

知的資産経営報告書 (Ver.1.0)

Moga Joga
DINING

ご予約・お問い合わせ TEL072-846-3535

Moga Joga
町屋で味わう、本格イタリアン。

Moga Joga DINING
2011年4月1日

1. 小川丈二より皆さまへ

- (1) 知的資産経営報告書について
- (2) 経営理念について

2. Moga Joga DINING の沿革

- (1) 小川丈二の歩み
- (2) Moga Joga DININGの歩み
- (3) Moga Joga DININGの注目度

3. Moga Joga DINING の知的資産

- (1) 価値ストーリー
- (2) 料理を支える知的資産 ～ 安心できるいつもの「新しい」料理
- (3) 店舗環境を支える知的資産 ～ 旅人を迎え入れる雰囲気
- (4) エンターテインメントを支える知的資産 ～ 元気が湧き出る一体感
- (5) 実績・効果

4. Moga Joga DINING の事業展開

- (1) 今後の課題
- (2) 今後の事業展開
- (3) Moga Joga DININGの将来ビジョン
- (4) 小川丈二の夢

5. 店舗概要

6. お問合せ先

1. 小川丈二より皆さまへ

皆さまへ

沿革

知的資産

事業展開

店舗概要

お問合せ先



(1) 知的資産経営報告書について

知的資産経営については、懇意にしている「あんしんケアねっと」の松村氏からその効果を聞いておりました。

情報発信と経営改善のツールとしてこれ以上のものはないと思い、知的資産経営に早くから取り組んでいる大阪府商工会連合会と中小企業診断協会・大阪支部の「知的資産経営研究会」に支援を依頼しました。

この報告書を活用して、お店と自分自身と皆さまとのご縁を見つめなおし、感謝の気持ちをお伝えするツールとしたいと考えています。

知的資産をさらに強化し、経営課題の解決に取り組むことを通じて経営理念の実現に邁進してまいります。

おかげさまで

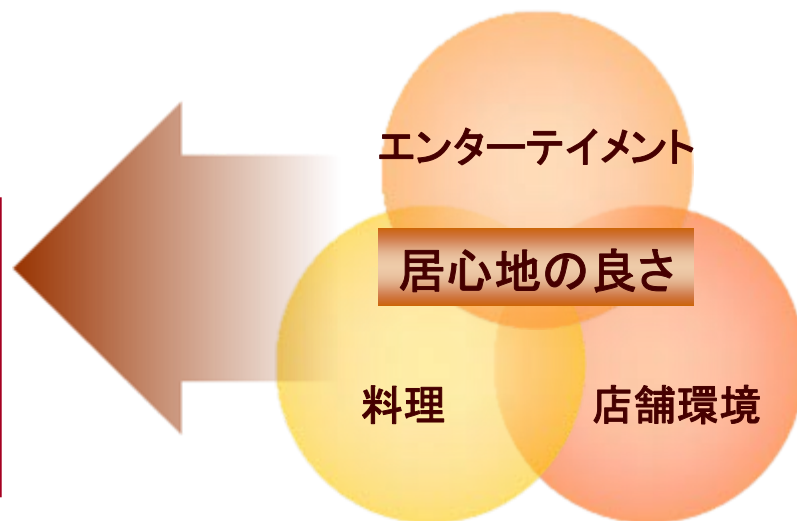


(2) 経営理念について

「ライフエナジー」

～元気をもらいにまた来たくなるお店～

- ・「料理」と「店舗環境」と「エンターテイメント」の3つを柱にした居心地の良いお店
- ・肩を落として来られたお客様が、良い音楽を聴いて、美味しい料理を食べて、帰るときには「よし、がんばろう！」と元気になり、その居心地の良さにまた来たくなるお店



2. Moga Joga DINING の沿革(1/3)



皆さまへ

沿革

知的資産

事業展開

店舗概要

お問合せ先

(1) 小川丈二の歩み

1965年 門真市の酒屋の次男として生まれる。

1983年 日本酒を作りたいと思い、東京農業大学醸造学科に入学。

1989年 大学卒業。大手製薬会社に内定するも辞退。
「ビッグコミックスピリッツ」に掲載されていた俳優募集に応募し見事合格。卒業後約5年間、芸能界で活動し、真のチャレンジスピリッツを学ぶ。

芸能界と決別後、熱海の立花旅館で小番頭をしたり、原宿でキャンディー売ったりと様々な職を経験し、心くばりの大切さを学び人としての厚みに磨きをかける。

1995年 30歳で実家の酒屋に戻るが、すぐに父親とケンカをして飛び出し、商店建築の会社に入る。

1999年 34歳の時に、「TEC日調」の全日制コースに入学。

父親と和解し、コンビニを新たに始める。

調理師学校卒業後、料理の腕に磨きをかけるため、熱海時代のツテを辿って、ローマのレストランで修行。

2000年 守口市にMoga Joga DINING守口宿をオープン。

Episode・1

学生時代は、余った食材で料理をしたり、お酒を飲んだり、だいこん踊りをしたり・・・とにかく周りには人が集まっていた。
(農大は一流の食材が集まる、醸造学科はお酒に困らない)

Episode・2

映画『そろばんずく』の森田芳光監督に、「何をやりたい？」と聞かれ、「主役がしたい」と答えたら、「キミが主役をやって誰が観に来る？」と言われる。
「主役以外はやらない」と言って出演オファーを断る。

Episode・3

芸能界では、アクターズプロモーションでマネージャーも経験する。そこで、芸能人や番組スタッフのプロ根性やAD達の耐え忍ぶ姿を目の当たりにし、自分の覚悟の足りなさを痛感する。

