしっかり感じるのは、何種ものスパイスをいい具合に配合しているからでしょう。確かに交感神経にスイッチが入って目が覚めるよう。しかし、これまた15年ほど前に閉店。好きなカレーの味は消えるという哀しみを、大人になっても味わい続けているわけです。心残りが無い

ように、気に入った店にはできるだけ足を運ぶようにしています。

そういえば、西宮の「サンボア」もだいぶ前に閉店してしまいました。味を懐かしむお客さんは大勢いて、さまざまな人が再現を試みたようです。成功したのが、西宮北口駅そばの「INDIGO」。僕も兵庫県立芸術文化センターで芝居をする時は必ず「INDIGO」のカレーを食べますが、見事に「サンボア」の味です。

実は僕も以前、「サンボア」の店主夫婦の遠い知り合いという方から、ツイッターでレシピを送っていただきました。試しに作ったら、本当にそっくりの味に。いつか自分の店で提供できたらいいなと思っています。

カレーは人と人を近づける

東京・下北沢にカレー店「般^{パニャ}若」をオープンしたのは2009（平成21）年です。



自身のカレー店、東京・下北沢の「般^{パニャ}若」でカレーの魅力を語る松尾貴史さん。店名の「パニャ」はインドの古代の言葉で、「穀智」「知恵」の意味がある。

あちこちでカレーを食べ歩き、自分でも作っているうちに「カレー店を開店できるかも」と思ったのが、その1年くらい前。今の味にたどり着いたのは優秀なスタッフたちのおかげですが、

基本的にはスパイスの引き算です。香りを足してごまかすのではなく、サラッとしているけれどコクがあるカレーを目指しました。小麦粉は使用していませんので、胃もたれしません。

I N T E R V I E W

カレーの 逃れられない 魔力。

●俳優、タレント、ナレーター、コラムニスト

松尾貴史

まつお・たかし ●1960（昭和35）年、神戸市生まれ。大阪芸術大学芸術学部デザイン学科卒業。テレビ、ラジオはもとより、映画や舞台、エッセイ、イラスト、折り紙アートなど幅広い分野で活躍。MBS「住人十色」、NHK FM「トーキング ウィズ 松尾堂」などに出演中。著書は『違和感ワンダーランド』（毎日新聞出版）ほか多数。YouTubeチャンネル「松尾のデバイズマンショウ」も随時更新中。2009年に東京・下北沢にカレー専門店「般^{パニャ}若」をオープン。Web版「dancyu」の「松尾貴史のカレードスコープ」にカレーコラムを連載中。

メニューの一番人気は「マハーカツカレー」。真っ黒いカツは、イカスミを使ったパンのパン粉で揚げているため。カツカレーというとヘビーなイメージがありますが、とても軽くて風味もいいですよ。「チキンとキーマのカレー」も好評です。キーマは羊の肉なのですが、羊肉が苦手という人が食べても気づかないくらいクセがありません。

下北沢はカレー屋さんがどんどん増えていて、現在50～60軒ぐらいあるでしょうか。オープン14年目の「般°若」もけっこう古株になりました。界限で年に一度開催される「下北沢カレーフェスティバル」も人気です。

近所にそれだけカレー屋さんが集まると競争になりそうですが、不思議なことにみんな仲がいいんです。もともとカレーには、お互いを尊重する世界観があるんでしょうね。

例えば、ラーメンは温かいスープの中に麺。そこに具を乗せるという一つの形があります。そのため「家系」など、特徴を継承した縦のつながりが生まれやすいように思います。でもカレーの場合は、ナンもライスもあれば、プーリー、チャパティ、ドーサ、クスクスなんかもある。日本ではカレーパンやカレーうどんまで。まさに“みんな違ってみんないい”の世界。横のつながりなんですね。

それから、書店街で知られる東京・神保町には、昔からカレー屋さんが多くあります。本を読みながらでもスプーン片手に食べられる手軽さがいいのかもしれない。他人と仲良くなれて、



真っ黒いカツ、赤いカレー、黄色いライスと、配色にエスニック感漂う「マハーカツカレー」1,540円（税込）。黒いカツは、イカスミを使ったパンのパン粉をまぶして揚げているため。サクッとした口当たりで、豚カツとは思えない軽い味わい。そのまま食べても、スパイシーでサラサラとしたカレーに浸してもよく、おいしい。

食べ方の自由度が大きいのも魅力ではないでしょうか。

止まらないカレー愛

めったに行けない土地に仕事で行くと、「ここでカレーを食べないでどうする」という気になります。最近感激し

たのが、沖縄の平安座島にある「肉や食堂inへんざ」。メインの肉料理もすばらしいですが、シメで食べたカレーは、近所にあったら絶対に通いたくなる味でした。伊平屋島の喫茶店「ヴィラージュ」のマグロカレーもおいしかった。さすが南国、沖縄！ 両店ともスパイスの加減が絶妙で、本気で研究されてい

るなど感じました。

数年前、僕も本場のカレー作りを勉強しようとインドのデリーへ行きました。インドには料理学校がありませんので、ホテルマン養成所の料理部門のような教室でした。そこで学んだのは、マスタードオイルやローズウォーターなどを使った高級カレーや、大きなタ



2種類のカレーが味わえる「チキンとキーマのカレー」1,380円（税込）。ルーは炒めた玉ねぎをベースに複数のスパイスなどで風味付けされ、食べるほどに食欲がわく。キーマはクセのない羊肉を使用。パクチーやトマトのチャトニ（チャツネ）、キャベツもよいアクセントに。



店内はテーブル席でゆったりくつろげる雰囲気。
●般°若：東京都世田谷区北沢2-33-6スズキビル1階／☎03-3485-4548
<http://www.pannya.jp/main/>

ンドール（窯）を使ったタンドリーチキンの作り方。日本ではなかなか手に入らない食材や道具なので、あまり実践的とは言えませんが、勉強になりましたね。一般家庭にもお邪魔して、カレー作りや、チャパティを焼いたりチャイを入れたりする様子を見ることができたのも良かったです。

スパイスマーケットも面白かったですよ。昔の日本の味噌屋のような感じで、並んだ樽に色とりどりの山盛りのスパイス！ 歩くとそれらの粉が舞い上がり、目と鼻が強烈な刺激に襲われます。インド人は慣れているのかと思えば、僕らと同じようにずっとくしゃみをしていました（笑）。5日間だけの短期留学ですが、卒業証書もいただきました。

カレーは地域によって使うスパイスも食材も本当にさまざま。コロナが落ち着いたなら、ぜひ時間を作って南インドやスリランカにも行ってみたいと考えています。

逃れられないスパイスの魔力

カレーで使われるスパイスは、赤唐辛子以外は漢方薬です。クローブは丁香だし、ターメリックはウコン、シナモンは桂皮、スターアニスは八角……。それらを快適な味わいに調合したのがカレーです。食べれば健康増進につながるのは自明の理。代謝が良くなり、体が本来備えているさまざまな機能が高まるのではないかと思います。

スパイスを使ったカレーは、そんなふうにくる肉の根源に働きかける作用もあれば、理屈や理論にのっとって楽しむこともできる。おいしいだけでなく、本能にも理性にも攻めてくるので、その魔力から私たちは逃れることができないのかもしれない。



レトルトの「チキンカレー」は、東京・下北沢の店までなかなか来られない人のために、お店の味を自宅を手軽に、と開発された。1皿分230gで648円（税込）。「パンニャ商店」<https://pannyacurry.stores.jp> で購入できる。



「おうちでパンニャ チキンカレーのもと」は3～4皿分で800円（税込）。スパイスとフライドオニオンなどが入っていて、あとは鶏もも肉などを用意してレシピ通りに作れば簡単に「般°若」風の味になる。こちらでも「パンニャ商店」で購入可能。



店の前に立つ松尾さん。2009年に下北沢の別の場所に店をオープンし、ここに移転して5年目。遠方から訪れるファンも多い。

おうちで手軽に 本格カレー

●カレー・スパイス料理研究家 一条もんこ

カレーを年間800食以上食べ、オリジナルレシピは1,500品以上。
自身監修のレトルトカレーやスパイスカレーキットなどを販売し、
大手食品メーカーとのタイアップ企画も多い料理研究家の一条もんこさん。
カレーやスパイスの分野で大活躍の一条さんに、
家庭で手軽にできるカレーをオリジナルレシピで作っていただいた。

本記事のきまり＝材料の「小」は小さじで、小さじ1は5ml。「大」は大きじで、大きじ1は15ml。1合は180ml。



いちじょう・もんこ ●新潟県出身。スパイス料理のレシピや商品開発に関わり、各種メディアやイベント、講演などで活躍。カレーとスパイスの料理教室「Spice Life」（受講生徒数1,000名）主宰。よこすかカレー大使、新潟カレー大使を務めている。著書は『あなたの知らないレトルトカレーのアレンジレシピ』（扶桑社）、『おうちで楽しむスパイス料理とカレー』（池田書店）。

レトルトカレーで本格カレー

手軽に調理でき、種類も豊富なレトルトカレー。

そんなレトルトカレーにほんのひと手間加えると、見た目も味も本格リッチなカレーに。
安くて、簡単で、おいしいアレンジレシピをご紹介します。

使用するのは100円台の「ボンカレーゴールド」。この価格帯のレトルトカレーはシンプルで万人受けする味のものが多く、アレンジしやすいです。



ナスとトマトの和風カレー

大きめにカットした夏野菜をたっぷり使い、隠し味は麺つゆ。ナスを焼くひと手間加えると、うま味がゲンとアップ！

材料 ●レトルトカレー 1人前 ●オリーブ油 大1
●ナス 1 ●麺つゆ 小1
●トマト 1/2(100g) *好みでパセリ

作り方 1 ナスとトマトを乱切りにする。
2 フライパンにオリーブ油をひき、ナスをこんがりと炒める。
3 2にトマト、麺つゆ、カレーを加え、沸騰したら弱火で1分加熱。好みでパセリを加える。

ターメリック
ライスで
華やかに！

【材料】
●米 2合
●水 400ml
●塩 小1/2
●サラダ油 大1
●ターメリック 小1/3

【作り方】
1 すべての材料を炊飯器に入れる。よく混ぜて白米モードで炊く。

バターチキン風カレー

日本人に一番人気と言われるバターチキンカレーをレトルトで再現。ご家庭にある調味料でできます。

材料 ●レトルトカレー 1人前
●トマトケチャップ 大2
●バター 大1
●砂糖 小1
●コーヒーフレッシュ 2個
*好みでバクチー、パセリ

作り方 1 フライパンにコーヒーフレッシュ以外のすべての材料を入れて火にかけ、沸騰してから弱火で1分加熱。
2 コーヒーフレッシュをかけ、好みでバクチーやパセリを散らす。



チーズナンも
手作り！

【材料】
●強力粉 50g
●薄力粉 50g
●水 50ml
●とろけるチーズ 50g
●サラダ油 大1
●ベーキングパウダー 小1/2
●砂糖 1/2
●塩 小1/4

