

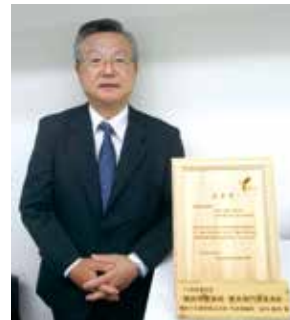
うめナビ

2019.6
Vol.87

顧客第一！30年余積み重ねた豊富な実績
金属製建具のエキスパート
先駆的発想をこれからの時代に活かす

横浜ビル建材

横浜ビル建材（横浜市中区太田町、前川睦彦社長、045・212・0992、<http://www.bhiken.co.jp>）は、アルミサッシやスチールドアなどの金属建具工事および手すり・パネルなど金属工事の設計・取付工事を主業に、少数精鋭・顧客第一主義を貫き、元気で明るい会社をモットーに、大手ゼネコン・地場ゼネコンを取引先とし、今日も成長を続けるビル用建材会社である。金属製建具のエキスパートとして培った確かな技術力と経験で、横浜ワールドポーターズや丸の内ビルディングなど大規模施工工事を数多く手がけている。さまざまなニーズに迅速に対応できるよう、グループ会社である（株）ワイビーケーにてマンション、オフィス、個人住宅の内装・リフォームやウッドデッキなどの設計・工事を行い、（株）ムサシは、所沢を拠点にアルミサッシの加工から出荷まで、（株）ダイデンがスチールドア、特定防火設備などの製造を手がける等、グループの総力を結集している。また、アフターケアにも力を入れ、部署の配置、社員への教育を徹底している。すべては、人と建物の関わりを大切に、環境に優しい空間づくりをめざす顧客第一主義に基づいている。心のこもった信頼され



15回受賞記念「横浜市建築局 優良専門業者表彰」と前川社長

る仕事をするこゝ、Face to Faceを大切にし、お客様のニーズに柔軟な対応を尽くす中で、横浜市建築局より金属製建具部門において「横浜市建築局優良専門業者表彰」を15回受賞し、2018年には記念表彰を受けている。「社員全員、多くの受賞回数を誇りに思うと同時に励みにし、これからも世の中に必要とされる、お役に立てる会社であり続けたい」と前川社長は熱い想いを語ってくれた。



同社の手がけた施工事例

世界の名作ゲームを見て、さわって買える
国内最大級のボードゲーム専門店
今年8月も「すごろくや祭」開催！

すごろくや



世界各地から輸入したボードゲームが並ぶ店内は、さまざまな客層の来店客で賑わっている

ドゲームの開発や海外メーカーと提携した日本版制作、量販店への卸売、親子向けイベントの企画運営など、生活を豊かにするボードゲームの魅力を幅広く発信している。昨年8月には、東京卸商センターにおいて数百名規模の

すごろくや（杉並区高円寺北、丸田康司社長、03・5327・4568）は、ドイツをはじめ海外製を中心とした近代のボードゲーム・カードゲームを見て、さわって買える国内最大級の専門店である。昨年4月には、神保町・古書センターに2号店をオープンした。

ボードゲームは、世界中で実年間1,000タイトル以上の新作が発売されると言われており、世界大会が開かれるほどの人気作も数多い。特に欧米では老若男女に愛される「大人の趣味」として定着しているが、最近では日本でも静かなブームを巻き起こしつつある。

同社では、大人が知性を発揮できる奥深さと、子どものように夢中になれる楽しさが両立した「みんなで遊ぶ」ためのゲームを600種類以上取扱っている。また、市場の拡大に伴い、自社ポ



2018年に初開催した「すごろくや祭」も大盛況！

大型ボードゲームイベント「すごろくや祭」を開催し好評を博した。今年8月にも、浅草台東館に会場を変えて第2回を開催予定である。

丸田社長は「ボードゲームは、年齢差や性別を越えてみんなが満足できる稀有なエンターテインメントツール。初めての方もスタッフが丁寧に案内しますので、ぜひ遊びに来てください」と語る。賑やかな店頭へ、ぜひ一度足を運んでみていただきたい。