Episode・4

現場監督をしていたがお金がなかったので機械も借りず、高層階まで重い壁面プレートを1枚1枚自分で1日中運び、一目置かれる存在となった。

Episode・5

コンビニでは、兄が昼、自分が夜を担当したため、寝不足で専門学校に行くことが多く、遅刻も多かった。

ある日、年下の学級担任から、「遅刻ばかりしていたら他の学生に示しがつかない」と叱られる。気持ちも新たに「絶対に遅刻はしない！」と約束するが・・・翌日も寝坊してしまった。

昨日約束したばかりで遅刻はできないと、雨が降る中を懸命に走り、「この横断歩道を渡りければ何とか間に合う」と思った瞬間・・・マンホールの蓋に足を取られて転倒！それでもめげずに、かばんから飛び出した荷物を拾い、立ち上がる。

信号が点滅した横断歩道を、片手にビニール傘、もう一方の手に牛刀を持ち、頭を剃りあげた男が、必死の形相で駆け抜けるも・・・「ピーーツ」と無常の笛の音。警察官に呼び止められ、「とりあえず署まで」と連行されてしまった。

もちろん、学校はこの日も遅刻。学級担任が身元引受人となり、なんとか『疑い』は晴れたが、TEC日調で一躍有名となる。しかし、この事件がきっかけで、林裕人先生とも仲良くなった。

2. Moga Joga DINING の沿革 (2/3)



皆さまへ

沿革

知的資産

事業展開

店舗概要

お問合せ先

(2) Moga Joga DINING の歩み

2000年 東海道57番宿である守口市に、Moga Joga DINING守口宿をオープン(7月8日)。

夜の部では、ミュージシャンによる生演奏で、大人の社交場を演出。

2003年 野菜に使われる農薬の怖さを再認識し、低農薬栽培を行っている農家から安全な野菜を優先的に仕入れるようになる。
以後も、JC活動等を通じて同様の農家の知り合いを増やし、安心できる食材の供給源を増やしている。

2004年 守口・門真ジャズフェスティバル実行委員会会長を務め、音楽を通してますます人脈を広げる。

2007年 「花と音楽のまちづくり」を推進する枚方市の公募審査を通過し、東海道56番宿である枚方市に、Moga Joga DINING枚方宿をオープン(4月9日)。
商店建築会社に勤務時代に知り合ったデザイナーに店舗デザインを依頼し、昭和9年からある町屋を改装する。

「ガイアの戦士エコランダー」公演
以後、数回公演。(現在は、年一回のペースで公演している。)
毎回好評を博し、お客様と店が一体となっている。

2009年 元中学校音楽教師による「歌声カフェ」を始める。
お年寄りの憩いの場づくりにつながっている。

2010年 人が集まる場づくりの一環として、布時計、クリップボード、手作り石鹸、水彩画などのスクールに場の提供を開始する。



Moga Joga DINING守口宿



守口・門真ジャズフェスティバルのポスター(←)
とフェスティバルの様子(↓)



