

FACTBOOK

2024年1月8日改訂



株式会社河辺商会

目次

1. 企業情報

1. 会社概要
2. 沿革
3. 代表プロフィール
4. 組織図 / 各部署責任者
5. 企業理念 / 社是
6. 受賞歴
7. 広報媒体
8. 企業ストーリー

2. 事業情報

1. 基本事業
2. 自社製品
3. 生産実績

3. 採用情報

1. 入社数推移
2. 採用チャネル

企業情報



創立年月日	1955年8月
創設者	河邊光美
資本金	5,000万円
売上高	4億6千万円(国内) 10億円(連結)
従業員数	40名(国内) 80名(海外)
役員数	3名(うち1名社外)

・ 関係会社数

金型・成形協力会社 10社程度

・ 主要サービス、商品、技術

プラスチック成形加工
 プラスチック成形金型製作
 プラスチック成形技術開発

・ 事業所情報

本社棟 1階エントランス 商品・製品紹介 会議室
 3階社長室 本社経理室 経理＆人事

工場棟 1階プラスチック成形現場 金型保全室 品質管理測定室 事務所
 2階更衣室 資材エリア
 3階2次加工室 工作室 食堂

立体倉庫 金型・プラスチック原料・完成品倉庫



- 1955年8月 創業者河辺光美により大阪市西成区に河辺商会を設立
- 1957年6月 松下電器産株式会社灯器事業部と取引を開始
- 1966年3月 事業拡大の為、堺市金岡町に中百舌鳥工場設立
- 1978年4月 会社組織に変更、株式会社河辺商会に改組
- 1997年11月 代表取締役社長に福田敏昭が就任
- 1998年4月 大阪市西成区本社を中百舌鳥工場に統合
- 2001年1月 工場一元化の為、鳳工場に移転
- 2002年7月 ISO14001認証取得
- 2004年2月 ISO9001認証取得
- 2006年8月 KAWABE TECHNOPLAS THAILANDを設立
- 2013年7月 材着メタリック、配向・ウエルドレス工法特許申請
- 2018年4月 代表取締役社長に福田康一氏が就任
- 2018年11月 シマノものづくり 大賞受賞
- 2019年9月 大阪府ものづくり優良企業 技術部門賞受賞
- 2020年9月 学生に教えた会社大賞 特別賞受賞
- 2021年11月 大阪製ブランド ベストプロダクト受賞
- 2021年12月 CX AWARD2021受賞（同社製品：CHOPLATE）
- 2022年6月おもてなしセレクション2022 特別賞受賞（同社製品：CHOPLATE）
- 2022年3月堺の大切にしたい会社



創業の経緯

元々、三菱商事の原綿部で綿の買い付けを行っていた創業者の河邊光美は、1955年(昭和30年)、大阪市西成区に河邊商会を設立しました。

独立後、紡績関係の会社へ営業展開し、そこで使用されている機械の金属部品をナイロン樹脂部品に置き換える、という事業を開始します。

それから、電池関係、応用機器、自転車発電ランプ、ストロボ関係と横展開し、経営は徐々に軌道にのっていきました。

1961年(昭和36年)には、自社に成形機を導入し、10年後の1971年(昭和46年)には中百舌鳥に自社工場を建設します。

以後、関西の家電メーカー様向けに電池関係、カメラ関係、テレビ・ビデオ関係、リモコン関係のプラスチック部品を製造販売し、順調に成長してきました。

当時は、自社工場では新規立ち上げや技術開発を行い、大阪府下の成形・加飾協力会社にて量産を展開するという体制でした。

2000年以降は、家電以外にも、文具、アミューズメント、車載関係にも販路を拡大。2006年には、タイ国に初の海外支社であるKAWABE TECHNOPLAT(THAILAND)を設立しました。



