

うめナビ

2020.1
Vol.94

センサと通報システムを一体化 激甚化している異常気象から 生活や社会インフラを守る

日高システム

日高システム（横浜市都筑区茅ヶ崎東、日高慎介代表取締役 045・944・5636、<http://www.hidaka-system.co.jp>）は、創業以来20年間、深井戸用水位センサおよび表示機／記録計のメーカーとして、工場、温泉施設などに製品を納めてきた。

中でも、温泉井戸用の投入式水位センサについては、全国でも100%近いマーケットシェアを持ち、全国の温泉に採用されている。深い井戸の中で稼働する同社の水位センサは、普段目にするものではないので、言わば縁の下の力持的な存在である。しかし、この水位センサの働きによって、水中ポンプなどの安全運転や、井戸そのものの健康度が保たれている。

また、3年かけて、社会インフラ向け独自のアラーム通報システムを開発した。本システムは、鉄道会社や電力会社などの所有する設備を常時監視し、アラームメールなどで管理者に異常発生を通報するものだ。センサと通信網を使った通報システムは既に広く社会で使われているが、2017年の九州北部豪雨をテレビで見た日高社長が、「アラーム通報システムと雨量センサを組み合わせて安価に提供できれば危険地区の不安解消により役立つのでは」と考え、開発をスタート。そして、20年間磨いてきた同社のセンサ技術と最新の「IoTサービスとアプリケーションを組み合わせて、よりリーズナブルかつ社会の多様なシーンで役立つ「Repos-IoT」システムとして、発表した。

温泉井戸現場に水位センサを設置する作業



↓電力会社向け傾斜センサ設置状況



この「Repos-IoT」は、河川や山間部では、水位、斜面の崩落、雨量などを計測するセンサと組み合わせ、異常を監視でき、さらに、工場、温泉、中小の商業施設の管理にも応用範囲を広げていく。

理学・作業療法士国家試験専門塾 浪人特化！最新オンライン学習で PTOT国試合格を実現

鰐部ゼミナール

オリジナル教材やショートムービーなど、豊富な独自コンテンツで分かりやすく指導

（株）getuk（世田谷区砧、鰐部雄心代表取締役、03・5357・8099）が運営している理学・作業療法士（PTOT）国家試験専門のオンライン学習塾「鰐部ゼミナール」は、国試専門のオンライン予備校の全国トップシェアを誇る。

鰐部社長がまったくのゼロから国試合格を果たした自身の経験を活かして講師を務めながら、全科目の授業・7年分の各問題をショートムービーで解説した動画や教材の作成まで手がけ、YouTubeでも授業内容の一部を公開している。スマホでもPCでも視聴し放題で1本10分のショートムービー授業、週1回のリアルタイムネット集団授業を取り入れているので、実務や家庭などと両立させながら国家資格取得をめざす多忙な受験生にも、スキマ時間を活用できるありがたいシステムになっている。アウトプットで重要となる解法テクニックを確実に身につけるため、完全マンツーマンの個別指導も



鰐部社長（右）と国試に合格した卒業生

行っている。鰐部ゼミナールページ（<https://www.wanizenmi.com>）では、鰐部社長のプロフィールとともに国試塾を経営するまでの道のりが掲載されている。20代という若さで一人何役もこなすマルチな才能を發揮している現在の社長からは想像し難い学生時代の挫折や苦労、そして多大な努力を知ると、試験勉強で躓いている受験生への励みや気づきになるはずだ。これから理学療法士をめざしたいと考えている方、既に勉強を始めた方でも一度ゼミのホームページをご覧いただき、気合をください。

うめナビ
送付先業種



商社
6先



スーパー・小売・百貨店
28先



メーカー
15先



マスコミ・出版
32先



教育（大学・専門学校）
34先



官公庁
36先



ホテル
8先



金融
48先



建設・不動産
13先



システム関連
9先



その他
42先

合計
271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。

中華激戦区蒲田の名店で修業

カリカリもちもち「羽根つき餃子」 大森駅チカ、絶品の中華料理店

王府家宴

王朝国際(株)(大田区大森北、八木仁子代表取締役社長、03・6459・6699)は、JR大森駅東口にて中華料理店「王府家宴」を経営している。八木社長夫妻は蒲田の有名中華料理店にて修行を積み、2019年10月29日に長年の夢であった自らの店舗開業を果たすことになった。



