

ニットクニュース

NITTOKU NEWS

No. 76

2020新春号

【特集】

日本ワイン、新時代。



1 ご挨拶

代表取締役社長 田谷 純

2~23 【特集】日本ワイン、新時代。

INTERVIEW

4 日本ワインを世界へ。

早見 優 ●歌手・タレント/日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート

6 「甲州」へ。

12 暮らしを彩る京都のワイン。

16 新しい産地、新潟へ。

20 ワイナリーとお客様をつなぐ。

22 気軽に楽しむ手頃な日本ワイン



▲マルキワイナリー/まるき葡萄酒



▲ルバイヤートワイナリー/丸藤葡萄酒工業



▲丹波ワイン



▲カーブドッチワイナリー



▲IMADEYA本店

24~29 ●得意先を訪ねて

24 【東京・板橋区】三興塗料株式会社

26 【長崎市】有限会社内野塗料店

28 【宮崎市】株式会社タニグチ防水塗工

30~32 ●INFORMATION

■塗料事業本部

30 ●ニットク・アメニティシステム連合会—

「令和元年総会を愛知・名古屋マリオットアソシアホテルで開催」

●新製品紹介

32 「NT水性塗り替え用プライマーU」

33~35 ●TOPICS

■自動車製品事業本部

33 「新工場での生産を開始」天津日特固防音配件有限公司

■塗料事業本部

33 「いいいろ塗装の日」のボランティア活動に協力

■塗料事業本部

34 「湘南ひらつかテクノフェア2019」に出展

■業務本部

34 地域交流企画「第2回夏休み自由研究教室」を開催

■塗料事業本部

35 「きたかみ・かねがさきテクノメッセ2019」に出展

35 ●ニットクのDIYグッズ 「防音くん・流し台用」

36~41 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い合わせフォームからお申し込みください。企業、個人、団体を問わずご希望の宛先にお届けいたします。

ご挨拶



●代表取締役社長
田谷 純

明けましておめでとうございます。

ご健勝、ご清栄のうちに新しい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。本年が皆さまにとりまして素晴らしい一年でありますよう、心よりお祈り申し上げます。また、旧年中は格別のご高配、ご厚情を賜り厚くお礼申し上げます。本年もご指導、ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

毎年、今年こそ平穏に、1年を無事に過ごせましようにと祈っておりましたが、残念ながら、西日本豪雨災害や台風19号による災害で甚大な被害が発生しました。被災された方々に心からお見舞いを申し上げるとともに、一刻も早い復旧と復興をお祈り申し上げます。

昨年、弊社は創立90周年を迎えました。100周年、さらなる未来に向け、持続的に成長するためには、社是の創意工夫のもと、皆さまのニーズにお応えし、新たな製品とサービスを提供できますよう、社員一同が研鑽を重ねて参ります。

さて、今年の世界経済は、米中の貿易戦争の帰趨が見えない中、英国のEU離脱問題の影響、北朝鮮・中東の政治的緊張など、多くの不安定要因を抱えて、安心できない状況が続きます。また、日本経済は、令和の新しい時代を迎えましたが、実質GDPは、1%台で推移しています。低

成長ではありますが、安定的成長ともいえます。つまり、量の拡大よりも質の向上で成長していくメカニズムが日本経済に定着してきたということでもあります。しかしながら、消費税増税により個人消費には陰りが見られ、世界経済の先行きが見通せない中、企業の景況感も慎重になっており、先行きは予断を許さない状況と予測しています。

そのような状況の中、弊社の2大事業であります自動車事業および塗料事業のターゲットは、環境問題への的確な対応、新市場に向けた革新的な新製品の開発と提案、2大事業のシナジー効果による新市場の開拓、等になります。世の中が目まぐるしく変化する中で、皆様の一言一言を大切に、皆様に喜んでいただける新製品のタイムリーな上市と新たなサービスの提供に邁進して参ります。

本年も、さまざまな問題、そして難しい局面もあるかと思いますが、皆様とともに、社員一丸となって、『One Team』で積極的にチャレンジさせていただきますので、ご支援、ご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

皆様の、ますますのご繁栄とご健勝をお祈り申し上げます。

特集

日本ワイン、新時代。

明治時代に本格的に始まった日本でのワインづくり。
海外ワインが親しまれる一方、日本のワインは日常生活へなかなか浸透しなかった。
しかし現在、国際的なワインコンクールで日本のワインの入賞が相次ぎ、
海外のワインファンからも注目を集めている。
これを受けて、日本のワインのブランド化を推し進めるため、
2015年、国税庁は日本で収穫されたブドウのみを使い、
国内で醸造されたものを「日本ワイン」と定め、2018年10月末から適用された。
1874年に国産ワインが生まれてから約150年。
日本のワイナリーはほぼ全国にあり、その数はこの10年間で倍増し、300を超えた。
国産ワインの新しい時代をひらきつつある「日本ワイン」を特集する。

丸藤葡萄酒工業の貯蔵庫。
約9万本のワインが眠る。

和食に合う日本のワイン

日本ワインがどんどんおいしくなっていますね。最近は種類が増え、エチケット(ラベル)も凝っていますし、ワイナリーツアーも人気です。日本ワインのマーケティングが変わってきているなど感じています。

わが家は、私だけでなく主人もワインが大好きです。お互いに気に入ったものを買ってくるので、ストックは常に100本以上。夕飯も飲むワインを先に決めて、それに合わせて作ります。例えば、「マスカット・ベリーA」というブドウ品種を使った赤ワインには、蓮と牛肉の甘辛炒めなどがよく合います。外国のワインはお醤油や味噌には合わないといわれますが、日本ワインは不思議と合うんですよ。やはり同じ土地、同じ気候で育ったものは相性がいいのかもしれません。冬は鍋料理が多いので、具材に合わせてワインを選ぶのも楽しみです。

忘れられないのが、長女が幼稚園に通っていたときのこと。私が「お弁当、何がいい?」と聞いたら「生ハム!」って。いつの間にか、おつまみのサラミやチーズが大好きな子どもになっていました(笑)。その長女も現在18歳。一緒にワインを飲むのが待ち遠しいです。

ワイン好きが高じて専門資格を

ワインの知識をもっと深めたいと思ったのは、長女のママ友たちと月に一度、食事会をするようになってから。ソムリエの資格を持っている方が、ワインの香りをかきながら「これは冷涼な



ところで作られたもの」と語るのを聞いて、「なんで分かるのだろう」と興味を持ちました。

それからソムリエの田崎真也さんのワインスクールに通い、いろいろなことを学びました。香りはブドウの品種

で異なること、冷涼な地域と温暖な地域で栽培されるブドウの特徴……。授業の最後にテイスティングがあり、机上で学んだブドウの特徴を、実際に色や香り、味で確認できるので、まるでパズルのピースが一つずつはまっていくように理解が深まりました。久しぶりにペンだこができるくらい勉強して、2008(平成20)年にワインエキスパートの資格を取得。スクールで知り合った方たちとの交流も広がり、時にはワインの持ち寄りパーティーも。気の合う人たちとおしゃべりして過ごす時間は、慌ただしい日常の中で心を落ち着かせ、豊かにしてくれますね。

先日、ワインパーティーでいただいたフランスの赤ワインを家で開けたところ、思いがけないおいしさで大感激

しました。樽香がきいていて、焼き立てのプリオッシュのような香りもあり、口に含んだときの広がりはベルベットのように。インターネットで銘柄を調べたら入手困難なビンテージワインでした。そんな予期せぬ出会いは、とても幸せな気持ちになります。

おいしい日本ワインを手軽に

ワインはブドウの品種はもちろん、その年の気候によっても味が変わるのが面白さです。私はそんな自然環境を映し出すワインがすべて好きですが、選ぶポイントにしているのがコストパフォーマンスの良さ。何万円も出せばおいしいのは当たり前。でも、3,000~5,000円でもおいしいものはたくさん



あります。一番うれしいのは、1,500円前後でおいしいワインを見つけた時です。シャンパンも高価なので頻繁には飲めませんが、別の品種を使ってシャンパンとまったく同じ製法で作られるカバというスペイン産のスパークリン

グワインがあります。こちらは2,000円程度と手頃。泡が細かくて喉越しもいいので、私のお気に入りです。

いま、日本ワインも1,000円台でおいしいものが増えているので、ぜひ試していただきたいです。選び方に迷ったら、ラベルの説明を参考にしたり、お店の方と仲良くなって、自分の好みのタイプを伝えたりしてはいかがでしょうか。エチケットのデザインで選ぶというのもいいと思います。

味の変化も楽しみ

昨年の秋、テレビのロケで山梨のワイナリーにお邪魔しました。楽しかったので、翌月ママ友たちを誘って再訪しました。ブドウの一房一房に紙で傘かけしてあるのは、雨から守るためだそうですね。フランスに住んでいる友人が「初めて見たわ」と、日本人の細やかな手仕事に感心していました。前月と同じワインをテイスティングしましたが、わずか1カ月で味に少し変化を感じました。ワインって本当に面白い!お土産に買って帰ったのは、甲州の白ワインです。ちょうどラグビーのワールドカップ開催中でしたから、キリッと冷やして、大声でテレビ観戦しながらおいしくいただきました。

日本ワインは味が繊細ででしゃばらず、お出汁を使う料理ともよく合います。食事をサポートするお酒として、普段からもっともっと気軽に飲んでいただきたいですね。そして、和食が世界中から注目されているいま、日本の食文化と一緒に日本ワインも広まっていきたいなと思います。

I N T E R V I E W 日本ワインを 世界へ。

●歌手・タレント/日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート

早見 優

はやみ・ゆう●1966(昭和41)年生まれ。3歳から14歳までグアム、ハワイで育つ。上智大学比較文化学部日本文化学科卒業。1982年「急いで!初恋」で歌手デビューし、「夏色のナンシー」や「PASSION」などのヒット曲がある。以後、バイリンガルと国際感覚を生かしてテレビや舞台などで活躍。2018年にデビュー35周年を記念したアルバム「Celebration ~from YU to you~」、写真集「サマーガール」を発売。趣味は料理、旅行。2001年に日本アロマ環境協会「アロマセラピー検定1級」取得。2008年に日本ソムリエ協会認定「ワインエキスパート」取得。オフィシャルブログ「sunshine smile」にワインに関する記事をたびたび投稿。2020(令和2)年2月1日、古賀政男音楽博物館ミュージアム講座「酒井政利のJポップの歩み」に出演予定。

「甲州」へ。

日本ワイン発祥の地で、ワイナリーの数も日本ワイン生産量も日本一の山梨県。県の特産品であり、日本固有のブドウ品種である「甲州」が国際ワインコンクールで金賞を受賞。国内外で日本ワインが広く知られるようになった。その「甲州」を使ったワインをアピールしようと、2019年の夏、山梨県が「ワイン県」宣言をした。30以上のワイナリーが集まる勝沼は、気軽にワイナリー巡りが楽しめるエリア。勝沼地区でも老舗のワイナリーを訪ねた。



まるき葡萄酒の2階テラスからの景色。ブドウ畑と勝沼の町並み、南アルプスが一望できる。夜景や星も美しく、毎週火曜日に笛吹川温泉別邸坐忘宿泊者限定でナイトビューツアーを開催。ブドウの葉が落ちた冬場に行なう木々の剪定は、実はワインの味を左右する最も大事な工程だ。



地下貯蔵庫に眠る古酒。コルクを打ち、さらに王冠をすることでほぼ酸素に触れさせずに熟成ができる。古酒は20年を迎えたら一升瓶から720ml瓶に移し替えて販売し、完売しているヴィンテージもあるほどの人気。醸造長がブレンドの割合を決める複数年ヴィンテージもある。



2~10klまで大小さまざまなステンレスタンクで発酵させる。シュール・リー醸造法や樽発酵など作り方のバリエーションが増えたため、それに合わせたタンクの種類も多くなった。胴の中央部に水を通して温度調整しているタンクもある。



地下貯蔵庫。1959年からのワイン約3万5,000本を安定性のある一升瓶で貯蔵。「甲州」「シャルドネ」など24種類を熟成させている。

大地の恵みを心ゆくまで

マルキワイナリー／まるき葡萄酒株式会社 ●マーケティング企画部部长 内田信嗣

羊を放ち、不耕起草生栽培

まるき葡萄酒は1891(明治24年)年に土屋龍憲が設立したワイナリーが始まりです。土屋はワインの醸造技術習得のために初めてフランスに渡った日本人の一人。フランスでブドウの栽培や醸造技術、ワインと料理の組み合わせに感銘を受け、「甲州ぶどうが和食に合わないはずがない」と、この地で栽培や醸造の研究を始めました。

現在、当社は不耕起草生栽培を行なっています。ブドウ畑に雑草を生やすのが特徴で、雑草の根と競合することでブドウの木の根を強くし、水はけと

保水のバランスも保たれる栽培法です。そこに羊も放牧しています。羊が雑草を適度に食べてくれるので伸び過ぎることがなく、排泄物は有機肥料に。羊たちが自由に歩き回ること地中の



