さくらテラス

～みんなが集まる小さな箱庭～

過去の記事はこちら

第１９号
坂上・前村・鎌田
令和８年７月
日本システム株式会社

「土用の丑の日」の意味を知っていますか？



Copilot（参照）

「土用の丑の日」という言葉はよく聞きますが、意味をご存じでしょうか。
昔の暦では日にちを十二支で数え、「丑の日」は12日ごとに巡ってきます。
暦の上での季節の変わり目（立春・立夏・立秋・立冬）の前の約18日間を「土用」と呼び、立秋（2026年8月7日）前のその期間にあたる丑の日が夏の風物詩として親しまれてきました。特定の始まりはなく周期的に巡るものです。
では、なぜ立秋前の期間を「土用の丑の日＝うなぎ」となったのでしょうか？
それは江戸時代に、夏場に売れ行きが落ちる鰻を**平賀源内**の発案から
「**う**のつくものを食べると病気にならない」という言い伝えをもとに販売が始まり、広まったとされています。
暑い夏を元気に乗り切る知恵として現代まで受け継がれています。
今回は、そんなうなぎを加工するお客様の現場をご紹介します。

土用の丑の日
7月26日



弊社ユーザー「**南竹鰻加工有限会社**様」に聞きました！🎤

Q1.土用の丑の日による効果、影響がありますか？

年間を通して最も売上が伸びる**特別な時期**です。
通常とは比べものにならないほど注文が集中し、早朝4時半から作業を開始するほどの忙しさです。以前は土用の丑の日のみ販売を行っていたため、行列ができるほどの混雑になっていました。
現在では、チラシ配布や事前予約の仕組みを取り入れ、数日に分散することで、よりスムーズな対応ができるようになりました。



新鮮なうなぎ

Q2.うなぎを加工するにあたり大変なことを教えてください

うなぎの加工は、季節や需要によって大きく左右される非常に手間のかかる仕事です。うなぎは大きさや質にばらつきがあるため、焼き上げた後も一尾ずつ計量し、サイズごとの選別作業が必要となります。
現在では、仕事量の平準化を図りながらも、品質を維持する工夫をしています。うなぎの加工は「**スピード**」と「**丁寧さ**」の両立が必要とされ、非常に繊細で大変な作業です。



加工されたうなぎ



南竹社長に聞きました!!

”白焼きを炭火で焼いてみてください”

香ばしさアップで、いつもとはひと味違う美味しさが楽しめます。
昔、BBQで食べた鰻を子供が「美味しい！」と大喜び。
10年後にその子供さんが『**また食べたい**』と言われ、お父さんが買いに来てくれました。「**南竹さんの鰻を食べたら、他のところの鰻は食べれない**」とお言葉をいただいたことがあります。是非！お試しください！

お客様ご紹介

創業50周年おめでとうございます!!

南竹鰻加工有限会社

【本社所在地】 鹿児島県いちき串木野市浦和町109番地

【　創業　】 昭和51年（1976年）

【電話/FAX】 0996-32-2333/0996-32-9716

【営業時間】 9:30～17:30

【店休日】日曜日、祝祭日、正月、お盆
※販売は、年間通して行っております。
※発送の際の送料は別途ご負担いただいております。



■お客様　紹介文

鹿児島県産 うなぎ

～最上級のうなぎを最新の製法で～

南竹鰻加工有限会社は、鹿児島県の豊かな自然環境のもとで育まれたうなぎを、確かな技術で丁寧に加工しております。長年にわたり培われた経験と研究により、**「鹿児島県産うなぎ」**の持つ本来の美味しさを最大限に引き出しています。
全国第一位の生産量を誇る鹿児島のうなぎの中から、最上級の活うなぎのみを厳選。
当日開き、すぐに焼き上げることで、ふっくら柔らかく風味豊かな味わいに仕上げています。
自然の恵みと職人の技が織りなす、本物の美味しさをぜひご賞味ください。



