

うめナビ

2019.2
Vol.83

届きにくい狭細部や内角部の加工も「マイクロファイニッシュ」が解決！ 超極細のダイヤモンドヤスリ

インターナショナル
ダイヤモンド

インターナショナルダイヤモンド（大田区矢口、江口國康代表取締役社長、03・3756・2222、<http://www.int-dia.co.jp>）は、ダイヤモンド・CBN工具を製造販売している。

近年は、受注生産方式だけでなく、「製造現場の困った」を解決するオリジナル商品の開発に力を入れている。現在では10品種以上の工具を揃え、JIMTOP（日本国際工作機械見本市）など、東京・名古屋・大阪の主要展示会にも積極的に出展している。

中でも「マイクロファイニッシュ」は、市販のシャープペンをホルダー代わりに使用することができる超極細ヤスリであり、従来のヤスリでは届かなかった狭細部や内角部の加工にも使える画期的な工具だ。先端を針の先のように尖らせて、微細孔の入り口のバリ取りができる丸ヤスリ。角を使いやすいようにするため、先端をテーパ加工した角ヤスリの2種類がある。サイズは丸ヤスリが0.3φ〜1.0φ、角ヤスリは0.5角〜1.0角。粒度も種類により#2000〜#8000まで幅広く、34種類の中からワークに適したヤスリを選べる。特殊な材質を使用し、細くても折れないのが特長。さらに従来のヤスリと違い、持つところがいらぬので両側が同じ形状をしたりバシブルタイプで2倍使える。金型加工業はもちろん、金属加工、貴金属、さらにはフィギュアや模型でも使用されている。大手量販店との商

談も決まり、B to Cの販路も広がりつつある。

このほか、金型の仕上げに欠かせないダイヤモンドペースト「ミラーシリーズ」も、キズが残らずきれいに磨ける点、使い手の目線に立ち一目で中身が分かるよう色分けされている点など、高い評価を受けている。ぜひ一度お試しください。



市販のシャープペンホルダーにセットできる超極細ダイヤモンドヤスリ「マイクロファイニッシュ」



従来の工具では届きにくかった狭細部の加工もスムーズ！

老舗茶屋が厳選、品質にこだわった静岡茶の味と香りを存分に！ ほっと一息…お茶のある毎日を

丸秀園



小池幸秀社長

丸秀園（横浜市保土ヶ谷区神戸町、小池幸秀社長、045・333・9730、<http://www.marusyuen.co.jp>）は、相鉄線天王町駅から徒歩5分、松原商店街内に本店を構える老舗のお茶屋である。質・量ともに日本一の茶どころ静岡の中でも、静岡市内を縦断する安倍川流域で産出する「本山茶」を主に使用し、きめ細やかな味わいで皆様に喜ばれるお茶をご提供している。

品質へのこだわりから静岡に本社オリジナルの加工工場を持ち、契約農家と肥培管理から取組み、静岡の「深蒸茶」を原料にどなたの好みにも合うようなまろやかな味わいにつくり上げている。静岡からの旬の香りを皆様のもとへお届けし、ほっと一息つける「お茶のある空間」をご提案する。

松原商店街本店（保土ヶ谷区宮田町1-5-4、営業時間：午前10時〜午後7時、定休：毎週水曜）では、日本茶だけでなく中国茶・コーヒール、焼海苔・健康茶・乾椎茸・茶器なども販売している。その



人気の抹茶スイーツを詰め合わせた、和のパレンタインギフト

他、自家製の抹茶ソフトクリームや抹茶どら焼きなどのスイーツ、冬季限定で抹茶大判焼きも販売し、地域の皆様に好評だ。どの商品も丸秀園オリジナル、味・質ともに一級品とご愛顧いただいている逸品。もちろん、仏事用・贈答用などの大量購入にも対応可能である。昔懐かしい商店街ならではのアットホームな雰囲気でお寛ぎいただける本店へ、お気軽に足をお運びください。

その他、大船駅前店（鎌倉市大船1-10-5）、また昨年11月にオープンしたたまプラーザ店（横浜市青葉区美しが丘1-6-1イートーヨーカドーたまプラーザ店内）でも、皆様のご来店をお待ちしております。