栽培している品種は「甲州」や「メルロー」「カベルネ・ソーヴィニオン」など(左)。「甲州」の畑に羊が放牧され、不耕起草生栽培が行なわれている(右)。丸囲み写真が日本固有品種の「甲州」。まるき葡萄酒の自社ブドウ畑は、甲州市のほか、北海道中富良野市、群馬県渋川市、長野県塩尻市にもあり、総面積は約50haにもおよぶ。



微生物の動きが活発化し、土壌の状態も良くなります。

近年、自社園場を全国各地に広げました。嗜好品であるワインを通して、本質的な豊かさをお届けしたいと私たちは考えています。ワイン造りは一期一会の仕事。その時々大地の恵みを、食や風景とともに、ゆったりと楽しんでいただけたらうれしく思います。

熟成にこだわる

気候やブドウの品種にもよりますが、ワインの大まかな製造工程は、7月から10月ごろブドウを収穫し、選果や除梗(ブドウの茎の部分を取り除く)などの仕込みを行ってから圧搾。果汁はタンクでアルコール発酵させ、タンクや樽で熟成させてから濃引きと濾過をし、瓶詰めで熟成させるという流れです。



レセプションと呼ばれる仕込み場。収穫したブドウをここで受け入れ、選果、除梗、破碎、圧搾を行なう。年間約300トンを生産。7月中旬から10月ぐらいに作業をする。見学も可能。

現在、地下貯蔵庫では「甲州」を中心に「巨峰」「ピノノワール」「シャルドネ」など全24種類を熟成させています。1959年ものから一升瓶で約3万5,000本。長期熟成向きではない「甲州」の古酒を貯蔵しているワイナリーは非常に珍しいのではないのでしょうか。それを可能にしたのが、先人たちの知恵と技術です。劣化しやすい「甲州」を、あえて甘口で熟成させることで味のバランス



主に「甲州」で使われる圧搾機。液を絞ってほぐす際は空気が必要になるが、酸素による酸化を避けるため、左上の袋に窒素を入れ、ホースで圧搾機とつないでプレスする。これを導入したことでワインの質が向上した。

を取りながら、糖分が外敵からも守ってくれるよう工夫をしたのです。

一番の人気商品は「いろ甲州」。柑橘系のさわやかな香りとうすきりした口当たりで、酸味や甘味、苦味、うま味のバランスがとても良いワインです。樽貯蔵庫で半年熟成させたまるやかな味わいの「樽甲州」もお勧め。きれいな黄金色で、アマゴの塩焼きや白身の焼き魚などとよく合います。

第6次産業として発展を

ここ3年ほどで、ワイナリーツアーのお客様がずいぶん増えました。以前は30分の無料見学ツアーだけでしたが、現在はテイステイングツアー、マリアージュツアー、醸造責任者ワイナリーツアーと、お客様のリクエストに応える形で3つの有料プランを加えました。



130個の樽を静かに熟成させている樽貯蔵庫。樽熟成は香りづけと濃縮が目的で、「甲州」は約半年、「ペーリーA」「甲斐ノワール」は約1年、「メルロー」は場合によっては約3年など。また、品種に合わせて樽の木材の産地にもこだわっている。



左：まるき葡萄酒はオレンジ色の建物が目印。中：現存する日本最古のワイナリーを示す創業当時の看板。明治10年起業とあるのは大日本山梨葡萄酒のことで、同社解散後、その血を引き継ぎ土屋龍憲がマルキ葡萄酒を1891年に設立した。右：試飲・販売コーナーでは、ワインコンクール金賞受賞の希少なワインや、チーズなども販売する。
●山梨県甲州市勝沼町下岩崎2488/フリーダイヤル：0120-84-2488/☎0553-44-1005
<http://www.marukiwine.co.jp/>

なかでも40～50代の方に好評なのがマリァージュツアー。甲府盆地と南アルプスを一望できる2階のテラス席やカフェで、ソムリエ厳選のワインとおつまみをご堪能いただけます。

いま、全国にワイナリーが増え、これから日本ワインはますます盛り上が

っていくでしょう。一方で、原料ブドウ不足も予想されます。そこで当社は5年ほど前から畑を拡大しています。ここ山梨では「甲州」を中心に栽培し、北海道は同じ寒冷地であるドイツ系品種を中心に、塩尻は「メルロー」のみの高級路線です。大地の恵みを豊かさ

してお客様にお届けしたいという思いから、チーズやショコラといった食品作りにも力を入れています。

また、ブドウを圧搾した後の皮と種は、オリジナルソーセージの風味づけとして加えたり、研究機関で食品開発などに役立ててもらったり、近所の農家に肥料として提供したり。不耕起草生栽培とあわせ、原料であるブドウの持続可能な生育環境と有効活用にも力を入れています。

私たちは農作物を作り、製造・加工をして、お客様に直接販売する第6次産業を掲げています。宿泊施設やレストランも運営しながら、お客様の声をじかに伺い、より喜んでいただけるワイナリーを目指しています。ビールがスーパーやコンビニで手軽に買えるように、日本ワインも家庭での晩酌や乾杯の席で広く利用されるような気軽なお酒になればいいですね。



スタンダードワイン「いる」シリーズ。「ペーリーA」や「甲州」などブドウの持ち味を活かしたフレッシュな味わい。(ともに750ml/税込1,980円)



フレッシュ感を特に大切に醸造された新酒の「ペーリーA」と「甲州」。ラベルの葉の絵柄は品種によって異なる。(ともに750ml/税込1,650円)



山梨県産ブドウを使った「まるき」シリーズの「ルーージュ」「ブラン」。ラベルは明治時代の「丸にキ」マークを復刻。(ともに720ml/税込1,375円)



2017年に母屋をリノベーションした丸藤葡萄酒の新社屋の内部。1階にはショップとテイスティングスペースがある。江戸末期の建築と言われ、かつては養蚕が行なわれていた。「良好なまちなみ景観を形成している建築物等」部門で山梨県建築文化奨励賞を受賞。

挑戦を続けて130年

ルバイヤートワイナリー／丸藤葡萄酒工業株式会社 ●代表取締役 大村春夫

「甲州」を進化させる

ワインは風土の産物です。原料のブドウに土地を反映させ、そのポテンシャルをしっかりと引き出す。創業から130年、ワイン造りはこれまでもこれ

からも試行錯誤の連続です。

現在栽培しているブドウは、白ワイン用の「甲州」「シャルドネ」「ソーヴィニオン・ブラン」、赤ワイン用の「カベルネ・ソーヴィニオン」「メルロー」「プティ・ヴェルド」です。一番多く飲



「甲州」は棚栽培中心だが「シャルドネ」「メルロー」「プティ・ヴェルド」は垣根栽培、棚栽培の両方を行っている。秋雨の多い日本は垣根栽培は向かないといわれ、棚栽培が一般的だったが、レインカットなどさまざまな工夫により欧州系品種の垣根栽培も可能になった。「シャルドネ」や「カベルネ・ソーヴィニオン」などの畑も近くに数カ所あり、散策気分が楽しめる。

まれているのは、「甲州」を使った「ルバイヤート甲州シュール・リー」。シュール・リーというのは、タンクの底に沈殿した澱からうま味を引き出す醸造法で、単に辛口だけでなく、わずかな甘味も感じ、味に深みが出ます。

この醸造法を取り入れたきっかけは、大手メーカーのメルシャンが1984年に発表した「^{しのめ}東雲甲州シュール・リー」。頒布会で売り出されたワインで、そのおいしさに衝撃を受けました。私は、ダブルバージュ法(果汁清澄)をフランスのボルドーで学んでいたもので、シュール・リーについて改めて深く研究しました。そんななか、メルシャンが「山梨がワインの産地になるには地域全体で盛り上げていく必要がある」という考えから、製法の情報公開をしてくれたのです。おかげで当社も、たくさんの失敗を重ねながらも、1988年に「ルバイヤート甲州シュール・リー」を販売することができました。

ブドウの垣根栽培や、実ったブドウにビニールのカバーをして秋雨から守るレインカットを採用したのも、中堅どころワイナリーでは一番早かったと思います。これもやはりマンズワイン



丸藤葡萄酒のワイナリーでは、ブランド名であるルバイヤートの「R」が迎えてくれる。見学コースには130年の歴史を物語る多くの展示物。ルバイヤートという商標は、詩人の日夏耿之介が名付けた4行詩というベルシヤの詩集の名前。



1958年に作られたコンクリートタンクの内部を、30年前に瓶貯蔵庫に改築。そのため壁には、酒石酸がカリウムと結合して結晶化した「酒石」がキラキラと光っている。天井から下がっているランプは丸藤葡萄酒オリジナル。ガラス製の虫取り器が古民家の母屋から数多く出てきたため、ランプに活用した。見学コースは約20分。

がブドウの栽培法を、さらにサッポロビールが設備面の情報をオープンにしてくれたことが大きかったですね。

「甲州」を世界へ

「甲州」は本当に手ごわい品種です。1000年以上の歴史がありますが、種の保存の法則で果皮を厚くして中の種を守ってきたのだと思います。もちろん海外品種の「シャルドネ」などでもおいしい日本ワインを造ることはできます。しかし、日本固有の品種で造らなければ

ば世界に打って出ることはできません。だからシュール・リーや樽発酵・樽貯蔵なども徹底的に研究しました。そのかいあって、日本ワインコンクールで金賞をいただけるようにもなりました。

「甲州」のシュール・リーはキリッとした辛口ですが、酸味が強すぎずすっきりしているので、料理に合わせれば、ワインにあまり慣れていない方もおいしく飲んでいただけたと思います。ホタテやイカ、タコなど魚介類にレモンを絞ったマリネとはとても相性がいいですよ。煮物料理の場合は、「甲州樽貯

蔵」など樽で寝かしたものが合います。お酒があまり飲めないという方にお勧めしているのは、アルコール度数7~8%の甘口ワイン。意外とカレーライスともよく合います。

最近、東京のレストランでは、一皿にワイン1杯を合わせる「ペアリング」のサービスが増えていますね。料理に合うワインを店がセレクトしてくれるので、ワイン選びに悩む必要がありません。ひと昔前とちがって、夫婦で行ってもボトル1本を開けずに済むので、ワインがとても親しみやすく、楽しめ



白と青に塗り分けられたコンクリートタンクは赤ワインの発酵タンク。収穫したブドウは梗を取り除き、皮に傷をつけて種ごと発酵させるが、発酵中の炭酸ガスで果皮や果肉が押し上げられ、液に浸かっていないと色素やタンニンが抽出できないため、1日2回、丸い小さな呑み口から液を抜き、ポンプで循環させる。これをルモンタージュという。



ヴィンテージワイン「ルバイヤート」。「メルロー」と「ブラッククイーン」を使ったミディアムボディの赤(左)と「甲州」辛口。(ともに720ml/税込1,760円)



「ルバイヤート マスカットベリーA」「メルロー」と「ブラッククイーン」を使ったミディアムボディの赤(左)と「甲州」辛口。(ともに720ml/税込2,310円)。「ルバイヤート甲州樽貯蔵」は爽やかな酸味が特徴(720ml/税込2,530円)。



華やかな香り、味わいの「ルバイヤート新酒マスカットベリーA 赤」(左)。ほのかな甘味も感じられるキリッとした「ルバイヤート新酒甲州 辛口」。(ともに720ml/税込1,540円)



樽貯蔵庫には「甲州」や「メルロー」「マスカットベリーA」「カベルネ・ソーヴィニヨン」などがフレンチオークの樽の中でゆっくり静かに熟成されている。樽の内部は焼かれていて、焼き方に強弱があり、樽を使い分けることで目指すワインに仕上げていく。



ショップとテイスティングスペース、事務所に改築された母屋。2階の柱に彫られた連続模様の一部が「R」や「♡」になっているなど遊び心も随所にあり、訪れた際はじっくり見学したい。
●甲州市勝沼町藤井780/
☎0553-44-0043
<http://www.rubaiyat.jp/>

勝沼で本格フレンチと日本ワインを楽しむ。

ビストロ・ミル・プランタン

勝沼の国道沿いにある、銀座レカンでシェフソムリエをされていた五味丈美さんのビストロ。山梨の日本ワインと、山梨の旬の食材を使った料理を味わえる。

甲州市勝沼町下岩崎2097-1/☎0553-39-8245
／ランチ：11時30分～14時30分(ラストオーダー)
／ディナー：17時30分～21時(ラストオーダー)／水曜定休/
<http://mille-printemps.com/>



ランチは1,890円から。写真は「真鯛のポワレ ハーブ風味 白ワインバターソース」。

る環境になりました。

ワクワクするワイナリーに

私たちの仕事はワインを造ることで、[行く]とワクワクするワイナリーでありたいと思います。ですから、古いワインをストックしておいて、ワイン好きな方に楽しんでいただく2時間程度の見学ツアーも行なっています。畑と醸造所を見ていただいた後、古民家の一室で7アイテムくらいをじっくりテイスティング。当時の造り方など

いろいろお話ししますので、ぜひ日本ワインの歴史や文化に思いを馳せながら味わっていただけたらうれしいです。毎年、隣り町一の宮町の桃の花が満開になり盆地がピンク色に染まる4月初旬には、「蔵コン」も開催しています。畑でのワインパーティーと蔵(地下貯蔵庫)でのコンサートを楽しんでいただくイベントで、32年前から続けていて好評です。今年から少し形態が変わりましたが……。

* *
ワイン造りに携わって半世紀近く。



ショップのカウンターで「甲州」を手にする4代目社長の 大村春夫さん。語られる日本ワインの歴史が興味深い。

この年齢になってようやく「適地適作」という言葉の本当の意味が解るようになってきました。海外のやり方に倣うだけでなく、その地の気候風土に合った品種を探し、栽培をしていくということだと思います。そのなかで日本は土地が狭いので大量には出来ませんが、たとえ少量でも世界の銘醸地と肩を並べられるようなワインを造りたいですね!

