知恵の経営報告書



食道具 行上

2018年度版

目次

	代表あいさつ	
	・代表あいさつ	• • • • 1
	・経営理念	• • • • 1
	竹上の事業概要	
7	・事業概要	2
	・ほんまもんの庖丁ショップ	3
	・ユーザーの声	3
	・庖丁の更生修理	4
	・庖丁文化をお伝えする「庖丁講座」	• • • • 4
	竹上の沿革	
	・沿革	• • • • 5
	竹上の庖丁が出来るまで	
_	・竹上の庖丁が出来るまで	• • • • 6
	竹上の知的資産	
Ξ.	・価値ストーリー(現在)	8
	・人的資産	9
	・ ・組織資産	10
	・関係資産 ・関係資産	11
	・日本食における庖丁文化	11
	将来の竹上	
	・5年後の竹上	• • • • 12
	・アクションプラン	• • • • 13
	・価値創造ストーリー図(将来)	• • • • 14
	・数値目標	• • • • 15
	・あとがき	• • • • 15

あいさつ

代表あいさつ

「食道具 竹上」は、ほんまもんの庖丁を伝える工房兼ショップとして 2010年に祖父母時代から縁のある京都南丹の地で開業致しました。早や7 年が経ちましたが、何とか商いを続けてこられたのは、ひとえに廻りの皆 様方に支えて頂いたお蔭様だと感謝しております。

竹上の庖丁は、老舗庖丁店430年の歴史から引き継がれた職商人の心根を基に、素材・製法・人の手に拘り、庖丁本来のフォルム・バランス・シャープさを大切に、一挺一挺、手間暇と、そこに心を添えて造っております。また、「庖丁コーディネータ、庖丁調整士」として全国各地で「本式の庖丁の研ぎ方」講座セミナーや講演を通して、庖丁の重要性や庖丁料理文化を発信して参りました。今後は京都市内に「食道具 竹上」のアンテナショップを開設します。そこを起点に「ほんまもんの庖丁」の魅力、また、料理に対する「庖丁の重要性」を発信していきます。

この度、「食道具 竹上」の取組やこれまで培ってきた強み(知的資産)をまとめ、これまで懇意にして頂いたステークホルダーの皆さまへのご報告、また、今後新たに入社する社員に当社を理解してもらうツールとして「知恵の経営報告書」を作成することにしました。

日本の料理、和食の魅力が世界から注目される現在、この「知恵の経営報告書」をお読みいただいた皆様に「料理に対する庖丁の重要性」が理解される一助になれば幸いです。

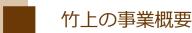


代表 廣瀬 康二

経営理念

「庖丁を通して、人との繋がりを生み出していく」

竹上は人とのご縁を大切にします。庖丁そのものは手段であって、庖丁という道具に込められる文化を発信していくことで、その魅力、モノの良さを伝えていきます。それによって、 人との繋がりを生み出していきます。



「料理が変わる!一生もんの庖丁」を提供しています。

著名な洋食シェフに言わせると「庖丁の切れ味と使いやすさが、料理の味と仕上がりに大きく影響する」とのこと。例えばハンバーグを造るとき、玉ねぎのみじん切りも切れない庖丁だと繊維を潰します。切れる庖丁は、うま味成分を逃がさず、水分も出ないので、焼き上がりがふんわり旨く仕上がります。「竹上」では、そんな「料理が変わる」、また使うほどに体の一部のようになっていく「一生もんの庖丁」を提供しています。

ほんまもんの庖丁

- 庖丁本来の製法に拘り、一挺一挺、心を込めてお造りします。
- フォルム・バランス・シャープニン グの3拍子揃った鋼(はがね)の庖丁 を提供しています。

更生修理

「更生(こうせい)」とは更に生かすことを意味します。買ったとき以上の「切れ味」と「使いやすさ」を追及する修理です。更生修理することで、庖丁が生まれ変わり、甦ります。

