

# 知的資産経営 報告書

アルミ箔。そして思いやりを「包む」為に



2008<sub>07</sub>

# 目 次

|                  |    |
|------------------|----|
| 1. 経営者からみなさまへ    | 3  |
| 2. 経営哲学          | 5  |
| 3. 事業概要          |    |
| (1) 会社紹介         | 7  |
| (2) 製品紹介         | 11 |
| (3) 事業をめぐる環境     | 17 |
| 4. これまでの事業展開     |    |
| (1) ザ・銀紙屋ヒストリー   | 19 |
| (2) これまでの事業実績    | 22 |
| 5. 当社を支える知的資産    |    |
| 知的資産－①           | 23 |
| 知的資産－②           | 27 |
| 知的資産－③           | 32 |
| 6. これからの事業展開     |    |
| (1) 今後の経営方針、ビジョン | 34 |
| (2) 今後の取り組み      | 35 |
| (3) 取り組む事業計画     | 37 |
| 7. 会社概要          | 38 |
| 8. 知的資産経営報告書とは   | 40 |
| 9. 問い合わせ先        | 41 |

## 1. 経営者からみなさまへ

### 『よそとちやうことせなあかん』

この言葉は、「創業者木村弥之助が、いつも口癖のように言うてはった」と、二代目晴夫社長から聞いております。大阪船場、島之内の商いの流れを汲む『銀紙屋』木村アルミ箔株式会社の『家訓』として、形ではなく、こころで受け継がれて、今に至っております。

当社は、1930年(昭和5年)日本で最初にアルミ箔の裁断加工を手掛け、『包装・装飾用金銀箔紙』を看板に揚げました。そして『アルミ箔小切裁断品』を日本で初めての製品として販売致しました。



当時は、アルミ箔メーカーは「東海鉛管株式会社」(現:東海アルミ箔株式会社) 1社しかなく、貿易商社にいた創業者の関係で、輸入箔を主に取り扱っていたと聞いております。様々な厚みのアルミ箔を在庫し、顧客が要望する寸法に裁断する、当社の商いの原点がここにあります。

戦後、二代目晴夫は、京都西陣に泊まり込んで染色技法を学び、その技術をアルミ箔に応用しました。アルミ箔の『枚葉印刷』(今のシルクスクリーン)を、初めて製品化し、食品、装飾用の印刷アルミ箔として、売り出しました。

常に『創意・工夫』する体質が先々代、先代と受け継がれてきたと言えます。

三代目になりまして、大阪の伝統産業である『紙器』の手法を取り入れた『プレス式カップ成型品』(食品仕分容器)の製造に後発ながら参入しました。

食品容器とはいえ、食品が直に接触する食器でありますので、その生産工程において、『安全性を確保』するために、「食中毒のハザード」を軽減もしくは消滅させるべく、『食品安全マネジメントシステム』(ISO22000)を導入し、その認証を取得しました。包装容器分野では、あまり例がないとの評価をいただいております。

# 1. 経営者からみなさまへ

私の主な『仕事』は、家訓『よそとちゃうことせなあかん』をベースに、このような『会社の仕組み』を創り、そこに集う社員、パート従業員の皆様の意識が、少しでも私どもの『おもい』に近づけていただけるよう、創意工夫することにあります。

常に社員に、『よそとちゃうことせなあかん』とはどんな事？と問いかけています。意識を変えるきっかけになる、先祖が残した『重い(おもい)言葉』をいかに『資産』としてもらえるか。単なる言葉だけではなく、自分自身への『気づき』として捉えることができ、『個性』のある社員が当社を形成し、『企業文化』としての『資産』を築きあげてもらいたいのです。

これは、次世代への遺言でもあります。

食品製造部門の『きむら菓子製作所』の新事業、工務部における『金型』『製造機器』の生産開始など、生産物、設備、ヒト、生産方法が大きく変化しています。こんな時にこそ、今まで『目に見えなかった』資産を『知的資産』として活用できるか？が、これからの『課題』です。

本報告書を通じて、少しでも多くの皆様に当社の事業、見えざる経営資源、そして強みを活かした今後の事業展開をご理解いただければ幸いです。

代表取締役

木村 裕一

## 2. 経営哲学

**経営理念**  
『人間を尊重した経営の中で、独自性を発揮し、  
新たな価値を創造することにより、社会へ貢献する』

**経営方針**  
1. 人間性を尊重した経営 2. 独自性のある経営 3. 価値創造の経営

**企業ビジョン**  
『ちいさくてもユニークな  
会社でありたい』

**社是**  
『よそとちやうこと  
せなあかん』

**品質方針**  
『お客様に満足していただける、おもいやりのある製品とサービスを提供する』

1. 製品の安全性を求めるものづくり
2. 清潔な職場環境からのものづくり
3. お客様の立場に立ったものづくり

**食品安全方針**  
『お客様に安心していただける、安全で質の高い製品とサービスを提供する』

1. 安全性の確保及び継続の為に、ISO22000に基づいたマネジメントシステムを構築し、維持、継続的改善に努めます。
2. 法令を遵守すると共に、食品安全方針と共に関係法規制を遵守する相手と取引します。
3. すべての従業員に衛生管理の重要性を認識させ、食品安全に関する知識の向上を図ります。
4. すべての従業員に食品安全方針を周知徹底させると共に、「食品安全目標」を設定し、随時見直し、継続的改善を行います。

**行動規範**

1. お客様の立場にたったおもいやりのある行動をしよう
2. 常に問題意識を持ち、継続的改善に努めよう
3. 前提条件プログラム(PRP)の遵守

## 2. 経営哲学

### 【経営理念策定にあたって】

#### 《企業は人なり》

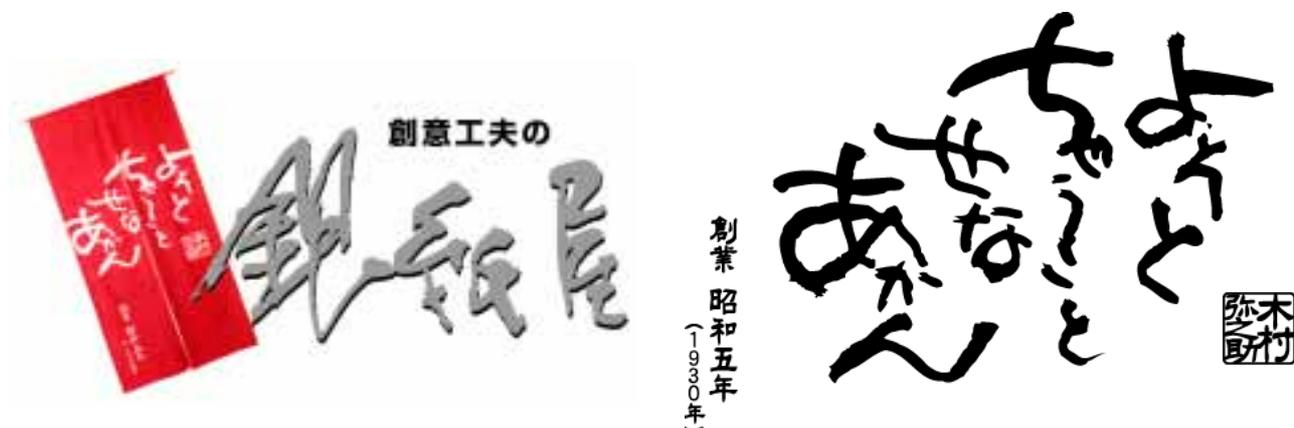
企業を構成する要素の中で、最も中心になるのは『人』(man)であり、『人』を突き詰めると『個人』(a person)になります。様々な「個性」(personality)を持つ『個人』がどのような「個性」を発揮するかによって、その集合体である企業の「個性」が規定されます。

企業の方向性と各人の「個性」とが融合する中で、企業の「個性」が創られ、独自性のある企業として存在しうると言えます。『個人』が「個性」を発揮するということは、その『個人』が自立した人間であり、常に自己革新をし続けている事が前提であります。

#### 《価値創造型企業にむけて》

量的拡大・規模的拡大から『質』を重視した企業活動をしていくべきです。企業を取巻く環境の変化に対応してだけでなく、新たに『価値』を創出し環境を創造していく企業体質に変革していかなばなりません。そのためには、常に自己革新を通じて、その『個性』を発揮し、独自性のある企業文化を創り出さねばならないと考えます。その結果、あらゆる関係者に対し、新たな価値を提供でき、企業は『社会的貢献』を果たす事ができるのです。