人材豊富で研究熱心な大手ワイナリーはいまも私の憧れです。でも、決して大きくない私たちは「おいしい」と言ってくれる人が少しでもいる限り造る。そんな「農業」をしていきたいです。喜んで飲んでくれる方に「もう一杯!」とグラスを差し出してもらえようなワインを造りたいですね!



1978年に作った地下貯蔵庫。ヨーロッパの隠れ家風のテイスティングルーム(左)は、特別な試飲の場合に使われる。樽貯蔵と瓶貯蔵をしていて、年に1度の「蔵コン」は2019年からは売店ホールで開催されるようになったが、30回まではここで開催された。



上が栽培家の末田有さん（製造部長）。下が醸造家の内貴麻里さん（醸造課課長）。

上質なマツタケや黒豆の産地として知られる京都の京丹波町。昼夜の寒暖差が大きく、ブドウ栽培にも適したこの地に、41年前にワイナリーが設立された。照明機器メーカーから異業種参入した丹波ワインだ。創業以来、目指してきたのは、和食に合うワイン。ベテラン栽培家の末田有さんと醸造家の内貴麻里さんに、ブドウ作り、ワイン造りについて伺った。

暮らしを彩る。京都のワイン。



京丹波町の里山にある丹波ワイン。親会社のクワイ電機に隣接している。コーポレートカラーはワイナリーらしいボルドー。



創業時は日本酒の酒蔵を借りてスタート。奥にある緑色のホウロウタンクは日本酒用だったものをいまも利用。現在、年間40万本を製造している。



「セミヨン」の垣根式ブドウ畑。冬場は剪定が主な作業で、熟練の栽培担当が2人で行なっている。試験栽培を含め約50品種を所有するワイナリーは西日本で最多。畑の向こうに見えるのがワイナリー。



左：圧搾機の説明をしてくれる企画部の坂本泰隆さん。圧搾機の中に風船が入っていて、空気を送り込んで風圧でブドウを押し付けて絞る。一度に6トン（6,000本）のワインを搾ることができる。中：2017年に導入した最新式圧搾機。窒素置換でブドウが酸化することがなく、特にソーヴィニヨン・ブランは香りがよくなったという。右：精密ろ過器。0.2ミクロンと非常に細かい目で、酵母を通さない。瓶に酵母が入ると再発酵する危険性があるため、ワインの種類によってはこのろ過機を使用。

約50種類のブドウを栽培

京都府のほぼ中央。京都駅から車で1時間ほど行くと、高原の里山に立派な蔵が見えてくる。照明機器メーカーのクワイ電機が1979（昭和54）年に設立した丹波ワインである。デラウェアの観光農園の協力を得て、ゼロからワイン造りをスタートさせた。創業時から醸造を担当し、現在は栽培責任者である末田有さんは当時をこう思い起こす。「創業者の社長が、京都の食文化に合

うワイン造りを目指して始めました。素人の集まりでしたから、最初は醸造用ブドウを植えてもまったくうまくいかず、山梨のJAの方に指導していただいて、少しずつ収穫できるようになったのは10年目ぐらいからです」40年たったいまでは、試験栽培を含め約50種類ものブドウを栽培。これは、西日本エリアでは最多のアイテム数。全国各地のワイナリーから枝を分けてほしいという依頼も多いという。同じ品種でも土壌や気候、台木と穂木

の組み合わせなどで出来は変わる。自分の畑で挑戦してみないと分からない



ワイナリーから見えるブドウ畑。ほかにも畑は3カ所あり、全6ヘクタール。このあたりは標高180mほどだが、寒暖差が非常に大きいためブドウの生育がよく、複雑味も出る。

のがブドウ造りなのだ。

一方、醸造責任者の内貴麻里さんは最近の傾向として、多品種小ロットをあげる。「以前はデラウェアであれば、ほんのり甘いヌーボーの1アイテムだけでしたが、いまは同じ原料で、濁りタイプ、スパークリング、酸化防止剤（亜硫酸）無添加、さらに無添加の微発泡……。お客様は新しいものに敏感なので、世の中の動向は常に調査しています」と新商品開発の苦勞を明かす。

食文化を大切にする京都で、伝統的

製法の中にも新しさを追求している丹波ワインのワインは、高級料亭や老舗飲食店からも信頼され、取引がある。和を感じさせる上品なラベルも美しく、見た目も重視する和食の精神に通じるものがあるのだろう。

「タナ」と発泡ワインに挑戦

ワインを飲み慣れていない人は、どんなものから始めたらいいのだろう。内貴さんは「最初に合わないものを飲

むとワイン自体が「苦手なお酒」になりがちです。ぜひおいしいワインを選んでいただきたいですね。渋味が強い赤よりも、軽やかなものがよいのではないのでしょうか。末田さんが「当社のワインであれば、ピノ・ブランがお勧めです」と言えば、「あれは間違いないですね」と内貴さんも太鼓判。

さっそくテイステイングさせていただいた。香りはフレッシュでフルーティー。口に含むとほんのり優しい甘味で、思わず顔がほころんでしまうおい



樽貯蔵庫。「ピノ・ノワール」や「タナ」「マスカット・ペーリー-A」などのワインが、一年中温度管理されて貯蔵されている。多くがフレンチオークを使用。同じ庫内に瓶貯蔵もある。



レストラン「du Tamba」からは、ブドウ畑が間近に見える。地産地消をコンセプトにしたレストランで、旬の地元食材とワインが楽しめる。ランチのみで予約制。

しさ。そもそも和食の出汁に合うワインとして造られたそうで、甘さが強くないので、和食全般によく合いそうだ。「しっかりした赤ワインがお好きな方なら、日本ではメジャーではありませんが、『タナ』が気に入ると思います」と末田さん。2009（平成21）年から栽培を始め、初ビンテージの2012年か

ら好評だそう。原産国であるフランスの「タナ」は、収穫を遅らせることで渋味もアルコール度数も高くなり、非常に力強いワインができるが、秋雨が多い日本ではそれができない。丹波で育てたものは2年間熟成させることで、ちょうどよい重さになるという。「肉料理はもちろん、ジビエとの相

性もいいですよ」とのこと。また、同社でいま一番の人气が、微発泡で酸化防止剤無添加の濁りワイン「てぐみ」。ご自身も「泡好き」という内貴さんが「最初の乾杯から楽しめるワインを」と試行錯誤を重ね、構想から2年かけて開発した。「シャンパーニュメソッドで造った本格的なスパークリ

ングです。コンセプトからラベルまですべてうまくいった商品」と自信を見せる。軽やかな辛口で、澱や酵母も一緒に瓶詰めされているため味わいが豊か。酸味もあってシュワッとした口当たりが心地よく、食欲をそそられる。とても飲みやすく、繊細な和食を引き立ててくれるワインといえそうだ。

気軽に楽しむ日本ワイン

近年、ワイナリーはますます増え、全国で300軒以上。ワイナリーがない都道府県は1~2カ所しかないとか。「ワイナリーもワインの種類も本当に豊富になりました。赤や白、ロゼだけでなく、白ブドウを赤ワイン製法で

仕上げたオレンジワインも話題です。でも、お酒のシェアでいえばワインはまだ4%ほどで、日本ワインはそのうちのわずか5%です。もっともっと味わっていただきたいですね」と内貴さんは期待を込める。

末田さんは「いまは特に自然派志向のワインが注目されていますが、酸化防止剤無添加ですと腐敗や酸化のリスクがあるため、製造には非常に気をつかいます。その知識や技術をきちんと持って造らなくては」と警鐘を鳴らす。内貴さんはさらに「ワインはいろいろな料理に合わせたり、大勢で飲んだり、とにかく楽しく味わえるお酒。こう飲まなくてはいけないという決まりはないので、その時々楽しみ方を見つけていただきたいですね。当社の『てぐみ』はクラフトビールのように仕上げてあるので、記念日やイベント、おもてなしの乾杯にぴったりですよ」。日本の伝統的な食文化を大切にしている京都で生まれた暮らしを彩るワイン。豊富なラインナップから自分の好みやライフスタイルにあった楽しみ方を見つけてはいかがだろう。



左がほんのり甘味があって料理全般に合う「ピノ・ブラン」（750ml/税抜3,000円）。右は澱の上で熟成させた「ピノ・ブラン シュール・リー」（750ml/税抜3,500円）。いずれも丹波鳥居野産のブドウのみを厳選して使用。



丹波鳥居野産のブドウのみを使用した赤ワイン。左は果実香と樽熟香が調和した「ピノ・ノワール」（750ml/税抜3,500円）。右はバランスの取れたフルボディの「タナ」（750ml/税抜5,000円）。



酸化防止剤を一切添加せず、濾過もせずに生詰めにした人気の発泡性ワイン「てぐみ」。左は白、右はロゼ（各750ml/税抜1,650円）。「乾杯」にぴったりの微炭酸ワイン。500ml（税抜1,100円）もある。



日本食材との相性を追求して醸造した「すめらぎ 一皇」シリーズ。左が赤、右が白（各750ml/税抜1,800円）。日本古来の市松文様に日本の伝統色をあしらったラベルが美しく、食卓に彩りを添える。



ショップにはワインのほかブドウを使った飲料や多彩な雑貨が並ぶ。テイスティングコーナーは無料と有料のワインが数種類ずつある。
●京都府船井郡丹波町豊田千原83/☎0771-82-2003
<https://www.tambawine.co.jp/>

ワイン産地を作る

日本海から1.5kmのこの辺りは、もともと砂地の松林でした。そこに2人のワイン好きが始めたのがカーブドッチワイナリーです。1人はワイン作りのエキスパート、もう1人は会社経営のノウハウがある私の母。「自分たちの手でブドウを育て、おいしいワインを作る」という夢に共感し、1992(平成4)年に創業しました。

目指したのは、米国カリフォルニアのナパバレーのように人が集まるワイナリーです。ワインを造って販売するのが一般的だった当時は、異端の存在だったようですね。この地を選んだのは、まず働く人も訪れる人も気持ちが良いこと。東京からのアクセスも良く、新潟市民にとっては休日にお出かけ気分を楽しめる距離でもあります。山梨のように歴史ある土地で新しいことを始めるのは難しいので、何もないとこ

ろを選んだというわけです。

私たちが実現したいのは、ワイナリーを作ることよりもワインの産地を作ること。ワインを一つの彩りとして、お客様に楽しい時間を過ごしていただきたい。そんな思いから、まず醸造場を作り、次にレストランを2軒、ベーカリー、スパリゾート施設、そして2019(令和元)年秋に宿泊施設も建設しました。ワイナリーも5軒に増え、多くのお客様にご利用いただいています。

良い品種を広めたい

私は2003年からここで働き始めましたが、しばらくはこの特異な土壌に

悩みました。ブドウはやせ地が適しているとはいえ、まるで砂漠のよう。生育に適したブドウを求めて40品種ぐらい試したでしょうか。なかなか良い

ものが見つからないなか、2005年に植えたスペインの白ワイン用品種「アルバリーニョ」が2008年に初めて実をつけ、味に衝撃を受けました。明らかにほかのブドウとは格が違ったのです。しかも病害に強くて、栽培にあまり手がかからず、生産量も安定しています。砂地で育てることでワインの香りが華やかになり、色も果実と同じ澄んだ薄黄緑。味わいはさらっとしていますが、ボディはほどほどにあります。いま世界的に食のトレンドが軽やかなので、とても合うのではないのでしょうか。栽培量を徐々に増やしています。

「アルバリーニョ」は現在、九州や富山、長野など全国で広く栽培されています。実は本格的に作り始めた2010年ごろから、私たちはプロモーションを



カーブドッチ取締役の掛川史人さん。「アルバリーニョ」の畑で。

新しい産地、新潟へ。

近年、米どころの新潟がワインで注目を浴びている。

日本海近くの海岸砂丘に5つのワイナリーが集まる「新潟ワインコースト」。

そのうちの1つが「カーブドッチワイナリー」だ。

「カーブドッチワイナリー」の醸造家・掛川史人さんに産地づくりの秘密や手掛けるワインについて聞いた。

角田山の麓に広がる垣根栽培のブドウ畑。辺り一帯砂浜のような砂質土壌に欧州系のさまざまな品種が植えられている。「カーブドッチ」という名前は、創設者の一人である落希一郎氏から「落のワイン蔵」という意味でつけられた。



5つのワイナリーが集まる「新潟ワインコースト」の中央にある芝生の広場。開放的でのんびりと過ごすことができる。ワイナリー巡りはもちろん、エリア内にはレストランやカフェ、スパ、ホールなどもあり、角田山への山登りも楽しめる。