「ガイアの戦士エコランダー」のポスター



小川文二作のクリップボード

3. Moga Joga DINING の知的資産(1/8)



皆さまへ

沿革

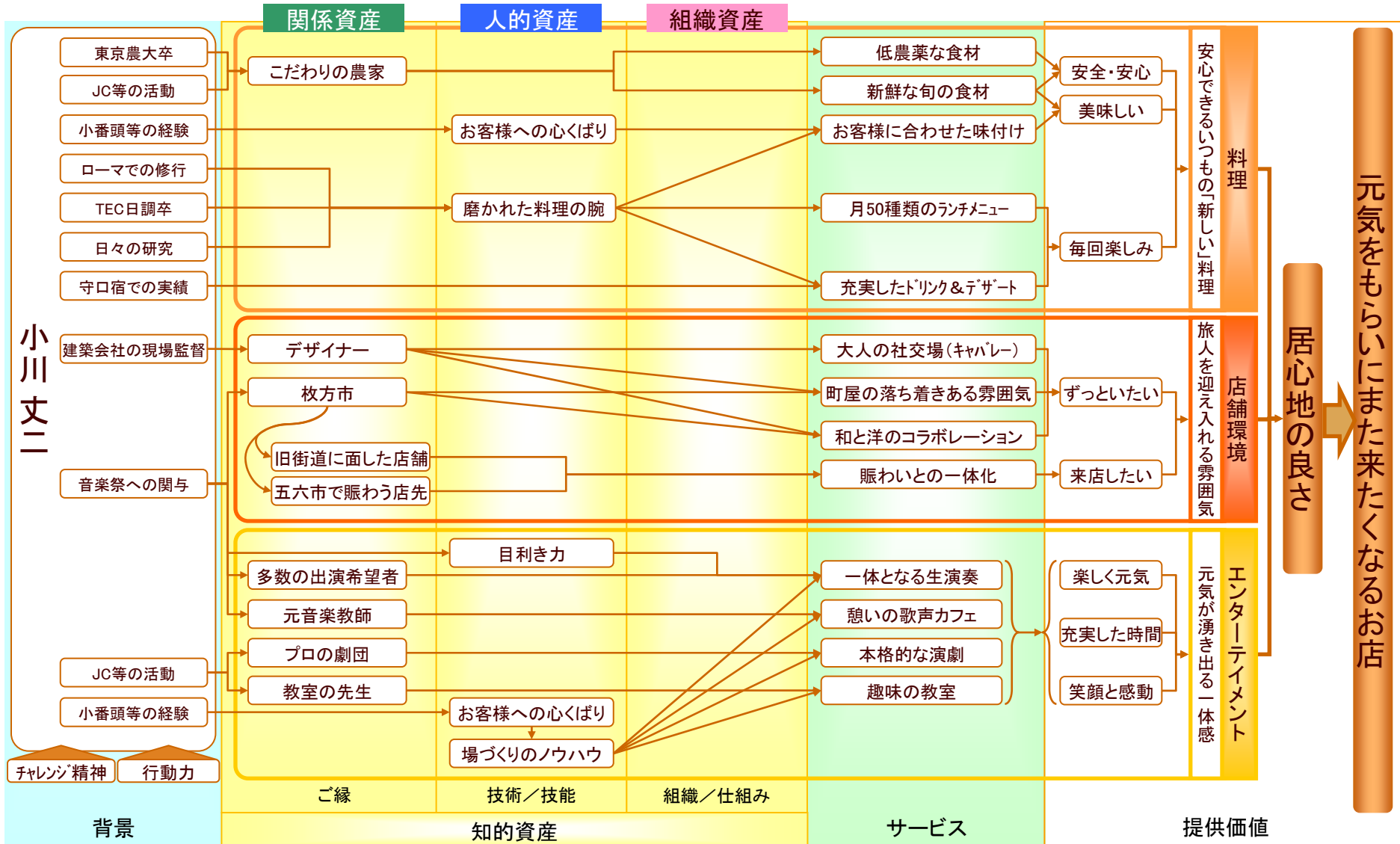
知的資産

事業展開

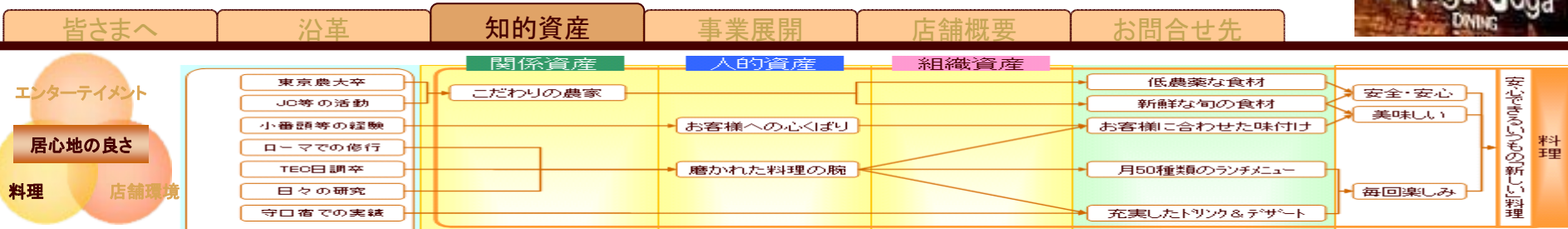
店舗概要

お問合せ先

(1) 価値ストーリー



3. Moga Joga DINING の知的資産(2/8)



(2) 料理を支える知的資産 ～ 安心できるいつもの「新しい」料理

① 料理を支える関係資産

【安全・安心で美味しい食材を提供していただけるこだわりの農家とのご縁】

私が過ごした東京農業大学は、全国から最高の食材が集まるところだったことから、Moga Joga DININGでも、そのような食材をお客様にご提供したいと考えています。

幸い、大学在学時や倫理法人会、JCなどでの活動を通じて、**こだわりの農家**とのご縁に恵まれ、**低農薬で新鮮な旬の食材**の直接仕入れが実現しました。**安全・安心**のご提供に加え、新鮮な旬の食材はその食材にとって最も**美味しい**時であることから、その食材の美味しさが引き立つ調理を心がけています。



安全・安心な食材を提供して下さる
地元農家(橘 大三郎様)

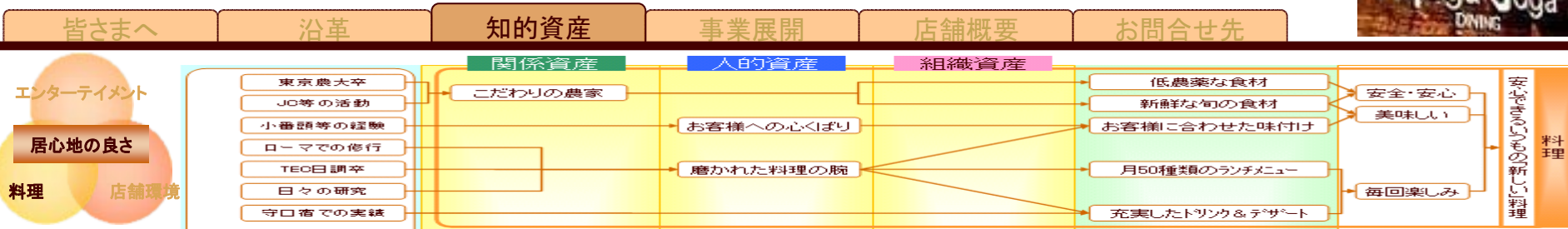


橘様が受賞された
枚方市農畜産物展示会の賞状



国産有機農法の小麦100%を使用した
おがた健康農園の「胚芽手延べそうめん」

3. Moga Joga DINING の知的資産(2/8)



(2) 料理を支える知的資産 ～ 安心できるいつもの「新しい」料理

② 料理を支える人的資産

【お客様への心くばりと磨かれた料理の腕】

☆季節や幅広い年代のお客様への心くばり

イタリアンは味付けが濃くなりがちですが、ご年配のお客様にも抵抗なく食べていただけるように、少し薄めの味付けを意識するなど、**お客様への心くばり**により**お客様に合わせた味付け**を実現しています。また夏はあっさり、冬には体が温まるように、など、四季の変化も意識した味付けにこだわっています。

☆磨かれた料理の腕による常連のお客様を飽きさせない工夫
食材調達や調理の都合上、ランチメニューは一日2種類のみとしています。しかし「TEC日調」やローマでの修行で**磨かれた料理の腕**に、持ち前のチャレンジスピリットによりメニューの研究を重ね、「いつ来ていただいても新しいメニュー」となるように、メニューを毎日変え、**毎日の楽しみ**を演出しています。レパートリーは、**月間で50種類**にも及びます。

