

THE NEW FACE

西東京市で創業した
新企業を紹介!!

ものづくりを愛する技術者たちが結集
プリント基板の設計・販売の専門企業

平成25年6月に創業して、約1年半。株式会社5MT(ゴ・エム・ティ)の三谷克彦社長は、「非常にラッキーな1年間でした。独立して良かった」と笑う。

プリント基板(CADキヤド)設計の分野で20年以上のキャリアを持つ三谷さんは、かつて同会社でも働いていた同僚3人と起業。全員の生活圏が重なる田無駅の近くに事務所を置いた。

創業当初は、会社員時代から懇意にしていた取引先の依頼でプリント基板の設計を行い、そこから少しずつ基本本体の受注、部品の実装へと仕事の範囲を広げてきた。

従業員から経営者という立場の変化について三谷さんは、「受注が安定しない不安感はあるものの、何事も自分で決めて実行できるというスピード感が楽しい。や



同社のホームページ

ればやった分だけ返ってくるので、仕事に対する姿勢は完全に変わりました。お客さまは決して裏切れない。責任感が高まりました」と語る。

ものづくりが大好きだといっ三



三谷克彦社長(右)と設計部の田丸史郎さん(左)

企業 Data

株式会社5MT(ゴ・エム・ティ)
◆住所: 西東京市田無町3-3-25 小川ビル103
◆電話: 042-497-5944
株式会社5MT 検索

素材を生かした創作ジャム 通年約50種類の商品を提供

プチ果房ヴァリエ(北條佐千子代表)は、果物それぞれが持つ味を生かした手作りジャムの店。無農薬、有機栽培など体に安全な素材を使うことを心掛け、相性の良い果物を合わせたり、バナナビーンズなど天然のフレーバーを使用した創作ジャムなどを提供している。

季節の果物を使ったジャムの他、サツマイモとパイナップルを合わせた「お芋パイ」、マングローの味に似た果物ポポーにウイスキーを加えた「ポポージャム」など、商品数は通年で50種類を上回る。

一番人気は、平成24年度の西東京市の「一店逸品事業」で逸品に認定された「レモンカード」。無農薬の国産レモンを皮ごと使い、良質なバターと卵を合わせた商品。

どの商品も透明感のある味にこだわり、口溶けの良い爽やかな香りを追求している。そのため、折々の果物の様子を



北條さんは週2日スタッフの応援を得て切り盛りしている。ジャムの他、フェアトレード商品や知人の手作り小物も並ぶ店内

を見ながら、互いの素材の味を邪魔せず引き立てるよう砂糖や果物の配合などを調整するという。

「店を大きくするよりも商品の質を高めたい。お客様と会話をしながら顔の見える関係を築いていきたい」と話す北條さん。

平成19年にプチ果房ヴァリエを開店。ジャムの他にも市内産野菜を使った自家製ピクルスも扱っていて、今後は地元産果物や野菜の使用量を増やしたいと北條さんは語る。



プチ果房ヴァリエの商品(10月撮影)



草花に囲まれたおしゃれな雰囲気のお店

企業 Data

プチ果房 ヴァリエ
◆住所: 西東京市富士町2-12-27
◆電話: 042-467-0285
プチ果房 ヴァリエ 検索

西東京市のちょっと気になるお店

あふれる黄金色の肉汁がたまらない! 和牛100%の手ごねハンバーグが大人気

ナイフを入れると熱い肉汁が溢れ出て、アツアツを口に入れると、柔らかい食感が牛肉本来のおいしさが広がる。田無駅北口から徒歩約3分。狭い路地の風情ある「ふれあいの小道」沿いに、おいしいハンバーグで人気のレストランがある。「スマイルズ・グリル」(加邊文彦社長)だ。

「和牛100%のしっかりした素材で抜群においしいジューシーハンバーグを作ろう」というのが、当初からのコンセプトでした」とは加邊社長。地元にある和牛専門の卸会社から仕入れた北海道産の良質肉を、いかにおいしいハンバーグに仕立てるかで試行錯誤を繰り返した。毎朝、店で牛肉を挽き、数種類のスパイ

ストともにスタッフが丁寧に肉の手ごねを行う。「質の良い和牛の脂を多めに入れることで、切り分けたときに透明な肉汁がジュワーと出る。それを見てお客さんが喜んで笑顔で食べてくれる。その瞬間が嬉しいです」(同)。「スマイルズ・グリル」は、女性やファミリー、カップル客で終日賑わっている。

平成26年3月には田無駅南口に南欧風居酒屋「ピストロ・ボナペ」もオープン。田無駅の南北にそれぞれ美味しいスポットができて、街歩きがさらに楽しくなった。

いつも笑顔が魅力的な加邊文彦社長



「スマイルズ手ごねハンバーグ」レギュラー(250g)。選べる6種類のソースから特製デミグラスソースをチョイス。目玉焼きのトッピングが美味しさを際立たせる

企業 Data

株式会社スマイル・ダイニング
(スマイルズ・グリル)
◆住所: 西東京市田無町4-29-3 SAビル1F
◆電話: 042-468-5151
◆営業: ランチ11時~15時(土・日・祝日は17時まで)、ディナー17時~0時30分 定休日:不定休
スマイルズ・グリル 検索 | ピストロ・ボナペ 検索

細胞ケアでしわ・たるみを改善 次世代の老化抑制化粧品を開発

自然科学に基づいたアンチエイジング化粧品などの研究開発をする株式会社ベルフサイエンス研究所(柳澤信幸社長)は、系列会社の株式会社レミデザインターナショナルと連携して、エステサロンでの顧客の施術から製品製造販売までを行っている。

柳澤社長は、肌の老化を遅らせる細胞ケア化粧品の研究開発では、日本で草分け的な存在。

独自の臨床データに基づいた次世代の老化抑制化粧品の中で特に注力するのは現在試作段階の「Z21」だ。皮膚に塗ると、皮膚層の内側から皮膚を支える真皮に信号が送られ、コラーゲンなどの生成能力を高め、肌の若返りを促すという。2年後の商品化を目指している。

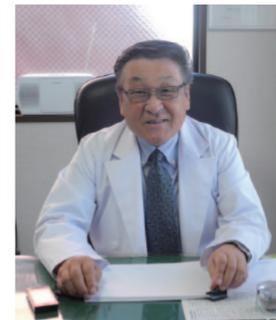
サンプルを利用したユーザーからは「小じわが消え、ハリが出た」と好評だという。



自社製品のレミアルテミア化粧品シリーズ。手前ピンクと赤ボトルは「Z21」



大学の研究室で開発研究するスタッフ



他社の受注をメインに、自社製品の開発に注力する柳澤社長

企業 Data

株式会社ベルフサイエンス研究所
◆住所: 西東京市ひばりが丘北3-3-30 エクレールひばり5F
◆電話: 042-438-3600(代表)
ベルフサイエンス 検索