

# うめナビ

2018.5  
Vol.74

## 特許取得「建築コンペ方式」 厳選した建築家・フルオーダーの造作家具 ベルクハウスで「これまでにない住まいを

ベルクハウス

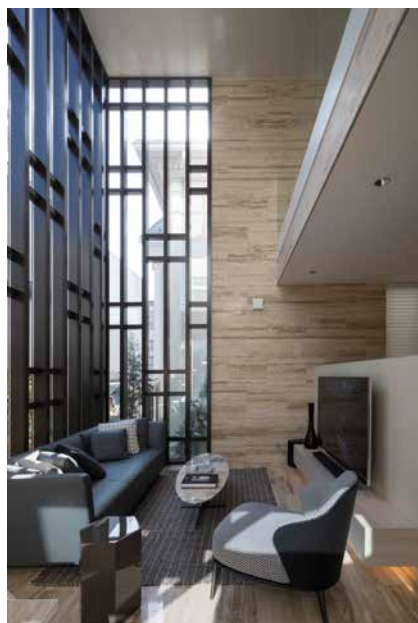
ベルクハウス（世田谷区瀬田、矢尾板博幸代表取締役、03・3707・2011、<https://www.berk.co.jp>）は、建築家と気兼ねなく住まいづくりができる「建築コンペ方式」で特許を取得している会社である。

「建築コンペ方式」とは、同社が厳選した、デザイン力が高くアイデアも豊富な、50名にも及ぶ建築家の中からお客様が3人選び、それぞれがプレゼンテーションを行い、一人を決めるシステムだ。住まいづくりの理想のパートナーを自分で選べると好評を博している。

次に、同社の強みは「造作」と呼ばれる一品生産のオーダー家具。キッチンや洗面台・収納などすべて顧客のニーズに合わせてデザインやサイズ・素材に至るまで建築家が考案し、同社が自社の生産ラインで制作する。本当の意味で、世界でただ一つの自分の家具をつくれるうえ、自社ラインなのでコストも市場価格の約半額に抑えられる。

さらに、第三者検査機関とホームインスペクターがダブルで工事現場をチェックするため、安心して住まいの完成を待つことができる。

こうした同社のデザイン能力の高さや造作



駒沢住宅展示場



瀬田プレミアムモデルハウス

家具を体験できるスペースが駒沢住宅展示場、瀬田プレミアムモデルハウス、二子玉川ショールームと世田谷区内で3カ所ある。メゾネットと呼ばれる2つのテイストの建物が連棟する駒沢住宅展示場地下の有効利用を実現した瀬田プレミアムモデルハウス。さまざまな造作家具が並ぶ二子玉川ショールーム。ぜひ足を運び、自分の目で感じていただきたい。

## 町田をフィットネスの街へ 空を飛ぶエクササイズでコロナとカラダを軽く 他にはない最新のフィットネスを提供中

Studio プラムライン



継続受講することで血流の流れがよくなり、冷え性の緩和やシワの改善、肌質の向上も期待できる。

また、クロストレーニングとしてご自身が今行っているスポーツや趣味のために採り入れることもおススメだ。

「どこにもない空中

Studio プラムライン（運営…株式会社Plumbline、町田市原町田、保坂直美代表取締役、042・723・1266、<https://plumbline.co.jp>）は、小田急町田駅東口から徒歩2分の通いやすいフィットネススタジオである。空を飛ぶ、重方と遊ぶ、他にはない「空中フィットネス」が大人気となっている。

オリジナルハンモックを使った無加圧、体圧分散の布にすっぽり包まれてお休みする時間は至福の時…。全身の筋肉を鍛えながらバランス感覚を養い、三半規管をも鍛えていくことができる。もちろん、段階的なトレーニングが組み込まれ、「空中」でも無理なく安全に受講可能なプログラムとなっている。課題解決型フィットネスとしてより効果的なレッスンを、特に腰痛改善・予防、日頃の不眠・睡眠不足の改善につなげ、1回のレッスンでストレス解消！毎日をより活動的にしてくれるだろう。