☆充実したドリンク&デザート

カフェを重視した守口宿から研究・改善を重ね**充実したドリンク&デザート**は枚方宿でも健在です。特にガトーショコラは当店自慢の一品で、これを**楽しみ**に来られるお客様もいらっしゃいます。

毎日変わるため手書きのランチメニュー



充実したカフェメニュー



濃い目の珈琲とガトーショコラ



ある日のランチメニュー
これに、パンとデザートと
コーヒーが付いて1,000円(税込)



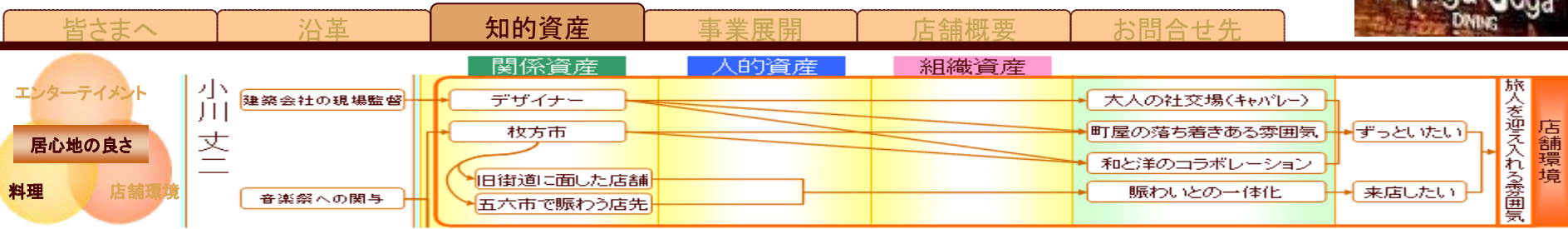
お客様の声
～ のりたまさんブログ『ORANGE PEPPER』
2009年5月15日 「ランチタイムライブ」より抜粋

パスタランチを。

前菜(パン・サラダ・パンパンジー・きのこのマリネ)
ミネストローネスープ
2種のパスタから、Bの「イクラとしらすのパスタ」を。
黒い粒粒は・・・もしかしてキャビア??
とんぶりでは、なかったです(笑)
パスタは細麺。
イクラ、うめえ～◎
最後の1粒も残さずいただきました。

時間の都合で、残念ながら、ライブの本番は見れませんでした。私が帰るころには、満席になってました。
平日のお昼。
みなさんこのお店を目当てに来られたお客さんばかりかと思われ。

3. Moga Joga DINING の知的資産(4/8)

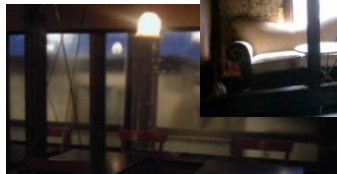


(3) 店舗環境を支える知的資産 ～旅人を迎え入れるような雰囲気

① 店舗環境を支える関係資産【デザイナーとのコラボレーション】

建築会社勤務時代に知り合ったご縁のあるデザイナーに戦前の町屋の改装を依頼。旅人を迎え入れる雰囲気づくりについて、喧々譁々の末、**和と洋のデザインのコラボレーション**と、**町屋の落ち着いた雰囲気**、そして**大人の社交場(キャバレー)**の空間を作り出し、**ずっといたくなる**雰囲気づくりにつなげています。

和のデザイン



コラボレーション

洋のデザイン



町屋の落ち着いた雰囲気



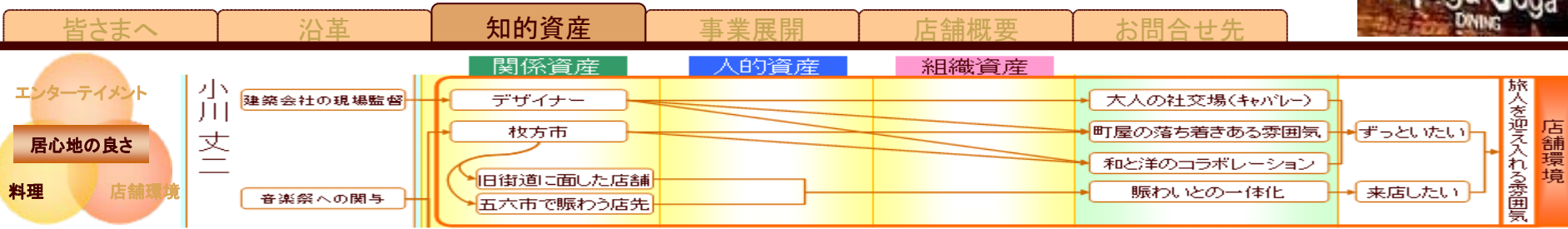
Episode・6 ～デザイナーとの馴初めから店舗改装まで～

1995年に商店建築会社勤務時代、発注先企業のデザイナーと知り合いました。
現場とデザイナーの立場の違いから、仕事では譁々侃々とするが、食事等の交流を深める間にお互いのプロ意識を認め合い、意気投合した。
その後、氏の後輩とともに店舗デザインを依頼し、3人の意見をぶつけて、旅人を迎え入れる雰囲気づくりに取り組みました。



大人の社交場の雰囲気

3. Moga Joga DINING の知的資産(4/8)



(3) 店舗環境を支える知的資産 ～旅人を迎え入れるような雰囲気

② 店舗環境を支える関係資産

【花と音楽の街づくりを推進する枚方市とのつながり】

当店が面する旧街道は、江戸時代には参勤交代で賑わっていたそうです。現在は、毎月第二日曜日に**五六市**が開催されるのに合わせ、店先を露店に提供することで、**通りの賑わいと一体化**を図り、枚方宿の賑わいへの貢献とお客様が**来店したくなる**雰囲気づくりにつなげています。