上左：奥に見えるのは宿泊施設「ワイナリーステイトラヴィーニョ」。10ある客室はすべて異なる内装で、全室畑に面している。手前はカーブドッチ直営のフレンチレストラン「トラヴィーニョ」。厳選された地元食材とワインが味わえる。
上右：「新潟ワインコースト」エリア内にある本格スパリゾート「カーブドッチヴィネスパ」。宿泊や日帰り温泉も人気。
左：カーブドッチワイナリー。60~90分のワイナリーツアーはテイスティング込みで1,500円。
●新潟市西蒲区角田浜1661 / ☎0256-77-2288
<http://www.docci.com/>

今後注目が集まりそうな「アルバリーニョ」(750ml/税抜4,200円)。華やかな香りで、軽やかな白ワインだ。栽培量がまだ少ないため店頭には並んでいないが、スタッフに声をかければ購入も可能。



樽貯蔵庫には「シャルドネ」や「カベルネ・ソーヴィニヨン」「ツヴァイゲルトレーベ」「アルバリーニョ」など自社栽培のブドウで造ったワインの樽が静かに並ぶ。年間約10万本のワインを醸造している。



通路に沿って瓶貯蔵されているワインは壮観。ワイナリーツアーで見学できる。



人気の「どうぶつシリーズ」は、醸造家である掛川さんが「その年の自分を全面的に表現している」ワインで、ラベルからも着想を得て造る。これまで、「ふらみんご」や「くま」「あなぐま」など、10種類以上造られた。

かけました。ワインの造り手が集まる会などには必ず枝や苗を持参し、求められれば栽培のアドバイスもしました。ワインは日本酒などと違い、蔵の名前ではなくブドウの品種で選ばれます。良いものは独占するのではなく広めた方が、より多くの方に飲んでいただけるのです。国内で今後5年以内に販売される「アルバリーニョ」の出元は、おそらく私たちでしょう。

ワイナリー経営塾も運営

年間生産本数は約10万本で、3つにカテゴリー分けしています。それを音楽で表現すると、「アルバリーニョ」などは歴史と文化を守るクラシック。100年先まで同じ音を鳴らしてくれるでしょう。毎年テイストが変わる「動物シリーズ」はジャズ。醸造する私のテンションが全面に出るワインです。J

ポップと呼んでいるのは「デラウェア」や「キャンベル」など食用ブドウが原料。歴史には残らないだろうけど、瞬間のおいしさを切り取っています。

最近、ワイナリーを始めたいという方が非常に増えていますが、そういう方を対象にワイン経営塾も運営しています。まず1年間、私と一緒にワインを造りながら過ごしていただきます。自己資金は必要ですが、原料や流通面な

どあらゆるサポートをします。「新潟ワインコースト」には、塾を卒業された4人の醸造家が自分のワイナリーをオープン。当社を含め、切磋琢磨しながらワイン造りに励んでいます。

現地で飲むおいしさを追求

いま、日本ワインは元気がありますが、それを私が特に感じているのが、お

客様の変化です。「濃いワインをください」という方がいなくなりましたね。2006年ごろ、お客様から「少し軽いワインがいい」と言われたときに、「新しい日本ワインの時代が始まる」と直感しました。

私と同じ40歳前後の人は、チリ産の濃い赤ワインから飲み始めたと思います。私の親世代となると、バブル時代にボルドーが真っ盛り。味覚は原体験

が大きく影響するので、そういう味に慣れているはず。ところが最近「白ワインは透き通ってなくてもいい」という声も聞きます。「ワインはこういうもの」という固定観念がどんどんなくなって、実際に若い世代はナチュラルワインと呼ばれるやわらかい味のものから飲み始めています。

当ワイナリーはボルドーやブルゴーニュのように歴史はありませんし、気候や土壌の違いで必ずしもヨーロッパのように良いブドウが採れるわけでもありません。しかし、軽やかに造ったり、少し濁らせることで独特の風味が生まれ、おいしくなることもあります。それを認めるかどうかはお客様です。いまはこの土地で、自分たちが造るのが日本ワインの新たな一つの道を築いているという自負があります。もっとも挑戦していきたいですね。私たちがイメージするのは、この地をとことん凝縮したワイン。ここに来て飲んでいただければいただくほどおいしさを実感できるワインです。



ワイナリーショップでは、カーブドッチのワインのほか、ワイングラスや直輸入のハウスイアなど、食卓を彩る雑貨も販売している。



左は、フランス語で「砂」を意味する赤ワイン「サブル」(750ml/税抜5,000円)。複数の品種をブレンドした、砂地のブドウならではの繊細な味わい。右は掛川さんが「ラベルをイメージしながら飲んでいただきたい」と毎年造る「どうぶつシリーズ」の「2018 むささび」(750ml/税抜3,200円)。



近隣の農家で飼育された新潟のブランド豚「越後もちぶた」を100%使った自家製ハム・ソーセージのカジュアルレストラン「薪小屋」。カーブドッチの赤や白ワインのほか、自家製ビールなどとともにソーセージやピクルスなどを楽しめる。新潟の古民家とドイツの建築を融合させた建物も雰囲気が良い。写真はランチの「自家製越後もちぶたのソーセージ盛合せ」。

ワイナリーとお客様をつなぐ。

日本ワインに早くから着目し、全国のワイナリーを訪ねて消費者との懸け橋になっている酒販店がある。

“お箸の国のワイン”をコンセプトにしているIMADEYA (いまでや) だ。

1962年の創業以来“町の酒屋さん”として親しまれ、その後、生産者からの直接の仕入れにこだわってきた。

現在取引しているワイナリーは全国に約70カ所。

日本ワインを取り巻く現状や、日本ワインの楽しみ方を伺った。

早くから日本のワインに注目

日本ワインの取り扱い量は、ここ10年でグンと増えました。ワイン自体のクオリティーもどんどん上がり、注目度は高まっています。新しいものに敏感な30代の会社員や、50代60代のご夫婦など男女を問わず幅広い方に人気です。上質なもので1,000円台~2,000円台とお手頃で、バリエーションも豊富なので、もっともっとたくさんの方に親しんで飲んでいただきたいですね。

IMADEYAは家庭にお酒を配達する“町の酒屋”としてスタートしました。

「今すぐ届ける、居間まで届ける」という言葉が社名の由来と言われています。

30年ほど前に日本酒を蔵元から直接販売する“蔵直”を始めましたが、ディスカウント店が台頭してきた時代で特約店制度がありませんでしたから、パートナーシップを築くのは手探り。有名な日本酒「八海山」の特別本醸造の初回取引もわずか6本だったそうです。やがて、その蔵直スタイルをワインにも広げるようになり、全国のワイナリーさんとのお付き合いが始まりました。

日本ワインに力を入れるきっかけになったのは、山梨の丸藤葡萄酒工業さ

んとの出会い。「ルバイヤート甲州シユール・リー」などを飲んだ弊社の専務が、非常に感銘を受けたのです。そして、海外のワインが洋食に合うように、和食に合う日本のワインということで“お箸の国のワイン”をコンセプトに、生産者を訪ねて応援するようになりました。いまでは約70軒のワイナリーとお付き合いがあり、350~400種類のワインを販売しています。

気軽に楽しんでいただくために

日本ワインと輸入ワインの大きな違いは、まず原料となるブドウ。海外ではワイン専用の品種を使いますが、日本はワイン醸造に関する法律の縛りがほとんどないため、ワイン用品種も食用品種も使います。海外では食用ブドウで作るワインを認めない風潮がありますし、また独特の香りもあります。でも、最近はその香りをほとんど出さずに作る日本の生産者が増えてきました。

なかには食用ブドウで作ったワインをフランス大使館の晩餐会で提供した生産者もいて、その探求心や技術の進歩に驚かされます。実際、最近では日本ワインが海外からも注目され始めていて、将来的な海外需要を見越してセラーに寝かしておく方もいらっしゃいます。

また、日本ワインは日本の土壌で育ったブドウが原料なので、海外のものに比べ、味わいがやわらかいのも特徴。和食は「出汁の料理」とよくいわれますが、ワインもおいしい水の中にブドウのエキスがきれいに溶け込んでいる感じがします。ですから、出汁を基調にして素材を生かす和食によく合います。そんな日本ワインを気軽にお試しいたきてたくて、「Restaurant蔵葡-kurabuu-」を2013(平成25)年にオープンしました。250種類以上の日本ワインとそれに合う和食を中心にご提供しています。

昨年「フィル・ザ・ゴブレット」というイベントも始めました。年2回、東日本と西日本に分け、一般のお客様



Restaurant蔵葡-kurabuu-。店内入口には250種類以上の日本ワインが並ぶ。東京都中央区築地1-5-11 / ☎03-6264-1759 / 平日: 18時~23時30分 (ラストオーダー: フード22時30分、ドリンク23時)、土曜: 13時~21時 (ラストオーダー: フード20時、ドリンク20時30分) / 日曜・祝日定休

とワイナリーさん200人以上をお招きし、一緒に“杯を満たす”、つまり心ゆくまでワインを楽しんで盛り上がるイベントです。試飲会のような堅苦しいものではなく、たくさんの種類を味わいながら、ふだん顔を合わせる事のない生産者と消費者が交流を楽しむことが目的です。

“農”を考えると大事

日本ワインといっても、何から飲めば良いかわからない方もいらっしゃるでしょう。ワインを飲み慣れていない方には、よく飲まれるお酒の種類や食の好みをお聞きしながら、その方に合う日本ワインの発掘から一緒にさせて

いただきます。お酒があまり強くない方には、アルコール度数の低いものや、食用ブドウを使ったフルーティーで甘味があるものなどを。山梨のまるき葡萄酒さんで作っているIMADEYAオリジナルブレンド「甲州G.I.山梨」は、すっきりしていて非常に飲みやすいのでお勧め。常連のお客様にもデイリーのワインとして好評です。日本ワインは本当にバラエティー豊かなので、いろいろお試しいただくなかで、きっとお好みのものが見つかると思います。

ワインは原料のブドウもさることながら、作る人のポリシーが強く反映されます。日本ワインが注目され始めたいまだからこそ、日本の気候風土をしっかり表現した上で醸していくことが重要だと思います。ただ、ブドウ農家は高齢化による後継ぎ不足で、ブドウの収穫量が年々減っているのが現状。一方で、ワイナリーを新しく始める人を手助けし、一緒に地域ブランドとして育てていこうという動きもあります。“農”を考えると、これからの日本ワインの発展に欠かせないでしょう。IMADEYAも、全国の農家さんを応援しながら、日本ワインの魅力をもっと発信していきます。



IMADEYA千葉本店の日本のワインコーナー。北海道から九州まで、全国のワイナリーのワインがずらりと並ぶ。



株式会社いまでや BtoC営業部IMADEYA千葉本店SAKEコンシェルジュの若林聖勉さん。ワイン初心者の方に丁寧に説明している様子。



ラベルを眺めるだけでも楽しい日本のワイン。



●IMADEYA千葉本店
千葉市中央区仁戸名町714-4 / ☎043-264-1439 / 10時~19時(平日、日曜、祝日)、10時~20時(土曜、祝前日) / 水曜定休(毎月最終週は10時~19時営業) ほかには銀座店、千葉エキナカ店、錦糸町墨田店がある。オンライン販売も行なっている。
<http://www.imadeya.co.jp/>

気軽に楽しむ手頃な 日本ワイン

IMADEYAお勧めの日本ワイン

初心者でもおいしく楽しめる、1,000~2,000円台のお手頃価格の日本ワインを、IMADEYA千葉本店の若林聖勉さんにセレクトしていただいた。(価格はすべて税別で2019年12月現在のものです)



北海道

北海道ワイン

ケルナー 2018

余市町産のブドウ品種・ケルナーを100%使用。柑橘系果実を思わせる爽やかさと、軽快かつ適度なボリューム感を備えた辛口。

- 品種=北海道余市産ケルナー
- 内容量=720ml
- 価格=1,300円



北海道

グラン・ポレール

余市
ツヴァイゲルトレーベ
2017

上品で優しいアロマと軽快なタンニンが感じられるスッキリした口当たりの辛口。脂の少ない肉料理に合う。グラン・ポレールはサッポロビールが経営するワイナリー。

- 品種=北海道余市産ツヴァイゲルトレーベ
- 内容量=750ml
- 価格=1,900円



岩手

くずまきワイン

ゆい

岩手県産山ブドウを贅沢に使った爽やかで甘口のワイン。発酵を途中で止めることで液中に糖分が残り、アルコール度数も7%と低い。甘みのある国内産ワインとしてはIMADEYA一番の人気。

- 品種=キャンベル・アーリー、山ブドウ
- 内容量=720ml
- 価格=1,300円



山梨

丸藤葡萄酒工業

ルバイヤート甲州
シュール・リー 2017

愛好家の多いキリッとした辛口ワイン。フレッシュなアロマと生き生きとした酸味が特徴。樽詰め直前まで澱引きせずに静置貯蔵するシュール・リー醸造法を用いることでコクを出している。

