

名員紹介

※掲載企業募集中。

伝えたい情報量が大幅アップしました！会員皆様のご利用をお待ち申し上げます。また条件により再掲載も受付致しますのでお問い合わせください。

～今までもこれからも、
“存在価値ある企業”を目指して～

岡谷セイケン 株式会社



(私たちの強み)
岡谷セイケン株式会社が常に目指すもの、それは、“社員が誇れる会社”であり続けること。つまり、“良い会社、良い社員、良い製品”を維持し、高品質な製品を製造する会社であり続けるということです。そのために当社は、徹底した教育システムや研修制度など人材のスキルアップに努めています。また、全社員の目的意識の統一とモチベーション維持のために、随時テレビ会議システム等を



OVC新工場竣工式典 2012.2.25

通じて、各事業所が目標に向かっての進捗状況、問題点の洗い出し等を行い、問題解決のスピードアップを図っています。また、問題点や改善点などを全社員が共有することによって、社員同士が切磋琢磨し技術力と知識力の向上に活かしているのです。加えて、時代の変化により多様化するお取引先様や地域の皆様の期待やニーズに応え続けることも、技術力の向上と品質の良さの維持、そしてお取引先様からの揺るぎない信頼を築き上げた結果であると自負しております。

今後も、社員一人ひとりが技術力を高め高品質な製品を提供し続けることで、企業の繁栄と社員の生きがいを追求し、お取引先様と地域社会へ貢献する企業であり続けたいと思います。



- 住 所 (横浜本社営業部)神奈川県横浜市金沢区鳥浜町3-12
- TEL 045-772-1381(代表) ■FAX 045-772-1542
- 住 所 (岡谷工場)岡谷市川岸上一丁目13-11
- TEL 0266-22-7911(代表) ■FAX 0266-22-6240

居酒屋 鬼無里

～全てが手作り～

岡谷「オギノ」の横、精密試験場の奥、このように、なかなか見つけづらい立地にもかかわらず、お客様に愛され20年、脱サラから居酒屋への転職、自分でもよく続いたものだと感心しております。



「焼き鳥」でございます。一本、一本、串に刺し、炭で焼いて全てが手作り。他にも、ラーメンもスープも手作り(豚骨)、牛スジ、もつ煮他、ダン



これも偏に皆様のご助言と愛情を持ってご指導の賜物と感謝しております。さて私どもの店において、メインと申します物は

夕し全てが手作り、又写真の鬼無里焼きにおきましては、長芋をすり下ろし、味見をし、鉄板にて焼き上げ、他店に無い物を提供しております。ぜひ、一度ご賞味して頂きたく、ご来店を妻共々、お待ちしております。 店主



- 2人ならんでやつぱり キ無サ
- 住 所 岡谷市長地片間町 ■TEL 0266-22-8903
 - 営業時間 17:00～1:00(0:00オーダーストップ)
 - 定休日 毎週月曜日