

S h u n p o d ●

■ 株式会社旬報堂 制作実績
since 2021.9~

[事業内容]

- ・制作デザイン・印刷制作ワンストップ(一括管理)サービス
- ・ホームページ制作・WEBコンテンツ制作
- ・記念誌・記録誌・オリジナル冊子の企画・編集
- ・翻訳

- ・写真撮影・動画制作
- ・販売促進コンサル・営業代行サービス
- ・商品開発・ブランディング・マーケティング
- ・助成金申請・補助金申請相談サポート

INDEX

I. 箱根吟遊 ①パンフレット	3	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
箱根吟遊 ②館内案内図	7	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
II. 早川みなと商店会 ①パンフレット	8	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
III. 焼肉・韓国料理 景福宮 ①店舗ロゴ	10	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
焼肉・韓国料理 景福宮 ②ホームページ	11	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
焼肉・韓国料理 景福宮 ③看板	12	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
焼肉・韓国料理 景福宮 ④パンフレット	13	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
焼肉・韓国料理 景福宮 ⑤パンフレット英語版	14	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
焼肉・韓国料理 景福宮 ⑥短冊チラシ	15	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
焼肉・韓国料理 景福宮 ⑦のれん	16	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
焼肉・韓国料理 景福宮 ⑧名刺	17	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
IV. 蕎麦・居酒屋 玄 ①店舗ロゴ	18	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
蕎麦・居酒屋 玄 ②名刺・ショップカード	19	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
蕎麦・居酒屋 玄 ③ホームページ	20	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
蕎麦・居酒屋 玄 ④看板	21	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
蕎麦・居酒屋 玄 ⑤メニュー	22	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
蕎麦・居酒屋 玄 ⑥のれん	25	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
蕎麦・居酒屋 玄 ⑦オープンチラシ	26	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
蕎麦・居酒屋 玄 ⑧御礼ハガキ	27	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
V. 甘酒茶屋 ①アイスパッケージ	28	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
VI. 脳神経まちだクリニック ①パンフレット	29	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
脳神経まちだクリニック ②バス広告	30	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
脳神経まちだクリニック ③駅ポスター	31	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
VII. 有限会社富士ハーモニー ①パンフレット	32	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
IX.SBA 経営サポートラボ ①二つ折り名刺	33	□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00
		□□□□□□□□□□□□□□	00	□□□□□□□□□□□□□□	00

1. 箱根吟遊 ①パンフレット



DATA

クライアント	箱根吟遊様 「日本で最も予約が取れない宿」として絶大な人気を誇る箱根の旅館。ご担当者様は箱根町観光協会誘客宣伝委員長、箱根ライオンズクラブ会長など兼務				
制作物	中綴じパンフレット	仕様	200mm×240mm / 24P	制作期間	2021.9～2022.3 納品

1. 箱根吟遊 ①パンフレット

Guest Room

箱根連山を望むオープンテラスには個室に露天風呂を設け、景色を楽しみながらご入浴いただけます。内風呂またはシャワーブースも備えました。また個室にダイニングルームを設けて、食事を通ることなくお食事をご用意いたします。掛け時計・扇風機・こたてで気兼ねなくお楽しみください。お部屋は和室、洋室、メゾネットなど多様で、車椅子対応のお部屋もございます。

All rooms include a private open-air bath with the views of abundant nature. Indoor bath or shower booth is also provided. Independent dining space included with a traditional Japanese suiban table, "horigata". Rooms provided in Japanese style, Western style, Maisonette style, or wheelchair specialist style.



a) 和室【和室】タラス/Terrace of the Japanese guest room【和室】露天風呂/Open-air bath of the Japanese guest room【和室】ダイニング/Bed room and dining room【和室】浴室/Bath room of the Western

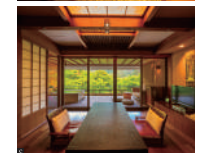
箱根の森の中に包まれたような1階のタイプと2階タイプがございます。当ホテル独自のオープンテラスには露天風呂を設け、ゆったりとしたソファ、クッションを備えました。自然と一体になつてお楽しみいただけます。

Type "Tsuiki" guest rooms are located on the 1st floor of Japanese style or Western style. In our hotel's unique open-air bath, relaxing couch, and a cozy recliner chair terrace surrounded by the lush forest.



森の木々が間近な2階のお部屋で、とくに連山を彩る山桜や錦あやなす紅葉の季節にご好評いただいております。箱根の和室タイプと、クイーンサイズのダブルベッドにエキストラベッドを追加できる洋室タイプがあり、ご家族やグループにもご利用いただけます。

Type "Sora" guest rooms are located on the second floor facing the beautiful trees of the mountains. Very popular during the cherry blossom season and the vibrant autumn season. Rooms offered in Japanese "tatami" floor style or in Western style queen size bed with an optional extra bed. Suitable for family use or a small group.



a) 和室【和室】タラス/Terrace of the Japanese guest room "Saito"
b) 和室【和室】ダイニング・タラス/Dining room and terrace of the Japanese guest room "Saito"
c) 和室【和室】ダイニング・タラス/Dining room and terrace of the Japanese guest room "Zaimo"
d) 洋室【洋室】露天風呂/Open-air bath of the Western guest room "Night"

1. 箱根吟遊 ①パンフレット

Cuisine

吟遊のお料理は、厳選した食材で、魚介類は相模湾、駿河湾を主な産地から、なかでも地産地消にこだわります。豊洲からその日一番の仕入れ、野菜・果実は、湘南野菜、藤井山梨野菜など地産産のもの。肉料理には地元神奈川産の牛肉、そのほか「国産和牛」などお肉も、吟遊専用の田で栽培した黒潮ブランド米「はるみ」をご用意し、美しい有田焼などの器でおもていたします。

The ingredients are specially selected for our cuisine. Delicious seafoods mainly from Sagami Bay and Suruga Bay. Freshly caught tuna of the day from Toyosu Market. Local fresh fruit and vegetables of Shonan and Hakone. Japanese black beef for our meat dish. "Harumi" rice grown in our private local rice farm. And the tableware includes beautiful traditional Arita porcelain.



