

# うめナビ

2021.10  
Vol.111

## ものづくりの町、受け継がれる 職人魂が生み出すこだわりコーヒー

BUCKLE COFFEE



BUCKLE COFFEE(大田区東六郷、石山俊太郎オーナー、03-3731-1515、<https://www.bucklecoffee.com/>)は、大田区の町工場にできたコーヒー屋だ。取り扱っている豆はスペシャルティコーヒーと呼ばれ、豆の流通量上位10%に該当するものを指す。それらはフルーツや花のようなフレーバーが感じられるまさにスペシャルなコーヒーだ。石山オーナーはスペシャルティコーヒーの魅力を追求すべく、コーヒー豆の生産国で生活していた。帰国後に祖父が創業した工場を改装し、今の店舗が誕生した。創るものこそ違えど先代の職人魂が受け継がれており、こだわりの一杯を楽しむことができる。

定休日：水曜日・木曜日

スペシャルティコーヒーでちょっと贅沢なお家時間を適に過ごしたいと感じている人も多いのではないだろうか。そんな人々にとってこのスペシャルティコーヒーはうつつの嗜好品だ。在宅ワークで一息く際のお供をスペシャルティコーヒーに変えてみると、その時間はちよつぱり贅沢な癒やしの時間となってくれる。BUCKLE COFFEEが作るドリップパックはコーヒーに馴染みのない人でも手軽に楽しめる人気の商品だ。自分用にはもちろん、大切な人への贈りものとしてもきつと喜ばれるだろう。皆さんも美味しいコーヒーをお供に素敵な時間を過ごされては如何だろうか。

## ミツバチが受け継いできた「自然の産物」 高品質のブラジル産プロポリス

東京精品館

『自然の産物』を人間の身勝手な思惑で損なつてはいけない』との神崎代表の想いが製品には込められている。プロポリス以外にも、「はちみつ」や「オリブ



厳しい品質基準を満たしたプロポリスの原塊



東京精品館(大田区田園調布、神崎吉平代表、0120-195-666、<https://seihinkan.jp/>)は、健康食品メーカーとして、自然の生み出した成分を大切に、健康食品本来の姿を大切にしている。同社はプロポリス製品を主力としている。プロポリスとは、ミツバチが集めた樹脂成分から作り出す膠状の物質だ。同社の製品は、厳選された高品質のブラジル産プロポリスの一番抽出のみを使用してあり、製造過程において、凝固剤や乳化剤などの添加物を一切使用していない。プロポリスの成分は少数の中心成分に依存したものではなく、数十・数百の微量成分が絶妙なバランスで組み合わされていることにより生み出されている。

「ミツバチが受け継いできた『自然の産物』を人間の身勝手な思惑で損なつてはいけない』との神崎代表の想いが製品には込められている。プロポリス以外にも、「はちみつ」や「オリブ」などの健康食品に加えて、馬油由来のクリームなどの化粧品も取り揃えている。同社は、「自然を大切にしたい品質を頑なに守り、常にご愛用者様視点に立ち、適切にご提供する」こと、「本物のプロポリスを真摯に研究し続けること」「それにより、皆様の『健康』のお役に立つこと、そして健康食品業界の未来に貢献すること」を使命と考え、お客様の喜びの声のために邁進している。



うめナビ  
送付先業種

商社 5先

スーパー・小売・百貨店 23先

メーカー 15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 9先

その他 38先

合計 253先

※ 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。

## 熟成芋の芳醇なとろ甘 つぼ焼き芋をぜひご賞味ください!

つぼ焼き芋  
甘い和



つぼ焼き芋 甘い和(川崎市川崎区昭和 瀧尾龍太代表 080・0835・4619 / <https://www.tsuboyakimoanaiwa.com>)は、関東厄除け三大師で有名な川崎大師の近くに立地するつぼ焼き芋の専門店だ。お客様に喜ばれる美味しいつぼ焼き芋をお届けしたいとの想いから、試行錯誤の末に2019年3月に開業した。

