

すぎなみ産

vol.5

2021

令和3年10月発行

“発明”の連続でコロナ禍でも
躍進の研究・開発型企業

熱く溶けたガラスを瞬く間に
アートに変えるガラス工房

業界の先端をいく
コインランドリー

コロナに克て！
杉並の仕事

すぎなみオススメ飲食大特集

杉並区

非凡な発想とモノづくりへの情熱が世の中を変える!

杉並から生まれるイノベーション

IT(インフォメーション・テクノロジー)が人々の暮らしをより豊かで便利に変えることをDX(デジタル・トランスフォーメーション)と呼び、国が旗を振って推進しようとしている。

もっとも、世の中をよりよき方向へと導くのは、ITの分野だけとは限らない。

特に日本は昔からメカニクな分野に強く、数々の画期的な製品を世に送り出し、世界的に高い評価を受けてきた。

今回の特集でスポットを当てる有限会社ガリューも、まさにその典型例だと言える。

杉並にある小さな会社だが、国内外の大手企業が思いもつかなかったような

製品を開発し、世の中に大きく貢献しているのだ。

しかも、主力製品の中には新型コロナウイルスの感染予防対策に大きく貢献しているものもある。

さらにこの会社がすごいのは、

製品に改良を重ねて新たな可能性を追求し、

様々な分野に用途を広げていくところだ。

一つの商品を開発するためにも多くの試作品が生まれる。写真は液体を噴霧する「メカスイング」の試作バリエーション。



日本やアメリカ、中国など国内外で取得して現在も有効な特許や実用新案などは20以上。



きちんと整理整頓された工具の数々。



ロゴが大きくあしらわれたキャンピングカーは展示会などでも活躍して来場者の目を惹くという。



自社で開発した数多くの製品たち。

一風変わったガリューという社名は「我流(がりゅう)」でもあり、代表の可賀さんの名前から「可賀流(かがりゅう)」でもあるという。



西荻窪の街中でガリューはオフィスを構え、開発を行っている。



省エネルギー化が考慮されていることも特徴。ガリューが大切にしているのは顧客、社員、そして環境だ。

■ガリューの歩み

- 2002(平成14)年 有限会社ガリュー設立
- 2010(平成22)年 ヴォルテクサー開発
- 2011(平成23)年 メカスイングノズル開発
- 2013(平成25)年 メカスイングノズルが“超”モノづくり
部品大賞奨励賞受賞
- 2020(令和 2)年 ヴォルテクサーシリーズ発売

■企業情報

- 会社名: 有限会社ガリュー
- 所在地: 〒167-0042 杉並区西荻北5-1-7
- 代表: 長谷川可賀
- 設立: 2002年
- 事業内容: 洗浄機器およびエアブローの製造・販売
- TEL: 03-6765-0099
- <https://www.ga-rew.com/>



独自ギミック搭載のエアブローノズルや 微粒子音波スプレーを続々と開発! 発明のヒントはユーザーの^(ようぼう)声

有限会社ガリューは、空気を勢よく噴射させるエアブローノズルと、液体を霧状に吹きつける微粒子音波スプレーなどの洗浄機器を製造・開発している会社だ。どちらにも独自に開発した特殊なギミックが施されており、それらを使用する現場でグローバルに高い評価を受けている。このギミックを創り出しているのが代表取締役会長の長谷川可賀さんで、彼を取り巻く社員たちと一丸となり、世の中をよりよき方向へと導く製品の開発に日夜取り組んでいる。



代表取締役会長の長谷川可賀さん。

長く世の中に役立つものを… 早期退職を機に50歳過ぎで独立

西荻窪駅から少し歩いた善福寺川のほとりで、「杉並の発明王」と称すべき人物が会社を営んでいる。建物1階はガレージで、その一室ではレストア(復元)された70年前のバイクが異彩を放つ。そして、もう一室には様々な部品や素材が満載され、新たな試作品を開発するための研究室となっている。さらに、会社の応接室に足を運ぶと待ち受けていたのは、明治・大正の時代に製造された蓄音機をはじめとするアンティークな品々。無論、それらもすべてレストアされている。

その人物とは、有限会社ガリューを率いる長谷川可賀さんで、先に挙げた品々に再び命を宿させたのも彼である。エアブローノズルをはじめとする同社の主力製品に施されている独自のギミックも、やはり長谷川さんの発明によるものだ。

