

# うめナビ

2021.9  
Vol.110

## 食を通じて人と人をつなげる いつもみなさんの笑顔のそばに

HiOLI(ヒオリ)

HiOLI(世田谷区奥沢、西尾修平代表取締役社長、03・6451・0823、<https://hioli.co.jp/>)は、人が織りなす価値に焦点をあてた、ものづくりを追求するクラフトスイーツの会社だ。2019年4月、お菓子の街・自由が丘の閑静な住宅街に小さな工房を構え、「HIOLICE CREAM」をスタート。素材本来の良さを引き出したアイスクリームをお届けするため、日本各地の魅力あふれるより良い素材を探し、少量ずつ丁寧に心を込めて作っている。作業工程に適した最新テクノロジの機械を使いつつ、手間がかかる繊細な作業は職人の手仕込みで仕上げていることにこだわっている。

ビール、コーヒ、チョコレートなどのクラフトの流れは、大量生産に最適化したものづくりではなく、美味しさと安性を最優先にした小ロット製造により、まとまった量の確保が困難な、隠れた逸品を素材

として使用することができている。西尾代表は自ら産地に足を運び、生産者のものづくりに対する情熱を肌で感じ、丹精込めて作られた生産者の方々の想いとともにお届けしている。



HiOLICE CREAMは、季節や産地ごとに異なる素材の特徴を最大限に活かした多彩なフレーバーを開発し、空気を含ませながら高速で攪拌し短時間で急速冷凍することで、口の中で一瞬で溶けるような滑らかでふわっとした口当たりを実現している。

現在、自由が丘のクラフトアイスクリーム工房「Atelier」に併設したスクープショップ、グランデュオ蒲田などの実店舗の他、LAWSON関東エリアの一部店舗、NATURA LAWSON、クイーンズ伊勢丹、成城石井、東急ストアでもミニカップ数種類を販売している。

## 安心ならもっと美味しい。もっと楽しい。 自然派クレープ専門店

ナチュラルクレープ



無添加生地が出来上がった。そのほかにも、お客様に納得できるおいしいクレープを提供するために、手間暇を惜しまず、手作りのキャラメルソースやヨーグルトムースなど、自分たちでできることはなるべく自分たちで作ることにこだわっている。

ナチュラルクレープ(世田谷区経堂、代表・佐藤孝治・佐藤徳子、03・3429・9050、<https://nатурe.com/>)は、2004年に夫婦二人三脚で移動販売からスタートし、その3年後に経堂本店をオープンした。

代表は広告会社出身で、これまでのクレープから差別化を図るため、コンセプトからじっくり考察し、現在の体に優しいクレープにたどり着いた。その中でも創業からこだわり続けているのがクレープ生地だ。20数種類の国産小麦を取り寄せ、もっともクレープに合う食感と風味を求めて試作を重ね、群馬県産の一等小麦つるびかりに出会った。栄養バランスを考慮して国産小麦胚芽も加え、ナチュラルクレープ独特のサクサクとモチモチが共存する美味しい



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。

# 「本当に美味しい」を 目指して



ひかり

ひかり(中野区中央、代表取締役社長…大野公子・野田真由美、03・5385・4822、<http://www.soineme.co.jp>)は、創業26年の訪問介護事業と洋菓子の製造販売業(創作菓子ソフメーム)を営んでいる会社だ。グルテンフリーのお菓子作りを目標として、何ヶ月も試行錯誤の上、小麦粉を一切使用しないお菓子やパン、焼き菓子などを作るようになった。またNPO高麗が直輸入するコーヒール発祥の地エチオピアの「野生の森のコーヒール」や上質なキリマンジエロコーヒールなども取り扱っている。



グルテンフリーの「ゴルゴンゾーラのチーズケーキ」

近年、グルテンが及ぼす人体への影響の研究が進み、様々な負担があることがわかってきている。同社の代表者も突然小麦粉アレルギーとなり、小麦粉を抜く生活を半年間行うことでようやく湿疹がひくようになった。また、同時に疲れない、眠くならない、集中力が増す、体重が10キロ落ちるなどの良い変化が起こった。