少人数、完全予約制で、新感覚の空中フィットネスをぜひ体感してください！

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

合計  
279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。

# 日本初！「収納」から見直す快適な住空間 「収納セラピー」「収納アシスト」で 住みやすい家づくりをお手伝い

都内でも有数の高級住宅街にある収納計画（目黒区平町、平岡さなえ社長、03・3718・1896、<http://shunou-keikaku.com/>）は、「収納」を専門に一般住宅やオフィスの収納スペースの設計計画、コンサルティング業務を行っている唯一の会社である。「快適な家とは何か？」をテーマに、女性にとって住みやすい空間、男性にとつて安らげる空間をめざし、日々多くのお客様からの依頼に対応している。

まず、お客様が収納に対しどのようなお困りごとをお持ちか「住空間収納プランナー」が診断し、それぞれ「収納セラピー」、「収納アシスト」を組み、ご相談にあたる。「収納セラピー」は、面談を通して生活上での悩み、家庭の問題、心の問題などに対し「収納」と組み合わせた解決策をご提案するプログラム。収納がうまくいかないがために問題を抱えているケースは少なくない。面談によってまず「収納」の大切さを伝え、住みやすい空間づくりを意識することで、多くのお客様のプライベートな悩みまで解決につなげる。

「収納アシスト」は、プランナーがより実践的で効率的な収納に関してアドバイザーし、「リバウンドしない収納」をテーマに快適な住空間をお客様と二人三脚でつくっていく。もちろん、「収納セラピー」と組み合わせることでより大きな効果も得られる。

元々片付け好きな平岡社長は、引越を手伝った知人にとっても喜ばれたことがきっかけで「これを仕事にできないか」と起業した。この道の第一人者であり、「整理収納アドバイザー1級」の資格を西日本ですべて取得し、多くのメディアにも出演している。実績豊富な同社で、避けては通れない「収納」について再考してはいかがだろうか。



ご相談を伺う平岡社長。お客様からさまざまな「収納」のお悩みを聞き取っていく



収納計画

# 日本で唯一の医療・看護保育も 乳幼児保育と高齢者介護を両立して 地域社会の発展をめざす

グリーンネット（横浜市旭区二俣川、鈴木敏男社長、045・363・5580、<http://www.greenet-group.jp/>）は、平成11年に創業し、保育・介護事業を行っている。本社ビルであるアベニール1階から3階で「横濱あんじゅ保育園」、4階部分で「コラージュ二俣川」を運営している。市認可保育園である「横濱あんじゅ保育園」は、定員90名で0歳から5歳までの子どもたちが日々楽しく過ごしている。園庭はないものの、自社農園で二十日大根などを育てて「食育」を進めたり、園近隣にある数多くの公園まで毎日歩くことにより、交通ルールを学び、自然に親しみながら季節を感じるができる。また、保健師や看護師を複数配置し、医療機関や地域療養センターなどと連携しつつ、難病やケガ・障がいを持った子どもたちを受け入れ、心身のケアや遊戯などの楽しみを提供しながら成長をサポートする医療保育、看護保育を日本で唯一行っている点も特長だ。

「コラージュ二俣川」は小規模多機能型居宅介護事業所である。利用者が可能な限り自立した日常生活を送れるよう施設への「通い」を中心として、短期間の「宿泊」や利用者の自宅への「訪問」を組み合わせたサービスだ。利用者のニーズに合わせて、買い物や美容院、通院などにも同行している。地域社会のコミュニティを大切に

する同社では、月に1回程度、



「コラージュ二俣川」のスタッフのみなさん



子どもたちが過ごす「横濱あんじゅ保育園」

高齢者と園児たちとの交流も続けている。少子化・核家族化が進む現代において、世代を越えたふれあいや好評を博している。感動や思いやりが薄れている今だからこそ、「生きる『よろこび』・涙あふれる『かんだう』・人への『おもいやり』の心を、これからも地域社会に提供してまいります」と鈴木社長は意気込みを語る。

