

令和3年3月発行
シグマ情報誌

第30号

シグマネットワーク



シグマバンクグループ
キャラクター
シグ馬かける君

ごあいさつ

シグマ情報誌は、皆さまにシグマバンクグループの活動についてのご報告や、お取引先企業、飲食店・小売店のご紹介などを行うため、平成14年3月より発行しております。

是非ともご一読いただき、シグマバンクグループに一層のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

シグマバンクグループとは

Σ(シグマ)バンクは、業務提携を行っている足立成和・亀有・小松川・東栄の4信用金庫の愛称です。『Σ(シグマ)』はギリシャ語で、総和を表します。4信用金庫は、連帯と協調で「お客様」「信用金庫」「地域社会」の繁栄を実現することに願いを込めて、Σ(シグマ)バンクと愛称を定めました。平成13年4月に業務提携をいたしました。合併を前提とせず、それぞれの信用金庫が地縁、人縁を絆とした協同組織金融機関の特色を一層発揮し、金融活動を通じ地域社会との共生をはかり、地域経済の発展に貢献し、地域になくてはならない信用金庫の実現を目指すものです。



足立成和信用金庫

<https://www.adachiseiwa.co.jp/>



亀有信用金庫

<http://www.shinkin.co.jp/kameari/>



小松川信用金庫

<https://www.shinkin.co.jp/komashin/>



東栄信用金庫

<https://www.toeishinkin.co.jp/>

シグマバンクグループのビジネスマッチング事業

ビジネス交流会

シグマバンクグループでは「ビジネス交流会」を毎年開催しております。シグマバンクグループ各金庫の取引先企業に対し、ビジネスマッチング事業を展開するもので、これまで11回開催いたしました。参加企業、商談件数、マッチング成立件数ともに年々増加しており、参加した多種多様な地元企業、外部専門機関によるブース出展や商談、課題解決相談は、活気溢れる盛況な交流の場となっております。

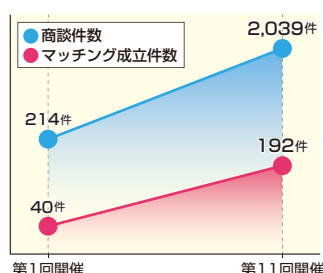
今後は、ウェブを活用した「シグマバンクグループ ビジネスマッチングサイト」を開設し、年間を通じてビジネスマッチングの場を地域企業の皆さまに提供していく予定です。



これまでに参加した「外部専門機関」

信金中央金庫	東京信用保証協会
独立行政法人 中小企業基盤整備機構 関東本部	日本政策金融公庫 国民生活事業 東京都立産業技術研究センター 城東支所
東京都中小企業振興公社	東京都中小企業診断士協会 城東支部
東京税理士会	東京理科大学 研究戦略・産学連携センター
東京弁護士会・第一東京弁護士会・ 第二東京弁護士会	東京電機大学 研究推進社会連携センター 産官学交流センター
知財総合支援窓口（東京都） （一般社団法人 発明推進協会）	
東京都よろず支援拠点 （一般社団法人 東京都信用金庫協会）	

ビジネス交流会開催実績



第33回 優良企業表彰制度 表彰企業

「優良企業表彰制度」について

都内の信用金庫等で組織しております「しんきん協議会」の活動の一環として、信用金庫のお取引先企業の中でも特に優れた企業を表彰し、中小企業の発展に資することを目的として「優良企業表彰制度」を設けております。本制度は、昭和62年度からスタートし、2020年で第33回目を迎え、今回までに表彰された企業は2,868社にのぼります。

表彰対象企業約14,000社の中から、都内の信用金庫より38社が推薦され、中小企業を専門に研究している大学教授・学識経験者等からなる選考委員会にて、表彰企業が選出されました。

表彰の基準

- (1) 新技術（情報通信技術を含む）・新商品・ニューサービスの開発に成功し、今後の発展が予想される。
- (2) 環境（社会）の変化に柔軟に対応し、安定した経営を続けている。
- (3) 顧客ニーズに応じた販売方法や品揃え、マーケティングに新しい手法を導入し、成果をあげている。
- (4) 事業承継体制の確保、従業員に対する人事管理に充分配慮している。
- (5) 伝統工芸の保存に努め、日本の文化活動に協力している。
- (6) 創立間もない短期間で、優れた成果をあげている。
- (7) 他の模範となるような地域社会貢献をしている。
- (8) その他

