

企業と地域を結ぶ情報コミュニケーション誌

うめナビ

2020.2
Vol.95

お菓子一つひとつにまごころをこめて
明治18年から、和菓子ひとすじ
文豪尾崎紅葉が名付けた「江の嶋最中」

芝神明榮太樓



明治18年（1885年）、芝神明町に創業した芝神明榮太樓（港区芝大門、内田吉彦店主、03・3431・2211）は、日本橋榮太樓總本舗からの暖簾分けの支店で、初代内田長吉が修業後「榮太樓」の屋号の使用を許されたという。

初代の考案した「江の嶋最中」は、5種類の貝殻（帆立、蛤、牡蠣、鮑、赤貝）の形の最中種にそれぞれ異なる餡（こし餡、柚子餡、白餡、粒餡、胡麻餡）を詰め、皮と餡の相性も絶妙なひと口サイズの最中である。明治の文豪尾崎紅葉が名付け親で、専用の掛け紙も当時紅葉の挿し絵を描いていた武内桂舟画伯が手がけたもの。個包装の封を開けた瞬間の最中の焦がし皮の香ばしさも魅力のひとつだ。また、増上寺の葵のご紋をかたどった最中「葵玉梓」も代表的な銘菓。「玉梓」とは、万葉集によると「たより」「恋文」の意味で、大切な方への「たより」のようにいただいた方がまた大切な方へ贈りたくなるような心通うものであり

たいと名付けた。「葵玉梓」の餡には、丹波大納言の中でももつとも風味豊かな兵庫県丹波市氷上町産の小豆のみを使用している。正月には鶴と亀、春には桜、夏には向日葵と、季節に合わせた焼き印で仕上げたどら焼きも好評をいただいている。初めて召し上がる方が驚かれるほどしつとりとした生地に北海道産の大粒小豆の餡がちょうどよい塩梅でしみこんだ逸品である。すべての餡には、口溶けがよく精製度の高い白双糖を使っている。

先代と交友のあった岡本太郎氏の手による店頭を立て看板とともに、これからも、街の和菓子屋として日々一つひとつ心をこめた和菓子づくりに精進してまいります。



同店を代表する銘菓
「江の嶋最中」・「葵玉梓」

テント・シート建築物のプロ
働きやすく生活しやすい
環境づくりを広げるパートナー

安井シート建築

安井シート建築（大和市上草柳、安井俊一取締役社長、046・261・1663、<http://www.yasui-sheet.net>）は、1965年の創業以来、神奈川県大和市で大規模な倉庫から店舗用テント・シート・看板の製作・修理まで手がけている。今では、県央にあるドラッグストアやスーパーの店舗、コインパーキングなど、さまざまな場所で同社が製作したテントによる建設物を見ることができ、そもそも非常用で簡易的な建設物と考えられてきたテントは、一般的建築物と比較して、増設・撤去作業が短時間で済み、お客様の予算負担も軽減するなど、メリットが大きい。

また、昨今のテントに使用されるシート素材は単なるお手頃感だけではなく、強風や豪雨、急激な天候の変化への対応といった安全安心に加え、素材も環境に配慮され、空港やゴルフ場、食品工場の倉庫など多様な用途に利用されている。飲食店舗では、日除け・雨除けや看板のシート素材を変えるだけで店舗の印象も手軽に変えられる。

同社では、案件ごとに熟練の職人が組み立てた鉄筋鉄骨に、伸縮するシート素材を設置する。そのため、シート部分にシワや汚れがなく仕上がるのはもちろん、お客様の用途に合わせたシート建築物を比較的短期で納入することが可能であり、お客様の満足度も高い。

簡易倉庫新築をお考えなら、低予算で充実した機能を持つ建物ができるかもしれない。また、同社では従業員も随時募集している。テント・シートに関してご相談・ご興味のある方は、ぜひお問い合わせください。



店舗や倉庫だけでなく、一般住宅にも格安で高品質なテントをご提供!

