

うめナビ

2021.5
Vol.106

都心・世田谷区等エリア※1

二子玉川の魅力や新たな価値を発信 地域活性化プロジェクト(NICo+)

LeaWelina

LeaWelina(世田谷区玉川、永井良和代表取締役、03-6447-9260、<https://lea-w.jp/>)は、イベントの企画・制作・運営を総合的にプロデュースするイベント制作会社。

2020年9月、コロナ禍により危機的状況に陥った二子玉川エリアの各種店舗の集客支援を目的とし、地域密着型コミュニティ「NICo+」を発足した。同社が培ってきたノウハウを活かし、飲食事業者の宣伝支援として、身近なSNSで情報発信をしている。一人でも多くの方に「店舗を知ってもらい、ご利用いただく」ための情報発信ツールは、店舗を構える事業主にとって必要不可欠



二子玉川の愛称「にこたま」にちなんで、ニコッとした球に二子玉川のシンボルツリーであるハナミズキの花を目にデザインしたキャラクター「ニコッキー」



皆様のご参加、心よりお待ちしております！
(詳細はNICo+のSNSをご確認ください。)

地域貢献と経済的リターンを相反するものではなく、両立できる仕組みと考え、CSRの真の実現をめざしている。社会・環境・経済の総価値を上げるプロジェクトとなるよう今後も活動を進めていく。

導入企業の売上140%達成！ 営業のDX化「番組化マーケティング」とは？

スピinhoist



少人数から大規模ロケまで
ニーズに合わせて対応



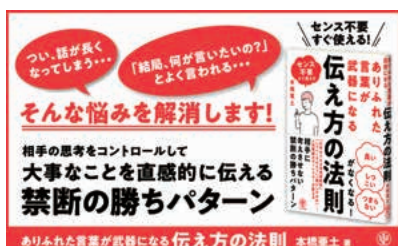
ループ・新日本製薬・日本郵便他大手企業の案件でも売上増に大きく貢献している。0.1%の視

スピinhoist(世田谷区等々力、本橋亜士代表取締役、03-63320-5111、<https://www.spinohist.com/>)

は、動画制作の全ての工程を現役のテレビ番組スタッフのみで作る動画制作会社だ。

行列のできる法律相談所・しゃべくり007・王様のブランチなど人気番組を制作してきた代表が、制作する全てのVTRのコンセプト立案を行い、テレビ業界の中だけで伝承されている「伝わる演出手法」で営業や新卒採用、社内研修などで成果を上げるVTRを制作している。情熱大陸のナレーター・窪田等氏をはじめ、番組で活躍する人気ナレーター達が「聞き慣れた声」でナレーションを担当するのも同社の大きな特長。

まるでテレビ番組を見ているかのようなVTRが視聴者の行動を強く促し、中小企業をはじめ、住友林業・マルコメ・国分



代表取締役の著書「伝え方の法則」が全国の書店で発売中

うめナビ
送付先業種
※2

商社 6先

スーパー・小売・百貨店 24先

メーカー 15先

マスコミ・出版 29先

教育(大学・専門学校) 33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 10先

その他 39先

合計
258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。

用賀の街1番のお洒落で美味しい中国料理店

中国料理
百楽門酒家



て知られており、お客様からは、本場の味よりも美味しいと言われることもあるという。それもそのはず、腕を振るうのは長年中国で働いてきた料理人。家庭では決して味わえない本場の中国料理を、創業以来、自信を持って提供している。

中国料理 百楽門酒家(世田谷区用賀、張光夫代表取締役、03・3707・6217)は、

今年で創業23年目を迎える長年地元の人に愛され続けている本格中国料理店だ。東急田園都市線用賀駅徒歩2分に立地し、外観は隠れ家的な洒落た建物だ。創業者が沢山の夢を抱いて建てた洋風の建物は、誰もが一度は立ち止まり、じっと眺めてしまふほど、まるで別世界に訪れたかのような感覚に包まれる。