<p>うめナビ 送付先業種</p>	<p>商社 6先</p>	<p>スーパー・小売・百貨店 28先</p>	<p>メーカー 15先</p>	<p>マスコミ・出版 32先</p>	<p>教育(大学・専門学校) 34先</p>	<p>官公庁 36先</p>	<p>ホテル 8先</p>	<p>金融 50先</p>	<p>建設・不動産 14先</p>	<p>システム関連 9先</p>	<p>その他 42先</p>	<p>合計 274先</p>
------------------------------	------------------	----------------------------	---------------------	------------------------	----------------------------	--------------------	-------------------	-------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	---------------------------

※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。

ゴム・スポンジ・プラスチックの製造加工 国内外450カ所の協力工場で 「価格」「品質」「納期」ニーズに即応

東京総合化成品



いる。2011年には世界で初めてデジタル用着せ替えジャケットカバーを生産するなど、新商品の企画・開発にも定評がある。

また、国内協力工場約120カ所、中国・タイ・ベトナムなどの海外協力工場約330カ所にのぼる多数の製造ラインを持っており、「価格」「品質」「納期」といったお客様のどんなニーズにも即応できるような商品提供体制を整えている点が強みである。大企業にはないフットワークの軽さ、スピーディーで細かい親切な対応を常に心がけている。

東京総合化成品(世田谷区等々力、庭野高司社長、03・3703・7736、<http://www.tsk-td.com>)は、ゴム・シリコンゴム・スポンジ・プラスチックなどの製造、加工会社である。

取扱う素材が総合化学的なので多様なジャンルの製品をあらゆる業界に提供することができ、2002年に創業して以来、キーボックス・アクセサリー・書籍の付録・医療用ゴムなど、同社の手がけてきた商品は多岐にわたって



オペ練習に用いるスポンジ製の胃



デジタル用着せ替えジャケットカバー

さらに、化成品を扱う事業者として環境問題にも真剣に取り組む、P R T R (化学物質排出移動量届出制度・事業者自らが有害性のある化学物質の発生源や排出量を管理、集計、公表する仕組み)を原料メーカーと検討中だ。

最近では、医療歩行装具の製造を開始するなど、医療分野にも力を注いでいる。ぜひお問い合わせください。

カークリーニング業界を牽引する きめ細やかな対応で、信頼と実績で 価値ある車の創出を

アクス



青柳社長と従業員のみなさん

アクス(町田市小山町、青柳知一社長、042・797・3886、<http://www.axel23.co.jp>)は、オリジナルのカークリーニング用品

の開発、製造、販売の一貫体制を確立している。1987年2月に法人設立した青柳社長は、消費者としての視点から業界の課題や問題点を分析し、すべて一から積み重ねてきた。2014年に日本カークリーニング協会を設立し、初代会長に就任する。正しい知識と技術を持つ人材の育成に力を入れている。

社名の「アクス(axel)」とは、フランス語で「中心、軸」という意味。現代社会に合致した正しい技術とよりよい製品を届けられるように、また、カークリーニング業界の中心、軸となるように今日もリサーチを続け、開発の真つ最中である。

売れ筋商品は、「バカ落ちルークリ洗剤」、「レザークリーナー&WAX」で、25年前に考案した商品が今もお客様から絶大な人気を博している。これら以外にも、約150点におよぶ製品を開発・販売しているため、あ

らゆるカークリーニングに対応できる。

「自動車整備業界・ディーラーにとつて、今後もカークリーニングはなくてはならない存在」と青柳社長は語る。国内トップシェアを誇っている現在もなお、いかに効率よくカークリーニングができるかどうかをまず考え、思いついたアイデアはすぐさま行動に移す青柳社長の姿勢は創業時から変わっていない。

IT化が加速し、自動車も一昔前と比べて様変わりする可能性は高い。「新しい価値の創造」リサーチ力+開発力」という経営理念のもと、常に何が求められているかという問いに答え続けながら、「車は綺麗にしてこそ商品価値が上がります。まだまだ改善の余地がある」と、次の商品開発をめざす。



売れ筋商品の「バカ落ちルークリ洗剤」(左)、「レザークリーナー&WAX」

最新診断システムにて 車の基本性能を徹底診断 車検、整備、修理はお任せ!

