

うめナビ

2021.3
Vol.104

大田区・品川区等エリア^{※1}

昭和21年の創業以来 手作りにこだわる老舗和菓子店

御菓子司
わたなべ

御菓子司わたなべ（大田区南馬込、渡辺和彦店主、03-3772-5082）は、都営地下鉄浅草線西馬込駅から徒歩2分、明治時代に文豪達が集まり、文化が栄えた地に因んで名付けられた馬込文士村商店会の中央通りに位置する。

店内には40種類以上の色鮮やかな和菓子が並び、見ているだけで四季折々の風情を感じられ、お年寄りからお子様まで、幅広い年代のお客様から親しまれている。

商店会の名前に因んだ「文士村まんじゅう」（税込120円）は、上品な甘さのこし餡と、もちりとした皮の食感が特徴的な薯蕷まんじゅうだ。古くから地元の皆様に愛されている。

文士村の住人であった版画家川瀬巴水の名作に因んだ蒸しカステラ「馬込の月」（税込130円）は、卵の黄身と餡のバランス

が絶妙と評判。

地元の特産品である馬込大太三寸にんじんを餡に練り込んだ「馬込三寸人参まんじゅう」（税込140円）は、2012年に商品化され、地元のにんじんを使ったヘルシーで上品な味わいだ。食の安全と地産地消が注目される中、マスコミなどにも大きく紹介され、大ヒット商品へと成長。2018年度には「大田のお土産100選」に選定され、地元の名産品として広く知られるようになった。

今の時期は、「さくら餅」「道明寺」「うぐいす餅」「草餅」などが大変人気だ。ぜひ、和菓子で春を感じてほしい。

「お客様の要望に合わせた組み合わせで、馬込ならではの土産をご提供させていただきます。ご来店、心より、お待ちしております。」



（左から）
文士村まんじゅう、
馬込の月、馬込三寸人参まんじゅう



春を感じる
和菓子

お米に想いを込めて 「本当に美味しいご飯」を皆様に

内田米店



大正13年創業の内田米店

内田米店（品川区南品川、内田幸男代表取締役、03-3471-7957、<http://uchidakometen.sakurane.jp>）は1924年

（大正13年）創業、長年地元で親しみ愛され続けているお米屋さんだ。祖父、父に続き3代目の現社長が就任し45年目になる。東京、神奈川（横浜など）2都府県を配達エリアとし、大手ホテル、居酒屋、会社、大学などを中心に幅広い顧客を持つ。

社長はお米マイスターの五ツ星、スタッフは三ツ星を取得している。お米についてわからないことは何でも相談することができる。同店では、全国各地の約20品種の種類の豊富なお米を取扱う。「目利き」に拘り、社長自ら産地を回り、味の良さを仕入れる。また、全国各地から情報を取り入れ、その年の気候に合わせた美味しいお米を選定する。以前は新潟など北陸地方のお米が主流であったが、品種改良が進み現在は北海道の

「ゆめぴりか」「ななつぼし」、山形の「つや姫」などが人気だ。

飲食店には「お米」ではなく、「ご飯」を売るつもりでお届けする。ご飯が美味しくなければ美味しき料理は提供できない。「温暖化の影響で、本当に美味しいと感じられるお米が失われつつある中、お米の炊き方だけでなく、お店のスタイル、お米の品種、季節に合わせたご飯の炊き方など、きめ細やかにご相談に応じ、本当に美味しいと思っ

て何杯も召し上がっていただきたい」と社長は語る。

生産者と内田米店の想いがぎゅっと詰まった美味しいご飯を、皆様、味わってみませんか。



全国各地の種類豊富なお米を取扱う

うめナビ
送付先業種^{※2}

商社
6先

スーパー・小売・百貨店
29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
34先

ホテル
7先

金融
48先

建設・不動産
13先

システム関連
9先

その他
40先

合計
267先

※1 一部、エリア外の企業も掲載しております。

※2 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。

最先端技術で時代を先取りし、付加価値の高いサービスをお客様へ

東京システムハウス



ビジネス構想をサポートするWebサービス「BizMake」



東京システムハウス(品川区西五反田、林知之代表取締役社長)は、「パッケージソフト・ツールの企画開発」「マイグレーションサービス」「金融ソリューションサービス」「IoTサービス」「請負開発・技術者派遣サービス」などを手がける独立系のIT企業だ。蓄積された豊富な経験や業務ノウハウを基にした的確なコンサルティングはもとより、日々、激変していく時代を先取りし、AI、ロボティクス、クラウド、モバイル、オープンソース等、より高度で先進的な技術・ハードウェアを活用した同社独自の製品・サービスを提案している。