店内は、70席以上あり、開放感あふれる空間で食事が楽しめる。また、その広々としたスペースには、経営者夫婦のこだわりが詰まった和洋ミックスのアンティーク家具や骨董品の数々が並び、それも大きな魅力のひとつだ。
夜は落ち着いた雰囲気の中で食事を楽しめる。幅広い年齢層が、本格中国料理を味わえる美味しいお店とし



また、いつも行列が絶えないランチタイムは、11時半から14時半(ラストオーダー14時15分)にて営業中。ランチメニューは特別価格で提供しており、定食、チャーハン、つゆそば、焼きそばは、デザート付きで1,000円(税込)。そして、1番人気の中華弁当は2種類のおかずと点心の春巻き添え(デザート付き)で1,400円(税込)。毎週月曜日(祝日を除く)にはその週のランチの内容を変えて、常連のお客様を飽きさせない工夫をしている。

家族とスタッフの支えで成り立っている家族経営のお店で、本格中国料理を味わいながら、昼と夜でまたひと味違う空間をぜひ堪能してはいかがでしょう。

地元で愛されて50年以上! 大衆魚料理屋「つかさ」

海鮮居酒屋
つかさ

つかさ(大田区北千束、中西裕之代表取締役社長、03・3724・5945)は、毎日豊洲市場から仕入れる獲れたての鮮魚と、全国の地酒を楽しめる創業50年を超える老舗。元魚屋の店主が長年の経験と目利きで買い付けた自慢の魚料理を是非味わってほしい。



豊洲市場から仕入れる鮮魚はお刺身がおすすめ!

ランチは800円〜900円で価格以上のボリューム満点のお刺身定食やまかない丼などの定食メニューは、大衆魚料理店の心意気を感じさせ、さらに、真心溢れる接客、サービスでお客様の心をがっちりつかんでいる。店主のこだわりでもある自慢の一品「本日のおすすめ」は仕入れによって変わり、その日店主が自信をもってすすめる一品だ。迷ったら、まずはおすすめを注文!



旨い魚には旨い酒!お好み一杯とともに

1階部分はテーブル席とカウンター席、2階部分はゆったりとした座敷がある。15名様〜20名様程度で2階の座敷の貸切も可能だ。「飲み放題!宴会コース」お一人様4,800円(税込)等のコースメニューを

いただきながら、広いお座敷で周りを気にせず、ゆつくりとくつろげる。

自由が丘で愛される本場韓国家庭料理をリーズナブルな価格で!

ミセス韓の店



ちよい呑みセット

に喜んでいただけるよう創意工夫し、長年の経験を活かした「素材の味を引き出す調理」で美味しい韓国料理を提供している。
デートや観光で訪れた方や自由が丘駅周辺で働く方、家族連れの常連さんも多く、店内は常に賑やかだ。お店の雰囲気は木目の落ち着いたくつろげるスペースとなっており、老若男女に幅広くご利用いただける店づくりに努めている。カウンター席もあり、夜はお酒を嗜むこともできる。

ミセス韓の店(世田谷区奥沢、韓容植代表、03・5707・2051)は、2002年11月創業。東急大井町線自由が丘エリアを中心に地域の方々にも愛される地域密着型の韓国料理店である。

人当たりのよいご主人にリピーター客も多く、飲食店が多く立ち並ぶ自由が丘の地で、長年愛されてきた。会社の同僚、家族や友人など皆様と一緒に、美味しい韓国料理とお酒で楽しいひと時を過ごされてはいかがですか。「感染対策を徹底し、心よりお待ちしております。」

韓国の家庭料理を中心に焼肉、海の幸、鶏肉、豚肉、牛肉や新鮮な野菜類を取り揃えており、料理によって異なる秘伝のタレは、とても味わい深く、本場の韓国料理と焼肉を堪能できる。

「本場韓国の家庭料理をリーズナブルな価格で」をモットーとし、食材には妥協することなく、多くのお客様



上コース

ピリ辛ビビンバ