矢吹商会



矢吹商会(横浜市都筑区池辺町、矢吹正憲社長、045・933・1777、<https://www.yabuki.co.jp>)は、最新の診断システム(ボッシュユーザープログラム)を導入している自動車整備工場である。

ヨーロッパ基準の「ボッシュユーザープログラム」の診断は、車の基本性能を重視している。まず、安心で安全な走行に必要な車の三大要素である「走る」「曲がる」「止まる」を診断することをコンセプトとして、ボッシュ製の最新の診断機器を使い、結果を数値やグラフで表示する。データは毎回蓄積され、車の状態の変化を見ながら、さらにきめ細かい整備に活かしていく。「ボッシュユーザープログラム」は、いわば「愛車のカルテ」を作成しボッシュならではのス

マートな自動車整備につなげるためのプログラムだ。

また、同社ではエコ整備を行っている。エコ整備とは、汚れたエンジン内部を大掃除し、汚れや詰まりを除去して新車時のエンジンに近づけるもの。内部をきれいにすれば燃費、加速などがよくなり、ガソリンの消費が少なくなるため、大気汚染が抑えられるというわけだ。車と環境にやさしいエコ整備を一度ご体験いただきたい。

整備、車検、ボディコーティング、持込部品の取り付けをはじめ、国産車、輸入車問わず対応可能だ。創業以来約70年、地域のお客様にも技術力の高さときめ細かいサービスで好評を得てきた当社に、皆様の愛車整備をお任せください!



安心のカーライフを送りたい皆様へ…
私たちがお手伝いします!

銀座の地で84年

こだわりの逸品「元祖鴨せいろ」 究極の大衆蕎麦屋をめざします

銀座長寿庵

銀座長寿庵（中央区銀座、天野徳雄社長、03・3561・2647、<http://www.choujyuan.co.jp>）は、1935年の創業から銀座で

営業を続けている老舗蕎麦屋である。昼は蕎麦屋、夜はそばだけでなく、お酒、天ぷら、肴なども楽しめるコース料理も充実している。

同店の自慢は「元祖鴨せいろ」。きっかけは1963年に遡る。同店食堂にていつものように「ざるそば」を食べていた現会長が、誤ってつけ汁をこぼしてしまった。当時2歳の娘が食べた「鴨南うどん」の汁が残っていたので、その汁に

そばを入れ食べてみることにした。当時は、温かい汁には温かいそば、冷たい汁には冷たいそばが通例で、温かい汁に冷たいそばという取り合わせはなかったのだ。しかし、偶然の産物ともいうべき「初めての鴨せいろ」は意外にも美味しかった。



老舗こだわりの逸品「元祖鴨せいろ」

その後、工夫を重ねて「鴨せいろ」専用の汁を考案した。一般的に蕎麦屋では、冷たく味の濃い辛汁（か

らじる）、温かく薄めの甘汁（あまじる）の2種類をつくるが、同店ではその中間の汁も考案した。そばは、北海道旭川市江丹別町に所有している自家農地で栽培された

国産最高級の玄そばを石臼で製粉し、店内にて打ち上げた逸品。また、鴨肉は埼玉県産の国産100%の合鴨のロース肉とも肉を使用している。

同店こだわりのそばと汁が鴨肉に絡み、絶妙なバランスを醸し出している「元祖鴨せいろ」を、皆様もぜひ一度ご堪能ください。



充実したコース料理もお勧め



ゆったりと美味しいそばを楽しめる2階席

お客様のしあわせな笑顔を想いながら… 「美味しいものを最高の状態で！」 職人が腕をふるう町の洋菓子店

アルチザン



アルチザン（相模原市南区新磯野、増川研二社長、046・258・3916、<http://www.artisan2001.com>）は、小田急小田原線相武台前駅から徒歩15分ほどの洋菓子店。増川社長は、製菓の専門学校卒業後に複数店で修業して、2001年に開業した。

フランス語で「職人」を意味する店名の通り、社長自ら「職人」となり、すべての商品を一から手作りにしている。ケーキやシュークリームなどの洋生菓子から、クッキーやフィナンシェなどの焼き菓子まで、誕生日などの祝い事からちよつとしたプレゼントまで幅広く対応可能である。「気軽に当店を利用してほしい」と社長は語る。

