

# うめナビ

2022.2  
Vol.115

## 地域に愛された人気店が リニューアルオープン!

Oriental Café SUIREN

Oriental Café SUIREN(相模原市南区東大沼、嶋野善文代表取締役、042・705・6730、<https://suiiren-2020.shopinfo.jp/>)は、令和3年6月にオープンした、カフェ・ベトナム料理・タイ料理店。元々は平成20年〜平成28年12月まで相模原市南区麻溝台で約8年間営業していたお店で、このほど移転し、リニューアルオープンした。旧店舗の時代から通う馴染みの顧客も多い地域の人気店である。

オーナーシェフの嶋野氏は、ベトナム料理店やタイ料理店で約7年勤務した後に独立。新店はコロナ禍でのオープンであったが、前評判がよく連日来店客が絶えない。(予約は電話または来店のみ対応。グルメサイト等からの申込みはできないので注意。)

店舗の外観は白で統一され清潔感と存在感があり、店内はアジアテイストの家具・雑貨で彩られている。

人気の理由は、まずは当然ながら料理の美味しさ。そしてこだわりの食器と料理とのコントラストが美しく、目でも楽しめるため、思わずSNSに投稿したくなる。また、何よりうれしいのがリーズナブルな価格と料理のボリュームである。来店客の約8割が女性で、ランチタイムはママの憩いの場となり、ディナータイムは家族連れや女子会客で賑わう。

シェフのおすすめは、オリエンタルカレー、同店オリジナルの他には無い味わいが楽しめる。経験豊富なシェフが「ここでしか味わえない特別な料理」を提供し、友達に紹介したくなるカフェ料理店を目指して日々営業している。

から料理の美味しさ。そしてこだわりの食器と料理とのコントラストが美しく、目でも楽しめるため、思わずSNS



## 明治7年創業、老舗酒屋が手掛ける こだわりのブリュワーパブ

坂口屋



ルの種類に合わせて様々なホップやモルトを世界中から厳選して仕入れるなど、老舗酒屋ならではのこだわりを持ったビール造りを行う。その確かな技術力は国内外から高い評価を受け、世界的なビアカップで数々の賞を獲得している。

坂口屋 横浜市緑区十日市場町、加藤修一代表取締役社長、045・985・4955、<http://www.sakaguchiya.co.jp/>は、明治7年創業、140年以上の歴史を持つ老舗酒屋。

2016年、坂口屋が新たな挑戦として、TDM1874 Breweryを立ち上げた。ガラス張りの店内には、醸造所も構え、その場で飲食を楽しめるようになっている他、世界各地のこだわりのビール、日本酒、ワイン、蒸留酒も数多く取り揃える。

同店では、2017年よりオリジナルの生産を開始。イングランド出身の経験豊富な醸造長を迎え入れ、ビールの種類に合わせた様々なホップやモルトを世界中から厳選して仕入れるなど、老舗酒屋ならではのこだわりを持ったビール造りを行う。その確かな技術力は国内外から高い評価を受け、世界的なビアカップで数々の賞を獲得している。

地元へのこだわりも強く、横浜ブランド梨の「浜なし」や、神奈川ブランド米の「はるみ」を地元農家から仕入れ、オリジナルビールの原料として使用するなど、地産地消に貢献している。また、ビールの製造工程から出るビール粕などの廃棄物を地元農家に肥料として提供するなど、サステナブルな取組みにも力を入れる。2019年からは、オリジナルの缶ビールも製造し、多方面から反響を受けている。「これからはもたたくさんの美味しいビールを造り、地元の人にはもちろん世界中の人々に楽しんでいただければ嬉しいですね」と、同店ソムリエの石田取締役は語る。



イングランド出身の  
ジョージ・ジュニア 醸造長

うめナビ  
送付先業種

-   
 商社  
4先
-   
 スーパー・小売・百貨店  
21先
-   
 メーカー  
14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  
8先
-   
 その他  
38先