Garden Lounge "Myojo"

1階の水辺のようなオープンスペースにある「明見」は、アジアテイストな空間で、色とりどりなライトアップされた木々が幻想的な時間を演出します。色とりどりのネオンサインのカクテルをはじめ様々なドリンクを、ごゆっくりお楽しみください。

Lights reflecting in the water of an open space, enjoy our cocktails in a variety of colors at the Garden Lounge "Myojo". Surrounded by the mystical atmosphere of the Asian style.



1. 箱根吟遊 ①パンフレット



Ginyu Spa

静寂な杜の空気に包まれた「Ginyu Spa」。ウォーターガーデンの向こうに望む雄大な自然と、源泉から湧き出る大地の力で、五感を癒す旅のことができます。お湯のストロのテクニクにより、体の疲れをとるだけでなく、自分本来のバランスを整え、健康や美しきへと導きます。

Located in the mystical verdure, "Ginyu Spa" offers a spectacular view of the abundant nature over the Water Garden. Feel the energy arising from the natural hot spring, and empower the senses of your body and mind. Therapists will refine the tension of the modern stress, and revitalize the balance to nurture health and beauty.

お湯のストロのテクニク / Hydrotherapy room
お湯を飲む / Open-air bath of direct flowing hot spring water from the natural source
ペアルーム / Pair room
オリジナル化粧品 / Ginyu Spa original skin care products




20




【ネーミング】
旅をしながら詩歌を吟ずるかのように、箱根の自然・温泉地帯をゆっくりと巡らしていただきたいという思いをあらわしたネーミング。箱根の雄大な自然の中で日々の喧騒を忘れ、ひとりひとりの旅情詩を綴る。そんな美しい時間と空間を表現したいと考えます。

【シンボルマーク】
自然を愛する日本の古くからの代表的な言葉「花鳥風月」を甲斐文字で表現したマーク。有法は昔から現在に至るまで受け継がれてきた箱根の自然環境・時の流れを表現します。中心に「心」の甲斐文字を据えて、四季折々の自然と真心を込めたサービスをお客様をお迎えするよう姿勢を表現しています。

【Mark】
The emblem is designed by ancient Chinese hieroglyphics characters of "flower", "bird", "wind" and "moon" symbolizing nature. Plus a "heart" symbol in the center showing our hospitality.

〒250-0404 箱根町湯河原下郷湯輪町宮ノ下100-1
TEL 0460-82-3355 (代) FAX 0460-82-3614
http://www.hakoneginsu.co.jp/

箱根吟遊

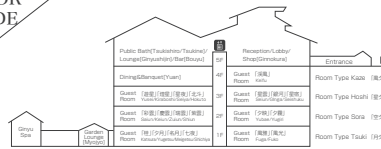
22

23

I. 箱根吟遊 ②館内案内図

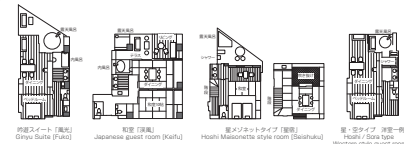
INFORMATION 館内のご案内

FLOOR GUIDE

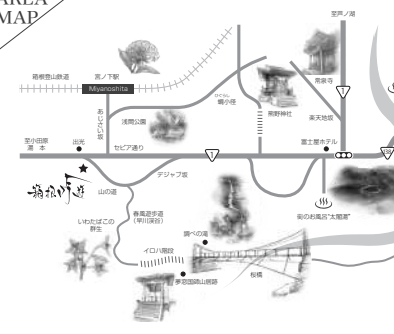


- 客室数 / 20室 (全客室オープンテラス・露天風呂・ダイニング付)
Number of rooms / 20 rooms (All rooms have open-air terrace, outdoor bath, and dining room)
- 浴場 / 「月夜」 露天風呂・露天風呂・サウナ
Bath area / (Tsuikine) Indoor bath, outdoor bath, sauna (Tsuikine) Indoor bath, outdoor bath, sauna
- お食事処「悠庵」
Dining (Shimekita) (Yuan)
- ラウンジ「吟遊人」
Lounge (Shiyuujin)
- 展望バーカウンター「窓観」
Observation bar (Bouky)
- ガーデンラウンジ「朝露」
Garden Lounge (Miyuki)
- お土産処「吟の蔵」
Shop (Simokura)
- エステルーム「Ginyu Spa」
Spa (Ginyu Spa)
- 駐車場完備 (専用15台確保)
Parking (Accommodates up to 15 cars)

