

企業と地域を結ぶ情報コミュニケーション誌

うめナビ

2018.4
Vol.73

水演出の会社ウォーターパールの新提案 『濡れない滝、アクアウォールパネルで オフィスや店舗が一気に癒しの空間へ

ウォーターパール



「滝壁 アクアウォールパネル」

特殊照明を使って水玉が逆流して見える不思議な噴水…ウォーター・パール（品川区西品川、深野富士恵社長、03・5740・6561、<https://www.waterpearl.co.jp>）が、オフィスやテナント店舗でも気軽に取り入れられる「滝壁アクアウォールパネル」を開発した。

これは薄型の透明パネルの内側に水を流すシステムで、触っても濡れないことから狭い空間でも圧迫感なく仕切れる壁として注目されている。流れる滝越しに見える向こうの風景はぼんやりと滲み、癒し効果が大きいに活用できる。水といえば気になるメンテナンスも、腐らない専用水を使用しているため水の交換や清掃はまったく必要なく、専用水の補充も多くの半年に1回。導入後2～3年間1回も補充せず稼

働している施設もあるというからほぼメンテナンスフリーだ。給排水設備の工事は不要でコンセントが近くにあればどこでも設置可能なので、改装や新装時でなくてもパーテーションのように気軽に導入できる。価格は一枚約60万円（最大寸法は高300cm×幅120cmまで、単位での設計が可能で隙間なく取り付けることができる。

創業22年となる同社は、公共事業中心の噴水メーカーとは違った、常に他にはない新しい技術で「身近な水演出」という業界を切り拓いてきた。新しい技術には必ず特許を取得し、海外からの要請も多く13カ国30カ所の導入実績がある。東京五輪を2年後に控え、ホテルやオフィスビルなど各地で建設ラッシュとなっている中、「滝壁アクアウォールパネル」が都市の潤いに一役買うこと間違いないだろう。



オフィスのエントランスを涼やかに演出する



はなたれ自慢の新鮮な刺身「魚魂盛り」

すべてはお客様の笑顔のために
『最初の一滴』『旬の走り』
食材の旨味をいち早くお届け！

First Drop

First Drop（横浜市中区野毛町、平尾謙太郎社長、<http://firstdrop.jp>）は、横浜・桜木町を中心に、銀座、丸ノ内、日本橋など22店舗を展開しており、平成15年の創業以来、貫して『鮮魚、地野菜、日本酒』を三本柱に、他の居酒屋との差別化を図っている。店名の「はなたれ」そして社名の「First Drop」とは、焼酎を蒸留する際、一番初めに垂れる一滴「初垂れ」に由来しているという。

同社は「一つでも多くの旨いを正しく食の場へ」「一つでも多くの成長の場をかかる全員へ」という企業理念のもと、徹底して「最初の一滴」のおいしさにこだわり、食材の「旬の走り」をいち早くお客様にお届けすることにこだわりながら、社員全員が活き活きと働いている。



温かみのある木目調が居心地よく落ち着いた雰囲気の店舗



三本柱のひとつ、『鮮魚』は、毎日横浜中央卸売市場と湘南の港へ出向く、早朝に水揚げされた新鮮な魚を仕入れている。そして、三方を海に囲まれ、冬は暖かく夏は涼しい温暖な気候を活かした露地栽培中心の農業が盛んな三浦半島

の『地野菜』。朝採れ野菜を提供してくれる契約農家から直接仕入れを行う。最後に『日本酒』については、人気の銘柄だけでなく、同店代表格の地酒である大矢孝酒造の「昇龍蓬萊」といった神奈川が産んだ銘酒をはじめ、20種類以上常備している。もちろん、「ひやおろし」や「しぶりたて」など、その時期にしか呑めない旬にもこだわってご提供する。

市場や畑で収穫者・生産者と対面し、自分たちの目で見てよいと感じた食材を選び、地域の産物・ネットワークを活かした同社こだわりの『鮮魚、地野菜、日本酒』。本当の「旬」と「旨い」を、ぜひ一度ご賞味ください。

合計
279先

うめナビ
送付先業種



商社
8先



スーパー・小売・百貨店
30先



メーカー
15先



マスコミ・出版
32先



教育（大学・専門学校）
33先



官公庁
36先



ホテル
9先



金融
51先



建設・不動産
14先



システム関連
9先



その他
42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。

自動車・建築・理化学機器関連部品を製造 金型の設計製作から溶接・組立まで 一貫した自社生産体制

林工業

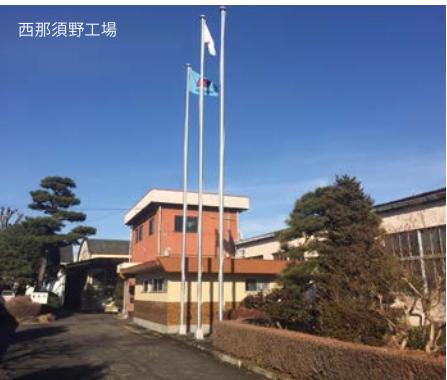


林雄太社長

区東雪谷、03・3727・1241
／西那須野工場・那須塙原市高
柳、0287・88・0156）は、金型
の設計製作から金屬プレス加工、切
削・溶接・組立などを自社で一貫し
て生産できる体制をとっている。