グリーンネット

# 「皆様のお好みのお米をお探し致します！」 もっと安心でおいしいお米を 地域初の「店頭精米」も好評



関口幸雄社長（右）とご子息の陽亮氏をはじめ、明るくアットホームなお店で皆様をお待ちしています

食べたお米を試せたら…お米のことを知れたら…こだわりのお米が食べたかったら…関口商店（川崎市高津区二子、関口幸雄社長、044・822・2275、<http://www.takatu.com/>）へ！田園都市線高津駅から徒歩3分、昭和27年から、米穀・自然食品販売、LPガス事業・灯油の販売を通して、地域に根ざした営業を続けている。

「三ツ星お米マイスター」の資格を3名が保有しており、お米のさまざまなニーズに対応するため、日々お客様の好みをお伺いしながら提供している。玄米の取扱種類が多く、お客様の好みに合わせて精米を店頭ですることができ、ご自宅への発送も可能である。ま



少量で買えるマイスタースティックがおすすすめ！



店頭で精米を行う関口陽亮氏

ださい！  
事業者向けのお米も用意し、飲食店、病院・介護施設、保育園・幼稚園など多くの施設から注文をいただいております。分づき米、胚芽米の対応も行っています。お米のご提供以外でも、お気軽にご相談ください！

た、NPO法人民間稲作研究所の指導のもと、JAS認定を取得した有機米や、環境保護も考慮した除草剤・農薬を使用しない安心・安全なお米を提供している。お米だけでなく、人工物に頼らない自然食品も取扱うことで健康的な食生活をサポートしている。  
ちよつと試したい、一回ずつ食べ切りたい方には、マイスタースティックがおすすめです。2合分包装されたお試しサイズや5本セットなどたくさん種類が揃い、初めて来店されたお客様に好評だ。最近では、おいしかったお米を大切な方へ贈りたいと、ギフトセットが人気を集め始めている。

関口商店

# 生産治工具・検査装置・検査治具を受託生産 お客様の生産工程を トータルでサポート!

ジグネット

ジグネット(座間市入谷、046・240・9872、<http://www.jignet.co.jp>)は、プリント基板検査、部品実装後の機能検査を主とした検査装置・治具を設計から受託し提供している。社名には、**ジグ**(治具)と、**ネット**ワークを通じて、お客様へサービスの提供やサポートを行うことにも成長させていたきたいという想いをこめた。創業8年目、社員8名の会

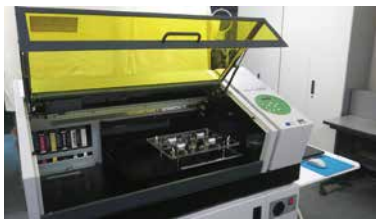


機能試験装置

←導入したUVインクジェットプリンター



評価試験装置



社ながら、検査回路設計、装置・治具機構設計、検査プログラム作成の業務、機械加工の生産のみ協力会社に依頼するが、他はすべて自社で制作している。機械加工は岩手、群馬、長野、千葉と近隣に限らず、高い加工技術を持つ会社に依頼している。

車載電装品メーカー、家電製品メーカー、アミューズメント製品メーカーとのお取引を主体に、さまざまな製品のメーカーより依頼をいただき、年間約20社のお客様とお取引している。

「できない」を禁句とし、納期・品質ともご要望以上の提案・製品を提供できるよう取組み、お客様の製品仕様に変更があった場合も社内ですべて対応できる体制を整えている。そうした努力が信頼につながり、さらにお客様の生産工程の治工具、研究開発部門から製品・材料の評価や耐久試験装置といった開発のご依頼もいただいている。

一層の付加価値向上のため、UVインクジェットプリンターを導入、自社製作品に貼付するラベルなどに代わり、樹脂・金属材料などに直接印字し、明示化したことが高く評価された。プリントサービス事業も視野に、新たな取組みを継続していく。

# 渋谷駅前、スクランブル交差点すぐ 創業67年の老舗で味わう絶品うなぎ 渋谷で愛され続けるうなぎ専門店!

渋谷松川



渋谷の真ん中で、くつろぎのひとつときを...お待ちしております

されるうなぎは、幻の「共水うなぎ」。静岡県焼津市で、南アルプスを水源に持つ大井川の清らかな水を使い、時間をかけて丁寧な育てられたブランドうなぎであり、脂はミルキーな風味でサラリと軽く、上品な味わい。器も特別仕様の店主のこだわりの詰まった有田焼の丼ふりでいただく。

