

# うめナビ

2021.6  
Vol.107

## 川崎市・横浜市等エリア※1

### コロナ禍の冠婚葬祭や各種イベントの料理提供でお悩みの方必見!

仕出しそとやま

仕出しそとやま(川崎市中原区上小田中、外山秀男代表取締役社長、044-733-0406、<http://www.shidashi-sotoyama.co.jp>)は、1965年に食料品店として創業し、36年前に仕出し業を開業。長年地元の人に愛され続ける仕出し料理、ケータリングサービス店だ。

「心からのおもてなしと手作りの味をお届けする」という創業当時からこだわりの料理を提供している。高い目利き力で市場から直接仕入れる旬の新鮮素材を活かした料理が自慢だ。ケータリングやデリバリーサービスは揚げ物からご飯もの、お刺身まで様々なメニューを用意しており、ボリューム満点で美味しさと大好評。お客様のイメージや予算に合わせたメニューの提案はもちろん、急な依頼にも迅速丁寧に対応するおもてなしの心はお客様からの厚い信頼に繋がっている。

新型コロナウイルスの影響を受け、昨年からは日替わり弁当の販売を開始した。500〜600円でボリューム満点の料理を楽しむことができる。なか



でも当日に市場から仕入れた特大のアジを使用したアジフライ弁当は絶品。素材にこだわりの持った料理を提供しているのがお客様目線からも感じ取ることができる。日替わり弁当の販売日は店頭でのメニュー看板やInstagram(@SOTOYAMA)で確認できる。Instagramでは彩り鮮やかなお弁当の写真やメニュー予告も配信しておりフォロー必須だ。

「食に携わるものとして、衛生に関する意識を強くし、皆様に安全な食事をお届けしたい」という想いの食品衛生管理への功績が評価され、2008年に厚生労働大臣賞を受賞。アルコール消毒の実施や、持ち帰りもできる使い捨て容器での折詰料理の提案など、コロナ禍でもケータリングやデリバリーを安心して利用していただける配慮も元璧だ。お客様に寄り添うあたたかな心遣いと長く地元の方々に愛される老舗の味をぜひご堪能ください。

### 新鮮で旬な食材をリーズナブルに揚げたてでお客様にご提供!

天ぶら料理店 天吉



ぶら職人とは技術的な壁が高く、容易に養成できないからである。近隣が西洋ビル化した中で純日本調の佇まいを守っており、落ち着いた瓦葺き日本家屋が街に溶け込んでいる。

現在、魚は豊洲市場からその日に仕入れ、野菜はその時季に旬なものを取り揃えている。自家製の揚げ油を使ったかき揚げが名物だが、天丼、定食類、日本料理、また二品料理も充実しており、特に新鮮で上質なお刺身は驚きのレベルで、お座敷天ぶらを含めた宴会メニューも取り揃えている。看板メニューである「濱天丼(1,650円・税込)」は創業当時から一品で、今も昔もハマッ子や観光客達を楽させている。

横浜老舗の天ぶら料理店である天吉(横浜市中央区港町、原茂男店主、045-681-2220)は、1872年(明治5年)の創業。当時は横浜の海で獲れたアナゴやコハダを揚げ、屋台で営業を始めた。その後、現在の伊勢佐木町に出店し、第二次世界大戦の戦前、戦中は横須賀海軍武官指定食堂として営業した。

1945年(昭和20年)の横浜大空襲に遭うも、翌年にはバラックにて営業を再開。1956年(昭和31年)、アメリカによる接収が解除されて間もなく、周辺は焼け野原で閑内牧場と揶揄された当地に店を構えた。1959年(昭和34年)に近隣の旧横浜市役所が完成、1964年(昭和39年)には現在のJ.R根岸線閑内駅が開業し、周辺も発展。同店は閑内駅北口徒歩1分に位置している。

同店は支店・姉妹店は一切出さない一店主義であり、多店舗展開を行わないという一つの哲学と意地を貫き通している。天



営業時間	
平日	11時半〜14時半
	17時〜21時半
土曜日	11時半〜21時半
日祝日	11時半〜20時半
定休日	月曜日

送付先業種 ※2

商社	5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	38先
----	----	-------------	-----	------	-----	---------	-----	-------------	-----	-----	-----	-----	----	----	-----	--------	-----	--------	-----	-----	-----

合計 256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。

# 美味しいものを 美味しい瞬間に「提供」!

NATOMICS



NATOMICS(稲城市矢野口、関齊寛店主、03・64327867、<http://www.natomics2010.com/>)は、目黒区と世田谷区にて和食店5店舗と寿司店1店舗を営む。

二子玉川駅より徒歩5分に位置し、2015年4月に開業した和食店「せき亭」では、毎朝市場から仕入れる新鮮な食材を余すことなく活かし、季節を感じていただくことをおもてなしとしている。メニューはコースを中心としているが、伝統的な和食料理だけでなく、店主自身のアイデアを盛り込んだ料理も楽しめる。また、京都の銘木を使用したカウンターとプライ