経済的価値観と文化的価値観とがインテグレート(統合)された企業の姿を理想とします。自立した個人の集まる企業は、自ら質的に向上し、その高まりでもって新たな価値を創造することが可能になり、必然的に社会に貢献しうる企業になり得ます。



## 3. 事業概要

### (1) 会社紹介

#### ① 大阪 オフィス&ファクトリー

～「よそとちょっとちやう」ニューファクトリー、大阪ファクトリー。～

創業から現在まで、食品包装容器の加工・製品の分野で大きな関わりを持ってきた当社。ハイレベルな生産効率や品質をキープするには、衛生管理や働く人のやりがいにも心を配らなくてはなりません。2000年に誕生したニューファクトリー「大阪工場」は、そんな考えから生まれた工場。

『よそとちょっとちやう工場らしくない工場』ですが、品質や衛生面の徹底管理を強化。地域と働く人への優しさにこだわった作業環境が、大阪市より「快適工場」として表彰されました。

2001年には品質管理の国際規格「ISO9001/2000」の認証も取得。

2007年には食品安全の国際規格『ISO22000/2005』の認証も取得。年に一回行われる定期審査により継続的改善に努めています。

食品包装資材も食品を扱うのと同レベルの管理体制で作り出される製品は安心安全です。



【大阪工場外観】



FSMS 513768 / ISO 22000: 2005  
 認証取得工場：大阪工場・りんくうタウン工場  
 ・きむら菓子製作所・K's STUDIO

## 3. 事業概要

### (1) 会社紹介

#### ② 東京オフィス/銀座スタジオ

～銀座で、時代の声を聴く。銀座で、新しい「包む」を発信する。～

大阪で創業した当社は、日本で初めて食品包装用小切裁断アルミ箔の販売を開発した業界のパイオニア的カンパニー。抜群のデリバリー力や徹底した品質管理の「銀紙屋」として、業界にその名を轟かせています。長い間、人々のニーズに応えるため努力してきましたが、国内・海外の様々なトレンドをキャッチするために、2004年(平成16年)8月に、東京・銀座4丁目にスタジオを開設。

グローバルかつ当社の持ち味である「大阪的」な視点・発想、お客様のオーダーにスピーディに対応していきます。多彩な情報が溢れる中心地・銀座4丁目で、「よそとちょっとちやう」銀紙屋スピリッツを発信。バリエーション豊かな「銀紙屋」の製品に触れることができるショールームへ、是非足をお運び下さい。

**地元大阪を飛び出して、情報中心エリア銀座にスタジオ開設。人々の「欲しい」をキャッチして、提案しています。**



## 3. 事業概要

### (1) 会社紹介

#### ③ りんくうタウン工場

～りんくうタウン工場は、フィルムケース量産工場です。～

関西国際空港の対岸に位置するりんくうタウンに2007年1月、当社5つ目の工場として竣工しました。「安価な中国製フィルムケースに勝つためには、自分たちの製品が安心安全だと自信をもって言える必要がある」という考えから生まれた工場です。

クリーンルーム内は、一定の基準以下になると自動的に純水が噴霧される加湿設備や人や物に付着している異物の混入を防ぐためのエアシャワー及びパスボックス、ISOの中でCCP(重要管理点)に当たる金属検出器は、作業開始から終業時間まで3時間おきに誤作動がないかのチェックを行います。

包装資材を作る工場でありながら、食品を作っているかのような気の使いよう。「そこまでするの？」とよく言われます。

2007年には大阪工場・きむら菓子製作所・K's STUDIOに続き、食品安全の国際規格『ISO22000/2005』の認証も取得しています。

#### 【りんくうタウン工場外観】



FSMS 513768 / ISO 22000: 2005

認証取得工場：大阪工場・りんくうタウン工場  
・きむら菓子製作所・K's STUDIO

### 3. 事業概要

#### (1) 会社紹介

#### ④ きむら菓子製作所 & K's STUDIO

～「よそとちょっとちやう」カフェとお菓子ファクトリーです。～

できたてのお菓子が、スグ食べられる、スグ買える。生の美味しさを存分に味わえる「カフェ」と、作り手が間近に見える「ショップ」がオープンしました。最大のテーマは「食の安全と美味しさ」。菓子だけでなく「愉しみ」も一緒に包んでご提供します。お客様の声を大切にし、新たな包材の商品企画や市場創生の場にしたいと考えています。

2007年には食品安全管理の国際規格「ISO22000」の認証も取得。居心地快適な工房で作り出される製品は、勿論甘くて美味しく、安全です。



**BIOLOGICAL CLEAN ROOM**  
バイオロジカルクリーンルーム

この工場はISO22000:2006 食品マネジメントシステム認証取得工場です。

**POINT-1**  
いばらき エアシートワークで汚染防止対策

**POINT-2**  
HEPAフィルター搭載の換気システム

**POINT-3**  
専用設備で付帯する洗剤洗浄システム

**POINT-4**  
A.C. 照明。湿度に優しい電球交換システム

**POINT-5**  
音・臭・気体等対策仕上り設備

**POINT-6**  
入庫品に付随する検査

**DRINK MENU**

**COFFEE MENU**

- + 100% Arabica 100g
- + 100% Arabica 200g
- + 100% Arabica 500g
- + 100% Arabica 1kg
- + 100% Arabica 2kg
- + 100% Arabica 5kg
- + 100% Arabica 10kg
- + 100% Arabica 20kg
- + 100% Arabica 50kg
- + 100% Arabica 100kg
- + 100% Arabica 200kg
- + 100% Arabica 500kg
- + 100% Arabica 1000kg

**TEA MENU**

- + 100% Arabica 100g
- + 100% Arabica 200g
- + 100% Arabica 500g
- + 100% Arabica 1kg
- + 100% Arabica 2kg
- + 100% Arabica 5kg
- + 100% Arabica 10kg
- + 100% Arabica 20kg
- + 100% Arabica 50kg
- + 100% Arabica 100kg
- + 100% Arabica 200kg
- + 100% Arabica 500kg
- + 100% Arabica 1000kg

**SOFTDRINK MENU**

- + 100% Arabica 100g
- + 100% Arabica 200g
- + 100% Arabica 500g
- + 100% Arabica 1kg
- + 100% Arabica 2kg
- + 100% Arabica 5kg
- + 100% Arabica 10kg
- + 100% Arabica 20kg
- + 100% Arabica 50kg
- + 100% Arabica 100kg
- + 100% Arabica 200kg
- + 100% Arabica 500kg
- + 100% Arabica 1000kg

**K's STUDIO**

**FRESH CAKE**

事業概要

### 3. 事業概要

#### (2) 製品紹介

##### ① アルミ箔製品

アルミ箔に恋して、78年。

～技術はベテラン。製品は次から次へと新展開。  
まだまだ情熱は冷めません。～

当社の原点。それは「銀紙屋」の愛称で親しまれてきたアルミ箔。

アルミニウムを薄く延したアルミ箔は、無害・衛生的・高い防湿効果・高い耐熱性・印刷加工が簡単、というのが何よりのセールスポイント。食品包装や医薬品、電子部品、工業材料の包材など、様々な業種で愛用されています。

当社にとっては創業時より扱ってきた「社の顔」的製品。食品のパッケージにアルミ箔の加工や製造の開発を手掛けてきました。現在はその伝統技術と豊かな経験をもとに、国内アルミ箔メーカー数社への加工製品提供から、食品メーカーへの使用目的に応じた製品作りまでを引き受けています。

バリエーション豊かな商品展開で、業界をリードしています。



### 3. 事業概要

#### (2) 製品紹介

##### ② フィルム製品

堂々自慢、シェアNO. 1の実績。

～使いやすい、バリエーションが広い。あらゆる包装シーンに登場するマルチ素材は絶対的な支持を獲得しています。～

食品包装分野を中心に、幅広く利用されているプラスチック・フィルム。素材を保護する強度や耐久性に優れており、印刷加工なども可能。フレキシブルな包装材として、広く使われています。当社は1989年にOPPフィルムによる、和菓子や惣菜用フィルムケースを独自開発。電子レンジでの加熱・調理に強いラミネートタイプのフィルムケースの製品化にも成功しました。バラエティー豊かな形状、カラー、柄が展開できるというのも大きなアピールポイントとなり、大手CVS指定フィルムケースとして採用されています。