7月/23木 24金 25土 26日 ※4日間限定

※土用の丑の日は、上記4日間限定で販売を行います！
予約優先となる為、事前予約をお願い致します。

新鮮なうなぎを一尾ずつ丁寧にさばき、職人の技で**品質**を守っています。土用の丑の日に向け、安心して味わえる美味しさをお届けします。

★　南竹鰻加工有限会社 様の声★　販売管理システム　「 楽一 」

【楽一導入前】

すべて手作業で業務を行っていたため、時間・負担が掛かっていた。

特に繁忙期は業務が**追いつかず**夜通し作業を行うこともあった。

【楽一導入後】

今使っている伝票のレイアウトがそのまま画面に再現されるため、伝票入力が簡単で手書き感覚で楽一を使うことができた。パソコン操作が**苦手**だったが抵抗なく使うことができた。納品書を入力すると**売上帳・請求書・集計表**が自動作成でき、同じ内容を何度も入力する必要がなく作業時間の短縮に繋がった。また、入力データが蓄積されるためそのデータを使用し分析ができる「**経営リサーチ**」を活用している。得意先別の売上推移などを確認し、好調な得意先や商品を把握するなど商売に活かす情報が見えるようになった。後継者への継承も**スムーズ**に行えました。

日本システム株式会社
Nihon System Co., Ltd.
所在地：鹿児島市荒田2丁目56-10
TEL：099-256-5930
FAX：099-258-3335

代表者：西田　秀利
資本金：2,800万円
導入実績：一般企業：2,192社
医療・福祉法人：　464社

さくらテラス特別キャンペーン

注文の際に「さくらテラスを見た」で合計金額から **500円引き！**

※当キャンペーンはお買い上げ3000円以上(税込)に限ります※送料は除く
※オンラインショップの場合は、
【クーポンコード： JPSYSPR】
上記をお支払ページにて入力してください。
ご利用はお一人様1回までとさせていただきます。
※クーポン期間 2026年５月1日～8月31日まで



■福田製茶さんのおすすめ商品

①かごしま後岳産知覧茶　あさつゆ　100g入り

当店のおすすめ「あさつゆ」という品種の商品は
渋味が少なく、すっきりとした味わいの茶葉を使用しています。
老若男女問わず飲みやすいとのお声をよくいただいています。
当店一番人気の茶葉です。



②知覧茶ティーバッグ 大容量 4g×24個入り

「あさつゆ」の1番茶のみを使用したこだわりのティーバッグです。
「水出し・お湯出し」どちらにも適した品種で、後岳で栽培されたこの品種は天然玉露とよばれる程、高級感のある味わいです。
旨味やコク、深緑の水色、独特の香りに優れています。
後味はすっきりとしており季節問わずおいしく召し上がっていただけます。

■注文方法について↓

- 福田製茶オンラインショップ
- 電話・FAX　（0993-83-3322）
- LINE
- ご注文用紙の郵送による通信販売のみです。

オンラインショップ

公式LINE

■補足情報について

当キャンペーンでの商品は
2026年5月15日から当店より発送予定です。
上記期間の間も当店へのご注文受付は
可能ですが、ご予約のお客様から順番に
発送いたしますので即日発送ができない場合があります。
茶園の管理作業中や商品発送作業中の場合は
お電話対応ができない場合があります。

※ **実店舗はありません**

かごしま後岳産知覧茶直売
福田製茶

耳より情報！

システムを導入したい
セキュリティ対策をしたい
費用がかかる…

【デジタル化・AI導入補助金】

ITツール等の導入に活用できる
補助金があります。
最大450万円（補助率 1/2～4/5）

※制度内容や条件により異なります。

【申請締め切り日】

⇩通常枠/インボイス枠/セキュリティ対策推進枠

第１次　~~5月12日~~　（終了済）
第２次　~~6月15日~~　（終了済）
第３次　７月２１日
第４次　８月２５日

⇩複数者連携デジタル化/AI導入枠

第1次 ~~6月15日~~　（終了済）
第2次 ８月２５日

詳しくはこちらの
QRをご覧ください。

貴社を応援！

作成の手間なし

できるだけ
費用を抑えたい

お店や商品、サービス
もっと広めたい

SNS 連携

掲載できる
自社サイトがない

※1年間の利用が条件となります。予めご了承ください。

月額 3,000円

初期費用無料

※お客様応援サイト とは

弊社は、1978年の創業から現在で2,660社との取引があり、
システムを通じてお客様のビジネスのPRや知名度アップに
貢献したいという思いから、今回お客様応援サイトを
開設しました。

【サイト・応募はこちら】