2大看板商品は、「シュークリーム」150円（税抜）と「和栗のモンブラン」460円（税抜）である。シュークリームは、お客様にご注文いただいでからクリー



看板商品の「シュークリーム」と「和栗のモンブラン」。ご賞味いただければ、きっと同店のファンに…♪

ムを入れるこだわり。「美味しいものを最高の状態で食べていただきたい」という増川社長の想いをこめ、シューのさくさくとした食感が活きている。手頃な価格と食べやすい大きさが地元のお客様に好評で、小さなお子様にも人気の一品。また、モンブランは同店のベストセラー！土台には、スポンジではなくメレンゲを使用し、軽い口当たり仕上げて。和栗のペーストも甘さ控えめ、幅広い年代のお客様に美味しく召し上がっていただけるお勧め商品である。ぜひご賞味ください！

そのほか、ご贈答用のギフトも多数取揃えており、宅急便でのお取扱いも可能。スタッフ一同、皆様のご来店をお待ちしております。

肉の旨み豊かな、本物の味

ホームメイドソーセージ 地元で38年愛される小さな名店

エッセン



手作りの味にこだわり続ける青山社長夫妻

小田急線祖師谷大蔵駅から左手へ、南祖師谷商店街をゆっくり歩いて5分ほど。消防団の機材倉庫の手前を曲がってすぐにある、ホームメイドソーセージの店「エッセン」（世田谷区砧、青山幸雄社長、03・3416・5480）。

1980年創業当時から、手作りのハム・ソーセージにこだわりの持ち、祖師谷の人々の舌を満足させてきた。口コミで人気が広がり、今や遠方から買いに来るお客様も多く、地方発送も行っている。

青山社長は、大学卒業後に大手のハムメーカーで7年、西荻窪のハム製造の店で3年修業し、独立。「原材料を吟味して肉本来の旨みが出るように作る。なるべく添加物を使わずに肉だけできちんと作れば美味しいハムやソーセージができる」と、勤めていた10年間で学んだ。社長がハム・ソーセージ作りに選んだのは、肉の旨みが引き立つ上質な国産豚肉「鹿児島県産スターポーク」。品揃えは常時



口コミでも評判の高いポテトサラダ、「チーズソーセージ」はお子様人気No.1！

30種類以上、量り売りから一本売りまで対応している。一番人気の「チーズソーセージ」は、角切りチーズのまろやかさとソフトな歯ざわりがお子様にもお勧めだ。そのままでも美味しい定番のウインナーソーセージは、軽く温めればぎつり詰まった肉が柔らかさを増しジューシーに。ポテトサラダは、3ヵ月連続で150kgも売れるほど地元の方々から愛され続けている逸品。北海道から取り寄せたジャガイモに切り落としのハムやソーセージがたっぷり入ってとにかく旨い。これからも、地域に根づいた手作りの味を守り続けていく。

「遊びを通して学ぶ」 楽しみながらスキルが身につく バラエティーに富んだ輸入玩具

ケーアンドエイチ

ケーアンドエイチ（大田区仲池上、浅野眞理取締役、03・3755・0957、<https://kanthi.localinfo.jp>）は、幼児用玩具・特別支援教材の卸売業を営んでいる。

「大切なのは、どれだけたくさんの方の心を込めたかです」というマザー・テレサの言葉を経営理念に、創業から25年を迎える。小規模企業ならではの、素早く丁寧な対応には定評がある。

一つのことを無心にやり続けている子どもの姿。それはその子の成長過程でそのとき最適な遊びであり、子どもは十分な満足感とともに知恵やスキルを内に蓄え、次の遊びに興味を移す。こうした

