

◆ ミックテック

透過性を活かした「窓ガラス面」
を利用し映像コンテンツを配信

透過型フィルムLED

ミックテックは、川崎市多摩区にて、デジタルサイネージを取扱っている企業だ。デジタルサイネージとは、ディスプレイやプロジェクターを用いて映像や情報を表示する広告媒体であり、街中で見かけたことがあるのではないだろうか。

同社の特長は、自社開発・設計の「透過型フィルムLEDを使ったデジタルサイネージ」や「LED照明」のノウハウと技術力を活かし、エンジニアが、企画・提案・開発・サポートまで一貫した提供体制を構築している点だ。

最新のデジタルサイネージ「CLEAR FILM LED VISION」は、LEDチップを実装した透過型フィルムで入力信号はHDMI。フィルムは縦240mm、横990mm。重さ約400g、厚み1.6mmと超軽量、超薄型。建築物のファサードガラスや窓ガラスなどのサイズに合わせてカットし、設置環境にあわせてフルカスタマイズできる。通常では映像演出が難しい場所への設

置も可能だ。耐熱性、耐候性に優れており、直射日光が当たる場所でも視認性が高い。また、来店者の視線や動線に合わせてリアルタイムに情報発信できるのも特長の一つだ。従来の窓ガラスの機能、景観をそのままに、商品を魅せながら室外向けにきれいな映像で「アイキャッチ」「驚かせ」「賑やかし」の効果を発揮してくれる。最新のデジタルサイネージの魅力を知ったこの機会に、窓ガラスを最大限に有効活用し、街ゆく人々に自社ブランドなどをアピールしてみたいだろうか。

同社はこれからも、デジタルサイネージを活用した、お客さまへの貢献を目指し、日々邁進していく。

企業情報

- ミックテック
- 神奈川県川崎市多摩区三田
- 趙鶴亀代表取締役
- 080-1268-8369

<https://www.mictec-pro.co.jp>



SOLEADOは、JR横浜線矢部駅から徒歩3分、住宅街にある隠れ家的なレストランだ。コンクール受賞歴のある実力派シェフが提供するスペイン料理とフラメンコショーで、食と音楽が融合する空間を提供している。

スペイン料理の代表である新鮮な魚介類がたっぷり入ったパエリアをはじめ、一本の原木から注文の都度切り出すハモン・セラーノ（生ハム）、あれこれ注文したくなるタパス（小皿料理）を取り揃えている。ランチタイムには、1日10食限定のステーキランチのほか、シェフの気まぐれパエリア、シーフードスパゲティなどのパスタ、魚介類の煮込み、トントロ肉と白いんげん豆の煮込みなど、豊富なメニューの中からその日の気分に合わせて選べるのも魅力だ。ドリンクメニューも豊富で、スペイン産を中心にヨーロッパの名産ワイン、勝沼産オリジナルワイン、スペインビールなどを料理に合わせることができる。結婚式・二次

会・謝恩会など各種パーティーでの利用も可能だ。

同店自慢のパエリアのテイクアウトは、電話のみで予約を受け付けており、ご家庭の食卓で気軽に楽しめるほか、ホームパーティーや誕生会にもおすすめだ。

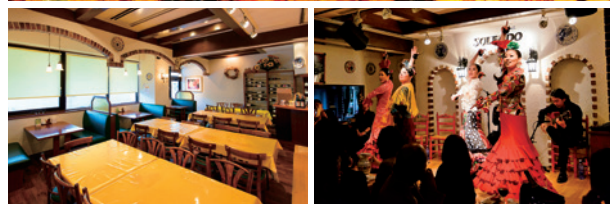
同店の特長であるフラメンコショー「Pasion Flamenco en SOLEADO」は、毎月数回、週末に開催される。素晴らしいダンサーによる情熱的で迫力あるフラメンコを楽しむお客様で賑わっている。

スペイン料理とフラメンコショーでスペインを体験したい方は、ぜひ足を運んでみてはいかがだろうか。

企業情報

- SOLEADO
- 神奈川県相模原市中央区矢部
- 守屋茂代表取締役
- 042-752-3513

<https://www.soleado.co.jp>

ソレアド
◆ SOLEADOスペイン料理とフラメンコで
特別なひとときをうめナビ
送付先業種

商社
4先



スーパー・小売・百貨店
20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
5先



金融
47先



建設・不動産
11先



システム関連
8先



その他
35先

合計

234先

モッテル

◆ MOTTERU

スマホの充電切れを解決 ニーズに合ったプロダクトを提案



MOTTERUは、モバイルバッテリーや充電ケーブルなどデジタルアクセサリーをメインに、誰もが持ちたくなるトレンド感あるプロダクトを展開し、人々の暮らしを華やかに、そして役立つことをミッションとした企業だ。

デジタルアクセサリーはメンズライクなデザインが主流の中、同社のラインナップはカラフルでかわいらしい見た目のが特長だ。デスク回りが明るくなるカラーバリエーションを展開しており、働く女性から「気分が上がる」という声も聞かれる。モバイルバッテリーはバッテリー容量を重視すると、どうしてもサイズが大きくなってしまいがちだが、同社の商品は容量がたっぷりにも関わらず超軽量。かわいだけでなくハイスペック。「食パン6枚切り3枚分の軽さ」というキャッチコピーに、思わず手に取りたくなる人もいるのではないだろうか。