FLOOR PLAN



AREA MAP



ACCESS



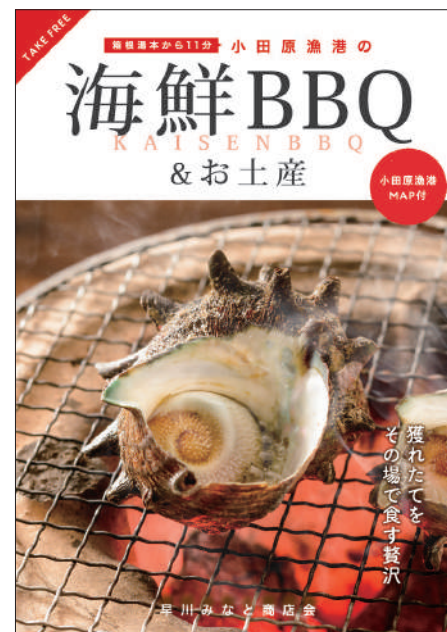
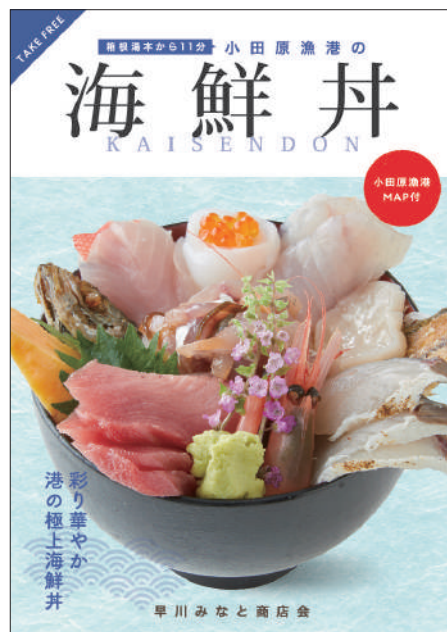
- お車でお越しのお客様
 - 厚木IC - 小田原厚木道路 → R1 - 下 (約50分)
 - 湯河原IC - 二宮峠 → R138 → 下 (約50分)
 - * 道路状況により多少異なります
- By car
 - Atsugi IC → Odawara Atsugi Road → R1 → Miyazoshita (about 50min)
 - Gotenba IC → Otome Pass → R138 → Miyazoshita (about 30min)
 - * 道路状況により多少異なります
- 電車でお越しのお客様
 - 東京 → 新幹線 → 小田原 → 箱根登山鉄道 (40分) 小田原 → 下 (30分) → 下 / 下
 - 新大塚 → 小田原 → 箱根登山鉄道 (25分) 小田原 → 下 (15分) → 下 / 下
 - * 小田原駅または厚木駅バスでこの地区の観光は、元箱根・湯河原IT・湯河原行バス、箱根・下 (15分) (バス) から徒歩で下車、徒歩 (15分)
 - * 小田原駅または厚木駅乗換バスは、箱根登山鉄道から徒歩 (約15分) 徒歩 (15分)
- By train
 - Tokyo → Shinkansen → Odawara → Hakone Tozan Railway (40min) or bus (30min) → Miyazoshita
 - Shizuoka → Odakyu Romance Car (55min) → Hakone Yumoto → Hakone Tozan Railway (25min) or bus (15min) → Miyazoshita
 - * If you take bus from Odawara or Yumoto, please take Michizono Port-Hakonezashi line or Tozan line, get off at Miyazoshita and walk (about 5min)
 - * If you take Hakone Tozan Railway from Odawara or Yumoto, please get off at Miyazoshita station and walk (about 5min)

DATA

クライアント	箱根吟遊様 「日本で最も予約が取れない宿」として絶大な人気を誇る箱根の旅館。ご担当者様は箱根町観光協会誘客宣伝委員長、箱根ライオンズクラブ会長など兼務		
制作物	二つ折りパンフレット	仕様	195mm × 230mm
制作期間	2022.5 ~ 2022.7 納品予定		

II. 早川みなと商店会 ①パンフレット

表紙



DATA

クライアント	早川みなと商店会 小田原で観光客にも絶大な人気を誇る小田原漁港周辺 13 社で形成される商店会。担当窓口は箱根・小田原で飲食店 7 店舗（まもなく新規 5 店舗開業予定）、自家農園、鮮魚店を運営する(株)JS フードシステム様				
制作物	四つ折りパンフレット	仕様	クロス 8 頁折り / 展開 A3	制作期間	2021.12 ~ 2021.1 納品

II. 早川みなと商店会 ①パンフレット

中面

小田原漁港の アジフライ AJIFURAI

個性豊かな 海の アジフライ

小田原産 100%

01 アジフライ定食 2,500円

02 アジフライ定食 1,500円

03 アジフライ定食 1,500円

04 小田原産アジの天ぷら

05 小田原産アジの天ぷら

小田原みなと商店会

小田原漁港の 海鮮丼 KAISEN DON

海鮮丼の王様

01 海鮮丼 2,500円

02 海鮮丼 2,000円

03 海鮮丼 1,500円

04 海鮮丼 1,500円

05 海鮮丼 1,500円

小田原みなと商店会

小田原漁港の 海鮮BBQ KAISEN BBQ & お土産

01 海鮮BBQ 2,500円

02 海鮮BBQ 2,000円

03 海鮮BBQ 1,500円

04 海鮮BBQ 1,500円

05 海鮮BBQ 1,500円

小田原みなと商店会

小田原漁港 MAP

小田原漁港の地図と周辺施設の紹介。小田原駅、小田原港、小田原漁港の位置関係を示し、周辺の観光名所や飲食店、宿泊施設などを紹介している。

※裏面は3冊共通 MAP

III. 焼肉・韓国料理 景福宮 ①店舗ロゴ



DATA

クライアント	株式会社アウェイ様 箱根にてホテルを2施設、飲食店1店舗、水産加工品会社（店舗兼）を運営。 代表は中堅ホテル役員を歴任し、箱根にて独立。運営のホテルはトリップアドバイザーにて箱根1位に輝く				
制作物	店舗ロゴ	仕様	—	制作期間	2022.3～2022.3 納品

Ⅲ. 焼肉・韓国料理 景福宮 ②ホームページ



DATA

クライアント	株式会社アウェイ様 箱根にてホテルを2施設、飲食店1店舗、水産加工品会社(店舗兼)を運営。代表は中堅ホテル役員を歴任し、箱根にて独立。運営のホテルはトリップアドバイザーにて箱根1位に輝く				
制作物	HP制作	仕様	—	制作期間	2022.3~2022.6 納品

Ⅲ. 焼肉・韓国料理 景福宮 ③看板

店舗入口看板



駐車場入口看板



DATA

クライアント	株式会社アウェイ様 箱根にてホテルを2施設、飲食店1店舗、水産加工品会社(店舗兼)を運営。代表は中堅ホテル役員を歴任し、箱根にて独立。運営のホテルはトリップアドバイザーにて箱根1位に輝く				
制作物	看板	仕様	・店舗入口看板 / 850×450mm ・駐車場入口看板 / 1820×1820mm	制作期間	2022.3～2022.5 納品