出典: 枚方宿地区まちづくり協議会ホームページ

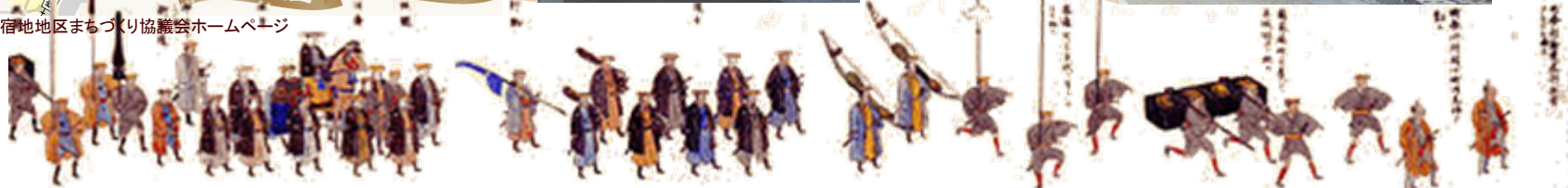


出典: 枚方宿地区まちづくり協議会ホームページ

旧街道



店先の五六市の露店



参勤交代の大名行列

出典: ウィキペディア/南丹市文化博物館蔵

3. Moga Joga DINING の知的資産 (4/8)



(4) エンターテインメントを支える知的資産 ～元気が湧き出る一体感

①エンターテインメントを支える関係資産 (1/2)

【多数の出演希望者とのご縁】

2004年に守口・門真ジャズフェスティバル実行委員会会長を務め、現在も枚方宿くらわんか五六市野外ライブや枚方宿ジャズストリートの実行委員を務めている関係で、**多数のミュージシャンから出演希望**があります。そのおかげで、年間ライブ数は100組を超えます。

②エンターテインメントを支える人的資産

【一体感を作り出すための目利き、心くばり、場づくりのノウハウ】

多数の出演希望から実際に出演いただく方の採用基準は、演奏の技術ではありません。ミュージシャンとお客様、またお客様同士...**生演奏を通してお店全体が一体**となるような雰囲気を作ってくれる。それが唯一の採用基準であり、多くの演奏者を見てきた**目利き力**が活かされています。

単に演奏を聞いてもらうだけでなく、ミュージシャンもお客様も幸せな気持ちで、明日への**元気**が湧いてくる、そんな**場づくりへのこだわりとノウハウ**を持っています。



お客様との一体感を作り出すミュージシャン



お客様の声

～ カミヤケーゾーさんのブログ『今日のチラリズム』
2011年1月24日「おいしい料理とおいしい音楽」より抜粋

そのまま枚方公園駅近くのMoga Joga DININGというイタリアンの店でディナー！
(だいぶカッコいい感じだな。たまにはね、いいでしょ！)

この日は嫁さんの誕生日だったんです。

町屋を改装したお店で落ち着いた雰囲気が良かった！料理もすごくおいしかった！！

さらにこの日はジャズバンドの演奏もありました！
中央で歌うのはジャネットさん。パワフルでソウルフル！
MC担当のドラムのおっちゃんにかなり絡まれた！酔っ払いのおっちゃんによく絡まれる日だったな。
ジャズのライブなんて普段行かないけど良いですね。店の雰囲気もあってとても素敵な空間を味わえました。

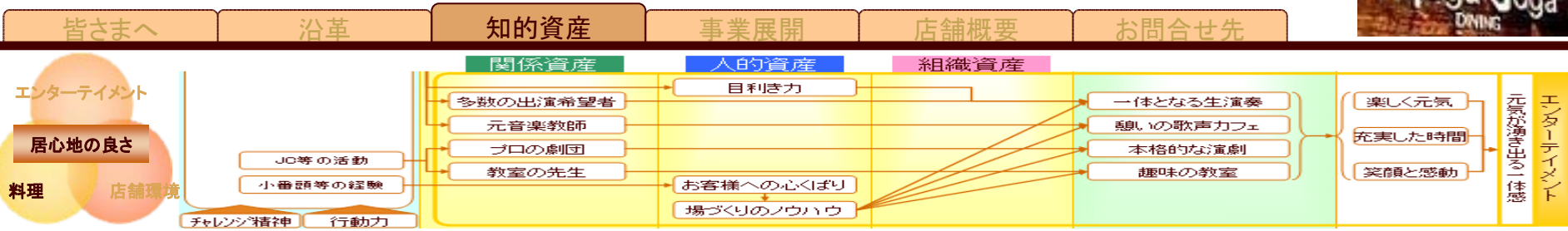
実はこの日はサプライズがありまして、
ディナーもあとは最後のデザートだけという時にバンドのステージが丁度始まったんですが、
演奏前の最初のMCで
「今日誕生日の方がいます！」
とドラムのおっちゃん
嫁さんはその瞬間「まさかね～」とか言ってたけど
おっちゃんが僕らに絡み出し嫁さんの名前を聞き出すと
バースデーソング(もちろんピアノ生演奏！)にのせてケーキが運ばれてきました！！

これにはさすがに嫁さんも感激のご様子。(いきなり注目浴びてかなり汗かいてたけど)
なかなかやってくれますね、感謝です。
帰り際にも皆さんから祝福されちゃって



良い誕生日になったね、おめでとう！！
おいしい料理とおいしい音楽、最高ですね。

3. Moga Joga DINING の知的資産(4/8)



(4) エンターテインメントを支える知的資産 ～元気が湧き出る一体感

①エンターテインメントを支える関係資産(2/2)