【作り方】
1 強力粉と薄力粉をふるっておく。
2 ボウルにチーズ以外のすべての材料を入れ、3分手でこねる。
3 生地中央にチーズをのせ、チーズを包むように生地の四隅を合わせて結着させ、もう一度、四隅を重ね合わせる。

4 ラップをして、冷蔵庫で30分寝かし生地を馴染ませる。
5 麺棒で3mmの厚さに伸ばす。
6 フライパンに油はひかず、中火で両面を3分ずつ焼く。



電子レンジで作る 鶏とカボチャのキーマカレー

人気のキーマカレーが電子レンジだけで手軽に調理できます。火を使わないので、覚えておくと暑い時期に重宝！

材料 ●レトルトカレー 1人前 ●鶏ひき肉 50g
●カボチャ 100g ●塩・コショウ 適量

作り方 1 鶏ひき肉に塩・コショウを軽く振り、カボチャは食べやすいサイズに切っておく。
2 カボチャと鶏ひき肉と一緒に容器に入れ、ラップをして電子レンジ600wで2分。
3 2にレトルトカレーを加えて軽く混ぜ、電子レンジ600wで1.5分。

クミンライスも
簡単に！

【材料】
●米 2合 ●サラダ油 大1
●水 380ml ●クミン(粒) 小1/2
●塩 小1/2

【作り方】
1 フライパンにサラダ油をひき、クミンを熱して香りを出す。
2 1と他の材料すべてを炊飯器に入れてよく混ぜ、白米モードで炊く。

スパイスを組み合わせて 手軽にスパイスカレー



カレーの基本 5つのスパイス

カレーをおいしくしてくれるスパイスには、香りや色、辛味づけの役割がある。数あるスパイスの中から基本となる5つをセレクト。まずはそれぞれの特徴を知ろう！



【ターメリック】
主に色づけに使われるスパイスで、料理を鮮やかな黄色にしてくれる。別名ウコン。二日酔い予防で知られる。



【カルダモン】
「スパイスの女王」といわれ、ひとつまみで料理に華やかさや高級感を与えてくれる。お菓子作りなどでも使われる。



【クミン】
強くエスニックな香りが特徴。カレーや煮込み、炒め物などどんな料理とも相性がいい。パウダーも粒も使いやすい。



【コリアンダー】
クセがなく爽やかな香り。スパイシーさが足りない時に加えるのがお勧め。香菜（パクチー）はコリアンダーの葉。



【チリペッパー】
赤唐辛子を乾燥させて粉末にしたもの。辛味づけに使われ、料理の味を引き締める役割も。新陳代謝を高めてくれる。

基本のスパイス5種類から数種類を組み合わせで作ったスパイスカレー。
手軽にできて、初めての人でも失敗なし。盛り付けも楽しんでくださいね。



ダブルトマトのキーマカレー

ベースにはトマト缶、具にミニトマトを使い、酸味を楽しむカレーです。ポイントは粗みじん切りにした玉ねぎをこんがりするまで丁寧に炒めることと、ミニトマトが少し割れるぐらいまで煮込むこと。黄色いターメリックライスを中心に盛れば、見た目も楽しい一皿に！

材料

- 豚ひき肉 100g
- 玉ねぎ 100g
- GGペースト※ 小1
- トマト缶(カット) 100g
- ミニトマト 5個
- 鶏ガラスープ 100ml
- サラダ油 大2
- 塩 小1/2
- スパイス
クミン 小1
コリアンダー 小2
ターメリック 小1/2
チリペッパー ひとつまみ
- *好みでパセリ

※GGペースト＝ニンニク(ガーリック)とショウガ(ジンジャー)のペースト。カレー以外にも使える万能調味料なので、作り置きしておくくと便利。ニンニク100g、ショウガ100g(5mm幅程度にカット)、水50mlをミキサーでかくはんする。

下準備

玉ねぎは粗みじん切りにする。

作り方

- 1 フライパンにサラダ油をひき、玉ねぎを飴色になるまで炒める。
- 2 GGペーストを加えて水分を飛ばす。
- 3 カットトマト、塩、スパイス、豚ひき肉を入れ、火を通す。
- 4 鶏ガラスープを加えて3分煮込み、ミニトマトを加えて2分煮込む。好みでパセリを散らす。

スタッフが
いただきました！

よく炒めた玉ねぎの甘味とダブルトマトの酸味がきいています。豚ひき肉は脂が多いので、食べ応えもしっかりありました！



レモンクリームカレー

スパイスカレーはよく炒めた飴色玉ねぎがベースになりますが、これは玉ねぎを使わないのがポイント。手早くできるうえ、見た目もきれい。粗びき黒コショウをふって、レモンやパクチーを添えれば、より華やかな印象に。女性やお子様人気の甘口のカレーです。

スタッフが
いただきました！

家で簡単に作ったとは思えない、見た目が映える一皿。甘くてサラサラしたカレーとクミンライスの相性も抜群！

材料

- 鶏もも肉 120g(1/2枚)
- 牛乳 300ml
- はちみつ 大1
- 塩 小1/2
- オリーブ油 大1
- 塩・コショウ 適量
- スパイス
クミン 小1
ターメリック 小1/2
カルダモン 小1/2
- *好みで粗びき黒コショウ、レモン輪切り、パクチー

下準備

鶏肉を一口大に切り、軽く塩・コショウしておく。

作り方

- 1 フライパンにオリーブ油をひき、鶏肉を焼く。
- 2 1とその他の材料をすべて鍋に入れて沸騰させ、フタをして弱火で5分煮込む。ふきこぼれやすいので注意。
- 3 好みで粗びき黒コショウをふり、レモンの輪切りやパクチーを添える。



スリランカ風フィッシュカレー

“スリランカの鰹節”といわれるモルデイブフィッシュを、和風だしで代用してみました。具は安くて栄養満点のサバ缶と旬のオクラ。家庭で手軽にスリランカ風カレーを楽しんでください。アチャール(漬物)を添えれば、さらに本格的！

スタッフが
いただきました！

和風だしのカレーベースにサバ缶とオクラがベストマッチ。ココナツオイルがエスニック感を醸し出し、手軽に作ったとは思えない味です。

材料

- サバ缶(水煮) 150g
- 玉ねぎ 100g(1/2個)
- トマト缶(カット) 50g
- オクラ 3本
- 和風だし汁 200ml
- GGペースト 小1
- ココナツミルク 100ml
- サラダ油 大2
- 塩 小1/2
- スパイス
クミン 小1
コリアンダー 小1
ターメリック 小1
チリペッパー 小1/4

*好みでアチャール(漬物)、パクチー

下準備

玉ねぎは粗みじん切り、オクラは斜め半分に切る。

作り方

- 1 フライパンにサラダ油をひき、玉ねぎを飴色になるまで炒める。
- 2 GGペーストを加えて水分を飛ばす。
- 3 カットトマト、オクラ、塩、スパイス、ココナツミルク、和風だし汁、サバの身を入れ、沸騰してから弱火で5分煮込む。好みでアチャール(漬物)やパクチーを添える。



もっと手軽においしいカレーを

もっと手軽においしいカレーを食べたい……。そんなカレーを一条もんこさんがプロデュースしています。温めるだけの『あしたのカレー』。発売1週間で7,000食を完売し、1年4ヶ月で10万食を販売した大ヒット商品。“毎日食べたい”をテーマに2日目の味を忠実に再現したレトルトカレーで、大きめにカットした具材がたっぷり。お子様から大人まで楽しめる優しい味です。通販サイト等で購入できます。ほかにも『スパイシーバターチキンカレー 骨付き丸ごと!』『佐渡汽船カレー イカのスパイススキーマカレー』など多数を監修。エスビー『ゴールデンカレー』公式サイトレシピも監修しています。また、YouTubeチャンネル「もんこのカレー教室TV」でも自宅でできるスパイスカレーの作り方を教えています。

● 公式サイト「カレーの先生。」=<https://ichijo-monko.com>



東京の老舗カレー店

時代を超えて 愛される味



老若男女に愛される“国民食”カレー。

東京にはさまざまな種類のカレー専門店があるが

いつでもお腹と心を満たしてくれる老舗の味は、格別だ。

親子で代をまたぐファンも多い銀座の「デリー」と

“カレーの街”神保町で行列が絶えることのない「ボンディ」。

食べると誰もが笑顔になる名店2軒を訪ねた。

東京・神保町「ボンディ」の「ビーフカレー」。開店以来50年近く愛されてきた。

元祖カシミールカレーが人気

平日は近隣で働くビジネスマン、休日は家族連れやカップルで賑わう銀座の老舗、デリー。1956（昭和31）年に1号店が上野にオープンし、その後に開店したここ銀座店も60年近い歴史がある。

インド料理を日本の食材でアレンジし、日本人の口に合うように仕上っているのが特徴だ。デリー総料理長で銀

座店の料理長でもある佐々木康平さんは「創業者は料理人ではなく、商売人でした。インド駐在時に食べたカレーに感銘を受けて、日本で紹介したいとデリーをオープン。社長によると、創業者は常に新しい商いにチャレンジする“ハイカラな人”。そのため当店のカレーには、通常は使わない日本の調味料や食材も入っているんですよ」。

デリーの代名詞ともいわれる黒い「カシミールカレー」。黒さを出すために、

カラメルが使われている。かつて佃煮店を営んでいたデリー創業者の「茶褐色のものはおいしく見える」という発想からだそう。黒いカレーは当時、話題を呼んだに違いない。

辛くてシャバシャバした「カシミールカレー」は今では他店にもあるが、そもそも創業間もない同店が、お客たちから「もっと辛いカレーが食べたい」との要望を受け考案した。メニューの中では最も辛い星5つ。しかし、実際に



6年ほど前から「デリー」総料理長を務めている佐々木康平さん。上野店の料理長を経て、昨年11月から銀座店の料理長。

銀座で味わう インドカレー

デリー銀座店



うま味の後にシャープな辛さが。「カシミールカレー」1,120円。15種類あるカレーの中でも特に人気で、醤油の風味をわずかに感じ、甘味の強い石川県産コシヒカリのライスとよく合う。具は鶏肉とジャガイモ。鶏肉をラム肉に変更可能。



トマトベースで酸味の利いた「ベンガルカレー」1,120円。エビと大きめに切ったオクラやナスなどの野菜が入っている。辛さレベルは星1つ。



銀座店にしかないパキスタン風カレー「カラヒ」1,270円。スパイシーで濃厚なソースがラム肉とよく合う。オクラとジャガイモ入り。鶏肉かラム肉かを選び、ラム肉の場合はプラス100円。辛さレベルは星4つ。

月替わりのカレーもおすすめ

コクがあってスパイシーな「コルマカレー」も人気。ソースにとろみがあるのは、炒めた玉ねぎが一人前に1個〜1個半も使われているためだそう。玉ねぎの糖度が一番高い状態になるよう、強火で焦がさないように1時間炒め続けている。

「ベンガルカレー」はエビと野菜がたっぷり入ったトマト味のカレーで、辛さは控えめで爽やかな味わい。銀座店のみのメニュー「カラヒ」は、カレーを炒め煮していて、味に深みがあり、スパイスも利いている。