<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。

もっとも親しみのある歯医者をめざして… 最先端のデジタル医療と 心通うサービスを両立

友伸会



西池袋歯科クリニックの受付

医療法人社団友伸会（豊島区西池袋、堀米伸康理事長、03・5950・4618、<https://www.yushinkai.com/>）は、①「ありがとう」を1日100回以上言う②「人に喜ばれる存在」になる③「人格」を売る…を経営理念として、ドクターを含めスタッフ全員にその意識を徹底している。

2000年に「ほりまい歯科」を開業以来、現在は都内9カ所、神奈川県内2カ所、グループ系列2カ所で営業し、患者様をはじめ多くの方々に支えられ今日に至っている。

今年2月にオープンした原宿プラス歯科矯正歯科では、多彩な診療メニュー（セラミック治療、ジルコニア治療、マウスピース矯正、神経根の治療）に対応している。



今年2月にオープンした原宿プラス歯科矯正歯科の院内設備

今年さらさら大阪心斎橋（大阪プラス歯科）、京都四条河原町（京都四条河原町プラス歯科）、名古屋栄（名古屋プラス歯科）で開院予定を控え、今後は大阪梅田、仙台、新潟、札幌、博多、神戸でも展開していく。現在は、特にマウスピース矯正に力を入れており、3Dスキャナを使用した光学印象を行うことで、従来の「型を取る」工程で多く発生していたヒューマンエラーを削減し、口内を正確にデジタル化できる技術を導入している。これまでに2,000人以上の方が同会で治療されている。

歯科業界もデジタル化が加速する中、先端技術を積極的に取り入れながら、皆様によりすぐれた歯科サービスを提供できるよう今後もグループ一丸となって研鑽を重ねていく。歯のお悩みごとは、何でもお気軽にご相談ください。

「世田谷みやげ」にも選ばれた絶品スイーツ！ 時代に合った味覚を追い求めて80年超 懐かしくて新しい老舗洋菓子店

ニシキヤ洋菓子店



ニシキヤ洋菓子店（世田谷区祖師谷、西田喜孝社長、03・3482・0482、<https://www.nishikya.com/>）は、昭和4年創業、祖師谷で80年以上の歴史を持つ老舗洋菓子店である。3代目オーナーシェフである西田喜孝社長は、専門学校で講師を務めており、全国のプロを対象に年間20回以上の講習会を開催しているほか、パティシエが登場する人気ドラマのケーキ制作を指導した経験もある。

カフェスペースが併設された店舗では、シェフこだわりのつくりたてスイーツをお洒落な空間で味わうことができる。お客様誰もがおいしいスイーツを居心地のよい空間で楽しみながらとっておきの時間を過ごしていただけるよう、季節に合わせた素敵な絵を展示している内装や心のこもったおもてなしにも随所にこだわりが感じられる。

いつでもたくさんのお客様で賑わっている店頭には、色とりどりの魅力的なスイーツが並んでいる。



インパクトあるパッケージも手土産に最適な「祖師谷ロール」



西田社長夫妻

数々のスイーツの中でも、「祖師谷ロール」は絶品である。色合いが綺麗でもともシンプルな見た目のロールケーキ。しっとりとしたふわふわの生地は口に入れた歯触りがとても柔らかく、程よい甘さの懐かしい味わいが広がる。著名人も多数買い求めに訪れるというこの逸品ロールケーキは、メディアでも紹介された祖師谷名物となっている。

「これからも地域に密着し、お子さんからお年寄りまで皆様に楽しんでもらえるケーキづくりを続け、お店に来ていただいたお客様みんなを笑顔にしたい」と語る西田社長の想い入れが詰まったスイーツをぜひご賞味ください。