「実は私の父も発明家だったので、その血を引いているのかもしれないね(笑)。発明を通じて世の中の役に立ちたいというのが純粋な思いです。優れた技術は、100年の歳月を経ても使われ続けるもの。その一例がワイパーで、今でも自動車のみならずジェット機にまで取り付けられています」

驚くことに、長谷川さんが自分の会社を興したのは、50歳を過ぎてからのことだ。

「半導体に用いるプリント基板関連の企業で研究開発に携わってきましたが、肩たたき(リストラ)にあいまして(笑)。ただ、その職場で使用していたフォトマスク(プリント基板

の印刷原版)の精密検査装置は、最終的にほとんど私一人が手掛けていたものでした。そこで、外注先としてその検査工程を請け負うことから第二の人生がスタートしました」

意外なアクシデントが 画期的な装置のヒントに!

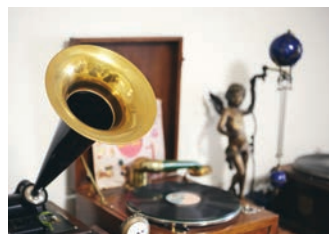
ガリューを設立するきっかけとなったのは、1997年にエアショックガンユニットの試作品を作ったことだ。それを目にしたノズルメーカーの社長から自社で販売したいと言われ、翌年にエアショックガンとして製品化を果たした。

「ラッパ状になったノズルカバーの中で、チューブがランダムに動きながら空気を噴出するという仕掛けになっています。エアシリンダーで扉を開閉する装置の組立を行っていた際に、たまたまチューブが外れて暴れ出し、私の足に当たって痛かった。それが発想のヒントとなりました」

続いて1999年には精密洗浄用ブラシガンの製品化に成功する一方、並行して液体を微粒子状態で噴霧するスプレー装置も開発した。1998年リリースのトルネード2だ。

「当社の製品は多岐に渡りますが、私一人で考案したものは3分の1程度にすぎず、残りはお客様のアイデアがヒントになって生まれたものです。微粒子音波スプレーの開発も、『空気だけでなく液体を噴出するノズルは作れないの?』とのご要望が発端となっています。同じような声が続いてくれば、そこに市場(販路)は必ず存在します」

蓄音機やからくり時計から、70年前に製造されたバイクまで、長谷川さんがレストアを施すと、眠りについてた機器に新たな命が宿る。



働く本音を聞きました

日々、会社で働く方に直撃インタビュー。
働き方や仕事のやりがいなどを聞いてみました。

御社の良いところって
何ですか?



取締役社長
窪田 千夏さん

—御社で働き出したきっかけは何でしたか。

創業者である会長は、私の父に当たります。ですが私は、はじめのうちはガリューの事業に携っていませんでした。それが、いずれ会社を継ぐことが決まり、父からは「会社のことを勉強しておいたほうがいい」と言われたのです。そこで、しばらくは自分で興した会社にて仕事をしたいうえで、ガリューに合流することになりました。

—現在は社長を務めていらっしゃいますね。

会長もまだまだ健在ですし、私は名ばかりの社長です(笑)。今は私が営業も兼ねていて、お客様の工場に行ったり、展示会や海外出張に行ったりしています。

—お客様と接することが多いですね。

そうですね。商社さんと一緒に工場などの現場を回ることもあります。商社さんとしては、目新しい商品を持っていくことで、お客様の興味を惹き話が弾む。その点で、ガリューの商品はユニークで、お客様が関心を持ってくださるため、商社さんにとってもメリットがある商品だそうです。



窪田さんは父である会長のモノづくりを幼い頃から見てきた。

フットワークの軽さが強み

—御社の強みは何でしょうか。

小さい分だけ身軽に動くことでしょうか。大手のメーカーさんですと、特注品をすぐに作ってくださるところは



ももとは使ったことの無かった道具も、職業訓練校で学んで使い方を覚えたとも言う窪田さん。

まずありません。「規格の中から選んでください」と言われてしまう場合もあると思います。ですが、ガリューは1点ものであったり、小ロット(少ない生産量)であったりしても「どうしても欲しい」と言われたら作ってしまいますね。変わった相談が持ち込まれることも多いです。そこから、量産できるようなヒット製品に育て上げていくこともあります。—すぐに動けるのは理由があるのでしょうか。

