

うめナビ

2016.10
Vol.55

地元にも、生活に溶けこむ伝統工芸品
オリジナルの江戸切子製品を
ブランド化した「蒲田切子」

フォレスト

平成4年に大田区新蒲田のガラス工芸会社から販売部門が独立したフォレスト(大田区南久が原、鍋谷孝社長、03・5748・7321)は、来年設立25周年を迎える。

伝統工芸品江戸切子の独自ブランド「蒲田切子」を主力製品として、直営店「手仕事ショップ・フォレスト」(ライラック通り久が原)を中心に、羽田国際空港、百貨店、専門店の催事などで販売を行っている。

「蒲田切子」は、同社が設立当初から販売してきたオリジナルの江戸切子製品を平成22年にブランド化、平成25年に商標登録した。ブランド化以降、観光庁「魅力ある日本のおみやげコンテスト」ラゲジュアリー・ジャパン賞(平成24年)や「東京の伝統的工芸品チャレンジ大賞」(平成25年)を受賞し、平成27年の経済産業省「The Wonder 500」日本が誇るべきすぐれた地方産品や東京都中小企業振興公社「東京手仕事」にも認定されている。また、昨年から今年にかけて、パリをはじめヨー



経済産業省、観光庁などから表彰を受けた蒲田切子「蒲田モダン水鏡アンバーセット」

ロッパに出品された。

「蒲田切子」の特長は、鍋谷社長の父馨氏が前社長を務めた東亜硝子工芸(株)が昭和30年〜40年代にかけて手がけたクリスタルガラスに円紋様を彫る切子技術をベースにしている点だ。現在は、社長の弟で江戸切子伝統工芸士の資格を持つ聰氏(東亜硝子工芸(株)現社長)が切子制作を担っている。



ライラック通り久が原の直営店

手仕事の伝統工芸技術、大正〜昭和初期の地域文化「蒲田モダン」を背景とした「蒲田切子」は、普段の生活で使いやすいデザインを心がけ、性別・年代問わず幅広く購入いただいている。国内外のお土産、誕生日や結婚祝、クリスマスや退職記念など個人向けだけでなく、法人・団体向けの記念品・贈答品の需要も増加している。

懐かしい郷土玩具や厚木の鮎など
こだわりの会席料理、トロン温泉が心身を癒す
厚木市飯山温泉郷の「泊まれる美術館」

アツギ・ミュージアム

アツギ・ミュージアム(厚木市飯山、吉川悦子代表、046・241・4018、<http://www.atsumi-museum.com/>)は、厚木国際カントリークラブに隣接する高台にあり、約10,000点におよぶ日本の郷土玩具をはじめ、洋画、日本画、彫刻などの作品を鑑賞でき、著名人や芸能人も密かに集う隠れ家的宿である。

静かな佇まいと大山を望む景観のもと、個室で味わう懐石料理は旬の食材にこだわっている。国産のそば粉を使用した手打ちそばの中でも、「鮎の町」と呼ばれる厚木にふさわしい鮎を丸ごと一匹使用した「鮎そば」がお勧め。また、天然の猪を使用した「猪のみそ焼き」は、この料理を目当てに来館されるお客様も多い。大人気の名物料理となっている。



高台から望む景観の中、レトロな郷土玩具の数々や「猪のみそ焼き」など名物料理を楽しむ

加えて、同館自慢の「トロン温泉」がお客様の心と体を癒してくれる。「トロン温泉」とは、今から

20,000年前に西ドイツのバーデン・バーデンで発見され、当時ローマ帝国の貴族たちが整調・治療・美肌に効く湯として珍重したという名湯だ。同館のトロン温泉の泉源体は、厚生省が唯一認可したトロン浴素を使用している。お立ち寄りの際は、ぜひドイツのバーデン・バーデンと同じトロン温泉をお楽しみいただきたい。たくさんのお客様のご来館を、心からお待ちしております。

【うめナビ読者限定】

今年度中にご宿泊いただいたお客様には、元総理大臣故竹下登氏のご実家で造られている「ダイゴの原酒」をグラス一杯サービス!
「ダイゴの原酒」が飲めるのは、当館を含め全国で6軒だけです。
～平成 29年 3月末



