



畳の製造の様子

会員NOW Vol.49

テーマ 企業を支える“人財”

及能(株)

代表取締役社長 及能 正泰

創業130年の歴史と共に

弊社は、及能 仁三郎が1885年（明治18年）に畳業を創業、時代の変化とニーズに合わせて不動産賃貸業・倉庫業・食品製造業と異なる業種の事業を展開し、地域経済の発展に貢献して参りました。

平成14年にISO 9001の認証を取得し、それぞれの部門において、顧客重視の経営理念のもとに、お客様に満足いただけるようこだわりをもって、下記の通り事業に取り組んでいます。

4つの事業部門に分かれています。社内報やサークル活動、レクリエーション等を通して、部門間で風通しの良い環境を作り、連携を図っております。定期的に部門間で相互に監査を行っておりますが、問題点や改善点を気兼ねなく指摘し合える環境にあるので、ミスの未然防止や業務の改善に繋がっており、こういった風通しの良い体質は、弊社の強みであると考えています。

企業を支える“人財”

弊社では、資格や技術を取得する等、何らかの年間目標を社員自身に決めてもらっています。実際に目標を達成する社員も多くおり、畳部門での畳1級技能士の資格取得や倉庫部門でのイカマイスター認定等に繋がっています。また、特に畳部門等では、専門的な技術や知識で活躍するだけでなく、技術や知識を継承し、次世代を育てるベテラン社員も多いです。私は、弊社がそういった社員たちの努力に支えられ、創業132年目を迎えられるものと考えています。

弊社では、年間目標を達成した社員を社内表彰する制度を設けているほか、商工会議所主催の優良商工従業員表彰式に、会社の恒例行事のような形で20年以上前からほぼ毎年参加し、社員の節目の年

を祝わせてもらっています。

従業員表彰式では、厳かな雰囲気の中、公の場で華々しく表彰される社員を見て、私自身誇らしい気持ちになりますし、社員にとっても思い出に残る一日となってくれると思います。また、表彰後の懇親会にも参加し、社員と共に食事を楽しみます。社員と顔を合わせ、労いと感謝の言葉を直接述べるとともに、いつもよりも近い距離感で言葉を交わし、お互いのことをより理解する機会としています。

こういった機会を通じて、いつも頑張っている社員への感謝の気持ちや敬意をはっきりと形にすることが、社員のモチベーションや仕事の楽しさに繋がるものと信じています。



肉厚で良質な道東産昆布を使用した「昆布巻き」

今後の目標

これからも先人達が積み上げてきた信頼を守り、お客様にご満足いただけるよう、誠実一路に事業に取り組んで参ります。

また、これまでは4つの部門がそれぞれ補完・協力しながら事業を展開してきました。これからもそういった協力体制を保ちつつも、自ら考え行動する自立した事業形態に変化し、時代の変化に対応していきたいです。

Data

及能(株)本社 管理部
函館市豊川町22-18 TEL 0138-22-0740

不動産部門

市内近郊各所に、賃貸マンション・賃貸オフィス・貸店舗・貸家・貸土地・売土地・月極駐車場を多く所有しております。自社管理のため、スピーディーな対応やお客様から寄せられる声を反映しやすいことが弊社の強みであると自負しております。

近年は、札幌地区でも賃貸マンションを所有する等、地域にとらわれず幅広い人々の住環境の創造を目指していきます。

畳部門

ホテル・旅館をはじめ、一般住宅・マンション・アパート等の新畳、畳表替、畳裏返等の施工を行っています。畳ドクターや畳1級技能士等の有資格者が多数在籍しており、創業130年の歴史と継承された技術でお客様に満足していただける商品を提供いたします。

シンプルなデザインの「緑なし畳」やフローリングにそのまま置ける「置き畳」、茶殻を利用した消臭・殺菌効果が期待できる「さらり畳」等、現代のライフスタイルに溶け込む畳や機能性の高い畳をご用意いたします。防湿、断熱に優れ、消臭・殺菌効果やリラックス効果もある人に優しい建材である畳の良さを広く伝えていきたいです。

倉庫部門

卓越した技術と誠実一路の保管業務で、昆布・イカを中心に函館の食文化を大切に保管し、お客様から信用を得てきました。特に昆布は、道南産をはじめ、各地より多種の昆布が集積し、繊細な湿度管理のもと保管されています。

また、イカの生産・流通・加工・販売・料理法等を熟知した「函館イカマイスター」認定者が8名在籍しており、業務の中でのイカの取り扱い等に役立っています。

食品製造部門

当食品工場で製造される昆布巻製品は、原料から、巻き上げ、炊き上げ工程まで、一括管理で製造されており「安心・安全」な製品をお届けしています。

北海道産昆布を使用した昆布巻をはじめ、佃煮やにしんそば等の開発に取り組んでおります。

「素材の味を第一に」をモットーに、素材のもっている味を十分に引き出し、 unnecessary 添加物は使用しないで、安心・安全な商品をお客様へお届けいたします。