普段から小さな実験をしているということも理由かもしれません。実験をしていると、そのすぐ後に、なぜか似た相談が来ることがあるのです。だからすぐに動けると言う面もあります。私も相談がないときに商品で実験をしたりしますよ。例えば、和服の帯に生えてしまったカビをガリューの洗浄機器で落とせないかどうかを試したり。このときは、アメリカで使用されるパーティー・ドレスの部分汚れを落とすためのノズルの製造につながりました。ドレス全体をいつも洗っていても傷みも早いですが、汚れやすい袖口や襟を部分的に強力で洗浄できれば長く使えます。

—御社の業務の幅が広いことがよく分かります。

会長がモノづくりが好きですから。業務外の相談も多いです。時計屋さんから「壊れた時計を修理してほしい」と言われたり、バイク屋さんが「古いバイクを直してほしい」と持ち込んできたり……。「私達はいったい何屋なの?」という感じですね(笑)。

作ることを止めない

—娘の目から見ると会長はどのような方ですか。

ずっと手を動かし、作り続けてきた人です。土日ずっと会社に来て何か作ったり直したりしています。休みの日だからといって、家でじっとしていたことがありません。

—本当に作ることが好きなのですね。

ガリューの外注先として、葛飾区に叔父の工場があります。叔父もやはり開発をしています。たぶん、モノづくりが好きな一族なのかもしれませんね。

世界的自動車メーカーも認めたメカスイングノズル コロナ禍の試練も過去の発明品で起死回生!

2011年開発のメカスイングノズルが さらなるガリユー躍進の原動力に!

まさに「Necessity is the mother of invention (必要は発明の母)」ということわざの通りで、実際にガリユーの製品を使っている現場の声が新たな発明の源泉となっているわけだ。とはいえ、その要望を叶えるための仕掛けを必ず考案できる長谷川さんには、発明王の称号がふさわしい。

「なかなか妙案が思いつかず、あれこれ考えながら眠りにつき、翌朝に目覚めるとひらめいていることがありますね」365日間、いつも長谷川さんは発想し続けているというが、どうやら夢の中でもアイデアを探し求めているようだ。

数ある長谷川さんの発明品の中でも、特に傑作として挙げられるのが2011年にリリースしたメカスイングノズルだ。

「噴射に伴う反作用でトグル機構(2つのリンクと1つのスライダーで構成される装置)を動かすことによって、ノズルが左右に高速でスイングするという構造になっています。単一のノズルが首を振るので空気の噴出量を従来品よりも抑えられるうえ、広角の噴射を実現します」



2つのリンクがスライダー(ホース)を挟み込む形状のメカスイングノズル。



噴射の勢いでトグル機構が作動し、ノズルが左右に振れる。もともとの用途は海賊撃退の放水ノズルだった。

ていたのです。塗装前のボディーに付着したチリや埃を払い落とす工程で、メカスイングノズルはより効率的に空気を噴射できると評価していただいたようです」

コロナ感染拡大の窮地が訪れるも 洗浄機器系の製品が大ヒット!

このように、長谷川さんからあふれ出る開発への情熱がガリユーの大きな強みとなっているが、新型コロナウイルスの感染拡大には脅威を感じたという。

「今までは商社の方々が我々の製品の販売代行を担っていましたが、感染拡大防止の観点から営業担当者がお客様のところへうかがうのが難しくなりました。そこで、eコマース(ネット上の工具通販サイト)へのシフトを進めましたが、売上の落ち込みは避けられそうにないと思っていました」

ここでも、長谷川さんが今までに創り出してきた発明品が窮地を脱するキーアイテムとなる。従来、ガリユーの売上の大半はエアブローノズル系の製品が稼ぎ出し、洗浄機器系が占めるウエートは低かった。ところが、コロナ禍で消毒のニーズが急激に高まったことで、洗浄機器系の製品が飛ぶように売れたのだ。振り返ってみれば、2020年の売上は落ち込むどころか前年比1.5倍に拡大。絶えず試作を繰り返してきた長谷川さんの歩みがこの結果をもたらしたのは明白だ。

世界的な自動車メーカーの 製造ラインで採用される!