最近では素材研究や様々な加工技術を研究し、フィルム素材の機能性を高めることにより顧客のニーズにあった高付加価値のフィルム製品の開発を進めております。また、生分解性や抗菌など、これからの消費者が求める便利で安全な製品の開発にも積極的に取り組んでいます。

シェアNo.1企業として、ブランドを持って業界を引っ張ります。



### 3. 事業概要

#### (2) 製品紹介

##### ③ 紙製品

紙はいつでも未来進行形。

～見直されつつある紙素材。

世界中からベストな紙を探し出すのも当社の技。～

環境問題では、一步も二歩も先を行く北欧諸国。

政策面でも様々な対策が行われています。中でも、プラスチック代替品として紙素材の見直しが進んでいる状況は、私たちの業界にとっては大変興味深い事実です。例えば、食品包装分野ではハイテク紙素材を利用することが多くなってきた、との報告がありました。これは、天然素材を使用した高密度紙の開発で再生利用の簡易化、防湿効果の高いコーティング剤の使用で包装の簡略化の促進にも繋がってきます。当社では、このような海外のトレンドやムーブメントにも注目し、多様なオーダーにぴったりの特殊な紙素材を世界中から探し出し、供給しています。また耐熱、耐湿に優れた素材として高い注目を集めているノルディック・ペーパーを用いた食品用紙ケースも開発しています。

時代の一步先を行く製品作りに励んでいます。



### 3. 事業概要

#### (2) 製品紹介

#### ④ 包装資材

生活の真ん中に、存在感。

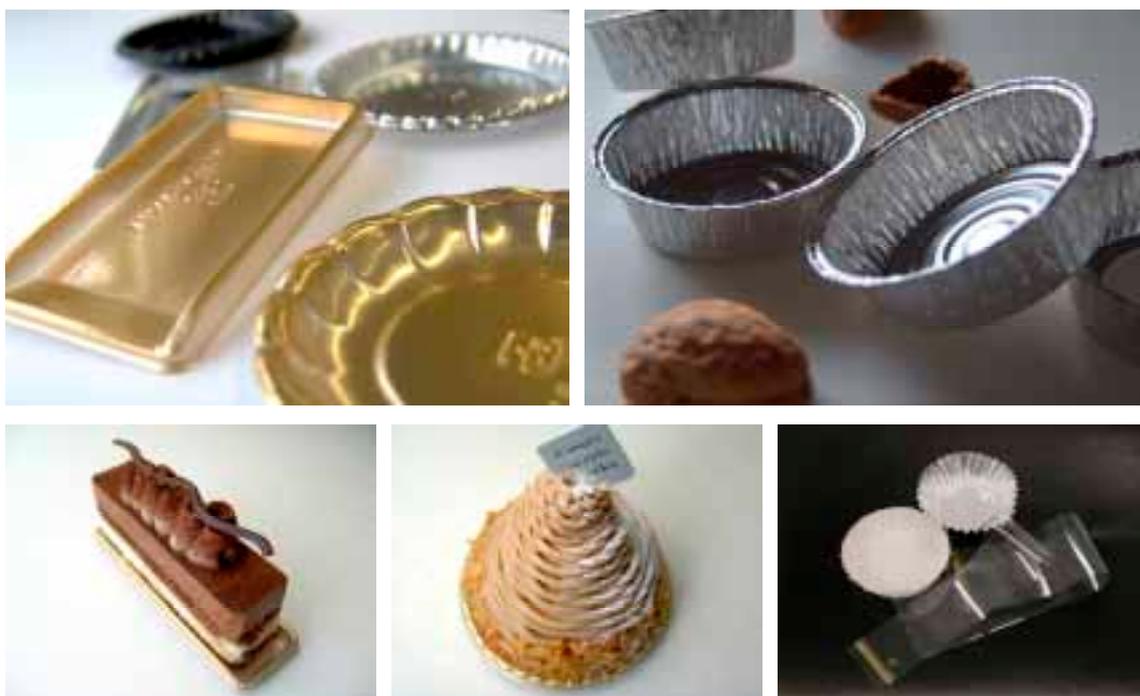
～見渡せば、わかります。私たちの暮らしを取り巻く

あらゆるものは、「包む」ことから切り離せない、と。～

生活の真ん中に、存在感。インスタント食品、洋菓子、スナック菓子、飲料品など、さまざまな食品の包装に深く携わってきた当社のアルミ箔。人への害が少ない、衛生的である、防湿効果が高い、熱に強い、印刷加工が容易など、多岐に及ぶ特長を持っています。

近年では、これらのセールスポイントから、医薬品、電子部品、工業材料の包材としての利用も増加の傾向にあります。利用される場所や用途、目的などで様々な形に変化するのも愛用される所以です。

多彩なオーダーに応えられるよう、常に市場のニーズを分析、最良の品質で製品を提供していきます。



## 3. 事業概要

### (2) 製品紹介

#### ⑤ 企画開発商品

新しいカタチは、『銀紙屋』から生まれる。

～時代や人の生活が変化するように、包むモノも  
変化していくから。いつも、新しい包装スタイルを創造・発信。～

創業以来、創意工夫のもと、日本の包装資材業界を牽引してきた当社。従来行われてきたメーカーへの商品提供はもちろん、エンドユーザーである一般消費者への商品開発にも積極的に参加しています。例えば、お弁当やお菓子作りに欠かせないホイルケースやキャンプ用のカップなどを銀紙屋ブランドとして開発&販売を行います。また、包装資材の視点から、包まれる中身となる商品の企画提案にも取り組むことも計画しています。

業界に新しい息吹きを吹き込みます。

#### 新製品！ ぴたっとシート（防滑紙）

- あらゆる移送に使えて、便利！ 滑りにくい・動きにくい!!
- 菓子を、ばんじゅう等で輸送・持ち運びする際の破損・ズレを防止します。

#### ■ ■ 特徴 ■ ■

- ・安心・安全な無漂白の紙（クラフト紙）に樹脂（アクリル系）を特殊加工でコーティング
- ・特殊加工を両面に施し、紙のすべり角度が45度以上可能と極めて滑り防止効果の高い紙です。
- ・プラスチック製品と違い、可燃ごみとして処理できます。
- ・食品の直置きが可能です。（安全データシートMSDSもあり、安心です。）
- ・接着剤を使用しないので、ベタつかず衛生的です。
- ・ショックフリーザーでの使用が可能です。（急激な温度差にも対応） -45℃～+50℃ OK！



### 3. 事業概要

#### (2) 製品紹介

##### ⑥ 粋都(すいと)事業本部

こだわりの材料をふんだんに使用！

～材料からこだわってつくられたスイーツ！

美味しさに美味しさを重ねたお菓子です～

自分たちが食べたいと思うものを創るように心がけています。

素材にこだわり、きちんとした手順と技術をもって、そして気持ちをこめて。

それこそが安心安全に食べられるお菓子づくりの第一歩と考えています。



## 3. 事業概要

### (3) 事業をめぐる環境

今後の経営方針の立案に向けて、まず自社の事業をめぐる環境について分析しました。

#### 機会－①

#### 「食」の安全に対する意識の高まり

昨今の報道などからも分かるように消費者の「食」への意識が高まり、「食」の安全への目が厳しくなっていることを当社では機会と捉えています。食の安全・安心は当然のこととして消費者や取引先から求められる今、まずは安全な製品を提供しなければ消費者や取引先の感じる安心は提供できません。そのためには、安全な製品を実現するための仕組みの確保が急務といえます。

そこで、当社では組織全体で食品安全を追求するシステムであるISO22000の認証を取得し、より強固なリスクマネジメントを実践し、その結果として顧客に対する安心の提供を実現しています。

#### 機会－②

#### 高機能、高付加価値商品へのニーズの高まり

お客様のニーズは安価な商品を求める一方で、価格にこだわらず高機能、高付加価値の商品を求めるといった二極化の様相を見せています。これまで以上の企業努力によって安価な商品を提供することはもちろん必要ですが、お客様の求める作業性(剥離性、保形性など)、デザイン性にマッチした商品を作り出すことによってニーズを満たすことが求められます。

当社ではお客様の声を聞きながら、作業効率向上やデザインへのニーズに応えています。

## 3. 事業概要

### (3) 事業をめぐる環境

#### 脅威－① 原材料価格の高騰

先が見えない原油高騰に伴う原材料の大幅な上昇によって、当社が属する市場においても大きな影響が出ており、脅威となっています。

当社では、製品製造に掛かるコストの上昇や取り扱う包装資材の減少に表れています。また、顧客が包材にかかるコストを第一に削るという対応が見られることから実感しています。

