

近畿ビニール株式会社

特徴的なデザインの靴底も 必ず形にし、求める以上の質を提供！

僕が靴業界に飛び込んで約30年経ちますが、靴の値段はほとんど変わっていないんです。でも、品質はあがっている。それだけ厳しい状況の中でも、うちは求められる以上の品質を提供しているんです。

うちの靴底は成型底で、金型に材料となるゴムを流し込んで固めて形にするもの。皮底に比べると軽くてやわらかく、履き心地がいいんです。その代表が、同じ生野区にある「リゲッタ」の靴です。リゲッタブランドで有名な同社は、履き心地を徹底的に追及し生まれた、独特のデザインが人気です。リゲッタと取引する中で、多くを学び、勉強しました。当初は丸みのある特徴的な靴底が、工場でのライン生産には向かないと思いました。が、先方の熱意に触れ、素材屋としてできることをやろうと。結果、現在まで長くお付き合いさせてもらっています。今後も、日本の靴業界を支える1社として、うちにできることを挑戦していきたいと思います。

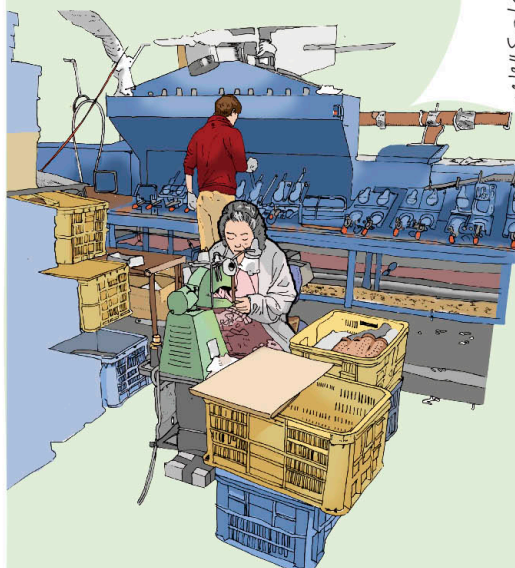


総合企画室室長
新居誠治さん

靴を買う層は、ミセスからシルバーへと移行。
ファッションへのこだわりがあるが、
値段的に海外ものに出す余裕はない人が大半。
価格に納得できて、
我慢できず履くものがないんです。

お客様に買ってもらいたく
価値を提供する。
材料屋として、何に對して
お金をいただくか
考えています。

**PVCレザー（塩化ビニルレザー）とは、
編布や織布の上に
ポリ塩化ビニル製の銀面のような
模様のある層を形成させたもの。**



取引している会社は、50社以上。

不良品が発生した原因は、
社員全員が
共有できるようにしています。

海外輸入工場の商品を
チェックしている。
品質チェックを徹底している。

人工皮革はシボという表面に
細かく立体的なシワ模様をほどこし、
リアルレザーと遜色のない加工を行っている。

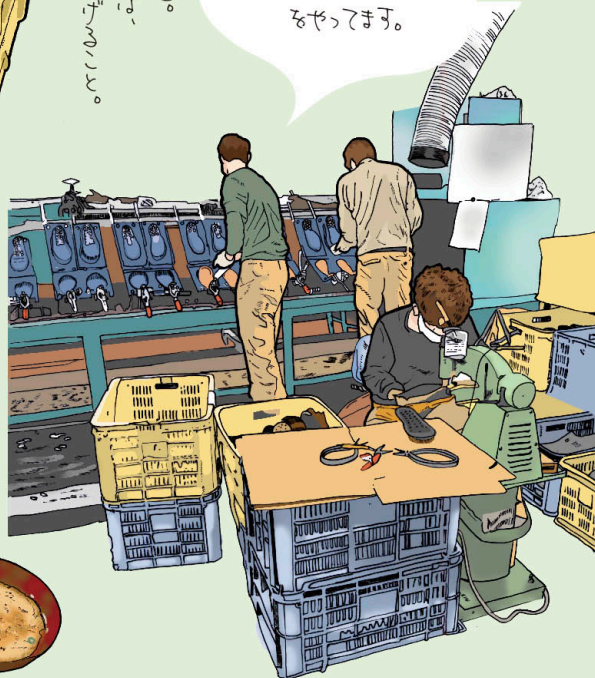


数は少ないけれど
若い営業スタッフも入社し、
活気が出ています。

成金屋の金持ちで、
ミスター・ビートルズ
の手帳を手にしている。
手帳を手にしている。

人工皮革の素材は
マイクロファイバー

うちは合皮でしかないもの
をやっています。



企業相手の仕事。深掘営業が必要。
同じ会社と何十年も取引させていただいていることも。

縮小する国内の靴業界にあって 多くの企業に靴素材を提供

かかと部分にベルトがなく、甲の部分で履くサンダルを「ヘップサンダル」と呼ぶ。現在では「ミュール」と呼ばれているが、ヘップサンダルは昭和30年代に大流行し、当時、生野区には100軒以上ものヘップサンダル製造会社があった。近畿ビニールも、靴底や生地など靴資材の製造でヘップサンダルに携わっていた。同社の周辺にも、競合会社がひしめくような状況だったが、時代とともに、多くの会社が消滅。それでも同社が事業を存続しているのは、時代を見越した先手先手の方向転換を行ってきたからだ。

サンダルや靴にはビニール素材が多く使用されていたが、いずれ縮小していくだろうと、軽くて丈夫な合成皮革（フェイクレザー）の製造にいち早く着手。その予想的中し、ビニールの市場は衰退し、現在では合皮の需要が増えている。次に着手したのが、靴底の製造だ。生地、靴底など、靴を作るうえで必要なものが揃えられるわけだ。それによって、1社あたりの取引金額をアップさせることにつながった。

さらに、同社は国産ということにもこだわっている。リーマンショック後に、日本の製造業が一気に安価な海外生産へと移行したが、靴業界も同様の状況。海外生産の安い靴が大量に流入、国内の靴製造業は衰退していった。生地や靴底も海外から仕入れるほうが安い、あくまでそれは大量生産に限ってのもの。国内の靴市場が縮小する中、大口の海外生産は合わなくなっている状況で、同社は国産ならではの品質の高さと素早い対応力で、小ロットでも数多くの取引先に恵まれた。

輸入におかれている靴業界でも、高いデザイン性や履き心地の良さを追求したこだわりの靴を作っている靴製造の企業も登場している。そのような新世代の会社が、同社に厚い信頼をよせて依頼すると言う。それは、メーカーから言われたものを作るだけではなく、メーカーが求めている品質、デザインを形にするための素材を追求しているからだ。品質の高い国産靴を支えているのは、同社なのかもしれない。

近畿ビニール株式会社

<http://www.kinvi.com/>
〒544-0032 大阪市生野区中川西3-4-22
TEL 06-6716-0023 FAX 06-6716-0045

事業内容／塩化ビニールレザー・合成皮革・ポリウレタンソール製造販売

我が社の 自慢 社員食堂で あったかいご飯が食べられる

工場隣りの一軒家を改装し、食堂に。
専任の調理人がつくったご飯、おかず、
スープをあたたかい状態で食べられて、
1食約300円という安さ！