同店名物の手作りの点心料理の中でも、ぜひ注文したいのは「羽根つき餃子」。羽根つき餃子発祥の地と名高い蒲田の名店の味を継承した焼き餃子は、お皿からはみ出してしまふほどに広がるカリッと薄い羽根が特長だ。手作りの皮のもっちりした食感やあふれ出る豚肉汁の旨みは格別で、濃厚な味わいに箸が止まらなくなる。

また、コース料理も充実しており、120分の食べ飲み放題

コースは、リーズナブルな料金で60種類の本格中華料理を堪能できると好評である。オープンしたてのお洒落な店内には1階から3階まで個室やテーブル席が用意され、大人数の宴会を含めたさまざまなシーンで利用可能だ。

大森駅東口より徒歩2分とアクセスも良好で、気軽にお立ち寄りいただける。八木社長夫妻、従業員一同が力を合わせてお客様に喜んでいただける店作りを心がけ、皆様のご来店をお待ちしております。



翡翠餃子など彩り楽しい「特製六味餃子」



皿からはみ出す「羽根つき餃子」



「台湾割包と角煮包み」



「レタス海鮮と挽肉包み」

日本が誇る漬物文化を発展させ 皆様の食生活と健康に貢献 世田谷区自慢の逸品「おかずキムチ」

杉山食品工業



「長寿の秘訣は漬物」杉山諱示会長

杉山食品工業(世田谷区野毛、杉山諱示代表取締役会長、03・3704・1311、<http://www.futakotamagawasugi.co.jp/>)は、業歴約70年の漬物の製造・販売会社である。

創業者である杉山会長は、戦後の復興期、医者を志して沼津から上京した。勉学の傍らアルバイトでリヤカーに乗せて販売していたさつまいもが僅か1時間で完売してしまうなど深刻な食料不足を目のあたりにし、医者でなく食品にまつわる仕事で国民の健康に貢献しようという決意。そして、食品の中でも日本の歴史と食文化に深く根差した漬物を提供したいと考えて同社を設立し、常においしくて健康効果が期待できるような付加価値の高い製品づくりを尽力してきた。パブル崩壊後の価格競争には苦戦を強いられたものの、「心を込めて本物をつくる」ことを何よりも大切にして研究、開発を根強く継続。現在までに1000種類以上の新製品を生み出した。

主力商品は、他社では真似のできない独自ノウハウであるこだわりの三段仕込みで製造する「おかずキムチ」。都内高級スーパーのキムチ販売部門でトップセールスを記録するなど、お子様から大人まで幅広い層に好評いただくとともに、

昨年には世田谷区自慢の一品として「世田谷みやげ」にも認定された。

杉山会長は「味一筋70年、おいしいものを求めてきた。こんなおいしい漬物を世界中に広めていくことが私のロマンだ。漬物は乳酸菌の宝庫、日本は世界で一番の長寿国」と語り、今もなお研究、開発に携わっている。同社の製品は贈答品として全国発送も対応可能です。ぜひ一度ご賞味ください。



塩漬け、糖しぼりを経てタレで仕込むこだわりの三段仕込み。酸味控えめ、辛さと甘みのバランスがよい「おかずキムチ」

焼肉で、すき焼きで こだわりの和牛をリーズナブルに 良質な和牛のおいしさを堪能

肉のとみい



人気メニュー「和牛切り落とし得盛り」

特選クラスの肉も混ぜ込まれ、和牛のおいしさを堪能できてコストパフォーマンスが高い。自慢の肉の魅力を存分に引き出す脇役たちにも、中村代表のこだわりがある。まず、『炊きたて土鍋御飯』に使う鳥取県産の米。仕入れ先の田中農場は、有機肥料を使用し、米が本来持つ食味の豊かな米を育てている。