赤ちゃんもお年寄りも、すべてのお客様のために 日常生活にオシャレの「α」を 気軽に美しくなるファミリーサロン

タテノ



付け加えたい、②αの語源の通り、オシャレの一番目、最初にお手伝いしたいという想いが込められている。

タテノ（代表店舗：α（アルファ）新城1号店、川崎市中原区新城、<http://www.tac-alpha.co.jp/>）は、神奈川県にてネイル、カット、ヘアサロンを営み、カット専門店「α」、ネイル店「ネイルα」、理美容室リペア公認店「ヘアアップレイズ」の計6店舗を展開している。同社の店舗コンセプトは、「幅広い年齢層のお客様に喜んでいただけるファミリーサロン」。「0歳の赤ちゃんからお年寄りの方まで、幅広いお客様にお気軽にご利用いただきたい。キッズスペースも備えており、ご家族揃ってのご来店やお子様連れのお母様方にも大変ご好評いただいている」と社長は語る。

同社では、この店舗コンセプトを掲げ、より多くのお客様にオシャレを楽しみ、気兼ねなくご来店いただけるよう、カット料金を格安料金に設定。ネイル店でもジェルネイルは2,900円よりご利用いただける。（一部店舗では料金異なる）店舗名の「α」にも、①お客様の日常生活に何かを



お子様連れのお客様も、キッズスペースで楽しくお過ごしいただける

障がい者の職域拡大に名刺事業開始 「世界を笑顔に」マイキャラ名刺 ぶつぶつ動物プロジェクト



一度顔がトラに見えてしまうと、次に会ったときにはもうトラにしか見えなくなり決して忘れない。*空耳アワー効果

栄和産業

「ぶつぶつ動物プロジェクト」などあまりよい印象を与えない。動物になつては相手の顔なら、「えーなんでトラ」とまず一度見たら記憶に残るインパクトがあり、それは私の性格が...と話題のきっかけをつくりやすい。また、名刺にとどまらず、社内でのコミュニケーションツールとしても活用している。あの部署に誰が働いてこんな仕事をしているという相互認識が高まり、笑顔のキャラクターを通じてよいイメージを思い出させてくれるのだ。

新規導入キャンペーンとして、通常価格16,000円を、なんと半額の8,000円でご提供中！再注文名刺100枚は印刷代のみ864円〜で承る。

新時代「令和」元年に「名刺」という道具を使った会社の改革をご希望の企業様、問い合わせは担当：伊田・荒巻まで。

栄和産業（綾瀬市吉岡東、伊藤正貴社長、0467-77-0878、http://www.eiwa-sangyou.co.jp）は、創立45年を迎える自動車板金部品製造業の会社である。本業の傍ら、2018年から障がい者の職域拡大のために名刺事業を開始した。事業を始めるにあたり、名刺に社員一人ひとりの魅力を最大限に伝える機能を持たせられないかと、キャラクターをコミュニケーションツールに使う研究をしながら、企業コンサルも行う東京工芸大学の笠尾敦司氏に相談し、「ぶつぶつ動物」を名刺に採用した。社内では、既にこの名刺を用いる効果が表れ始めているという。



マイキャラ名刺から、話に話まらずスムーズに仕事の話につながる。
※キャラクターによるリラックス効果

大崎・百反通り沿いの人気和菓子店 こだわりの自家製餡を堪能 夏場の「麩まんじゅう」「くず桜」もおすすめ

高松屋

高松屋（品川区西品川、高地寿樹店主、03-4296-6530）は、「豆大福」や「みたらし団子」など定番のおすすめ商品や四季折々の和菓子扱っている。

看板商品の「豆大福」は、赤エンドウ豆がたっぷり入った柔らかい餅生地、中の粒餡はずっしりとした重量感！塩味と甘味の絶妙なバランスを堪能できる。

すべての商品に国産のもち米を使用しており、添加物や保存料は一切使っていない。甘さ控えめな自家製の餡は、お子さまをはじめ、皆様に安心して食べていただける。毎日早朝から、前日に浸け置いたもち米を炊き、並行して6〜7時間ほどかけて作り上げられる餡は、小豆を炊き続け、ザルで漉す作業を何度も何度も繰り返す。こうした和菓子には欠かせない餅や小豆といった材料の仕込みは、天気や気温、湿度など環境に左右されやすいため、高地店主自らの目や手で感じながら、状況に合わせて火加減、水加減を調節している。