お客様からの「美味しい」の一言、そして「笑顔」のために、美味しいつぼ焼き芋をお届けするべく日々奮闘している。

『つぼ焼き芋』は、特製の素焼きの『壺』の中で高級備長炭を使用し、寝かせて甘みを引き出した『熟成芋』



時間をかけて丁寧に焼き上げる。壺に蓋をして、備長炭の熱と壺からの遠赤外線できつくりと蒸し焼きにするため、中までしっとり焼けるのが特長だ。また、焦げずに焼けるので皮まで美味しく食べることができる。備長炭の火起こしや壺の余熱などの準備に手間がかかり、お芋が焼き上がるまでには1時間から2時間以上かかる上、一度に少量しか焼くことができない。そのため、今では効率の良い「石焼き」やスーパードライなどで見掛ける機械式が主流となり、『壺焼き』は減ってしまったという。同店はそんな薄れ行く『壺焼き』の文化をより多くの方に知って頂きたいと考えている。ぜひご来店いただき、また食べたくなる同店の『つぼ焼き芋』の味をお試しください。

## 奥深き海苔の世界への誘い 老舗海苔問屋 「米忠・並木園」にはワクワクがいっぱい!

米忠・並木園



米忠・並木園(大田区池上、並木敏博代表、03・3751・0058 / <https://yonechiya.com>)は、明治元年の創業以来、日本の味を伝え続ける老舗の海苔問屋だ。東急池上線池上駅から徒歩約10分に立地し、2階の工場で火入れ・焼き加工した焼きたての海苔を詰めて、1階の店舗で販売している。店を切り盛りするのは、4代目 並木敏博代表、そして、家業に携わるようになって丸2年

が経つという5代目の並木悠登さん。代表は、大森本場乾海苔問屋協同組合新和会が毎年主催する「海苔テイステイングコンテスト」で優勝経験もある海苔の目利き&味効き。自然が相手とあって「いつもいい海苔がとれるわけではない」「世界ゆえ、数ある生産者の中から「これ」というものを見極めるのが腕の見せ所だ。



並木園の海苔はすべて有明海産の「1番摘み」を使用している。海苔は11月下旬から3月頃にかけて10回以上収穫が行われるが(※地域によって変動あり)、最初に摘みとられる海苔は「1番摘み」と呼ばれ、収穫量が限られる貴重なものだ。栄養分が豊富で旨みが強く、香りも豊か、そして、やわらかいのが特徴だ。ぜひ1番摘みならではの風味を味わっていただきたい。

リーズナブルなものから贈答用の高級品まで、全15種類ほどが幅広く揃い、見ているだけでワクワクする。多くの家庭で愛され親しまれてきた老舗の味をぜひ堪能ください。

## 蒲田で愛されて55年! 海鮮料理が美味しい日本料理屋

利久

利久(大田区蒲田、03・3734・6994、花輪 恵介代表取締役、<https://nihonyouririku.owst.jp/>)は、昭和41年創業のふぐ・季節料理の老舗日本料理屋である。京急蒲田駅直結のビル内という好立地にあり、地元の人やJR蒲田駅からの乗り換えで利用するサラリーマンで賑わう。落ち着いてゆったりとできる雰囲気の内はカウスター・個室・個室があり、仲間や家族との食事や接待にぴったりと好評だ。

山形県天童市出身の先代社長は、「ふぐ料理を中心とした海鮮料理や地酒を蒲田の皆さんに届けたい」との想いで創業し、今に至る。料理の中でも、特にふぐや山形牛ステーキは名物メニューとして地域の方々に愛されている。また、海鮮料理に合う蔵元直送の厳選された地酒は、料理との相性が抜群である。季節ごとの旬の食材を使用した料理やその時にしかない地酒など、来店客をワクワクさせるために趣向を凝らしている。

同店は感染症対策として、座席数の制限やアクリル板の設置、消毒の徹底を行っている。また、自宅ではなかなか食べること



のないふぐ料理やその他料理のテイクアウトも行っており、同店ホームページやテイクアウトサイト「つながるうプロジェクト」で紹介されている。

蒲田周辺へお越しの際は、ぜひ京急蒲田駅直結・徒歩1分の利久へお立ち寄りください。