玉ねぎの甘味とうま味が味わえる濃厚でこってりとした「コルマカレー」1,120円。「スパイスの組み合わせが複雑で、プロでもわからないと思います」と佐々木総料理長。

「マンスリーカレー」を楽しみに毎月通う常連客も少なくない。カレー好きが高じてこの世界に入ったという佐々木総料理長が「基本的には自分が食べたいものを作る」と言うから、味に間違いはない。1カ月前から構想を練って仕上げるそうだ。

「日本人の口に合うインド料理」のコンセプト通り、デリーのカレーは初めて食べる新鮮な感動と、何度食べても飽きのこないおいしさが同居している。実際、親子2代、3代で訪れる客も少なくない。店内は広々としていて、インド人やネパール人のウェイターがスマートに料理をサーブしてくれるなか、落ち着いて味わうことができる。

●デリー銀座店
東京都中央区銀座6-3-11 西銀座ビル3F／☎03-3571-7895 / 平日：11時30分～21時30分（ラストオーダー）、平日ランチタイム：11時30分～14時、土日祝：11時50分～21時30分（ラストオーダー）
<https://www.delhi.co.jp/store/ginza.php>



佐々木総料理長が考える月替わりの「マンスリーカレー」。6月はトマトとココナッツミルクをベースにしたソースに、2種類のエビがたっぷり入った「濃厚な味のエビカレー」1,450円だった。1月は「カキカレー」、4月は「豚肉とタケノコのカレー」など旬の味も。



インドのバスマティライスを、ターメリックを使わずに高級サフランと塩だけで炊き込んだ「サフランライス」。白米から変更可能。銀座店限定メニュー。



小麦粉、ヨーグルト、卵を練った生地にチーズをたっぷり乗せた手焼きパン「チーズクルチャ」690円。これも銀座店のみ。



乳製品のkokとまろやかさにスパイスの刺激がマッチした同店のイチ押し「ビーフカレー」1,500円。甘口、中辛、辛口から選べる。



店は優に30人は入れる広さ。写真や彫刻などアート作品が多くディスプレイされている。



肉の塊がゴロゴロと入った「ビーフカレー」は見た目に迫力があり、食べた時の満足感も大きい。



チーズ好きにはたまらない濃厚な「チーズカレー」1,500円。刻んだココナッツが乗っている。



たっぷりに入ったチーズはとろけ具合が絶妙。ライスの量が多いのもうれしい。



「野菜カレー」1,500円。カレーはすべてボイルしたジャガイモ2個とライスがセットされ、ライスにはチーズ、かつば漬け、梅干しが乗る。福神漬けやラッキョウなどもテーブルに用意されている。

欧風カレーの先駆け

ボンディ神保町本店

変わらぬソースが自慢

“本の街”で知られる神保町は“カレーの街”でもある。インドカレーやスリランカカレーなどさまざまなカレー店が街を彩り、カレーイベント開催ともなれば、喫茶店や洋食店なども自慢のカレーを提供。全国から集まるカレーファンで賑わいを見せる。

地下鉄神保町駅そばにある9階建て

の「神田古書センタービル」に、古書店とともにテナントとして入っているのが、欧風カレー「ボンディ」。「ボンディ」創業者がかつて板橋区高島平の店を出していたカレーをビルのオーナーが食べ、「これは新しい!」と感動し、「ぜひうちのビルで店を出してほしい」と迎え入れたのだそう。

オープンした1978(昭和53)年当時、神保町のカレー店は大正創業の「スマ

トラカレー共栄堂」1軒だけ。その後の街のカレー人気に「ボンディ」がひと役買っているのは間違いないだろう。カレー激戦区において、今も開店前から客が列を作り、休日ともなれば隣のビルまで行列が続いている。

“欧風カレー”をうたう「ボンディ」は、カレーを“ルー”ではなく“ソース”と呼ぶ。そもそも店を始めたのは、創業者が絵画や彫刻の勉強でフランスを訪ねた際、ブラウンソースやベシャメルソースなどを使った食文化に興味を持ったのがきっかけ。味わい豊かなソースをカレーに応用できないかと考えたのだ。そして、肉や野菜を煮込んだスープに、バターや生クリームなどの乳製品を加えた基本ソースを作り、リンゴや桃などのフルーツとスパイスを合わせてオリジナルの欧風カレーを考案した。

乳製品のkokと野菜やフルーツの甘

味、そこにスパイスが利いて、まさにカレーという名の欧風料理を味わっているよう。盛り付けも美しく、洗練されている。

欧風カレーのパイオニア

「私自身、神保町でカレーをよく食べ歩いていましたし、街がカレーで賑わ



「ボンディ神保町本店」店長の秋田隼介さん。同店にはアルバイトを含め16年勤務。もともとカレー好きで、情報を集めてよく食べ歩いていたと言う。

うのはいいですね」と語るのは、秋田隼介店長。16年前にアルバイトで働きはじめ、やがて店長を任されるように。「近くに店が増えれば、特徴がなければ淘汰されてしまうかもしれません。実際、欧風カレーをうたう店はほかにもあります。でも当店はパイオニアとして、初代が発明した味に誇りを持って守っていますし、よそには負けない自信があります。20年、30年ぶりに来店されたお客様が『変わってないね』と喜んでくださると、本当にうれしくなります」。

そんな秋田店長に欧風カレーの定義を尋ねると「うちのカレー、と言いたいですね」と照れながら胸を張る。流行にとらわれないのは一つの強み。ベースとなっているカレーソースは、味にばらつきが出ないように工場で製造しているそうだ。

一番のおすすめは「ビーフカレー」。創業時からある最もベーシックなカレーで、ライスとは別にカレーソースはポットで提供するスタイル。大きくカットされた牛肉とともに、ごちそう感がある。とろりとしたチーズがたっぷり入ったチーズカレーや、彩りも美しい野菜カレーも人気。どのカレーにもホクホクのジャガイモが2個ついてくるので、食べ応えの満足感も大きい。

近年はコロナの影響でテイクアウトや通信販売も人気だそう。老舗の味を自宅で気軽にいただくのもまた楽しい。

●ボンディ神保町本店
東京都千代田区神田神保町2-3神田古書センタービル2階／☎03-3234-2080／月～木：11時～20時30分(ラストオーダー20時)、金：11時～21時(ラストオーダー20時30分)、土・日・祝：10時30分～21時30分(ラストオーダー21時)
<http://bondy.co.jp/web/index.html>

ひと皿の ごちそう

関西で人気のカレー店

近年、スリランカカレーが話題だ。
日本人が慣れ親しんだカレーライスと違い、
1枚のプレートにご飯と野菜中心のおかずが数種類。
それらを混ぜながら食べるのがスリランカ流。
スパイスが香り、どこか懐かしさを感じる味である。
日本におけるスリランカカレー発祥の地といわれる大阪、
そして神戸を訪ねた。

スリランカカレーにはさまざまなスパイスが使用される。トゥナパハ（数種類をミックスしたカレーパウダー）、ターメリック、カルダモンホール、レッドチリ、セイロンシナモンなど。「カラピンチャ」で

愛される出汁キーマ

虹の仏

老若男女に食べてほしい

「仏」と記された木の扉を開けると、白を基調にした明るいカフェ風の店内。ここは「出汁キーマ」で知られる食堂「虹の仏」。もともと別の場所で古民家カフェを営んでいた伊東亮哉さんが2012（平成24）年にオープン、今年4月に改装した。大阪の地下鉄谷町線・四天王寺前夕陽ヶ丘駅のそば、谷町筋に面して建つ。「すぐ近くに四天王寺と一心寺があって、この辺りはお墓参りに来るお爺ちゃん、お婆ちゃんの街のイメージです。多くの方においしく食べていただけるものをと、最初はいろいろな料理を出していました。でも、いまは9割9分

カレーになりました」と伊東さん。

同店の「出汁キーマ」は、本来スリランカカレーに欠かせないモルディブフィッシュではなく、和風出汁を使う。乾燥魚を砕いたモルディブフィッシュは

ゴリゴリとした食感が残り、義歯の人に向かないためだ。これまでにない味わいの「出汁キーマ」はSNSなどで広まり、幅広い層に大人気となった。

さらに、伊東さんは「せっかく来てくださったお客様とお話しやすいように、改装でカウンターも広げました」とにっこり。棚に飾られた大小さまざまな仏像のせいか、その穏やかな口調は、どこか住職のようでもある。仏像はすべてお客からの贈り物だそうで「皆さん、出かけた先で僕を思い出して買ってき



左／「虹の仏」は大通りに面して玄関があり、裏にも入り口がある。上／4月に改装された店内。計15席ほどあり、壁には伊東店長の長年の趣味というオーストラリアの民族楽器ディジュリドゥが飾られている。



人気の「出汁キーマ」セットと「チキンカレー」で1,400円。手前左から時計回りに、合いびき肉のキーマカレー、なます、トウモロコシ、インゲン、ボルサンボーラ（ココナツの和え物）、煮豆、チキンカレー、ガーリック・ダル（豆のスープ）。真ん中は古代米を混ぜて炊いたご飯と生野菜。「出汁キーマ」は1,100円、「あいがけ（ミニカレー追加）」が300円。カレーメニューはランチのみ。



店主の伊東亮哉さんは、十二神将など仏像に魅了され、仏教に興味を持ったことがきっかけで、カレーの道へ。常連客から贈られた仏像が店に並ぶ。

てくださるんですよ」とのこと。

伊東さんが「出汁キーマ」を始めたのも、仏像や仏教への興味が始まりだ。15～20年前にインドで仏教の聖地めぐりをし、空いた時間に本場のカレー作りも勉強。そのノウハウをもとに古民家カフェでインドカレーを出すように。その後、大阪で初めて食べたスリランカカレーに衝撃を受けた。「当時スリランカカレーを出す店は、ほかになかったと思います。『これは新しい！ 作ってみたい』と心に火が付きました」。

探究心旺盛な伊東さんは、すぐに全

国のカレー店を300軒もめぐって猛勉強。そして、南インドとスリランカのカレーに“和”の要素を取り入れた「出汁キーマ」にたどり着いたのだ。8年ほど前のことで、スパイスカレーがブームになるだいぶ前である。

“野菜の定食”をイメージ

ランチメニューのカレーはマイルドな「出汁キーマ」と、辛口のチキンカレーやポークカレーなど「本日のカレー」の2種類のみ。使うスパイスにこだわりはあるのだろうか。「最近、店でも自宅でもスパイスを多く使う風潮がありますが、うちは少なめです。お子様から年配の方まで召し上がっていただけるよう、僕がイメージしているのは“野菜の定食”。季節の野菜を意識して使うようにしています」と話してくれた。