足立成和信用金庫お取引先

株式会社 聡建



所在地 東京都足立区六木
4-9-26
電話 03-3629-0312
代表取締役 菊地 聡
主な事業内容 給排水および空調設備工事

当社は、「安全で快適な空間を提供すること」「省エネを通じて社会貢献すること」を事業理念とし、給排水および空調設備工事を主体に事業を展開しております。

(1) 信頼の源は「機動力」

取引先や同業者が困惑してしまう問題にも、自ら指揮をとり、時には社員を総動員し、新技術を駆使して納期を短縮するなど、機動力を発揮し支援しております。また、機動力発揮のために、資材メーカー等を招聘して定期的に勉強会を行い、新技術や安全等について研鑽を重ねております。

(2) 強みは「人」

人が定着しない建設業界ですが、当社は若手が多く定着率も高いことが強みです。若手の「気付き」を聴いて柔軟に対応するなど、自由に意見交換ができる環境づくりを心がけております。また、取引先からの感謝に触れ、「どうしたら喜ばれるか」を考えることにより、成長を続けております。

(3) 施工後の品質管理

当社では、過去の施工に関わる設計図をすべて保存しております。施工後のトラブルに資材メーカーと協力し迅速に対応・解決する体制が、当社への信頼に繋がり、工事受注の増加にも結びついております。

今後とも「仕事を頼みたくなる企業」を目指し、更なる発展に努めてまいります。

亀有信用金庫お取引先

鈴木生コン 株式会社



所在地 埼玉県三郷市戸ヶ崎
3-24-1
電話 048-955-2356
代表取締役 鈴木 栄一
主な事業内容 生コンクリート製造販売

当社は創業1963年より生コンクリート製造販売一筋に事業に取り組んでおります。営業エリアは埼玉南東部、都内城東地区、千葉西北部となります。

創業当初から品質には人一倍こだわりを持っており、良質な天然骨材を自社で直接確認し、仕入れを行っていることに加え、製品の出荷前検査を欠かさず実施しています。その結果、安定した品質の提供が可能となり、「扱い易いコンクリート」として取引先より高い評価を受けております。また、供給については多種多様のトラックを取り揃えている強みを生かし、取引先の要望や現場の規模に応じて柔軟に対応することで、大手ゼネコンだけでなく、地元の小規模工務店からも高い評価を受けており、同社のリピート顧客の獲得に繋がっています。

当社は経営方針として「地域密着」「地域社会への貢献」を掲げています。居心地の良い職場環境の下で近隣在住の社員も多く、安定した雇用確保にも繋がっております。人材教育に徹底して取組み社員の交通マナーに関しては、地域のタクシー会社からも高い評価を受けております。今後もより一層サービスの向上に努め地域から必要とされる企業として成長していけるよう努力して参ります。



小松川信用金庫お取引先

株式会社エー・アイ・エス



所在地 東京都江戸川区西瑞江
4-15-15
電話 03-5879-9802
代表取締役 石岡 和紘
主な事業内容 精密板金加工

当社は、集合住宅向熱電源機用配管カバーの設計・製作、産業用アルカリ電池ケースの製作、航空管制塔向専用操作卓の製作を手がけるエキスパート企業です。

各種製品の製作を「抜き加工」から「溶接加工」まで社内一貫生産で対応を行っています。工場には最新の各種設備を備え、大物の製作物にも対応しています。

当社の企業理念である「社員の成長と進化と輝きを以てお客様の繁栄に貢献」に基づき地域に貢献する「輝ける職人」を目指して、社員一人一人が技術力向上に励んでおり、現在は3次元CADを使った設計による取引先に対する提案型製作に取り組んでいます。

社内の熟練職人からの技を受け継ぐのみでなく、同業他社との連携「東京町工場 ものづくりのフ」への参画による技術力の向上を進めており、生産現場に積極的に女性を採用するなど新たな取り組みも図っています。

当社では、熟練工の匠の技と次世代技術の双方が活かされています。匠の技を受け継ぎながら、「実力は、見た目以上」の先端技術にも尻込みをしない、常に時代を生き抜ける町工場を目指しています。