メカスイングノズルは日刊工業新聞社主催の「2013年“超”モノづくり部品大賞」奨励賞に輝いている。意外にもこのヒット商品は、過去に不採用となった試作品が発想のベースとなっている。ソマリア沖で日本の貨物船が現地の海賊に襲撃される事件が相次ぎ、ガリユーにも「乗船を撃退するための放水ノズルを開発してほしい」との依頼が寄せられた。

そこで、メカスイングノズルの原型となる装置を製作したところ、残念ながら他社が提案したものが採用され、いったんはお蔵入りに。しかし、他にも用途があるはずだと考えた長谷川さんは装置の小型化を図るとともに、仕様の異なる試作品を200種類以上も開発。その結果、10種類が製品化まで辿り着いたうえ、思いがけないビッグネームがメカスイングノズルを製造現場で活用していることが判明した。「世界的な自動車メーカーの高級車製造ラインで採用され

The Future 企業が向かう未来

力をボーダーレスに組み合わせる

固定観点にとらわれずに今日も杉並から自由にガリユーは商品を生み続ける。

ガリユーの商品や会社の歩みを見れば、自然と開発力や製造力に注目が集まるだろう。

しかし実はその一方で働く環境の整備にも気を払っているという事実も見られる。

仕事を通じた子育て支援

窪田千夏社長が今後、力を入れていきたいと話すのが「子育て支援」だ。

現在、取り組むのは、まだ小さい子どもを育てる母親への支援。働く場所や時間に融通が利く仕事を発注する。また、イラスト作成ソフトなどを勉強してもらう仕組みを作り、簡単なパンフレット制作などを依頼。身に付けてもらったスキルは、その後もガリユーで生かしてもらえるように検討中だ。

窪田社長自身も女性であるからこそ、仕事を通じた子育て支援にかける想いは強い。

若者の力を積極的に活用

さらに、学生たちの雇用にも積極的に動いている。特に高等専門学校(高専)の学生をインターンとして受け



入れたり、展示会へアルバイトに来てもらうなどの、雇用を生み出している。

特筆すべきは、高専の学生に「社員の家庭教師」になってもらうという社風だろう。

一例として、商品開発のために「流体力学の基礎」を学びたいと思い、学生に教えてもらったという。70代の長谷川会長も20代の学生からレクチャーを受けたそうだ。「モノづくり」の上では、学生も社員も、若者も年配者も、垣根をなくしたのだという姿勢がうかがえる。

自由なモノづくりへ

窪田社長は話す。

「職人的に自由に物を作りたい人は、世の中では、ちょっと変わり者に見られるかもしれませんが、でも、そういう人が当社では、のびのびと働いているような気がします」

残業はなく、当然のように服装も自由だ。

凝り固まった考えからは新しい発想は生まれないだろう。自由な社風が自由な発想を生む。

ガリユーの自由なモノづくりは、この先も止まらない。

杉並の星

経営者であり現役開発者モノづくりを探究する「長谷川可賀」



ガリユーには様々な相談が持ち込まれ、その開発の大部分を創業から現在まで長谷川さんが担う。長谷川さんは無理難題を“眠ることで”解決する。睡眠前に解決方法をさまざまに構想し、いつしか疲れて眠る。しかし構想は終わらない。寝ても頭のどこかで考えているのか、たくさんの寝言を言うそうだ。そして目覚めると解決方法が浮かんでいる。

この不思議な開発手法を可能とするのは、幼い頃から実験や機械いじりが好きだったことが理由かもしれない。真空管ラジオを組み立てたり、蓄電池を作ったり。実験がいきすぎて台所でボヤ騒ぎを起こしてしまったこともある。そんな長谷川さんが学校の勉強はできなかった。「興味がないと微塵も勉強しなかった。英語の成績は1か2。けれど夢中になった物事は集中的に勉強しました」。夜間学校にて、12以上の国家資格を取得して蓄積された経験やアイデアが開発につながっている。

今、ガリユーのガレージには小さな蒸気機関車がある。商品ではない。業務に関係ないが修理した。いずれイベント等で活用したいと長谷川さんは話す。「経営を退いたらボランティアでおもちゃの病院などもしたいですね」。モノづくりは長谷川さんの、生活の一部なのだ。



会社の裏手にはアヒルの飼育やブドウの栽培などを行える箱庭のような一画が設けられている。



磨き上げられた蒸気機関車は子どもたちを乗せて走らせることもできる。

熱

NETSU

杉並区には熱い会社が数多く存在します。触れ合いを大事にする姿勢が商品やサービスを通じてお客様の心を温めます。布団まで洗えて乾かせる洗濯機、1200℃にも達するガラス溶解炉、そして機械が持つ性能以上に熱い、会社の想い。強い想いを抱き、自社の個性を光らせる2社を紹介します。

洗濯天国 (せんたくてんごく)