この状況においては製造過程におけるコスト削減はもちろんですが、他社と違う付加価値のある製品を提供できるような戦略性のある行動を進めています。

#### 脅威－② 代替品の出現による販売機会の減少

少量の食品を入れるアルミケースなどの食品容器は一般にお弁当などに活用されていますが、ここ最近はお弁当箱に最初から仕切りが作られていて少量の食品もそのまま入れられるものも見られるようになりました。その他にも海外から安価な商品も輸入されるようになり、当社における脅威となっています。

この状況において、当社では単なる食品容器ではなく、食品に触れることを踏まえた高い安全性、食品工場での効率を向上させる作業性、お弁当などの見た目を鮮やかにするデザイン性に特徴を持った製品を作り出すことを進めています。

## 4. これまでの事業展開

### (1)「よそとちゃうことしてきました」ザ・銀紙屋ヒストリー

- 1930年(昭和5年) 木村弥之助が大阪市浪速区新川にて「木村商店」を創業。アルミ箔の製造開始に伴い、住友アルミニウム<現・東洋アルミニウム株>、東海鉛管<現・東海アルミ箔株>の特約店となる。
- 1937年(昭和12年) 大阪市南区炭屋町に移転。
- 1944年(昭和19年) 戦時疎開により大阪市生野区巽に移転。
- 1949年(昭和24年) 大阪市南区二ツ井戸町(現・高津二丁目)に移転。
- 1951年(昭和26年) 「木村アルミ箔株式会社」を設立。
- 1966年(昭和41年) 二代目代表取締役にも木村晴夫就任。
- 1967年(昭和42年) 東京都板橋区に東京営業所を設置
- 1975年(昭和50年) ポンス抜き裁断機・カップ成型機を導入。紙なしホイルケースの生産を始める。
- 1982年(昭和57年) ムースケーキフィル(厚口・両面テープ付)を開発。
- 1986年(昭和61年) 新製品ハート型ムースケーキフィルで初の実用新案登録。
- 1987年(昭和62年) 三代目代表取締役に木村裕一就任。  
アルミ箔加工工場・巽工場を大阪市生野区巽南に新設。
- 1989年(平成元年) OPフィルムによる「フィルムケース」を独自開発。  
和菓子・惣菜用包装資材の分野に本格参入。
- 1990年(平成2年) 東南アジア(台湾、香港、シンガポール)向けホイルケースの輸出開始。
- 1994年(平成6年) 自動カップ成型機導入によりホイルケースの本格生産に入る。  
アルミ箔の総合加工を目指し「奈良アルミ箔株式会社」(奈良県葛城郡)の設立に参加。
- 1996年(平成8年) フィルムケースがCVS弁当に採用され、本格生産を開始。
- 1997年(平成9年) フィルムケースが大手CVSの指定包材となる。

## 4. これまでの事業展開

### (1)「よそとちやうことしてきました」ザ・銀紙屋ヒストリー

- 1998年(平成10年) ベンチャー企業「環境化学株」に資本出資。生分解性樹脂フィルムケースの開発に着手。
- 2000年(平成12年) 大阪市生野区の巽第2工場跡地に「大阪工場」を新設。  
大阪市より「快適工場表彰」を受賞。
- 2001年(平成13年) 生分解樹脂製の育苗ポットを上市、国内販売を始める。  
アルミ箔加工専門の「アルミ箔工場」(現・第三工場)を新設。  
生分解樹脂製のゴミ袋、土木用シート、農業用マルチシートを開発。  
抗菌・鮮度保持・生分解を兼ね備えたコーティング剤を考案し、アルミ箔、フィルム、紙への加工技術を開発し製品展開を図る。  
アルミ箔裁断品及びアルミ箔、フィルム、紙の成型品を対象に品質マネジメントシステムを確立し国際規格である「ISO9001/2000」を認証取得する。
- 2002年(平成14年) 韓国「三亜アルミニウム」と協力し、アルミ箔容器の海外生産に着手。  
中国・香港企業と業務提携し、アルミ箔容器の共同開発生産を開始。
- 2004年(平成16年) 東京・銀座に「銀座『集』スタジオ」を開設。
- 2005年(平成17年) ATCグリーンエコプラザに出展。  
大阪・心斎橋に「船場・心斎橋『商』スタジオ」を開設。
- 2006年(平成18年) 大阪市生野区にきむら菓子製作所・K's STUDIOを新設。
- 2007年(平成19年) 泉佐野市りんくう往来南にりんくうタウン工場を新設。  
食品容器・生菓子及び焼き菓子を対象に食品安全マネジメントシステムを確立し「ISO22000:2005」の認証取得する。

## 4. これまでの事業展開

### ○1930年～1944年

日本初の「銀紙屋」として出発。

1930年、錫箔やアルミ箔を取り扱う専門問屋「木村商店」が誕生しました。食品包装用の小切り裁断アルミ箔の販売を日本で初めて扱い、「銀紙屋」として業界に知られていました。

### ○1949年～1987年

アルミ箔加工メーカーへ転換。

戦後になると銀紙の専門問屋として関西から西日本、東海方面へ取引を拡大。1951年には「木村アルミ箔株式会社」を設立するとともに、京都西陣の染色技法を採用した印刷アルミ箔の小切り裁断品を国内初で販売しました。

1960年代以降では、裁断機や成型機を導入し本格的なアルミ箔加工メーカーになりました。

### ○1989年～2005年

アルミ箔・フィルム・紙の3本柱による創意工夫の銀紙屋へ。

1980年代後半からアルミ箔に加え、フィルム、紙の加工・製造にも進出しました。1996年、電子レンジ対応の弁当用フィルムケースの生産に着手し大手CVSの指定包材になりました。

創業70周年の2000年には、生産・品質・衛生管理体制を見直し「大阪工場」を設置。大阪市から「快適工場」の表彰を受けました。法人設立50周年となる2001年にはアルミ箔・フィルム・紙の成型品の品質管理における国際規格「ISO9001/2000」の認証を取得。最近では生分解性製品や抗菌製品などの新製品を開発しています。