創業者
河邊光美



二代目
河邊明



三代目
福田敏昭



福田康一(フクダ コウイチ) 19XX年 X月X日生まれ

大学卒業後 28歳まで薬剤師として勤務

2004年 河辺商会 後継者として、1年6カ月太洋工作所にて勤務

2006年 新たに設立したKAWABE TECHNOPLAT(THAILAND)赴任

2014年 河辺商会 専務取締役として帰任

2018年 代表取締役社長に就任

代表メッセージ

1955年の創業以来、約60年にわたって、弊社はプラスチック成形加工製品の生産と技術開発一筋に努力してまいりました。昨今、業界の情勢が目まぐるしく変化している中であって、河辺商会もまた継続的な変革のときを迎えています。

そのためには、時代に合わせて変えていくものと、時代が変わっても決して変えないことを明確にする必要があります。対外的には「磨いた技術で信頼を築き、正しい評価をいただく」こと。対内的には「働きやすく、誇りとやりがいに充ちた環境を第一に考える」こと。この両輪を大切にしつつ、新しいニーズに応えることのできる挑戦を続けていくことが私たちのミッションです。

来たる令和の時代も、関わる全ての方々を幸福にし、「ものづくりで社会に貢献する」企業でいられるよう、全社一丸となって努力していく所存です。

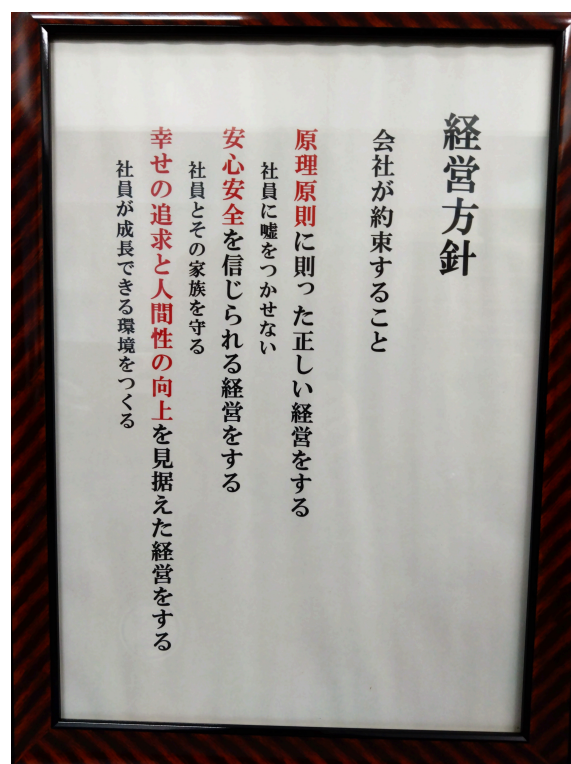
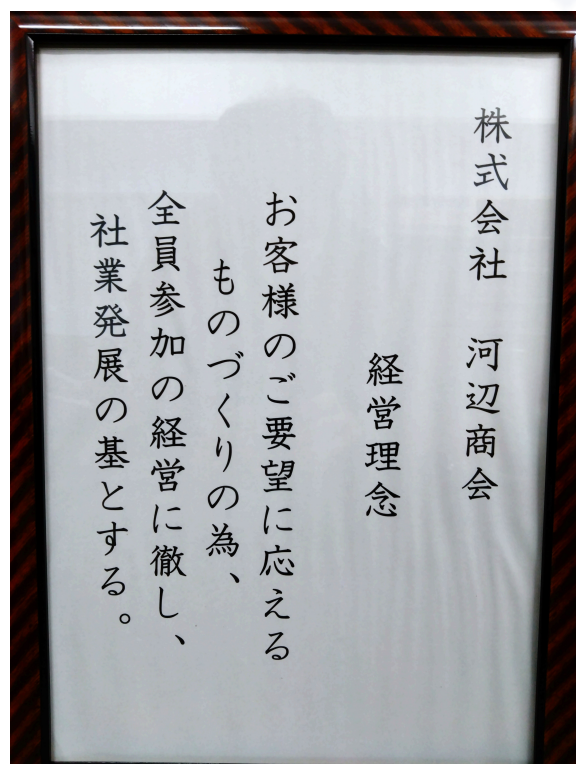


