

東関東協組だより



創刊 平成22年4月15日発行

東関東生コン協同組合
〒120-0036
東京都足立区千住仲町19番8号太陽生命千住ビル
電話番号(03)3879-5141
発行責任者 戸島 伸一

～ 協組スケジュール ～

- 4月19日 執行部会・常任理事会
技術常任部会
- 26日 執行部会・常任理事会
- 5月10日 執行部会・常任理事会
理事会
- 11日 営業全体会議
- 17日 執行部会・常任理事会
技術常任部会
- 24日 執行部会・常任理事会
通常総会・理事会
- 31日 執行部会・常任理事会
- 6月 7日 執行部会・常任理事会
8日 営業全体会議
- 14日 執行部会・常任理事会
- 21日 執行部会・常任理事会
品質監査部会・技術部会
- 28日 執行部会・常任理事会
理事会

『令和5(2023)年度の開始にあたって』
営業委員会

令和4年度は、2.9万㎡をギリギリ割込む出荷実績となりました。今までの年間最少数量が3.6万㎡であったため、20%の大きなダウンとなりました。

数量減少の要因としては、コロナ禍での建設需要減少に加えて、ここ10年以上、東関東の出荷を支えた流通倉庫関連の大型物件が端境期となった事があげられます。

また、令和3年・4年と大幅な価格改定をお願いした事により、多数の物件が東関東未加工場に流出したものと考えております。

東関東では、バブル時の100万㎡を超える生コン市場から現実の身の丈に合わせた協組となるため、理事長を中心に構造改善事業推進に取り組むと共に今年6月から2,000円/㎡の価格改定と契約形態の見直しをお願いしております。

この要因としては、セメントの1年間での5,000円値上げや骨材各社の強硬値上げによるものと運送費・人件費・電力費・産廃費等々の急騰など、短期間での急激なコスト高騰が挙げられます。

東関東としては、生コン事業の存続危機を回避するための値上げと捉えておりますが、一方ではゼネコン各社様や商流各社様の反発は非常に強固なものを感じられます。

買い手と売り手の双方が各々の事業存続をかけた交渉を行なっているため、合意に至ることは容易ではないと想定しております。

東関東にとって直接の販売先となる登録販売店各社様とは、丁寧な対話を心がける事で問題解決を図りたいと思っております。

ゼネコン各社様と生コンの課題は、東関東単独で解決できる問題では無く、上部団体の全生連合会を通して、生コンに伴う契約のあり方や活字表示、他の諸課題について政府や東京都等に働きかけを行なっております。

令和5年度出荷数量は、前年で底を打つと判断して、3.6万㎡/年を想定しました。また、価格改定や契約形態の見直しの他にスライド表の改定もお願いしております。

残コンの有償化についても出荷ベースとなりますが6月1日から実施させていただきます。

東関東生コン協同組合に関わる全ての関係者の皆様と共存共栄を図るべく取組んでまいり所存です。ご支援、ご鞭撻の程お願い致します。

生コン保険説明会開催

生コンクリート品質保証制度について



生コン保険
WGリーダー 織田増信

東関東生コン協同組合では、共同販売事業に参加する組合員各工場が製造納入した生コンクリートについて、契約内容と適合しない事で販売店や施工業者各位から『損害賠償の請求』を受けた場合に、従来は品質保証基金による履行を主として考えてきました。

この度、協組の手持ち資金をより有効に活用する必要性が出てきた事もあり、協組として新たに生コン保険(賠償責任保険)への加入を骨子とした品質保証制度に移行することと致しました。

新品質保証制度(生コン保険)の概要

- ① 賠償責任保険<期間: 1年更新>
- ② 保険金額: 総額15億円(協組10億円+個社5億円)

生コン保険は協組加入部分と個社加入部分の2階建て構成となっています。損害賠償請求を受けた際には、先ず個社加入の5億円により、対応を致します。協組保険は免責金額を5億円を設定しており、個社保険5億円でカバーできない状況となった際に、総額15億円まで保証できるスキームです。

近年は工事現場において損害賠償の事案が発生した場合に、損害金額が大口化する傾向を見せております。東関東協組としても、お得意先各位により安心な対応を行なうための改革の一環と捉えております。

引き続き、関係先各位のご理解ご支援の程お願い申し上げます。

第54回 通常総会開催のお知らせ

日時	2023年5月24日(水) 14:00～
場所	東関東生コン協同組合 7階会議室にて

《 理事・監事紹介リレー 》

『どうする・・・』



東京エスオーシー株式会社
代表取締役社長 長谷川 義孝



年が明け、また新たな大河ドラマが始まった。ご存じの通り『どうする家康』である。家康と言えば愛知県岡崎市、岡崎となれば八丁味噌、八丁味噌となると名古屋めし。

そこで今回は少しだけ名古屋めし情報(麺類)をご紹介します。

【味噌煮込みうどん】 コシの強い麺で有名な<山本屋本店>。初めて名古屋に着任した折、最初に寄った店。あまりの麺の硬さに関西人の家内は「すいません、この麺! まだ煮えてないんですけど(怒)」と大声でクレーム。ただ三重の南勢地区は伊勢に近いこともあり柔らか目。他に小生の一押しで百貨店販売のみの<芝安>があったが数年前に廃業。残念。