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
35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
270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。

不動産に関するご相談なら、 内容もエリアも問わずどんなことでも！ 「自分らしいライフスタイル」を実現

イノベーション
アールイー



窪谷輝社長以下、
経験豊富なスタッフが
承ります

もある。「不動産に関することであれば、内容もエリアも問いません！」というのが、同社最大の特長なのである。

そのため、「他の不動産会社には相談し辛かった」と同社を頼ってくださるお客様が多い。実際に、「不透明でわかりにくく、不動産会社の言いなりにならないを得ない」というお客様の不満も少なくない。そんなお客様を助けるべく、同社では「不動産迷子をつくらない！救出する！」という目標を掲げ、近年では、リフォームを進化させた『リノベーション』の分野でも視点を変えたアプローチを行い、「自分らしいライフスタイル」の実現をお手伝いしている。

相続や後見人に関するご相談「売る／貸す」、「買う／借りる」のご相談、遠方の物件のご相談、困った入居者への対応など、不動産のことなら何でも幅広くご相談ください。

例えば、「新事業を展開するから、用地を探してきてほしい」といった「売買」なのか、「賃貸」なのかも曖昧なご相談にコンサルティングからご対応したり、「社員の引越先を探してほしい」と依頼され茨城県に行ったり、「友人がマンションの売却に困っている」という相談に山形県まで足を運ぶこと



不動産に関するご相談、お待ちしております！

初心者も経験者も走りを楽しむ ロードバイク好きが集結！ 自分に合った最高の一台を

CYCLE CUBE



だけでなく、街乗りのマナーや走り方、ロードバイクの乗り方なども学べる。また、サドルのレンタルや回転するローラーの上で走ってトレーニングできる装置を使い、ロードバイクの試乗やパーツなどを試すことも可能である。

種類豊富なカスタムパーツ、ウェア、シューズとロードバイクに必要なものを一式揃えることができ、神奈川県内唯一、デンマーク・コペンハーゲン発祥のサイクルウェアブランドである PAS NORMAL STUDIOS の商品が手に入るのも同店の魅力の一つだ。

合同会社 CUBICS が運営する、CYCLE CUBE (川崎市中原区小杉御殿町、長谷川嘉男代表社員、044・272・9925、<https://www.cyclecube.com>) は、2007年10月に設立、今年で13年目を迎えるスポーツバイク専門店である。ロードバイクの販売、修理だけでなく、ロードバイク用パーツを取扱う通信販売ショップの運営やデンマーク・コペンハーゲンからサイクルアパレルブランド商品の輸入なども行っている。

初めてロードバイクに触れるという方が気軽に立ち寄られて相談でき、もちろんロードバイクに長年親しんだ知識豊富な方にも対応できるお店になっている。月に2回、初心者向けと経験者向けの走行会を行っており、趣味の共通した仲間と一緒に走る

初めてロードバイクに触れるという方が気軽に立ち寄られて相談でき、もちろんロードバイクに長年親しんだ知識豊富な方にも対応できるお店になっている。月に2回、初心者向けと経験者向けの走行会を行っており、趣味の共通した仲間と一緒に走る



ロードバイク関連用品が狭狭とディスプレイされた店内

ブレイメン通りでも人気！ 元住吉で3代続く老舗焼肉店 おいしい良質な焼肉でプチ贅沢

焼肉北京



広々と居心地のよい店内で焼肉を楽しむ



る。また、自家製でつくる「焼肉のタレ」と「サラダのタレ」が肉・野菜と相性抜群、焼肉を一層おいしく引き立ててくれる。

リーズナブルな価格で全品ハーフサイズの注文が可能、さまざまな部位を楽しめる点、広々と綺麗で落ち着いた雰囲気の内装など、ファミリー層に大人気。一人焼肉に嬉しいカウンター席もあり、夜はお酒を嗜むこともできる仕様になっています。幅広い層のお客様からご好評いただいている。

