

うめナビ

2014.9
Vol.30

日本一「うまい・はやい・やすい」めざして35年 ワイヤーカット加工の 「コンビニ」を

吉原精工

吉原精工(綾瀬市上土棚北、吉原博社長、0467・78・1181、<http://www.w-cut.com/>)は、全国でも珍しく金属ワイヤーカット加工のみを専門に取扱っており、北海道から四国・九州まで、法人はもろろのこと、個人の趣味部品や大学の研究室など、取引先は450以上にのぼる。

金型加工の一工程として利用されることの多いワイヤーカット加工。しかし同社では、十数年ほど前からワイヤーカットを金型ではなく機械部品加工の一環として取り組んでおり、「高速加工機への度重なる設備更新や入れ替えなど、社内ですさまじくコスト削減を行うことにより、一部製品はフライスやマシニングで加工するよりはるかに安く品質の高いものができるとなりました。もうワイヤーカットが高いとは言わせません」と吉原社長は胸を張る。同社のモットー「うまい・はやい・やすい」



ワイヤーカット加工ならお任せ!



「よい仕事おこし」フェアでも、同社の技術を積極的にPR

は、吉原社長の考えるものづくりの基本であり、うまい(品質)・はやい(納期)・やすい(価格)のうち、品質と納期を守ることが当たり前で、同社では特にやすい(価格)にこだわらず、少しでも価格を抑えるため最新設備の導入や営業管理の外部委託を行うなど、日々コストの見直しを行っている。

また、同社では顧客のさまざまなニーズに応えるため、「ドリル折れ、ネジの無料除去サービス」や、「5大割引サービス」など独自のサービスも数多い。中でも、業界初という「5大割引サービス」は、早期注文や繰り返し発注のリピート品や量産品といった要件に応じて、それぞれ10〜20%の割引となるもので、なんと社長の気分次第で(一)100%割引となる場合もあるとのこと。

「とにかく、どんなことでもお問い合わせいただきたい。『開いてよかった!』と思ってもらえるコンビニタイプの会社をめざしている」と吉原社長は目標を語る。

高品質な印刷・新しい価値の発見・心を惹きつけるデザイン お客様に届くヒューマン コミュニケーションを!

フカガワ

フカガワ(品川区南大井、深川重信社長、03・3767・0304)は、昭和59年に設立した。企画・デザインから印刷まで「コミュニケーション・サポーター」というコンセプトのもと、常にお客様に対して3Cの「F」(Fine: 高品質な印刷・Find: 新しい価値の発見・Fascinate: 心を惹きつけるデザイン)を提案している。



カタログなど安定した印刷クオリティ



自社内で一貫して作業可能

部門は版下・印刷データ処理に定評があり、入稿されたデータを必ず確認することで、データ不備を事前に発見できる体制をとっている。印刷物を、モノではなく「驚き、喜び、想い」を伝えるヒューマンなコミュニケーションとして実現していく。お客様に響く同社のデザインクオリティは高評価を確立している。

電子情報化社会である現代でも変わらず、紙媒体は、記録性・携帯性・視認性・保存性にすぐれたコミュニケーションツールとして、高い表現力と訴求力をもつ。印刷物を手で触れることのできる人間的なメディアとして捉え、より人の心に添ったコミュニケーションを実現していくことで、皆様のビジネスパートナーとして役に立つことを目標としている。

永年培った印刷・製版技術をベースに、企画・デザインから印刷まで一貫して自社で対応、時間とコストを削減するフィルムレスのCTP+オフセット印刷をメインとして、小ロット向けオンデマンド印刷から、各種POP、特殊印刷まで、お客様のニーズに最適な印刷物を提案している。また、製版

グラフィックデザイン(広告、ポスター、ロゴ、会社案内、入学案内、製品カタログ)・SPデザイン(キャンペーンツール、POP、DM、飲食メニュー)・ディレクション(人物や商品撮影、コピーライティング、イラスト、筆文字)など、詳細はホームページ(<http://www.fuka.co.jp/>)をご覧ください。まずはヒアリングを行い、期待以上の「Something」を添えてご提案します。