Ⅲ. 焼肉・韓国料理 景福宮 ④パンフレット



旅の楽しみ、それは美味しい「食」と出会うこと

無料送迎承ります

各ホテル・旅館・リゾート施設・観光地など
仙石原を中心に無料送迎しております。※要予約



当店は全館無煙バーナーを完備し、
約3分で肉の常火が入れ替わります。
※一般的な飲食店に比べ6.6倍の早さ

Lunch 11:30~14:30 / Dinner 17:30~22:00

〒250-0631 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原 7-1-1
TEL 0460-84-5529
https://yakiku-hakone.com

箱根で味わう本格焼肉



焼肉・韓国料理
景福宮
KYO-KU-KYU

厳選した黒毛和牛と本場韓国料理



🍽 Dinner Menu

■ 景福宮コース 飲み放題 90分付 ※完全予約制・お肉から承ります

<セット内容> タン塩、トントロ、地鶏、カルビ、ロース、
ホルモンの盛り合わせ、サムギョプサル、チヂミ、
ナムル盛り合わせ、海苔巻き、ライス、スープ

■ カップルディナーコース ※完全予約制・お肉

<セット内容> フォードドリンク、上タン塩、上カルビ、上ロース、
地鶏、トントロ、海鮮盛り合わせ、キムチ盛り合わせ、
煎餅巻き、サムギョプサル、サンチュ、ライス、スープ、デザート

アラカルト ※お肉は、二つの景福宮特製だからベースのお肉をお選び頂けます

黒毛和牛カルビ	ハラミ	各種ホルモンの	自家製キムチ各種
黒毛和牛ロース	トントロ	各種海鮮焼き	特製冷麺
上タン塩	地鶏焼き	チヂミ各種	石焼ビビンバ

🍽 Lunch Menu

定食	焼肉ランチ
・景福宮ランチ (お肉+韓国冷麺+サムギョプサル)	・黒毛和牛焼肉セット
・豆腐チヂミランチ (サムギョプサル+スープデザート付)	・黒毛和牛とトントロ焼肉セット
・特製冷麺ランチ (お肉+韓国ライスデザート付)	・黒毛和牛とホルモンの焼肉セット
・カルビチヂミランチ (サムギョプサル+デザート付)	・ホルモンと点盛り焼肉セット
・黒毛和牛の牛すじ丼 (サムギョプサル+デザート付)	・和牛サーロイン焼肉セット
・石焼ビビンバランチ (サムギョプサル+デザート付)	
・馬とろ丼ランチ(お肉+ほう) (サムギョプサル+デザート付)	

韓国産の牛マッコリ「清州マッコリ」をはじめ各種アルコール取り扱っております

お持ち帰りにも対応しています
※一部アイテムは別途送料あり

メニュー詳細はホームページをご覧ください

■ DATA

クライアント	株式会社アウェイ様 箱根にてホテルを2施設、飲食店1店舗、水産加工品会社(店舗兼)を運営。 代表は中堅ホテル役員を歴任し、箱根にて独立。運営のホテルはトリップアドバイザーにて箱根1位に輝く				
制作物	巻三つ折りパンフレット	仕様	巻三つ折り/展開 A4	制作期間	2022.3~2022.5 納品

Ⅲ. 焼肉・韓国料理 景福宮 ⑤パンフレット英語版

AUTHENTIC TASTE OF YAKINIKU
IN HAKONE



Carefully selected
"Japanese Black Beef"
and authentic Korean Cuisine

Special selection of the premium Japanese black beef from Kanagawa prefecture called "Soshu-Gyu".
"Fuji Yusu pork" grown by the spring water, and more.

Grilled on the lava stone, supremely tender meat will melt in your mouth. Enjoy the authentic local taste of Korean "Gyeonghokgung".

"Delicious" encounter on your memorable trip.

Adding the delicious moments to your trip with our warm hospitality. Enjoy the relaxing atmosphere with your family and friends.

1 tables / accommodations up to 60 people / 3 private rooms available

⊙ Dinner Menu

GYEONG BOK GUNG COURSE
All-you-can-drink for 90min included *Reservation required! Available from 4 people

Salty beef tongue, fatty pork, local chickens, boneless short ribs, bbe, assorted innards, chorong salad, korean lettuce, assorted lunch, assorted korean appetizers, korean vegetable pancakes, rice, and soup.

COUPLE DINNER COURSE *Reservation required / 2 people

First drink, salty prime beef tongue, prime boneless short ribs, prime bbe, local chickens, fatty pork, assorted seafoods, assorted lunch, assorted appetizers, korean vegetable pancakes, chorong salad, korean lettuce, rice, soup, and ice cream.

A LA CARTE MENU *With a choice from 3 special Gyeonghokgung menus.

- Japanese Black Beef Boneless Short Ribs
- Japanese Black Beef Loin
- Salty Prime Beef Tongue
- Short Steak
- Fatty Pork
- Local Chicken
- Various Innards
- Various Seafoods
- Various Korean Pancakes
- Various Homemade Kimchi
- Korean Style Chilled Noodle "Reimen"
- Korean Hot Stone Rice Bowl "Bibimbap"

Korean alcohol "Soju/Makgull" and a variety of other beverages available.