- 品種=山梨県勝沼町産甲州種
- 内容量=720ml
- 価格=1,800円



長野

五一わいん

塩尻メルロ

上品な果実の香りで、すっきりと心地よい酸味が口の中に長く残る。天ぷらや刺身、焼き魚などの和食との相性が抜群。お手頃価格のメルローとして非常にお勧め。

- 品種=長野県産メルロー
- 内容量=720ml
- 価格=1,407円



京都

丹波ワイン

マスカット・ベリーA
樽熟成2016

果実味も樽の香りも主張しすぎず、バランスが整っている。アルコール度数はやや低めで、全体としては軽やかな印象。

- 品種=日本産マスカット・ベリーA
- 内容量=720ml
- 価格=1,600円



山形

高島ワイナリー

高島クラシック
メルロー&カベルネ

ミディアムボディの赤ワインの中では国内トップクラス。テーブルワインの価格にもかかわらず、メルローとカベルネが良いバランスでブレンドされ、飲みやすいうえに深みがある。

- 品種=高島町産メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
- 内容量=720ml
- 価格=1,667円



栃木

ココ・ファーム・ワイナリー

農民ロッソ

ライトで果実味豊かな印象。熟した果実の味わいとスパイスを感じ、程よい酸味と樽の風味がワインにしなやかさと複雑味を与えている。ファンが多いワイン。

- 品種=日本産マスカット・ベリーA、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンほか
- 内容量=750ml
- 価格=1,818円



新潟

カーブドッチ・ワイナリー

シャルドネ
ノンバリック 2018

原料のブドウはカーブドッチ・ワイナリーと兵庫県の契約農家のものをブレンド。ステンレスタンクのみで発酵、熟成している。果実味がストレートに感じられる辛口。

- 品種=新潟市産シャルドネ
- 内容量=750ml
- 価格=2,500円



広島

広島三次ワイナリー

TOMOE デラウェア
2018

熟れた果実や花のような華やかな香りが印象的で、すっきり爽やかな辛口。食用ブドウであるデラウェアを、収穫時期を変えるなどワインに合うよう工夫して作られている。

- 品種=広島県三次市産デラウェア
- 内容量=750ml
- 価格=1,650円



島根

奥出雲葡萄酒

杜のワイン

ブラックベガールや欧州系品種、山ブドウ系品種などのブレンドで、野趣に富んだ香りが口に広がるライトボディの辛口。

- 品種=日本産ブラックベガール、欧州系赤品種、山ブドウ赤品種ほか
- 内容量=750ml
- 価格=1,800円



宮崎

都農ワイン

キャンベル・アーリー
ロゼ

2種類の酵母で低温発酵を行ない、フルーティーで優しい甘さ。IMADEYAが日本ワインに力を入れ始めたころから取り扱っている。

- 品種=宮崎県都農町・川南町産キャンベル・アーリー
- 内容量=750ml
- 価格=1,260円



山梨

まるき葡萄酒

甲州G.I.山梨

さまざまな食事に合うように香りは控えめながら、甲州種らしい和のうまみが感じられるIMADEYAオリジナルの白ワイン。ワイン好きも飲み飽きない味わい。

- 品種=山梨県産甲州
- 内容量=750ml
- 価格=1,600円



山梨

まるき葡萄酒

マスカット・ベリーA
G.I.山梨

豊かな果実味と穏やかなタンニン、酸は控えめながら全体のバランスが良い。ワインを飲み慣れていない人にもお勧めのIMADEYAオリジナルの赤ワイン。醤油や味噌など日本の調味料とも合う。

- 品種=山梨県産マスカット・ベリーA
- 内容量=750ml
- 価格=1,600円



山梨

勝沼醸造

アルガブランカ
クラレーザ 2018

日本が世界に誇るブドウ品種・甲州を使った辛口ワイン。ワインとの相性が難しいとされていた味噌や醤油、わさびなどにも合う愛好家の多いワイン。

- 品種=山梨県産甲州
- 内容量=750ml
- 価格=2,000円



三興塗料株式会社



社員の幸せを第一に考えたいですね。それがお客様へのサービスの充実にもつながると思います。同時に、塗料をもっと知っていただくような取り組みをして、板橋区、そして塗料業界を盛り上げていきたいですね。

代表取締役 **清水 雄一郎**



近隣にある「東京ドームシティ」(左)と「サンシャインシティ」(右)。「東京ドームシティ」には都市型遊園地や入浴施設、商業施設が、「サンシャインシティ」には超高層ビル「サンシャイン60」や複合商業施設があり、連日多くの人で賑わう。



三興塗料株式会社が板橋区から受けた表彰状。「働く人が元気の会社、人を育てる意欲のある会社、そのような仕組みを持つ会社と、志ある経営者」を顕彰する「いたばし働きがいのある会社賞」(左)と、「徹底したマネジメントで3年離職率ゼロ」が評価されて表彰された「いたばし good balance 会社賞」(右)。

東京23区の北西部に位置する板橋区。江戸時代は、中山道六十九次のうち、江戸を発ってから最初の宿場町として、また、川越街道の起点の町として栄えました。現在は、人口約57万を擁する生活都市として、また、都内有数の産業都市として知られています。

* *

その板橋区に本社のある三興塗料株式会社をお訪ねし、代表取締役の清水雄一郎さんにお話をうかがいました。

■創業はいつでしょうか？

●1966(昭和41)年11月に、現会長の私の父親が、板橋区内で創業しました。会長は愛媛出身で、地元の大学を卒業して東京の塗料メーカーに勤めたあと、33歳のときに独立しました。

■社名の由来をお聞かせください。

●会長の出身校である松山大学の校則の「三実」(真実・忠実・実用)を心に刻んでいたようで、「三実精神」で興す会社という意味で名付けたようです。

■当初の業務内容をお聞かせください。

●板橋区は町工場が多いこともあり、当初は工業用塗料を扱っていました。いまでも当時のお客様とお付き合いがあります。10年ほどたって、高度経済

成長期で団地などの建築現場に何百もの缶が並んでいるのを見て、建築用塗料に興味をもち、取り扱いを始めました。異分野への参入だったため、かなり勉強したと聞いています。事務所が手狭になり、現在の地に移ったのもそのころです。

■現在の業務内容をお聞かせください。

●9割以上が建築用塗料で、外装材と屋根材が中心です。建築用塗料を扱うようになって5年くらいで主流になったようです。町工場や戸建て住宅の塗り替えのお客様が8割ですね。配達にも力を入れていて、トラック18台でまわっています。以前は会社の倉庫入れが多かったのですが、最近は6割くらいが現場入れになりました。

■社員第一主義で、「働きがいのある会社」に

■ご入社はいつでしょうか？

●大学を卒業し、塗料メーカーに3年間勤めた後、当社に入社しました。社長就任は2015(平成27)年の3月。33歳のときです。

■経営方針をお聞かせください。

●まず社員を大切にしたいと考えてい



本社事務所。



本社近くにある商品センター。

ます。先代の世代はお客様第一主義でしたが、私はその前に自社の社員を幸せにしたいという思いがあります。経営理念も「社員の幸せを追求し、人間性を高める」としています。社員のモチベーションが下がると、お客様へも良いサービスを提供できません。

■具体的に取り組んでいることがあればお聞かせください。

●いまの社員、とくに若い世代へは会社の経営方針を言葉にして伝えることが必要です。会社の考えを理解し、行動の指針にしてほしいと、100ページを超える「経営計画書」としてマニュアル化しています。社長と社員が近いことが中小企業の強みですが、それ故にぶれてはいけないと思いますので、指針を明確にして、社長と社員が一体になって考え、実行する会社を目指しています。もちろん、コミュニケーションもよくとっています。マネージャー面談をして会社の考えを伝えたり、

逆に社員の要望や提案を受けたりして改善を進めています。

■経営されてきたなかで、印象深かった出来事をお聞かせください。

●2017年に区の「いたばし働きがいのある会社賞」を受賞したことです。社員第一主義が認められた形で、うれしかったですね。毎年2~3社が受賞しますが、受賞した会社は区報など区のさまざまなメディアで紹介されますので、社員にとっても誇りになりますし、若い方の定期的な採用も可能になりました。

■ユーザーのニーズはどのように変化しているとお考えでしょうか？

●安ければいいという塗装店と、フッ素塗料や無機塗料を選ぶ高級志向のお客様と二極化しています。増えているのは、遮熱や断熱といった機能性塗料を提案される方ですね。

■ニットクとお付き合いはいつごろからでしょうか？

●防水材に力を入れたいと、積極的にアピールし、2010年の1月から直接の取引が始まりました。その前から屋根用遮熱塗料「パラサーモ」などを扱っていました。いまは建築用塗膜防水材「ブルーフロン」が多いですね。

■塗料にふれあう機会をどんどんつくりたい

■いま塗料業界に求められることはどのようなことだとお考えでしょうか？

●子供が通う幼稚園で親が参加するイベントがあるのですが、目玉が遊具と一緒に作るDIYで、とくに母親と子供には塗装が好評です。経験がなくても、簡単に色がついてきれいになって一緒に塗るととても楽しかったと言っていますね。30~40人が参加するのですが、イベント後に壁を塗るので塗料がほしいと来社された方もいます。

好きな色で塗ると達成感もありますし、とくに子供は自分が手がけたもの

に愛着があります。自慢したり、次は何色にしようかなど希望も生まれます。塗料にふれるためのイベントを増やすような取り組みが塗料業界に求められていると思います。

■将来の展望をお聞かせください。

●まず区内で塗料にふれる機会を増やしたいですね。私の車が10年以上たっていることもあり(笑)、区民祭で自動車に塗料を塗ろうと考えています。目立つイベントを続けていけば話題になりますし、会社の宣伝にもつながります。塗り替えのイベントをどんどん開催して、多くの方に塗料に親しんでいただければうれしいですね。

■趣味をお聞かせください。

●昔は弓道をしていました。いまは旅行です。国内もまわりますが、海外へも年に1回行きます。家族と一緒に多いですね。必ず寄るのはホームセンターです。海外のホームセンターはとても広く、規模が違います。国内は地域ごとに売れ筋商品があって、東京と全然違います。そのような商品を発見することも楽しみですね。趣味ではなく、仕事のようなのですが(笑)。

■本日はどうもありがとうございました。

PROFILE

- 三興塗料株式会社
- 創業/1966(昭和41)年11月
- 資本金/1,000万円
- 代表者/代表取締役 清水雄一郎
- 所在地/〒174-0063 東京都板橋区前野町3-50-2 電話(03)3965-4116 FAX(03)3965-9628 HP: http://sanko-tokyo.co.jp
- 営業品目/塗料、外装材、防水材、化成品、床材、シーリング材、塗装機器及び設備の販売
- 従業員数/38名



区名の由来といわれている、旧中山道が石神井川を渡る場所にある橋「板橋」。板橋は、日本橋から数えて1番目の宿場だった。



本社近くにある、日本オリンピック委員会および加盟競技団体に所属する選手やスタッフが利用する「味の素ナショナルトレーニングセンター」。



本社社屋。

有限会社内野塗料店



工事も手がけるようになり、お客様には“安心”を買っていただいているのだと実感しています。その安心感、信頼をもとに、工事の受注を伸ばし、販路をさらに拡大していきたいと思えます。

代表取締役 **柏山 勝**



稲佐山から見た長崎の夜景。北海道・函館、兵庫・神戸とともに「日本三大夜景」に数えられており、頂上にある展望台は多くの人で賑わう。



世界文化遺産に登録された「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の大野集落にある「大野教会堂」（左）と、出津集落にある「出津教会堂」（上）。いずれもド・ロ神父の設計と指導により建てられたもので、国の重要文化財に指定されている。

古くから貿易港として海外への門戸を開いていた長崎市。鎖国体制だった江戸時代には、唯一の外国との窓口となり、港町として栄え、多くの文化が流入しました。現在も町並みや建物などにその影響が色濃く残り、異国情緒をかもし出しています。

* *

その長崎市に本社のある有限会社内野塗料店をお訪ねし、代表取締役の柏山勝さんにお話をうかがいました。

■創業はいつでしょうか？

●現会長で先代の社長が1976（昭和51）年2月に創業しました。長崎の老舗の販売店に22年間勤めたあと独立したようです。私が入社したのはその2カ月後の4月。その前は造船関連工場に勤めていましたが、縁があって塗料業界に入りました。

■ほぼ創業からかかわっていることになるのでしょうか？

●そうですね。当初は会長と会長の父親と奥様と私の4人で仕事を分担していました。家族同然で、その後、会長の長女と私が一緒になりまして、本当の家族になりました（笑）。私が2代目社

長に就任したのは2001（平成13）年。43歳のときです。

■経営方針をお聞かせください。

●まず毎日同じ仕事ができることに感謝したいですね。日常の連続があるからこそ先を考えるとします。そのなかで、お客様の利益につながることを提供しつづけていきたいですね。

■印象的な出来事をお聞かせください。

●創業当時です。10坪ほどの狭い店でした。展示場所がないため刷毛は天井に吊るし、機械類は朝に外の駐車場に陳列して夕方に戻すという、露天商のようでした。お客様から「将来笑い話になればいいね」と冷やかされたことをいまでも思い出します。