おもてなしと先端技術が融合する
東高円寺に生まれたコインランドリーの元祖



左から、桑名隆さん、中澤順子さん、田村和明さん、吉田理香さん、片岡哲也さん。桑名さんと片岡さんは営業だが、機械の点検・修理や店内の清掃なども行うことも。様々な仕事ができる体制も洗濯天国の特徴。

大型機械やスニーカーが洗える機械まで、様々な種類の洗濯・乾燥機が並ぶ (写真はシェアズランドリー阿佐ヶ谷店)。



コロナ対策の除菌・清掃も欠かさず、お客様から「いつも綺麗にしてくれてありがとう」と喜ばれているという。

コインランドリーは和製英語だ。1970年、後に株式会社洗濯天国を興した田村光明さんがアメリカで出会い衝撃を受けたことによる。「日本の主婦が家事から少しでも解放され、家族の時間が少しでも多く取れるようになれば」と、日本での創業を決意。機械を取り寄せ、店を開いた田村さんがこれをコインランドリーと呼んだ。これがその名前の始まりだ。

呼び名が浸透した現在も、同社がイノベーターであることに変わりはない。理由は店舗にある。二代目、田村和明さんが先鞭をつけた大型洗濯機は布団まで洗える。「私も主婦なので、使ったときは主婦目線から感動しました」と店舗企画部・広報の中澤順子さん。これら各店舗の機械の使用状況はIoTにより確認できる。お客様は店内の混雑も知ることができ、空いた時間を狙った来店も可能だ。営業部主任の桑名隆さんは「無人店でも防犯カメラで見えていますし、機械トラブルには

スマートフォンで読み取りマニュアル動画が見られるQRコードの貼付など、初めてでも利用しやすい心遣いにあふれる。

- 会社名:株式会社 洗濯天国
- 所在地:〒166-0003 杉並区高円寺南1-6-5
- 代表:田村光明
- 設立:1973年
- 事業内容:コインランドリー機器等のレンタル・リース、設置運営他
- TEL:03-3316-1987
- http://senten.co.jp/



スマートフォンからも対応できます」と説明する。

先端技術を取り入れていても操作自体は簡単。洗濯物を入れてボタンを押せば、自動的に洗剤が入り洗濯・乾燥してくれる。加えて、同社はYouTubeによる動画配信など、使い方を分かりやすく伝える努力を欠かさない。「ただ機械を置くだけでなく、お客様とコミュニケーションを取りたい。洗濯を通じ、前向きな気持ちを伝えたい」と中澤さんが話せば、店舗企画の吉田理香さんも「機械はあくまでアイテム。コインランドリーは様々なことを追求できる場」と続ける。

店舗だけでなく宿泊施設や寮などにもコインランドリーを設置する同社。その数は300か所超。創業の地である杉並から拡大は止まない。和明さんは「実は月にも支店があります」と笑う。土地の権利書があるが設置は未来の話。「常に新しいものを取り入れていきたい」と和明さんは熱を込めた。

ブルーグラスアーツ (ぶるーぐらすあーつ)

23区内では稀少な存在のガラス工房
伝統の「吹きガラス」技法を今に伝える



取材時は盛夏で工房内もかなりの温度に達していたが、炉の熱気で湿気がなくなっているのか、むしろ外気のほうが不快!? 金山さんが胸に秘めた情熱も、炉の温度以上に熱い!

京王井の頭線浜田山駅から徒歩5分の場所に、東京23区内では稀少なガラス工房がある。大学時代のアルバイト先にそのまま就職し、いったんは会社員として働いていた金山義信さんが17年前に設立したブルーグラスアーツだ。

「30歳になるのを目前に控え、このまま働き続けて定年を迎えても、世の中に何も残せないのではないかと思い始めました。そして、子どもの頃からモノづくりが好きだったので、ガラス工芸品の作家として修行を始め、約10年後に独立しました。転身した直後は、周囲から呆れられていましたね」

金山さんが得意とするのは、高温の炉で熱した状態で息を吹き込んで加工する「吹きガラス」という技法。同じ加工を施しても、息の吹き方や曲げ、切り込みの加減などの微妙な違いによって、個々に異なる風合いを醸し出すようになる。つまり、それぞれが世界でオンリーワンの作品なのだ。

ガラス自体が涼しげな光沢を放つ素材である一方、「吹きガラス」の技法によって緩やかな丸みを帯びたシルエットは温もりを感じさせる。こうした作品作りの楽しさをより多くの人たちに楽しんでもらうために、ブルーグラスアーツでは「吹きガラス教室(全12回)」と「吹きガラス体験(1日)」を開催している。