古代米を入れて炊いた赤紫色のご飯と出汁キーマ、豆のカレー、色とりどりの総菜……。まるで皿に描かれた絵



自宅で楽しめるスパイスキット390円（左）と、出汁キーマとガーリック・ダル入りのレトルトカレー600円。

画のよう。「出汁キーマ」はジューシーでうま味が強く、ダルカレーは豆の甘味がしっかりとある。ひと皿でさまざまな味を楽しめるのがうれしい。

店名「虹の仏」の由来を聞いてみた。「レインボーは無差別の象徴です。国や年齢、職業、障がいの有無に関係なく、いろいろな人に食べに来てほしいという思いを込めています」。

まさに魅力的な料理が一つの皿に乗ったスリランカカレーのようである。

●虹の仏
大阪市天王寺区四天王寺1-12-23／11時30分～14時、夜のコースは予約のみ／木曜定休／最新情報はツイッターで確認を
https://twitter.com/rainbow_budda

スリランカの家庭の味を

「ボンガラカレー阪急サン広場店」は大阪の地下鉄御堂筋線・梅田駅につながる地下街にあり、向かいには阪急百貨店。ランチタイムともなれば、多くの人が店に出入りする。

「カレー好きの方はもちろん、場所柄、本当にさまざまな方がいらっしゃいます。半分ぐらいが女性のお客様です」と語るのは、店長のサルマ・スパスさん。大きなカウンターとテーブル席が

あり、女性が一人で気軽に立ち寄れる雰囲気。何より、看板メニューの「ボンガラプレート」や「スリランカプレート」のカラフルさが目を引く。

メニュー監修を務めているのが、スリランカカレーマイスターの黒田健さんだ。自身が経営するバーで出していたカレーが大人気で、大阪のスパイスカレーブームの火付け役の一人として知られる。店を運営する㈱エムシーアイの代表が黒田さんと旧知の仲で、タッグを組んで「ボンガラカレー」を



メニュー監修を務めるスリランカカレーマイスターの黒田健さん。スパイスカレーブームを牽引した。(ボンガラカレーのホームページより)

2016(平成28)年にオープンした。コロナ禍前までは毎年スリランカに行っていたという黒田さんに、メニューについて聞いた。

「現地で『おいしいお店はどこ?』と聞くと、大抵『うちのお母さんが一番!』と返ってきます。僕もスリランカの家庭にお邪魔してカレー作りを勉強しました。野菜が中心で油も少なく、とてもヘルシー。炒めるときにモルディブフィッシュという鰹節に似た食品を使い、動物性のうま味を少しつけることで野菜のおいしさを引き出す。調理法

が日本とよく似ていて、味が物足りないと感じることもありません。

自身が学んだスリランカの“家庭の味”を、そのまま店のメニューに取り入れた。もっとも気を遣うのが、塩分濃度と油の量だそう。

「レストランは一般的に味付けが濃く、油や塩分が多くなりがちです。でもスリランカの家庭料理にならない、塩分はおいしさの限界ぎりぎりまで、0.1g単位で量を指定します。スパイス料理は塩分がないとなかなか生きないので、そこが一番難しいところですね」。

自社でお米作りにも挑戦

「ボンガラカレー」の特徴の一つが、現地から取り寄せているバスマティライス。細長い米で、軽くて胃にもたれない。サラサラとしたカレーとの相性は抜群だ。そのバスマティライスを囲んでカレーや副菜がたくさん盛り込まれている。どんなふうに食べればいいのか



左／ファストフード店のように気軽に立ち寄れて、くつろげる店内。カウンターとテーブルで約30席。
右／真面目で気さくな店長のサルマ・スパスさんは、ネパールの出身。



スパスさんに聞いた。

「カレーそれぞれの味を堪能したら、カレーと副菜を好みでライスに乗せ、混ぜながらお召し上がりください」とのこと。黒田さん考案のカレーレシピは100種類以上あるので、来店たびに新たな感動がありそうだ。

エムシーアイは自社農園でバスマティライスに近いお米作りにも取り組み始めているそう。「淡路島の農家さんと一緒に、お米と玉ねぎを作っています。

この秋に初めて、お米が少し収穫できる予定です」とスパスさんは期待を寄せている。スリランカカレーに欠かせないスパイスであるカレーリーフの木を植え、パクチーも栽培しているそう。ヘルシーでバラエティー豊かなスリランカカレー、ますます気軽に楽しめるようになることだろう。

●ボンガラカレー阪急サン広場店
大阪市北区角田町8番47号／☎06-4792-8229
／11時～22時(ラストオーダー21時30分)
<http://www.pongalacurry.com>



おすすめカレー5種と副菜3種の「ボンガラプレート」1,280円。カレーは日替わりで、この日はレンズ豆のカレー、パクチーチキン、野菜カレーなど。ほかに「全部盛りプレート」や「SPICE魂ビーフカレー」などもある。色鮮やかな野菜やカレーのなか、ライスの白が映える。



レンズ豆のカレーと好きなカレー1種に副菜5種がついた「スリランカプレート」1,100円。カレーと副菜、ライスを混ぜて食べるのがスリランカ流。混ぜ方次第で味の変化が楽しめる。ライスはバスマティライスか白米かを選ぶことができる。



大阪出身の濱田店主は「都会で勝負し続けるよりも、ローカルなエリアで一生涯愛される店を」とあえて神戸の王子公園に店を構えた。鮮やかな青色が店のアクセントになっている。



店主の濱田祐介さん。2004年以降、何度もスリランカを訪れ、2011年には現地のレストランに勤務した。料理の味はもちろん、スリランカの思い出話でも楽しませてくれる。



週替わりの「ライス＆カレー」。カレーは4種類ほどから選べ、写真はスパイシーなイワシのカレー「ミリスマール」。白米の場合は1,300円で、写真のようにスリランカ米（赤米）に変更するとプラス200円。

ライス&カレーに魅了

阪急電鉄神戸線・王子公園駅すぐにあるスリランカ料理店「カラピンチャ」。店主である濱田祐介さんが、スリランカの家庭やレストランで長年学んできた味をそのまま提供している店だ。

濱田さんが最初にスリランカを訪ねたのは2004（平成16）年。文化や人を好きになり、なかでもパリエーション豊かなライス＆カレーの食文化に心奪われて、毎年通うように。日本で食べたくても、本格的なスリランカ料理店がほとんどなかったことから、自ら「カラピンチャ」を2013年にオープン。店名は英語でカレーリーフと訳されるハーブの名前だ。

「スリランカの多くの家庭ではカラピンチャとココナッツを育てていて、野

菜と合わせて調理します。汁気のあるカレーもあれば、スパイスを使ってさっと炒めたり和えたりしただけのカレーも。それをご飯と一緒に食べます。日本と同様に“お米の国”で、南部では三期作。スーパーに行けば、お米が20種類ぐらいありますよ」。食文化や国民性において、日本との共通点は多いそう。そんな濱田さんがもっともこだわっ

ているのが、フレッシュな味わい。「日本ではカレーは熟成や煮込むイメージがありますが、向こうでは豪快に火を入れて、短時間で仕上げる。僕もそれを大切にしています」。

前日に仕込むことは一切しない。営業は11時からだが、毎朝5時に店に入り、その日に使う大量の野菜をカットするところから始めるそうだ。

現地のフレッシュな味を再現

カラピンチャ



上／人気の「チキンカレー」。
下／野菜カレー「青うりのココナッツミルク煮」。



おかずは手前から時計回りに玉子、ゴーヤのココナッツミルク煮込み、ボルサンボラ（ココナッツの和え物）、パバダン（せんべい）、ジャガイモの炒め物、豆のカレー。

現地から調達したスパイスを

「スリランカで、いい香りを意味する『スーワндай』は、おいしいを意味する『ラサイ』と並ぶ料理のほめ言葉。そのくらい香りを重視します。ただ、スパイスを目立たせるのではなく、どのスパイスを使えば野菜や魚、肉などの素材が生きるか。和食におけるうま味のように、香りがいい仕事してくれます」と濱田さん。

「カラピンチャ」ではそのスパイスを現地の大手スパイスメーカーに直談判し、直接輸入している。特に大事にしているのが「トゥナパハ」と呼ばれるスパイスを調合したミックスパウダー（カレーパウダー）だ。現地ではそれぞれの家庭にトゥナパハの配合レシピがあり、そこに別のスパイスを加えたりして料



よく使うスパイスの一部。左上から時計回りでセイロンシナモン、焙煎したトゥナパハ、チリピース、レッドチリ、ターメリック、カルダモンホール。



左／店頭で販売しているスリランカのお米。左からもっともポピュラーなスドゥキャクルライス、粘りの少ないラトゥキャクルライス、高級米のキーリサンバライス。すべて1kgで1,188円。 右／主なスパイスは店頭販売のほかネット販売も。一番人気はチキンカレー4人分が作れるスパイスセット1,080円。



理を仕上げていく。「カラピンチャ」にもオリジナルのトゥナパハがあり、カレーは週替わりで提供されている。

メニューにある「アーッパ」は、米粉とココナッツミルクの生地を半球状に焼き上げた料理で、玉ねぎをすりつぶした付け合わせといただく。料理はどれも一見、異国感が漂っているが、実際に食べるととても口に合い、素材そ



軽食「アーッパ」に、玉ねぎや赤唐辛子などを炒めた「シーニサンボラ」を添えて。玉子を落とした「アーッパ」も素朴な味わい。

のもののおいしさを感じる。

同店では、スパイスの通信販売も行っていて、女性を中心に購入者が増えているという。近年のスリランカカレー人気で料理教室ができたり、コロナ禍で自宅でカレーを作る人が増えたりしたことも影響しているようだ。

「時代とともにスリランカの食文化も変わっていて、日本にいる若いスリランカ人が知らない料理もたくさんあります。もう教わることのできないおいしいスリランカ料理を残すことに貢献できたらうれしく思います」と濱田さんは語る。

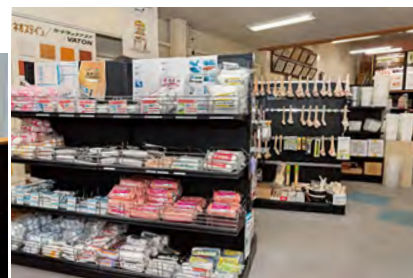
●カラピンチャ
神戸市灘区王子町1-2-13／☎078-805-3039／
11時～15時／月・火曜定休
※ホームページで確認を
<https://karapincha.jp>

有限会社サヤペイント



おかげさまで、今年度創業50周年を迎えました。熊本地震、新型コロナ禍を経験し、多くの方々のご支援、ご協力を実感しています。これからも、地域の皆様とともに発展を続けていきたいと思ひます。

代表取締役 **続 真樹**



本社に設けられた商談スペース(左)と店舗(右)。商談スペースには豊富な色見本が展示されており、店舗では塗料、備品など、幅広く充実した品揃えで顧客の要望に対応している。



地域貢献に力を入れている証し、「よかボス企業」宣言の登録証(左)と、経済産業省「健康経営優良法人」認定証(右)。

九州地方の主要拠点都市の役割を担い続けている熊本市。旧城下町を中心に発展してきた熊本市は、2011(平成23)年の九州新幹線全線開通により、駅周辺でも大規模な再開発事業が進み、新しい様相をみせつつあります。