企業理念

お客様のご要望に応えるものづくりのため
全員参加の経営に徹し社業発展の基とする

社是

ものづくりで社会に貢献する



KAWABE リーダーシップ

NOと言わない

頼まれごとに対し、「できる！」という考えから入り、できる方法を探す。

奉仕の心で助け合う

頼むということは助けてもらうと言うこと。誠実をお願いし、感謝を忘れない。

立場を超える

人は不完全だという前提で相手を「見る」「聴く」。

どうすれば役に立てるかを考え、行動する。

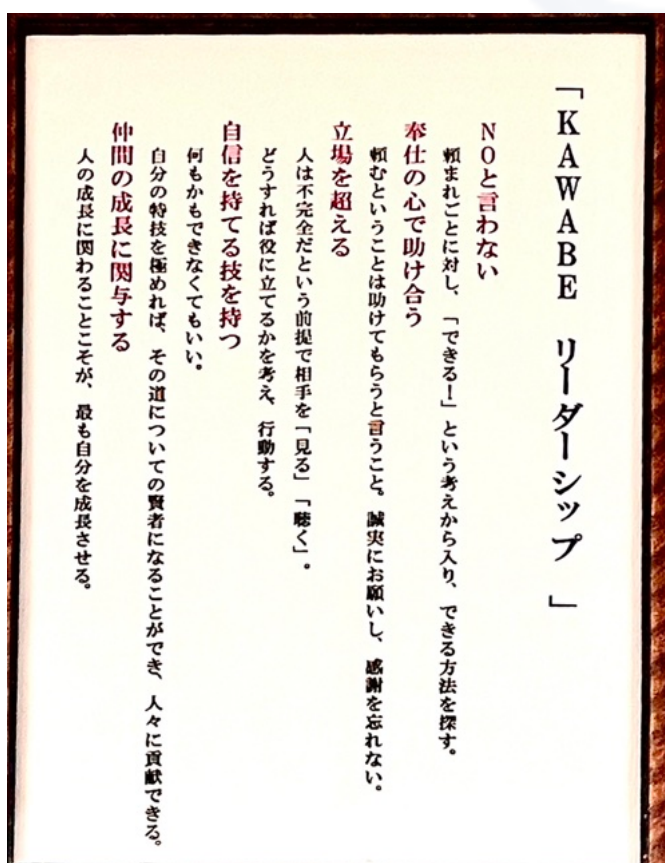
自信を持てる技を持つ

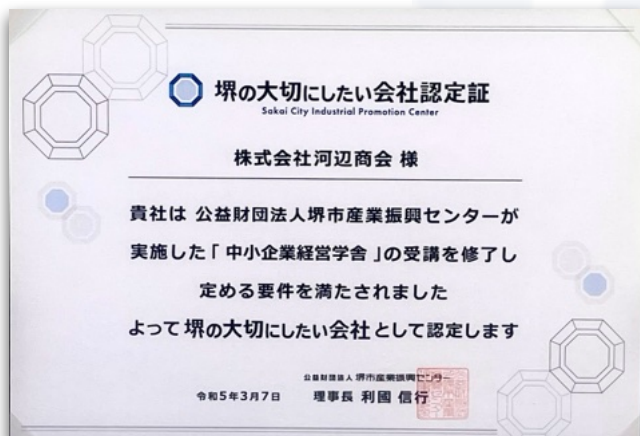
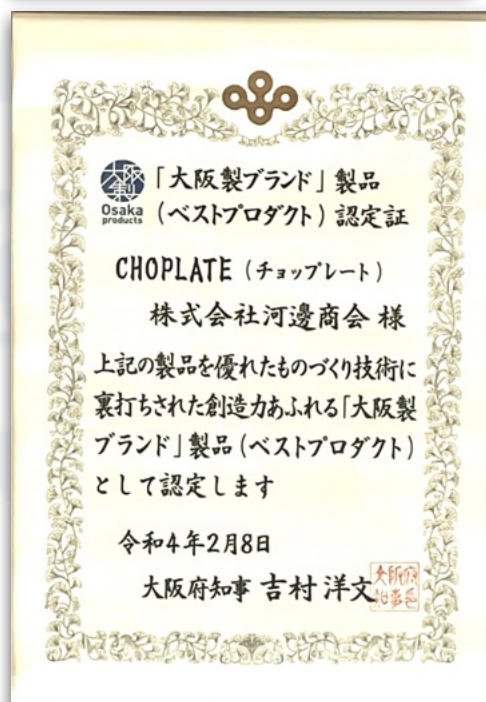
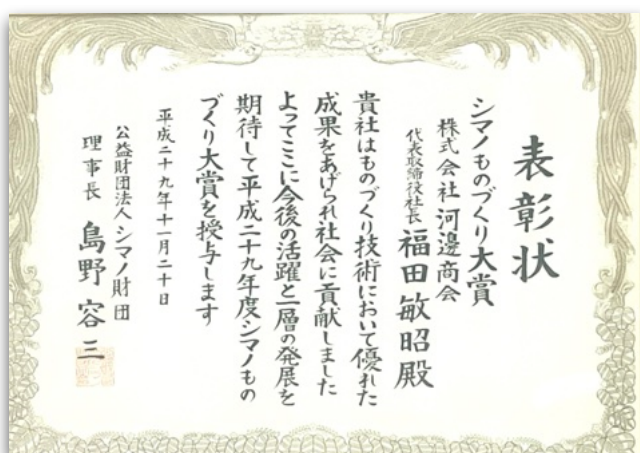
何もかもできなくてもいい。