### ○2006年～2008年

『食の安全』と共に包装資材から食品への事業拡大へ。

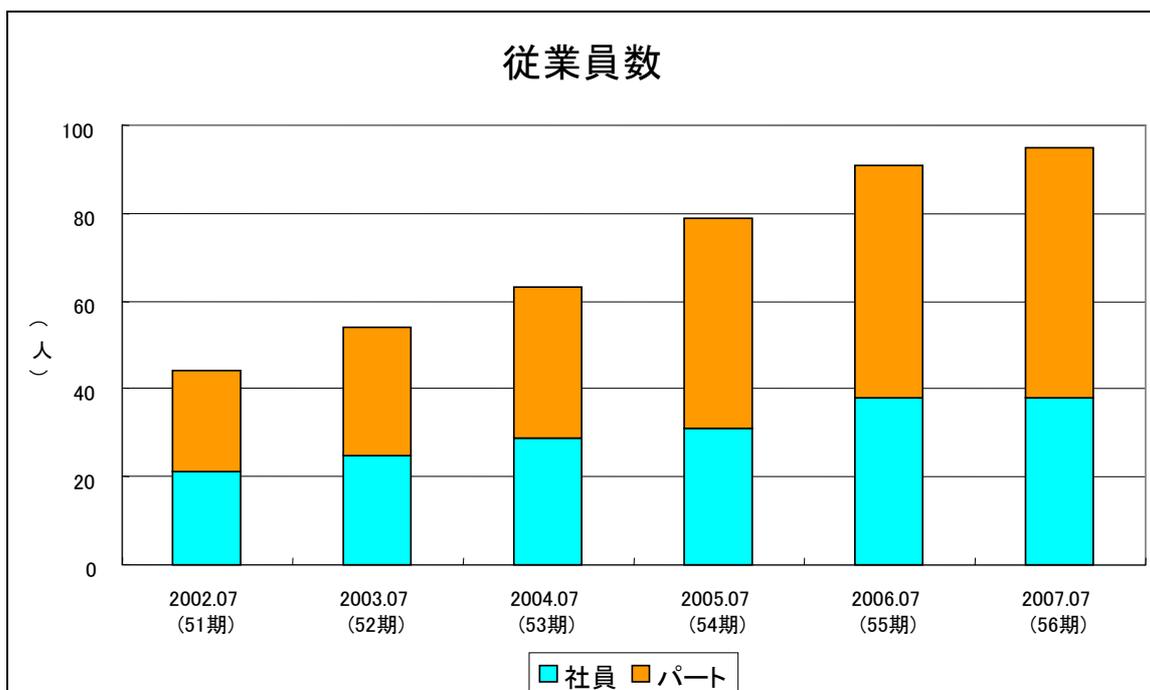
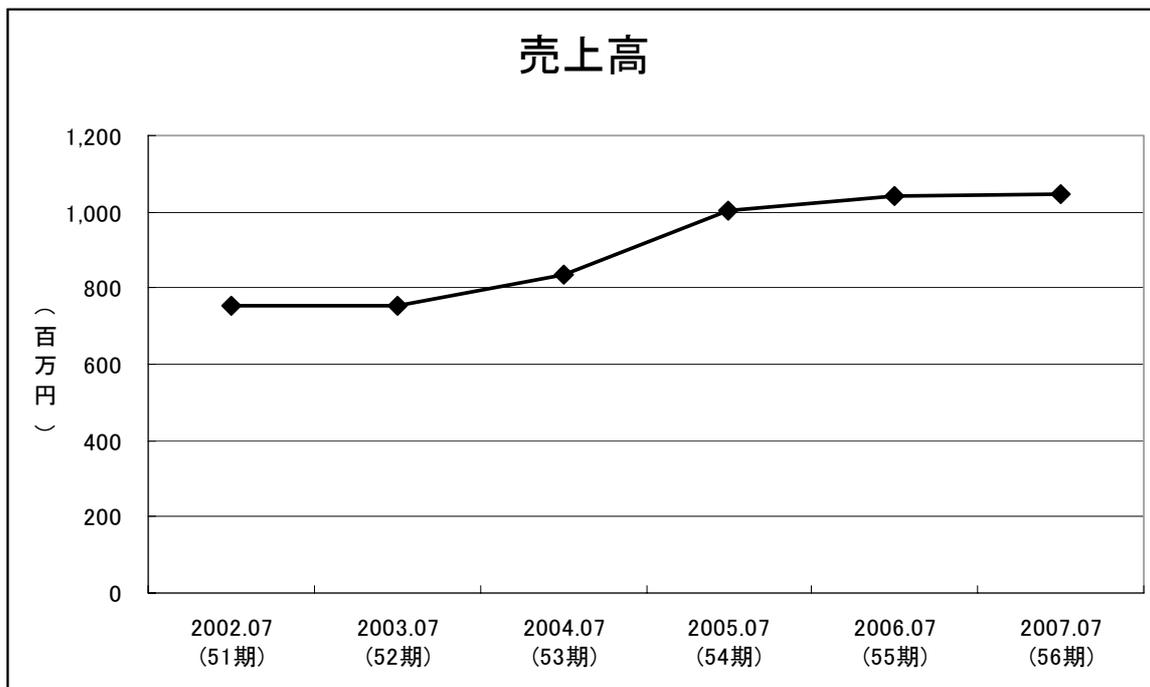
2006年にきむら菓子製作所およびK's STUDIOを設立し菓子の製造販売という分野にも進出しました。

2007年には食品安全を主眼としたりんくうタウン工場を設置し、大阪工場と共に『食品容器』、きむら菓子製作所およびK's STUDIOで『生菓子および焼き菓子』という二つの分野においてISO22000を同時取得しました。

包装資材を食品と同じように取り扱うという当社の取り組みは包装資材業界、食品業界を通じ消費者の皆様への安心・安全の提供を御約束しております。

## 4. これまでの事業展開

### (2) これまでの事業実績



## 5. 当社を支える知的資産

### 知的資産－①

#### 顧客ニーズに対応する生産を支える仕組み

##### (1) 顧客からのフィードバックに答える体制の充実

当社には顧客対応を専門とする部署、営業サポート部が存在し、顧客からの注文を受けたり、顧客からのフィードバックを受け付けています。顧客の注文を受ける際には、単に注文を受けるにとどまらず、どのように使用されるのかを顧客から聞き出し、提案を行います。

そして、顧客から聞き出した内容やフィードバックは新商品開発や多品種小ロット化に活かされています。

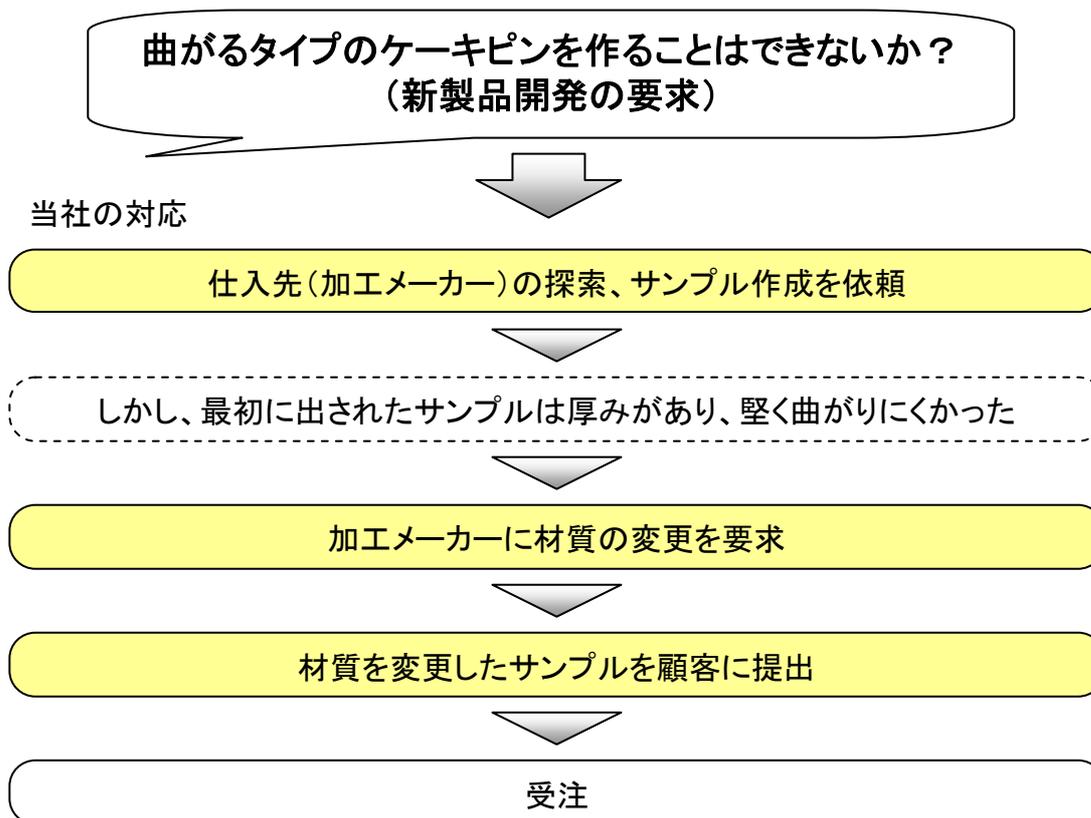
当社を支える  
知的資産

##### 【顧客からのフィードバック件数】

|         | 製品への要望 | 新商品の開発要求 | お褒めの言葉 | 合計  |
|---------|--------|----------|--------|-----|
| 2007/06 | 21     | 3        | 2      | 26  |
| 2007/07 | 16     | 2        | 3      | 21  |
| 2007/08 | 23     | 6        | 3      | 32  |
| 2007/09 | 13     | 13       | 5      | 31  |
| 2007/10 | 20     | 1        | 3      | 24  |
| 2007/11 | 29     | 1        | 1      | 31  |
| 2007/12 | 19     | 0        | 2      | 21  |
| 2008/01 | 12     | 3        | 1      | 16  |
| 2008/02 | 23     | 4        | 1      | 28  |
| 2008/03 | 22     | 1        | 1      | 24  |
| 2008/04 | 23     | 4        | 1      | 28  |
| 2008/05 | 25     | 2        | 4      | 31  |
| 合計      | 246    | 40       | 27     | 313 |