ベート個室により、作りたての料理を『美味しいものを美味しい瞬間に』提供することをモットーとしている。

また、和食文化の素晴らしさ

を世間に広く知ってもらいたいとの想いから、自らがインフルエンサーとして新しい料理人像を作り上げ、飲食業の裾野を広げるべくYouTubeの料理チャンネルを開設した。和食の基礎基本から5分でできる簡単レシピ等の動画を配信しており、2021年1月時点でのチャンネル登録者数は10万人を超えている。また、各店舗の職人もただ美味しい料理を作るのではなく、全ての業務に気が回るような『飲食人』を目指して日々取り組んでいる。

2020年4月の緊急事態宣言の翌日より、これまで実施していなかったテイクアウト・デリバリーを開始。「安心・安全・美味しいを届ける」をスローガンに、お客様に直接お料理をお届けしたいとの想いで、店主自らも率先して自転車でデリバリーに向かう。

「現在コロナウイルスの影響により営業時間を短縮しておりますが、感染症対策を徹底し、皆様のご来店をお待ちしております。」



# 最先端レーザー技術で実現! 人に優しい環境を創造します!

テックジェービー

テックジェービー(世田谷区上祖師谷、笠原健代表取締役社長、03・42888837、<https://www.tekjp.com/>)は、2018年に創業したハイテクベンチャー企業。レーザー光線を自在に操り、世界最小レベルの光源モジュールを開発したことにより、様々な映像を従来とは違った方法で表示可能にした。

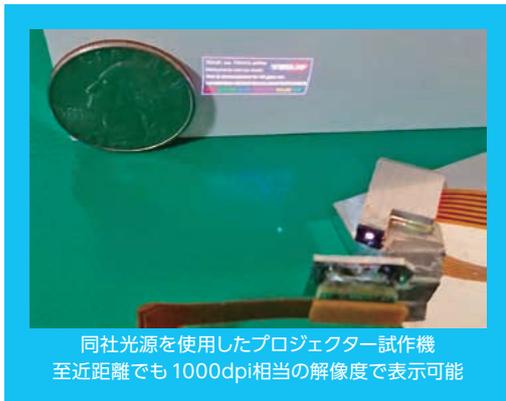
その開発方法はユニークで、設計から試作までほぼ全ての工程を自社内で行っており、様々な工作機械や組立装置を保有し、世の中に無いものは自前で作ってしまうという徹底ぶり。外注加工などに頼らずスピーディーに試作を重ねられるため、大手製造業の開発期間に比べ大幅に短期間での試作開発が可能であり、オリジナル技術の進展が速いという。

世界最小レベルのRGBレーザー光源モジュールを完成させ、AR・VRといったメタ型表示デバイスへの応用を行っている。こうした新型デバイスは機構技術と電子技術の両方を兼ね備える必要があるが、それに加え光学技術の全てを自社内で網羅しているのが



自慢だと笠原社長は語る。

現在、網膜スキャン型メガネや非接触空間表示タッチパネルの開発を行っており、TVやスマートフォンといった画面を見る時代から目に直接映像を投影する時代を創造し、コロナ禍の時代を安心・安全に過ごせる世界をリードしている。同社に興味のある企業や自治体が届きましたら、ぜひお気軽にお問合せください。



同社光源を使用したプロジェクター試作機  
至近距離でも1000dpi相当の解像度で表示可能

# 中華街の老舗中華料理店のシェフを務めた 店主が北海道に魅せられオープン!

北海道らーめん 文太郎

北海道らーめん 文太郎(横浜市青葉区美しが丘、中澤泰隆シェフ、045・902・1233、<https://ramen-restaurant-4704.business.site/>)は、閑静な住宅街に店舗を構え、北海道に行かなくとも美味しい北海道ラーメンを堪能することができるという創業1年ながら人気のラーメン店だ。

スープは鶏を主に豚、北海道の玉葱を使用し、油が少なく体に優しい澄んだものになっている。麺はこだわりの熟成麺で、もちもちとした食感でコシのある中太麺を当店専用の特注で製造してもらい、北海道より取り寄せている。食材は味噌に始まりニンニクや生姜、利尻昆布、鰹節、沖縄塩など国産の厳選したものを使用している。こだわりの食材を組み合わせることで、香りがとても良く、味に奥行きがありながら繊細な味わいが楽しめるラーメンに仕上がっている。雲丹やイクラ、ホタテなどの海鮮、そして甘みの強い美瑛のとうもろこしは「北海道直送」で仕入れており、ラーメン

だけでなく、イクラ丼や握り、ザンギといったサイドメニューやトッピングも充実している。お客様に喜びと感動を感じていただけるよう、一品一品真心を込めてお作りしている。カウンター席、テーブル席に加えて座敷席もあるので、お子様連れも安心してご利用いただけ、ゆつくりくつろげる空間となっている。「新型コロナウイルス対策もしっかり行っておりますので、ぜひご来店ください。」



人気No.1「極み!札幌味噌らーめん(焦がし味噌)」



食感がたまらない!  
「ピリ辛もちもち水餃子」

定休日: 月曜日  
駐車場: 有  
テイクアウト・デリバリー対応