＊ ＊

その熊本市に本社のある有限会社サヤペイントをお訪ねし、代表取締役の続 真樹さんにお話をうかがいました。

■創業はいつでしょうか？

●1973(昭和48)年の1月です。先代の社長が創業しました。当時は高度経済成長期で、勤めていた塗料販売店が大口のお客様に力を入れる一方、小口のお客様に対応するために独立・創業したと聞いています。いまはメーカーさんと直接取り引きさせていただいていますが、当初は二次店として営業していたようです。今年度でちょうど創業50周年を迎えました。

■ご入社はいつでしょうか？

●私の妻が先代社長の長女で、実は社名の「サヤ」は妻の名「さや子」からとっています。私は商社に勤めていたので

すが、結婚してから土曜日によく配達を手伝わされ(笑)、やがて会社を辞めてうちに来いと義父に言われ、3年で辞職して25歳で当社に入社しました。

■社長ご就任はいつでしょうか？

●先代が難病にかかり、急きょ引き継ぐことになり、2005年4月1日に2代目社長に就任しました。35歳の時です。塗料の名前もまったくわからない状態でした。個人のお客様に寄り添うという先代の経営方針を引き継ぎ、当社の強みである調色を武器にしながら、お客様を維持することに一所懸命でした。

■調色を中心に
地元のお客様へ柔軟に対応

■主な業容をお聞かせください。

●創業当時から建築用塗料を主体に経営しています。いまは橋梁関係の改修も担当し、工業塗料や重防食塗料も扱っています。お客様の9割が塗装業者で、1割が工業系と個人の方です。

■インターネット販売もされているようですが……。

●販売も目的の1つですが、「ネット

見たよ」と買いに来る近所のお客様も多いので、注文だけではなく、ツールとしても役に立っています。口コミの力も大きいですね。とくに調色は評判で、早ければ10分ほど待っていただければ調色ラインで調合できます。メーカーさんでは扱っていない1kg単位の小口にも対応しています。

■経営されてきて印象深かった出来事をお聞かせください。

●6年前の熊本地震です。地震をきっかけにお客様と助け合うことができ、より近くなりました。うれしかったのは、地震の翌日、ニットクさんに水などの生活必需品をトラックで運んでいただいたことですね。ライフラインが止まるなか、ポリタンクいっぱいの水やタオルなどの物資をいただきました。お客様に水を分けたり食べ物を融通し合ったりして絆も深まりました。

■ニットクとのお付き合いはいつごろからでしょうか？

●屋根用塗料と塗り床材を中心に、創業当初からお付き合いがあったようです。防水関係はニットクさんをメインに扱っています。屋根用塗料に関しては遮熱塗料、それから付加価値のあるフッ素塗料に力を入れています。塗り床材は、自分で塗れる「ユータックA」や「ユータックR」などの薄膜タイプを工場に納めることが多いですね。



本社社屋。

■「バラサーモ」以来の
ヒット商品の開発を

■ユーザーのニーズはどのように変化していると感じているのでしょうか？

●現在はインターネットで価格や性能などの情報が閲覧でき、ローラーなども簡単に購入できます。そのなかで当社の強みを発揮できるのは、地元に密着した営業、いわば“地産地消”だと思います。地域に貢献する企業運営を進める「よかボス企業」宣言をしたり、経済産業省から「健康経営優良法人」の認定をいただいたりしたのもその意思の表れです。それを知って来てくださるお客様もいますし、人材募集にも生かしていきたいと思ひます。

■塗料業界に求められることはどのようなことだと思ひますか？

●一番の課題が人手不足の解消と人材育成です。いま、1級塗装技能士など国家試験の技能試験の練習のために当社の敷地の一部を開放したり、ボランティアで技術指導をしたりしています。当社というより、地域の塗料業界、職人さんの育成には力を入れています。



社員の皆様と。



現在、塗料メーカーに勤めている次女の千花子さん。



明るい雰囲気の本社事務所。お客様が絶えず来店し、手前の相談カウンターで談笑する方も多い。

■将来の会社のイメージをお聞かせください。

●当社は朝から人の出入りが絶えません。居心地がいいのか、コーヒーを飲みながら午前中ずっとカウンターで過ごす方もいます(笑)。私の次のビジョンは、3代目社長を次女に継いでもらい、余裕ができたなら社屋を改装して「よろず相談所」を開設したいと思っています。誰でも気軽に入れてくつろげ、お客様同士をつなげる場所を作りたいですね。

■ニットクへの要望がありましたらお聞かせください。

●ヒット商品を生み出していただきたいと思います。遮熱塗料は一時期ニットクさんが市場を席巻しましたが、さまざまなメーカーに後追いで作られました。他社にない、真似できない製品を開発していただきたいですね。

■趣味をお聞かせください。

●以前はスポーツジムで体を動かして好きなサウナでくつろぐことでしたが、現在はゴルフですね。社長就任前、先代のパーシモンドライバーを持って行って笑われたり、本当に嫌でしたが、続けていたら楽しくなり、いまはもう大好きで、週に1回は行っています(笑)。

■本日はどうもありがとうございました。

[2022年5月26日、熊本市にて]

PROFILE

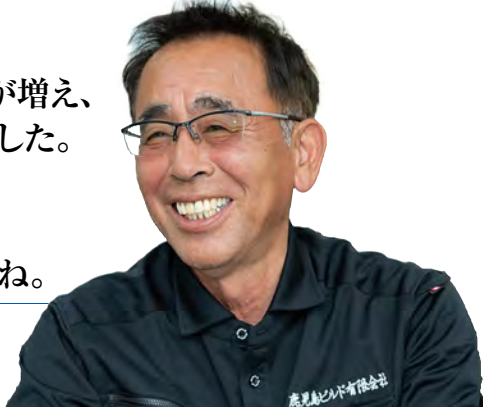
■有限会社サヤペイント

- 創業／1973(昭和48)年1月
- 資本金／1,000万円
- 代表者／代表取締役 続 真樹
- 所在地／〒861-8035
熊本市東区御領6丁目9-73
電話 (096) 389-0221
FAX (096) 380-9004
HP : <https://sayapaint.co.jp>
- 営業品目／塗料、溶剤および塗装関連機器の販売
- 従業員数／9名

鹿児島ビルド有限公司

超速硬化ウレタン吹付システムの導入で仕事が増え、経験と技術で大きな信頼も得ることができました。これからは、新しく自作したウレタン圧送システムを駆使して、大きな物件をどんどん手がけていきたいですね。

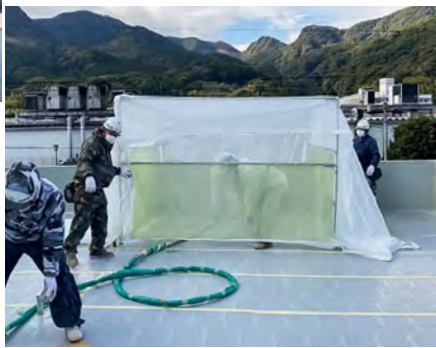
代表取締役 **大薄 啓次**



鹿児島湾西岸の市街地から鹿児島のシンボル「桜島」を望む。標高1,117m、周囲約52kmの世界有数の活火山で、現在も噴煙をあげている。



スプレー塗装時の塗料の飛散を防ぐため作られたカゴ。養生ネットを張ってこの中で作業する。キャスターもついているので移動も楽。「車が数十台止まっていた場所でも、実際に施工できました」。



鹿児島県の中部に位置し、市街地から桜島を望む景観が似ていることから、「東洋のナポリ」と称される鹿児島市。古くから薩摩藩、72万9000石の城下町として栄え、現在も人口約60万人を擁する南九州の中核都市として発展を続けています。

＊ ＊
その鹿児島市にある鹿児島ビルド有限公司をお訪ねし、代表取締役の大薄啓次さんにお話をうかがいました。
■創業はいつでしょうか？
●1987（昭和62）年に、勤めていた鹿児島の防水工事会社から独立しました。まだ20代前半でした。有限会社として法人化したのが1989（平成元）年8月です。
■現在の業務内容をお聞かせください。
●止水工事から防水工事まで防水全般です。外壁塗装も手がけていますが、とくにスプレー工法のウレタン防水に力を入れています。以前は宮崎をはじめとして、九州で一時期シート防水が流行り、公共工事は新築も改修もほとんどが塩ビシート、ゴムシートでした。ただ、鹿児島では桜島からの火山灰がジョイント部に入り込んだり、台風でシ

ートが飛ぶなどの問題があったので、ウレタン防水が主流になりました。その後、超速硬化カラーウレタン吹付システムが出始め、当社も導入しました。ニットクさんのスプレー工法のウレタン防水ですね。平成3年だと思います。

■超速硬化ウレタン吹付システムの導入で受注が増える
■導入のきっかけをお聞かせください。
●地元の塗料販売店で小さいスプレー機械のデモがあり、買うつもりでしたが、そのころ知り合ったニットク・アメニティシステム会の会員さんから「もっと性能のいい機械を」と勧められ、ニットクさんのシステムを購入しました。法人化直後で資金繰りが大変でした（笑）。ただ、おかげさまで、導入したことで仕事が徐々に増え、いまでは九州全体を回るようになりました。
■ニットクとのお付き合いはいつごろからでしょうか？
●早い時期から「ハイブルーフ」は使ったことがありました。ニットク・アメニティシステム会に入ったのは、スプレー機械の購入を考えていたころです。いまは建築用塗膜防水材「ブルー

フロン」、超速硬化塗膜防水材「NTスプレー」でお世話になっています。
■会社を経営されてきて印象深い出来事をお聞かせください。
●一番うれしいのは、長男の北斗がスプレー機械を使いこなせるようになり、大手ゼネコンから認められたことですね。難しい現場でも心配なく任せられるようになりました。



多くの現場を経験しながら技術の研鑽を重ね、難しい場所の吹付も行う長男の北斗さん。「スプレーは技術だけでなく、特別なセンスも必要だと思います」。

■ウレタン圧送システムについてお聞かせください。
●導入したのは今年の1月です。4トントラックを改裝し、自作しました。2年から3年かかっています。先日、300㎡の神社の屋上を改修したとき、だいたい1～2時間で流し終わりました。そのため、朝流して夕方にはもうトップコートを塗ることができました。手塗りに比べたら全然速いですね。施工面積が広ければ広いほどメリットがあると思います。



本社事務所。

■吹付や圧送システム導入のメリットをお聞かせください。
●手作業の場合、防水材を屋上まで上げて、それぞれ缶の中で練って流し展べますが、当社のシステムでは、スプレーガンや圧送ノズルを現場へ上げるだけで施工できます。缶の上げ下ろしの手間も省けるので、人手も少なくて済みます。また、ネタ場を確保する必要がないので、施工の分割が必要ないことを考えると、全然速いです。

■創意工夫でものづくり
■手作りなど、創意工夫の発想はどこから出てくるのでしょうか？
●自分でものを作るのは好きです。足場を建てられない場所で外壁を施工するためのプランコも作りました。ロープでぶら下がりて作業できるため、高所作業に便利です。ロープの固定ジグは溶接が必要ですが、これも全部作りました。また、スプレー施工に使う2.5m四方のカゴも自作です。カゴに養生ネットを張り、その中でスプレーすることで塗料の飛散を防止します。飛散対策はもともとユーザーの要望でもありました。
■ユーザーのニーズへの対応がきっか