こだわりの名脇役「炊きたて土鍋御飯」

肉のとみい(横浜市港北区綱島西、中村慎吾代表、050・3476・2641)は、2016年にオープンした焼肉店である。2018年には、2号店である「大衆すき焼きとみい」もオープンした。「もつとリーズナブルに質のよい和牛焼肉を提供できるのではないか」という中村代表の想いで、飲食店のコンサルタント会社から独立、起業した。焼肉店、すき焼き店とも「おいしい和牛をできる限り安く」をモットーに、A4等級以上の和牛を中心にファミリーでも楽しめる価格帯で提供している。

質の高い肉を安く提供できる秘訣は、仕入れルートにある。産地を特定しないことで、仕入れ先との信頼関係のもと、一定した質の和牛を全国各地から取り寄せて提供している。

人気メニューは、『和牛切り落とし得盛り』。150g〜500gから選べるこのメニューには、さまざまな部位の切り落としの中に



2016年にオープンし、こだわりのお肉を提供している

また、同店名物とも言える『特選うにミスジ』は、毎週豊洲市場で仕入れる北海道産高級うにを、焼いた稀少部位のミスジに巻き、わさび醤油を絡ませていただく逸品。綱島駅徒歩3分、近隣の「大衆すき焼きとみい」(<https://e546511.gop.jp/>)も合わせて、ぜひ気軽に足をお運びください。

日本一の母子里蕎麦と八甲田の本鴨 あざみ野で愛されて四半世紀 食材の旨みを堪能できる蕎麦屋

手打ちそば 加吉

手打ちそば 加吉(横浜市青葉区あざみ野南、小島久明店主、045-912-0289、<https://teuchisobakakichi.wixsite.com/azamino>)は、あざみ野の閑静な住宅街に店舗を構えて25年の老舗蕎麦屋である。

家族旅行で食べた福島県楡枝岐村の蕎麦に感銘を受けた小島店主が、あえて商店街ではない土地を選び、【わざわざ食へに行きたくなるお店】をめざして開店した。現在では、地元の方々はもちろん、遠方から足を運ばれるお客様も多く、蕎麦が完売になることもある人気店として愛されている。

同店で使用する蕎麦粉は、日本一の蕎麦の里」として有名な北海道幌加内町母子里(もしり)から取り寄せた玄蕎麦を、古式石臼挽き製法にて挽き上げている。マイナス41・2℃の低温を記録したこともある極寒の母子里では、昼夜の寒暖差などの気候条件が力強い風味と甘みを兼ね備えた極上の蕎麦を生む。同店ではその日の気温湿度に合わせて熟練の技で毎朝丹念に手打ちをすることで、食材の旨みを最大限に引き出している。



また、鴨肉にもこだわり、八甲田山麓の大自然の恵みを受けて育ったバルバリー種という本鴨



喉ごし・後味のよい母子里蕎麦と本鴨を存分に「鴨汁せいろ」



癖のないバルバリー種の旨みをしっかり味わえる「本鴨焼き」

を使用している。合鴨よりも臭みがなく、コクと旨みが深い本鴨は、やみつきになること間違いなし！おすすめメニューの「鴨汁せいろ」に加え、単品で注文できる「本鴨焼き」は厳選された日本酒とも相性抜群の逸品である。丁寧なおもてなしと旨い蕎麦でほっと一息つける当店に、ぜひお立ち寄りください。

高円寺で愛され続けて50年 四川のスパイスが旨い本格中華 カジュアルに贅沢な時間を：

成都 高円寺本店

JR中央線高円寺駅北口から、線路沿いを東に徒歩1分という好アクセス。「成都 高円寺本店」(杉並区高円寺北、中原有継代表、03-3312-8356、<http://www.seito-koenji.com/>)は、1969年より地元の方々に愛され、高円寺の街とともに歩んできた中華料理店である。中国四川から呼び寄せた料理人が厳選した食材・スパイスで最高の味をご提供している。

