

◆ラ・ブランジェ・ナイーフ 中目黒の人気パン屋が世田谷で復活! 安心とおいしさへのこだわり



ラ・ブランジェ・ナイーフは、1996年に東京・中目黒でスタートしたパン屋だ。多くのファンに愛される人気店だったが、2007年に惜しまれながらも閉店した。しかし、8年の充電期間を経て、2015年に世田谷区若林の地で再スタートを切った。

店名の「ナイーフ」は「素朴な、飾り気のない」という意味のフランス語に由来。「素材本来の味を大切にしたい」という想いを込めて名付けたものだ。夫婦二人三脚でお店を営んでおり、この道一筋のブーランジェ（パン職人）である正幸氏がパン作りに専念し、代表の史栄氏が販売を担当している。

正幸氏は、8年の充電期間中も、四ツ星ホテルのベーカリー立ち上げや海外有名店のブーランジェとして腕を振るってきた。培った熟練の技に満足することなく、素材にこだわり抜くパン作りを日々探求している。同店では、国産

小麦をメインに使い、低イースト・3種の自家製天然酵母で発酵させたパンを毎日お店で一つひとつ手作りしている。パケットやカンパーニュ等のハード系、ライ麦を使ったドイツパン、毎日食べても飽きることのない食パンなど、食卓を賑わす食事パンがメインだ。さらに、TV番組で紹介され年間1万本も販売された「ミルクフランス」をはじめ、菓子パンや惣菜パンなど、店内には豊富な種類のパンが並んでいる。

ご夫婦は「中目黒の頃より、パンの味は格段においしくなった」と自信を持って語る。同店は、小さなお子様からご年配の方まで安心してパンの「本物の味」を堪能できる名店だ。

店舗情報

- 📍 ラ・ブランジェ・ナイーフ
- 📍 東京都世田谷区若林
- 👤 谷上史栄代表
- 📞 谷上正幸ブーランジェ
- ☎ 03-6320-9870
- 🌐 <https://panya-naif.com/>



アルティマボディは、フィットネス事業コンサルティングとフィットネス機材の輸入販売を営んでいる。意外に感じるかもしれないが、日本のフィットネスクラブへの加入者数は他の先進諸国と比べて圧倒的に少ない。フィットネスクラブへの加入は心理的ハードルが高いというのが業界の課題だ。一方で、日本人の運動不足は社会問題化しており、死亡原因の16%を占めるといふ研究結果も公表されている。

そこで同社は「多くの人がいつでもどこでもスポーツやエクササイズに取り組める環境、そしてアスリートと同様の優れたトレーニングノウハウを誰でも得られる環境を提供したい」との想いで、フィットネス事業のコンサルティングに取り組んでいる。フィットネス施設を新規出店する際には、物件や予算の検討から店舗コンセプトの構築まで、ハード・ソフト両面において、経験豊富

なアドバイザーが最適な提案を行う。既存施設のリニューアルでは、施設の現状を現地調査し、問題点や改善点を洗い出すことで、「思ったような収益があがらない」「施設の老朽化対策をしたい」「スタッフ教育を見直したい」というさまざまな悩みを解決している。さらに、事業所内のわずかなスペースに、低コストで従業員が気軽にエクササイズできる企業内フィットネス導入の提案も行う。

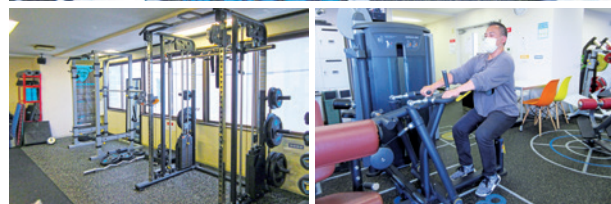
中島代表は「適正価格で優良商品をご提供することでフィットネス業界に貢献したい」と意欲的だ。

企業情報

- 📍 アルティマボディ
- 📍 東京都渋谷区上原
- 👤 中島康晴代表取締役
- ☎ 03-6450-5575
- 🌐 <https://www.ultimabody.co.jp>



◆アルティマボディ 適正価格で優良商品をご提供することで フィットネス業界に貢献



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
13先



マスコミ・出版
29先



教育(大学・専門学校)
32先



官公庁
33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

246先

◆パティスリークレヨン 創業22年を迎えた 地元の皆様に愛され続ける洋菓子店



パティスリークレヨンは、ケーキや焼き菓子を中心に取扱う洋菓子店だ。オーナーシェフの江島氏は六本木「バンドラ」、鎌倉「ウィンズ」、「大磯プリンスホテル」、鎌倉プリンスホテルなどで修業を積み、2000年12月に同店をオープンした。世田谷区尾山台という高級住宅街至近に店舗を構えており、近隣の方はもちろん、遠方の方や芸能人も訪れる名店として20年以上愛され続けている。

ショーケースは毎日作りたてのケーキやお菓子であふれ、プレゼントとして購入されることも多い。ケーキの品揃えは幅広く、カットケーキやホールケーキ、七五三やひな祭りなどのお祝い事に喜ばれるドールケーキやキャラクターケーキ、ウエディングケーキなど、お客様のご希望に合わせたケーキを提供している。