これから夏に向けては、高級青のりの香りとモチモチ食感を楽しめる「麩まんじゅう」がおすすめ。また、吉野本葛で作ったなめらかな生地ときめ細かなこし餡のどろける味わいととも、桜葉と透明感ある涼しげな見た目が美しい「くず桜」も、つるんとど越しもよく、暑い季節にぜひ味わってみてほしい。

「和菓子の魅力は、日々変わっていく季節を五感で味わえるところ。ふらっと立ち寄れて、団子1本でも気軽に買えるような、地域の皆様に愛されるお店をめざしています」と語る店主のこだわりと愛情が込められた、やさしい味わいの和菓子である。



看板商品の「豆大福」など、夏場の季節商品
午前中に売り切れてしまう商品も多いとか

新馬場の中華料理店へようこそ 痺れる旨辛！土鍋でサービス『麻婆豆腐』 蒸かしたて熱々の『小籠包』も名物

chinese restaurant 野沢屋



土鍋で熱々のまま提供される『麻婆豆腐』は必食！

元々暑い地方の料理なので、これからの時期なら夏バテ防止にも効果的、季節を問わず人気を集めている。20種類以上の香辛料や調味料でタレをつくる『よだれ鶏』も、ご飯やお酒との相性抜群のお勧めメニューだ。

中華料理店らしからぬお洒落な外観で、おひとりでも居心地よく過ごしやすい。また、飲み放題つきのコースメニューが3,800円/4,300円の2種類用意され、宴会シーズンの忘新年会や懇親会だけでなく、さまざまな集まりの席に、貸切でのご利用（15名〜21名）にも対応している。一品一品心を込めた料理、親身なおもてなしで、皆様のご来店をお待ちしております！

京急本線新馬場駅北口から徒歩4分。Chinese restaurant 野沢屋（品川区北品川、小山友一オーナー、03-4296-4883）は、長野県佐久市野沢から上京したオーナーの祖父母が、終戦後に創業して70年余の店である。2001年から16年ほど休業し、2017年3月に営業を再開した。同店名物の『小籠包』は、もっちりとした皮に熱々でこくのあるスープがたっぷり！気温や湿度、季節によって皮の水分量を変えるなど、こだわりの逸品である。お米は、5つ星マイスターがいる地元野沢から仕入れ、お代わり可能なランチ時にはお客様の注文で大賑わいだ。また、土鍋で提供される『麻婆豆腐』は、四川山椒の利いた痺れる辛さで旨味を引き立てている。



野沢屋自慢の蒸かしたて『小籠包』、ピリ辛タレでお酒の進む『よだれ鶏』

結婚式の大切な思い出として… 花嫁のドレスと押し花ブーケをセットに オリジナルの「シンデレラセット」が人気



長谷川雅子社長

国内外問わず、花嫁様が挙式で持ったブーケを加工し、美しい押し花ブーケやドライブーケとして新生活を彩るインテリアにつくり変える。創業から22年、イーブライダル（世田谷区奥沢、長谷川雅子社長、03・5758・7200、<http://www.floral-design.biz/>)は、ブーケ加工専門店として何万人もの花嫁様にお届けしてきた。

最近のトレンドは、同社オリジナル「シンデレラセット」。挙式当日の思い出がたくさん詰まった花嫁様のウェディングドレスをミニチュアにしたものと3D押し花をセットにしている。ミニチュアドレスは画像があれば再現できるので、レンタルドレスでもお仕立てが可能だ。押し花を不活性ガスで長期保存を可能にしている点も特長である。

スペシャルな記念品として大好評、「ウェディングドレスと当日持ったブーケがセットになっているなんて、届いたときにまた感動！」といったお声もいただいている。

子どもの頃の何気ない出来事が優しい思い出として自分の心を支えてくれるように、押し花ブーケ

も、結婚式の温かい思い出としてそんな心より所でありたいという。東日本大震災の際、押し花ブーケが破損してしまったと多くのお客様より修理の依頼を受け、大切に持っていてくださったこと、同社の仕事の本質は「想い」であることを再認識したそうだ。