幅広いメニューを取揃えた中でも、同店のおすすめは、「特製成都焼き餃子」だ。本場中国で修業を積んだ料理人が皮からすべて手作りして仕上げ、噛んだ瞬間にあふれる濃厚な肉汁が堪らない。開店当初から変わらない、大人から子どもまで不動の人気No.1を誇るこだわりの餃子である。

また、辛い物好きに大人気の「麻婆豆腐」は、花椒など、料理人が選別し、中国から取り寄せたスパ



もちもちの皮で包んだ肉汁濃厚な餡が絶品！「特製成都焼き餃子」

イスを贅沢に使った本場の辛さ、味の奥深さが自慢。一口食べると痺れるような辛さが病みつきになるとりピーター続出の逸品だ。「落ち着いたモダンな空間でおいしい中華をお腹いっぱい、すべてのお客様に『成都』の味を楽しんでいただきたい」という先代の想いを継承し、男性の方はもちろん、女性のおひとり様から、ご家族の皆様まで、老若男女誰もが入りやすいようなアットホームな空間で過ごす至福のひとつときを、スタッフ一同、真心こめてお届けしている。

大切な方々との思い出の1ページに「成都」を



大切な方々との思い出の1ページに「成都」を



痺れる辛さが病みつきに…「麻婆豆腐」

「大切な方に贈るわが町自慢のギフト」 地域の皆様に選ばれるケーキ屋へ！ 新商品のシフォンケーキもお勧め

パティスリー NOCONOCO



やさしくなつかしい味わい、主力商品の「檸檬ケーキ」



ふわふわ&しっとり「生食感」をぜひ！「やみつきシフォンケーキ」

用した他店にはないリッチな檸檬ケーキとして売り出し、近隣のデパート催事でも徐々に人気が上がっており、遠方へ手土産にするギフト菓子としてご利用いただき始めています。

また、昨夏から販売を開始した「やみつきシフォンケーキ」は、ふわふわ&しっとり食感の両立を追求、天然バニラと太白ごま油を使い、焼成温度や時間ともにギリギリのラインを探し出してつくりました。こちらもりピーター

パティスリー NOCONOCO (川崎市宮前区菅生、下山哲郎取締役、044-789-8668)は、2005年より多摩区生田で営業してきた店舗が2019年3月に移転した。前店舗は駅から遠い住宅地で、主に地域にお住いの皆様のちょっとしたおやつやバスデーケーキのご利用が多かった。幹線道路沿いへ移転した現店舗は、わが町自慢のギフトとして選んでいただける店をめざし、売り場づくりを工夫している。

主力商品の「檸檬ケーキ」は、国産レモン、米粉、アーモンドパウダー、バターなどを贅沢に使



お客様の住まい、地域の街づくりに貢献 建築塗料のご相談は 建築塗装のプロショップへ

ヤマペ



ヤマペ（海老名市国分北、宮内俊治社長、046・292・4116、<http://www.yamape.com/>）は、1994年に開業。各種建築塗料・塗装機器卸売業を主業としている。

本来、建築塗装には大切なお客様の住まいを守るという目的がある。同社は、開業以来、建築塗装のプロショップとして、その技術と知識を蓄積してきた。メーカー推奨の塗装方法に基づく指導はもちろん、各現場に合わせた個別のアドバイスができることが強みとなっている。

また、同社は、日本国内のほとんどのメーカーの製品を取扱っており、お客様のニーズに合わせた商品提供により、地元のお客様のみならず関東一円のお客様からも信頼は厚い。ただ建築塗料を販売するだけではなく、宮内社長自ら上塗りや塗料の選定・必要な塗料の量・塗装方法なども親身に相談を受け、希望に応じて現場指導も行う。

さらに、公共事業関連の煩雑な書類作成も請け負い、その建築塗装全般の対応力についても絶対の自信を持っている。もちろん、ご依頼の現場についても戸建から集合住宅、公共事業まで、幅広い用途に合わせて建築塗料全般をカバーし、お客様の数多くのご要望に一つひとつ丁寧に対応してきた。