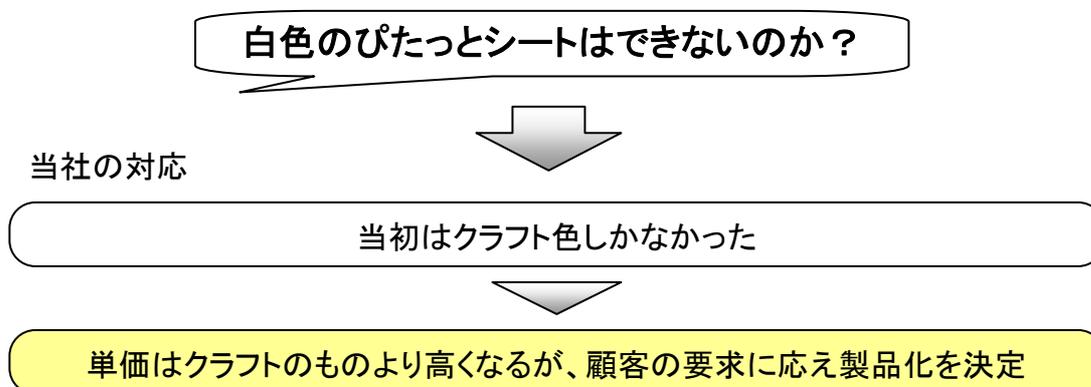
## 5. 当社を支える知的資産

### 【製品化の実例①(くねくねピック)】



当社を支える  
知的資産

### 【製品化の実例②(ぴたっとシート白)】



## 5. 当社を支える知的資産

### (2) 効率の良い生産を実現する内部コミュニケーション

当社は以前から「ほうれんそう(報告・連絡・相談)」が活発に行われており、上司に相談したことは社長がすべて目を通し、コメントも書いています。そのため、誰もが自由にものが言える職場風土となっています。こうした良いコミュニケーションが効率の良い生産を実現するポイントと考えます。

#### 【ほうれんそう(報告・連絡・相談) 及び ミーティング風景】



当社を支える  
知的資産

#### ○ 製造販売で情報の共有化が実現している

受注情報は生産が即知ることができる状態となっており、効率の良い生産計画を随時立てることができます。これにより、多品種小ロット化が進んだ中でも、納期を短縮することができます。

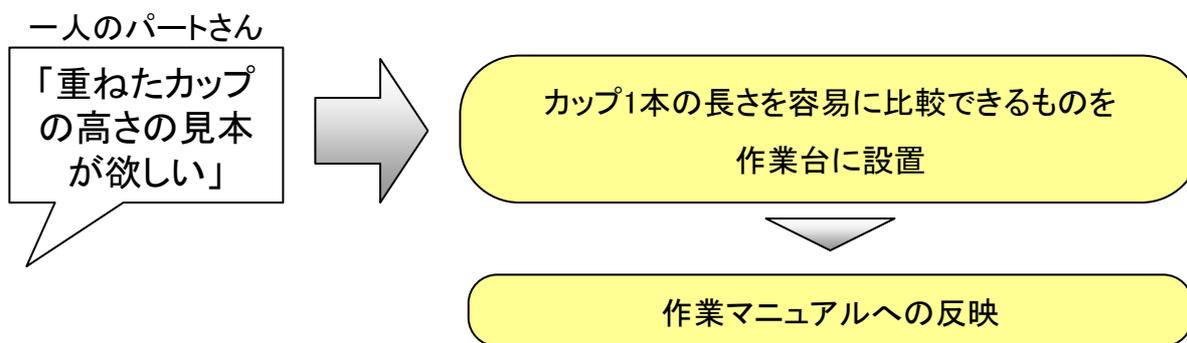
また、顧客からのフィードバック情報は製販会議などで営業から伝えることにより、すぐに改善できることは即対応する体制を作っています。

どこからの注文で、またどのような用途で使用するかが分かれば、製品規格内という条件付きだが、ある程度生産側で調整しながら作ることができます。例えば、カップケースという製品一つとっても、立ち上がった形で使う会社もあれば、広げて使う会社もあり、それに対応した生産をしています。

## 5. 当社を支える知的資産

### ○ 社員の声を反映する仕組み

当社では社員からの提案を元に作業の改善、改良を行い、安全性や間違い防止など、生産性の向上につながる取り組みを継続しています。こうした社員の意識向上が過去のISO9001の取得、ISO22000の取得の真の狙いであり、国内外の企業との競争に打ち勝つ武器になると考えています。



## 5. 当社を支える知的資産

### 知的資産－②

#### 安全で質の高い製品の提供 (ISO22000)

##### (1) 原材料に関して

原材料に関して、健康被害の恐れがあるものの除去または低減を行っています。そこで当社では使用原材料の安全を証明でき得る規格書を所持することを行っています。

原材料メーカー及び商社より購入する原材料において、ISO22000の要求事項『7.3.3.1』<原料、材料および製品に接触する材料の一覧表>の必要項目を規格書で確認します。情報が記載されていない部分については、問い合わせによって補足しています。

当社を支える  
知的資産

##### (2) 原材料の受け入れに関して

原材料は受け入れの際に、当社のPRP(前提条件プログラム)に記載された条件を満たした物のみを受け取ることとしています。例えば、冷蔵状態で輸送保管される物は納入業者に要請し規定温度での輸送を行い、受け入れ時に非接触型温度計を用いて計測し、合格しないものは受け入れを拒否します。



【原材料の安全証明書】

PRP(prerequisite programme)とは、ISO22000:2005では、PRP(s)と表現され、日本規格協会のISO22000:2005規格の対訳本では、前提条件プログラムと呼ばれています。

## 5. 当社を支える知的資産

### (3) 原材料の保管に関して

交差汚染を引き起こす疑いのある原材料は他の原材料と同じ場所に保管しません。

当社では卵の殻にはサルモネラ菌や大腸菌が付着している可能性があり、卵殻の洗浄殺菌済の卵を納品しています。そのため、本来ならば分けて保管しなくても良いが、卵殻が割れて中身が飛び散ることが発生する可能性も考えて、他の原材料と接触しない場所で冷蔵保管しています。当然使用する際には指定場所以外では使わないようにしています。

また、野菜や果物には土壌菌が付着しているため、他の原材料と接触することで交差汚染する可能性があります。そこで使用する際には、使う分だけを洗浄殺菌してから指定場所に持ち込みます。

当社を支える  
知的資産

冷蔵庫・冷凍庫など各保管場所に温度ロガーを設置し、保管温度のデータ管理をしています。



## 5. 当社を支える知的資産

### (4) 作業工程に関して

作業工程において、健康被害の恐れがあるものの除去または低減を行っています。

#### ○ ハザード分析の実施

まず、ハザードの発生、増大、混入の特定を容易にするために生産工程を図式(プロセスフローダイアグラム)化します。そして、食品安全のために管理が必要なハザードを割り出し、そのハザードの除去または低減を行うための分析を行います。分析結果に基づいてハザードの予防・除去または低減を可能にする手段(PRP、OPRP、HACCPプラン)を選択します。



当社を支える  
知的資産

OPRP (operation prerequisite programme: オペレーションPRPまたはオペレーション前提条件プログラム)は、ISO22000:2005規格では以下のように定義されています。「食品安全ハザードの製品または加工環境への混入および/又は製品、又は加工環境における食品安全ハザードの汚染または増加の起こりやすさを管理するために不可欠なものとしてハザード分析によって明確にされたPRP」

「HACCP」(Hazard Analysis-Critical Control Point Inspection System、ハセツプまたは、ハサツプ)は、危害分析管理点方式とも言います。食品の製造管理や品質管理の場で、主に微生物のコントロールに関して高度な衛生監視を取り入れた管理方式です。



## 5. 当社を支える知的資産

### ○ 最終製品の安全性の分析と証明を日々改善している

最終製品の決定に伴い、食品分析センターに依頼し、製品試験を行っています。これによって、本当に使用している原材料、工程で安全なものが作られているかを検証し、同条件で作られた当社の製品は同じく安全衛生的であることの証明になります。

改善活動では、JAS法や食品衛生法などの変更時には講習会などに積極的に参加し、情報の収集に努めています。そして、新聞記事や雑誌、供給業者からの情報を収集分析し、改善活動に活かしています。例えば、他社で発生した賞味期限問題を捉えて、当社では賞味期限の台帳を付けるだけでなく、毎日実際に製品とのずれがないかを確認するようにして、それが実際に行われているかの検証をしています。

