

会員のひろば

微生物の有効活用で地球環境を改善！



株式会社 岡田製作所

- ◆代表取締役社長：鈴木 郁男
- ◆住所：館林市近藤町 318-2
館林金属工業団地内
- ◆TEL：0276-74-3838
- ◆FAX：0276-74-5818
- ◆営業時間：8:30～17:00
- ◆定休日：隔週日曜・第2,第4土曜日

◆HP：
<https://okadass.net>



岡田製作所は創業1955年。先代が個人店で養鶏器具製作所を立ち上げたのがはじまり。現在は堆肥化装置や関連機器の設計・製造・販売、総合リサイクルプラントにおける堆肥製造システムの構築などを手掛ける。堆肥は有機物をさまざまな微生物の力を借り発酵させることで作られる。同社にとって微生物の力を最大限に発揮させることが最大の課題となってくる。同社は2022年4月に研究所を設立。微生物研究の第一人者である

角野東洋大学名誉教授を顧問に迎えた。研究所では発見されて間もないアナモックス菌を使った汚水処理を研究している。アナモックス菌は効果的な菌であることは認知されているが培養が非常に難しく実用化に至っていないのが現状だ。しかし同技術が確立されると処理工程が簡略化され施設の小型化が可能となるという。近年環境問題が取り上げられる中、同社のような企業の重要性はさらに増すものと思われる。



(培養中の菌)



(微生物で汚水を処理する研究を行う)

独自の戦略で成長を目指す



CAFFÈ BOB'S CREPE

- ◆代表：石川 朋孝
- ◆住所：館林市下三林町 2 9 5 - 1
- ◆TEL：0276-56-9333
- ◆営業時間：11:00～19:00(LO.18:30)
- ◆定休日：不定休 / 平日に1日

◆Instagram：



CAFFÈ BOB'S CREPE は2007年2月オープン。店の正面に日本庭園を構えた和風のアプローチだが店内に入ると一転、洋風の装いに。同店を建設する際のコンセプトは和洋折衷と決めていたという。石川代表は実家の庭が本格的な日本庭園という環境で育った。「大手のカフェが和風テイストを取り入れているのを見て和洋折衷は間違っていないと感じた。結果論だけど日本庭園を作った事で高齢者にも受け入れられ客層も広がったと感じる」と話す。

高齢者は口コミで、スマホを扱う層には SNS の発信や自社のアプリ開発で新規顧客の獲得に繋げている。なんといっても特徴はモチモチのクレープ生地。数種類の小麦粉をブレンドし牛乳、卵、砂糖、ココアを調合したオリジナルの黒いクレープだ。毎日お店で仕込んでいく。定番のチョコバナナ生クリームやストロベリー生クリームをはじめ約80種類以上のクレープが提供可能だ。「一度食べてもらえれば良さが分かっていただけだと思う」と話す。



CAFFÈ BOB'S CREPE
公式アプリ



(もんじゃクレープ)



(定番のチョコバナナ生クリーム)