同店は、小さなお子様からご年配の方まで、誰にでも好まれる味、安心して食べられる素材選びにこだわっている。オーナーシェ

フ自らがおいしいと感じた素材を厳選し、季節ごとに取扱う素材を変更するほどの徹底ぶりだ。

また、入口の前はウッドデッキになっており、落ち着いた温かい雰囲気を感じられる。店内は季節に合わせたかわい装飾が施され、足を運ぶのが楽しみになる。新型コロナウイルス感染症の影響で現在は停止しているが、イトインコーナーも設置しており、地域のお客様が「ほっ」とできるコミュニティ空間も備えている。

東急大井町線尾山台駅徒歩3分と駅からも近い同店にて、ぜひシェフこだわりの逸品をご賞味いただきたい。

企業情報

- 📍 パティスリークレヨン
- 📍 東京都世田谷区等々力
- 📍 江島則之オーナーシェフ
- ☎ 03-3702-3327

<https://www.crayon-cake.com>



成城ふぐアトリエは、2021年11月に世田谷区成城にて創業したふぐ料理専門店だ。

同店最大の特長は、素材や下処理に徹底的にこだわり、「ふぐ本来の旨味」を提供することだ。ふぐは山口県下関市の南風泊市場（はえどまりしじょう）から直送で仕入れている。下処理に惜しみなく時間をかけ、24〜48時間ほど熟成させることで「ふぐ本来の旨味」を引き出す。「ふぐ本来の旨味」にこだわる理由は、大西代表が銀座で研鑽を積んでいた際、お客様から「ふぐはポン酢の味しがない」「味がよくわからない」と言われることが多く、「ふぐ本来の旨味」が知られていないことを痛感したからだ。言うまでもないが、ふぐ料理の主役は、おいしいポン酢ではなく「ふぐ」だ。そこで、同店ではポン酢をあえて提供せずに、シンプルに「昆布醤油・塩・柑橘果汁」でご賞味いただくことをお勧めし、他では味わうことができない「ふぐアトリエの味」を提供している。店舗でのメニューは、「湯引き皮・刺身・唐揚げ・ちり・雑

炊」のおまかせコースのみだが、「刺身・ちり・唐揚げ」をテイクアウトすることもできる。

また、同店は成城発の「TOKYO STYLE」を掲げ、柑橘類・大根・とうがらし等の薬味は狛江市近郊から、本醸造醤油はあきる野市から、塩は伊豆大島から仕入れるなど、ふぐに合う東京産の素材を選び抜いている。（仕入れ状況により他県産を使用するケースもある。）

また、多くの方に「ふぐを身近に感じていただきたい」という代表の想いから、ふぐを知って料理も楽しめる「座学・実演・実食」のオリジナルのワークショップも開催している。

成城にお越しの際は、ぜひ一度足を運んでみてはいかがだろうか。

企業情報

- 📍 成城ふぐアトリエ
- 📍 東京都世田谷区成城
- 📍 大西茂代表取締役
- ☎ 03-6411-2094

<https://www.fugu-atelier.com/>



せいじょう ◆成城ふぐアトリエ 「TOKYO STYLE」の ふぐ料理専門店



ごとう さかな ◆五島うどんと酒菜 はちびら 日本三大うどんの一つ 長崎五島手延うどんの専門店



はちびらは、1999年に下北沢にて無国籍料理屋「Hachi」として創業した飲食店だ。2012年に宮坂へと移転し「HACHi VILLA」に改名。大人気メニューだった「五島手延うどん」の味を極めたいと考え、長崎県五島市で五島手延うどんを製造する「うまか食品の土岐理事長」を訪ね、五島の「食・風土・歴史」を存分に味わう旅をしたことでさらなる魅力に引き込まれた。そして、2019年に一念発起し、「五島うどんと酒菜はちびら」へと業態転換を遂げた。

同店では、五島手延うどんの他、五島の食材にこだわった一品料理とお酒を堪能することができる。リニューアルから1年目に新型コロナウイルス感染症が流行し困難な状況に陥ったが、以前から検討していたテイクアウトでのお惣菜販売を開始。また、「五島市公認産品応援店」の認定を受け、五島の物産も販売。その甲斐もあってか、商店街を中心に多くの方に認知され、今では、

テイクアウトで同店の味を堪能した多くの方が実店舗での食事に足を運ぶようになっている。メニューは、五島うどんの代表的な食べ方で熱々のうどんを食べる「地獄炊き」や、トッピングがたくさん「冷やうどんセット」、季節限定のうどんなどが用意されている。あご（飛び魚）の煮干しからとる「あご出汁のうどんつゆ」は飲み干してしまう方も多く、人気を博している。

中村代表は「五島は海も陸も豊かで旬の美味しいものであふれ、素材にはエネルギーがみなぎり、力強く旨味がある。五島の魅力を東京のお子様からご年配の方まで多くの方に伝えたい」と語る。

企業情報

- 📍 五島うどんと酒菜 はちびら
- 📍 東京都世田谷区宮坂
- 📍 中村隆代表
- ☎ 03-6325-4089

<https://www.instagram.com/hachivilla2012/>