当社を支える  
知的資産



#### 【食品分析センターへの分析依頼件数】

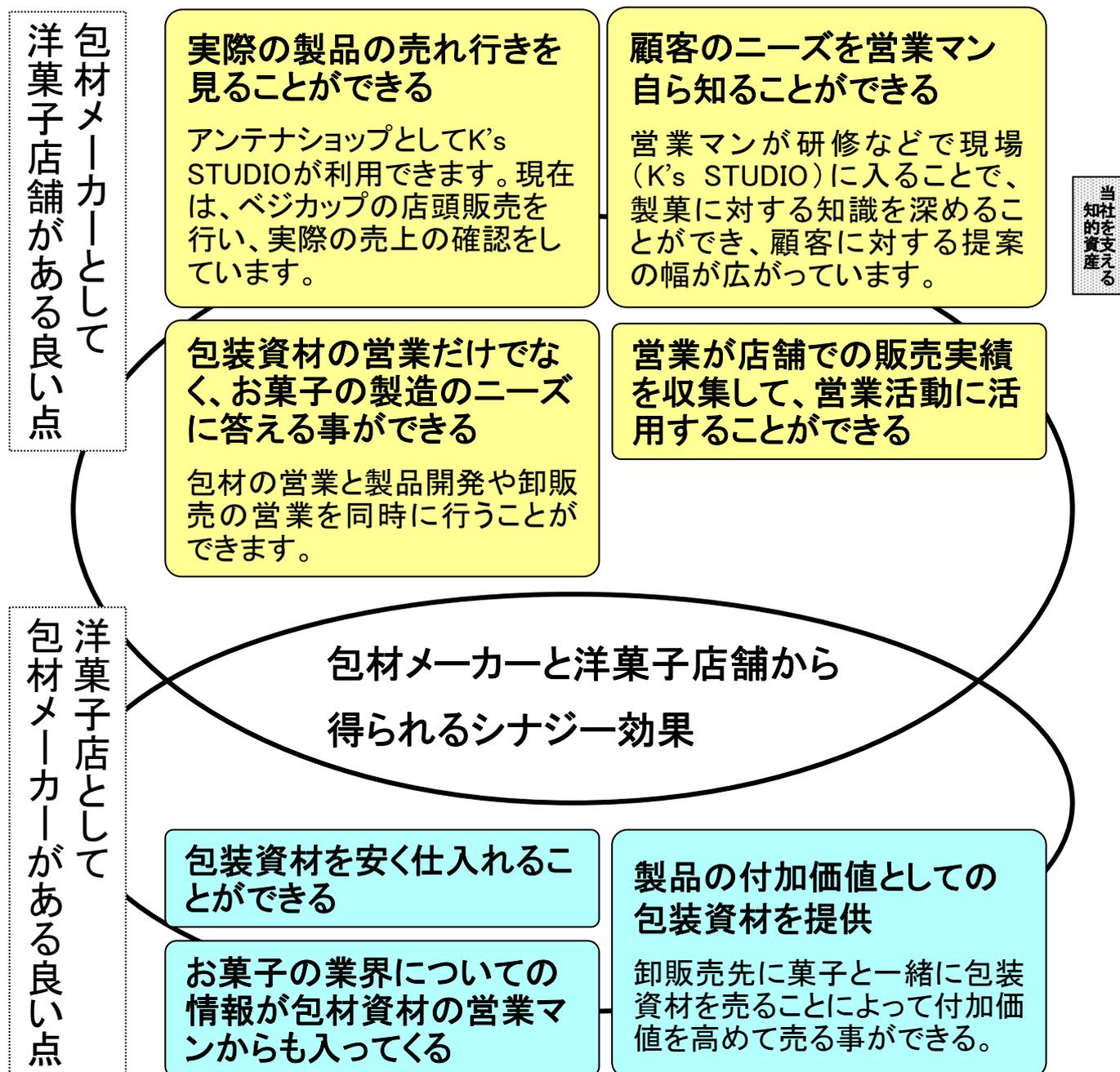
|        |                |
|--------|----------------|
| 2007年度 | 23件            |
| 2008年度 | 12件（2008年6月現在） |

| 検査項目     | 生菓子                      | 焼菓子                      |
|----------|--------------------------|--------------------------|
| 一般細菌数    | 10 <sup>5</sup> /g<br>以下 | 10 <sup>5</sup> /g<br>以下 |
| 黄色ブドウ球菌  | 陰性                       | 陰性                       |
| サルモネラ菌   | 陰性                       | 陰性                       |
| 大腸菌      | 陰性                       | 陰性                       |
| 抽出油の酸化   | —                        | 数値<br>3以下                |
| 抽出油の過酸化価 | —                        | 30meq/kg<br>以下           |

## 5. 当社を支える知的資産

### 知的資産－③

#### 包材メーカーと洋菓子店舗から得られるシナジー効果



## 5. 当社を支える知的資産

### 知的資産－③

#### 包材メーカーと洋菓子店舗から得られるシナジー効果



実際に洋菓子を作る作業を知るために現場で研修を行っています。

当社を支える  
知的資産

当社の製品『ぴたっとシート』を使ったロールケーキの巻き方を身をもって体験。



## 6. これからの事業展開

### (1) 今後の経営方針、ビジョン

#### 【安全・安心を考える】

1. 「包む」ことにこだわり続ける、木村アルミ箔。新しい時代にふさわしい、新しい製品を創ろう
2. 「自分が消費者なら」を考え、世の中へ発信します
3. 生分解性(植物由来)フィルムについて改めて伝えます
4. 少しずつ暮らしやすい世の中になるように出来ることから始めます

#### 【環境・地方・地域を考える】

1. ゴミ問題について正しい知識を持ちます
2. いつまでも快適で安全な社会を作ることに貢献します
3. 地域への貢献、地域の活性化を支援します
4. 地域コミュニケーションを主体としたライフスタイルをサポートします

#### 【衛星カンパニー構想の推進】

1. 木村アルミ箔は、取引や貿易、新製品・新技術の開発といった企業活動の中から生まれた出会いや交流、経験や発見を企業の財産として蓄えるのみでなく、さらに新しい事業や業態を生み出すための「衛星カンパニー」構想を推進していきます
2. コンサルタントや技術移転、開発・研究を目的に、社内事業部化や関係会社の設立、提携を行います
3. 宇宙の中で常に新しい星が生まれているように、私たちも変化し続けます

『気づき』、『個性』、『企業文化』としての『知的資産』

『よそとちゃうことせなあかん』

企業は人なり

## 6. これからの事業展開

### (2) 今後の取り組み

#### ① 食品包装資材部門

##### 【生分解性フィルムシートの開発と これを用いた食品包装資材 容器の開発】

プラスチックフィルムは、環境問題「埋立てゴミ処理」において、土中分解せずそのままの形状で残ることが指摘されています。資源的にも「限られた石油資源」から作られており、より好環境的な素材が望まれています。

当社は、土中で水と二酸化炭素に分解し、しかも非石油系で植物由来系を原料とした素材で、食品包装資材・食品容器を開発し生産します。

また、より普及させるため、「KAL生産管理システム」を再構築し、生産コストを引き下げるとともに、顧客が要求する事項「品質」「衛生」「安全性」に十二分に対応可能な『カップ成型品』（弁当仕切り容器）をISO22000/2005（食品安全マネジメントシステム）認定取得工場において製造し、石油依存体質からの脱却を図ります。

#### ② サービス事業部門

##### 【菓子を通じて、 地域社会との結びつきを推進するしくみを構築】

お菓子は、世界中の人々に《癒し》と《夢》と《笑顔》を齎（もたら）します。

店頭に並んだ、色とりどりで季節感溢れる果実の飾りは、覗き込む子供たちの眼差しを通して、《心の平和》の世界へと導いてくれます。また、地元で自慢できる『菓子屋』があれば、《菓子を通じて街を意識し、地域社会との結びつき》を感じたり、《まちづくり》へのきっかけにもなるでしょう。

お菓子は、まさに「コミュニケーション」の道具とも言えます。

『きむら菓子製作所』が位置する大阪市生野区巽南界隈の地域資源である、『巽神社』を核とした『まちづくり』に寄与する運動を展開していきます。

## 6. これからの事業展開

### (2) 今後の取り組み

#### 【菓子供養祭の執り行い】

菓子が創られる過程で、表舞台に出ることも無く創り損ねて捨てられて行く、【未完成の菓子たち】。

また、賞味期限切れで容赦無くゴミ箱へ捨てられる、【時間切れ菓子たち】。

搬送の途中で、ばんじゅうの中を滑り形が崩れた、【崩れ菓子たち】。

彼らの無念は、創り上げる我々「アルチザン」(菓子職人)の胸を締め付けます。

我がパティシエの卵達が、菓子の気持ちを理解し、『おもいやり』『感謝』という気持ちを持ち続けることで、少しでも、【無念の菓子たち】の供養になれば、との思いで、巽神社本殿にて、きむら菓子製作所[菓子供養]祭を営むものであります。

