

## ヌーフिटの花火大会2017

### ■誰にでもできる仕事はヌーフिटの目指す仕事ではない

8月の第一土曜日に行われる「いたばし花火大会」、今年は8月5日に行われ、12000発の花火と東京で最大の花火、尺五寸玉がヌーフिट社屋の目前で打ち上げられました。ヌーフिटでは、毎年社員の研修の場として、「ヌーフिट花火大会」を開いています。今年は「赤」をテーマに企画され、演出、料理、衣装に至るまで「赤」をとり入れました。どのように「赤」をとり入れるかを考えることが、ヌーフिटの製品開発やサービスのあり方に対する研修となります。

特に料理は、例年、代表亀ヶ森社長夫妻を中心とするヌーフिटメンバーが手作りしており、「赤」をどのようにとり入れるか、オリジナリティーとクオリティーを求めて試行錯誤の試作を繰り返しました。

世の中に美味しい料理、贅沢な料理は沢山ありますが、例えどんなに美味しい料理でも、ただ買って来てテーブルに並べるだけでは誰にでもできてしまいます。

誰にでもできる仕事はヌーフिटの目指す仕事ではありません。製品づくり同様オリジナリティーとクオリティーが求められます。

### ■親しいお客様も 駆けつけてくださいました



■「赤」をテーマにした15種類のオリジナルレシピの手作り料理



■浴衣姿の元タカラジェンヌとともに記念撮影



■ようこそ  
ヌーフिटの  
花火大会へ

### ■製品同様、テーマに沿い、シチュエーションに合わせる工夫

乾杯は社長オリジナルのカクテル「東京べるばらローズ」。

赤いベルばらをイメージしたカクテルです。

実は社長夫人は宝塚星組出身。今回も元タカラジェンヌお二人が駆けつけてくれました。全員ベルばらの出演経験があるそうです。

レシピは、以前、亀ヶ森が湯島の有名なバー「エスト」で、当時80歳の店主が作った「ジャックローズ」を飲み、なんだか元気の出るカクテルであったことが印象に残っていたようで、このジャックローズをベースに、暑い屋上での乾杯に合わせて重さを消すためソーダ割りにし、さらに甘さを抑えるためにカンパリを加え、試作を繰り返して完成しました。

単純に赤いカクテルをつくるのではなく、製品同様使用状況に合わせて試作し、レシピを考案しました。そして科学を標榜するヌーフिटらしく、液体窒素で瞬間冷凍した赤いサクランボをトッピングしました。

### ■オリジナルカクテル 「東京べるばらローズ」



■液体窒素で瞬間冷凍

■瞬間冷凍されたサクランボ

※乾杯などに使用する実験器具は飲食専用になっています。



## ■ 自分達の手で確かめる探究心

ヌースフィットは自らを「実験主義社」と名乗るとおり、花火大会で提供する料理や飲み物も自分達で試食し、どこに工夫があって何が改善されたのかを確かめ当日テーブルに並べます。こうした考え方は当然製品づくりにも踏襲されています。

ヌースフィットは日頃毛髪科学を標榜して製品づくりをしていますが、そのために中小企業でありながら電子顕微鏡、アミノ酸分析機、FTIR（フーリエ変換赤外分光光度計）、破断強度試験機などの分析、実験機材を全て自社で保有しています。

こうした実験機材を使ってヌースフィットは薬剤の調合研究だけでなく、毛髪はどうなっているのか、毛髪はどのようにダメージを受けるのかなど、毛髪の基礎研究から行う数少ない美容メーカーです。

ヌースフィットの製品はどのようなデータを基につくられたのですか？と問われれば、こういった実験結果を基に開発しましたと回答することができます。



■ レーザー光による毛径測定機



■ ビーツと玉ねぎをおろして赤さを強調したフェイスオーダーベルメーリオの試食



■ カクテルの試作



■ FTIR（フーリエ変換赤外分光光度計）

## ■ 問題を自ら探し改善するISO基準

「ヌースフィットの花火大会」に向けては製品づくり同様、長い時間と手間をかけ、料理やサービスの準備を行いました。当日にはなかなか思ったとおりにいかないことがありました。

来年に向けて改善しなければならないことです。

今年、国際規格の「ISO9001」に認証登録されたヌースフィットの品質マネジメントシステムには、品質方針として掲げる4項目の中に、「わたしたちは問題を探し、本質を見きわめ、継続的な改善に取り組みます」という一説があります。

上手くいったと思える部分にも改善の余地があるものです。

## ■ 12000発の花火

