

オンラインショップ開設

食器・衛生管理・入浴介助製品など取扱い



▲食の楽しみを追求

京都市に拠点置く老舗の食器メーカーであるセントラルは先月、現場の課題解決をする製品を厳選した介護事業者向けオンラインショップ「京の器プレミアムショップ」を開設した。食器はもちろん、机や椅子、衛生管理・入浴介助製品など、衣食住空間を提案する製品を取り揃える。

近くに関東営業所、さらに越前漆器、美濃焼、有田焼の産地である鯖江、土岐、有田に事業拠点を有します。セントラルの名前の由来はもともと京都市の中央市場に中央漆器として

衣食住空間を提案

近づくにつれて、介護施設からノンスリップ加工を施したお盆などを中心に注文をいただいていたことから、この度介護業界に本格参入し、安全・快適・利便を重視したプレミアム

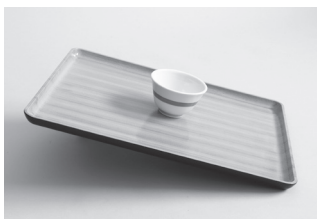


京の器事業責任者 八木幸司氏

セントラル

「京の器」のブランド創設経緯は、八木 当社は京都市南区に本社があり、東京

店を構え、越前漆器の製造・販売を開始したこと。その後、飲食店向けに品揃えと安さを強みに食器のみならず家具、日用品などを販売する事業を60年余り進めてきました。「飲食店の必須アイテムが何でも揃う」というスローガンを掲げ



▲持ち運びも安全なノンスリップ盆

△製品のみを厳選して提案するオンラインショップ「京の器プレミアムショップ」を5月10日に立上げました。スタッフや利用者から人気の高い製品です。耐熱のため、食洗器にも対応しており、利便性にも配慮しています。自社製の越前漆器で直販のため、一番のおすすめのメイプル・約39センチサイズは2000円、セール価格は15



▲抗菌・消臭加工を施したテーブル

八木 今回の立上げ段階では、介護施設向けに約250品を揃えています。現場の生の声を聞きながら、製造・調達ルートを活かして、厳選した製品を開発し、ニーズに応えられる製品を拡充していきます。また作業療法士、歯科衛生士、管理栄養士などの専門職からもアドバイスを頂き、食べる楽しみを届ける製品を開発していきたいと思えます。

お互いに、
支えあって生きてゆく所沢へ。

わかさクリニック

第38回 96歳の時計店店主

東京の西荻窪駅南口にある「須田時計店」は、72年前に開業。店主の須田喜八郎さんが25歳の時だった。



星川 安之氏



モノを大切にすること

70年間で修理した時計は数知れず、直せなかったものは記憶にないという。秘訣は「共同作業です。修理は、壊れた芯棒、歯車、ネジなどを交換しなくてはなりません。それら一つひとつは、専門家がいます。その仲間たちが部品を提供し、お客様の時計をまた動くようにさせてもらっているのです。」

原因かもと言われ、さっさと、みるみるうちに体調が回復、96歳の今も毎日、難しい修理に応じている。私の時計のベルトが壊れ、同じ地域の別の時計店に行った際、「この時計に合うばね棒がうちにないの。この先の時計店のご主人は器用だから治してくれると思う」と紹介された店が、「須田



▶灯台のような「須田時計店」



▶須田喜八郎さん

ばね棒を付けてくれた。使い捨て時代に、モノを大切にすることを再確認させていた。同時に、お客様の気持ちを自分事のように受け止めてくれる店が、いつまでも続いてほしいと思った次第である。

星川 安之 (ほしかわ やすゆき)

公益財団法人共用品推進機構 専務理事

年齢の高低、障害の有無に関わらず、より多くの人が使え、サービス、「共用品・共用サービス」と名付け、その普及活動を、玩具からはじめ、多くの業界並びに海外にも普及活動を行っている。著書に「共用品という思想」岩波書店 後藤芳一・星川安之共著他多数

八木 特長は主に①スタッフの作業負担を軽減できる製品を厳選しているため、結果として介護施設の運営コスト削減につながる。②利用者にとっても安全・快適を満たす製品のため、QOL・ADL向上に寄与する。③飲食店の利用シーンに応じて食器類の提案をしてきた知見を活かして、介護施設において、介護施設において、食の楽しみを提案する。④当社の産地拠点や戦略調達拠点を活かして、厳選した良い物を業界最安値に挑戦する。の4点あります。

商品例は、
八木 ノンスリップのお盆は左右に揺らしても倒れにくい。持ち運びも安心です。新色のメイプルカラーは利用者から人気の高い製品です。耐熱のため、食洗器にも対応しており、利便性にも配慮しています。自社製の越前漆器で直販のため、一番のおすすめのメイプル・約39センチサイズは2000円、セール価格は1500円台と、業界最安値としました。

テーブルは天板に抗菌・抗ウイルス・消臭の加工を施し、利用者が手に触れやすい側面にも抗ウイルスの塗装を施しました。木曾職人が一つ一つ手作りで仕上げられており、和の雰囲気を感じられる製品です。また、従来比で約20%の軽量化を実現し、利便性も高めました。木曾エリアの戦略調達拠点を活かして、現在8万円を切るセール価格で提案しています。

今後の展望について。
八木 今回の立上げ段階では、介護施設向けに約250品を揃えています。現場の生の声を聞きながら、製造・調達ルートを活かして、厳選した製品を開発し、ニーズに応えられる製品を拡充していきます。また作業療法士、歯科衛生士、管理栄養士などの専門職からもアドバイスを頂き、食べる楽しみを届ける製品を開発していきたいと思えます。