庖丅講座

本式の庖丁の研ぎ方と庖丁文化を後世に伝えることを使命と考えています。

- 本式の庖丁の研ぎ方を伝える
- 庖丁の重要性を伝える
- 「守り(もり)」の大切さを伝える

庖丁コーディネータ 廣瀬康二

庖丁コーディネータとは「庖丁調整士」とも言います。庖丁職人としての知識と技術力を活用して「庖丁選びに関するアドバイス」「伝統的な庖丁の鍛造・調整・刃付け」「講座やセミナーを通じて庖丁文化の情報発信・教育」を行っています。メディアでも「日本で唯一の庖丁コーディネータ」としてご紹介頂きました。「本式の庖丁の研ぎ方」等の伝統的な庖丁文化を後世に残していくことは、庖丁コーディネータの使命と考えています。



研ぎ方と一緒に庖丁文化を伝えます



ほんまもんの庖Tショップ

① 伝統の製法と本刃付け

竹上は老舗庖丁店430年の歴史から引き継がれた、庖丁本来の製法に拘り、 一挺一挺、心を込めてお造りしています。竹上の鋼(はがね)の庖丁は、 量販店などで広く販売されているステンレス製の庖丁などに比べて、倍以 上、切れ味が持続します。適切なお手入れ(守り)をして頂くと15年、 20年と使える「一生もんの庖丁」です。また、一般的な刃付けではなく、 「手研ぎ仕上げ」だからこそ出来る「本刃付け」仕様となっています。



多種・多様な庖丁を提供します

② フォルム(型)・バランス(重さ)・シャープニング(切れ味)の3拍子揃った庖丁

庖丁は切れ味が大切ですがそれだけでは良い庖丁とは言えません。庖丁にはそれぞれの使いやすい本来の型(かたち)があります。竹上では伝統の型にのっとってオリジナルフォルムに仕上げています。また、庖丁を持った時のバランスも大切です。均整の取れた庖丁は庖丁自身の重さが助けてくれ、力を入れずに連続した心地よいリズムで切れます。庖丁はフォルム・バランス・シャープニングの3拍子が揃って初めて良い庖丁と言えます。



庖丁本来の型(かたち)を大切にします

竹上のほんまもんの庖丁をご利用いただくユーザーの声

料理家/フードディレクター

フードスクールを始めた頃は 見栄えの良いオシャレな庖丁を 揃えていました。しかし、廣瀬 さんとの出会いで、私の庖丁観 は大きく変わりました。トマト



で試してみるとスッと切れ、切り口は実にみずみずしく美しいのです。角が立ち、食感が良くなります。現在、タカコナカムラホールフードスクールの庖丁はすべて廣瀬さんのお手製のものです。私は良いものをじっくりと選び、長く使っていくのが和食の文化だと思います。

出典: https://ippin.gnavi.co.jp/article-11923/ タカコナカムラホールフードスクール タカコナカムラさま

エンドユーザー

竹上さんの庖丁は、娘の嫁入り 道具を探している時に、南丹市 商工会の職員さんに紹介頂きま した。庖丁を購入し使った結果、 手に取ったバランスの良さ、重



さも手頃で、切れ味も良く、調理が楽しくなります。 娘、妻とも大喜びです。「もっと早くに使用していれば良かった」と思う庖丁です。私も縁があり、庖丁を使用いたします。見た目の器も欠かせませんが、食材を生かすのは、庖丁だと思います。その点、竹上さんの庖丁は優れた切れ味の庖丁です。そんな訳で、我が家にもう一本購入しました。