ほかにも、企業向けに行っている名入れサービスでは、大切なイベントのノベルティや学校の卒業記念品として、高品質のオリジナルアイテムを作ることができると好評だ。自社にプリント機器があるため、スピーディーな対応も可能だ。

スマホやタブレットは生活に欠かせないアイテム。バッテリー消費を気にせず動画視聴やゲームを楽しむためにも、モバイルバッテリーは必需品で、アウトドアや災害時にも、ひとつあると安心だ。同社は、これからもMOTTERUらしいプロダクトを通して、「楽しくなる・嬉しくなる・持っていたくなる」素晴らしい体験を提案し続ける。

企業情報

- 📍 MOTTERU
- 📍 神奈川県海老名市新田
- 👤 櫻田良太代表取締役
- ☎ 046-205-8090
- 🌐 <https://motteru.co.jp>



串揚げ 和が家 町田店は、素材と油にこだわった串揚げと和食のお店だ。第二の我家と感じていただけるよう、洗練された空間でお客さまを魅了している。間仕切りがある落ち着いた雰囲気の内には、25席のテーブル席と、お一人様でも気軽に利用できるカウンター席が用意されている。同店の名物「串揚げ」は、山や海から厳選された新鮮な素材を純国産の米油で揚げられており、料理人が熟練の技で仕上げる逸品、その味は格別だ。また、お酒にもこだわっており、生ビールの超人店や超炭酸ハイボールの超品質店として認定されている。

2020年に開発した通信販売商品「豚角煮〜醤油仕立て〜」は大人気で、百貨店でも取り扱われるほど注目されている。「店の味をご自宅でも楽しんでほしい」そんな想いから生まれたこの商品は、青梅市の「小山畜産」が肉のプロフェッショナルとして同店のレシピに合わせて目利きした

豚肉を使用。産地やブランドではなく、肉本来の脂、肉の旨味、肉質を重視して厳選されている。醤油は、大分県の「二反田醤油店」のもろみ醤油を使用。「もろみ」を2年間かけて発酵、熟成。昔ながらの製法で醸造され、作り手の想いが詰まっている。精肉、醤油、和食の職人たちのこだわりが存分に詰まった逸品で、豚角煮が一本物であることも商品の大きな魅力だ。太く長い幸せを祈願する縁起物として、お中元やお歳暮、記念日などの贈り物にいかがだろうか。

「今後も“食”を通して、皆様が笑顔になり和んでいただける店舗づくり、商品開発を心掛けたい」と水上代表は語る。

企業情報

- 📍 串揚げ 和が家 町田店
- 📍 東京都町田市の中町
- 👤 水上優代表取締役
- ☎ 042-851-7662
- 🌐 <https://www.wagaya0411.com>



◆ 串揚げ 和が家 町田店 時間と手間を惜しまない 丁寧な手仕事を心掛ける和食店



パティスリー アノール

◆ PATISSERIE ANNEAU

幸せな瞬間を提供しつづける 街の洋菓子屋さん



「ANNEAU」は、フランス語で「輪」を意味し、お菓子を通じてお客様、地域、作り手の「輪」を広げ、幸せな笑顔を作り出したという想いが込められている。JR南武線宿河原駅から徒歩5分にある宿河原店、駐車場を7台完備する狛江店のどちらの店舗も、幅広い層のお客様に来店いただける店づくりを目標としている。色鮮やかで芸術的なケーキのほかに贈答品・手土産として人気が高い各種焼き菓子などが店に並ぶ。

イチ推し商品は、狛江店オリジナルの「コマネ」(狛江+コルネの造語)。円柱形のサクサクとしたデニッシュ生地と濃厚なマダガスカル産ヴァニラビーンズとカスタードクリームをふんだんに使用した商品。老若男女を問わず、少し行儀が悪くとも口元にクリームをたくさんつけながら頬張って味わっていただきたい。

人気商品は1日に400~500個を売り上げる定番の「ショートケーキ」。シンプルが故に同店独自の「こだわり」が光る。苺

は季節ごとに甘味と酸味のバランスが絶妙なものを厳選。スポンジにはコクと甘みが強い那須産の「御養卵」を贅沢に使用し柔らかく仕上げられている。生クリームは甘すぎずさっぱりしすぎないように仕上げ、苺とスポンジのバランスをより一層引き立てている。

こだわりと探求心、あくなき挑戦を続ける同店は、2023年8月に創立15周年を迎える。それを記念してお客様還元ご奉仕のフェアの開催を計画中だ。

一度味わえば同店が提供し続ける「幸せな瞬間」に出会っていただけるはず。ぜひご賞味いただきたい。

企業情報

- 📍 PATISSERIE ANNEAU
- 📍 神奈川県川崎市多摩区宿河原(宿河原店)
- 📍 東京都狛江市和泉本町(狛江店)
- 👤 宮下哲次オーナーシェフ
- ☎ 044-742-7575(宿河原店)
- ☎ 03-5761-8850(狛江店)
- 🌐 <https://anneau.jp>

