

# わたしの商工会議所活用法

## 「優良従業員表彰」

静岡商工会議所は「会員・地域から頼りにされる会議所」をめざして、会員企業を応援しています。会議所を上手に利用されている会員の皆様から、会議所活用法をご紹介します。

## 新しい事業への挑戦で、社員のモチベーションがアップ



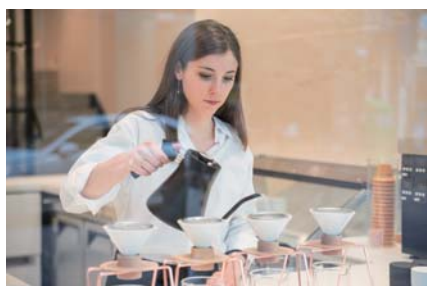
丸善製茶(株)  
代表取締役社長  
**古橋克俊** さん  
電話 054-271-3371  
http://www.maruzen-tea.jp  
http://www.maruzentearoastery.com/

会社を設立し、タイ北部のチェンライ県の茶畑の隣接地に2014年、製茶工場を稼働させ、年間100トンの緑茶を生産しています。

また、2018年1月には静岡呉服町名店街に「ジェラートカフェ」マルゼンティーロースタリー」をオープンしました。緑茶価格が下がって茶農家の経営が苦しい現状を打開するため、おいしい一番茶を採算価格で急須を持たない世代に楽しんでいただくという提案です。

弊社は戦後の1948年、製茶問屋として創立しました。初代は1965年、食品スーパーマーケットの発展を見越して、東京の明治屋さんと日本で初めて包装茶の取引を開始し、これが弊社発展の契機となりました。現在は、スーパーマーケットや小売店への包装茶の製造・販売、食品商社への業務用卸、ホテルや飲料メーカー向けティーバッグ製品の加工が事業の柱となっています。三代目の私も、時代の変化をとらえて、新しい事業に挑戦しています。日本の緑茶市場は縮小していますが、世界の緑茶市場は伸びています。そこで弊社はタイの飲料メーカーと合併

白を基調にした店のデザインは「東京茶寮」で実績のあるLUCY ALTRER DESIGNに依頼。店内の焙煎工房で80℃・100℃・130℃・160℃・200℃と5つの温度帯別に少量焙煎した最上級の一番茶を、フランス人の女性スタッフらが一杯ずつハンドドリップで淹れます。カップ



店で焙煎した茶葉をハンドドリップで淹れる



お茶のジェラートは6種類を提供

は、コーヒーと同様のスタイルで、一杯500円。

さらに同じお茶で6種類の焙煎温度別のお茶を使ったジェラートを提供。煎茶からほうじ茶までのフレッシュさと香ばしさのグラデーションを、冷たいジェラートと温かいハンドドリップの組み合わせでお楽しみいただけます。

弊社は本年、創業70年を迎えましたが、長い歴史のなかで、40名の社員が自発的に新しいことに挑戦する社風を育んできました。静岡商工会議所の優良従業員表彰では、昨年は勤続35年1名、25年2名、20年1名、10年2名、5年2名を表彰しましたが、社員の勤務意欲と定着率が向上していることを感じます。

私たちがお手伝いします!



原 久見子

総務企画課

TEL054-253-5111

## 勤労意欲の向上にむけて 会員事業所の従業員を表彰

静岡商工会議所は、毎年11月下旬に「表彰式」を開催し、会員事業所の従業員の勤労意欲の向上にむけて、事業主の推薦にもとづき、静岡商工会議所会頭名による優良従業員の表彰を実施しています。

表彰対象者は、勤続5年以上で勤務成績の優秀な方で、5年毎に表彰します。勤続30年以上の方は、日本商工会議所会頭と静岡商工会議所会頭の連名表彰になります。会社役員は対象になりません。

毎年9月末まで申込を受け付けます。事業主には、表彰状・記念品代として負担金をいただきます。勤続5年・10年が3240円。勤続年数が長くなると金額が増えます。2017年は318名を表彰しました。ぜひ、ご利用ください。