「敏感期」が心と体を成長させ、生きる力を獲得していく。

特別支援教育では、教師はそれぞれの子によって異なる敏感期を注意深く捉え、意図的に選ばれたさまざまな遊びをテーマに、子どもたちの自立を促す。その一助となるのが学校向け教具玩具である。特別支援教育を必要とする生徒数は年々増加し、そこで使用される教具玩具は多種多様だ。高品質でカラフルなヨーロッパ製玩具は幼稚園保育園でも好評で、同社の取扱商品数は現在400種を超える。特殊な学校教材業界ながら、他方で手がける教師用研修書出版事業から得られる教育現場の声を反映させ、今では同社の玩具を家庭でも使用したいというニーズも増加、一般向けの流通ルートも模索中である。

さらに輸入商社としての強みを活かしてベビー用品の取扱を開始。なかでも機能性とデザイン性に優れたフットマフやお客様とご相談しながらセットしていく新生児ギフトが好評だ。これからも、すぐれた商品を多くの方々へ紹介していきたい。

考え抜かれた優良な玩具、上質で上品なベビー用品をヨーロッパから輸入



浅野取締役

大人も子供も、歯科矯正で健やかな毎日へ 歯並びに関する不安やお悩み お気軽にご相談ください！

宮崎台やすい矯正歯科クリニック



安井院長（左上）とスタッフのみなさん

の骨の順応性が高く、比較的安全に治療が進められることも大きな利点と言える。一方、成人では歯を支えている歯周組織の適応力が子供よりも低く、歯が動きにくいために治療期間の延長や歯茎が僅かに痩せてしまうことも起こり得る。しかし、歯並びを整えて噛む力をコントロールすれば、歯周病悪化の抑制、ひいては生涯を通じて歯を失うリスクの低減につながる。健康な自分の歯で一生過ごせる可能性も高まると同院は考えている。

歯並びを整える歯科矯正治療は、将来的な歯の喪失を防ぐためであり、決して審美性だけを重要視しているわけではありません。老若男女問わず、皆様ぜひ前向きに歯科矯正治療をご検討ください！

同院では、常勤矯正医2名、常勤歯科衛生士5名、常勤歯科技工士1名と非常勤口腔外科医1名、非常勤歯科衛生士2名の総勢11名でチーム医療の態勢を整えているとともに、大学病院から3名の矯正医が臨床研鑽のため、定期的に診療アシストに来る。

子供に限らず、大人でも歯科矯正を行うことは珍しくなくなりました。歯の動かしやすさを考慮すれば、なるべく早く矯正治療を始めた方が有利なのはもちろんだ。子供の場合は、身体やアゴの成長発育を矯正治療に役立てることができ、歯を支える歯茎やその中



大森銀座商店街の老舗海苔店 明治から商う、元祖やきのり 「守半の味」を守り続ける

守半海苔店



毎年1月には現地に足を運び、職人の厳しい目で選り抜いた初摘み海苔だけを仕入れてくる。仕入れた際は軽く二つ折りにされ10枚1束になった海苔を、1束1束開き、伸ばして電熱焙煎という乾燥棚に入れ、2日半かけてじっくり乾燥させていく。これを倉庫で保管し、販売のつど焼き上げて店頭へ並べる。

人気のギフト商品は、焼き海苔とのり茶漬のセット（税別2500円）や食べ盛りパック（巾着袋入・税別900円）。ご家庭には、焼き海苔（3号丸缶・税別2000円）がお勧め。皆様の食卓に、季節のご挨拶・ご贈答に、ぜひご利用ください。



百余年の伝統が磨いた、風味豊かな味と香りを、ご賞味ください

JR大森駅東口から徒歩5分、守半海苔店（大田区大森北、小谷千砂子代表取締役、TEL0120・62・4077、FAX03・3761・4099、<http://www.morihan.jp>）は、明治34（1901）年に初代守屋初重と守半本店の長女みよによって創業された。関東大震災や東京大空襲といった災難も乗り越え、東京・大森の地で118年にわたり仕入・加工・販売を一貫して行い、質の高い海苔をお求めやすい価格で提供してきた老舗である。初代の曾孫である小谷代表で現在4代目となり、「守半」という社名は、守半本店の初代守屋半助に由来している。

大森は、かつて江戸前海苔の一大生産地として海苔の商いで賑わっていたが、1960年代前半、東京湾の埋め立てに伴い養殖海苔の生産が終了してしまった。その後、全国各地を回って九州の佐賀県有明海産海苔にたどり着き、「守半の味」として使用するに至っ