自分の特技を極めれば、その道についての賢者になることができ、人々に貢献できる。

仲間の成長に関与する

人の成長に関わるこそが、最も自分を成長させる。





2018年11月
シマノものづくり 大賞受賞

2019年9月
大阪府ものづくり優良企業 技術部門賞受賞

2020年9月
学生に教えたい働きがいのある会社大賞
特別賞受賞(ビジネス変革賞)

2021年11月
大阪製ブランド ベストプロダクト受賞
CXAWARD2021受賞 (同社製品: CHOPLATE)

2022年6月
おもてなしセレクション2022
特別賞受賞 (同社製品: CHOPLATE)

2022年3月堺の大切にしたい会社



株式会社河辺商会 公式ホームページ

<http://www.kawabe-co.com/>

会社概要やイベント情報に加えて、これまでの歩みや社内企画、自社技術の紹介など、様々なコンテンツを掲載しています。



CHOPLATE from KAWABE

<https://kawabes.thebase.in/>

自社商品『CHOPLATE(チョッププレート)』の開発ストーリーを掲載しています。商品の購入も可能です。



X

https://twitter.com/kawabe_shokai

instagram

https://www.instagram.com/kawabe_shokai/

社内の様子やイベントの参加レポートなど、最新情報を発信しています。



YouTube

<https://www.youtube.com/@choplatefromkawabe2042>

自社商品『CHOPLATE(チョッププレート)』のPVなどを投稿しています。

<コンテンツ>

関係者による対談・インタビュー企画
各部署の目標達成状況
社内改善プロジェクトの進捗
など

2023.10.31

13

ファクトリズム

「こうばはまちのエンターテインメント」を合言葉に、ものづくりの現場を一般開放し人々の生活を支え、世界を魅了するものづくりと体験、体感してもらう文化祭のようなイベント。

河辺商会は、発足年の2020年より参加しています。

<公式ホームページ>

<https://factorism.jp/>

<YouTubeチャンネル>

<https://www.youtube.com/@FactorISM/>



TV

2021年9月11日 NHK「ぐるっと関西おひるまえ」(町工場特集)

2022年12月17日 日本テレビ「ゼロイチ」(CHOLATE紹介)

新聞

2021年10月6日日経新聞朝刊(FactorISM関連記事)

2022年8月27日毎日新聞朝刊(CHOPLATE関連記事)

雑誌

2020年10月 堺IPC PRESS 「堺のイチオシ！」技術開発(塗装レス成形掲載)

2022年2月 オレンジページ(CHOPLATE掲載)

2022年5月 LEE5月号別冊「雑貨と道具BOOK」(CHOPLATE掲載)

2022年5月 UOMO5月号「男をあげるガジェット&ギア」特集(CHOPLATE掲載)

2023年5月2日 モノマガジン「男の黒い厨房ギア」特集(CHOPLATE掲載)