焼肉北京 (川崎市中原区木月、金淳一代表、044・411・7716、<https://tabelog.com/kanagawa/A1405/A140504/1400775/>) は、東急東横線元住吉駅最寄りの、モトスミ・ブレイメン通り商店街にある。県内屈指の焼肉激戦区として知る人ぞ知る綱島街道の「焼肉交差点」で、金代表の祖父が創業した。3年前に2代目である父から事業を引継いだ金代表が現在地に移転し、毎日元気に営業中の老舗焼肉店だ。

なんとといっても「肉の品質の高さ」が同店の魅力。A5ランクの国産和牛をメインに厳選された新鮮で色艶のよい肉が卓上に並び、一口噛むと良質な脂や旨味が口一杯に広がる。まさに至福の瞬間であ



旨い焼肉を存分に！

人当たりのよいスタッフにリピーター客も続々！激安の焼肉チェーン店も多い武蔵小杉エリアだが、近所に一店あると嬉しい正統派焼肉店である。普段の自分へのご褒美としてプチ贅沢を味わいたい方、お待ちしております！

わが国西洋料理の歴史とともに… 明治から培った伝統の職人技 料理を彩る紙製容器製造のパイオニア

泰正



主力商品のレースペーパー

創業以来、食卓を彩り料理を引き立たせる紙製容器として、料理やケーキをのせるレースペーパー（花柄の敷紙）、パンの焼成やケーキ、チョコレートなどの包材として使用される紙カップ、また食品のテイクアウトやラッピングに使用する包装用紙やフィルムの企画製造も手がけている。珍しい商品では、チキンやマトンなどの骨付き



七面鳥のチャップ花



お子様ランチの定番！旗楊枝

泰正（品川区戸越、石川礼央代表取締役、03・3783・2111、<http://www.e-taisei.co.jp>）は、明治24年（1891年）4月、石川商店として創業した。文明開化隆盛の明治初頭に築地で日本初の西洋料理店「精養軒」（現・上野精養軒）を開業した北村氏のご指導で、初代石川禮興が、日本で初めて西洋料理の付属紙器の製造を開始したのが始まりである。西洋料理・洋菓子とともに発展を続け、関東大震災、第2次世界大戦など未曾有の難局も乗り越えて、本年で129年を数える。業界の第一人者たる豊富な経験と実績で品質と安全性を磨き上げ、格式ある大手ホテルや洋菓子店などにご利用いただいている。

創業以来、食卓を彩り料理を引き立たせる紙製容器として、料理やケーキをのせるレースペーパー（花柄の敷紙）、パンの焼成やケーキ、チョコレートなどの包材として使用される紙カップ、また食品のテイクアウトやラッピングに使用する包装用紙やフィルムの企画製造も手がけている。珍しい商品では、チキンやマトンなどの骨付き

肉料理を飾るチャップ花（紙製の花）やお子様ランチに添える旗楊枝などを製造している。主力商品のレースペーパーは丸形、小判型、角形があり、寸法も10cmから60cmまで30種類と豊富に取揃え、紙カップは材質もサイズも多種の製造が可能である。多様なニーズに応じ、全商品小ロットからのオリジナルデザインの製造を承っている。

脱プラスチックのエコ運で紙製品が見直される中、同社では主に国産原材料を使用して国内製造に徹し、伝統の職人技で品質と安全、安定供給を追求している。今後も、「品質技術商品価値の向上を図る」「信用と親切をモットーとする」という社是のもと、現状に満足することなく、創意と工夫を重ねていく。

大岡山で70年愛されてきた、老舗化粧品店 コミュニケーションを大切に アットホームなメイク体験

土屋化粧品店

土屋化粧品店（大田区北千束、小川恵子取締役、03・3724・6655、<http://www.tsuchiyacosmetics.com>、営業時間10時～21時、水曜定休）は、東急目黒・大井町線大岡山駅から徒歩1分、大岡山北口商店街入口付近に店舗を構え、創業70年を数える老舗化粧品店である。

近年は、コンビニやドラッグストアでもさまざまなブランドの化粧品を購入できるようになったが、同店ではアルビオン社の商品を中心にブランドを絞った化粧品の販売を展開している点が特長だ。また、化粧品の販売だけでなく、コミュニケーションスペースで商品の使用感を体験いただけるスピードエステやお肌の健康チェック、