うめナビ
送付先業種



商社
8先



スーパー・小売・百貨店
31先



メーカー
15先



マスコミ・出版
35先



教育(大学・専門学校)
30先



官公庁
26先



ホテル
10先



金融
50先



建設・不動産
14先



システム関連
9先



その他
44先

合計
272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。

地震大国日本に暮らすからこそ 耐震シェルター「安全ボックス」 大切なご家族が安心して過ごせる住宅を

アップルホーム

アップルホーム(横浜市都筑区往田東、田尻正吉社長、045・943・8822、<http://www.apples-home.co.jp/>)は、「お客様と一緒に考え、一緒に歩む」をモットーに、オーダーハウスやリフォームを行っている。お客様と二人三脚で行うプランニングや、丁寧な説明をしながらスピーディーかつ安全な工事、さらに完成後も定期訪問などのアフターフォローなど、お客様に寄り添った同社の住宅づくりは、ホームページに寄せられた「お客様の声」からも窺える。



東京都「安備で信頼できる木造住宅の耐震改修工法・装置」に選定

耐震シェルター 安全ボックス

地震発生時の命を守る

短工期・低コスト 約10日~2週間程度で完成します	補助金対象 多くの自治体で補助金の対象となっています	快適な居住性 窓・開口が多く取れ、開放的で明るい空間が可能です
標準工事費 安全ボックス工事・内装工事	4.5畳タイプ 98万円	6畳タイプ 127万円
	8畳タイプ 148万円	

販売店募集中 TEL:045-943-8822

だ。これは地震の被害が大きいと言われている木造住宅の一階部分に、鉄骨の骨組みでできた安全な部屋を施工し地震に備えるものがある。部屋の天井や床を解体し、既存の土台や柱とは別に新たな基礎部分をつくるので、新築だけではなく既存の建物にも組み入れることが可能だ。また、耐震対策に加えて、1週間から10日程度で完成してしまうというから驚きである。耐震性は載荷重試験や強度実証実験により実証済、34tの垂直な圧力や倒壊寸前の水平方向の力にも耐えた。東京都の「平成27年度安備で信頼できる木造住宅の耐震改修工法・装置」にも選定され、横浜市、川崎市をはじめ多くの自治体の助成金の対象にも認定されている。

世界の地震の2割は日本周辺で発生していると言われるほどの地震大国日本。いっどこで起きるか判らないからこそ、大切な家族の命を守るため、住宅の耐震もご検討いただきたい。大地震が来たら諦める「そう考えるお客様に安心して過ごしたい」が、安全ボックスには詰まっている。

明治から続く硝子・住宅建材の老舗 「住まい」からお客様の「未来」を創造する コンサルタント商社

三浦屋

三浦屋(大田区大森西、内川義雄社長、03・3762・4651、<http://www.muraya.jp.com/>)は、各種板ガラス・住宅建材の卸売および施工を主業とする、硝子・住宅建材の専門商社である。事業所は大田区大森西を本社に、川崎市高津区の井田営業所、神奈川県綾瀬市の大和営業所、計3つの営業所を拠点としている。明治43年10月に創立されて以来、100年以上の歴史があり、その永い取引歴とご要望を汲み取った幅広い商品提供により、地元のお客様から厚い信頼を得ている。



同社にはお客様からご注文いただくさまざまな「住まい」を実現するために、「卸売」「施工」「お取引先支援」の3本の柱がある。「卸売」は、営業活動・受発注業務および配送業務を一貫して行い、安全・確実に商品をお届け、「施工」では用途・機能などお客様のニーズに合わせた精度の高い施工を行うことで快適・安心を提供している。同社はこれのみならず、その後のフォローアップである「お取引先支援」にも力を注ぐ。お客様の収益拡大のために、商品情報・法規・制度情報のタイムリーなご提供や自社キャンペーンによる支援を継続している。

「生活するための空間」から「ライフスタイルごとの空間」といった住まいの移り変わりは多種多様な要望を生み出している。さらに、近年では世界的に環境保全が注目を集め、環境共生住宅といった住宅政策があるように環境に配慮した「住まいづくり」が要求されるようになった。同社は多岐にわたるガラス・住宅用建材商品の中から専門商社としてお客様のご要望一つひとつに合った商品の提供を行い、これからも地域への貢献を続けていく。