京都府南丹市在住 Nさま

庐

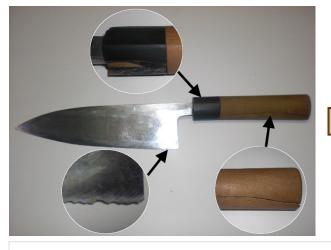
庖丁の更生修理

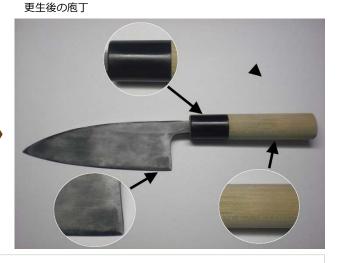
更生修理とは

竹上の「更生修理」とは通常の「砥石での庖丁研ぎ」とは異なり、買ったとき以上に切れ味の良い、使いやすい庖丁にする修理です。そのため時間も手間もかかります。更生修理は①歪んでいるものを叩いて歪みを取る。② 使いやすい型(かたち)に整える。③刃先を研いで繊細する。刃先を薄くするだけで切れるのですが、その庖丁に適した使いやすい型に調整し、バランスを補正し、機能美・使い勝手を考えて仕立て上げます。

更生修理例

更生前の庖丁





更生修理前の庖丁は刃がガタガタに欠けて、柄(持ち手)も割れてしまってます。

今回の更生修理では、庖丁の歪みを矯正し、ガタガタに欠けた刃を使いやすい型に整え、刃先きを一定の厚み に調整し、本刃付けに研ぎ直しました。また、柄が割れてしまったものをバランスを考慮しながら新たな柄に 挿げ替えました。更生修理する事によって、庖丁が生まれ変わり甦ります。

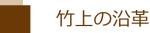
庖丁文化をお伝えする「庖丁講座」

「本式の庖丁研ぎ」と一緒に「守り(もり)」の大切さもお伝えしています。

講義では「守り」の大切さも説明しています。「守り」とは「モノや人に対して相手の立場になり、心を寄せて見守る」ことです。「守り」の気持ちで、庖丁に接することにより、手に馴染む使いやすい庖丁になっていきます。「本式の庖丁の研ぎ方」はプロの料理人でもご存じない方が多いため、自己流の研ぎ方をする方が多いのが現状です。これを学んで頂くことで今までと切れ味の違う庖丁に仕上がり、庖丁の寿命にもつながります。



研ぎ方の実演の様子



「老舗庖丁店の庖丁」との出会い

大学在学中、京都のあるマグロ卸問屋でアルバイトをしたことがあります。その時のオーナーのことを、私は「人生の師匠」と呼ばせて頂き、懇意にさせて頂いております。真剣に働く厳しさと、遊ぶ時はとことん遊ぶ、人生のメリハリの大切さを教えて頂いた方です。そんな尊敬してやまない方が、ある日突然、鮪(マグロ)の刺身庖丁を「宝物だ」と言って見せてくれました。その時の庖丁に老舗庖丁店の銘が刻まれておりました。これが老舗庖丁店を知ったきっかけとなり、また料理人に「宝物」と言って頂ける庖丁自身に興味を抱いた時でもありました。その後、ご縁があり、その老舗庖丁店で修行することになりました。私が独立し、起業した際には、人生の師匠に「竹上」の庖丁を造らせて頂いたことは、私の誇りでもあります。

┃ 竹上(庖丁コーディネータ 廣瀬 康二)の沿革

	年代	出来事	培った強み
下積み時代	1993年6月	ワーキングホリデーでオーストラリアに留学	「日本食」「和食文化」「伝統文化」 の魅力発見
	1994年8月	全国有数の老舗庖丁店に親方のかばん持ちとし て入社	 京の料理業界とのネッワーク 鍛冶職人との交渉力
	1994年~ 2010年8月	16年間、親方直系の弟子として学ぶ	技術力と知識老舗庖丁店のビジネスモデル
	2009年頃	老舗庖丁店の「庖丁の研ぎ教室」で講師経験	• 講師として理解させる力
創業期 成長期	2010年11月	祖父母が薬局をしていた跡地に、屋号を引き継ぎ「竹上」を開業	ほんまもんの庖丁ショップとしての「京ブランド」
	2011年 1月	庖丁コーディネータとしてメディアに掲載	「庖丁コーディネータ」としての ブランドカ
	2011年 1月	全国の料理店・フードスクールで講師業を開始	• 「庖丁講座」講師としての認知度
	2011年4月	大学での講師	生徒に合った庖丁を手掛ける講師のノウハウ
	2014年頃	食のサロン「竹上会」を開催	「食」に関する情報ネットワーク





