

## ◆ 藤森商店 「海苔マイ・ブーム」起こしませんか？



藤森商店は、1965年の創業以来、大森の地で海苔販売業を営み、現在は東京本店(京浜急行電鉄梅屋敷駅より徒歩5分)と茅野店(長野県)の2店舗を構えている。同社が販売する商品は全てオリジナルブランド品であり、茅野店に併設された工場にて、焼加工・味付加工・カット・缶詰め・袋詰めまで一貫して製造している。

毎月1,2,3日の特売日には、店頭に行列ができるほどの盛況ぶりであり、人気は絶大である。また、同社オリジナルの海苔を、多くの方に味わっていただきたいとの思いから通信販売も行っている。

大森は、江戸の昔から我が国の海苔の養殖業発祥の地として、歌川広重をはじめ、多くの浮世絵師によって当時の海苔採りの様子や、海苔乾場の風景が数多く描かれてきた。海苔は、古来より人々に愛されてきた日本を代表する自然食品であり、身近な健康食品として、今も幅広い年齢層に親しまれている。

同社は、品質に徹底的にこだわっており、焼き海苔は、新海苔の時期にもっとも良質な漁場で育った、やわらかく、味が良い栄養豊富な一番刈りだけを厳選している。「海苔マイ・ブーム」を社長以下全従業員の合い言葉とし、独自の加工技術でこだわりを持って慎重に焼き上げている。

味付けのりは、社長自らが仕込む100%オリジナルの自家製だれを使用している。タレの仕込み日に店舗を訪れることができた際には、味付けのりの香ばしさを感じることができる。味、香りともに良い焼き海苔、味付けのりを季節のご挨拶や贈り物はもちろん、日頃のご褒美としてご家庭用にも一度手に取ってみたいかがたろうか。

### 企業情報

- 藤森商店
- 東京都大田区大森中
- 藤森俊哉代表取締役
- 0120-22-1979

<http://www.nori-fujimori.com/>



Clase Azul Asialは、プレミアム・テキーラ「Clase Azul(クラセアスール)」の日本を含むアジア圏の拠点として、2020年7月に当該商品の独占販売を開始した。

Clase Azulはテキーラというひとつのアートを通じて、メキシコの美しさと伝統の真価を伝え世界中の人々のライフスタイルを彩るメキシコ発のラグジュアリーブランドであり、1977年の創業以来、現在では50を超える国々で販売されている。テキーラの製法からボトル作りまで「100%メキシコ」にこだわっており、特に目を引くデザインのデキャンタボトルは、陶器の成形からペイントまで、メキシコの職人によって伝統的な技法で手作りされた唯一無二のアート作品として国内外の多くのアーティストなどから絶大な支持を得ているという。また、飲み終わって空になったボトルは捨てずに、花瓶やキャンドルホルダーなどへのアップサイクルも推奨しており、サステナビリティへの取り組みにもつなげている。

製法においても、現在主流となっている機械を用いた方法ではなく、長年受け継がれてきた伝統的な製法を守り続けている。原料には、6~8年かけて熟成させたブルーアガベを100%使用し、収穫から熟成まですべて職人たちの手作業で施すことにより、深い味わいと上品な香りを生み出している。

昨年25周年を迎え、メキシコではリゾートホテルやブティックなど、ブランドが描くライフスタイルを体験できる施設の運営事業も加速させているClase Azul。今後は巨大市場である中国への参入も近いという。

これまでのテキーラ概念を覆すほどの味わいと香りをぜひご賞味いただきたい。

### 企業情報

- Clase Azul Asial
- 東京都目黒区上目黒
- チャン・マイケル・キスン 代表取締役
- 050-3171-8473

<https://www.claseazulasia.com>



## クラセアスールアジア ◆ Clase Azul Asia メキシコの職人によって伝統的な製法で つくられるプレミアム・テキーラ



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  
28先



教育(大学・専門学校)  
31先



官公庁  
32先



ホテル  
6先



金融  
48先



建設・不動産  
12先



システム関連  
8先



その他  
36先

合計

239先

## ◆ La Vie Claire

ワンランク上のファストフードを  
お気軽に

La Vie Claireは、2015年に品川区荏原町で創業した、ベグルサンドをメインに提供するカフェだ。地元愛に溢れる柿沼オーナーが「安心安全な食事を通じて、毎日の生活を明るい気持ちで過ごしてもらいたい」との想いでオープン。

ベグルサンドは、注文を受けてから調理し、温かい出来たてをご提供。ベグルは、卵やバターを使用せず、保存料・着色料も無添加で調理しており、安心してお召し上がりいただける。

2021年に旗の台四丁目商店街に新規オープンした店内は、ブラウンとブルーを基調とし、北欧インテリアが置かれる地元のおしゃれなカフェとして大人気だ。ベグルサンドをメインに、ポテトやナゲット、サラダ、ソフトドリンクやアルコールのセットも店内で楽しむことができる。もちろんテイクアウトもOKだ。同店は、テレビ東京の番組「アド街ック天国」で紹介され、穴場的美食タウン品川「旗の台」で堂々ワン