⊙ Lunch Menu

LUNCH SET

- GYEONG BOK GUNG LUNCH
Shrimp, Hill-top Korean Chilled Noodle, Bbeoki, Dessert
- KOREAN TORU HOT POT
Kimchi, Appetizers, Rice, Dessert
- KOREAN STYLE CHILLED NOODLE "REIMEN"
Kimchi, Appetizers, Rice, Dessert
- BONELESS SHORT RIBS "KUPPA" (Korean Style Bbeoki)
Kimchi, Appetizers, Dessert
- JAPANESE BLACK BEEF TENDON BOWL
Kimchi, Appetizers, Soup, Dessert
- KOREAN HOT STONE RICE BOWL "BIBIMBAP"
Kimchi, Soup, Dessert
- FATTY HORSE MEAT RICE BOWL (Favored Ground Horse Meat)
Kimchi, Appetizers, Soup, Dessert

"YAKINIKU" LUNCH SET

- Japanese Black Beef "YAKINIKU"
- Japanese Black Beef and Fatty Pork "YAKINIKU"
- Japanese Black Beef and Innards "YAKINIKU"
- 3 Kinds Innards "YAKINIKU"
- Japanese Beef Short Ribs "YAKINIKU"

*All "YAKINIKU" lunch set include kimchi, appetizers, salad, rice, soup, and dessert.
*Half size sharing available with additional 300 yen to replace rice.

TAKE OUTS AVAILABLE
*some menus are not available for takeout.

Anniversary cake taboos reservation is available.

Please check our website for further details.

INFORMATION

Free Shuttle Service Available

We provide free shuttle service to and from Seogokuhara hotels, inns, resort facilities and sightseeing spots.
*Reservation required



Smokeless roasters installed on every table.
The air inside the restaurant will change in every 3 minutes.
*66 times faster ventilation system than average restaurants.

Lunch 11:30~14:30 / Dinner 17:30~22:00

74-1 Seogokuhara Hakone-machi Ashigarahimo-gun Kanagawa 259-0631
TEL 0460-84-5529
<http://yakiniku-hakone.com>

DATA

クライアント	株式会社アウェイ様	箱根にてホテルを2施設、飲食店1店舗、水産加工品会社(店舗兼)を運営。 代表は中堅ホテル役員を歴任し、箱根にて独立。運営のホテルはトリップアドバイザーにて箱根1位に輝く			
制作物	パンフレット英語版	仕様	データ納品	制作期間	2022.5~2022.6 納品

Ⅲ. 焼肉・韓国料理 景福宮 ⑥短冊チラシ

焼肉屋のお弁当 TAKE OUT

箱根の本格焼肉をお宿やご家庭で



景福宮

焼肉 TAKE OUT

☎0460-84-5529



<https://yakniku-hakone.com>



TAKE OUT MENU

厳選した黒毛和牛とトントロ、ホルモン、自家製キムチなどを
合わせたテイクアウトメニュー
ご滞在先やご家庭で、美味しい焼肉をお楽しみください



黒毛和牛焼肉弁当
1,650円



黒毛和牛とトントロ焼肉弁当
1,430円



黒毛和牛とホルモンの焼肉弁当
1,430円



ホルモン3点盛り焼肉弁当
1,210円

和牛サーロイン焼肉弁当 3,850円

その他、自家製キムチや韓国チヂミなどのアラカルトメニュー
オードブル、パーベキューセットなど
ご予算に合わせてご用意いたします

お問い合わせは☎電話で

☎0460-84-5529



お土産にも

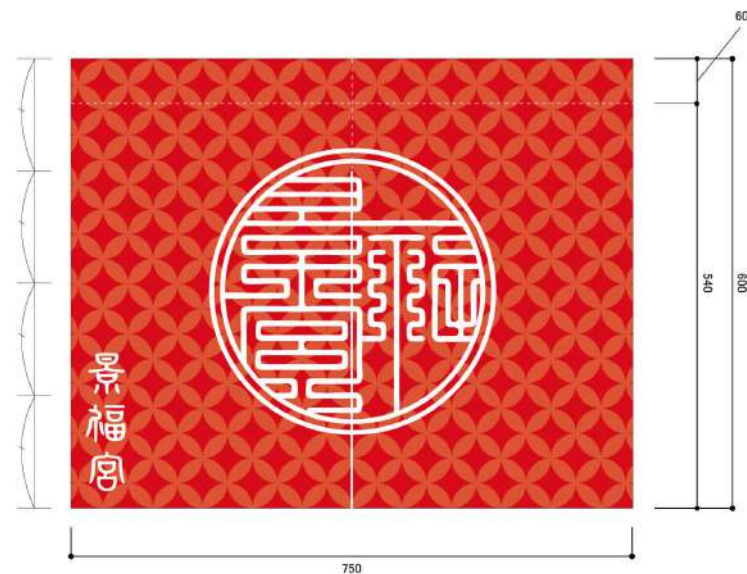


Lunch 11:30~14:30 / Dinner 17:30~22:00
〒250-0631 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原 74-1

DATA

クライアント	株式会社アウェイ様 箱根にてホテルを2施設、飲食店1店舗、水産加工品会社（店舗兼）を運営。 代表は中堅ホテル役員を歴任し、箱根にて独立。運営のホテルはトリップアドバイザーにて箱根1位に輝く				
制作物	短冊チラシ	仕様	100×220mm	制作期間	2022.3~2022.5 納品

III. 焼肉・韓国料理 景福宮 ⑦のれん



DATA

クライアント	株式会社アウェイ様	箱根にてホテルを2施設、飲食店1店舗、水産加工品会社（店舗兼）を運営。 代表は中堅ホテル役員を歴任し、箱根にて独立。運営のホテルはトリップアドバイザーにて箱根1位に輝く			
制作物	のれん	仕様	75×60mm	制作期間	2022.4～2022.6 納品

III. 焼肉・韓国料理 景福宮 ⑧名刺



DATA

クライアント	株式会社アウェイ様 箱根にてホテルを2施設、飲食店1店舗、水産加工品会社（店舗兼）を運営。代表は中堅ホテル役員を歴任し、箱根にて独立。運営のホテルはトリップアドバイザーにて箱根1位に輝く				
制作物	名刺	仕様	91×55mm	制作期間	2022.4～2022.4 納品