「炉の前は90℃程になりますし、さらにその中は1,200℃にまで達していますから、特に夏は暑くて体力を奪われます。年齢的にそろそろ限界のような気がしますけど」

こう言って笑う金山さんだが、ガラス工芸にかける情熱は炉の温度以上に熱そうだ。実は、女優の上白石萌歌さんが東宝「シンデレラ」オーディションでグランプリを受賞した際に贈られたガラスの靴は金山さんが製作した。また、数々の映画やテレビドラマのロケにこの工房が使用されている。

- 店名:工房名:ブルーグラスアーツ
- 所在地:〒168-0072 杉並区高井戸東3-36-41
- 店主:金山義信
- 設立:2004年
- 事業内容:吹きガラス工房
- TEL:03-3247-7787
- 営業時間:10:00~17:00
- 定休日:水曜日・金曜日
- http://www.blue-glass-arts.com/



「吹きガラス教室(全12回)」は初級から上級まで、全6コースに分かれる。入会金は5,000円で、12回の受講料は60,000円。「吹きガラス体験(1日)」は1作品(一輪挿し、もしくはコップ)につき4,000円。



瞬間に金山さんが創り上げたガラスの馬。真っ赤に熱せられたガラスに、巧みなタッチで切り込みや曲げを入れて加工していく。

すきなみ オススメ飲食 大特集

「新しい生活様式」で、これまでにない対応が求められても、一層のおいしさと喜びを提供してくれている飲食店の皆様。杉並区の個性あるお店から、そのごく一部を紹介します。

※緊急事態宣言・まん延防止等重点措置下では、営業時間などに変更が生じる場合があります。

目の前で作られて味わえるカウンターデザートが魅力 Patisserie Lotus



モンブランクリームやメレンゲ、自家製のアイスクリームの上に、華やかな金色の餡細工が飾られ、高い人気を誇る通年メニュー「モンブランカシス」。

「カウンター越しのコミュニケーションを大事にしています」と、オーナーパティシエの原島未希さん。製菓専門学校を卒業後、六本木や神楽坂の有名店で修業を積み、独立開業した。手際よく作られる様子も出来立ての味わいも魅力のカウンターデザートを目当てに、区内外からお客さまが来る。友人、恋人、家族連れをはじめ1人客も珍しくないそう。コロナ禍にテイクアウトのみとした時期もあったが、地元客からの購入も応援の声も少なくなかった。「西荻窪はあたたかい」と原島さんは笑顔で話す。

- 所在地:〒167-0054 杉並区松庵 3-37-23シマビル
- TEL. 03-5336-3207
- 営業時間:
●11:00～19:00
●カウンターデザート 12:00～18:00
- 定休日: 年中無休



巧みの技で炭火を操る焼き鳥の名店 波田野西永福店



人気メニューの一例。左上から、シソ巻き、合鴨、つくね、レバー、ねぎま。塩味のみにつくねと、臭み皆無のレバーは特に必食。提供数に限りのある地鶏(阿波尾鶏)は早い者勝ち。

焼き鳥の名店と崇められた渋谷の波田野は惜しまれながらも閉店したが、ご子息の波田野宣広さんが12年前から杉並で営むこの店は近隣の住民はもとより、遠方から通う客からも支持を集めて大盛況。達人だった父が炭火と対峙する姿を幼少期から見て育ち、匠の技とこだわりは着実に伝承。気さくな店主の性格も人気の理由。「新陳代謝が活発な夏は中(内臓系)、脂が乗る冬は外(身)が特に美味」。晩秋～冬には、野鳥(真鴨など)が入荷する日も! カウンターもアクリル板で仕切り、感染防止対策も充実。

- 所在地:〒166-0001 杉並区永福3-34-9
- TEL.03-5300-8110
- 営業時間:
●月～土17:30～23:30 (22:30LO)
●日・祝17:30～23:00 (22:00LO)
- 定休日: 火曜日



場所と時間とコミュニティを提供する中華料理店 高井戸麻婆TABLE



「麻婆豆腐ライス付き」はランチの人気メニュー。麻婆麺や担々麺などの種類、ディナータイムには、おまかせメニューやワインなどもある。

メニューの中心は麻婆豆腐。「シンプルですよ」と店長の根岸正泰さんは話す。ただし豆板醤は2種、唐辛子は3種、醤油は3種、辣油は自家製など、一皿に多くの要素が詰まる。28年、中華料理に携わってきた経験からおいしいと思えるものを実直に提供する。コロナ禍にテイクアウトも始めた。しかし何より大事にするのは「作り手の顔が見える」こと。2017年のオープン以来、その味と人柄にも魅かれた地元民を中心にゆるいコミュニティができています。「麻婆豆腐は人と人をつなぐツール」という言葉にも奥深さがある。

