

会
員
広
場



代表の赤池さん

の企画・デザイン・製作・加工をされています。お客さまのニーズにそったこだわり

★11人の有志から始まった会社
市内北山に事業を構える(株)ユーシ・イレブン様に取材訪問をさせて頂きました。
代表の赤池さんは前社倒産を受け、平成3年10月に事業継続を従業員有志11人で行いました。社名はこの創立時の気概を忘れないようにとユーシ・イレブン(有志11名の会社)と致しました。パッケージ加工を主にオリジナルティ溢れる様々な紙箱

の企画・デザイン・製作・加工をされています。お客さまのニーズにそったこだわり
の企画・デザイン・製作・加工をされています。お客さまのニーズにそったこだわり
の企画・デザイン・製作・加工をされています。お客さまのニーズにそったこだわり

更に、海外よりいち早く最新型機械を導入・活用し、同機械の導入を検討している業者から希望があれば、日本全国より視察・研修者を受け入れることでネットワークを強化し、大量受注を受けられるグループへ。またこれによりユーシ・イレブンの名を同業社等全国区へと広めてこられました。今後もこれまで以上の加工スピードが期待できる新型機を導入し、生産性の向上を図ろうと邁進されています。多趣味な赤池さんは、趣味の合間も情報収集のアンテナをたて、常にひらめきとアイデアを模索している仕事人であると感じられました。(西尾博人)

株ユーシ・イレブン
代表取締役 赤池 富士夫
所在地 富士宮市北山4931
電話 (0544)58-5691
FAX (0544)58-5693
URL http://uc11.jp/



倉庫にはこれまで手掛けた製品がぎっしり

くりから信頼を得、今では商品の開発段階から相談を受け、箱を含めた商品の見せ方を提案されることもしばしばあるそうです。



オーナーの石川光博シェフと奥様

★気取らないフランスの味わい レストラン「ミツ」
西富士道路の北側の住宅地にあるフランスレストラン「ミツ」を訪れました。石川シェフは大学卒業後、腕に職を身に付けるため吉祥寺の西洋料理店や東京ヒルトンでの修業の後、フランス、オーストリア、アメリカなどで修業を重ね、日本大使公邸の料理人を経て、20年前より故郷である富士宮に、フランス料理店「ミツ」を開店

の情熱を強く感じました。(池谷之利)

「地食建身」をモットーに、富士山麓の大自然で育てられた無農薬の有機野菜、高原の畜産物、富士の鶏・朝霧牛や駿河湾の海の幸など、食材あつてのこだわりメニューでおもてなしされています。又、家庭でも食の楽しみを味わえるようにと料理教室「美味しい西洋料理アカデミー」も開設されています。富士山麓の恵を家庭の食卓から世界にまで通用する味わいを目指して表現されてきた中で、関東農政局長賞、静岡県「食の都づくり」、The Job 仕事人 of the yearにも授賞されました。最近では地元異業種の業者とコラボで食品研究開発をして新しい料理を富士宮から発信したいと奮闘中です。これからも、欧州の経験を活かし安全安心で、地域に根付く愛される料理を、心を込めて作っていききたい」というシェフ

Restaurant Mitsu
代表 石川 光博
所在地 富士宮市小泉2343-102
電話/FAX (0544)22-4439
営業時間 11:30~14:30
18:00~21:00
定休日 月曜 (予約により対応可能)



全国で産地地消コンテストにて関東圏出品賞を受賞した「富士山伏流水のめぐみコース」

掲載企業募集 **会員広場** で企業を紹介してみませんか？
当所会報誌「商工ふじのみや」では、会員事業所の皆さまのご紹介の場として『会員広場』コーナーを設けています。企業紹介や新製品発表又は経営パートナー探しなどにご活用いただき、もっと多くの会員事業所とのつながりをつくってみたいはいかがでしょうか。
★ご希望の方は、下記までお問い合わせください。
お問合せ 広報担当

写真で美しく！
見やすい画面で！
無料で掲載！