アイデアが詰め込まれたウレタン圧送システムが搭載されたトラック。



外壁施工のためのプランコ。ロープのセットも簡単で、3台設置したこともあるという。「高校生の時の、溶接のアルバイトの経験が生きています（笑）」。



塗料の缶を運び上げるためのクレーンも自作。簡単に設置することができ、「材料の荷揚げ降ろしが楽になり、人手も省けました」。

けということでしょうか？
●吹付システムを使いたいけれど、スプレーによる塗料の飛散を心配する方は多いですが、工期短縮という要望があります。速いし強度もあるため、鳥害の対策にも効果があります。このような要望に応えられる超速硬化ウレタンは最高にいい材料です。吹付システムは、飛散の対策ができれば、理想的なシステムだと思います。
■これからの会社のイメージをお聞かせください。
●吹付や圧送システムで会社を盛り上げていきたいですね。圧送システムは施工面積が大きくなればなるほど効果が発揮できますので、大きな物件で勝

負したいと思います。そのためにも入札活動に力を入れていきたいです。
■趣味をお聞かせください。
●魚釣りです。6年ほど前に購入した漁船で種子島の手前あたりまで出ていきます。漁業組合にも入っていますし、週末はもう漁師ですね（笑）。長男の北斗も土日はほとんど出かけています。釣った魚は近くの居酒屋に持って行きます。2人とも食べるのはあまり好きではないんです（笑）。
■本日はどうもありがとうございました。

〔2022年5月25日、鹿児島市にて〕

PROF I L E

■鹿児島ビルド有限公司
（九州ニットク・アメニティシステム会員）
●設立／1993（平成5）年
●資本金／300万円
●代表者／代表取締役 大薄啓次
●所在地／〒890-0082
鹿児島市紫原3丁目21-9
電話（099）257-8030
FAX（099）296-7043
HP：https://kagoshima-bld.com
●業務内容／総合防水工事（屋上防水工事、シーリング工事、外壁落下補修、塗装工事全般、外壁塗装）
●従業員数／10名



名勝「仙巖園」1658（万治元）年に島津家19代光久によって築かれた島津家の別邸で、約1万5000坪の広大な庭園に四季折々の花が咲き誇る。園の大部分が世界文化遺産に登録。



鹿児島市立美術館の近く、城山を背景に立つ「西郷隆盛銅像」。鹿児島市は、幕末から明治維新にかけて政治家、官僚、軍人など数多くの人物を輩出し、近代日本建設の礎となる。

●お知らせ 第116期「定時株主総会を開催」

6月22日に第116期定時株主総会を開催いたしました。
コロナ禍の影響を間接的に受け、会場を2年連続で変更し、本年は東京都北区

王子「北とぴあ」14階のスカイホールでの開催となりました。
新型コロナウイルス感染症の収束時期が見通せない中、株主の皆様には議決権



▲感染症への厳重な対策をして開催された株主総会

の事前行使（出席自粛）、あるいは嚴重な感染症対策にご協力をいただきまして、誠にありがとうございました。

当日の議事につきましては、説明内容を一部簡略化させていただきましたが、議長（遠田社長）による第116期の事業・決算内容の報告、決議事項の説明、その



▲遠田社長の挨拶

後の採決と滞りなく進行し、全議案とも多数の賛同を得て原案通り承認可決されました。

具体的には、剰余金の処分については



▲株主総会

期末配当金を1株につき22円（年間で40円）とすること、および会社法の改正に関連した定款一部変更の件を決議・承認いただきました。詳細な株主総会資料は、

当社ホームページに掲載しています。
ご協力をいただきました株主の皆様には改めて感謝申し上げるとともに、今後ともなお一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

なお、定款の一部変更を受け、当社においても、次回2023年6月の株主総会から株主総会資料の電子提供制度が適用され、株主の皆様のお手元には簡易な招集通知をお届けすることになります。これまで通り、書面での受領を希望される方は、事前に「書面交付請求」のお手続きをお取りくださいますようお願いいたします。詳細は、株式を預けの証券会社等へお問合せください。

どうぞよろしくお願い申し上げます。

●お知らせ 投資家向けの決算説明会を開催

2022年に入り、2回のオンライン形式による決算説明会を開催しました。概要は以下の通りです。

- * ①「中期経営計画及び2022年3月期第3四半期決算説明会」（3月2日）
当社にとって2回目のオンライン形式による決算説明会です。昨年は、固定したカメラの前にスピーカーが交代で座って説明するスタイルをとりましたが、今

回は各自のノートパソコン上のカメラを用いる方法へ変更しました。

当日は、中期経営計画の戦略面の概要を遠田社長より、業績目標と足元の進捗状況を田谷副会長よりご説明いたしました。終了後は、原材料価格の高騰が当社業績に与える影響や最新のAI技術の活用について等、参加者からの質疑応答を受け、中期経営計画の内容等について理解を深めていただく良い機会になったと



▲オンライン説明会の様子（3月2日）

考えています。

- * ②「2022年3月期決算説明会」（6月7日）
3月の説明会と同様に、主に業績面を田谷副会長より、事業概要や今後の成長



▲決算説明会が開催された本会議室（6月7日）



▲田谷副会長



▲遠田社長

戦略を遠田社長よりご説明した後、新型コロナウイルス感染症の影響や設備投資の予定等につき、質疑応答を受け、全体で約1時間、当社の直近の状況をご説明いたしました。

* オンライン開催については、開催場所や参加人数等の制約がないものの、投資家の皆様が目の前にいる場合と比べ、当社、投資家の双方が説明や質疑応答の手応えを感じにくい等のデメリットもあり、今後の開催方法については、実際の会場開催との併用等、さらに検討を進めていきたいと考えています。

なお、説明会で使用した資料は、当社ホームページにも掲載していますので、興味のある方はぜひご覧ください。

当社は、2022年4月の東証・市場区分見直しを受け、「プライム市場」への上



▲遠田社長

場を選択いたしました。今後は、機関投資家や個人投資家向けの事業・業績に関する説明会の開催や英文開示の充実等、投資家・株主の皆様との対話の量と質の向上に積極的に取り組んでいきます。
皆様の変わらぬご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



▲プライム市場上場記念の盾



▲オンライン決算説明会が開催された本会議室（3月2日）



▲遠田社長



▲田谷副会長

1. 2022年3月期 決算の概要
(1) 2022年3月期 決算サマリー
(2) 連結損益計算書

	21/3月期	22/3月期	増減額	増減率
売上高	48,004	54,779	+6,775	+14.1%
売上原価	38,263	44,298	+6,034	+15.8%
営業利益	8,882	8,998	+115	+1.3%
営業利益	858	1,482	+623	+72.6%
経常利益	2,403	2,625	+221	+9.2%
経常利益	1,301	1,300	-1	-0.1%
経常利益	59,276	59,905	+629	+1.1%

▲オンライン説明会の様子（6月7日）

自動車製品事業本部

武漢日特固(WNA)「優秀サプライヤー賞受賞」

武漢日特固防音配件有限公司(以下WNA)は中国武漢市にある本田技研工業株式会社の現地法人、東風本田汽車有限公司(以下東風Honda)から、2021年度品質優秀サプライヤーに選ばれました。

5月26日には、WNAの新工場(常福工場)で授賞式が行われました。数百社のサプライヤーの中で5社しかもらえない名誉ある表彰です。副賞は、東風Hondaで生産されたインスパイアです。

2021年度は新型コロナウイルス感染症、半導体不足、原材料費高騰などが影響し、東風Hondaにとっても、WNAにとっても厳しい1年でしたが、これからも品質第一で頑張っていきたいと思います。



授賞式の様子



副賞のインスパイア



工場見学の様子

塗料事業本部

新製品「NTロード バインダー」

製品の概要

「NTロード バインダー」は、道路用滑り止め舗装材「ニート工法」「薄層カラー舗装」のエポキシ樹脂バインダーです。舗装面にバインダーを塗布し、硬質骨材を固着することで、降雨時の交差点や、急カーブ、下り坂など、滑りやすい場所でのスリップ事故を防止します。

また、舗装面をカラー化するため、美

観が向上するだけでなく、交通区分が明確になり、安全性も向上します。美観と安全の両方に貢献する製品です。

製品の特長

- ①硬質骨材をしっかり路面に固着させて、長期にわたり、滑り止め効果を維持します。
- ②アスファルト面に対する追従性が良好で、クラックの発生を抑制し、耐久性



に優れています。

- ③舗装面(アスファルト、コンクリート)への接着性に優れています。

製品の用途

- 自動車道(カーブ、交差点、坂道)、歩道、遊歩道、自転車道、駐車場、スクールゾーン、商店街などの路面

施工方法

- レーキ、金ゴテなど

製品の構成

- NTロード バインダー A液 9kg
- NTロード バインダー B液 6kg
- NTロード トップコート 15kg
- NTロード トップコートシンナー 16L

ニットクの
DIYグッズ「防音一番」
オトナシート

「防音一番」オトナシートは、鉄板などの振動による騒音を防ぐ「防音シート」です。裏紙をはがして貼り付けるだけの「ワンタッチ」防音材で、スチール雨戸や自動

ニットクの防音材シリーズ

防音くん

日本特殊塗料はこれまで、自動車用防音材のパイオニアとして防音・騒音対策技術を蓄積してきました。この技術を建築分野に生かした製品が「防音くん」シリーズです。ニットクは、「防音くん」シリーズを通して、快適な住まいづくりに貢献します。

車などに貼ると、振動による騒音が大幅に緩和でき、静かな環境をつくれます。

特長

- ①電気洗濯機や流し台キャビネット、事務用キャビネットなどの振動音を抑えます。
- ②スチールドアや鉄製雨戸、シャッターなどの開閉の際の騒音を軽減します。
- ③自動車のドアやトランクなどの走行時の振動による騒音を吸収します。
- ④クーラーの室外機に貼り付けることで、モーター

音を軽減します。

- ⑤その他、あらゆる金属薄板構造物の振動騒音に使用できます。

製品仕様

- 300mm×400mm×厚み1.5mm(5枚セット)

ニットクでは、DIY商品を扱う部署があり、ホームセンターなどのほか、インターネットでも販売しています。

お問い合わせ

ニットクDIYショップ
☎ 0120-989-445

ニットクDIYショップ 検索
<http://www.nittokudiyshop.net/>



街を彩るニットの製品



■十勝ランドリー南(北海道)
屋根用遮熱塗料「パラサーモンN」
/1,306㎡
施工/㈱千葉塗装店



■北こぶし知床ホテル&リゾート(北海道)
アクリルゴム系壁面防水化粧材「ハイブルーフ」/1,521㎡
施工/㈱星塗装工業



■天童市美術館外装改修工事(山形)
アクリルゴム系壁面防水化粧材「ハイブルーフ」標準工法
(玉吹大模様)/1,000㎡
施工/㈱太田塗装店



■秩父第二中学校B棟他防水改修工事(埼玉)
超速硬化ウレタ・ウレタンゴム系塗膜防水
材スプレーシステム「NTスプレータイプ
S」官公庁仕様X-1S工法/1,652.8㎡
超速硬化ウレタ・ウレタンゴム系塗膜防水
材スプレーシステム「NTスプレータイプ
S」官公庁仕様X-2S立上り工法/241.9㎡
建設・施工/㈱日本アステック