- 所在地:〒168-0081 杉並区宮前 1丁目20-32宮前1丁目ビル1階
- TEL.03-6454-2204
- 営業時間:
●ランチ 11:30～14:30
●ディナー 17:30～22:30
- 定休日: 日曜日



カラダに優しく抜群に美味しい手作りお菓子 Bakeshop Turquoise



取材当日のオススメ3品。左から季節メニューのミックスベリーとクリームチーズのマフィン、グルテンフリーのニューヨークチーズケーキ、ほろ苦さがアクセントのキャラメルチーズケーキ。てんさい糖も3種を使い分ける。

素材にこだわり抜いたお菓子を堪能できる店で、喫茶店でスイーツを担当していた阿曾菜摘子さんが2015年7月に開業。白砂糖ではなく、腸内で善玉菌を増やすオリゴ糖を含んだてんさい糖(北海道産)を使用し、小麦粉もすべて国産。「滑らかさを追求しているうちに小麦粉の量が減っていき、結果的にグルテンフリーのチーズケーキが完成しました」と阿曾さん。季節ごとの限定メニューもあり、荻窪駅から徒歩15分でも客足が途絶えない。感染防止のため、イートインは休止中。

- 所在地:〒167-0034 杉並区桃井1-2-5
- TEL.080-6814-1311
- 営業時間: 14:00～20:00
- 定休日: 月曜日・火曜日・水曜日



コーヒーもお酒もイベントも本もある夜の喫茶店 よるのひるね



2020年のコロナ禍に半年間の休業を決め、その間は店内の本の整理をしたそう。それでも今も400冊ともいう閲覧用の本が店に並んでいる。

阿佐ヶ谷駅から徒歩1分。店内は静かな時間が流れる。漫画雑誌「ガロ」の流れをくむ出版社などの営業代行をしていた門田克彦さんが「ゆったりした店が少ないと思って」2002年に開店した「夜の喫茶店」。その人脈から漫画家や作家によるイベント開催も多数。開店当初から仕入れ続ける豆で淹れたコーヒーやアルコールなどを深夜帯まで楽しめる。「本好きなお客さまは多いかもしれませんね」と門田さん。コロナ禍を受けてのクラウドファンディングに目標額の2倍の支援が集まるなどファンが多い。現在はパーティーや除菌など衛生にも力を入れる。

- 所在地:〒166-0001 杉並区阿佐谷北 2-13-4 一階
- TEL.03-6765-6997
- 営業時間: 18:30～25:00
- 定休日: 火曜日



店の奥で手作りされた和菓子が彩り豊かに並ぶ 下井草青柳



定番品の一つ「どらやき」は家族皆が「なみすけファンということから、なみすけの焼き印がある。手焼きの難しさもあって、2年以上の試行錯誤を経た一品。

季節性が高いのが和菓子の特徴。下井草青柳でも、店内に並ぶ半分が1か月で入れ替わる。年中並ぶ定番品が「井草こまち」。近隣にかつてあったサツマイモ畑にちなむ和風スイートポテトだ。「地元のお土産が欲しい」というお客様からのリクエストに応えた。「こまち」の名前には「幸せの町」の意味を込めたと3代目店長の三井寛和さん。地元の学校の茶道部へ卸したりもする。入学式・卒業式用の受注はコロナ禍の影響も受けたが、家で楽しむために買っていただくお客様は変わらず多いという。

- 所在地:〒167-0022 杉並区下井草 2-44-7
- TEL.03-3399-4283
- 営業時間:
●月～土 9:30～19:00
●日・祝 9:30～18:00
- 定休日: 不定休



30余年にわたって本場のタイ料理を提供 阿佐ヶ谷ピッキーヌ



オススメは、チェンマイの名物料理「カウソイ」。カレー味のスープで、下には茹で麺、上には揚げ麺と、2つの異なる食感を味わえる。ランチメニューでは単品600円で、6種の小皿料理のいずれか1つとセットにした場合は900円。

