

## ◆新橋玉木屋 1782年創業「伝統を守りながら 新しいことにもチャレンジしています」



新橋玉木屋は1782年創業、佃煮やふりかけ等の製造販売業を営んでいる。お客様に満足いただける製品を作るべく、材料選定へのこだわりはもちろん、創業時から伝え継がれた秘伝のタレを継ぎ足して使用。伝統の味と心と腕を脈々と現在に受け継ぎ、同社ならではの味と香り豊かな佃煮ができあがっている。商品の種類も豊富で、定番の「あみ」や「しじみ」はもちろん、「うなぎ」「きくらげ」「帆立」など珍しい商品もあり、全部で数十種類にもなる。

店舗には飲食カウンターを設け、同社の商品を堪能できる「おにぎり」や「お茶漬け」セット、また、ワインとともに味わえる佃煮を使った洋風オリジナルメニュー等を提供し、佃煮の魅力を楽しめるよう工夫している。また、海外からの観光客にも佃煮やふりかけを通して日本食の素晴らしさを伝えようと、おにぎり作りを体験してもらうための英語とフランス語でのワークショップ「Onigiri Work shop in TAMAKIYA」を開催している。参加者自らおひつからご飯をよそい、同社の製品を具におにぎりを作り味わっ

てもらう。日本の食文化を知ることができると好評でSNSでも話題だ。

ふりかけも伝統の製法で手間を惜しまず作られている。素材はすべて厳選した自然のもの。防腐剤も保存料も一切使わない安全で栄養のあるソフトタイプのふりかけだ。やさしい味の「和のふりかけ」のほか、世界の味をふりかけで完全再現した「世界のふりかけ」はTBS系列「所さん お届けモノです!」など、さまざまなメディアで紹介されている。

お中元、お歳暮はもちろん、記念日や土産等さまざまなシーンでご利用いただける同社の製品。佃煮を味わう機会が減った今だからこそ、製造から一貫してこだわり抜いた同社の製品で、日本食の素晴らしさを体感していただきたい。

### 企業情報

■ 新橋玉木屋  
● 東京都港区新橋  
● 田巻恭子代表取締役社長  
☎ 03-6450-1973  
<https://www.tamakiya.co.jp>



カムビアスは、東京都大田区にてデジタルサイネージ全般を取扱っている企業だ。

デジタルサイネージとは、液晶モニターやLEDビジョンを用いて企業情報や商品情報を映像や静止画で発信する販促媒体の一つで、近年、駅や商業施設で見かける機会も増えてきたのではないだろうか。

同社は、大手メーカーの製品から自社開発製品まで幅広い製品の取扱があるのはもちろん、最大の長柄は、デジタルサイネージの運用に関するシステム構築からコンテンツの提案、空間デザインまで、デジタルサイネージを効果的に活用できるよう企画から設置までワンストップで提案できることだ。自由なサイズ選択が可能な屋内用屋外用のLEDビジョン、強靱な設計と太陽光に負けない輝度で見づらさを解消した屋外用モニターのほか、最新の自社製品として「バッテリー式サイネージ」を取扱っている。同製品はバッテリーが内蔵されておりバッテリーフル充電時でなんと14時間連続稼働が可能。デジタルサイ

ネージの導入にあたり課題となる電源の確保をクリアした製品だ。これにより、電源の確保が難しい場所でもデジタルサイネージを導入することを可能にした。

大型LEDビジョン用には、3D立体映像制作サービス「Solid Movie」がある。表示している映像があたかも画面の外に飛び出しているように見える効果を演出できる。建物までも利用した強いインパクトを与えるインタラクティブな映像で、ただ映像を流すより記憶に残り広告効果を飛躍的に高めることができる。

同社は、これからも新しい発想と提案でデジタルサイネージを通じてお客様の役に立つことへの価値を追求していく。販促活動等でお困りの方は、相談をしてみたいはかがだろうか。

### 企業情報

● カムビアス  
● 東京都大田区鶴の木  
● 遠藤文紀代表取締役  
☎ 03-6715-5422  
<https://cambias.co.jp/>



## ◆カムビアス 集客を10倍にアップする!? そんなツールを使いませんか?



### 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  
31先



ホテル  
5先



金融  
46先



建設・不動産  
11先



システム関連  
8先



その他  
35先

合計

232先

※本誌は、城南信用金庫のお取引先に配布する他、商社、スーパー、百貨店、メーカー、マスコミ、大学等にもお届けしています。

お知らせ ▶ うめナビは、次号Vol.128より年4回(1月・4月・7月・10月)の発行となります。

アーバン テーブル  
**◆ 横濱ブルッスリー URBAN TABLE**  
 1品500円から お財布に優しい  
 フレンチレストランがNEW OPEN!