大評判だったエステイベント



小川社長「一緒に綺麗になりましょう！」
明るいスタッフがご来店お待ちしております♪

メイクもできる1階フロア、毎日のお肌のお手入れをサポートするフェイシャルエステが受けられるなど、会員のお客様が無料で参加できるイベントを随時開催している2階フロアを備え、メイク塾など商品販売後のアフターケアを重視したきめ細かなサービスに定評がある。

『お客様の笑顔のため』という経営方針を、先代から現代代表である小川社長も脈々と受け継ぎ、70年以上地元のお客様から評価され、愛され続けている。その成果は、親子2代、3代で同店に通う常連のお客様が数多くいらっしゃる事実が物語っている。「売上よりも、お客様とのコミュニケーションをいちばん大切にしたい」と語る小川社長のもと、スタッフが力を合わせ、化粧品販売などをきっかけに、お客様との会話やくつろぎ、そして癒しを常に考えた店舗づくりをめざしている。

豆から厳選した素材を炊き上げ 熟練の職人が磨いた「あん」の旨味 老舗90余年、本物の味を皆様へ！

薩田商店



薩田商店（横浜市神奈川区西神奈川、薩田庄二代代表取締役社長、045・432・2161）は、神奈川県横浜市にて、あん類製造販売、製菓材料・米穀・豆類の卸、小売を営んでいる。大正14年（1925年）の創業以来、北海道小豆を100%使用した自家製練あんや生あんを主力商品として、品質を一番に、地域に密着した安心、安全、信頼性のある商品をご提供してきた。

業務用として、饅頭、大福、団子、パン、おしるこ、おはぎなどにお使いいただける生あん、練こしあん、練粒あん、白練あんなどを種類豊富に取揃えているほか、イベント用おしるこや餅つき用あんのご注文などお客様のご要望に応じたオリジナル「あん」の製造も承っている。特に、砂糖を加える前の生あんに関しては、県内の製菓店・パン屋以外に、近隣小学校や町内会からも注文が入るといふ。

ポリフェノールや鉄分



↓さまざまな加工食品・食材が並ぶ



↑業務用に各種取揃えた、こだわりの自家製あん

が豊富な「あん」は、高血圧や貧血の改善、美肌効果、疲労回復が図れるだけでなく、甘いのに低糖度なので、消費者の健康志向が高まっている昨今では健康食品としてメディアにも取上げられ、若年層の需要も増えてきた。

薩田社長で3代目。今年で創業96年と永年同地で営業を続け、地域との結びつきが強く、伝統や文化を織り込んだ銘菓提供に幅広く貢献している。「今後も親切・安全・安心をモットーに、お客様にご満足いただける製品とサービスを提供します」と薩田社長は語ってくれた。

オフィス移転が企業成長の好機に！ 「働く場」と「働き方」をご提案 いきいきとした毎日をプロデュース!!

ヒトカラメディア



高井淳一郎社長

ヒトカラメディア（目黒区東山、高井淳一郎社長、03・6455・1940、<https://hitokara.co.jp/>）は、主にベンチャー・スタートアップ企業を中心に、オフィス移転の物件選定から仲介・空間プランニング・内装施工までワンストップでプロデュースしている。内装工事は子会社であるヒトカラ工務店が施工し、クライアントニーズに沿った柔軟かつスピーディーな対応を実現している。

同社は、「スイッチオフィス」という居抜きオフィス移転をマッチング・サポートするウェブサイトを運営している。店舗では当たり前になっている居抜き物件は、近年オフィス物件でも「借りる側」からのニーズが高まっている。不動産賃貸借契約では、退去時に借りた時の状態に戻す「原状回復工事」を行うことが通例であり、調整ごとの多い居抜きでの移転は敬遠されがちだ。しかし、居抜きでの移転メリットは想像以上に大きい。現入居者は「原状回復費」を、新入居者は「内装費用」を削減でき、オーナーも「募集期間」と「空室期間」の双方を短縮できるのだ。