東栄信用金庫お取引先

日南鉄構株式会社



所在地 千葉県浦安市千鳥
15-46
電話 047-353-1351
代表取締役 鹿島 正
主な事業内容 建築鉄骨工事・建築工事

当社は、一般的な鉄工所の概念を打ち破って「美意識を持つ」を経営理念としております。建築物としての機能にプラスαの美意識を持って鉄骨造の新たな側面を見つけ出し、それを形にすることを心がけております。外からは見えない柱や梁であっても、技術や機能に「美意識」がプラスされることで、建築物としての真の価値が高まると信じております。

当社が手掛けた一例として、「ホキ美術館」の特徴である、支柱で空中に浮かせた長さ100m以上の鋼鉄の回廊があります。デザイナーの自由な発想から生まれたデザインを現実の建造物に結実させることを心がけ、製作が困難と思われるデザインを実現したことで、著名なデザイナーに知れ渡り、大手デベロッパーからも声がかかるようになりました。デザイナーと意見を交わし、彼らの考えを吸収することに努めており、困難な仕事への挑戦が社員のモチベーションにも繋がっております。

また、当社は鉄骨事業だけでなく、建築事業も行っております。東京建築士会「住宅建築賞奨励賞」等受賞の実績により、大手建築施工会社、設計事務所より多数依頼をいただいております。

今後は、新しい感性を反映させたデザインを建造物に結実させる活動を経営の基本として、鉄骨事業と建築事業の両立を推し進める一方、自ら開発した軽量形鋼を用いて、個人がDIY感覚で建物を組み立てられる「Cスタイルハウス」を新規事業として展開してまいりたいと思います。

シグマバンクグループ掲示板

■足立成和信用金庫

「おかしの街あだち」応援！

夢のお菓子コンテスト開催

足立区には都内菓子製造業者の約3割が集積していますが、あまり知られておりません。そこで当金庫は、足立区に住む子どもたちをはじめとした地域の皆さまに「おかしの街あだち」を知っていただきたく、『あだち夢のお菓子コンテスト』と称して、足立区在住の小学5・6年生を対象に「こんなお菓子があつたらいいなあ」という「夢のお菓子」アイデアを募集しました。応募総数271作品の中から9作品が選出、足立区内菓子製造業者様のご協力により実際に商品化され「あだち菓子博2020」にて販売されました。

本取組を通じて、子どもたちの夢を叶えるお手伝いができ、「おかしの街あだち」および足立区内菓子製造業者様のPRに貢献いたしました。



■亀有信用金庫

創立100周年

2020年12月13日、当金庫は創立100周年を迎えました。これもひとえに皆様のご支援ご愛顧の賜物と役職員一同感謝申し上げます。

100年の絆 これからも
~ always on your side ~

三井住友海上火災保険株式会社とのSDGsに関する包括連携協定の締結
2020年9月8日



相互に連携して当金庫のお取引先企業や地域団体等に対してSDGsの取り組み支援をする事が目的です。
(補足説明)

SDGsとは国連で2015年に採択された「持続可能な開発目標」の略称であり、貧困や教育、女性の参画、働きがい、環境など17の分野について2030年を期限として定めた国際目標です。

■小松川信用金庫

2021年2月9日、当金庫平井支店職員3名が江戸川消防署から東京消防庁消防総監による「人命救助」に対する感謝状を授与されました。

同年1月、平井支店付近で60歳代の男性が心臓停止状態で倒れているところを職員が発見し119番通報をし、職員3名が連携し救護措置に対応。

そこに偶然通りかかった非番の消防隊員と看護士も応援に加わり、すぐさま職員が支店備え付けのAEDを現場に急送しました。

消防隊員と看護士によるAED操作、心臓マッサージを行い、男性は救急車の到着前に息を吹き返すことが出来ました。江戸川消防署によると、救急車到着前の8分間に適切な処置が行われたことが今回の人命救助につながり、男性は救急車で搬送後、入院しましたが一週間後には自力歩行できるまでに至ったとのこと。