IV. 蕎麦・居酒屋 玄 ①店舗ロゴ



蕎麦・居酒屋



DATA

クライアント	蕎麦・居酒屋 玄様 箱根の人気そば・うどん処にて20年研鑽を積んだ店主が御殿場にオープンした蕎麦・居酒屋				
制作物	店舗ロゴ	仕様	-	制作期間	2022.2~2022.2 納品

IV. 蕎麦・居酒屋 玄 ②名刺・シヨップカード

店主名刺



シヨップカード



DATA

クライアント	蕎麦・居酒屋 玄様 箱根の人気そば・うどん処にて20年研鑽を積んだ店主が御殿場にオープンした蕎麦・居酒屋				
制作物	名刺・シヨップカード	仕様	91mm×55mm	制作期間	2022.3～2022.3 納品

IV. 蕎麦・居酒屋 玄 ③ホームページ



DATA

クライアント	蕎麦・居酒屋 玄様		箱根の人気そば・うどん処にて20年研鑽を積んだ店主が御殿場にオープンした蕎麦・居酒屋		
制作物	ホームページ	仕様	—	制作期間	2022.2~2022.4 納品

IV. 蕎麦・居酒屋 玄 ④看板



DATA

クライアント	蕎麦・居酒屋 玄様 箱根の人気そば・うどん処にて20年研鑽を積んだ店主が御殿場にオープンした蕎麦・居酒屋				
制作物	看板	仕様	1000mm×4200mm	制作期間	2022.3～2022.3 納品

IV. 蕎麦・居酒屋 玄 ⑤メニュー

ランチメニュー

11時~14時

香りが高いそば
小麦を使用した
国産の蕎麦粉も

蕎麦

お品書き

ざるそば 880円



天ぷらそば(冷) 1,540円



かき揚げそば(冷) 1,110円



天ぷらそば(温) 1,540円



かき揚げそば(温) 1,110円



かけそば 880円 ・鴨そば(温・冷) 1,320円

ポリューム満点のセット
をさらに小そばを添えた

蕎麦

かつ丼 (小そば・みそ汁・お新香) 1,430円



天井 (小そば・みそ汁・お新香) 1,650円



親子丼 (小そば・みそ汁・お新香) 1,210円



一口お饅頭

- ・天ぷら盛り合わせ 1,430円
- ・板わさ 550円
- ・だし巻き玉子 550円



お饅頭のみ

- ・生ビール 770円
- ・ノンアルコール 440円
- ・瓶ビール 770円
- ・ソフトドリンク各種 330円
- ・サワー各種 550円
- ・炭酸水 110円
- ・ハイボール 660円

DATA

クライアント	蕎麦・居酒屋 玄様 箱根の人気そば・うどん処にて20年研鑽を積んだ店主が御殿場にオープンした蕎麦・居酒屋				
制作物	ランチメニュー	仕様	A4 両面	制作期間	2022.4~2022.4 納品

IV. 蕎麦・居酒屋 玄 ⑤メニュー

グラントメニュー ※抜粋

まがは一品



だし巻き玉子



激うまきゅうり



冷やしトマト

■ 冷やしトマト	550円	■ こだわりポテトサラダ	440円
■ だし巻き玉子	550円	・もやしナムル	440円
・枝豆	440円	・サラダ(シーザー・豆腐)	660円
・冷奴	440円	・オニオンライス	660円
・キムチ	440円	・板わさ	550円
・チャンジャ	440円	・茹で落花生	440円
・たこわさ	440円	・牛すじ煮込み	550円
■ 激うまきゅうり	440円	・もつ煮込み	550円
・激うまキャベツ	440円		
・アサリの酒蒸し	550円		



こだわりポテトサラダ

■ 店主おすすめメニュー

天ぷら



1430円
■ 天ぷら盛り合わせ

揚げもの

■ 鶏のから揚げ

・タコのから揚げ

各660円



鶏のから揚げ

- ・イカゲソのから揚げ
- ・軟骨のから揚げ
- ・ポテトフライ
- ・茄子の素揚げ
- ・チーズ巻き
- ・川えびのから揚げ

各550円

焼きもの

■ 鱈ホッケ片身

・シシヤモ

550円 660円



鱈ホッケ片身

串焼き



■ 串焼き盛り合わせ (ねぎま・砂肝・なんこつ・つくね・レバー・鳥皮・とりもも)

1人前(6本)1,100円 / 2人前(12本)2,200円

・串焼き1本 各種165円

刺身

■ 刺身盛り合わせ

(マグロ・いか・ホタテ・えび・サーモン・旬の魚)

1人前 1,100円

2人前 2,200円



旬

肉刺し

■ 馬刺し(天野醤油)

1,320円



DATA

クライアント	蕎麦・居酒屋 玄様 箱根の人気そば・うどん処にて20年研鑽を積んだ店主が御殿場にオープンした蕎麦・居酒屋	
制作物	ディナーメニュー	仕様
		A4×8P
		制作期間
		2022.4~2022.4 納品