【カレーうどん】 太い麺に粉っぽい粘性高めカレールウの<若鯨家>は有名。反対に柔らか細麺で出汁の効いた熱々カレールウなら<えびすや>もあり。小生はえびすや派。

他に山本屋本店の直系でカレー煮込みうどん専門店 <鯨市>もおすすめ。

【きしめん】 有名店は<宮きしめん>。チェーン店化しており、市内に点在も小生が美味しいと思うのは熱田神宮境内の<宮きしめん>、なぜか美味い。また、名古屋駅新幹線ホームの立ち食いきしめん<住よし>も出張族には隠れ人気店。同じく<住よし>なのに上りホームが美味いとか、いや下りの方がとか。わざわざこの店に立ち寄るために一度下車して乗りなおす客もいるとか? ホントかな? 3号車自由席付近。

【あんかけスパゲッティ】 香辛料の効いたピリ辛ソースに極太麺のスパゲッティ。トッピングメニューも豊富で、有名店の<ヨコイ>ではソースのレトルト販売も。また、あんかけスパゲッティ発祥の店でもある<そーれ>のお嬢さんが我が系列会社で勤務していたことも。

【その他】 <味仙>の台湾ラーメンや<はなび>の台湾まぜそば。麺類以外では、超有名なく蓬菜軒>のひつまぶし、<矢場とん>の味噌カツ、<世界の山ちゃん>の手羽先唐揚げ、そして <ココ壺番屋カレー>など、なぜか不思議と赤い色茶色い色の食ばかり。食するときには襟元が汚れること必至。

そんな名古屋めし、関西出身の小生でもなぜか年に一度は食べたくなる不思議な美味しさ。

美味い不味いは個人の主観、でもこの原稿を読んで食してみようかなと思ふかも。

食べてみますか? みませんか? 『どうする名古屋めし』。

2022年度実績及び需要想定

単位(m²・%)

月	2022年度実績	前年実績比	2023年度想定	前年実績比
4	23,165.70	52.24	31,000	133.82
5	18,870.90	57.92	26,000	137.78
6	30,887.25	99.96	30,000	97.13
7	28,081.30	79.58	30,000	106.83
8	21,719.10	71.58	28,000	128.92
9	26,836.30	65.01	31,000	115.52
上期計	149,560.55	69.68	176,000	117.68
10	26,876.25	87.58	32,000	119.06
11	27,852.10	103.53	31,000	111.30
12	22,216.60	95.20	31,000	139.54
1	17,151.70	90.98	28,000	163.25
2	22,127.50	91.35	29,000	131.06
3	23,310.70	92.03	33,000	141.57
下期計	139,534.85	93.44	184,000	131.87
年度計	289,095.40	79.43	360,000	124.53

ゴールデンウィーク工場休転日

工場名	4/		5/		6/		7/		8/		9/	
	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
アサノコンクリート 浮間工場	×	×	×	×	×	×	×	×	×			
内山アドバンス 草加工場	×	×			×	×	×		×			
関東コンクリート	×	×	×	×	×	×	×	×	×			
城北小野田レミコン	×	×	×	×	×	×	×	×	×			
豊川興業	×	×			×	×	×		×			
南崎コンクリート 越谷工場	×	×			×	×	×		×			
日立コンクリート 戸田橋工場	×	×	×	×	×	×	×		×			
日立コンクリート 新砂工場	×	×			×	×	×		×			
松戸生コン 松戸工場	×	×			×	×	×		×			
松戸生コン 常磐工場	×	×			×	×	×		×			
柳下生コン	×	×	×	×	×	×	×		×			
八洲コンクリート	×	×			×	×	×	×	×			
横山産業 川口第一工場	×	×			×	×	×	×	×			
横山産業 大宮工場	×	×			×	×	×	×	×			
植木生コン	×	×			×	×	×		×			
首都圏コンクリート	×	×			×	×	×		×			
鈴木生コン	×	×			×	×	×		×			
西野建材	×	×			×	×	×		×			
トウザキ	×	×			×	×	×	×	×			
埼玉アサノ生コン岩槻工場	×	×			×	×	×	×	×			
東京エスオーシー	×	×	×	×	×	×	×	×	×			
野田生コン 第一工場	×	×			×	×	×	×	×			
東関東生コン協同組合	×	×			×	×	×	×	×			

《ぶらり東関東》

北千住飲食店紹介 (No.18)

民芸茶屋 佐留丹 (さるとん)



今回のお店は、前回取材したお店ジャンソーアタルの4軒隣の創業50周年を迎えた「民芸茶屋 佐留丹」という店です。入るとノスタルジックな雰囲気にもまれどこかほっとします。

ここはふぐ料理で有名ですが、なんと、ビーフシチューでも有名!! そのビーフシチューの牛肉はホロホロで柔らかく、デミグラスソースが効いていて超絶美味しい!! パンもついているので付けて食べるのもよし。今回は諸事情により、とらふぐの代わりにしょうさいふぐの一夜干しを頼みましたが、旨味が凝縮して美味い!! その他コースも充実していて良さげです。

ふぐも扱っている為、値段が高いお店のイメージですが、ふぐ以外のメニューは北千住居酒屋レベルの値段だと思われそうです。本日のお刺身や本日のおススメメニューはリーズナブルですごく気になる所です。

飲み物も、日本酒・焼酎・ワインが一通りあります。ビーフシチューをつまみながら、ひれ酒で一杯やるのもいいでしょう。

北千住にお越しの際は、感染対策をとりつつ少しだけほろ酔いになるのはどうでしょうか? (撮影協力:民芸茶屋 佐留丹)



住所: 東京都足立区北千住 1-33-88
(北千住駅仲町出口より5分)

電話: 03-5456-8576 (食ベログ等で予約可)

営業時間: 17:00~23:00

定休日: 日曜日・祝祭日

座席数: 40席

URL: www.instagram.com/sarutan_kitasenju