うめナビ 送付先業種												合計 334 先
	商社 13先	スーパー・小売・百貨店 24先	メーカー 18先	マスコミ 59先	教育(大学・専門学校) 31先	公共機関 17先	ホテル 14先	金融 53先	建設関連 20先	システム関連 11先	その他 74先	

※本誌は、城南信用金庫のお取引先に配布する他、商社、百貨店、スーパー、メーカー、マスコミ、大学等にもお届けしています。

まるでカフェ、女子会に！デートに！ 誰でも気軽に入れる お洒落な焼肉店

YAKINIKU SOLA



けられたメニューは、どれも絶品！排煙設備がしっかりとついているので、衣服に臭いがつくことを気にせず、安心して料理を堪能できるのも嬉しい。また、焼肉はもちろんのこと、社長の25年来の友人であるという韓国人シェフがつくる本格派の韓国料理も、同店の目玉の一つとなっている。おすすめは女性に人気のサムゲタン。

一見するとお洒落なカフェのような店構え。東急目黒線武蔵小山駅前のパルム商店街の一角にある、今年4月にオープンした焼肉店 YAKINIKU SOLA (品川区荏原、03・3781・0224) である。5年ほど前この街に住み始めた社長自身が、毎日通いたいと思えるお店をつくりたいというのがオープンのきっかけ。

「店の雰囲気に着かれて立ち寄ったお客様が二度三度と足を運んでくださるよう、居心地のいい空間、楽しいひと時を提供したい。いずれは店舗を拡大していきたい」と思い入れを語る社長。皆様もぜひ一度、大人の焼肉店の雰囲気を味わってみてはいかがだろうか。

元々は雑貨販売を手がける社長のこだわりが詰まこまれ、内装の一つひとつまで凝っている。外観から白を基調とした、お洒落で落ち着いた店内。壁には花が飾られ、これまでの焼肉店のイメージとは一味違ったスタイリッシュな空間が広がる。女性客でも気軽に入ることができ、女子会やデートにもピッタリだ。



落ち着いた内装が、料理の彩りを引き立てている

ハワイの伝統を日本でもく 「Mahaloの心」をこめた ハワイアンジュエリー

アロハベアー

アロハベアー(横浜市鶴見区豊岡町、熊谷富生代表、045・580・4880、<http://www.alohabear808.com/>)は、ハワイアンジュエリーの製造・販売を行っている。熊谷代表は、本場ハワイで電動工具を一切使用しない伝統的なジュエリーの製造・加工技術を習得し、20年以上のキャリアを持つ。以来、オリジナリティの高いアクセサリーの受注生産を、100%手作りで賄っている。



ジュエリー製作を行う熊谷代表

特に、熊谷代表が得意とする技法のひとつが、「ポリウムカット」である。ジュエリーの表面を立体的に見せる彫りの技法「ポリウムカット」は難度が高く、扱える職人は本場ハワイでも数人しかいない。日本においては現時点で熊谷代表のみという稀な技法で、同店の独自のジュエリーの

特長となっている。

熊谷代表の手がける丁寧かつ繊細なジュエリーには固定ファンも多く、新規購入や既存品のリメイクを問わず、各地からの電話やインターネットによる注文・連絡にも柔軟に対応している。また、代表が永年培ってきた製作技術も注目を集め、今後は店舗内にて彫金教室を開催する予定である。初心者・経験者など各レベルに応じたクラス分けを設定する予定なので、ジュエリー製作自体に興味がある方も、気軽に問い合わせいただきたいとのこと。



「特別な方、大切な方に Malaloの心「ありがとう」の想いととも、ぜひ本物のハワイアンジュエリーをどうぞーギフトとして、また自分への贈り物として、一度手に取ってみていただけましたら幸いです」と、熊谷代表は語る。

「フランスのビストロやカフェをイメージ」 味も内装も妥協抜きの ヨーロッパ仕込み

PATISserie BIGARREAUx



フランス国旗が目印である。内装も「フランスのビストロやカフェを理想とした」イメージで、焼き菓子の棚、レジ台はフランスのアンティーク家具、壁にパリの地下鉄で使われているタイル、ショーケースは大理石を使用し、クラシックな雰囲気が漂っている。