【元音楽教師とのご縁から始まった憩いの歌声カフェ】

音楽祭のつながりから、**元中学校の音楽の先生と知り合い**、お年寄りをはじめとした皆の憩いの場を作ろうと2009年から**歌声カフェ**を始めました。6名からのスタートでしたが、回を重ねるごとに増え、現在は25名もの参加者が集います。熱心に通われるおじいちゃん、おばあちゃんのリピーターが多く、**充実した時間**をお過ごしいただいています。

【脚本家とのご縁で実現した笑顔と感動の演劇】

JC等の活動で知り合った脚本家に、元気が湧き出る一体感づくりにご協力いただき、「ガイアの戦士エコランダー」という演劇の脚本を書いていただきました。脚本家紹介の**プロの劇団**による**本格的な演劇**を季節ごとに上演し、毎回、満席となる人気を博し、参加者の**笑顔と感動**の涙を誘っています。

【楽しく学べる教室】

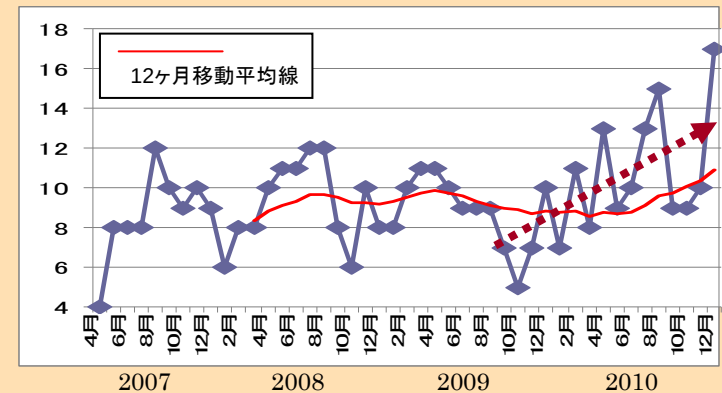
JC等の活動から、布時計、クリップボード、石鹸づくり、水彩画などの**教室の先生**からお声がかかり、**趣味の教室**の場を提供しています。様々な年代、立場の方々の**楽しく充実した時間**を過ごせる**場づくり**に貢献しています。

『人類たちは愚かな欲望によって地球(ガイア)を破滅に導く』と信じる自然神エル・ニーニョは、人類をこの世から抹殺すべく動き出す。しかし、彼の恋人であるラニーニャは、人類を信じ、エコランダーと名乗って人類を守るべく立ち上がる。愛と信念のはざまでゆれ動きながら戦うエコランダーとエル・ニーニョ。そして人類は環境とどう向き合っていくのか……』



ガイアの戦士エコランダーの上演

ライブ回数



3. Moga Joga DINING の知的資産(8/8)



皆さまへ

沿革

知的資産

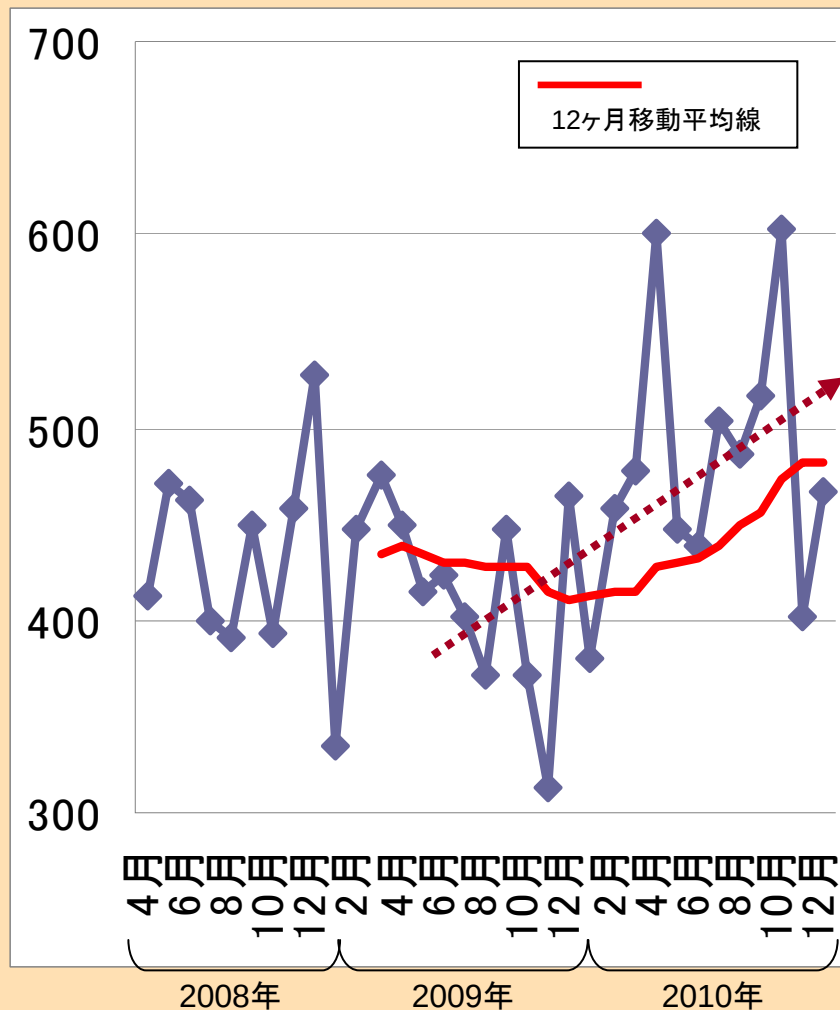
事業展開

店舗概要

お問合せ先

(5) 実績・効果

来店組数



2009年は、不況の影響もあり、来店組数は4,913組にとどまりました。

しかし、2010年になると徐々に客足が戻り始め、2008年(5,412組)を上回る5,777組の来店がありました。

この来店組数の伸びは、単に景気回復という外的要因だけでなく、**ライブ数の増加**(2009年: 106組 ⇒ 2010年: 131組、来店組数と高い相関関係(0.80))や、2010年から始めた**新たな場づくり**(布時計、クリップボード、手作り石鹸、水彩画などのスクールへの場の提供)が良い影響を与えているものと思っています。