老舗庖丁店での修行時代(1996年頃)



大学での講義風景(2011年頃)

竹上の庖丁が出来るまで ①

① ヒアリング・アドバイス

庖丁を使う人により、庖丁の刃付けは違ってきます。竹上ではどのように使われるか細かいヒアリングを行い、その人オリジナルの刃付けに調整します。

- 素材の違いや鋼(はがね)の庖丁の良さを丁寧に説明することで、本物 の庖丁の良さを理解して頂いています。
- 竹上では「守り(もり)」の精神を大切にしています。アドバイスとして 「本式の庖丁の研ぎ方」をお伝えすることもあります。



鋼の魅力から守りの方法まで丁寧に説明

② 専属の鍛冶職人

竹上では、ほんまもんの庖丁を打てる専属の鍛冶職人により、庖丁を鍛造しています。和庖丁、洋庖丁、特殊庖丁等、それぞれ得意とする数名の鍛冶職人がおり、造る庖丁に合わせて鍛造しています。素材、鍛造、バランス等で竹上の庖丁造りで外せないポイントがあり、腕のある職人にしか打てません。その「竹上のこだわり」を徹底的に伝えて鍛造しています。そうしないと良い庖丁は造れません。



素材(不純物の少ない炭素鋼)



鍛接の様子



鍛着の様子



焼き入れの様子

③ 柄付け(えつけ)

中子(ナカゴ: 庖丁の柄に入る部分)を温めて木柄(モクエ)を取り付ける工程です。木柄は、木工職人に依頼しています。

- 材質は朴(ほお)の木に水牛の角です。特殊庖丁では、鮫皮を使う場合もあります。
- 庖丁の種類によって木柄の形状も「丸形」「クリ形」と変わります。
- 太さによって庖丁のバランスも変わるので、太さにもこだわります。



木柄を取り付ける様子

竹上の庖丁が出来るまで ②

④ 歪取り(ひずみとり)

金床・木床に庖丁を当て、槌で叩き庖丁の歪みを取る工程です。「歪取り」は高い技術が必要で、一般の庖丁店では割れるリスクがあるために行わない工程です。この工程をおろそかにすると、「バランスが取れない」「真直ぐ切れない」「均等に研げない」庖丁になります。「鉄と会話する」と表現していますが、どこを叩いたら庖丁が曲がる、どこを叩いたら庖丁が割れるという庖丁の特件を理解していないと出来ない工程です。



槌で叩き、歪を取る様子

⑤ 回転砥石でフォルムを整え、本刃付け

荒砥石の回転砥石で庖丁のフォルムを造り、型(かたち)を整えた後は、 荒砥石・中砥石の回転砥石で「刃付け」の工程に入ります。

- 日本の庖丁はそれぞれ用途に合わせた、古来からの型があります。竹 上の庖丁はそんな伝統のフォルムを引き継いでいます。
- 竹上の庖丁は家庭で使用される庖丁もすべてプロ仕様の「本刃付け」を 採用しています。



荒砥石でフォルムを整える様子

⑥ 手研ぎ仕上げ・銘切

最後の仕上げは、庖丁調整士による「手研ぎ仕上げ」です。調整と本刃付けにより庖丁に新たな生命が宿ります。

- 竹上では「甘切れ」と表現しますが、「手研ぎ仕上げ」することで食材に 優しく触れる、何とも言えない使い心地の良い庖丁に仕上がります。
- 銘切して竹上の「ほんまもんの庖丁」が完成します。また名前や好きな 言葉を入れることで、オリジナルの庖丁に仕上がり、愛着の湧くモノ となります。



