

際線過去最高へ…新関西国際空港会社は、平成20年の関西国際空港の国際線旅客数が前年比10%

り儲かるものではありません。だから、これをビジネスにしているところはほとんどありません」と。関東から九州エリアの大手が

企業を目指したい」と、藤岡社長の夢は広がる

京都市中京区樋之口町に平成25年11月にオープン。25坪の広い店内には、こだわりの商品が並ぶ。「店名のシェプロは、ポーランド語でぬくもりという意味。オーガニックをコンセプトに自然のぬくもりを届けたい」と、店長の丹山東彦さん。

ハチミツは、ポーランドとドイツ産。熟成した無添加、非加熱の“生ハチミツ”。店内ではワインセラーのようなクーラーで、常時16度で保存。鮮度の良い状態で提供する。

菜の花、菩提樹など10種類以上のハチミツが並ぶ。価格は130グラムで1580

最高の品質で提供

全国初! スマホ、パソコンで弁当注文

クラウド型注文システムを導入

給食弁当、仕出しの「味の吉川」(☎06・6451・4128)は、スマートフォン、パソコンの端末から、社員各自が簡単に弁当を申し込めるクラウド型注文システムを導入、人気を呼んでいる。

用してパソコン、スマホで予約できるシステムを導入した。対象の弁当は、オフィス向けに人気の「カロフィットランチ」シリーズ。

昭和33年に大阪市福島区で創業。給食弁当、仕出しをメインに給食弁当で1日3000食、仕出しで500-1000食を



現在、大阪市内の大手企業を中心に約10社と契約。社員各自が午前9時半ごろまでに予約を入れると、昼食時に配達する。

人の手を介さずに、個人が直接スマホ、パソコンで申し込めるため、誤発注も防止できる。また、会社の総務部などでの発注のとりまとめをしなくても済み、煩わしい作業が軽減できるなどのメリットがある。

「味の吉川」

「カロフィットランチ」シリーズには、カロリー控えめの女性に人気の「ヘルシーランチ」、バラエティに富んだ「ロイヤルランチ」などがある。

供給する。「都心にある給食会社の立地を活かした独自のサービスを考えています」と、吉川隆之社長。昨年夏から全国初のクラウドを活

ン・デ、天然オーゲンシルク、な潤いアル、浄の役とお肌す」と、んにゃの良い保湿、浸透、る、すひのングな