ショーケースには、「レピドール」の伝統を引き継いだ「ルーロー・モカ」のほか、ミルフィーユやロールケーキなど20種類のケーキ類が揃い、アンティーク棚には16種類の焼き菓子が並び、贈り物として最適である。商品は季節による入れ替えを行い、今月よりお客様の要望に応え、キッシュやクロワッサン、パイなどスイーツ以外も取扱いを始めた。窓際に2卓4席のカフェ席を設け、その場で商品をお楽しみいただくこともできる。桜新町へお立ち寄りの折にはぜひ、ご賞味ください。

「自分が本当においしいと思う素材でつくったお菓子を、適正価格で販売する商売がしたい」と語る石井オーナーは、乳製品や小麦粉など原料はもちろん、渡欧して培った経験を活かす味にこだわっている。同店は、東急田園都市線桜新町駅より徒歩3分、サザエさん通りに面し、



クロワッサンなどの並んだ店頭で、石井オーナー

1日働いた人たちに癒しの時間を 新鮮な豚肉を活かした 「やきとん」と日本酒

たけとり屋

やきとり処 たけとり屋（川崎市宮前区鷺沼、清水豪人社長、044・853・0949）は、東急田園都市線鷺沼駅より徒歩3分、やきとり屋ながら新鮮な豚肉を串焼きにした「やきとん」を、一番のウリとした地域の人気店である。平成15年5月の開店以降、こだわりの食材と自慢の料理、清水社長の親しみやすい人柄に魅了された常連客や仕事帰りのサラリーマンを中心に、連日大盛況となっている。

白壁と黒く塗装された木材のコントラストが味

わい深い雰囲気をつくり出している。店内へ一歩足を踏み入れれば、



人気メニュー豚の喉元軟骨のつくね

こだわりのやきとん各種

串を打った新鮮な食材が並ぶショーケースが目にとまり、備長炭で丁寧に焼き上げられた串焼きの香りが、食欲をそそる。

同店では、朝絞めされた鮮度最高な食材が毎日直送される独自の仕入れルートを持っており、人気メニューである豚の喉元軟骨を使用したつくねを筆頭に、新鮮な肉本来の旨味を引き出したおいしいやきとん各種を、リリースしている。

また、料理の味に加え、季節に合わせた辛口メインの日本酒を取揃えることで、食通のみならず、お酒好きにもたまらないメニューが用意されている。

これからも、「厳選した食材やお酒を手頃な価格で提供し続けることで、1日一生懸命働いた人たちの癒しの空間として、ぜひ利用していただきたい」と清水社長は語る。

定休日：日曜日・祝日
営業時間：17時半～23時半

夢あふれるパンのネバーランド！ 焼きたててつくりたての おいしさを大切なあなたへ

イツピーターパン



オリジナル商品が並んだ店内

コーヒー（南六郷本店近辺にある水門通り商店街のMAME CAFEのコーヒード豆を使用）を飲みながらくつろげるイトインコーナーがあり、小さなお子様から大人まで楽しんでいただけるお店づくりをめざしている。

豊富な種類のパンやサンドイッチの中でも、「ピーターパンサンド」というサンドイッチが特に人気である。パン自体にもこだわっているのはもちろん、たつぷり使った野菜がとてもしずくで、男性女性問わず人気の高い看板商品となっている。また、もっちりふわふわとした食感の「ピーターパンケーキ」も、子供から大人まで好評を得ている。

ぜひ一度お店に足を運び、アイデア盛りだくさんのパンやサンドイッチを思う存分に堪能していただきたい。

現在、大田区内に3店舗を展開しており、「ピーターパン」は大切なひとを夢の世界につれていきます。わたしたちも、夢あふれるパン作りをこころがけ、大切なひとにおいしいやきたてのパンをお届けします。わたしたちは「ピーターパンです」という同社の理念通り、創業者である酒井陽一会長、酒井直社長のアイデアが詰まったパンやサンドイッチが100種類以上もあり、人気を博している。