■MEGAドン・キホーテUNY本店(埼玉)
超速硬化ウレタ・ウレタン系塗膜防水材スプレーシステム「NTスプレータイプS」NC-SS30UTR工法/6,000㎡
施工/㈱デッシン



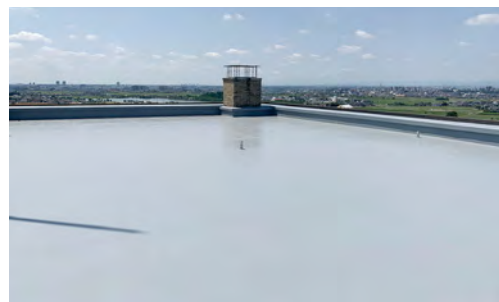
■株式会社 覆かせ玄米ファクトリー(茨城)
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコ
ンプリート」CPS-3F工法/300㎡
施工/㈱タナカペインティング



■栃木教会(栃木)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」
X-1工法、X-2立上り工法/150㎡
施工/㈱タナカペインティング



■足利銀行宇都宮東支店外壁改修工事(栃木)
建築外装用塗料「シルビアWS300」/1,000㎡
建築外装用塗料「シルビアNADシリコン」/200㎡
陶磁器タイル用クリアー塗料「タイルピカ」艶消し仕上げ/100㎡
建設/㈱カナメ
施工/㈱タナカペインティング



■埼玉医科大学総合医療センター(埼玉)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」X-1工法/2,300㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」X-2工法/130㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」X-2立上り工法/640㎡
施工/吉田工業㈱



■荒川遊園B地区外1箇所整備その他工事(東京)
塗り床材「ユータックオリゴマー」景観舗装工法/235㎡
塗り床材「ユータックオリゴマー」流し展べ防滑工法/210㎡
建設/北部緑地㈱
施工/共栄造園㈱



■林精鋼鉄塗り床工事(群馬)
塗り床材「ユータックE-30N」ハード流し展べ工法/350㎡
施工/㈱井上建装



■川越公園造波プール塗装改修工事(埼玉)
プール用塗料「プールエース」PEU-1 RA-RC工法など/7,520㎡
設計/㈱柳井設計
建設・施工/第一塗装工業㈱



■川崎市某小学校①(神奈川)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」
X-1断熱機械固定工法/1,327.9㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」
X-1機械固定工法/47.16㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」
X-1工法/149.4㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」
X-2工法/606.9㎡
施工/㈱山口塗装



■川崎市某小学校②(神奈川)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」X-1断熱機械固定工法/1,380㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」X-2工法/424.5㎡
施工/㈱山口塗装



■ホームロジスティクス所沢DC(埼玉)
塗り床材「ユータックR」/10,000㎡
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」CPM-5N工法/650㎡
施工/㈱アイエフ



■三進興産㈱(埼玉)
塗り床材「ユータックE-30N」ハード流し展べ
工法/850㎡
施工/㈱井上建装

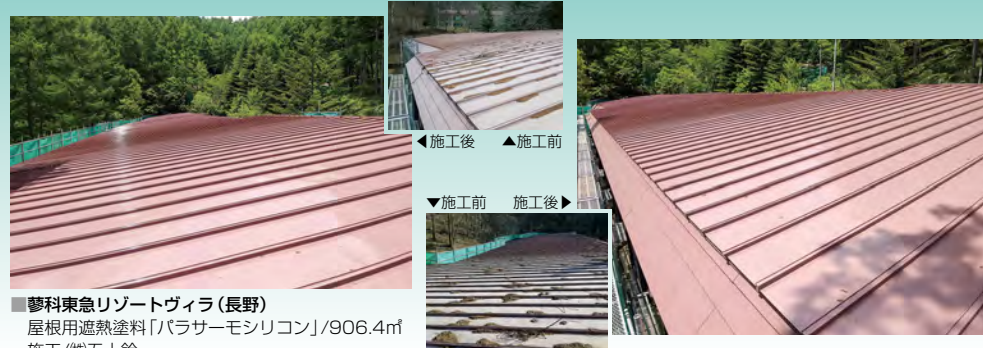


■秋本食品㈱本社・湘南工場屋根改修工事(神奈川)
金属屋根用塗料「ピチューロンシルバー」/6,000㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」PN-V20G
工法/800㎡
施工/㈱内野塗装



■内海様邸塗り替え改修工事(神奈川)
屋根用遮熱塗料「パラサーモフッ素」+下塗り「エポラ
オールプライマー」/120㎡
建築外装用塗料「パラサーモフッ素外壁用」+下塗り
「NTダンネツベース」/210㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」PN-V30
ES工法/20㎡
施工/㈱ナカムラ

街を彩るニットの製品



■ 夢科東急リゾートヴィラ (長野)
屋根用遮熱塗料「パラサーモシリコン」/906.4㎡
施工/㈱五十鈴



■ 某工場新築 (愛知)
塗床材「ユータックE-30N」/500㎡
施工/㈱建和

■ 常滑市某冷蔵庫倉庫 (愛知)
水性硬質ウレタン系塗床材「ユータックコンプリート」
CPGM-5N工法/190㎡
施工/㈱プレジン



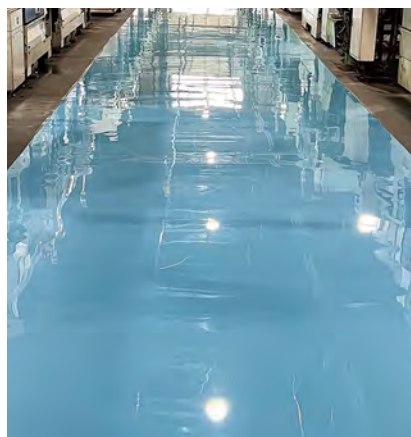
■ 株信栄テクノス帯電防止床改修工事 (京都)
塗床材「ユータッククリーンE厚膜」SD-1工法/150㎡
建設/㈱BSKシステム
施工/㈱Ha-ya-te



■ 京都市立花園小学校プール改修工事 (京都)
プール用塗料「プールエース」PEU-1工法/450㎡
建設/㈱日建
施工/㈱マエダ化研



■ メトロハイム今里防水改修工事 (大阪)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」X-1工法/500㎡
建設/㈱ commons
施工/山下塗装



■ 某機械工場通路床改修工事 (大阪)
水性硬質ウレタン系塗床材「ユータックコンプリート」CPG-4F工法/150㎡
施工/古賀工業㈱



■ 某工場塗り床工事 (新潟)
塗床材「ユータックE-30N」ハード流し展べ工法
/2,000㎡
施工/㈱タナカペインティング



■ 曙工業㈱ (愛知)
塗床材「ユータックE-30N」樹脂モルタル
流し展べ工法/300㎡
施工/㈱愛知レジン



■ 某タワーマンション (大阪)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」/11,000㎡
施工/フタバ興業㈱



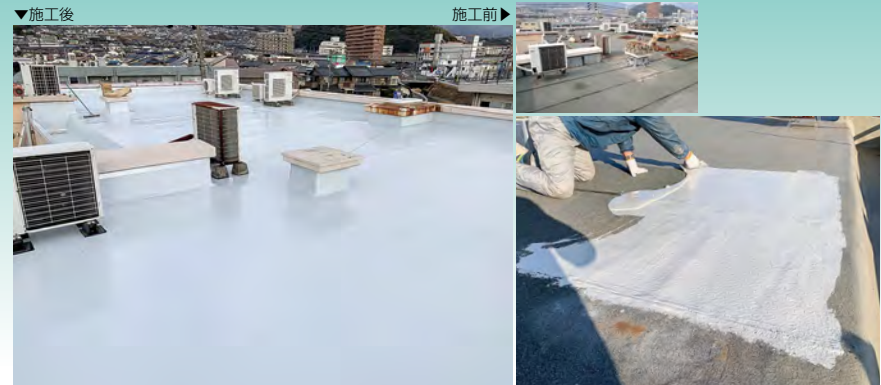
■ あけぼの認定こども園屋根改修工事 (兵庫)
屋根用塗料「リリーフNADフッ素」/1,000㎡
施工/長谷田塗装



■ 某商業施設屋上駐車場防水現場 (広島)
超速硬化ウレタ・ウレタンゴム系塗膜防水
材スプレーシステム「NTスプレータイプH」
NC-SH30UTR工法/2356.6㎡
超速硬化ウレタ・ウレタンゴム系塗膜防水
材スプレーシステム「NTスプレータイプH」
NC-SH20UTR工法 (立上り) /156.5㎡
施工/㈱ポリテクノ



■ 防府市某戸建外壁改修工事 (山口)
建築外装用塗料「シルビアセラテ
ィーN」5分艶仕上げ/200㎡
施工/㈱日光



■ お食事処のんき亭屋上防水改修工事 (広島)
ポリマーセメント系塗膜防水材「ブルーフロンアクア」/190㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」「ブルーフロンエコHG」複合仕様 PM-DHG30S工法 (平場) /160㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」「ブルーフロンエコHG」複合仕様 PMT-DHG20S工法 (立上り) /30㎡
施工/㈱守田防水



■ 恵下埋立地 (仮称) 浸出水処理施設等建設工事 (広島)
塗床材「ユータックE-40」コーティング工法/1,200㎡
塗床材「ユータックVE-100」1プライライニング工法/200㎡
施工/丸福建材工業㈱



■ 江山学園新築工事屋上ヘリサイン (鳥取)
プライマー「NT塩ビシートプライマー」+
建築用塗膜防水材用トップコート「ブルーフロンGRトップ」
施工/山陰東陽化成㈱



■ T様邸戸建外壁改修工事 (山口)
建築外装用塗料「シルビアセラテ
ィーN」
/200㎡
施工/光塗装㈱



■ 福岡市立福岡女子高等学校校舎屋上改良工事 (福岡)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコHG」PX-
HG30G工法 (平場) /1,253.1㎡
施工/㈱EST



■ 福岡市立飯倉中央小学校屋上改修 (福岡)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」PK工法 (平場)
/460㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコHG」PM工法 (立上り)
/100㎡
施工/㈱EST

街を彩るニットクの製品



■マルゼングループ広川インター倉庫改修工事(福岡)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」密着工法/6,000㎡
施工/㈱EST