昭和25年にミシン製造会社の協
力工場として品川区旗の台で創業
した同社は、プレス金型およびそ
の加工部品、精密プレス部品加工
による家庭用ミシンの部品製造か
らスタートした。製造・販売が拡
大する中で、昭和37年に西那須野
工場、平成20年には那須烏山工場
を新設、同社最大加圧能力を保有
する250tダブルクランクプレ
スによる操業を開始した。ミシン
部品製造で培った高い技術を活か
し、昭和59年からは大学の研究室
などで使用される理化学機器用実験
機器の設計開発・製造に着手、さ
らに平成元年には自動車製造部品
業界へ参入し、ミシン部品製造か
らの業態転換を図った。現在の事
業構成比は、自動車関連50%、建
築関連25%、理化学機器関連25%
となっている。

三代目である林雄太社長は、「戦
い」という言葉を胸に、常に「競
争力・納期順守の3本柱を追求し
お客様の多様なニーズに応え、あ
らゆる業界へ提案を続ける当社へ、
金属部品でお困りの際はぜひご相
談ください。



昨年3月に創業したスパイスアン
ドピースマヨネーズファクトリー
(横浜市中区本牧原、神藤徳政代表、
044・767・9580、<https://spiceandpeace.shopinfo.jp>)は、外
食産業で商品開発と業態開発に永
年携わってきた神藤氏と世界中を
旅する旅行作家の山下マヌー氏が
Facebookで20年振りに再会し、立
ち上げた。川崎市宮前区にテスト
キッチンと工場を構え、昔ながら
のホテル＆レストランレシピのオ
リジナルクラフトマヨネーズの製
造販売を行っている。

同社のつくるマヨネーズは、総
称してマジックマヨネーズ。食卓
においしい笑顔を届ける魔法の調
味料だ。吟味した素材のよさを最
大限に引き出すために、保存料や
添加物を一切使わず、製造手順に
こだわり手間暇かけてつくられる。
さらに、同社商品の最大の特長
は、世界中のスパイス＆香辛料を
仕上げのアクセントとして加えた

「パンと生野菜との相性」という
開発コンセプト通り、サンドイッ
チに最適！また、市販のドレッシ
ングと合わせたり、白ワインビネ
ガーやオリーブオイルで伸ばせば
おいしいソースやディップ、ドレッ
シングにも早変わり。

点。商品例を挙げただけでも、マ
ウイシュガード／黒煎り七味／ガラ
ムマサラ／チリパブリカ／バジリ
コペッパー／クレオールペペ：独
特の世界観が窺える。

地域と共生し、ジュエリー離れし
がちな現代人の暮らしに寄り添うこ
とで宝石を身近に感じてもらおうと
努力を続けている。たとえば、遺産
分割の参考として、遺品のジュエ
リーの簡易査定を請け負っている。
また、指が腫れて外れなくなつた指
輪を切断・除去してサイズ直しをし
たり、不要なら買取をしてくれたり、
半世紀以上の経験による熟練の目利
きと豊富なネットワークで、リーズ

イソノズ（有限会社磯野商会、
町田市玉川学園、磯野利彦社長、
042・728・6560、<http://isonoz.jp>）は、約半世紀の間、宝
石貴金属の卸と小売を営んでいる。
流通が変化した際には、従来の卸
だけではなく現在の小売の店舗の
出店に対応し、リーマンショック
後は、製品の販売だけではなく地
金等の買取やリフォームや修理と
いったサービスに力を入れて、時
代の流れに合わせ柔軟に生き抜いて
きた。

地域と共生し、ジュエリー離れし
がちな現代人の暮らしに寄り添うこ
とで宝石を身近に感じてもらおうと
努力を続けている。たとえば、遺産
分割の参考として、遺品のジュエ
リーの簡易査定を請け負っている。
また、指が腫れて外れなくなつた指
輪を切断・除去してサイズ直しをし
たり、不要なら買取をしてくれたり、
半世紀以上の経験による熟練の目利
きと豊富なネットワークで、リーズ
ナブルな価格で今風にオリジナルデ
ザインのリフォームをご提案したり、
専門店ならではの臨機応变な対応が
強みである。余つていればメレーダ
イヤなどのルースをおまけしてくれ
るほか、他店では断られるような難
しい修理も老舗の矜持をもって可能
な限り受け付けるといった量販店や
チェーン店にはない親身で細や
かな心遣いで、ジュエリー好きのお
客様が幸福なひとときを過ごせる店
だ。