3職員らは、「高齢化が進む中、これからは防犯も含め、地域の大事なお客様のお役に立ちたい」と語っています。



■東栄信用金庫

「創業は東栄」

創業・起業をサポートします

東栄信用金庫では、創業・起業支援を積極的に行っております。創業・起業融資をはじめ、各種補助金・助成金等、創業の準備から創業後のアフターフォローに至るまで、「トータルサポート」いたします。

経営・販路開拓・人材育成・財務について創業に必要な知識を習得することを目的とした「かつしか創業塾」・「とうえい江戸川創業塾」を開催しております。創業・起業を目指す方や創業5年以内の方向けに、創業に必要な経営者としてのスキルや人脈取得を5回に渡る講義の中で学ぶことができます。

●創業塾を修了し葛飾区内・江戸川区内で創業した方のメリット（二例）

①葛飾区内・江戸川区内で会社設立時の登録免許税を半減

②小規模事業者持続化補助金申請枠の引き上げ、東京都の創業助成金等申請資格付与

③日本政策金融公庫の新創業融資制度の利用要件の緩和
お気軽にお問い合わせ、ご相談ください。



【かつしか創業塾：修了式】
令和2年度は満員御礼となり盛況に終わりました

【お申込み・お問い合わせ】
東栄信用金庫
企業サポート部



TEL 03-5607-1142
FAX 03-3653-3118
E-mail k-support@toeishinkin.co.jp
※受講料は無料になります。

飲食店応援 街のテイクアウト&出前店舗のご紹介

足立区、江戸川区、葛飾区ではコロナウイルス感染拡大の影響を受けている飲食店を応援するため、テイクアウトや出前対応のお店をホームページで紹介しております。

多くのお店が紹介されておりますので、ぜひご活用ください。



足立区
足立区出前&テイクアウトのお店



江戸川区
出前&テイクアウト対応店舗リスト



葛飾区
葛飾 テイクアウト&出前店舗



私たちの身近にある名店

足立成和信用金庫お取引先①

昔のベトナム



- 所在地
東京都足立区綾瀬 3-11-18
- 電話 03-5856-0005
- 営業時間
月～金 11:00～15:00・17:00～23:30 (LO)
土・日・祝 11:00～23:30 (LO)
- 定休日 なし

ベトナム料理には野菜が豊富に使われているため、世界で最も肥満率が低い国と言われています。また、タイ料理や中華料理などのアジア料理はもちろん、フランス料理の影響も強く受けているため、ヘルシーでありながらも味付けの種類が豊富なことも特徴です。なお、地域によって食材や味付けが異なり、大きく分けて北部・中部・南部と3種類あります。北部は『フォー』や『ブンチャー』など、出汁(ダシ)を効かせたあっさりめの味付けが多く、中部は東側が南シナ海に面しているため、『チャカ・カー』などの海鮮料理が有名で辛めの味付けが多く、南部は『生春巻き』や『パインセオ』など、砂糖やハーブを使用したやや甘みのある味付けが多いと言われています。当店では、3種類すべての伝統的なベトナム家庭料理をご提供しておりますので、ぜひ一度ご賞味ください。



<https://vietnamxuatokyo-restaurant.business.site/>

足立成和信用金庫お取引先②

ベーカリー「Tempus」(ベーカリーテンプス)



- 所在地
東京都足立区足立 2-7-7-101
- 電話 03-6883-4397
- 営業時間
9:00～19:00
- 定休日 月曜日

五反野駅から徒歩10分、閑静な住宅街にあるアットホームなベーカリーで、2019年4月より営業しております。
当店は、およそ30種類のパンをご提供しており、定番のパンはもちろん、旬の食材を使用した季節限定のパンもおすすめです。
中でも、中身をくりぬいたトマトに野菜やひき肉を詰めたものを、丸ごとパン生地に入れて焼き上げた「トマトファルシ」は、不定期販売ですが大好評いただいております。
「コミュニケーション」を大切にしたいパン屋を目指しており、「おいしい時間」「しあわせな時間」を過ごしていただけるよう、店内の落ち着いた空間づくりにもこだわっております。
ぜひお気軽にご来店ください。



Instagram: @tempus_panis.et.tempus

足立成和信用金庫お取引先③

韓国家庭料理 ふるさと



- 所在地
東京都足立区竹の塚 1-29-8 1F
- 電話 03-5856-6460
- 営業時間
火～土 11:30～15:00・17:00～翌3:00
日・祝 17:00～24:00
- 定休日 月曜日