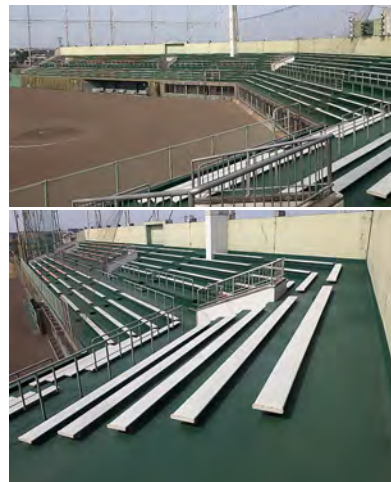
■㈱クボショー物流倉庫改修(佐賀)
金属屋根用塗料「ビチューロンシルバー」/8,300㎡
建築外装用塗料「シルビアNADシリコン」(鋼板壁部)/3,600㎡
建築外装用塗料「シルビアNADシリコン」(鉄骨部)/1,300㎡
施工/林保冷工業㈱



■武雄市某保育園屋根改修工事(佐賀)
屋根用塗料「リリーフNADフッ素」/1,000㎡
施工/肥州塗装



■杉原エンジニアリング本社新築工事(展示場)(長崎)
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」CPGU-3F工法/688㎡
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」CPGU-3N工法/278㎡
施工/㈱マルハギ創建



■某球場観覧席防水改修工事(熊本)
超速硬化ウレタ・ウレタンゴム系塗膜防水材スプレーシステム「NTスプレータイプS」NS-SS30UTR工法/1,230㎡
超速硬化ウレタ・ウレタンゴム系塗膜防水材スプレーシステム「NTスプレータイプS」NS-SS20UTR工法/518㎡



■新日本緑地㈱屋根改修工事(大分)
プライマー「エポオールプライマー」+建築外装用塗料「リリーフNADシリコン」/800㎡
施工/㈱高倉塗装



■竹田市某研修施設(大分)
「シングルプライマー」+「水性ルーフシリコンNEO(ブラック)」アスファルトシングル工法/1,300㎡
施工/日装



■宮崎県立宮崎工業高等学校(宮崎)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」X-1工法/540㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」X-2工法(立上り)/76㎡
施工/㈱エイエフ工業



■宮崎県立佐土原高等学校(宮崎)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」X-2工法(平場)/56㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」X-2工法(立上り)/19㎡
施工/㈱エイエフ工業



■宮崎市花ヶ島団地(宮崎)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」X-1工法(平場)/570㎡
施工/㈱エイエフ工業



■都城市個人住宅(宮崎)
建築外装用塗料「シルビアセラティーN」/140㎡
施工/㈱深港美装



■都城市個人住宅(宮崎)
建築外装用塗料「シルビアセラティーN」3分艶仕上げ/90㎡
施工/㈱深港美装



■那覇市某物件(沖縄)
建築外装用塗料「リリーフNADシリコン」/2,092㎡
施工/㈱オキナワ技研

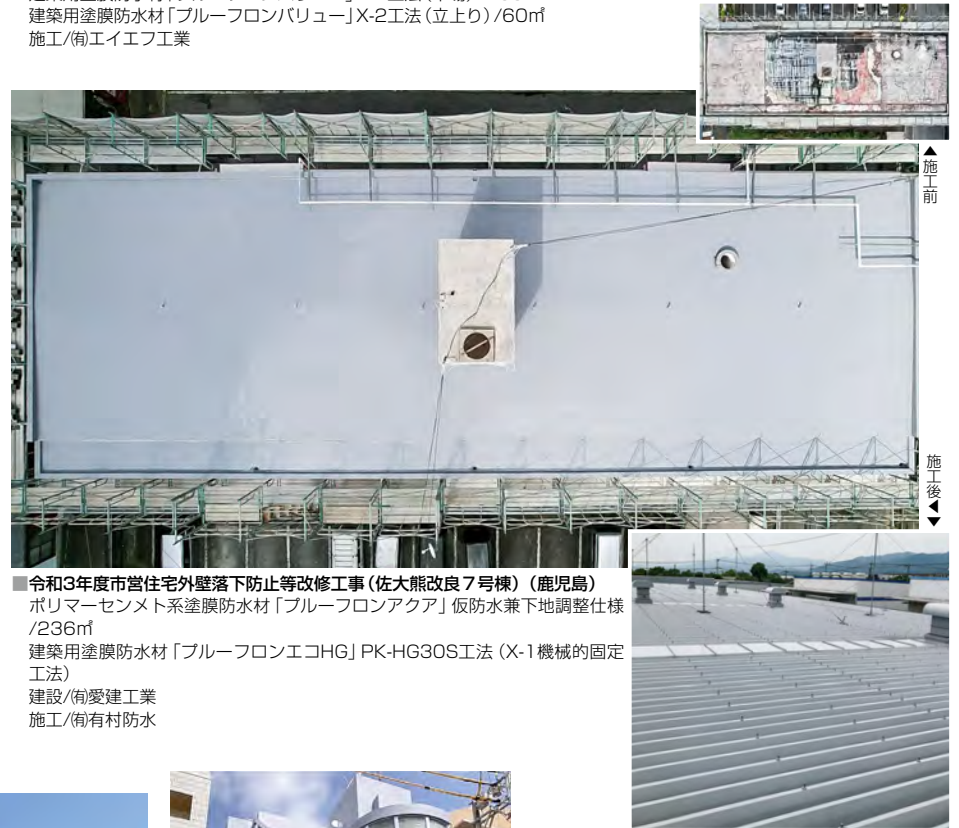


■那覇市ウィメンズクリニック糸数(沖縄)
建築外装用塗料「シルビアセラティーN」/754㎡
施工/㈱オキナワ技研

■那覇市T様邸(沖縄)
建築外装用塗料「シルビアセラティーN」/659㎡
施工/㈱オキナワ技研



■宮崎市生目台東団地(宮崎)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」X-2工法(平場)/430㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」X-2工法(立上り)/60㎡
施工/㈱エイエフ工業



■令和3年度市営住宅外壁落下防止等改修工事(佐大熊改良7号棟)(鹿児島)
ポリマーセメント系塗膜防水材「ブルーフロンアクア」仮防水兼下地調整仕様/236㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコHG」PK-HG30S工法(X-1機械的固定工法)
建設/㈱愛建工業
施工/㈱有村防水



改修工事予定の方をご紹介します。

ご紹介いただきました工事予定の方には、最寄りの安心できる「ニットク・アメニティシステム連合会」の施工業者様をご紹介します。お気軽に最寄りの営業所へお声掛けください。
対象は、戸建て住宅、工場などの「内外装工事」「屋根塗装工事」「防水工事」「塗り床工事」などです。

●感謝の気持ちをお贈りします。
ご紹介いただきました工事が成約した場合、謝礼金として成約金額に応じて紹介料を施工業者様からお贈りします。

日本特殊塗料株式会社紹介

当社は1929（昭和4）年6月に航空機用塗料の生産・販売を目的に設立されました。
戦後、セメント瓦屋根用塗料を初め、建築用塗料分野等に進出し、自動車用防音・防錆塗料開発で大きく成長しました。
現在は各種分野用の塗料と、自動車用防音材、防錆材を手がけています。

塗料事業

遮熱塗料など、各種機能性塗料をラインアップしています。

航空機、ロケット用塗料、建築用塗料（内外装、屋根、床、屋上防水、プール用など）、防食被覆材（上下水道、農業廃水用など）、DIY製品（建築用、ホビー用など）、防音製品（建築用、鉄道用など）など。



風力発電ブレード用塗料
「ウインドハロートップコートF」



塗り床材「ユータックR」（東京ドームローラースケートアリーナ）



屋根用遮熱塗料「水性パラサーモ」（某介護老人保健施設）



ウレタン塗膜防水材
「ブルーフロンエコDX」（某学校）



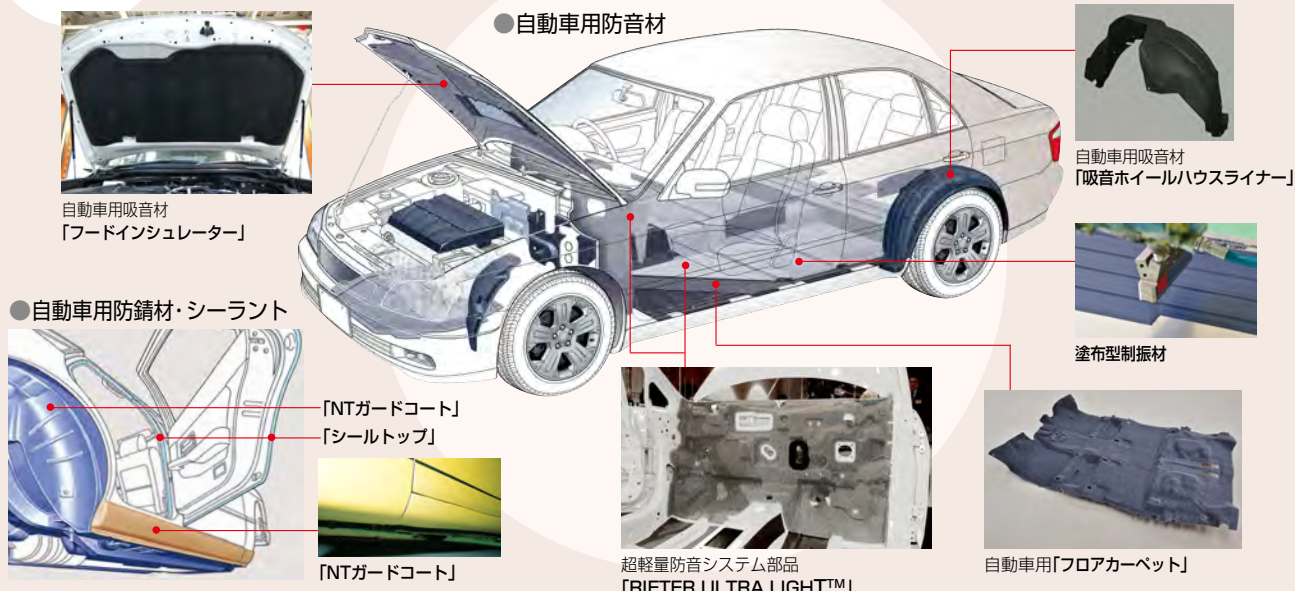
建築用防音材「防音くん 吸音デコ」が
採用された放送施設（東京）



鉄道用防音材が採用された
九州新幹線N700系「さくら」

自動車製品事業

自動車のさまざまな部位の防音材、防錆材を製品化し、国内すべてのカーメーカーにご採用いただいています。
振動を原因としたノイズを減少させる制振材、反響音を弱める吸音材、音の波動を減少させる遮音材をもとに、快適なカーライフを演出しています。



日本特殊塗料株式会社

〒114-8584 東京都北区王子3-23-2

■本社 ■開発センター

■塗料事業／塗料事業本部、東京営業所、神奈川営業所、中部営業所、大阪営業所、中四国営業所、九州営業所、DIY販売部

■自動車製品事業／営業統括部、東日本第1営業所、東日本第2営業所、中日本営業所、西日本第1営業所、西日本第2営業所

■工場／平塚工場、静岡工場、愛知工場、広島工場、九州工場、東九州工場

●日本特殊塗料ホームページ <https://www.ntonoryo.co.jp/>