さらに同社は、都市部のオフィス移転のプロデュースだけでなく、地方の工場休憩棟や廃校リニューアルプロジェクト、シェアオフィス・レンタルスペースなどの機能をもつ施設の運営も行っている。「都市」と「地方」の「働く」と「暮らす」をもっとオモシロくする「ミッション」を掲げ、「働く場」と「働き方」からいきいきとした組織と個人を増やす」というビジョンを実現するべく、同社はこれからの働き方や暮らし方を提案していく。



本社内観



施工事例

オフィス移転、ただの引越しになっていませんか？
「働く」にもっとこだわれば、組織も人ももっといきいき変わります！

計測機器専門の老舗メーカー お客様と二人三脚でよりよいものを 50年超のノウハウで満足度120%へ

総合計装

ハンドル操舵角力計

市販のステアリングホイールにトルクや角度の検出機構を組み込むことにより、走行・停止中のハンドル操舵トルク、角度、角速度を検出するための電気信号を外部に出力する計測器

総合計装（本社：世田谷区経堂、代表取締役：小嶋慶一／横山浩行、横須賀工場：046・836・4477、<http://www.sohgokkeiso.co.jp/>）は、抵抗線ひずみゲージ応用のセンサーおよび増幅器の製造販売を行っている。1968年に創業、計測機器専門メーカーとして横須賀に工場を置き、お客様の要望に応えるために日夜開発に取り組んでいる。

国内外問わず幅広く市場を展開しながら、少量多品目の試作品や研究開発品を得意分野とし、自動車や鉄道、工場、発電所などさまざまな場所で、いくつもの特許製品や実用新案をお客様とともに取得してきた同社の技術力は高い評価と信頼を得ている。

製造している製品はハンドル操舵角力計やロードセル、トルク変換器など私たちが普段目にするものはないものばかりだが、こうした計測機器はものづくり大国日本で暮らす人々の生活を根幹から支えていると言っても過言ではない。製品の価格についても、依頼内容に沿って1個数万円のものから100万円を超えるものまで多岐にわたり、既製品にはない柔軟な対応ができるのも同社の強みである。

「50年以上の経験を重ねてきたからこそお客様のニーズに応えることができ、よりよいものをつくり出すことができる」と、横須賀工場責任者でもある横山代表取締役は自信を覗かせる。めざすのは、お客様の要望に対し、100%を超える満足を得てもらうこと。同社は現状に甘んじることなく、さらなる高みを追求していく。

老舗の味を継ぐ本格自家焙煎珈琲店 地元・狛江の魅力となるお店へ！ 新たなコーヒー文化を模索

K.Base Roastery Lab.



常時、ブレンド3種類以上、シングルオリジン14種類、カフェインレス2種類の豆を販売。ギフト包装にも対応。

K.Base Roastery Lab.（狛江市中和泉、繁平光伯代表、03・6677・7566、<https://www.kbase.jp/>）は、「狛江をもっと面白いまちにする」ために事業を展開するFlex Community 合同会社が運営している。

約半世紀続いた老舗珈琲卸売店より、30年以上使われていた焙煎機とともに焙煎技術を受け継いだことをきっかけに、地元の魅力の一つとなる自家焙煎珈琲店を開店し、2019年12月で1周年を迎えた。店名の「K.Base」は、狛江を盛り上げていく拠点にしたいとの想いから名付けた。

販売するオリジナルブレンド（700円・税別）のコーヒー豆は、焙煎度合いの異なる3種類を用意し、シングルオリジンも、豆の特徴に合わせて焙煎度を変えている。カフェメニューは、日替わりの「ブリュワーカーヒー」（Sサイズ330円、Mサイズ380円）のほか、「中煎りブレンド」やシングルオリジンを選んで注文できる。

1987年製の大型焙煎機を使用して、店内で焙煎を行っている。

【営業時間】 平日：9時～20時
土日祝：11時～18時
（水曜定休）

コーヒーと軽食などのカフェメニューも楽しめる。