2015年に創業し、6年目を迎えます。
韓国家庭料理をリーズナブルな料金で堪能できるお店です。
本場韓国料理の味はもちろんのこと、ランチでは副菜3品も一緒に提供しており、韓国家庭の味を忠実に再現しております。
名物は、お客さまの目の前で焼く「五段バラ(厚切りの豚肉)のサムギョプサル」です。当店は生肉の仕入れにこだわっており、鮮度には自信があります。
チゲの種類も豊富で、すべてが手作りとなっております。
竹の塚にお立ち寄りの際は、ぜひ「ふるさと」へお越しください。



クーポン

韓国家庭料理 ふるさと

「シグマネットワークを見た」と
お申し出の方へ
「韓国のり」1品サービス

※有効期限
2021年9月30日まで

緊急事態宣言等により、店舗の営業状況が変更になる場合がありますので、ご確認の上で来店ください。



私たちの身近にある名店

「ジェラテリア クラフティス」は2020年10月、葛飾区亀有にオープンした手作りジェラートとコーヒーの専門店です。地元亀有育ちの夫婦と友人で立ち上げました。店名は「craftice（手作りアイス）」という造語が由来です。

ジェラートは季節ごとに旬の食材を使って、全て店内で手作りしています。一番人気のピスタチオは、生豆を仕入れて、自家焙煎しています。さらに薄皮を一つ一つ丁寧に豆のいいところだけを贅沢に使った職人こだわりの逸品です。

ゆる〜い商店街にあるので、買い物やおでかけの楽しみとして、気軽に立ち寄っていただいています。また、亀有の新しい土産としてテイクアウトやギフト配送も人気です。

亀有にお越しの際は、ぜひ寄り道感覚でクラフティスにお待ちしています。



<https://www.craftice.jp>

亀有信用金庫お取引先①

ジェラテリア クラフティス



- 所在地
東京都葛飾区亀有 3-19-5
- 電話
050-3442-5425
- 営業時間
11:00 ~ 19:00
- 定休日
不定休（SNS で随時お知らせ）

クーポン

ジェラテリア クラフティス

テイクアウトカップ
4つ以上お買い上げで、
+1カッププレゼント

※有効期限
2021年9月30日まで

亀有信用金庫お取引先②

富士見堂



- 所在地
東京都葛飾区青戸 3-25-7
- 電話
03-3604-5648
- 営業時間
9:00 ~ 18:00
- 定休日
日曜日

クーポン

富士見堂

クーポン持参
1,080円(税込)以上
お買い上げの方に
厚焼きせんべい1枚
(154円プレゼント)
青砥本店限定クーポン

※有効期限
2021年9月30日まで

富士見堂がある葛飾区青戸は利根川の支流沿いに「江戸の米どころ」として発展してきました。創業から70年。中世、伊勢神宮に米を納める神領地「青戸御厨」もあった米と縁深い土地の歴史に恥じないよう生地作りから丁寧に作り、お米の味・素材の味を大切に代々せんべいを作り続けております。お勧めはそのまま食べても別添えの国産山椒塩をかけても美味しく頂ける「白ほおばり」。青砥本店以外にもグラコンスタ東京、ソラマチなど富士見堂の直営店にて東京限定、葛飾限定のお菓子としてぜひご利用くださいませ。



<http://www.fujimidou.com>

亀有信用金庫お取引先③

中国菜庵 鳴（みん）



- 所在地
東京都葛飾区堀切 4-51-10
- 電話
03-3838-0864
- 営業時間
11:00 ~ 14:30 (L.O 14:00) /
17:00 ~ 21:30 (L.O 21:00)
- 定休日
火曜日