IV. 蕎麦・居酒屋 玄 ⑤メニュー

<ul style="list-style-type: none"> ・生ビール 770円 ・瓶ビール 770円 ・サワー各種 550円 ・ハイボール 660円 ・ノンアルコールビール 440円 ・ソフトドリンク 330円 ・炭酸水 110円 	<h3 style="text-align: center;">茅焼酎</h3> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>千亀女</td> <td>グラス 660円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ボトル 3,300円</td> </tr> <tr> <td>赤兎馬</td> <td>グラス 880円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ボトル 4,730円</td> </tr> </table> <h3 style="text-align: center;">米焼酎</h3> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>よろしく千萬あるべし</td> <td>グラス 660円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ボトル 3,300円</td> </tr> </table> <h3 style="text-align: center;">麦焼酎</h3> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>闇魔</td> <td>グラス 660円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ボトル 3,300円</td> </tr> <tr> <td>一粒の麦</td> <td>グラス 660円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ボトル 3,300円</td> </tr> </table>	千亀女	グラス 660円		ボトル 3,300円	赤兎馬	グラス 880円		ボトル 4,730円	よろしく千萬あるべし	グラス 660円		ボトル 3,300円	闇魔	グラス 660円		ボトル 3,300円	一粒の麦	グラス 660円		ボトル 3,300円	
千亀女	グラス 660円																					
	ボトル 3,300円																					
赤兎馬	グラス 880円																					
	ボトル 4,730円																					
よろしく千萬あるべし	グラス 660円																					
	ボトル 3,300円																					
闇魔	グラス 660円																					
	ボトル 3,300円																					
一粒の麦	グラス 660円																					
	ボトル 3,300円																					
<h3 style="text-align: center;">日本酒</h3> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>・初亀</td> <td>一合 880円</td> </tr> <tr> <td>・日本刀</td> <td>一合 770円</td> </tr> <tr> <td>・大七生酛</td> <td>一合 770円</td> </tr> <tr> <td>・天虹</td> <td>一合 770円</td> </tr> <tr> <td>・白隠正宗</td> <td>一合 880円</td> </tr> </table>			・初亀	一合 880円	・日本刀	一合 770円	・大七生酛	一合 770円	・天虹	一合 770円	・白隠正宗	一合 880円										
・初亀	一合 880円																					
・日本刀	一合 770円																					
・大七生酛	一合 770円																					
・天虹	一合 770円																					
・白隠正宗	一合 880円																					

各種宴会承ります

忘新年会・歓迎会・女子会・ママ友会・慶事・法事・結婚式の二次会
ゴルフコンペ・町内会・同窓会など
人数・ご予算ご相談ください。
振りごたつのお座敷なので、ご年配の方から小さいお子様まで
快適にご利用いただけます。

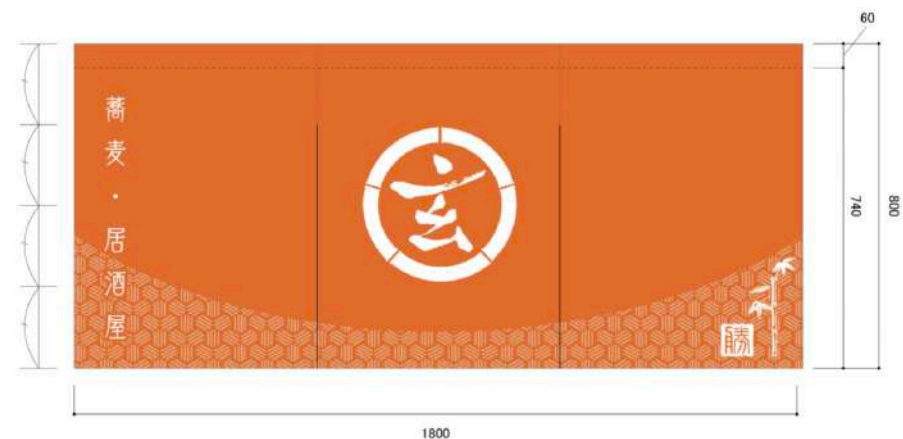
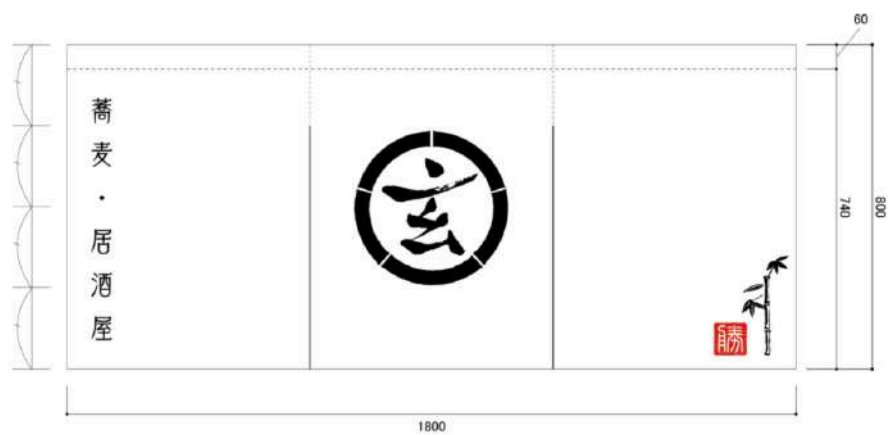
貸し切り宴会 15名～30名

※1週間前にはご予約ください ※設置型テレビモニター無料利用可

ご予約・お問い合わせ

<p>蕎麦・居酒屋 玄</p> <p>☎ 0550-71-9425</p> <p style="font-size: x-small;">〒412-0045 静岡県御殿場市川島田1305</p>	<table border="0" style="width: 100%; font-size: x-small;"> <tr> <td style="width: 30%;">営業時間</td> <td>Lunch 11時～14時 / Dinner 16時～23時</td> </tr> <tr> <td>定休日</td> <td>水曜日</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center; background-color: #f00; color: white; padding: 2px;">クレジットカード・電子マネー対応 無料駐車場9台完備</td> </tr> </table>	営業時間	Lunch 11時～14時 / Dinner 16時～23時	定休日	水曜日	クレジットカード・電子マネー対応 無料駐車場9台完備	
営業時間	Lunch 11時～14時 / Dinner 16時～23時						
定休日	水曜日						
クレジットカード・電子マネー対応 無料駐車場9台完備							

IV. 蕎麦・居酒屋 玄 ⑥のれん



DATA

クライアント	蕎麦・居酒屋 玄様 箱根の人気そば・うどん処にて20年研鑽を積んだ店主が御殿場にオープンした蕎麦・居酒屋				
制作物	のれん 2種類	仕様	1800mm × 800mm	制作期間	2022.4～2022.4 納品