■塗装工事の分野へも進出

■業務内容をお聞かせください。

●創業当時から建築汎用塗料がメインです。現在は外装用塗料、屋根材、防水材が多いですね。最近は橋梁関係や重防食塗料が伸びています。関連仕事を請け負うケースも増えてきました。

■工事を受注するようになったのはいつごろからでしょうか？



本社事務所。

●10年ほど前からです。リフォームが中心ですが、将来的には工事の分野も伸ばしていきたいですね。いま、家電量販店など、異業種の方たちが窓口になってリフォームに取り組んでいますので、専門業が元請けになるケースもたくさんあります。

■販売店が請け負うことのメリットをお聞かせください。

●材料に関するノウハウや知識がある販売店が工事にかかわることで安心感が強くなると思います。住宅ブーム当時は毎日のように仕事がありましたが、少子化や人口減が進み、住宅着工件数も少なくなっている現在は、待っているだけでは仕事はありません。縮小傾向にある市場で生き残るには、異業種への参入か販路の拡大が必要です。

■販売店は“安心”を売っている

■お客様のニーズはどのように変わったとお感じでしょうか？

●塗料や塗装についてインターネットで調べられるお客様が増えました。ただ、見えない相手ではなく、地元の業者のほうに信頼できるということで、自宅を塗りたいというお客様が当社に来店されますし、相談に見える方も多くなりました。そう考えると、販売店は安心を売っているのだと実感します。

■気軽に相談できる身近な存在ということでしょうか？

●小さな町で長い間商売をしていると存在が認知されるのでしょね。また、多くの現場を40年間見てきたということは信頼につながるとします。いまの現場は多様ですので、材料の決断に知恵を貸してほしいという依頼もあります。最近は色の注文も多いですね。

施主の難しい要望も増えたので、当社への相談も多くなりました。

■ニーズの多様化ということでしょうか？

●10軒の塗装店があれば10のニーズがあるといっても過言ではありません。新築ブームのときは支給される材料をつかえばよかったのですが、リフォームの時代になったいまは要望に合う適切な商品を探さなければなりません。ニーズに寄り添いながら、お客様の利益につながる材料を提供していくことが販売店の課題です。

■ニットクとの付き合いはいつごろからでしょうか？

●創業当時からです。セメント瓦用塗料「スレコート」が最初でした。その後、建築用塗膜防水材「ブルーフロン」、塗り床材「ユータック」などでお世話になっています。

■これからの業界に必要なと思われる

ことをお聞かせください。

●とくに塗り床材や防水材の施工には、技術と経験が求められます。メーカーさんにノウハウを教えていただき、私たちが現場に伝えて仕事をスムーズに進めることが大切です。塗料は美観だけではなく、機能を発揮して初めて製品になります。製・販・装が一体になり、三者の密な連携が必要だと思います。

■これからの会社のイメージをお聞かせください。

●建築業界にかかわるなかで、さまざまな業種の方との関係ができましたので、ネットワークを構築しながらリフォーム業を伸ばしたいですね。そのためには現場を管理する人間も必要になります。そして、社員全員がオーナーであるという感覚で動くことも必要です。小さい会社には余分な歯車はありません。安心される存在になることで、会社も前に進むと思います。

■趣味をお聞かせください。

●ゴルフはときどき行きますが、なかなかうまくいきません（笑）。夜、時間がとれたときにゆっくり居酒屋に行くのがいちばんの楽しみですね。

■本日はどうもありがとうございました。

PROFILE

■有限会社内野塗料店

- 創業 / 1976（昭和51）年2月
- 資本金 / 500万円
- 代表者 / 代表取締役 柏山 勝
- 所在地 / 〒852-8022 長崎市富士見町13-26
- 電話 / (095) 862-5132
- FAX / (092) 862-3167
- 事業内容 / 塗料の卸売、塗装工事および防水工事、内装仕上工事
- 従業員数 / 4名



市街を見下ろす風頭山にある「風頭公園」。風揚げの名所として知られる公園で、坂本龍馬の銅像も建つ。



江戸時代、国内唯一の貿易港だった「出島」跡。出島は明治時代に姿を消したが、修復・復元する取り組みが続いており、当時の雰囲気を楽しむことができる。



中島川に架かる石造二連アーチ橋「眼鏡橋」。水面に映される姿が眼鏡のように見えるところからこの名で呼ばれる。日本初の石造アーチ橋で、国の重要文化財に指定されている。



本社社屋。「浦上川沿いの小さなお店で創業しました。ここに移ったのは37年前です」（柏山社長）。

株式会社タニグチ防水塗工

早期に導入した機械と培った技術、そしてアスベスト除去工事の実績。それらを土台に、人材育成に力を入れていきたいですね。

代表取締役会長 谷口茂樹



管理者を育てて新たな事業展開をしたいですね。そのためにも、いま、内部留保を増やし、会社の体力をつけておきたいと思います。

代表取締役社長 谷口真樹



運動広場などがあり、市民の憩いの場となっている「平和公園」(左)。1964年の東京オリンピックでは「平和の塔」が聖火リレーの第2スタート地点となった。この塔は「紀元2600年記念事業」で「八紘之基柱」として建造されたもので、同じ事業で「宮崎神宮」(右)にも「皇軍発祥之地の石碑」が設けられた。

九州地方南東部に位置する宮崎県の中心部にあり、県最大の都市、宮崎市。温暖な気候に恵まれ、「青島」をはじめ、市内には亜熱帯植物が茂る風景が広がっています。南国情緒豊かなことから、かつては新婚旅行のメッカとして栄えました。現在はプロ野球やプロサッカーのキャンプ地としても知られています。

* * *

その宮崎市に本社のある株式会社タニグチ防水塗工をお訪ねし、代表取締役会長の谷口茂樹さんと代表取締役社長の谷口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？

●会長：1975（昭和50）年の4月です。延岡出身ですが、21歳のときに宮崎で自動車板金工場を起こして5年間経営したあと会社を畳み、建築業界に入りました。

■この業界に入ったきっかけをお聞かせください。

●会長：自動車塗装の技術指導のために宮崎の塗装会社に勤めたのがきっかけです。もともと車の塗装をしていたので覚えるのは早かったですね。独立

したのはその5年後の30歳のときです。
■当初から防水工事を手がけていたのでしょうか？

●会長：当初は防水ではなく「ガン屋」、つまり外壁の吹付専門で、社名も「谷口吹付塗装」でした。当時は宮崎市でも吹付専門工事は少ない一方、高度経済成長期で工物件が多く、需要はありました。年中無休でしたよ（笑）。ただ、下請けで単価が安く、現場の数をこなさないと利益が出なかったため、時には県外へも行きました。

■積極的な設備投資

■社名変更はいつでしょうか？

●会長：創業から10年くらいたってからですね。外壁の防水工事の依頼が徐々に多くなってきたころです。人手が足りないこともあり、吹付塗装の機械も積極的に導入しました。広い面積を施工できますし、短期間で仕上がり、手作業より効率的です。高圧洗浄機も九州に2台あるうちの1台がありました。20年ほど前、床や屋上にも注目してニットクさんの超速硬化カラーウレタン吹付システム「ブルーフロンQS」を



本社事務所。

入れたのも、宮崎では当社が最初だったと思います。

●社長：現在は防水も塗装もこなし、外壁から屋上、床まで、工事全般を請け負っています。

■ニットクとのお付き合いはいつごろからでしょうか？

●会長：自社で請けて工事をするための材料を探していたとき、ニットクさんの高弾性外壁防水化粧材「ハイブルーフ」に出会ってからですね。社名を変えたころだと思います。いまは建築用塗膜防水材「ブルーフロン」が中心です。NTスプレーでもお世話になっています。2液水性ハイブリッド無機樹脂塗料「シルビアセラティーン」もよく使わせていただいています。

■これまで経営されてきた中で印象的な出来事をお聞かせください。

●会長：20年以上前の、日南市文化センターの改修工事ですね。初めて手がけた大きい物件です。九州唯一の丹下健三作品で、そのときの内壁がニットクさんの弾性の石調模様外壁防水塗材「ハイブルーフ石調」。屋上も「ブルーフロンQS」でした。それからフェニックス・シーガイア。コンベンションセンターからホテルまで、数十万㎡を全部私が吹き付けました。

■実績と技術を生かして未知の分野へ挑戦

■社長のご入社はいつでしょうか？

●社長：1994（平成6）年、24歳のときです。学校を卒業してソフトウェア開発関係の会社に勤めましたが、長男でしたし、会社を継ぐつもりで、結婚を機に入社しました。社長就任は2016年の11月ですが、会長が登記変更していたことに気づいたのは2017年の建設業の許可証の更新のときで、1年くらい知りませんでした（笑）。

■エポックメイキングになったと思わ

れる出来事をお聞かせください。

●会長：1983年、県の最初のアスベスト除去工事で指名に入ったことです。その実績で、宮崎で独占的に請けるようになりました。

●社長：そのアスベスト除去工事や吹付工事のノウハウがあったから、粉塵や塗料の飛散防止など、レベルの高い養生が可能になりました。その技術を生かし、いまは橋梁関係に力を入れています。橋梁工事には剥離技術が必要です。当社は風圧集塵機などの機械もあり、セキュリティゾーンの作り方から他社とはまったく違います。橋梁工事を手掛けながら内部留保を増やし、会社の体力をつけておけば、さまざまな事業に展開しやすいと思います。

■それがこれからの会社の展望につながるのでしょうか？

●社長：内部留保しながら福利厚生充実など、新たな人材の受け入れ態勢を整えたいと思っています。それから人材育成ですね。いまいる若い職人を、現場管理ができる人間に育てていき

いという気持ちは強くあります。

●会長：管理できるリーダー的な人間がいないと現場の数も増やせません。育てるための専属チームをつくりたいのですが、なかなか手が回りません。育成がおろそかになると、機械の稼働率も落ちてしまいます。少ない人間でこなしていくには、管理も施工もできる多能工が必要です。

●社長：当社は職人に、管理者に必要な一級建築施工管理技士をはじめ、塗装技能士、防水技能士などの資格を取得させてきましたが、これからも資格取得を積極的に推進して、人材育成に注力していきたいですね。高齢化と人材不足への対応は、業界全体の課題でもあると思います。

■趣味をお聞かせください。

●会長：以前は猪などの狩猟もしていましたが、いまはゴルフですね。1週間に1回は行っています。腕は悪いですが（笑）。

●社長：学生のときは卓球部でしたが、いまスポーツはテレビ観戦です。宮崎はプロチームがキャンプに来ることもあり、野球とサッカーはよく見ますね。

■本日はどうもありがとうございました。

PROFILE

- 株式会社タニグチ防水塗工
(九州ニットク・アメニティシステム会会員)
- 創業/1975(昭和50)年4月
- 資本金/1,000万円
- 代表者/代表取締役 谷口真樹
- 所在地/〒880-0831
宮崎市新栄町97
- 電話(0985)29-5724
FAX(0985)28-8921
- 事業内容/防水工事、塗装工事、外壁改修工事、アスベスト処理工事
- 従業員数/11名



本社社屋。「創業した場所に土地がありますが、区画整理されて5年ほど前に現地に移りました」(会長)。



美しい亜熱帯性植物が多く茂り、国の天然記念物に指定されている「青島」(左上)。周りは奇岩「鬼の洗濯板」(左下)に囲まれ、対岸には「青島海岸」が広がる。島の中央には、縁結びの社として知られる「青島神社」(右)がある。



四季折々の花と緑を楽しめる植物公園「フローラテ宮崎」。芝生広場やガーデニングの見本園などが美しく、ゆっくりと過ごすことができる。

ニティシステム連合会の運営にあたりましては、穂坂会長、佐々木副会長、宮本副会長、各理事、会計幹事、日ごろそれぞれの会社でお忙しい中、ご尽力いただきまして誠にありがとうございます。また、ここにいらっしゃる会員各位の方々



▲田谷社長の挨拶

が、ニットクの製品を広めようといういろいろなことで計画、戦略を立てて弊社とともに販売の促進にご尽力いただきまして本当にありがとうございます。改めて御礼を申し上げます。

さて、令和という時代になりましたけれども、なかなか日本経済全体を見回してみましても、ラグビーワールドカップなどの特別な需要はあるものの、やはり、日本経済の底辺全体が拡大していかない

と、日本経済は発展していかないのではないかと思います。しかし、政府にばかり頼っているわけにもいきませんので、なんとかここにおられる皆様や企業が中心になって、経済を盛り上げていかなくてはいけないと思っております。それにあたっては、ニットク・アメニティシステム連合会がワンチームということで、皆がしっかりとスクラムを組んで、しっかりとした戦略をもって戦っていかねばならないと思っています。

最近ITのシステムが発展しておりますが、やはり商売の基本は顔を突き合わせたコミュニケーションが大事だと思っています。従いましてニットクとしては、常日頃アンテナを高く立てて、いろいろな情報をいち早くつかんで、皆さんが安心して売れる、他社に対して差別化できる新しい製品をしっかりと開発していくということが重要でございます。したがって、各営業所からどういったニーズがあるかとお聞きすると思っておりますので、忌憚のないご意見をぜひお願いしたいと思います。