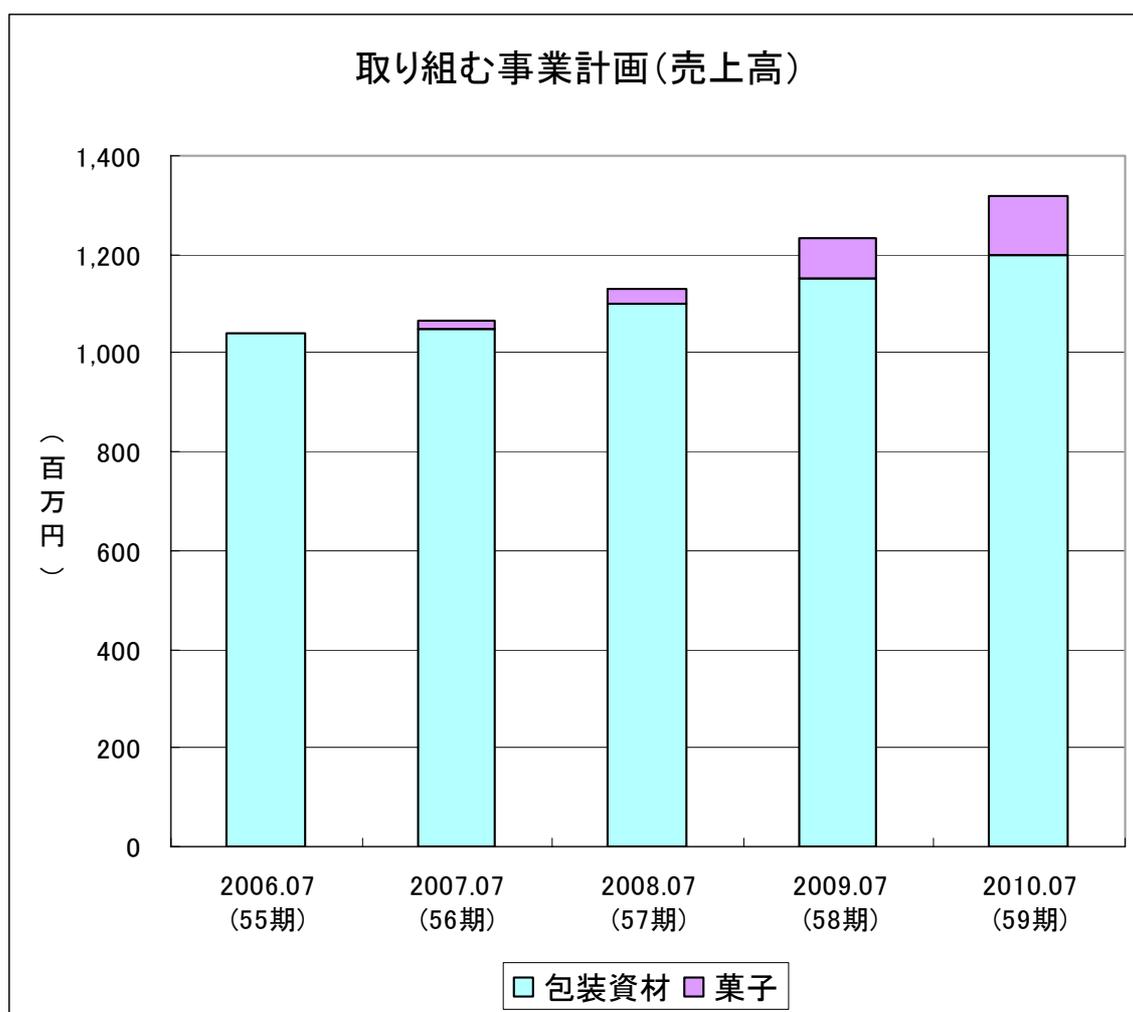
同時に、菓子製作過程で、酷使・破損された『製菓器具たち』の供養も相営みます。

これからの  
事業展開



## 6. これからの事業展開

### (3) 取り組む事業計画



これからの  
事業展開

| 事業計画<br>(売上高) | 2006.07<br>(55期) | 2007.07<br>(56期) | 2008.07<br>(57期) | 2009.07<br>(58期) | 2010.07<br>(59期) |
|---------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 包装資材          | 1,041            | 1,048            | 1,100            | 1,150            | 1,200            |
| 菓子            |                  | 20               | 40               | 85               | 120              |
| 合計            | 1,041            | 1,068            | 1,140            | 1,235            | 1,320            |

単位: 百万円

## 7. 会社概要

社 名 : 木村アルミ箔株式会社

事業内容 : アルミ箔加工製品の製造及び販売  
フィルム加工製品の製造及び販売  
紙加工製品の製造及び販売  
貿易業務のコンサルタント  
企業経営のコンサルタント及びソフト販売  
菓子の製造及び販売

創業 : 1930年(昭和5年)1月1日

設立 : 1951年(昭和26年)8月7日

資本金 : 1,000万円

役員 : 代表取締役 木村 裕一  
専務取締役 木村 浩  
常務取締役 山崎 純一  
取締役 木村 美砂子  
取締役 木村 彰宏  
監査役 木村 晴夫

従業員数 : 90名

売上高 : 約10億円

取引銀行 : 三菱東京UFJ銀行 日本一支店  
三井住友銀行 難波支店  
りそな銀行 上六支店  
大阪信用金庫 日本橋支店

## 7. 会社概要

### 本 社

〒542-0072 大阪府中央区高津2丁目1-21

### 大阪オフィス&ファクトリー(大阪工場)

〒544-0015 大阪府生野区巽南3丁目13-8

### 巽工場

〒544-0015 大阪府生野区巽南3丁目18-31

### 第三工場

〒544-0015 大阪府生野区巽南3丁目12-25

### 第四工場／配送センター

〒544-0015 大阪府生野区巽南4丁目1-29

### りんくうタウン工場

〒598-0047 大阪府泉佐野市りんくう往来南5-7

### 東京オフィス／銀座スタジオ

〒104-0061 東京都中央区銀座4丁目3-10 モトキN4ビル5F

### きむら菓子製作所／K's STUDIO

〒544-0015 大阪府生野区巽南3丁目16-2

### 関連会社

パルコンサルタンツ株式会社  
有限会社なにわ創信舎  
有限会社ケイ・ツープランニング

## 8. 知的資産経営報告書とは

### ① 知的資産経営報告書とは

「知的資産」とは、従来のバランスシートに記載されている資産以外の無形の資産であり、企業における競争力の源泉である人材、技術、技能、知的財産（特許・ブランドなど）、組織力、経営理念、顧客とのネットワークなど、財務諸表には表れてこない、目に見えにくい経営資源の総称を意味します。

「知的資産経営報告書」とは、目に見えにくい経営資源、すなわち非財務情報を、債権者、株主、顧客、従業員といったステークホルダー（利害関係者）に対し、「知的資産」を活用した企業価値向上に向けた活動（価値創造戦略）として目に見える形で分かりやすく伝え、企業の将来性に関する認識の共有化を図ることを目的に作成する書類です。経済産業省から平成17年10月に「知的資産経営の開示ガイドライン」が公表されており、本報告書は原則としてこれに準拠して作成しております。

### ② 本書ご利用上の注意

本知的資産経営報告書に掲載しました将来の経営戦略及び事業計画並びに附帯する事業見込みなどは、すべて現在入手可能な情報をもとに、当社の判断にて記載しております。そのため、将来に亘り当社を取り巻く経営環境（内部環境及び外部環境）の変化によって、これらの記載内容などを変更すべき必要が生じることもあり、その際には、本報告書の内容が将来実施又は実現する内容と異なる可能性もあります。よって、本報告書に掲載した内容や数値などを、当社が将来に亘って保証するモノではないことを、十分にご了承願います。

知的資産経営  
報告書とは

### ③ 作成支援・監修専門家

本知的資産経営報告書の作成にあたっては、本書記載内容につき、その客観性を維持・向上させる趣旨から、次に掲げる専門家のご支援・ご監修を賜りました。

中小企業診断士                      林 浩史(はやし ひろし)氏  
(登録番号402842)

## 9. 問い合わせ先

問い合わせ先

木村アルミ箔株式会社

担当部署：管理本部

〒544-0015

大阪市生野区巽南3丁目13-8

TEL:06-6754-7263

I P:050-3386-2148

FAX:06-6754-8240

E-mail:kal@kimura-alumi.co.jp