手研ぎ仕上げの様子



銘切の様子



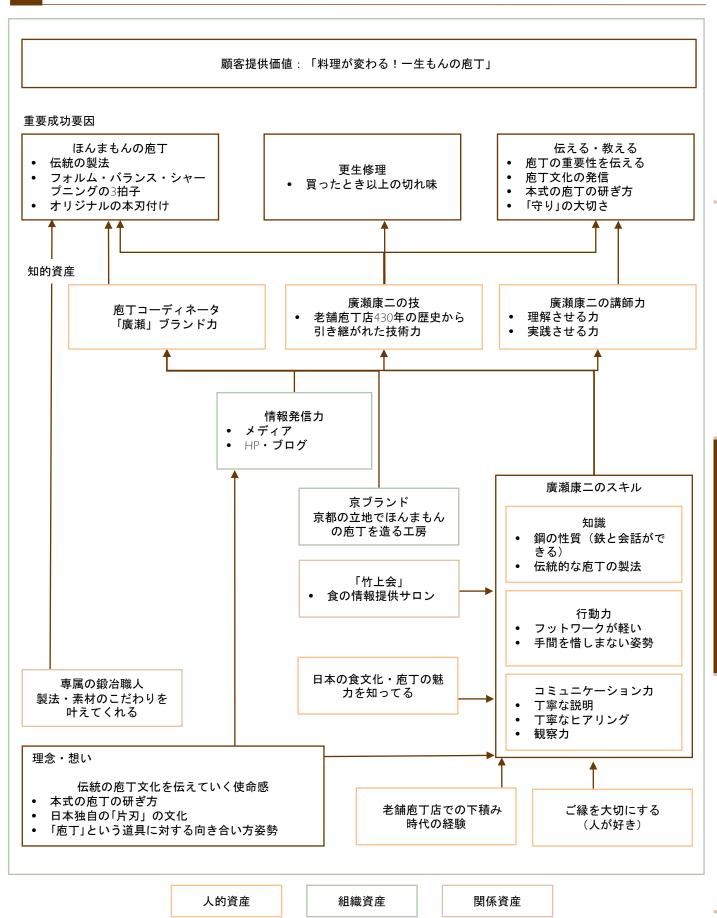
「名前」や「好きな言葉」も銘切が可能



ほんまもんの庖丁が完成



竹上の価値ストーリー図(現在)



竹上の人的資産

① 庖丁コーディネータのブランドカ

2011年に毎日新聞で「日本初の庖丁コーディネータ」としてご紹介頂いたことをきっかけに、多くの新聞・雑誌・テレビ等に出させて頂きました。また、京都・東京・岡山・名古屋を中心に全国各地で「庖丁コーディネータ」として大学、フードスクールや料理店でセミナーや講演をさせて頂いております。講義では「庖丁の研ぎ方」のみならず、「庖丁文化」「日本食文化」の魅力を発信しています。



「そば大学」講演の様子

② 技と知識(老舗庖丁店から引き継がれた技術力)

老舗庖丁店で親方に付き16年間修行させて頂きました。その間、様々な 庖丁職人と出会う機会がありましたが、親方の研ぎの技術と知識に敵う職 人に出会ったことはありません。この方に直々に教えて頂いたことは、庖 丁コーディネータとしての技と知識に絶対的な自信を与えてくれました。 庖丁の世界はやればやるほど奥が深く、学ぶべきことが沢山ありますが、 今後も飽くことなく技と知識を磨き続けます。



荒砥石で「本刃付け」工程の様子

③ 講師力

講師としてプロ、アマ問わず、本式の庖丁の研ぎ方や庖丁文化を伝えることに使命感を持って講義をさせて頂いております。講座では老舗庖丁店時代から培ってきた知識と技を丁寧にご説明・実演し、「理解」と「実践」を重視しています。また、実際に研いで頂き、身につけて頂いております。説明では具体的な例を上げながら理解しやすさに配慮していますので、お陰様で講義では分かりやすいとの評価を頂いています。



講義は「理解」と「実践」を大切にします

④ 行動力とコミュニケーションカ

庖丁造りには手間も根気も必要です。竹上の庖丁は、手間も惜しまず、妥協もしません。手造りのものには、その人柄が出てきます。庖丁を使う人のことを考え、庖丁に対して真摯に向き合う気持ちを大切にしています。また人との繋がり(ご縁)を大切にしていますと「庖丁」「食」のことで沢山のお声掛けを頂きます。その一つ一つにできるだけ応えていきたいと考えています。



