

うめナビ

2020.9
Vol.98

都心・世田谷区等エリア

高円寺で愛されて半世紀、 豊富な本格中華料理を堪能



大振りのエビが食べ応え十分の「エビチリソース」、もちろんテイクアウト可能だ

中華料理「太陽軒」(杉並区高円寺北、小島良一代表、03・3327・3333、<http://www.taiyoken.co.jp/kouenjij/>)はJR高円寺駅から徒歩5分、「庚申通り商店街」にある。時節の旬菜を取り入れた一品料理から「エビチリソース」や「酢豚」、「炒飯」といった定番メニューまで豊富に取揃え、ランチや仕事帰りにぴったりなセットメニューも充実している。今年2月に店舗を全面リニューアルし、新たな歴史を歩み始めた。しかし店舗の外観・内装は変わっても、丁寧なおもてなしとアットホームな空間はこれまでと何も変わらない。

新型コロナウイルス感染症への対策も万全を期している。手指などの消毒の徹底をはじめ、座席数を大幅に減らして「密」にならない店内のレイアウトを工夫し、各テーブルの間にはついでてを設置している。また、

ご希望のお客様には卓上に置くアクリル板も準備し、安心して食事できる「場」を提供している。現在はテイクアウトでも料理を提供しており、すぐにお持ち帰りできるお弁当やお惣菜のご用意はもちろん、注文を受けてからの調理も行っているのので、ご自宅でもできたての「太陽軒」の味が楽しめる。

小島代表は「ご家族やグループのご会食からお一人様での食事まで、さまざまなシーンで気軽に利用してもらいたい」と話す。これからも、「太陽軒」がそれぞれのお客様の思い出の「場所」や「味」となるよう一皿一皿に願いをこめる。



2月にリニューアルオープン！
コロナ対策も万全の店内で、ゆったりお食事いただける

太陽軒

北海道直送の食材を味わう郷土料理 和食・洋食豊富なメニューが自慢！



エゾ鹿肉のしゃぶしゃぶ

居酒屋ひらくら(杉並区高円寺南、斉藤勝弘代表取締役社長、03・6454・6406、<https://www.hirakura.co.jp/>)は、東高円寺駅から徒歩1分、東京駅や六本木にあるレストランで、フレンチやイタリアンを中心に修業を積んだ斉藤店主がオープンした。

店主の出身地である北海道から直接仕入れる旬の食材をふんだんに使った新鮮なお刺身や焼き魚、ジンギスカン、ザンギなど本格的な北海道料理を中心に、和食や洋食、定番の居酒屋メニューまで豊富にご用意している。美味しい料理と旨いお酒を飲みながら、ゆっくりとお寛ぎいただき

たい。おすすめは、エゾ鹿肉のしゃぶしゃぶ。北海道鶴居村から直送された鮮度抜群のロース肉は絶品だ。高タンパク低カロリーで鉄分も豊富な鹿肉をぜひ堪能してほしい。



同店自慢の「牛トロ飯」

また、北海道十勝清水生産の健康な牛肉から作られる「牛トロフレーク」を1食ずつオープンで炊き上げ、ピカピカの銀シャリとともに食べる「牛トロ飯」は、やみつきになること間違いなし！特製の「だし醤油」で、同店名物の逸品をご賞味あれ。

さらに今なら、16時から21時までテイクアウト可能である。テイクアウトでしか味わえない限定メニューも！同店自慢の北海道メニューがご自宅でも楽しめる、毎日が北海道物産展！東京で北海道を味わってみませんか。

居酒屋ひらくら

<p>送付先業種</p>	<p>商社 6先</p>	<p>スーパー・小売・百貨店 28先</p>	<p>メーカー 15先</p>	<p>マスコミ・出版 32先</p>	<p>教育(大学・専門学校) 34先</p>	<p>官公庁 35先</p>	<p>ホテル 8先</p>	<p>金融 48先</p>	<p>建設・不動産 13先</p>	<p>システム関連 9先</p>	<p>その他 41先</p>	<p>合計 269先</p>
--------------	--------------	------------------------	-----------------	--------------------	------------------------	----------------	---------------	---------------	-------------------	------------------	----------------	--------------------

※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。

コンセントに挿すだけ、簡単！ 手軽な高齢者見守りセンサー

ビット・パーク

創業26年のビット・パーク(目黒区緑が丘、野口修代表取締役社長、03-3725-7075、<https://www.bitpark.com/>)は、「クリエティブ」をキーワードに、WEBサイトやグラフィックの企画制作からシステム開発、IoT端末などの自社プロダクトまで、幅広いフィールドで「あつたら便利、面白い」ものを作り続けてきた。