「おいしくマヨネーズが食べたい！」 シンプルで熱い想いが生んだ オリジナルクラフトマヨネーズ

スパイスアンドピース
マヨネーズファクトリー

地域と共生して半世紀 熟練のジュエリー専門店がたどり着いた 日々の暮らしに寄り添う営み

イソノズ



食卓に魔法をかける…世界中のスパイスや香辛料が彩る同社の
オリジナルクラフトマヨネーズ

現在の首都圈

イベントやマル

シェへの出店と
通販主体の営業
に加え、今春か
らは自由が丘な
どでのショッピ

ングも開始する。
創業者二人の知
恵と経験に遊び
心を加えたマヨ
ネーズづくりは
お気軽に

お問い合わせ

ください。



ギャラリースペースを無料で提供

している。作品を発表したい人と

文化に触れた町内の人をつなぐ
コミュニケーションの場を設ける

ことで、地域に溶けこむ店舗をめ
ざしてい

る。展示

したい作

品をお持

ちの方は

お気軽に



無料で提供しているギャラリースペース

セロリ（厚木市妻田西、遠藤哲哉社長、046・2222・0247、<https://www.celery.co.jp>）は、土壤汚染の調査から対策までの施工と、関連機器の設計・製造・販売を行っている。



ボーリング調査での土壤試料採取の様子
(自社製造機による掘削)

「土壤汚染という言葉は、最近になつてみなさんも耳にする機会が増えたと思いますが、その法律の歴史はまだ浅いのです」と遠藤社長が話す。『土壤汚染対策法』は、平成15年2月に施行された。同年5月設立の有限会社セロリは、平成18年4月に株式会社化。社名には、「独特の味と香りを持つ野菜の『ゼロリ』のように、お客様一人ひとりの好みがある中でも、選んでいただけの会社でありたい」という想いがこめられている。

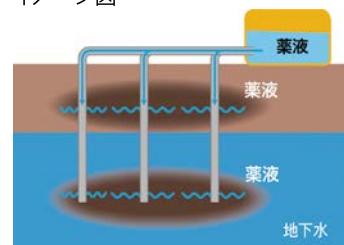
以来、「最初から最後まで、お客様の立場に立つて、責任をもつて」いう信念のもと、神奈川県・東京都をはじめ関東地域を中心に全国で、法人個人問わず、ときに公共団体からも土壤調査と対策の依頼を受けしており、平成17年からは専門の技術管理者を置く環境省の指定調査機関として、依頼者と行政との間に立っている。

土壤汚染調査と対策は、不動産取引・事務所閉鎖などにおいてニーズが発生する。同社は、第一段階「地歴調査」から請け負うが、きめ細かい相談対応に

セロリ（厚木市妻田西、遠藤哲哉社長、046・2222・0247、<https://www.celery.co.jp>）は、土壤汚染の調査から対策までの施工と、関連機器の設計・製造・販売を行っている。

「土壤汚染という言葉は、最近になつてみなさんも耳にする機会が増えたと思いますが、その法律の歴史はまだ浅いのです」と遠藤社長が話す。『土壤汚染対策法』は、平成15年2月に施行された。同年5月設立の有限会社セロリは、平成18年4月に株式会社化。社名には、「独特の味と香りを持つ野菜の『ゼロリ』のように、お客様一人ひとりの好みがある中でも、選んでいただけの会社でありたい」という想いがこめられている。

土壤汚染の浄化対策
現地浄化の1つ【薬液注入工法】の
イメージ図



定評があるため、セカンドオピニオンを求めて第一段階「状況調査」「ボーリング調査」から問合せを受ける事例も少なくない。また、第三段階である「土壤汚染／地下水汚染対策」においても最適プランを提案、実績を重ねてきた。

目に見えない地下の土壤汚染問題は、イメージしにくく用語も耳慣れないものが多い。そのため、同社のホームページでは、調査や対策の作業内容、特定有害物質、法律についても写真や動画を交えて説明し、費用の目安を載せるなど分かりやすい情報提供に努めている。

現在、同社では、プロ用の洗剤製造だけでなく、事業先・個人間わざお使いいただけるアルコール除菌・抗菌剤「クリアミストプラス」を開発・発売した。自衛隊、南極碎氷船しらせではノロウイルス対策として、ホテル、保育園、幼稚園、介護老人保健施設、クリニックではインフルエンザやノロウイルス対策として、幅広い納入実績がある。また、お客様からの反応も、「使いやすい」「インフルエンザで休む子が少なくなった」と上々のようだ。