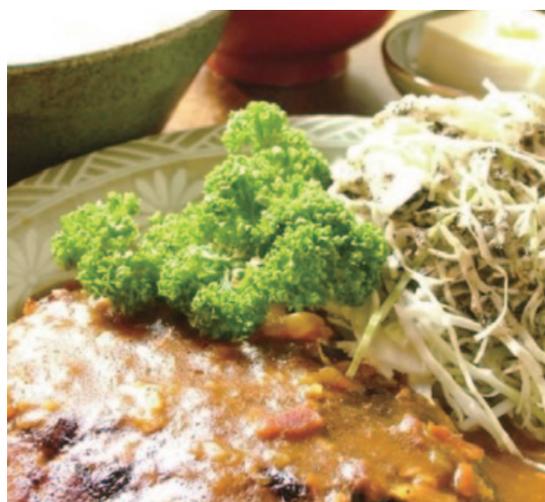


ふわふわ生地が人気の「ピーターパンケーキ」

誰でも、毎日でも「花花」へ！ ランチもディナーも 「気軽に」行ける鉄板焼き屋

花花

花花（渋谷区桜丘町、布川定子オーナー、03・3464・1519）は、JR山手線渋谷駅から徒歩4分、平成14年5月にオープンした鉄板焼きのお店である。高級なイメージのある鉄板焼きを、若い世代、近隣のビジネスマンにも手が届きやすいリーズナブルな価格設定にし、誰にでも楽しめる「気軽に」行ける鉄板焼き屋にしたいという布川オーナーの強い想いのもと営業を行っている。店名の「花花」は、花の好きなオーナーや桜丘町の地名に因んでいる。



こだわりの鉄板焼き！

ランチタイムの看板メニューは「ビッグハンバーグ」（期間限定・税込720円）。8種類のソースから好きな味を選べるので、毎日通っても飽きがない。ご飯の大盛も無料であり、サラリーマン、OLをはじめ、食べ盛りの若者にも嬉しいボリューム感が自慢である。ジュージューと鉄板に弾ける

肉汁、肉の焼けるよい香りも食欲をそそり、味だけではなく音も香りもおいしい一品だ。

ランチャイムの看板メニューは「ビッグハンバーグ」（期間限定・税込720円）。8種類のソースから好きな味を選べるので、毎日通っても飽きがない。ご飯の大盛も無料であり、サラリーマン、OLをはじめ、食べ盛りの若者にも嬉しいボリューム感が自慢である。ジュージューと鉄板に弾ける

ランチタイムは、各種取揃えられたドリンク片手に、自慢の鉄板焼きを楽しめる。年間を通して人気の「オムそば」、季節ごとに夏は「もつ焼き」、冬は「もつ鍋」などさまざまなメニューも用意され、仕事帰りの人たちの憩いの場になっている。店内丸ごと貸し切ることでもでき、歓送迎会、大切な人のお祝いなど、特別な日にも大活躍である。

ぐるなびや食べログなど、各種情報サイトでの評価も高いこだわりの鉄板焼きに、オーナーの笑顔が花を添える「花花」、渋谷にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



明るく温かみのある店内

定休日：日曜日
営業時間：ランチ 11時半～15時（月～金） / ディナー 17時半～24時（土曜日は夜間のみ営業）

電磁波エネルギーによる高周波温熱機器「インディバ®」 安心と信頼を生む ハイテクなエステティック

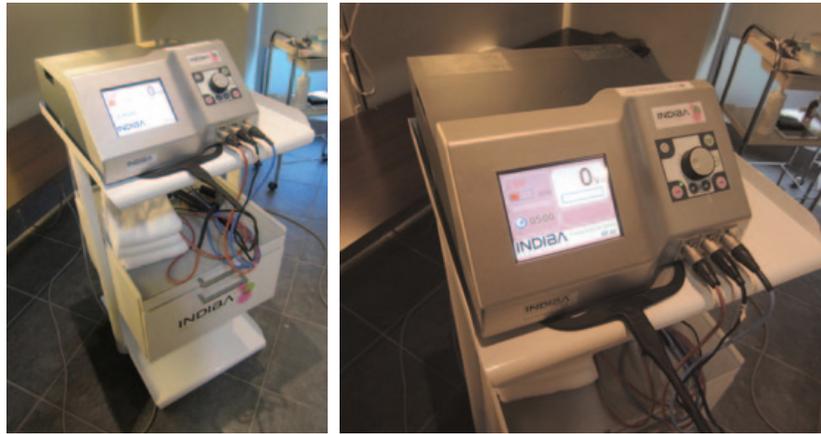
インディバ・ジャパン

インディバ・ジャパン(目黒区碑文谷、山口薫社長、03・5768・8871、<http://www.indiba.co.jp>)は、日本の高周波温熱機器の元祖であり、美容・医療の両業界から、その効果に対して信頼の高い「インディバ®」シリーズを販売している。