現在発売を予定しているのが、一人暮らしの高齢者を見守る人感センサー「みまもりこちゃん」だ。室内に設置、人の動作を感じると電子メールで知らせる仕組みで、離れて暮らす家族の「一人暮らしの親が心配」「そつと見守りたい」という思いに応える。

最大のメリットは、誰でも簡単かつ手軽に使えること。インターネットや電話の回線が必要かと思いきや、通信機能を備えた「みまもりこちゃん」なら、コンセントに挿せばすぐに使い始められる。高齢者の見守りはもちろん、インターネット環境が作れない空き家や倉庫などの防犯にも期待大という。

「大会社ではな



日常生活の動作を検知しメールでお知らせするので、元気であることを確認できる



お部屋になじむコンパクトで愛らしいフォルム

ポリウム満点でリーズナブル！ 洋食のテイクアウト&デリバリー専門店

キッチン男の台所



M's corporation (世田谷区桜宮田朋幸代表取締役、<https://www.m-s.co.jp/paimen/>)は、「キッチン男の台所」をはじめ、都内でラーメン店を中心に飲食店を8店舗経営している。

今年5月、新型コロナウイルスの影響により、「キッチン男の台所」(小田急線経堂駅農大通り商店街、03-6413-0209)は、テイクアウト&デリバリー専門店としてリニューアルオープンした。デリバリーは経営エリアのみ、デリバリー料金はかからず、1,000円以上の注文で配達可という。

当初はラーメン専門だった同社が、2018年3月、「学生からご年配の方まで懐かしい味をお腹一杯食べていただきたい」という想いから定食屋に事業を拡大。東京農業大学の学生やサラリーマン、商店街を利用する地



ポリウム満点!「キッチン男の台所」の代名詞とも言える「スタミナ野郎丼」

元の人で活気あふれる経営エリアで、ランチタイムや夕食時は特に賑わう。そんな地元の皆様に愛される人気店も、コロナ禍での事業継続を模索し、テイクアウト&デリバリー専門店として生まれ変わった。2018年開店当時のコンセプトである「美味しい、盛り最高。それでいてリーズナブル」は変わらず、ワンコインメニュー「男の海苔弁」もご用意。また、人気メニュー「スタミナ野郎丼」は生姜焼きに加えチキンカツもトッピング、ご飯は特盛380gという大ポリウムながら、810円と非常にリーズナブルだ。

ナポリタンやオムライスなど、レトロな定番メニューも取揃えている。経営周辺にお越しの際には、ぜひ経営駅徒歩6分の「キッチン男の台所」へお立ち寄りください。

「万珍」世界中の旨いものを！ 酒×食×旅、新しい遊びの空間へ

万珍酒店



「メスカル」「MAKIS」など世界中から一押し「万珍」味が揃うショップで、自分だけのお気に入りどうぞ!

イベントなどのケータリングを行う「MANGOSTEEN」がプロデュースする万珍酒店(世田谷区代沢、齋藤大典代表取締役、03-6413-8819、<https://mangoseen.wc/shop/>)は、酒屋・バー・ラウンジが一体となった新しいスタイルのショップである。「世界の微生物が醸す万(よろず)珍(めずらしい)お酒」をコンセプトに、インポーターでもある同社が世界各国からこだわってセレクトした。大手販売店にはない珍しいお酒を多数販売しているほか、取扱い全商品がその場で試飲でき、オリジナルカクテルなども楽しめる。

高まっているメキシコ産の蒸留酒である。輸入元の同社なら50種類以上のメスカルを飲み比べでき、気に入ればその場でボトル購入可能という点も嬉しい。また、料理も世界各国の「万珍」が並ぶ。現在の一押しは「MAKIS(マキス)」。MAKISとは日本の巻き寿司がメキシコで独自の進化を遂げたもので、同社ではこれを逆輸入し、さらにアレンジを加え販売している。この他にも、長年ケータリングを手がけてきた経験を活かした、見た目にも鮮やかで美味しい料理がテイクアウト・イートインで味わえる。

万珍酒店オンラインストア (<https://mangosteinquors.stores.jp/>)でもお酒などの購入が可能。世界の「万珍」酒、一度体験してみたいかがですか？