「料理」と「店舗環境」と「エンターテイメント」の3つを柱にした**居心地の良いお店づくり**の結果、**お客様の増加**へとつながっていると自負しています。

4. Moga Joga DINING の事業展開 (1/3)



皆さまへ

沿革

知的資産

事業展開

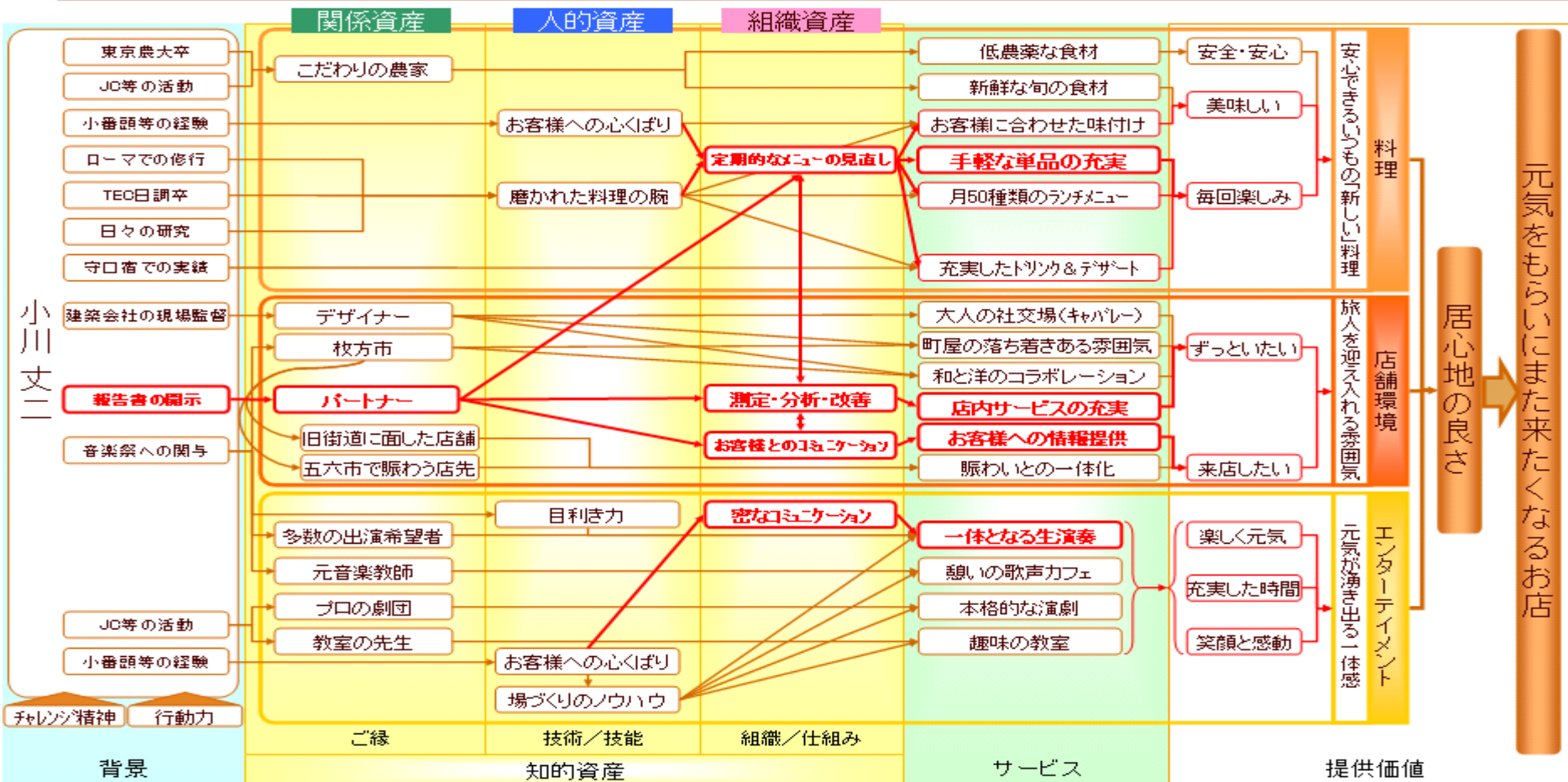
店舗概要

お問合せ先

(1) 今後の課題

◆3つの柱の強化による「居心地の良さ」の追求◆ ～ライフエナジー(元気をもらいにまた来たくなるお店)の実現のために～

- ①安心できるいつもの「新しい」料理: 組織資産の創出(定期的なメニューの見直し)
- ②旅人を迎え入れる雰囲気: 関係資産の創出(パートナー)、組織資産の創出(段取りの工夫、お客様とのコミュニケーション)
- ③元気が湧き出る一体感: 組織資産の創出(密なコミュニケーション)



(2) 今後の事業展開

◆3つの柱の強化による「居心地の良さ」の追求◆ ～ライフエナジー(元気をもらいにまた来たくなるお店)の実現のために～

1. 知的資産のつながりを意識した経営の推進

①「知的資産経営報告書」の開示

・「知的資産経営報告書」をこれまでお世話になった方々に開示し、感謝の気持ちをお伝えするとともに、「ライフエナジー」の実現に取り組むことを宣言します。

②知的資産の強化

・料理・店舗環境・エンターテイメント、それぞれの知的資産のつながりを意識しつつ、要所にKPI、KGI(来店組数)を設定して定期的に測定・分析し、知的資産の強化に取り組みます。