Web上でビジネスフレームを利用できるツール「BizMake」(無料プラン有、<https://bizmake.jp/>)、ゴルフ業界向けにゴルフ場業務管理サポートシステム「SwingClubAI」、食品業界向けに品質情報管理システム「TOREPAS」など、その提供サービスは16種類にも及ぶ。付加価値の高いサービスをお客様へ提供することを理念に掲げ、常に革新的なサービスづくりをめざす同社では、今後、商店街で店舗経営されている方向けの情報メディアの運営やオンラインによる店頭販売アドバイスなど新たなサービスを提供する予定だ。ITでお困りのことがあれば、ぜひ東京システムハウスへ相談を。(03・3493・4601、<https://www.tsh-world.co.jp/>)

林知之
代表取締役社長



テイクアウトやデリバリーにも対応 本場のエスニック料理をお気軽に!

マタ・ピタ



マタ・ピタ(大田区久が原、サルマ・デヴ・プラサド代表取締役、03・6410・2448)は、東急池上線沿線を中心に飲食店を経営している。

現在は、エスニックレストラン「ハヌマン」(久が原店、石川台店、池上店、雪が谷店、旗の台店、中延店)、イタリアンダイニング「Unos Dining」(蒲田店)、「Local Uno」(大森駅前店)、インド料理店「アラテイ」(横浜店の9店舗を展開する。ネパール出身の代表者は、インドなどのレストランで本場のエスニック料理を修業した後來日し、「ハヌマン」を開店。長年の修行で習得した料理の腕前と、アジア諸国から仕入れたスパイスをふんだんに使ったインド料理の味は大好

評だ。また、本場の料理をお客様にお腹いっぱい食べてほしいという代表者の想いから、いつでも気軽に利用できる価格設定を心掛ける。利用者からは、「手頃に本格的な本場の味を楽しめて大満足」との声が多く寄せられている。創業より20年以上続く本場のエスニック料理は常連客も多く、地元住民から絶大な人気を得ており、大田区より「いちおしグルメ」を受賞、旗の台店がテレビ東京の人気番組「モヤモヤさまぁ〜ず2」の取材を受けるなど各種メディアからの評判も良好で、名実共に地域に欠かせない人気店だ。「本場の味をどなたにも気軽に楽しんでもらいたい」という創業当初の想いを変わず持ち続ける代表者は、コロナ禍における現在は、テイクアウトやデリバリー等にも力を入れ、皆様に食事を通じて笑顔を届けたいと強く願っている。お近くにお寄りの際は、ぜひ本場のエスニック料理をご賞味ください。



「ハヌマン」久が原店

コロナ禍の負担増を解決へ! 苦難に立たされている全事業者様へ

サクラコーポレーション



「スーハーマスク」装着例

サクラコーポレーション(大田区西蒲田、佐倉賢次郎代表取締役社長)は大田区らしい「正直で誠実な取引をすること」をポリシーに、事業展開(クリーン事業、PR事業、不動産業)をしている。その中でもクリーン事業は、有害病原菌やウイルス等を徹底除菌する製品を開発し、コロナ禍で制作の負荷が急増する東京の某テレビ局の現場でレクチャーも行っている。

新型コロナウイルスは従来の常識を超え、年中猛威が衰えることがないため、営業職や飲食店など世界中の事業者が苦難に立たされており、空間クリーンをさらに効率化する新製品の開発に着手し、浮遊する様々な粒子の脅威から人々を守る「NANO EIGHT」製品を大田区のものづくり事業

者と共に開発した(<https://naneight.com/>)。この他にも同社では、このコロナ禍の需要に対応する製品を取り扱っている。「スーハーマスク」は、世界最細のナノ繊維で有害な病原菌やウイルス等から物理的にガードするフィルター式不織布マスク(特許登録済み)だ。従来より圧倒的に細いナノ繊維を400層にした上でファイバーの厚みを0.1μmに抑え、呼吸がしやすく、蒸れにくく、安全で洗えるため、コロナ禍で求められる需要をすべて解消した自慢の製品となっている。

また、この新開発の不織布とお使いのエアコンを組み合わせて室内の空気をクリーンに保つ、簡単に後付け可能な貼るだけのフィルター「取れすぎちゃってごめんなさい!!」も開発済み。どちらも高い技術力で世界から注目を集める大田区内で製造し、安定供給と品質維持を実現している。

今後も多くの方々の助けになる事を探究し、熱い情熱で新たな挑戦に邁進していく。



フィルターは簡単に取り付け可能