グルテンはパンの膨らみやうどんのコシには欠かせない粘りを生じさせるタンパク質の成分であるが、急激な血糖値の上昇を起こしたり、腸に張り付いたりすることで必要な栄養の吸収を阻害し、腸の働きを妨げてしまう。同社は米粉や平飼いの卵、グラスフェッドバター、てんさい糖などの体に負担の少ない素材を吟味し、より美味しいものを発信していきたいと考えている。「詳しくはホームページをご覧ください。多くの方の御来店をお待ちしております。」

# 4万点以上のデジタル家電 商品・機器・雑貨の卸売

アッシー



芦田健代表取締役



会食用マウスカバー

アッシー(中野区大和町、芦田健代表取締役、03・5356・6063、<http://www.assy-web.co.jp>)は、B to B仕入サイト「あしなび」を運営し、4万点以上の家電機器商品及び雑貨商品を取り扱っている。「アッシーにかかわるすべての顧客に対して誠実に正直であれ」「アッシーで働く全従業員の物心両面の幸福を追求する」「真のサービスを提供し社会に必要とされる会社となる」を企業理念とし、様々な小売店と取り引きすることで、「ニーズに合った商品を提供している。」

2021年7月1日より「会食用マウスカバー」の販売を飲食店向けに開始した。緊急事態宣言やまん延防止等重点措置の発令により飲食業界の方々が悲鳴を上げていた中で、同社でも何か助けられることはないかと考え開発した。強度のある透明なフィルム素材を採用し、会食時の飛沫を防ぎ、相手の表情を見ながら楽しく食事ができる。

「飲食店の中には机の大きな等でパーテーションの設置ができない店も多くあると思う、そのような飲食店の皆様にも感染防止対策としてご利用いただけるように開発いたしました。来店されたお客様に安心して会食いただくためのサービスとして提供したり、企業のロゴを入れ企業ノベルティとしてご活用いただくことも可能です。飲食店の皆様にぜひお手に取っていただき、感染防止の手助けをさせていただければ幸いです。」

# 自然の恵みを大切に 緑と街が共存した住環境を未来へ繋いでいく

芝堅



芝堅(稲城市平尾、仁平勝弘代表取締役社長、042・331・2074、<http://www.shibaken-inc.co.jp>)は、創業51年の造園工事会社だ。「限りある資源を大切に」をモットーに街路樹や公園、集合住宅の整備や緑化工事から、稲城市をはじめ吉祥寺、川崎市多摩区、中野区、狛江市、町田市等その他多数の地域で樹木手入れ作業を手掛けてきた。

2021年7月16日より、造園工事から出る剪定枝葉を利用した環境に優しい脱臭炭「INAGI SUMI」の販売を開始した。自然の恵みである枝葉を無駄にしないという想いから長年にわたる研究を重ね、町田の自社工場が開発した。「INAGI SUMI」はただの炭ではなく、セラミック炭という脱臭能力、空気浄化能力、調湿能力に優れた大変高度な炭である。鞆やペットのトイレ、クローゼットやごみ箱等の匂いの気になる場所に置いて使用する。脱臭機能は開封後約1年、使用後は燃えるゴミとして廃棄できる他、袋の中身の炭をプランターの土や水耕栽培の水に10〜30%程度混ぜて使うと、植物の根の健康が促進される。コロナ禍の外出自粛で家庭菜園等が増えている今の時代には一石二鳥の代物だ。

今後は全国のインテリアショップ、銘品ショップ、旅館、カタログギフト等での販売を予定している。

SDGsに取組む企業として「限りある資源を大切にし、緑と街が共存した住環境を未来へ繋いでいく」ことを目標に、今後も新商品の発表を予定している。