



有限会社 橋本耐酸機器製作所

代表取締役 橋本二郎

毎日暑い日が続きますが、今
ご紹介する橋本耐酸機器製作所
の職場は、もつと暑い職場です。
なぜならバルブの珪瑯(ホーロー)
加工会社だからです。

工場内は、密室に閉め切れ、
夏は、室内温度計が40度を優に
越えます。珪瑯加工を行うため、
工場内に窯が備え付けられ、そ
の窯の温度が750度を超える
からです。

でも、もつと熱いのは、橋本
二郎氏と橋本三千郎氏の仕事に
対する情熱です。会社の経営者

であり、職人でもあるご兄弟
で、お互い切磋琢磨の日々を
送られています。

経営と現場で役割を分けて
いる会社もあると思いますが、
橋本耐酸機器製作所は、お互
いがすべてをこなされます。
帳簿も交代で付けられますし、
仕事も完成までのすべての工
程を個々にこなされます。

普段はとても仲の良い兄弟で
すが、仕事になりますとお互
いが、ライバルになります。言
方は少し悪いですが、お互い
『あいつよりうまくかつ速く造つ
たる。』と闘志の火が付きます。
この気持ちで、高レベルの品質
の製品を造り出します。

初めは、化工機の珪瑯加工を
していましたが、ある時大手の
バルブ会社からバルブの珪瑯加
工の依頼が数個来て、それを丁
寧に仕上げたところ、バルブ会
社が驚いて受注が増えました。
バルブの珪瑯加工はとても繊
細で手間がかかるため、引き受
け会社も少なく、ある大手バル
ブ会社の受注を100%されて
おられます。特別に調査された

薬品を塗り、750度以上の窯
で、その日の天気、気温、湿度
等で微調整し、3回焼いてテス
トをして仕上げていきます。灼
熱の中、五感をフルに使い、一
切の妥協も許さず、過酷な工程
を冷静に集中して仕上げていき
ます。完成した製品を拝見しま
すと、コバルトブルーに輝いて
本当に綺麗な芸術品の様です。



左から橋本二郎氏、三千郎氏

出来上がった製品は製薬会社
等が、工場で硫酸や塩酸を使用
する時のパイプのバルブに使用
されます。珪瑯加工されたバル
ブは硫酸や塩酸を絶対に浸み込
ませることはありません。

社名の中の『耐酸』の意味は
この技術力と自信を表しており
ます。

そのため、唯一無二の技術力
のある橋本耐酸機器製作所に受
注が舞い込みます。その技術力
はとてつもなく高く、他社の追
随を許しません。一人前になる
には、少なくとも5年以上はか
かります。

橋本二郎氏はこの道45年橋本
三千郎氏は40年、匠の域と思
いますが、今でも新たな発見があ
る。まだまだだと謙遜されます。

仕事とは何かを敢えて尋ねて
みると橋本二郎氏は『派手なこ
とはせずにコツコツと地道にや



ること』橋本三千郎氏は、『日々
の品質向上』を信念として仕事
に向き合っていると教えて頂き
ました。

仕事を離れるととても温和な
表情で雑談に応じて頂けます。

休日には橋本二郎氏はジョギ
ングを、橋本三千郎氏は、テニ
スに汗を流されています。

お二人の仕事に対する熱い情
熱を見習いこの暑い夏を乗り切
ろうと思えました。

大阪市西淀川区御幣島1-10-3

06-6473-6886

有限会社 塚口食品

代表取締役 岩井田國雄

有限会社 塚口食品は昭和53
年に尼崎市の阪急塚口駅前塚口
さんさんタウン2番館で「スパ
ゲティ専門店・タント」を開業、
今年で創業38年を迎えることに
なりました。

その間、「シチュー&カレー・
アングル」「ピザ&イタリア料
理の店・ピザマーレ」の料理専



門店を立ち上げ、現在塚口さん
さんタウンで3店舗を経営。

「スパゲティ専門店・タント」
の系列店として、平成25年5月
にオープンした「ピザ&イタリ
ア料理の店・ピザマーレ」は、

「贅沢をお気軽に」をテーマに、
500℃の石窯で焼き上げた熱々
ピザやイタリアン前菜、ラザニ
ア、ドリンク各種がお気軽価格
でお楽しみいただけます。

「スパゲティ専門店・タント」
と「ピザ&イタリア料理の店・
ピザマーレ」は、隣り合わせに
店舗がありますので、ピザマー

レでもタントのスパゲティが全
種類お召し上がり頂けますし、
またタントではピザマーレの焼
きたてピザをお持ちすることが
できます。

おすすめのピザ1番人気は、
チーズがたっぷりのマルゲリー
タです。他にもイタリア産の4
種のチーズをふんだんに使った
クアトロフォルマッジや、16カ
月熟成のパルマ産ハムを贅沢に
敷き詰めた、生ハムとルッコラ
のピザもおススメです。



タントとコラボした、たっぷ
りミートソースとチーズがとろ
けるラザニア(平たい板状のパ
スタの一種)もご好評いただい
ております。

最近では限定メニューとい
しまして、素材にもソースにも

こだわった生パスタをはじめま
した。

ピザと一部のサイドメニュー
はお持ち帰りもできます。お電
話でお持ち帰りの予約も好評承
つております。

平日と土曜日は、午前11時か
ら23時までの営業、日曜日と祝
日は、午前11時から22時までの
営業となっております。

スパゲティ専門店・タント・シ
チュー&カレー・アングルと共
に「ピザ&イタリア料理の店・
ピザマーレ」有り、と言われる
ように常に新鮮な素材を活かし
美味しさを追求し、美味しく楽
しいひとときが過ごせたと
思っています。

ピザマーレはどなたでも気軽
に来店していただけるピッツリ
ア(ピザを専門に提供するイタ
リア料理店)として、皆様のご
来店をこころよりお待ちしております。

尼崎市南塚口町2-1-2-112

06-6426-6900