クインするなど、注目を集めている。

創業の地である荏原町では、毎週火曜日に品川区の子ども食堂「ぬまフェス!!」を運営しており、地元の子育て世帯の応援活動にも積極的に取り組んでいる。

柿沼オーナーは「外食で心も身体も健康に、ワンランク上のファストフードをできるだけ多くの方に気軽にお届けできれば嬉しい」と語る。

2022年11月には、東急池上線長原駅近くの長原商店街に姉妹店「Cafe&Bar BLANCHE(ブランシェ)」をオープン。まるでケーキのようなキッシュやドリアをメインメニューとする同店は、旗の台のLa Vie Claireとともに人気上昇中だ。

## 店舗情報

- 📍 La Vie Claire
- 📍 東京都品川区旗の台
- 👤 柿沼佳代子オーナー
- ☎ 03-6426-1266

<https://lavieclair.studio.site>



まごころ式典・伊藤葬儀社は、1924年に創業した老舗の葬儀業者だ。同社は、東京都中野の地に根を下ろし、故人を偲び、ご家族、ご親戚の皆様、そして会葬にいらした方々が、良い葬儀・故人らしい葬儀と感ずることができ、しっかりと心に刻み込んでいただける葬儀を心掛け、日々務めている。

近年、超高齢社会や核家族化の進展、新型コロナウイルス感染症の流行などによって、葬儀に関して柔軟な対応が求められている。生前予約を考える人が増え、送られる人と送る人が「自分らしさ・残された人達への想い」などが合わさったさまざまな要望を持っている。そのような要望に応えるため、同社は厳粛なる葬送の儀式の他に、家族葬、白木祭壇を使用しない生花祭壇、オリジナルデザイン祭壇など、多種多様な儀式を手掛けている。

同社は全日本葬祭業協同組合連合会が

2018年に実施した葬祭サービス安心度調査において、最高評価の「AAA」を取得。長年培ってきた経験と知識で、大切な人を送るご家族への気配りを大切にしている。また、受け継いでいくべき真心を礎として、自分らしさ・個性・価値観など、既成概念にとらわれない多様性を重視したお別れのための葬儀を心掛ける。

葬儀とは、日本の伝統的な儀礼、各地域の風習が色濃く残る文化である。同社は多様な考え方、作法をバランス良く組み入れることを大切にしている。それが故人、ご家族とご親戚、会葬した皆の記憶に残る葬儀、別れになると考えているからだ。

## 店舗情報

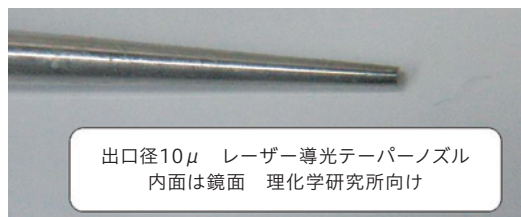
- 📍 まごころ式典・伊藤葬儀社
- 📍 東京都中野区大和町
- 👤 伊藤和也代表取締役
- ☎ 03-3330-2033

<http://magokoroshikiten.com>

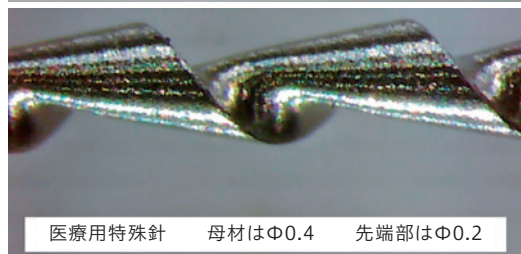
◆ まごころ式典・伊藤葬儀社  
遥かなる世界へ旅立たれる  
故人に真心をこめて

安心度調査に於いてAAAの評価を頂きました

## ◆ インパクト

難問回答まで30秒!既存の機械ではできない  
超微細部品の試作・量産ならお任せ!

出口径10μ レーザー導光テーパノズル  
内面は鏡面 理化学研究所向け



医療用特殊針 母材はΦ0.4 先端部はΦ0.2

インパクトは、1974年設立の微細加工、自動機械製作、イベント用機械製作を行う企業だ。

同社のコンセプトは「既存の機械では製作できない微細部品の試作と量産ができる工法を開発段階で最適化し、過不足のない部品製造を提案する」ことだ。ミクロン単位の超微細加工技術、量産化技術、自動化技術を併せ持っており、必要な機械を自社で設計・開発・製造できることが同社の最大の強みである。医療機器関連、バイオ関連、半導体検査プローブ関連などの微細部品製造を得意としている。

平船代表は、平成20年度に「大田区ものづくり優秀技能者(大田の工匠100人)」、平成26年度に「東京都優秀技能者(東京マイスター)」、平成29年度に「大田の工匠技術・技能継承」を受賞するなど、群を抜いた技術力を有している。代表

の卓越した技術と経験から、「超微細部品の生産は1個〜月産100億個まで相談に乗り、他社で断られたような難しい相談に対しては30秒で回答を出す」ことを徹底している。

同社の独自性や技術力はNHKの「超絶凄ワザ!」、TBSの「がちりマンデー!!」、テレビ朝日の「スーパー」チャンネル等のメディアでも取り上げられるなど、高い評価を得ている。

微細部品でお悩みの企業は、ぜひ一度同社へ相談されてみてはいかがでしょうか。

## 企業情報

- 📍 インパクト
- 📍 東京都大田区本羽田
- 👤 平船淳代表取締役
- ☎ 03-5736-3511

<https://impact.hopto.org/impact/>