いつもより贅沢なハレの日の食事にはぜひ、「松川のうなぎ」を、ご賞味ください。



絶品の「共水うなぎ」を堪能できる「贅を尽くしたうなぎ」 「極」

渋谷松川(渋谷区宇田川町、三田俊介社長、<http://www.unagi-nasukawa.co.jp>)は、世界一有名な渋谷の「スクランブル交差点」すぐそばの本店と、渋谷の駅ビル東急東横店・西館9階レストランフロアにて、老舗うなぎ店2店舗を展開。

都会の真ん中ながら、同店にはうなぎを活かしておく設備「立湯場」があり、いつでも新鮮なうなぎをご提供できる。秘伝のタレは江戸好みのさっぱりとした味わいで、醤油とみりんの絶妙な甘辛バランスがご飯との相性も抜群!渋谷の街の喧騒を逃れ、静かな店内でゆっくりと味わう「新鮮なうなぎと秘伝のタレ」は、地元のお客様に永年愛され続けている。

ふわふわの食感が同店一番人気の「うなぎ」は、日本の誇る職人技が光る逸品となっている。さらに、「贅を尽くしたうなぎ」をめざしてこだわり抜いた2種類の丼「極」、「匠」は、絶品の一言。使用

【出前】

渋谷区を中心に老舗の味をお届け!  
お客様へのおもてなし、家族団欒はもちろん、  
オフィス、会合など、大切なシーンで  
おいしい「うなぎ」はいかがでしょうか?  
(配達地区など詳細は、ホームページかお電話で)

【出前時間】

11:00~15:00、17:00~20:30

【出前専用】

TEL 03-3461-2579 / 03-3461-1065

# 入りやすいカジュアルな和食店 生産者とのつながりも大切に 野菜・魚・肉・酒、旬の食材を堪能

是空



直送で仕入れられている。生産者の方々の顔が見える、素材の持ち味を活かした料理を提供できるうえ、生産者とのつながりを大切にすることで、お客様に「食農体験」を通じてその食材がどういった方法で作られているか、季節感や食材の旬などを伝えることができる。

是空(大田区大森北、岡本仁志社長、03・6875・1144、<https://www.zekuu-tokyo.com>)は、今年2月15日に、大森駅から徒歩7分の好立地にオープンした和食店である。敷居が高く気軽に入れない、子ども連れでは行けないと感じる高級懐石のような和食店のイメージを取り払い、「老若男女どんなお客様にもおいしい和食を味わってほしい」との気持ちがかめられている。

岡本社長はホテルニューオータニなどで和食料理経験を積み、愛宕グリーンヒルズの「Tempura & sushi An」で料理長を経験したのちに独立開業した。野菜、魚、肉、酒、お店で扱う食材には徹底的にこだわり、魚は主に長崎県五島列島近海や神奈川県小田原市二宮港で獲れたもの、野菜は長野県佐久市の新鮮な野菜や鎌倉野菜、肉は信州和牛やハンガリー産マンガリツツア(豚肉)など鮮度の良い旬なものを産地



旨い和食には欠かせない日本酒もこだわりの品を取揃えている



# アバンテックが生み出す 情報化社会のオンリーワンものづくり PCやスマホのプラグ抜け止め商品

アバンテック

アバンテック（横浜市都筑区茅ヶ崎中央、高橋明弘社長、045-945-2531、http://www.avantec.co.jp）は、平成3年3月品川区にて創業し、平成9年9月横浜へ移転した。

創業当初より電源プラグのロックする部材の開発・販売を手がけ、現在では、情報化社会・端末の小型化・多彩な電気製品の普及に伴って、電源やデータ通信に欠かせないケーブルプラグを取扱っている。振動によるゆるみなど思わぬトラブルでプラグが脱落、重大な事故につながる前の未然防止が重要だと考え、一歩先を見据えたオンリーワン企業として社会に貢献していく。