これからより発展していくためには、それに加え、いかにITやAIを活用していくかも重要です。こうした会でも新しい

考え方を取り入れて、少しずつ変わっていくことが必要だと思っておりますので、弊社がしっかりとノウハウを提供できるように、社員一丸となって努力して参りたいと思っております。引き続きよろしくお願いいたします。

最後でございますが、ニットク・アメニティシステム連合会のますますの発展と、ここにおられる会員企業のさらなる社業の発展、そして皆様のご健勝を祈念して、私の挨拶とさせていただきます」との挨拶がありました。最後は宮本副会長の閉



▲宮本副会長による閉会の辞

会の辞で今回の通常総会を終了しました。

本年度も「ニットク・アメニティシステム連合会」の一層の発展と飛躍が大きく期待されます。

新製品紹介

「NT水性塗り替え用プライマーU」

●第1技術部技術2課 沼田恒平

昨今、環境規制の強化が進み、「特定化学物質障害予防規則」や、「毒物及び劇物取締法」の規制物質も、増加傾向にあります。2012年には一般的な溶剤系塗料に含まれるエチルベンゼンが、2014年にはメチルイソブチルケトンが、「特定化学物質障害予防規則」の対象物質に追加されました。さらに、ウレタン樹脂系塗膜防水材やそのプライマーなどにも使用されている、トルエンジイソシアネートやジフェニルメタンジイソシアネートも、「毒物及び劇物取締法」の候補物質となっており、今後は水系塗料など環境対応型塗料の需要がより高まっていくと予想されます。

こうした背景を踏まえ、ウレタン樹脂系塗膜防水材などの弾性塗膜への、塗り替え用プライマーとして、「NT水性塗り替え用プライマーU」を開発いたしました。

■特長

①優れた環境性能

水系塗料で臭気がほとんど無いため、周辺環境への影響が少ないです。また、シックハウス症候群の原因とされる「ホルムアルデヒド」をはじめ、厚生労働省指針13物質および文部科学省基準6物質を使用していません。

②幅広い既存塗膜への付着性に優れる
ウレタンゴム系塗膜防水材に限らず、防水用塩ビシート、弾性ウレタン樹脂系塗料床材など、幅広い既存塗膜への付着性に優れます。

③幅広い上塗り適性
厚膜タイプの上塗り材としては、ウレタンゴム系塗膜防水材、弾性ウレタン

樹脂系塗り床材が適用可能です。薄膜タイプの上塗り材としては、ウレタンゴム系塗膜防水材用トップコート、弾性ウレタン樹脂系塗り床材用トップコートが適用可能です（水系、溶剤系どちらも適用可）。

④柔軟性に優れる
柔軟性に優れるため、弾性下地への追従性が高いです。

⑤耐候性に優れる
耐候性に優れるため、施工周辺のローラーミストによる変色（黄変）を予防できます。

■荷姿

●11kgセット（A液：10kg B液：1kg）



▲販促パンフレット

自動車製品事業本部
「新工場での生産を開始」天津日特固防音配件有限公司

天津日特固防音配件有限公司（TAN）として3番目の工場になる武清工場（Wuqing Plant）が、生産を開始いたしました。天津市の中心部から北北西に40kmほど離れた武清区という場所にあり、工場全体の敷地面積は27,000㎡、IFP工法によるフローアマット専用工場です。現在は、ニットクの支援による品質改善活動を推進中です。ご期待ください。



▲工場外観



▲工場内部

塗料事業本部
「いいいろ塗装の日」のボランティア活動に協力

11月16日、日本塗装工業会広島県支部主催で行われた、「いいいろ塗装の日」のボランティア活動で弊社塗料を塗装していただきました。広島市では広島中央公園の遊具のクッション床部に、福山市では長和島公園内

の遊具、トイレの外壁等に塗装していただきました。塗装は日本塗装工業会広島県支部の会員様にきれいに仕上げてくださいました。誠にありがとうございました。

このボランティア活動は、毎年広島県

内の公共施設を中心に行われており、地域に貢献している素晴らしい活動です。弊社としてもできる限りの協力を継続し、また、新しい取り組みも検討していきたいと考えています。



▲広島市・広島中央公園



▲福山市・長和島公園

■塗料事業本部 「湘南ひらつかテクノフェア2019」に出展

10月17日からの3日間、ひらつかサン・ライフアリーナにて第15回目となる「湘南ひらつかテクノフェア」が開催されま

した。湘南地区を中心に100あまりの企業・団体が出展し、業界の枠を超えた情報交流および、最新技術の体感ができる

ことで毎年反響の高いイベントです。今回のニットクブースでは、「遮熱」と「防音」を中心に、生活に寄り添った製品を展示いたしました。デモ機にて実際に熱と音、それぞれの差を多くの方に感じていただき驚きの声を何回もいただきました。

この「湘南ひらつかテクノフェア」では、弊社を含め日常では触れることが少ない製品や技術を間近に感じることができます。ぜひご来場ください。

この「湘南ひらつかテクノフェア」では、弊社を含め日常では触れることが少ない製品や技術を間近に感じることができます。ぜひご来場ください。



▲ニットクブース



▲会場

■業務本部 地域交流企画「第2回夏休み自由研究教室」を開催

8月24日、地域交流企画として、「夏休み自由研究教室」と題し、小学生の夏休みの自由研究をサポートする講座を本社・カフェテリアで開催しました。一昨年に続く第2回目です。

今回の自由研究教室のテーマは「水性ペンの色を分解しよう!」です。コーヒーフィルターをろ紙の代わりにしたパーパークロマトグラフィーの実験を行いました。参加した子どもたちは、水性ペン

のインクが何色にも分かれて紙の上に広がっていく様子を、皆とても熱心に観察していました。

前回よりも少し早めに案内を配布したこともあり、小学生18名、保護者や小学生以下の子どもたちも合わせると、社内外より36名のご参加をいただきました。今回も小学生を対象とした企画でしたが、中学生になっても参加したいとの声もいただき、またリピーターも多く運営側と



▲実験に取り組む子どもたち

しても楽しい一日となりました。この経験を生かして、次年度も企画したいと思います。



▲会場(本社・カフェテリア)



■塗料事業本部 「きたかみ・かねがさきテクノメッセ2019」に出展

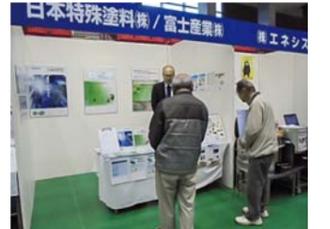
10月25日からの3日間、岩手県北上市の北上総合体育館にて、「きたかみ・かねがさきテクノメッセ2019」が開催されました。

北上・金ヶ崎地区を中心に100余りの企業、学校、団体が出展し、地域の高い工業集積力をアピールしました。今回、ニットクは関連会社・富士産業協力のもと、初めて参加しました。建築汎用の製品と

して、塗り床材の「ユータック」、防音製品の「防音くん」シリーズを中心に展示しました。また、自動車用部材として防錆塗料の「イーディケル」シリーズを展示しました。



▲来場者で賑わう会場



▲ニットクブース

来場者は延べ2万8,000人あり、高い関心と注目をいただきました。

ニットクのDIYグッズ

「防音くん・流し台用」

防音くんブランドで展開する建築分野向けの防音対策商品の中から、「流し台用」をご紹介します。「防音くん・流し台用」は、シートタイプの制振材です。流し台の裏側から、圧着することにより、騒音を低減する効果が期待できます。

ステンレス製流し台は水がシンクに当たる「ザーザー音」、また熱湯を流したときに素材膨張による「ポコーン」というような騒音が発生します。このような騒音

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。

は流し台(シンク)の裏面へ「防音くん・流し台用」を貼りつけることで大幅に低減することができます。

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。

■特長

- ①粘着層はブチルゴム系のため、流し台で使用される冷水から熱水の温度域にも対応し、密着性に優れています。
- ②貼り付けやすく、加工もしやすいサイズ(ほぼA4判)です。

●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/>

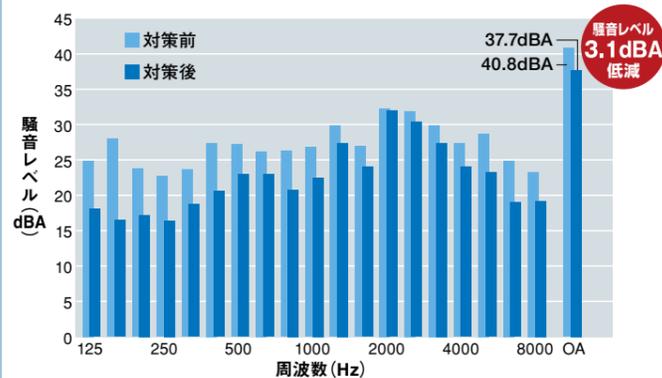
③70%程度の施工面積で十分な効果が得られます。

■荷姿

- 寸法……200mm×300mm×厚み2mm(4枚/セット)
- 材質……アルミ箔付きブチルシート

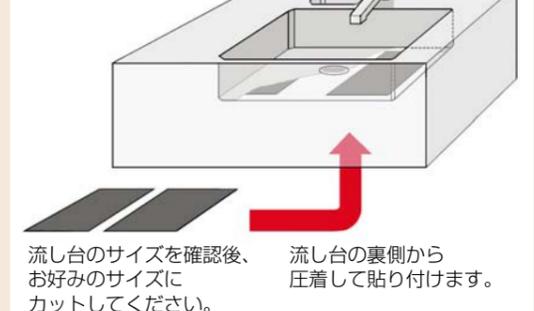


●防音くん 流し台用の騒音レベル測定結果



※社内測定値です。実際の防音効果を保障するものではありません。

●防音くん 流し台用 施工例



街を彩るニットクの製品



■セントラルハイツ(北海道)
高弾性外壁防水塗材「ハイブルーフ」/1,071㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュ」/92㎡
施工/株式会社星塗装工業



■エバグリーン琴似A棟、B棟(北海道)
外装用微弾性塗料「シルビアサーフ」+建築外装用塗料「ハイブルーフ上塗N」/3,618㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュ」/658㎡
施工/株式会社星塗装工業



■旭川大雪アリーナ(北海道)
超速硬化塗膜防水材(スプレーシステム)「NTスプレータイプH」NY-SH30S工法/580㎡
建設/株式会社川島コーポレーション
施工/株式会社アイ・ディー・エフ



■埼玉職業能力開発促進センター・ポリテクセンター埼玉(埼玉)
塗り床材「水性ユータックFT」コーティング工法/約800㎡
施工/株式会社下山塗装店



■モリパーク・アウトドアヴィレッジ棟1屋根遮熱塗装工事(東京)
屋根用遮熱塗料「パラサーモシリコン」/4,150㎡
建設/昭和の森総合サービス(株)
施工/株式会社サカクラ



■ケイヒン株新お台場流通センター(東京)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュ」X-1工法/4,423㎡
建設/鉄建建設(株)東京支店
施工/株式会社錦工業



■JAふくしま未来・相馬中村総合研修センター屋根改修工事(福島)
万能下塗り塗料「エボラオールプライマー」+屋根用遮熱塗料「パラサーモシールド」+屋根用遮熱塗料「パラサーモフッ素」/1,000㎡
施工/株式会社幕田塗装店



■芦の牧プリンスホテル外壁改修工事(福島)
外装用微弾性塗料「シルビアサーフ」+建築外装用塗料「シルビアNADシリコン」/2,400㎡
施工/株式会社ヒロ塗装



■市光工業株式会社藤岡製作所(群馬)
塗り床材「ユータックE-30N」ハード流し展べ工法/5,300㎡
施工/株式会社タナカペインティング



■ナショナルトレーニングセンター拡充棟(東京)
プール用塗料「プールエース」プールサイドゴムチップ・ウレタン複合弾性カラー舗装工法/860㎡
塗り床材「ユータックE-30N」流し展べ工法、流し展べ防汚工法/3,400㎡
塗り床材「ユータックFエコ」流し展べ防汚FT工法/1,300㎡
建設/株式会社フジタ
施工/株式会社三協レジナス(株)



■川崎市某施設(神奈川)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」X-1工法/900㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」X-2工法/250㎡
施工/株式会社グラニット



■穴戸ヒルズ第2倶楽部屋根補修塗装工事(茨城)
屋根用塗料「リリーフNADシリコン」/800㎡
施工/ALUCIS ONE(株)



■ニッケイインスツルメンツ(株)小鹿野工場屋根塗装工事(埼玉)
屋根用遮熱塗料「スーパーパラサーモシリコンS」/1,704㎡
施工/株式会社日本アステック



■川崎市立某中学校(神奈川)
B棟・C棟 建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」PKD-E30ES工法(X-1断熱機械固定工法)他/約1,700㎡
D棟 超速硬化塗膜防水材(スプレーシステム)「NTスプレータイプS」金属屋根工法/503㎡
設計/川崎市まちづくり局
施工/株式会社テクノアートイシヤマ



■某商業施設屋上、3F駐車場(神奈川)
超速硬化塗膜防水材(スプレーシステム)「NTスプレータイプH」
駐車場防水工法/約10,000㎡
施工/株式会社ナカムラ



■株式会社リーブルテック埼玉工場(埼玉)
屋根用遮熱塗料「パラサーモシリコン」/10,000㎡
建築外装用塗料「シルビアNADウレタンN」/2,500㎡
施工/株式会社アケボノ