ご縁を頂き「願いの鐘」に銘を入れました



竹上の組織資産

① 情報発信力

竹上では情報発信の一環として、自社のホームページを通じて、「庖丁文化」や「食」に関するブログを掲載しています。継続することが大切と考え、毎日、様々な記事を更新しています。また、創業間もなくから新聞・雑誌・テレビ等のメディアに取り上げて頂き、「竹上」や「庖丁コーディネータ 廣瀬」を皆様に知って頂ける機会が増えています。このようなきっかけから来店・相談に来られるお客様も増えました。



ホームページ (http://kyototakegami.com)

② メディア掲載歴

毎日新聞



日本初の「庖丁コーディネータ」としてご紹介頂きました。(2011年1月18日)

京都新聞



「もの・わざ・ひと」のコーナーに掲載されました。 (2011年3月28日)

③ 京ブランド

京都は「食」にも「伝統文化」にも造詣が深い土地だと考えています。また、「竹上」の店舗兼工房がある京都府南丹市八木町は、祖父母が薬局店を営んでいた思い出の地です。(薬局店の「竹上」の屋号も引き継ぎました。)決してアクセスの良い立地ではありませんが、それでも沢山のお客様にご来店頂いております。その京都で「ほんまもんの庖丁」を提供する「竹上」として、京ブランドの一つとして数えて頂けるまで、精進していきます。



「竹上」の店舗兼工房(南丹市八木町)

竹上の関係資産

① 専属の鍛冶職人

「竹上」には、専属の鍛冶職人が複数人います。鋼の「ほんまもんの庖丁」を 提供するために、製法・素材にもこだわりがあります。また、和包丁、洋 庖丁等、庖丁の種類によって鍛造方法も違います。専属の鍛冶職人にもそ れぞれ得意分野があります。庖丁の種類に応じて、それぞれ鍛冶職人に細 かくオーダーしています。創業当初はブランドカのなかった「竹上」ですが、 当時から竹上の庖丁造りを支えてくれる大切なパートナー達です。



鍛冶職人による作業風景

② 食の情報サロン「竹上会」

京都府南丹市の店舗兼工房では「食に関する情報サロン」とも言うべき、情報交換会「竹上会」を開催しています。 知人である料理人が発起し、定期的にSNSで集い、開催するようになりました。料理人、陶芸家、無農薬野菜の農家、主婦など、さまざまな経歴を持った人々が参加します。「話題の料理店」や「食材」の話など、話題も豊富でさまざまな情報が入ります。竹上の大切なネットワークの一つです。



MBS毎日放送「ポテトな時間」で紹介

トピックス 「日本食における庖丁文化」

日本料理の基本「割主烹従(かっしゅほうじゅう)」と庖丁の重要性

日本料理の基本「割主烹従」という言葉はご存じでしょうか。「割」は割る (切る) ということ、「烹」はそれ以外の、煮たり、焼いたり、揚げたりと いうことです。「割」」がメインで、「烹」はそれに従う。日本料理では切る ことが大事で、それで料理の質が決まる。それほど切るという事にウェイトを置いているということです。だからこそ食材を潰すのでなく、活かす 庖丁は日本料理においてはとても重要です。



修行時代は「魚のさばき方」教室を企画

5 **年後の**竹上

「ほんまもんの庖丁」として全国規模で料理人に口コミされる庖丁ブランドを目指します。

平成 25 年 12 月に「和食 一日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、和食が世界的にも見直されています。竹上では、和食に欠かせない「ほんまもんの庖丁」を提供する庖丁ブランドとして、販売力を強化します。プロの料理人やフードスクールの生徒をはじめ、料理する全てのユーザーに「本来の鍛造に拘った庖丁」を提供していきます。