③「知的資産経営報告書」の見直し

・年に1度、「知的資産経営報告書」の内容を見直し、継続的に知的資産経営の改善につなげていきます。

2. 課題解決につながる知的資産の創出

①【料理】定期的にメニューを見直す仕組みづくり

・お客様の声を拾い、ご要望にお応えできるメニューへと定期的に見直す仕組みをつくり、手軽な単品の充実や、お客様に合わせた味付け、ランチ、デザートなどに活かし、“安心できるいつもの「新しい」料理”を充実させていきます。

②【店舗環境】お客様とのコミュニケーションの仕組みづくり

・インターネットでの情報発信や双方向のコミュニケーションに取り組み、お客様が知りたい情報をタイムリーに提供し、“旅人を迎え入れる雰囲気”づくりに貢献します。

③【エンターテイメント】出演者との密なコミュニケーション

・出演者に「知的資産経営報告書」を配布し、「ライフエナジー」の実現への協力を依頼するなどの取り組みを進め、ジャンルや世代を超えた一体感を創り出し、“元気が湧き出るエンターテイメント”を広げていきます。

4. Moga Joga DINING の事業展開 (3/3)



皆さまへ

沿革

知的資産

事業展開

店舗概要

お問合せ先

(3) Moga Joga DININGの将来ビジョン

- Moga Joga DININGの経営理念を広く発信し、経営理念に賛同してくれるパートナーを増やします。パートナーは、演奏者等のエンターテインメントを強化して下さる方々や材料調達先だけでなく、店のスタッフやオーナーの片腕として店の経営を手助けしてくれるような人材も含んでいます。それにより、店の経営をさらに安定させ、より大きな規模での経営理念の実現を目指します。
- 地域に根ざす象徴的な取組みとして、枚方宿では地元の意賀美神社(おかみじんじゃ)に奉納するお酒を地域で作ります。



意賀美神社 出典: 神奈備ホームページ

(4) 小川丈二の夢

- 東海道の宿場町(五十七次)全てに出店し、各地の芸能・食べ物を楽しめる場を創りたいと思っています。そして、日本の大動脈の各宿場で生活のエネルギー源となるお店ができることで、日本を元気にできればと思っています。



5. 店舗概要



皆さまへ

沿革

知的資産

事業展開

店舗概要

お問合せ先

店名	Moga Joga DINING枚方宿(モガジョガダイニング)
住所	大阪府枚方市堤町2-15
アクセス	京阪「枚方公園駅」より徒歩3分
TEL	072-846-3535
営業時間	(昼)11:30～15:00 (夜)17:30～22:00
定休日	月曜日
総席数	36席(テーブル:26席、座敷:10席)
最大宴会収容人数	50名
平均予算	(昼)1,000円～1,500円 (夜)2,000円～3,000円(飲み物別)
オーナーシェフ	小川 丈二
枚方宿オープン	2007年4月9日 (守口宿オープン:2000年7月8日)



6. お問い合わせ先

[皆さまへ](#)[沿革](#)[知的資産](#)[事業展開](#)[店舗概要](#)[お問い合わせ先](#)

【お問い合わせ先】 Moga Joga DINING枚方宿 大阪府枚方市堤町2-15 TEL:072-846-3353

【知的資産経営報告書とは】

「知的資産」とは、従来のバランスシートに記載されている資産以外の無形の資産であり、企業における競争力の源泉である人材、技術、技能、知的財産（特許・ブランドなど）、組織力、経営理念、顧客とのネットワークなど、財務諸表には表れてこない、目に見えにくい経営資源の総称を意味します。

よって、「知的資産経営報告書」とは、目に見えにくい経営資源、すなわち非財務情報を、債権者、株主、顧客、従業員といったステークホルダー（利害関係者）に対し、「知的資産」を活用した企業価値向上に向けた活動（価値創造戦略）として目に見える形で分かりやすく伝え、企業の将来性に関する認識の共有化を図ることを目的に作成する書類です。

【本書ご利用上の注意】

本知的資産経営報告書に掲載しました将来の経営戦略及び事業計画並びに附帯する事業見込みなどは、すべて現在入手可能な情報をもとに、当社の判断にて記載しています。そのため、将来に亘り当社を取り巻く経営環境（内部環境及び外部環境）の変化によって、これらの記載内容などを変更すべき必要を生じることもあり、その際には、本報告書の内容が将来実施または実現する内容と異なる可能性もあります。よって、本報告書に掲載した内容や数値などを、当社が将来に亘って保証するものではないことを、十分にご了承願います。

【支援者からのコメント】

Moga Joga DININGさまの知的資産の根源は、何と言っても、オーナーシェフの小川丈二さまの魅力的なパーソナリティとライフエナジーです。湧き水のようにあふれるエネルギーが、料理・お店・エンターテイメント、それぞれの良さを引き出し、居心地の良さ、元気をもらいにまた来たくなるお店へとつながっています。

これまで培ってきた知的資産に気づき、育て、活かしていくことを通じて、地域に根ざした生活のエネルギー源になるお店をぜひ北海道の各地（57の宿場町）に展開していただきたいと思います。

ご縁を大切に、周囲に感謝する小川さまとMoga Joga DININGさまの今後益々のご発展を楽しみにしております。

大阪商工会連合会 経営指導員 上田道世

中小企業診断協会 大阪支部 知的資産経営研究会 代表 森下勉、小山俊一、清水和也、谷口正直、塙博夫