店主はこだわりの音響設備で名曲喫茶を営んでいたが、奥様(タイ人)の手料理が知人に評判で、1989年に隣でタイ料理屋を開業。以来、世代を越えて数多くのファンを魅了し、某グルメ口コミサイトでは杉並区のタイ料理で最高評価を獲得。人気の理由について質問すると、「本場の味にこだわり、自家製カレーペーストも毎日手作り」と店主。既製品を使う店が多いだけに、味の違いは歴然。コロナ禍で外食を楽しみづらい状況を踏まえ、テイクアウトは店内価格の半額という大盤振る舞い。

- 所在地:〒166-0001 杉並区阿佐谷北 2-9-5
- TEL.03-3336-6414
- 営業時間:
●ランチ 11:00～15:00
●ディナー 17:00～23:00 (22:30LO)
- 定休日: 火曜日



人気のパスタ料理には稀少な低加水麺を使用 まごころ LUNCH & DINING BAR TEO



人気のカインミステーキは、上質の赤身肉が非常にジューシーで柔らかい。低加水麺のパスタも、他ではなかなか味わえない食感。自家製ソースとともに生麺のテイクアウトも可。店内にはパーティーションが設けられ、感染予防策も万全。

40年のキャリアを誇る熟練シェフが腕を振るう店で、特に人気を集めているのがカインミステーキとパスタ料理。パスタには都内でも取り扱いが稀少な低加水麺を使用し、独特のモチモチ触感と歯切れ、鼻腔に広がる小麦の香りがよみつきに! パスタソースも自慢の自家製。また、ヴィクトリア女王も愛したとされる世界最古のワイン「モルドバ」も。毎月第1・3日曜日は特別企画として、本格二八蕎麦を味わえる「手打ち一蕎麦」を営業。換気、個別の仕切り、消毒と感染予防も完璧。

- 所在地:〒166-0001 杉並区浜田山 3-27-2 B1
- TEL.03-5913-7156
- 営業時間:
●ランチ 11:30～14:30
●ディナー 17:00～20:00
- 定休日: 水曜日



すぎなみ産 vol.5 発刊にあたって

杉並の仕事は強い!



「すぎなみ産」は、

いま、杉並区にある仕事と出会える冊子です。

2021年も新型コロナウイルスによって

仕事や生活に変化がうながされました。

そして、そんな中でも工夫を凝らし、力を尽くす

多くの産業が杉並区にはありました。

杉並区に、いま、産み出されている仕事。

杉並の仕事の強さと出会ってください。



杉並区産業振興センター

〒167-0043 杉並区上荻1-2-1 Daiwa荻窪タワー2F
TEL.03-5347-9077 (就労・経営支援係)

杉並区内産業のさらなる発展を図るため、区内産業団体(東京商工会議所杉並支部、杉並区商店街連合会、杉並産業協会)と同じフロアに設置した区の産業振興部門です。それぞれの団体と連携しながら、商店街や中小企業の支援、観光・アニメ事業の推進、都市農業の振興など、区内産業の活性化に向けた取り組みを行っています。

■主な取扱業務

中小企業資金の融資あっせん、商工相談
就労支援、創業支援
商店街の各種支援事業
観光事業の推進、アニメの振興
特定商業施設に関する届出
都市農業の振興、区民農園の管理
中小企業勤労者福祉事業



杉並産業協会

〒167-0043 杉並区上荻1-2-1 Daiwa荻窪タワー2F
TEL.03-3220-1231

杉並区内の法人および個人を中心とした事業主で組織運営されている唯一の産業団体です。労働保険事務組合として労働保険の取り扱いも行っています。会員企業には労働保険事務組合への加入の他にも従業員福利厚生のための健康診断、レクリエーションの企画や事業主の皆様には優良工場見学、講演会、賀詞交歓会等の開催などを行っています。

■主な取扱業務

関係官庁に対する届出書類の記入代行・指導
労働保険事務組合の運営
講演会・交流会の開催
団体への表彰者の推薦
会員企業に勤める従業員の方への福利厚生事業
会報の発行
会員間の親睦事業

すぎなみ産 vol.5 令和3年10月発行

編集・発行:杉並区産業振興センター
〒167-0043 杉並区上荻1-2-1 Daiwa荻窪タワー2F
TEL.03-5347-9077

登録印刷番号
03-0054

制作:杉並産業協会
クリエイティブ・ディレクター/アート・ディレクター:岸部浩三
ライター:大西洋平
ライター・エディター:三坂輝
カメラマン:豊田佳弘(表紙・p1~6)