ほんまもんの 庖丁の良さが伝わる

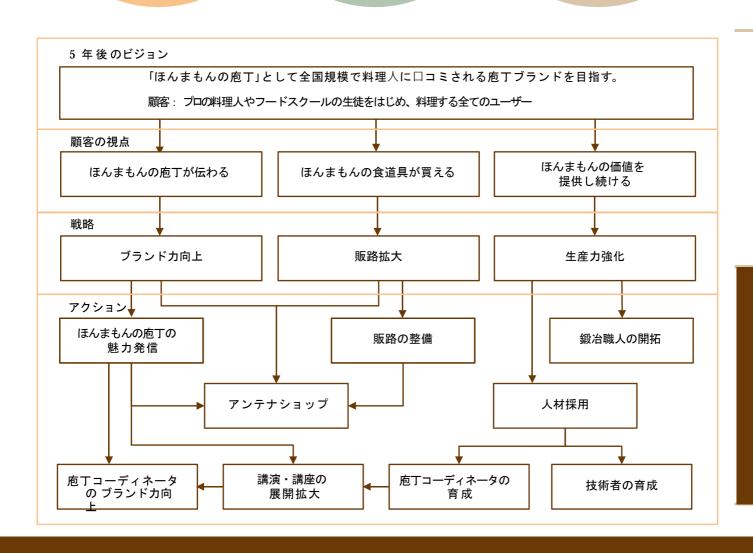
- 竹上の「本刃付け」と「伝統の製法」の良さを、講演・講座を通じて広めていきます。
- ・ 庖丁コーディネータの「竹上」 として認知されるようにブランド力向上に努めます。

ほんまもんの 食道具が買える

- 京都市内に「竹上」のアンテ ナショップをオープンさせ ます。
- 様々な流通経路で「ほんまも んの庖丁」を購入して頂ける 体制を作ります。

ほんまもんの 価 値を提供し続ける

- 竹上の「庖丁へのこだわり」を 守りながら、生産能力の強化 を図ります。
- ・ 庖丁コーディネータと技術者 の採用・育成に努めます。



竹上のアクションプラン

① 「ほんまもんの庖丁」の魅力発信

竹上では様々の媒体・ツールを活用して「本刃付け」「手造り」の魅力を広く発信します。

- 全国で開催する講座や講演で広く啓蒙します。
- プロの料理人に使って頂ける機会を提案します。
- アンテナショップでは見せ方を工夫して啓蒙します。

② アンテナショップ

京都市内にアンテナショップをオープンします。 アンテナショップは、庖丁を売るだけでなく、「庖 丁の重要性」「庖丁文化」の情報発信の拠点として活 用します。

ほんまもんの食道具に触れて頂く機会を提供します。

③ 庖丁コーディネータのブランドカ向上

庖丁コーディネータの「竹上」の認知度の向上に 努めます。

- 「庖丁コーディネータ」としての講演・講座の機会を増やし、認知度を高めます。
- 「庖丁コーディネータ」を育成し、活躍の場を広げます。

④ 販路の整備

- ブランドカ向上のためにも、百貨店への販路を 開拓します。
- 講座開催を通じて、フードスクールへの販路を 開拓します。
- 大学、専門学校の学生需要を開拓します。
- ネット通販の仕組を構築します。