「インディバ®(INDIBA)」とは、電磁波エネルギーによる「高周波温熱機器」の総称である。電磁波エネルギーを利用して人体のジュール熱(電流によって人体の各組織に発生する熱)を、容易に発生させることができる。これは「容量性電移法・抵抗性電移法」と呼ばれる技術で、世界的美容・医療分野で広く認知され、高い信頼性のもと、長年の導入実績を誇っており、さまざまな応用・活用が可能である。

「深部加温」は、身体の内側から発生した熱が血液やリンパの流れを促進させ新陳代謝がよくなるので、ボディメイクはもちろん、部分痩せやフェイシャルなど全身どこでも効果を発揮する。

「インディバ®」と特殊プロビタミンCの併用法はセルライト、脂肪滴を抑制するとして特許を取得しており、美容のみならず、医療分野からも注目されている。また、「インディバ®・アクティブ」という商品は、温熱に加えて「非熱」効果も併せ持ち、ヨーロッパを中心にトップアス



「インディバ®」各種機器

リートチーム、病院、クリニックなどスポーツ・鍼灸業界において実績が長く、多くの臨床試験により実証されたスポーツセラピーである。日本では市場導入から日が浅いものの、プロ野球、サッカーJリーグをはじめとするスポーツや鍼灸・整骨院などで手技と組合わせて使用されており、評価は高い。最近では、健康寿命の延伸を図る「ロコモ対策(運動器症候群の予防)」にも取組んでいる。

橋村電材(町田市忠生、高橋等社長、042・793・5434、<http://www.hashimura.co.jp/>)は、昭和46年の創業以来、マシンングセンターやCNC旋盤、その他汎用工作機械によるプラスチック素材の切削加工を主業としている。同社の強みは、エポキシガラス、ベークライト、ロスナボードといった難削樹脂の切削に数多くの取扱い実績をもっていること、生産過程においても、依頼通りにただ生産するだけでなく、お客様の要望によってコストメリツトのある加工提案をしたり、より具体的な提案型のものづくりを行っていることである。



CNC 旋盤



星恵子社長

今年で創業10年目、これからも心をこめて、お客様の商品を輸送します。トラスト・ウイン(粕江市和泉本町、星恵子社長、電話03・5438・2170、FAX03・3489・6420)は、輸送業を手がけて今年で創業10年の節目を迎える。東京・神奈川を中心に、北海道から沖縄まで全国にネットワークを有し、引越しから一般商品輸送までお客様の要望に合わせた、きめ細やかな輸送サービスを提供することが可能となっている。



ピンクのラインがトレードマークの営業車

アイデアと技術力でおお客様の期待に応える プラスチック全般、 非鉄金属切削加工はお任せ!

橋村電材



同社の中国工場

種研究機関、教育機関と大変多業種にわたり、数多くの加工品を納品している。生産体制についても、東京都町田市の本社工場に加えて中国に工場を保有していることで、幅広い注文に対応することができる。数量、大きさ(重量)、納期、コストなどの条件を加味してどこで生産するかを判断し、1個〜10個程度の多品種少量生産から1,000個以上の大量生産まで、同社の対応能力の高さには定評がある。

また、高い技術力や生産能力以外にも、環境の維持、向上に取組んでおり、環境省が策定したエコアクション21ガイドラインに基づく認証・登録を受けている。

同社は、今後も『あの会社に頼めば何とかしてくれる』というお客様からの信頼・期待を裏切ることなく、安心・してお取引いただける企業として継続・発展していくことだろう。

今年で創業10年目 これからも心をこめて、 お客様の商品を輸送します

トラスト・ウイン