クーポン

中国菜庵 鳴（みん）

焼き餃子
一人前

※有効期限
2021年9月30日まで



<https://min4500.com/>

《テイクアウト専用》

- ・ロースカツ弁当
- ・ヒレひとくちカツ弁当
- ・ミックスフライ弁当（エビフライ&ヒレひとくちカツ）

各1,000円（税込）当店自慢の逸品をご家庭やオフィスで是非ご利用下さい。店頭でのお渡しになります。

《デリバリー対応》

各種お弁当（とんかつ・お刺身・煮物・白飯・香の物）

- ・とん一弁当 1,760円（税込）
- ・とん一上弁当 2,750円（税込）
- ・とん一懐石弁当 4,180円（税込）

○各種お弁当は江戸川区をはじめ江東区・墨田区・葛飾区等の江戸川区隣接地域への配達も承っております。

○スマートフォンアプリ『menu』『出前館』にてテイクアウト・デリバリーのご注文を承っております。各種スマートフォン電子決済アプリご利用いただけます。

創業六十年 下町路地裏の老舗とんかつ専門店です。
サクサクの衣に包まれた国産銘柄豚の旨味、豊かな香りとコクを引き出す独自配合の上質な揚げ油。当店自慢のとんかつは、創業以来三代その志を受け継ぎ、長きにわたりお客さまに支持されています。
コロナ禍の中でも当店自慢の味をご提供するため、テイクアウト・デリバリーのお取扱いをご案内いたします。是非ご利用ください。



小松川信用金庫お取引先①

とんかつ割烹 とん一



- 所在地 東京都江戸川区平井 3-26-5
- 電話 03-3685-0860
- 営業時間 11:00~14:00 16:30~21:00 ※テイクアウトも同様です。
- 定休日 水曜日

<https://tonichi.exblog.jp>

クーポン

とんかつ割烹 とん一

次回お使いいただける
お食事券を
進呈いたします。

※有効期限
2021年9月30日まで

クーポン

餃子専門店
藤井屋

店内で元祖餃子をご注文いただいた方には、餃子2個をサービスします。（一人前が8個から10個に増量）

※有効期限
2021年9月30日まで

小松川信用金庫お取引先②

餃子専門店 藤井屋（亀戸店）



- 所在地 東京都江東区亀戸 5-13-8
- 電話 03-3683-1891
- 営業時間 11:00~23:30
- 定休日 火曜日

旨味たっぷりの餃子と絶品チャーハンが自慢！

当店はJR亀戸駅から徒歩でわずか2分の場所です。

中はジューシー、外はカリッと焼き上げた「やみつき手作り餃子」をご提供しています。黒豚やしそ、チーズなどを使用した様々な味わいが楽しめます。また、ご飯やめんが付いたセットメニューも多彩にご利用しています。

さらに、生の餃子のお持ち帰りも可能となっております。店内だけでなくご自宅でも焼きたてをご堪能いただけます。酒肴家の皆さま向けの昼飲みも人気です。

また、お客さまのご要望を受け、開放的なオープンテラス席も設置しました。

昨今の家飲みブームの中、テイクアウトメニューとして、各種餃子・人気のチャーハンのもとより、お酒のおつまみとなる「お持ち帰りメニュー」を二十種類超をご用意しております。

是非、ご自宅で本格中華を味わっていただけるよう、ご来店をお待ちしています。



小松川信用金庫お取引先③

ちゃんこ居酒屋紫鶴



- 所在地 東京都江戸川区平井 5-9-5
- 電話 03-3616-4448
- 営業時間 16:00~24:00
- テイクアウト営業時間 16:00~23:00
- 定休日 月曜日

当店はJR平井駅から徒歩で5分程度の場所にあります。

江戸川区平井の地で創業40年。自慢の出汁のちゃんこ鍋から、豊富な一品料理までご利用いただけます。お一人様からご家族連れまでご利用いただけます。

メインは元力士の先代から受け継いだちゃんこ鍋ですが、一品料理では、超新鮮な刺身盛り合わせ、当店名物の手づくり「ジャンボシューマイ」並びに当店定番の卵7個を使用した「ジャンボ卵焼き」は見た目も味もインパクトのある逸品です。

また、地元のお客さまのご要望を受け、テイクアウトメニューも数多くご提供させていただいております。注文はお電話でお受けし、店頭でのお受け取りとなります。お時間にご来店いただければお待ちしております。また、テイクアウトは出来るものに対応します。お電話でご確認ください。是非、ご自宅でお店の味をご堪能ください。お電話お待ちしております。