■入間西部衛生組合清掃センター整備工事(埼玉)
塗り床材「ユータックE-30N」樹脂モルタル流し展べ工法(t=5.0)/200㎡
塗り床材「ユータックWE-400N」コーティング工法/350㎡
施工/株式会社井上建装



■株式会社グレーストーン川川工場厚生棟改修工事(埼玉)
塗り床材「ユータックE-30N」ハード流し展べ工法/120㎡
施工/株式会社井上建装



■日本端子株式会社AT&M事業部第二工場(神奈川)
塗り床材「ユータックスーパーFハードN」ハード流し展べ工法2mm厚/490㎡
施工/株式会社武井塗装店



■株式会社テクノミックスメンテ(静岡)
屋根用遮熱塗料「パラサーモフッ素」/1,100㎡
建築外装用塗料「シルビアセラティーン」/630㎡
施工/株式会社戸川塗装工業



■某工場新築(愛知)
塗り床材「ユータックE-30N」流し展べ工法/6,000㎡
施工/株式会社小田建装工業(株)

街を彩るニットの製品



■名古屋出入国残留管理局屋上運動場(愛知)
塗り床材「ユータックUグラウンドコート(再生カ
ラーゴムチップ)」/600㎡
建設/カトー建材工業㈱
施工/小田建塗工業㈱



■ニュー津島ハイツA棟B棟屋上防水改修工事(愛知)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコホワイト遮熱」防水
通気緩衝工法 PN-H30S工法/970㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコホワイト遮熱」防水
補強布入り密着工法 PGT-H20S工法/100㎡
設計・監理/大鹿企画設計
施工/千代田工業㈱



■某工作機械メーカー(愛知)
塗り床材「ユータックE-30N」流し展べ工法/約8,000㎡
施工/㈱ベストフロア工業



■大阪印刷インキ製造株塗り床改修工事(大阪)
塗り床材「ユータックVE-100」2プライライニング工法/380㎡
塗り床材「ユータックVE-200」2プライライニング工法/40㎡
建設/関計㈱
施工/古賀工業㈱



■稲畑香料株(大阪)
塗り床材「ユータッククリーンE」SD-1工法/500㎡
施工/㈱マエダ化研



■アテックス奈良新築工事(奈良)
塗り床材「ユータックE-30N」流し展べ工法/2,500㎡
施工/古賀工業㈱



■ヴィラユーザン88(愛知)
建築外装用塗料「タイルレジスト」/1,387㎡
施工/㈱鬼頭塗装店



■某愛知県食品工場(愛知)
塗り床材「ユータックコンプリート」CPM-4N工法/320㎡
施工/㈱納所床工業



■クリスタルパーク恵那スケート場(岐阜)
塗り床材「ユータックE-30N」流し展べ防滑工法+塗り床材「ユータ
ックR」/1,500㎡
塗り床材「ユータックE-30N」樹脂モルタル工法/185.3㎡
塗り床材「ユータックR」コーティング工法/100㎡
設計/いむむらでんでんけん
建設/㈱中島工務店
施工/㈱渡辺塗装



■いけうち上比志工場新築工事(兵庫)
建築外装用光触媒塗料「エヌティオ」PC-10工法/1,500㎡
建設/㈱ソネック
施工/協和創建㈱



■某工場床新築工事(兵庫)
塗り床材「ユータックE-30N」流し展べ工法(1.5mm)/4,000㎡
施工/㈱山善研装



■姫路・旬期厨房塗り床改修工事(兵庫)
塗り床材「ユータックコンプリート」
CPM-GU-5N工法/15㎡
施工/古賀工業㈱



■餃子の王将(岐阜)
塗り床材「ユータックコンプリート」
CPM-4N工法/約75㎡
施工/㈱建和



■某中学校プールサイド(岐阜)
プール用塗料「プールエース」クッション遮熱防滑工法/約350㎡
施工/㈱サンライズ知多



■某岐阜工場(岐阜)
塗り床材「ユータックVE-100」2プライライニング工法/450㎡
施工/㈱GM



■某工場新築工事(徳島)
超硬化塗膜防水材(スプレーシステム)「NTスプレータ
イプS」NF-ESS30G工法/336㎡
施工/㈱ナカバリコート



■某歯科医院(愛媛)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコHG」/275㎡
外装用微弾性塗料「シルビアサーフ」+建築外装用塗料
「シルビアWU-200」/620㎡
施工/宮本防水塗装㈱



■クラレファスニング㈱福井工場(福井)
塗り床材「ユータックスーパーFハードN」流し
展べ工法/100㎡
施工/㈱マエダ化研

■長尾配送センター塗り床整備工事(福井)
塗り床材「ユータックE-30N」流し展べ工法/9,800㎡
施工/㈱サカイヤ



■日産京都宇治西店(京都)
塗り床材「ユータックオリゴマー」流し展べ工法/700㎡
施工/古賀工業㈱



■某工場(岡山)
塗り床材「ユータッククリーンE」SD-2工法
/3,480.9㎡
施工/井森塗料㈱



■メゾンフジタ(岡山)
高弾性外壁防水塗料「ハイブルーフ」標準工法
/500㎡
施工/㈱津山塗装



■某店舗屋上駐車場防水改修工事(広島)
超硬化塗膜防水材(スプレーシステム)「NTスプレータ
イプH」NC-SH30UTR工法/1,000㎡
施工/㈱ポリテク

街を彩るニットクの製品



■清進産業No.4倉庫外壁改修工事(山口)
建築外装用塗料「シルビアセラティーンN」/400㎡
施工/㈱日光



■K様事務所(福岡)
建築外装用塗料「シルビアUVカットシリコンクリヤー」/160㎡
施工/㈱コウエイ技建



■30-アーベインピオ春日外壁修繕その他工事1号棟、2号棟(福岡)
1号棟：建築用塗膜防水材「ブルーロンエコDX」PM-D20GE/1,000㎡
2号棟：建築用塗膜防水材「ブルーロンエコDX」PM-D20GE/1,000㎡
施工/㈱ニシムラ



■某工場屋根改修工事(大分)
万能下塗り塗料「エポラオールプライマー」遮熱ホワイト+屋根用遮熱塗料「パラサーモシリコン」ホワイト/2,000㎡
施工/㈱佐藤塗工



■大分市内某マンション屋上防水改修工事(大分)
建築用塗膜防水材「ブルーロンエコホワイト遮熱」PD-H30S工法/1,300㎡
施工/㈱アイシン



■猪熊小学校体育館屋根改修工事(福岡)
シート防水材用上塗り塗料「ノンリークコート」フラットタイプ/1,000㎡
建設/㈱コンステック
施工/㈱カヤ工業



■美奈宜の杜各棟塗装工事(福岡)
万能下塗り塗料「エポラオールプライマー」+屋根用塗料「リリーフNADフッ素」ミドルグレー/2,797㎡
施工/㈱ニシイ住建事業部



■竹田公園せせらぎ水路改修工事(大分)
プール用塗料「プールエース」/800㎡
施工/㈱梶原塗装社



■㈱スギモト事務所外壁塗装工事(熊本)
建築外装用塗料「シルビアセラティーンN」/310㎡
建設・施工/㈱スギモト



■河野様邸塗装工事(宮崎)
建築外装用塗料「シルビアセラティーンN」/150㎡
屋根用塗料「水性ルーフセラ」/130㎡
施工/吉川塗装㈱



■秋月カントリークラブハウス塗装工事(福岡)
万能下塗り塗料「エポラオールプライマー」+屋根用塗料「リリーフNADフッ素」クラウドグレー/2,771㎡
施工/㈱ニシイ住建事業部

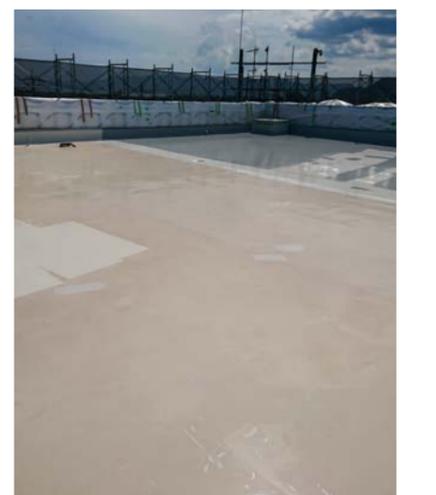
■佐賀県某ホテル駐車場(佐賀)
塗り床材「ユータックR」防滑工法/12㎡
施工/西九州ニチレキ㈱



■水流迫団地屋上防水改修工事(宮崎)
建築用塗膜防水材「ブルーロンバリュー」X-2工法/424㎡
建築用塗膜防水材「ブルーロンバリュー-NS」X-2立上り工法/40㎡
建設・施工/㈱森田塗装店



■平成30年度朝戸地区指定避難所屋根改修工事(線)(鹿児島)
超速硬化塗膜防水材(スプレーシステム)「NTスプレータイプS」X-2工法(JASS8 L-UFH)/平場398.0㎡ 立上り58.5㎡
施工/㈱有村防水



■南九州ケーブルテレビネット(鹿児島)
建築用塗膜防水材「ブルーロンエコ」X-1工法/450㎡
施工/南日本化成㈱



■新様邸(佐賀)
建築外装用塗料「シルビアセラティーンN」/300㎡
施工/㈱丸田塗装



■某特別養護老人ホーム(佐賀)
シート防水材用上塗り塗料「ノンリークコート」フラットタイプ・シルバー/2,000㎡
施工/和塗装



■佐賀県某病院(佐賀)
屋根用遮熱塗料「パラサーモフッ素」/1,000㎡
施工/肥州塗装

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。



表紙イラスト／駒田寿郎

日本特殊塗料株式会社

■ 本 社	〒114-8584 東京都北区王子3-23-2	☎(03)3913-6131	●FAX(03)3913-6183
■ 開発本部・ 開発センター	〒114-0003 東京都北区豊島8-16-15	☎(03)5390-0661~6	●FAX(03)3914-1085
■ 塗料事業本部			
東京営業所	〒114-8584 東京都北区王子3-23-2	☎(03)3913-6203	●FAX(03)3913-6323
神奈川営業所	〒254-8503 神奈川県平塚市長瀬1-10	☎(0463)23-2135	●FAX(0463)23-3739
中部営業所	〒472-0006 愛知県知立市山町東並木北12	☎(0566)81-8111	●FAX(0566)81-8124
大阪営業所	〒565-0853 大阪府吹田市春日1-4-12	☎(06)6386-8492	●FAX(06)6338-3560
中四国営業所	〒739-0025 広島県東広島市西条中央4-3-13	☎(082)423-8231	●FAX(082)423-8256
九州営業所	〒849-0112 佐賀県三養基郡みやき町江口4726	☎(0942)89-5766	●FAX(0942)89-5762
DIY販売部	〒123-0865 東京都足立区新田2-11-4	☎(03)3919-6001	●FAX(03)3919-6681
平塚工場	〒254-8503 神奈川県平塚市長瀬1-10	☎(0463)23-2131	●FAX(0463)23-3739
静岡工場	〒437-1612 静岡県御前崎市池新田4455	☎(0537)86-2491	●FAX(0537)86-7835
愛知工場	〒472-0006 愛知県知立市山町東並木北12	☎(0566)81-8113	●FAX(0566)82-4600
広島工場	〒739-0025 広島県東広島市西条中央4-3-13	☎(082)423-3171	●FAX(082)423-3173
九州工場	〒849-0112 佐賀県三養基郡みやき町江口4726	☎(0942)89-5661	●FAX(0942)89-5411
■ 自動車製品事業本部			
営業統括部	〒114-0003 東京都北区豊島8-16-15	☎(03)5390-0663	●FAX(03)3914-1085
東日本第1営業所	〒254-8503 神奈川県平塚市長瀬1-10	☎(0463)23-2132	●FAX(0463)23-3739
東日本第2営業所	〒374-0024 群馬県館林市本町2-5-47 TM21 プラザ2階204号	☎(0276)75-1571	●FAX(0276)75-1578
中日本営業所	〒472-0006 愛知県知立市山町東並木北12	☎(0566)81-8112	●FAX(0566)82-4600
西日本第1営業所	〒739-0025 広島県東広島市西条中央4-3-13	☎(082)423-3171	●FAX(082)423-3173
西日本第2営業所	〒824-0022 福岡県行橋市稲童484-3	☎(0930)25-5091	●FAX(0930)25-6200
平塚工場	〒254-8503 神奈川県平塚市長瀬1-10	☎(0463)23-2131	●FAX(0463)23-3739
静岡工場	〒437-1612 静岡県御前崎市池新田4455	☎(0537)86-2491	●FAX(0537)86-7835
愛知工場	〒472-0006 愛知県知立市山町東並木北12	☎(0566)81-8113	●FAX(0566)82-4600
広島工場	〒739-0025 広島県東広島市西条中央4-3-13	☎(082)423-3171	●FAX(082)423-3173
東九州工場	〒824-0022 福岡県行橋市稲童484-3	☎(0930)25-5091	●FAX(0930)25-6200

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