

うめナビ

2021.8
Vol.109

現行モデルの新しい車に乗ってみたい！
その夢を叶える会社！



KinRen神奈川

KinRen神奈川(横浜市瀬谷区阿久和西、山田隆司代表取締役、045-442-7190、<http://kinren.jp/>)は、自動車事故等による車修理時の代車レンタカー業者である。代車を保有している自動車修理工場は少なく、車種も限られている。同社は約100台の車両を保有しており、一般乗用車から事業者向けの商用車まで様々な車種をすぐに用意できる為、自動車修理工場や販売店、保険代理店からの依頼が絶えない。同社の最大の特長は、保有している車両が通常よりハイグレードとなっている点だ。「二度はグレードの高い車に乗ってみたい、しかし家族や予算が許してくれない」誰でもこの様な事を考えた事があるだろう。同社は車の修理等の際に代車とし

て少しの間、その夢を叶えてくれる。エンドユーザーからも喜ばれ、顧客である自動車修理工場等からも他社との差別化に繋がっていると好評だ。車両保有台数は現在も拡大し、常に新しい車種を導入している。また、顧客からの要望により最近輸入車まで導入した。同社は大阪に本部のあるKinRenグループの一員であり、関東は東京や千葉、埼玉や静岡にもグループ会社がある為、希望の車種がない場合はグループ間で融通し、顧客の希望を叶えようとしてくれる。自動車修理工場や保険会社といった事業者の利用が大半の為、エンドユーザーに名前を知られる事はほとんど無いが、もしかしたらいつの間にかお世話になっているかも？



設計からすべて対応
一貫性のあるものづくり



「30代と若い社員が多数在籍しており、日々技術力の研鑽に取り組んでいる。」「ベテランから若手まで社員の全員に品質と納期に責任を持たせ、売上実績も見える化する」とにより、全員が経営者の視点を身につけてほし

エヌイーケー

エヌイーケー(藤沢市石川、秋山克之代表取締役、0466-90-5154、<http://nek17.com/>)は、2017年に秋山社長が立ち上げ、プレス金型を中心にマシンニング加工、フライス加工、切削加工等様々なお客様のニーズに対応できる技術力を兼ね備えている。

同社が対応できる加工は、自動車・鉄道・ロボット・建設・家電など多岐にわたり、幅広い業界から依頼が殺到している。「品質はもちろんのこと、速さに対応範囲の広さをモットーとし、お客様に技術面だけでなく、様々な観点からご満足いただけるよう試作製作1個から量産まで、そしてコストダウンの相談にも対応。また、幅広い加工ができる同社ならではの視点から提案を行うことにより取引先から厚い信頼を勝ち得ている。

同社は高い技術力を誇っていると同時に社員を大切にしている。製造業界では珍しく20代



うめナビ
送付先業種

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) 32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
255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。

今までにない 新感覚のお蕎麦を「提供」



ニューを用意している。季節の食材を使った冷やし蕎麦や丼物もあり、商品開発に力を入れ、行錯誤を続けている。昼の部からアルコール提供も行っており、生ビール(サッポロや厳選の日本酒)仕入により変更有り)が蕎麦とおつまみで味わえる。

学生代表…雨森より

蕎麦すず(横浜市保土ヶ谷区岡沢町、学生代表・雨森久弥、045・744・7727)は2021年4月6日創業、横浜国立大学生が運営している新感覚の蕎麦屋だ。高級感ある店内で、学生の活気溢れる接客サービスがコンセプト。お客様に満足いただけるように、学生同士でアイデアを出し合いながら取り組んでいる。

進化していくお店のスタイル、蕎麦すずにご注目ください。

「一色蕎麦」。信州松本の五割で繋いだ蕎麦と更科蕎麦を独自製法で二層にした珍しい蕎麦で、強いコシとボリューム感、食感も見ただ目も二重に楽しめる仕上がりだ。

おすすりメニューの「肉蕎麦」は独自調合のタレに漬けた豚肉を豪快にのせ、蕎麦つゆ・ピリ辛・ごまの3種類のタレで食べ比べできる贅沢な一品。他にも「信州くるみ蕎麦」や「ごま蕎麦」など他にはない珍しいメ



Instagramはこちら



Twitterはこちら



肉蕎麦 1,100円

蕎麦すず

連日家族連れのお客で賑わう 地域のみなさんに愛される洋菓子店



店舗前には駐車スペースを備え、バスの停留所もあり利便性にけた立地

ターを形取ったケーキは、子ども達から大好評を得ている。また、季節に合わせたケーキやゼリーも販売しており、今の季節は、「ヴァレンシアオレンジの焼きタルト」「もものショートケーキ」「オレンジとチーズのロールケーキ」などが店頭に並び、人気を博している。

ポーズカフェ(横浜市旭区鶴ヶ峰本町、三村勝己オーナー、045・953・9923、<http://www.pausecafe.jp/>)は洋菓子の製造販売を行っている。パティシエの三村オーナーは、学校卒業後、単身でスイスにあるリッチモンド製菓学校に入学し、修行を積んだ。帰国後、山手十番館、ぶどうの家といった名店に勤め、店長を経験。1989年の独立以来、地域住民に愛され続け、今年で創業32周年を迎える。

創業時、当地にはバスターミナルがあり、人通りの多いエリアでありながら、洋菓子店が他になかったことから店舗をオープン。その先見の明から、今でも当地の人口は増加傾向にあり、店舗は連日家族連れのお客で賑わっている。中でも、動物等のキャラクター



クリアで見やすいガラスケースに陳列されるホールケーキやカットケーキ

ポーズカフェ

本場アメリカのBBQを堪能できる スポーツバー&レストラン



マザールーシー

マザールーシー(横浜市青葉区新石川、鮫嶋勝昭代表取締役、045・911・3763、<http://www.motherlucy.com/>)は、アメリカを愛する鮫嶋社長が「アメリカの食文化を提供したい」との思いから、アメリカンレストラン3店舗、カフェ1店舗を展開している。

センター北駅にあるByrd's Pizza & Ribs(<https://www.byrdsmotherlucy.com/>)はアメリカ南部地域をコンセプトにしたアメリカではポピュラーなスポーツバー&レストランだ。同店のおすすめはByrd'sでしか味わえない本場アメリカのBBQ。日本のBBQは高温(180〜250℃)で手早く焼くが、本場アメリカのBBQは低温(93〜121℃)でじっくりとスモークする。従業員全員がおすすりするベイベーバックリブは豚肉を長時間(6〜8時間)低温調理することで余分な脂肪が落ち、ジューシーかつ手でほぐすことができるほど柔らかいお肉になっており、3種類のオリジナルBBQソース(テキサスBBQソース、ピネガソース、マスタードソース)で好みに合わせて味を楽しむことができる。他にもアメリカ式のピザやオリジナルドーナツ、アメリカビールもおすすりだ。

客席は98席(テーブル席64席、テラス席18席、バーカウンター16席)あり、パーティなどの対応も可能だ。(※コロナ禍の現在においては席数を制限している。)営業時間は12時〜22時(現在12時〜20時)、月曜定休(火曜臨時定休あり)。ランチタイムは12時〜15時でランチメニューのPizza & Ribs COMBOはおすすりのバックリブと定番メニューのピザを同時に楽しむことができる。

ぜひ本場のBBQを味わうにByrd's Pizza & Ribsへ来店ください。



ぜひ本場のBBQを味わうにByrd's Pizza & Ribsへ来店ください。