クーポン

ちゃんこ居酒屋
紫鶴

店内で飲み物をご注文いただいた方には、最初の1杯を人数分サービスします。（日本酒を除く）

※有効期限
2021年9月30日まで

緊急事態宣言等により、店舗の営業状況が変更になる場合がありますので、ご確認の上で来店ください。



私たちの身近にある名店

「うつつ川」は、新小岩ルミエール商店街を抜けた路地裏にある会席料理店です。四季折々の旬な食材を使った料理が味わえる「うつつ川御膳」や「ミニ会席コース」のランチメニューがおすすめです。豊後水道直送の魚や、藻塩でいただく天ぷらが堪能できます。

盛り付けの器は「現川焼」を使い、店主の繊細で丁寧な料理を引き立てます。

上品で落ちついた雰囲気の中で、贅沢な時間をお過ごしください。



▲ うつつ川御膳（一例）

東栄信用金庫お取引先①

うつつ川



- 所在地 東京都江戸川区松島 3-15-8
- 電話 090-3960-7172
- 営業時間 11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00)
※お昼は土・日・月・火のみ営業
18:00～23:00 (ラストオーダー 21:00)
- 定休日 木曜日、第一日曜日

クーポン

うつつ川

お食事をされた方に
「コーヒー」または
「わらび餅」のサービス

※有効期限
2021年9月30日まで

東栄信用金庫お取引先②

ハベエ



- 所在地 東京都江東区亀戸 3-2-8 斉魯ビル1F
- 電話 03-3682-7327
- 営業時間 11:30～15:00 (ラストオーダー 14:00)
17:00～21:00 (ラストオーダー 20:00)
日曜・祝日: 11:30～21:00 (ラストオーダー 20:00)
(ブランドうなぎ・天然うなぎのラストオーダー 19:30)
- 定休日 月曜日

クーポン

ハベエ

うなぎをご注文の方に
「肝吸い」
1杯サービス

※有効期限
2021年9月30日まで

業歴41年を数えるうなぎ屋「ハベエ」は、亀戸天神の門前にお店を構えております。養殖ブランド鰻の「坂東太郎」をはじめ、「青うなぎ」など、種類も多様に取り揃えております。また、「食ベログうなぎ百名店2018」に選出されたことで、全国各地からお客様が来店しております。

うなぎの焼き方は、ふっくらと焼き上げた関東風の「蒸焼」と、パリッとした食感が味わえる関西風の「地焼」の2種類からお選びいただけます。

通常の出前配達のほか、タクシース会社と連携した出前配達「うなタク」も利用可能ですので、遠方やご注文数が多い際は、ぜひご利用ください。温かい状態でお届けいたします。

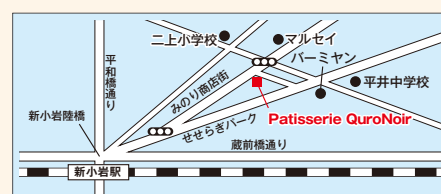


▲ 青うなぎ (関西風: 地焼)

▲ 坂東太郎 (関東風: 蒸焼)

東栄信用金庫お取引先③

パティスリー クロノアール Patisserie QuroNoir



- 所在地 東京都葛飾区東新小岩 5-20-6 (みのり商店街内)
- 電話 03-6657-6296
- 営業時間 11:00～19:00 (商品がなくなり次第閉店)
- 定休日 日曜日、木曜日 (不定休)

クーポン

Patisserie QuroNoir

商品ご購入の方に
「季節のフランス菓子」
をプレゼント

※有効期限
2021年9月30日まで



Instagram
patisserie_quronoir

「黒」を基調としたフランス菓子店 Patisserie QuroNoir が2021年1月、葛飾区東新小岩の「みのり商店街」にオープンしました。「ブラックココア」をメインに、チョコレート、黒ゴマ、竹炭、茶炭など、様々な黒色の食材を用いて作られております。人気商品は、濃厚なチョコレート風味と滑らかな口当たりで、まるで生チョコレートのような「ショコラプリン」と、ブラックココアの生地に、ゴマのチュイルを絞ったザクザク食感のシュー皮に、自家製のカスタードクリームがたっぷり詰まった「シュークリーム」です。パティシエこだわりの「黒いフランス菓子」をぜひお楽しみください。

緊急事態宣言等により、店舗の営業状況が変更になる場合がありますので、ご確認の上で来店ください。