花びらをひとつひとつ丁寧にプレスし、真空処理とUVカットを施す、手の込んだ匠の逸品。刻み込まれた思い出が、貴女の心に寄り添います。



ミニチュアドレスと3D押し花をセットにした人気商品「シンデレラセット」



20年経ても、鮮やかな色彩を保つFlat100年押し花

イーブライダル

若者に良質な住まいを 「住宅賃貸はサービス業」 留学生には、おもてなしの心で

都心に向かう小田急線が多摩川を渡る時、右手に見える3階建ての建物がタマエステイ国際学生会館。アイデン（狛江市猪方、大西一郎社長、03・3489・2411、<http://www.ident.jp>）が運営している物件のひとつだ。

今、東京の大学に子を進学させる地方の親の家計は大変厳しく、下宿は安いほうがいい…しかし、息子や娘を清潔で安全なところに住ませたいと願うのが親心。そんなニーズを満たすのが、東京と神奈川に点在する同社の家具付き学生向け賃貸住宅である。

家賃は相場並みながら、明るくリフォームされた玄関にオートロックの防犯ドアと防犯カメラ、館内にランドリールームや施設によっては宅配ボックスも設置してある。家具付き完全個室の部屋で、入居日からインターネットも使える。学生には贅沢かもしれないが、「住まいは人格形成に大きな影響を与える」と松下幸之助氏も説いたように、3畳一間で苦学の果てに感性が貧しくなつては本末転倒だ。上京して過ごす4年間でできるだけ豊かな発想力を培い、これからのソフト社会で活躍してほしいという願いをこめる。

また、当初から留学生や外国人研究者も受け入れ、最近では都の設置した留学生宿舍の運営も受託している。アメリカ留学経験のある大西社長は、「契約を重視する外国人には、ルールや決まりごとを



過ごしやすい環境で充実した学生生活を



セキュリティにも配慮した明るいエントランス

アイデン

明確にし、おもてなしの心で接すれば、トラブルは避けられれば、トランプは避けられれば、よきも伝えられる」と語る。

外国人入居者の受け入れは、「大」という旧来の考えから「大意識改革にも役立っている。海外に留学する日本人の学生が激減していることが心配」と危惧する大西社長は、日本人学生の留学相談にも取り組んでいる。

新しい景色を、人生に彩りを… 心に残る最高の1杯と出会う店 上質のコーヒー豆だけをリーズナブルに



シックな佇まいの店頭。アマメリアエスプレッソ 武蔵小山

けのカフェ利用も可能。手作りのフードが繊細なコーヒーによく合う。スタッフの皆さんも爽やかで、とても居心地がいい。

生豆に添えられた説明書には、「ゲアバのような香り」「プルーンのような爽やかさ」「黒糖を思わせるアフターテイスト」など、他店ではなかなか見られない表現が並ぶ。自身が、テイステイングの審査員としての資格「カップングジャッジ」を持つ石井利明オーナーならではの選りすぐった「本物のコーヒー」を、ぜひゆっくり味わってみたい。だいたい。

武蔵小山駅から東へ徒歩3分ほど。アマメリアエスプレッソ（品川区小山、石井幸男社長、03・6426・9148、<http://www.ammeria.com>）は、同地で10年余り営業を続けているコーヒーロースターである。一見カフェのような同店の主役は、コーヒー豆。扱っている豆は、生産から流通まで厳格に管理されたいわゆる「スペシャルティコーヒー」の中でも特に上等な、「カップ・オブ・エクスセレンス」(COE)という世界基準の採点で84点以上をクリアした生豆のみだ。現在は、碑文谷店に所有している大きな焙煎機で、同社で取扱っている豆すべての焙煎を行っているという。

価格設定が興味深く、200g、500gと量が増えるにつれ安く、500gでは約6割まで下がる。「本当によい豆であれば、飽きることなく飲み続けられるはず」と、種類の多さよりも「よりよいものをより安く」という考えが、こうした工夫に窺える。さらに、豆を200g以上買えば、コーヒーが1杯飲める嬉しいサービスも！もちろん、コーヒーを飲むだ

アマメリアエスプレッソ



豆の自家焙煎を行うアマメリアコーヒーロースター 碑文谷



テイクアウトもできるカフェラテ