今年5月から、新たに段ボールを活用した「段モデル」シリーズの販売を開始する。これはタブレット・スマートフォン・ノートPCの段ボール製保護カバーで、プラグの抜け止め機能を兼ね備えた新しいコンセプトの製品である。

これからもニーズの変化に合わせて、オンリーワン企業として社会に貢献していく。



# 「あなたの肌に純金の輝きを…」 大人気的美顔器をはじめ、美容・ 健康アイテムをラインナップ

イブキ



サンリオとコラボしてMade in Japanのプレミアム感を出した「Hello Kittyコラボフェイスパーフェクションビオーラ」

イブキ（品川区西五反田、白谷策社長、03-5759-3111、http://ibuki-shop-pro.jp）では、美容と健康に役立つ安全・安心な商品を展開している。

中でも大人気的美顔器「フェイスパーフェクションビオーラ」をサンリオとコラボさせた新商品「Hello Kitty コラボフェイスパーフェクションビオーラ」が、満を持して発売開始となった。この美顔器は、いわゆる「爆買いブーム」も手伝い累計売上10万本を超え、今なお人気の高い商品である。乾電池式でスイッチをひねるだけの簡単操作さらに完全防水だから入浴時の温まった顔に使うと一層のリフトアップ効果が期待できるほか、フェイスマスクの上から使えば美容成分をより肌の深層へ浸透させるスペシャルケアにも。操作も見た目もシンプルでコンパクト、旅先でのむくみ解消など携帯しやすい優れたものだ。また、

美顔器使用だけでなく、スマホネックで衰えた表情筋、頭部、肩など全身の凝った部位・ツボを刺激するリラクゼーション効果も見込めるという。カラダと顔のケアの必須アイテムとして、キティちゃん同様、国内外で愛される商品をめざす。

同社では、美顔器以外にも、クルクルと軽く転がすだけで超極細毛が歯と歯茎の間の歯垢を吸着・除去する新発想の「回転歯ブラシクルンプレミアム」、遠赤効果のある鉱石を配合し足裏に貼って寝るだけの健康アイテム「ジャスパード裏シート」といった、明るく楽しく健康な毎日を過ごすための商品を各種取揃え、日本の長寿社会をサポートしている。



「ジャスパード足裏シート」

「回転歯ブラシ クルンプレミアム」

# 隠れたカリフォルニアワインの名酒を紹介 和食にも合うワインを もっと自由に楽しむ！

アイコニック  
ワイン・ジャパン



日々おいしいワインを訪ね歩くダンバー社長

アイコニックワイン・ジャパン（川崎市宮前区宮前平、ダンバー・アンドリュース代表取締役社長、044-863-8157、http://www.iconicwinejapan.com）は、主にカリフォルニアワインの輸入販売を行っている。

「カリフォルニアのワインの魅力を多くの人に知ってもらいたい」という想いで6年前に創業したダンバー社長は、在日28年、さまざまな業種を経てワインの輸入販売業を始めた。

カリフォルニアワインと聞いて連想するナパ・ヴァレーで造られているワインは、州全体の3〜4%に過ぎない。日本全体がすっぽり入ってしまうほど大きなカリフォルニア州には、著名な産地より低価格で上質なワイン産地が多く点在し、同社はそれらの地域のワインを中心に取扱っている。サンフランシスコからロサンゼルスまでのセントラルコーストを車で走り、一軒一軒ワイナリーを訪ねながら丁寧にセレクトしたワインは、高級ホテルのレストランから、カジュアルな居酒屋まで幅広い客層に

支持されている。

ワインは品種によって、洋食以外の食事とも相性がよく、自らも料理をする社長は、食材とワインの組合せを常に考えている。みりんを使った醤油ベースの和食には軽めのピノ・ノワール種などがよく合うといったさまざまな提案を、取引先の飲食店のシェフと話し合いながら、可能性を広げている。

「同じ品種でも、違う国や造り手のワインを試してほしい。各地域や土壌によって味わいが異なり、新鮮な発見があると思います」と、社長はワインの奥深さ、もっと自由な楽しみ方を熱く語る。



JAL 国際線ビジネスクラスに採用された同社販売のワイン



ワインショップでの試飲販売も