環境保全、情報管理、現代社会のニーズと 顧客満足度を追求した ビルメンテナンスの総合サービス

坂口ビルクリーン

坂口ビルクリーン(川崎市高津区溝口、坂口幸一社長、044・811・4071、<http://www.sakaguchi-bc.co.jp/>)は、昭和39年に設立して以来52年、ビルメンテナンス事業を中心に、官公庁・民間会社・病院・銀行・デパート・個人宅など、幅広い層のお客様に対し事業を展開している。平成6年には医療関連サービスマークの認定を受け、平成13年にはISO9001清掃部門認証を取得し、現場優先主義のもと、各スタッフが良質なサービスを提供し続けている。

永年培ってきた経験と知識に基づき清掃サービス・設備管理・警備業務を三本柱として、またマンション管理、給排水管理、衛生害虫駆除や個人宅における家事代行サービスなど、常にお客様の満足度を追求し、革新的な業務の拡大に努めている。個人情報保護の観点においても、個人情報マネジメントシステム「個人情報保護方針」を制定し、公表しているほか、プライバシーマークを取得し、安心・安全



良質なサービスを提供し続ける坂口幸一社長

「環境にやさしい衛生的なサービスを提供していきたい」という坂口社長の熱い思いから、今後は病院、高齢者老人施設などをメインターゲットに据え、営業していく構想である。業界最先端の同社ならではのサービスを極め、質の高い都市空間の創造に邁進する。



さまざまな場面で、スタッフが高品質・安心・安全なサービスを日々追求している



インド伝統のハンドワークが日本の感性と出会う

インドの感性と出会う。世田谷の同社本店では、仮面や神像といったアフリカンアートを中心に、椅子や木器、貨幣といった民具など幅広い商品を取扱っている。本店以外にも、麻布十番、横浜みなとみらいなど関東に直営15店舗を展開している。詳しくは、同社ホームページにて。



エキゾチックなアート・雑貨が並ぶ店内。きつとお気に入りの一品が見つかるはず

たとえばもはや日用品となったパソコンは温もりを感じさせる木工のデスクに置いてみる。床には手織りのラグ、テーブルには木板染めの布を敷く。吹きガラスのハンギングベースからは緑の蔓草がデスクの上に優しい影を落とす。日常生活の中で、こういった視覚や手触りは五感を癒す大切な要素である。「人間が有機的な生き物である以上、土や木から生まれた素材を使った道具は心身のバランスを取るために不可欠」と考える同社では、私たちの日本の感性を今もなお伝統をつないでいるインドの貴重な職人仕事とコラボさせながらモノ作りを行っている。

インド伝統のハンドワークと日本のデザイン感性 悠久の時間のなかで培われた伝統の手仕事を 和モダンに活かす

東京かんかん

東京かんかん(世田谷区代田、小川弘社長、03・5486・3123)は、アジア・アフリカのアート、アパレル、インテリア雑貨を取扱う店である。現代の暮らしのシーンに新しい手仕事のかたちを生み出すこと、ハイテクとアナログが共存する心地良い空間を創り出し、美しい調和を提案すること、それを

同社の理念として、来年創業40年を迎える。「手は最初の道具であった」。大量生産される多種多様な工業機器が生活必需品のほぼすべてを占め、ITの最先端テクノロジが私たちの暮らしを日々進化させている今だからこそ、人間の原点に立ち返って、人の手で作り上げてきたモノに光を当てたい。たとえはもはや日用品となったパソコンは温もりを感じさせる木工のデスクに置いてみる。床には手織りのラグ、テーブルには木板染めの布を敷く。吹きガラスのハンギングベースからは緑の蔓草がデスクの上に優しい影を落とす。日常生活の中で、こういった視覚や手触りは五感を癒す大切な要素である。「人間が有機的な生き物である以上、土や木から生まれた素材を使った道具は心身のバランスを取るために不可欠」と

リピーターも満足 ヘルシーな「胡麻味噌らあめん」 味・価格・豊富なメニューで人気

龍ラーメン

龍ラーメン(座間市相武台、リュウホウケツ・細谷龍星店長、046・257・2551)は、小田急小田原線「相武台前」駅前という好立地にある。駅北口にあるバスのロータリーに向かうエレベーターを降り、目の前にある交差点を渡った行幸道路(県道51号)沿いで、日々元気に営業している。