ラジオ

2023年8月24日 FM大阪intense!「メイドインカンサイ」

(河辺商会のものづくりとCHOPLATEを紹介)

事業情報

・ 主要サービス、商品、技術

プラスチック成形加工、プラスチック成形金型製作、プラスチック成形技術開発

成形の3本柱

技術開発

製品設計補助

金型作成

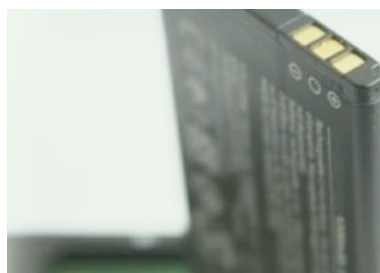
すべて自社で担当可能

独自性の高い技術**多色一体成形**

複数の色や異なる素材を一体化させて成形する技術。
精密な金型作成が求められる。
工程が減るためコストカットにつながる。

**無塗装成形**

あらかじめ色の着いた状態で成形品を仕上げる技術。
色ムラやウエルドを抑える技術が求められる。
塗装の必要がないため、コストカットや環境への負担軽減へ
つながる。

**薄肉成形**

薄さを追求した成形技術。
金型内のガス除去にノウハウが求められる。
二色成形と合わせて、携帯電話の電池パックや、自転車の
サイクルコンピューターに使われることが多い。

・ 生産実績

1976年～

ウエスト電気株式会社様向け



カメラ用 ストロボの生産



カメラ用液晶部 パネルの生産

1976年～

若狭松下電器株式会社様向け



テレビ・ビデオ用リモコンの生産



パネルスイッチの生産



自動車部品の生産

・生産実績

1986年～

松下電池工業株式会社様向け



釣具浮きの生産



ハンドクリーナーの生産



充電器の生産

1986年～

ウエスト電気株式会社様向け



カメラ用ストロボの生産、カメラ液晶部 パネルの生産

1992年～

東芝株式会社様向け



デジタルカメラ生産

・生産実績

1992年～ 松下電器産業株式会社様向け



WOWOW用チューナーの生産



デジタルカメラの生産



カメラ用プリンターの生産

1996年～ 松下電池産業株式会社様向け



バッテリーパックの生産



薄肉成形品の生産

2001年～ パイロットインキ株式会社様向け



スプレーブースの生産

・ 生産実績

2002年～

豊田合成株式会社様向け



アイボ(ソニー様)の生産



CHOPLATE(チョッププレート)

大阪のプロダクトデザインユニットTENT(テント)との共同開発。まな板になるお皿。
累計販売数10万枚超 ※2023年12月時点



BLACK 174mm

本体サイズ：直径174mm 高さ7mm

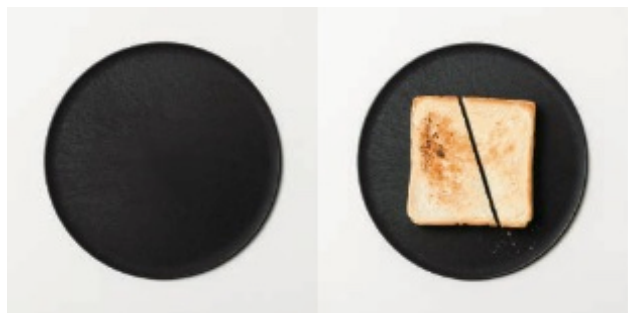
本体重量：118g 材質：SPS樹脂(耐熱200℃)



STONE GLAY 174mm

本体サイズ：直径174mm 高さ7mm

本体重量：118g 材質：SPS樹脂(耐熱200℃)



BLACK 220mm

本体サイズ：直径220mm 高さ7mm

本体重量：183g 材質：SPS樹脂(耐熱200℃)



STONE GLAY 220mm

本体サイズ：直径220mm 高さ7mm

本体重量：183g 材質：SPS樹脂(耐熱200℃)



BLACK 260mm

本体サイズ：直径260mm 高さ7mm

本体重量：253g 材質：SPS樹脂(耐熱200℃)



STONE GLAY 260mm

本体サイズ：直径260mm 高さ7mm

本体重量：253g 材質：SPS樹脂(耐熱200℃)