⑤ 講座・講演の展開拡大

庖丁の魅力を伝え、庖丁コーディネータのブランドカ向上、販路拡大のためにも、講座・講演活動を強化します。

- 大学・専門学校での講座開拓
- フードスクールでの講座開拓
- 生協での講座開拓

⑥ 鍛冶職人の開拓

竹上のこだわりを叶えてくれる鍛冶職人を開拓し、 生産能力を拡大します。

• 鍛冶職人を3年以内に2社開拓します。

⑦ 技術者を採用・育成

竹上は「ほんまもんの庖丁」を造ることには妥協しません。生産力を強化するために、竹上のマインドと技術力を受け継ぐ技術者を育成します。

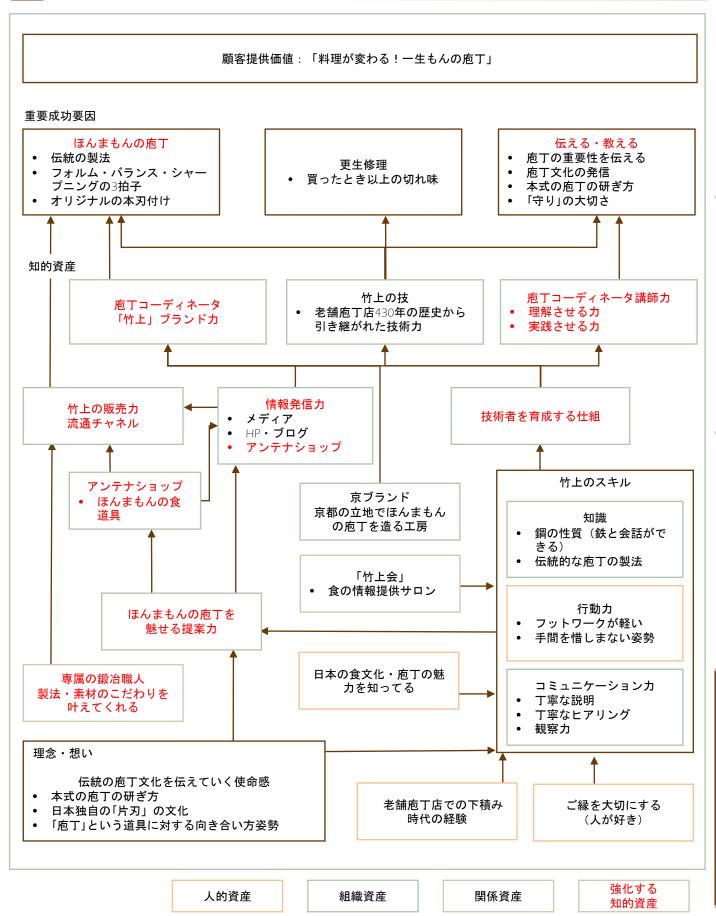
- 5名の技術者を採用・育成します。
- 育成のための仕組みを作ります。

⑧ 庖丁コーディネータの育成

講演・講座を拡大するためにも、庖丁コーディネータを採用・育成します。

- 人間性とコミュニケーション力を重視し、人材 を採用します。
- 竹上の看板を背負える庖丁コーディネータに育成します。

竹上の価値創造ストーリー図(将来)



アクションプラン【KPI】

NO.	2018年のアクションプラン	期日	評価項目(KPI)
1	従業員の採用・育成	2018年3月	スタッフ1名:技術者1名
2	アンテナショップの物件探し	2018年9月	物件確定
3	鍛冶職人の開拓	2018年12月	2社
4	講座開催	2018年12月	50講座開催

あとがき

○知恵の経営とは

知的資産(知恵)とは、従来財務諸表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。したがって、「知恵の経営」報告書(知的資産経営報告書)とは、目に見えにくい経営資源、即ち非財務情報を、債権者、株主、顧客、従業員といったステークホルダー(利害関係人)に対し、「知恵」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わかりやすく伝え、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、同20年5月には京都府が「京都府知恵の経営報告書ー作成ガイドブックー」を公表しており、本報告書は原則としてこれらに準拠して作成しています。

〇本書ご利用上の注意

この「知恵の経営」報告書に記載しました将来の経営戦略及び事業計画並びに付帯する事業見込みなどは、全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います。そのため、将来にわた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があります。よって、本報告書に記載した内容や数値などを、当社が将来にわたって保障するものではないことを、十分にご了承願います。本報告書の作成にあたり、南丹市商工会及び専門家のご支援を頂きましたことを感謝致します。

〇作成支援者

南丹市商工会 経営支援員 八木 あけみ 南丹市商工会 経営支援員 古田 孝之 中小企業診断士 井原 博幸 〇お問い合わせ先・著者

食道具 竹上 代表 廣瀬 康二 京都府南丹市八木町船枝半入58-2 TEL:0771-20-1604

E-Mail: hirose@kyototakegami.com