横濱ブルッスリー URBAN TABLEは、フランス料理をリーズナブルに味わえると評判の店だ。JR保土ヶ谷駅西口から徒歩4分、モノトーンの外装が目立つ店舗だ。「ブルッスリー」とは、フランスにおける飲食店の業態を表す言葉で、カジュアルで大衆向けのバーレストランのことを指し、同店のコンセプトになっている。料理、ドリンク、空間にこだわり、フランス料理をより身近に楽しんでもらいたいとの想いで1品500円からという低価格で提供。味はもちろん、色鮮やかな料理は見た目も華やか。独自に考えられたレシピで作られた料理は、こでしか味わえないものとなっている。

ドリンクメニューも豊富で、ワインは、料理に合うフランス産のものを多く揃えたこだわりのラインナップ。ビールは、パドワイザーとハートランドの2銘柄をサーバーから提供。瓶で提供されることが多い銘柄だが生ビールは全く違った味わいとなっている。ぜひ堪能していただきたい。空間づくりにもこだわりがあり、同店の

ご利用目的に合った席に案内していただける。お一人でのご利用から友人同士のパーティーまで、さまざまなシーンに合うようにカウンター席、テーブル席、グランピングテント席が用意されている。

高級なイメージの強いフランス料理を、お手軽に気軽に楽しめる空間で皆様の日常に届けてくれる同店。素敵な思い出作りぜひ足を運んでみていただきたい。

**300円 OFF**  
 ※税別 1,500円以上で利用可  
 ※他割引、ポイント等と併用不可  
 ※有効期限 2023年12月末迄

企業情報  
 横濱ブルッスリー URBAN TABLE  
 神奈川県横浜市保土ヶ谷区  
 日本寛和代表取締役  
 045-453-8853  
<https://urban-table.com/brasserie/>

フタバは、親子2代にわたり地域の皆様に愛されている食堂だ。JR蒲田駅から徒歩8分ほどの住宅街にあり、先代の頃からリーズナブルな定食とアットホームな雰囲気の魅力で、ご家族で来店されるお客様も多い。2023年7月、蒲田の地に食堂を開店して50周年を迎えたのを機に、2代目店主が「地域の皆様のために」という想いから、先代からお店を引き継ぎ、のれん、看板、内装、メニューなどを一新して再出発した。

イタリアンレストランで腕を磨いた店主は、その経験を活かし先代から引き継いだ和食メニューにミートソーススパゲッティなどの洋食メニューを加えメニューのラインナップを充実させた。

特におすすめのメニューは、素材の良さが際立つグリルメニュー。肉の味が濃くジューシーな「伊達鶏」は、同店自慢のグ

リル板で焼くことで柔らかく仕上がりが、食べ応えも満点だ。定食メニューではアジフライ定食をおすすめしたい。サクとした衣と柔らかくふわふわした食感でボリュームもある。変わらない逸品としてリピーターも多い。また、日替わりメニューも旬の食材を取り入れており魅力的だ。

世代を超えて地域の皆様に愛され続ける同店は、先代の頃のメニュー構成を基本とし、店主の経験を活かして新しいメニューにも挑戦しており、「一度、食べに来てほしい」と店主は熱く語る。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りいただきたい。

企業情報  
 フタバ  
 東京都大田区蒲田  
 関誠店主  
 03-3735-3464  
<https://www.instagram.com/futaba3735/>

◆フタバ  
**地元愛が詰まった地域の皆様に  
 愛され続けるお店の再出発!**



◆海西工業  
**「HAKONIWA(はこにわ)」で  
 リラックスした贅沢なひと時を**



海西工業は、電車や自動車の部品および半導体製造装置の部品を製造している。一つひとつ丁寧に心を込めて仕上げている。皆様の生活のお役に立つことをモットーとしている。

同社は、コロナ禍で増加した「おうち時間」に着目。同社の加工技術を活かし、バイオエタノール暖炉「HAKONIWA(はこにわ)」を完成させ絶賛販売中だ。暖炉といえば、煙突があり薪を使用し燃焼による煙や煤が出ることを想像するが、同社の「HAKONIWA」は、バイオエタノールといわれるトウモロコシやサトウキビ等の植物由来の資源を原料とするアルコールを燃料にしている。そのため、煙や煤だけでなく不快なおいも発生しない。煙突や配管工事も不要。部屋をきれいに保つことができ、マンションやアパートでも手軽に設置することが可能だ。薪ストーブと変わらない暖かさで、環境に配慮された地球に優しいエコ暖房機器として屋内での利用だけ

でなく、アウトドア業界でも注目されている。本物の炎ならではのきれいなオレンジ色が不規則に揺らぐ様子を眺めることによる癒し効果のほか、燃焼時に水蒸気が発生することによる加湿効果も期待でき、冬の時期にかけて重宝するアイテムである。ぜひ、この冬は同社の「HAKONIWA」でリラックスした贅沢なひと時を過ごしてみたいかがだろうか。

「ショールームで暖かさや癒しをぜひ体験していただきたいです」と人柄を感じられる優しい笑顔で西村取締役は語る。大田区のものづくり企業の挑戦はインフラから個人の過ごし方の提案へとこれからも続く。

企業情報  
 海西工業  
 東京都大田区久が原  
 西村剛取締役  
 03-6410-5199  
<https://kaiseikougyou.simdif.com>