とろとろクリーミーなスープが旨い「胡麻味噌らあめん」



相武台駅前で営業中! 店頭のリュウ店長

中国出身のリュウ店長は平成15年に来日し、中華料理店にて下積み後、当地にて開業、業歴は7年を超える。店長の下積み経験を活かしたレシピの豊富さが、地元の皆様に愛され続けている秘訣であろう。メインのラーメンだけでもスープの種類は醤油・とんこつ・味噌・胡麻味噌・胡麻味噌と常時5種類のほか期間限定の風味が出たり、さまざまな定食やお酒のおつまみも用意され、常連客も飽きさせない品揃えだ。同店一番のおススメは、1番人気でもある「胡麻味噌らあめん」。クリーミーな胡麻味噌のスープが中太麺によく絡み、こちらもおススメ「自家製ぎょうざ」とのセットで注文される方が多い。リーズナブルな価格も手強い、リピーターの絶えない自慢の逸品である。毎日お昼ときはラーメンや定食を中心に列ができ、夜の営業は仕事終わりの一杯に始まって、おいしいおつまみとメのラーメンが日々の疲れを癒してくれる。店長をはじめ店員さんも気さくな方ばかり、おひとりでも入りやすいお店です。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。ご来店お待ちしております!

〈営業時間〉
11:30~15:30 17:30~26:00
〈定休日〉なし

突板からすべてオリジナルで製造 伝統の手加工と最新機材を併せた 職人技が光るオーダーメイド家具

エビス木工所



エビス木工所(草加市吉町、須藤誠司社長、048・925・9104、Eメール ebisu@junocn.ne.jp)は、昭和3年渋谷区恵比寿にて創業し、平成5年に埼玉県草加市に工場を移転した。創業時より一貫して、お客様のご希望される特注家具を製造・販売している。個人客からの注文はもちろん、(株)カッシーナ・イクスシーヤ(株)アルフレックス・ジャパンといった高級家具メーカーからの特注家具製造の依頼を受けるなど、同社の技術力は業界内で高く評価されている。同社の強みは、職人が伝統の手加工と最新のNCルータを使い分け、木取り・プレス加工・組立の工程すべて一人の職人でこなすことができる点にある。一人の職人がすべて一人で製作しているため、職人のこだわりが反映されたオリジナル家具が生まれる。短期の依頼にも一切妥協を許さず、職人の組換えなど臨機応変に対応することで高品質の家具提供に努めている。また、家具づくりの素材となる突板は常に在庫として保有しており、板目、柾目、貼り方も家具の形状などにより、お客様と打ち合わせをした上で製造していく。



職人の手仕事と最新技術を駆使したオーダーメイド家具

オーダーメイドのオリジナル家具にご興味ございましたら、ぜひお気軽にご一報ください。

国内外最新のニーズを見据えグローバルに展開 衛生用品の革命的なイノベーション おしゃれな使い捨て紙パンツを開発

ハッソー

ハッソー(品川区西五反田、山田菊夫社長、03・5745・4577、<http://www.hasold.com>)は、初の生産拠点を中国を選び、平成13年に衛生関連生活用品の製造・販売事業を開始した。

創業時こそ資金繰りなど苦境が続いたが、平成17年、同社の特許製品であるハンディワイパーが注目され、OEM受注が相次いだことを起点として業績が好転。工場を拡張し、増産体制を組み、平成24年にはタイ工場、昨年北米工場と日本工場も立ち上げた。こうして事業は順調に拡大を続け、昨年度の売上は50億円を突破することができた。

来年度は100億円企業への成長をめざし、その牽引役として注力している新商材が、画期的な機能性新素材を使った使い捨て紙パンツ式オムツである。従来の紙パンツのイメージを一新する抜群のデザイン性と圧倒的な機能性に加えて、高い経済性が同商材の特長だ。特長的な機能の一つひとつにガッチリと出願特許が仕掛かっており、他社の追随を許さない差異化商品として寡占化されたマーケットのコアを狙い、攻勢をかける。大規模な展示会での反響や学会での高評価も、市場で求められる