KNIFE

本体サイズ：長さ234mm 幅22mm 厚さ10mm

刀身材質：ステンレス刃物鋼

ハンドル・サヤ材質：ABS樹脂(耐熱80℃)

CHOPLATEについて



切り立てを食べられるまな板になるお皿

フルーツやパンやおつまみなどを、ちょっと切りたい。テーブルの上の料理を、子どもが食べやすいサイズに切り分けたい。そんなシチュエーションに最適な、まな板になるお皿を作りました。



味わいのある質感で傷も目立ちにくい

食材の美味しさが際立つように、中心から広がった独特の模様とザラついた表面仕上げを施しました。この素材にしか出せない質感と固さで、ナイフ傷も目立ちにくくなっています。



切りやすく食べやすい絶妙なカーブ

皿として扱いやすく、まな板としても成立するように。僅かな曲面をお皿の周辺に施しました。液体が滴れることなく、食材をカットするときにも邪魔にならない最小限の高さに設計しています。



軽量で頑丈な素材で日常もアウトドアも

軽量で高硬度な SPS 材を 河辺商会 の技術を活かして成型。叩けばカンカン音がするほどの十分な固さを持ちながら、落としても割れない柔軟さも合わせ持つため、ご家庭での日常使いはもちろん、屋外でのキャンプでも使えます。



電子レンジや食洗機にも対応

食器洗い機での洗浄はもちろん、電子レンジにも対応。まな板としても、お皿としても。大人も子どもも、日常生活で気兼ねなく使えます。

CHOPLATE KNIFEについて



卓上で使いやすいサヤ付きミニナイフ

フルーツやパンやおつまみなどを、ちょっと切りたい。テーブル上の料理を、子どもが食べやすいサイズに切り分けたい。そんな時に使いやすいサヤ付きのミニナイフをつくりました。



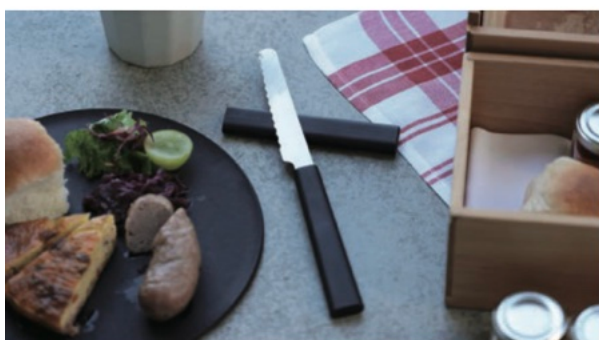
新潟・燕三条「藤次郎」の刀身を使用

日本を代表する刃物産地、新潟・燕三条の「藤次郎」がCHOPLATEに最適な刀身を作りました。長く切れ味が持続する「波刃」を採用しています。パンやフルーツやお野菜はもちろん、お肉もスムーズに切ることができます。



安全な丸い刃先と握りやすいグリップ

テーブルの上で使うときも、お子さんが手にしたときも。できるだけ安全に扱えるよう、刃先は丸く加工しました。丸い刃先はパンにバターを塗る際にも使えます。持ち手には微細な凸凹のあるABS樹脂を使用し、傾斜をつけて握りやすくしました。



マグネットを内蔵したサヤはナイフレストに

サヤの内部にマグネットが入っているため、刀身をサヤに差し込むと磁力で保持されます。また、サヤはナイフ使用時にナイフレストとして使えるので、机を汚す心配がありません。



一緒に使えば調理がもっと気軽に

野菜スティックを、フルーツを、パンを、おやつを。卓上でさっと切り分ける。まな板になるお皿と、この小さなナイフがあれば、調理がもっと気軽になります。お子さんのはじめての包丁にもおすすめです。

採用情報

入社数推移

2021年より、採用活動を本格化

年度	新卒	中途
2021年	3名	0名
2022年	2名	3名
2023年	0名	1名

入社チャンネル

学校、ハローワーク、コーポレートサイト、合同就職説明会、など

採用特設サイト



<https://kawabe-co.jpplt.jp/>