合計  
248先

※ 本誌は、城南信用金庫のお取引先にもお届けしています。



# 「いつもあなたのお蕎麦に」 地域に寄り添い三代続くお蕎麦屋さん

三代目佐久良屋



現代に安心して食べていただくことができる。また、店の味を自宅でも楽しんでいたきたいとテイクアウトも開始。せいろや海老天丼が特に人気。  
「美味しいものが好きだから、蕎麦の味も追求してきた」と白井代表は語る。食材にこだわりの新しい佐久良屋の味を作ってきた白井代表を、奥様がコスト管理の面で支えている、まさに夫婦二人三脚の店。

三代目佐久良屋(横浜市保土ヶ谷区宮田町、白井信康代表、045-331-0872、<https://foodplace.jp/sakuraya/>)は、昭和29年創業の蕎麦屋。「いつもあなたのお蕎麦に」をコンセプトに、地域のお客様で賑わう。

佐久良屋の蕎麦粉は国産にこだわりの季節によって蕎麦粉の挽き方を変えた「自家製麺」を使用。つゆに化学調味料は使用せず、また天ぷらに使用する油は希少な「米油」で、スーパービタミンEと呼ばれるトコトリエノールが含まれており近年注目されている。

佐久良屋の蕎麦は、健康志向が高まる



安心・安全にこだわった同店の蕎麦は地域住民に愛され、白井代表で三代目。祖父の時代に「そば処佐久良屋」として店を構え、父から子へ、現在は店の外観と内装を一新し、可愛らしいオリジナルのイラストと二軒家店舗ならではのイラストと二軒家店舗ならではのアウトホームで温かな雰囲気、また来たいと思わせる。「今年のテーマは『口福(こうふく)』。食べて幸福を感じていただくような『蕎麦』『お店』をお客様とともに作っていきけるように、従業員一同益々楽しみながら精進してまいります。ぜひお越しください。」

# 大切なものを 永くキレイに気持ちよく！

ニック



ニック(町田市玉川学園、西川芳雄代表取締役社長、042-726-5699、<https://www.fashioncare-nic.com/>)は、創業73年を誇り、東京・神奈川に13店舗を展開するクリーニング店。地域密着型の経営を続ける一方で、宅配クリーニングといったサービスを展開することで持込みが困難な布団などの取り扱いや遠方のお客様からの需要に対応している。また、温度・湿度・防虫管理された専用ルームで最長1ヶ月お預かりする保管パックといったお客様目線のサービスが好評。「大切なものを永くキレイに気持ちよく」をテーマに、サステナブルファッションに貢献。国家資格のクリーニング師が豊富な経験と知識で衣類を美しくよみがえらせる。

お預かりした商品はプロの目利きで商品に合わせた洗浄方法を選択するので汚れ落ちはもちろん、風合いよくハリがあつてし



「お手入れすることで大切な洋服がもっと好きになる、キレイに着続けられることが嬉しい、クリーニングでおしゃれの楽しさと安心を実感していただける」とが何よりの喜びです。」

# ハーブやエディブルフラワーを、店産店消 老朽ビルを改装し6次産業化を実践！

ジョビア



ジョビア(横浜市神奈川区西神奈川、吉備カヨ代表取締役社長、045-900-2251、<https://www.iconic-stage.com/>)は、創業63年の人材派遣会社。このほど新型コロナウイルス感染症の影響による働き方の変化を捉え、新規事業への展開を図るべく本社ビルの大規模改装を実施した。ビル内にて水耕栽培、菓子・総菜の製造、カフェ運営やカフェなどに使用する、まさに地産地消ならぬ「店産店消」を実践している。

1階のカフェ「CONIC STAGE cafe & shop」は、出張料理人の第一人者であるマカロン由香氏がプロデュースした食空間であり、自社で水耕栽培したフレッシュハーブやエディブルフラワーを使い、まるで絵画のようなスイーツや料理を提供する。2階はカフェやEC販売で提供する焼き菓子や総菜などの商品を製造・加工している。3階はハーブやエディブルフラワーのLED水耕栽培ファームとなり、おり、自社



時代を見据えた店産店消モデルを実践し「老朽化したビルの再生・活用を自社にて展開して、将来的にはノウハウの提供を通じて地域社会に貢献していきたい」と吉備社長は語る。