新商品の使い捨て紙パンツ式オムツ。熊本地震被災地にも提供された



世代を超えた幅広い層をターゲットに

ている同商材の魅力を裏付けている。

日本での同商材発売を試金石に、来年以降はベビー用も手がけ、アジア、北米、ヨーロッパへもグローバルな展開を推し進める。新興国での爆発的な出生率の増加や先進国の高齢化という現況を背景に、今後は「ハッソー(発想)」という自社ブランドを前面に押し出しながら、市場にさらなる驚きと感動をお届けし続ける。

磁石とわたしたちの関係をつくる 永久磁石加工の老舗がつかないだ もっと磁石を楽しむプロジェクト「Permeance」

東和製作所

永久磁石は誰もが見慣れたものであるが、どんな企業がどのような携わっているのか、意外に知られていない。そんな身近ながら、謎めいた「磁石屋」のひとつが、東和製作所(大田区大森西、菅谷剛洋社長、03・3764・6631、<http://www.towa-inc.co.jp>)である。

磁石は、目に見えない磁力で他の物体に作用するユニークな素材で、普段目につかない家電や電気自動車の内部で非常に重要な機能を果たす臓器のような存在だ。磁石単体では何もできず、何かと何かをつないで初めて大きな役割を果たせるという日本人的な和を感じさせるところもある(事実、永久磁石は日本で活発に発明されており、日本発の技術が多い)。

同社はそんな磁石と何かとの「関係」をまとめる、いわば仲人のような業務を80年近く行ってきた。最近では半導体製造装置や医療機器などとの関係深い同社が中心になって新たに結成したのが、磁石で

くしような活動「Permeance(パーミアンス)」と名付けたエンジニアチームである。「Permeance」は磁力の通りやすさを表す磁気学の用語だ。専門的・技術的に難しい高付加価値製品の製造ももちろん重要だが、自分たちがほしいもの・つくって楽しいもの・身近な人々にも喜んでもらえるものづくりをしたいという思いがカタチになったプロジェクトである。今月、同社の地元である大田区で、「おおた商い観光展」というイベントに参加する。まずは自分たちでできることとして、磁石と地元の皆様との関係をつくりたいと願っている。



「Permeance」の製品例:冷蔵庫にばつと貼ってささっと取れる「HANBUNBASAMI」

【関連情報】
PermeanceHP▶ <http://www.permeance108.com/>
PermeanceFacebook▶ <http://www.facebook.com/permeance.coefficient>
おおた商い観光展 HP▶ <http://www.pio-ota.jp/a-fair/2016/>

「美味しかった」の笑顔が何よりの幸せ 居心地のよい店内でヘルシーなイタリアン 大切な人との想い出のひと時を

リストラテカリエラ



オープンキッチンでシェフとの会話も楽しめるカウンター席

だわっている。一般的なイタリア料理店の量では満足されないお客様のために、やや多めの盛り付けで提供しており、男性にも喜んでもらいたいという工藤シェフの気遣いが伝わってくる。

TBS情報ワイド・バラエティ番組「王様のブランチ」に、「本格イタリアンをリーズナブルな価格帯で楽しめるお店」と紹介されたこともあり、シェフの実力も高くメディアから注目を集めるカリエラだが、ランチやカフェ、女子会、ディナーなど、どのようなシーンでも気軽にお楽しみいただける場でありたいと考えており、お客様ごとのご要望にもお応えしている。デートや誕生日祝いなど、記念日のサプライズの演出にも最適なお店だ。

あなたもリストラテカリエラにて大切な人と想い出のひと時を過ごしてみたいかがだろうか。

アイティシンク(目黒区大橋、武渕政彦社長、03・3465・2881)のプロデュースする「リストラテカリエラ」(新宿区西新宿、工藤リエ支配人シェフ、03・6911・2707、<http://www.cariera.jp/>)を紹介したい。

カリエラは、平成26年春にヒルトン東京B1Fヒルトンピア内にオープンしたイタリアンレストランである。すべてのお客様に気持ちよくお食事を楽しんでいただけるサービスの提供をモットーに、誰もが落ち着ける雰囲気づくりを心がけている。

カリエラが何よりも大切にしているのは、緑黄色の彩り豊かな野菜を肉や海鮮と一緒に召し上がっていただくということだ。栄養が偏りがちな外食のイメージを覆し、家庭料理以上に健康に配慮したメニューの栄養バランスを工夫している。また、料理の「量」にもこ



栄養バランスに配慮した、彩り豊かな野菜がたっぷり味わえるコースメニュー