宮内社長は、「これからも、新しい塗料や塗装技術向上のための情報提供に励み、各メーカーに少しでも恩返しをしていくとともに、地域に根ざした建築塗料販売のプロとして新たな事業展開を図りながら、地域の皆様に貢献できるよう努めていきたい」と意気込みを見せる。



取扱い点数も豊富

「相談できる薬局」をいち早く開設 「くすり・健康・食事」のお悩みを受付 地域の皆様に健やかな毎日を…

青横ファーマシー薬局



旧東海道沿いに2019年10月オープンの店舗

病院やクリニックで診察を受け処方箋を渡され、近所の薬局に行くことは今やごく当たり前の流れである。アペックス（品川区東品川、伊藤豊代表取締役、03・3472・2562、<http://www.apx.co.jp/>）は、1986年9月より品川区東品川で「クリーン薬局」を開業し、いち早くこの医薬分業による調剤薬局をスタートした。

それから1990年までに、品川、立川、新小岩で3店舗を開業したものの、「調剤の仕事しかない薬局が、本当の薬局と言えるか？」と自問自答していたとき、その答えを追究したのが1991年11月に開設した「青横ファーマシー薬局」だ。

同薬局には、胃薬・風邪薬・目薬・粉ミルク・化粧品と調剤以外の商品も取揃え、「健康・病気・美容」のご相談に対しアドバイスする「相談できる薬局」をめざし、日曜日

も営業して地域の方々が気軽にご利用いただける薬局づくりに努めた。

バブル崩壊と言われた1991年以降長引く平成不況の中も、調剤薬局の開設は毎年右肩上がりが続いた。介護保険がスタートした2000年には、薬を管理する居宅療養管理指導の介護保険サービス事業を立ち上げ、福祉の方々とも連携を図った。地域活動を考えた薬局機能を突き詰めたところ、「管理栄養士」の必要性を感じ、今では全店舗に配置するに至っている。4年前からスタートした品川区委託事業の「栄養改善事業」に伴って、「くすり・健康・食事」を薬局業務のテーマに掲げ、薬剤師、管理栄養士、登録販売者が、地域の皆様からのどんなご相談にも応えられるよう日々研鑽を積んでいる。



キッズスペースも設置、居心地のよい薬局内

救急・慢性疾患・ケア・予防も… 大切な家族の一員の健康をサポート ペットの生涯にわたって「二緒に！」

クラウン動物病院



診療もお手入れも、院長とスタッフの親身な心遣いが伝わる

クラウン動物病院（大田区中馬込、上田隆喜院長、03・5728・9012、<https://www.crown-an.tokyo/>）は、2018年開院。昨年の11月で1周年を迎えた。経験豊富な先生、スタッフから、動物への愛情が伝わってくる温かな雰囲気の中、丁寧な治療、アドバイスが受けられると評判だ。

スタッフの自己研鑽意識も高く、専門医や大学関係者を招いた研修で最新の知見や技術の向上に力を入れ、ペットとその家族に新しくよりすぐれた獣医療を提供できる環境を整えており、安心して家族の一員であるペットを預けることができる。

クラウンニング・グロリー「有終の美」に因んで命名された同院は、院長が大病院、夜間救急、一般治療施設で培った知識、技術のもと、動物たちにジェネラリストによる総合治療を提供している。病気の予防、健康診断はもちろん、緊急性の高い外科手術、慢性難治性疾患や近年増加傾向の癌や腫瘍にも対応。手術や治療だけではなく、子犬教室や問題行動に対してのケアにも重点を置き、積極的に取り組んでいる。また、同院はトリミング施設も併設されているので、通常のカットやシャンプー、お手入れに加え獣医師との連携により皮膚疾患の治療にも対応している。



上田隆喜院長

「来院された皆様とそのご家族の温かいご支援により、開院1周年を迎えることができました。やる気、気遣い、動物への愛情が強いスタッフで日々の治療を行っています。不安なこと、お悩み、どんなことでも親身に対応します。来院の際にはお気軽にお声がけください」と上田院長は語る。