同商品の特筆すべき点は、対象物に噴霧するだけで拭き取り不要という手軽さと、除菌・抗菌作用の明確なエビデンスも保有する高規格の製品性能である。携帯用・スプレータイプ・業務用の大容量など豊富なラインナップが揃い、誰でもどこでも手軽に、すぐれた除菌・抗菌作業を行うことが可能となっている。

ホームページ(<http://www.hasegawa-corp.co.jp>)でも、同社が取扱っているさまざまな商品をご紹介しているので、気になる商品など、遠慮なくお問い合わせください。

「土壤調査・対策はお任せください！頼んでよかつたと言つてもらえる仕事をします」環境省の指定調査機関としても実績

セロリ

「クリアミストプラス」を開発 「ノロウイルス、インフルエンザも怖くない！誰でも簡単に除菌・抗菌ができる

ハセガワ



クリアミストプラス使用事例

多摩養蜂園（稻城市矢野口、塩原英一社長、042・377・5379）は、京王線京王よみうりランド駅から徒歩7分、住宅街の中にあります。創業以来50年以上にわたつて昔ながらの製法を守り続け、天然プロポリス、ローヤルゼリー、花粉、蜂蜜各種、養蜂器具一式の販売を行っている（電話での発送も承っています）。

塩原社長の自宅屋上で約80万匹のミツバチを飼育し、花が咲いている畑などに連れて行き蜜を採集したり、蜜を遠心分離機にかけて濾過するなど、蜂蜜を商品化するまでの作業工程はすべて自社で行っている。実は6人の子持ちで大家族がテーマのテレビ番組にもたびたび出演しているという社長一家、休みには大学生の長男を中心には家族皆で仕事を手伝う。

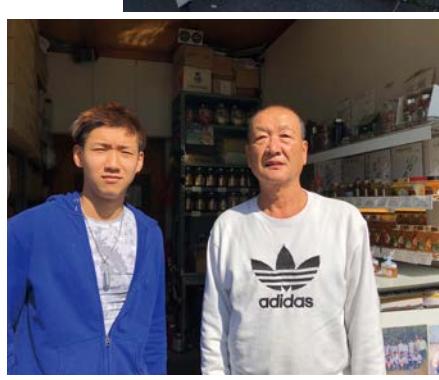
そんな家族経営でつくる蜂蜜の一番の売りは、高品質と生産者の顔が見える安心感である。定番のアカシア、れんげをはじめ、うめ、りんご、なのはな、オレンジ、と、そば、ホワイトクローバーなど、約20種類の蜂蜜を扱っている。ス



80万匹のミツバチが暮らす巣箱

蜂蜜は、種類によつて香りや味が全然違うので、店頭でそれぞれの味について教えてもらひながら、色々な食べ方を試してみるのも楽しい。また、可愛くラッピングされた小瓶はプレゼントとしても最適である。ぜひ一度、稻城の多摩養蜂園に足を運んでいただき、丹精込めてつくられた天然蜂蜜を味わつてほしい。

蜂蜜は、種類によつて香りや味が全然違うので、店頭でそれぞれの味について教えてもらひながら、色々な食べ方を試してみるのも楽しい。また、可愛くラッピングされた小瓶はプレゼントとしても最適である。ぜひ一度、稻城の多摩養蜂園に足を運んでいただき、丹精込めてつくられた天然蜂蜜を味わつてほしい。



各種蜂蜜の並ぶ作業場の前で、塩原社長とご長男

多摩に咲く花の蜜で育つた蜂たちと 蜂を」よなく愛する「大家族」が つくり出す「極上の天然蜂蜜」

多摩養蜂園



都市部の限られた敷地や法制度下でも、熟練のプロ集団が夢の住まいを実現

東京・神奈川で、狭小・変形地など首都圏の厳しい条件下での質の高い家づくりを得意とするのがジャパンホーム（港区浜松町、皆木久一社長、03・5777・3537、http://www.japan-home.com/）だ。都市部ならではの難しい敷地条件と法的要素をクリアし、夢の住まいを実現するため、とことんお客様のこだわりを伺い、創意工夫を凝らし、カタチにする。ライフスタイルや家族構成などを配慮し、

豊富で世帯や一世帯住宅、ガレージハウスまで、さまざまご要望に対応した設計提案で多彩な家を建てた実績をもつ。また、経験豊富な一級建築士や公認不動産コンサルティングマスター、ファイン

シヤルプランナー、大手ハウスメーカーの商品開発経験者など在籍。少数精鋭、住まいづくりの豊富なノウハウを有するスタッフが集まる。