IV. 蕎麦・居酒屋 玄 ⑦オープンチラシ

蕎麦・居酒屋

4/21[木] 16:00~
OPEN

美味
個性豊かなお料理を
心ゆくまで。

箱根の人気そば・うどん処にて20年研鑽を積んだ店主が
地元御殿場にて蕎麦・居酒屋をオープンいたしました。
国産の蕎麦粉と小麦を使用した香り高いそばと、
こだわりの逸品料理をご堪能ください。
30席の堀こたつ式のお席は、小さなお子さまから
ご年配の方まで快適にお過ごしいただけます。
ランチやディナーはもちろん、各種ご宴会、
貸し切りパーティーにもぜひご利用下さい。

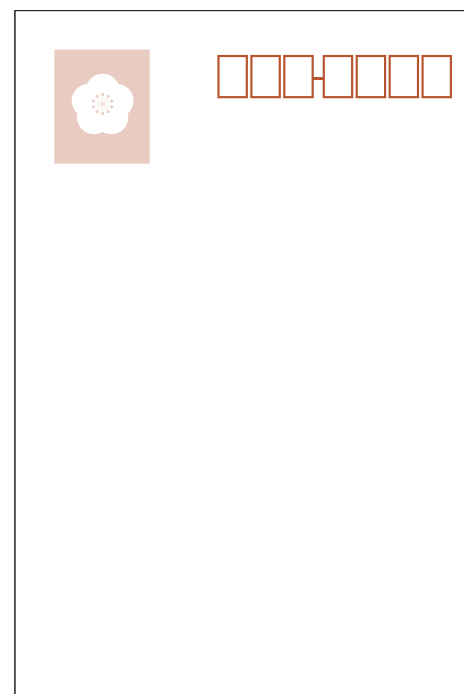
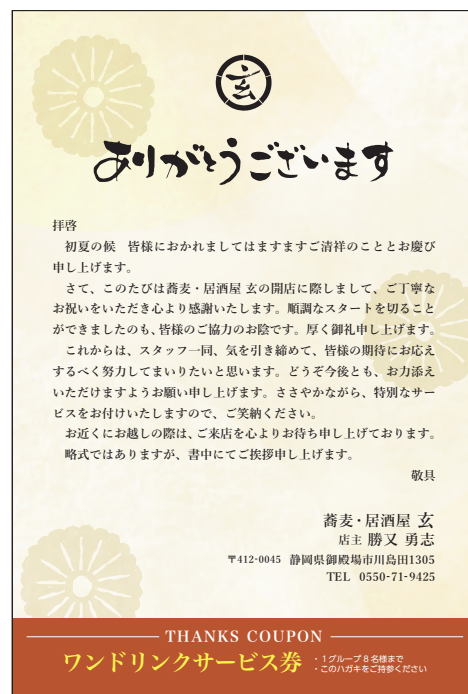
ご予約・お問い合わせ
蕎麦・居酒屋 玄
☎ 0550-71-9425
〒412-0045 静岡県御殿場市川島1305
営業時間 Lunch 11時~14時 / Dinner 16時~23時
定休日 水曜日 クレジットカード・電子マネー対応 駐車場完備

生ビール or ソフトドリンク
1杯無料!
1グループ4名様まで / チラシご持参で
2022年5月10日(水)まで有効

DATA

クライアント	蕎麦・居酒屋 玄様 箱根の人気そば・うどん処にて20年研鑽を積んだ店主が御殿場にオープンした蕎麦・居酒屋				
制作物	A4 チラシ	仕様	A4 / 片面 / データ納品	制作期間	2022.4~2022.4 納品

IV. 蕎麦・居酒屋 玄 ⑧御礼ハガキ



DATA

クライアント	蕎麦・居酒屋 玄様 箱根の人気そば・うどん処にて20年研鑽を積んだ店主が御殿場にオープンした蕎麦・居酒屋				
制作物	ハガキ	仕様	100mm×148mm	制作期間	2022.6～2022.6 納品

V. 甘酒茶屋 ①アイスパッケージ



※採用



DATA

クライアント	甘酒茶屋様 江戸時代初期に創業された茶屋。名物は当時と同じく米麴に少量の塩だけで作られる甘酒、青大豆のきな粉餅など。現在の店主は十三代目				
制作物	アイスパッケージ	仕様	64mm×64mm	制作期間	2022.4～2022.4 納品

VI. 脳神経まちだクリニック ①パンフレット

医師紹介



糟谷 英俊 (かや ひでし)
〔東京女子医科大学脳神経外科教授〕

ほとんどの病気は生活習慣が関係するといってお説ではありません。不思議なことに、どのような病気でも、ほぼ同じような生活習慣を持つことで、病気になりにくくなるとされています(科学的根拠があります)。禁煙、減塩、節食、運動、節酒です。薬の方を少し替えて、健康を維持しましょう。

患者さんへ、丁寧に話を聞かれます。
同僚機関の方へ、脳神経疾患の相談も承りますのでお気軽にご相談ください。

■医師経歴	
1982年3月	徳島大学医学部卒業
1982年4月	東京女子医科大学脳神経外科
1990年4月	アルバータ大学(カナダ)研究員
1993年10月	シカゴ大学研究員
1994年10月	東京女子医科大学助教授
2002年10月	同講師
2007年4月	院長 東京女子医科大学東横センター脳神経外科 診療部長
2022年3月	同主任
2022年4月	脳神経まちだクリニック開設、院長

クリニックのご案内



はじめて訪問に来られる方へ

① 受付(受付時間) ② 診察室 ③ 検査室 ④ 手術室 ⑤ 脳神経疾患に悩む方への相談室

⑥ 脳神経まちだクリニック

⑦ 脳神経まちだクリニック

⑧ 脳神経まちだクリニック

⑨ 脳神経まちだクリニック

⑩ 脳神経まちだクリニック

⑪ 脳神経まちだクリニック

⑫ 脳神経まちだクリニック

⑬ 脳神経まちだクリニック

⑭ 脳神経まちだクリニック

⑮ 脳神経まちだクリニック

⑯ 脳神経まちだクリニック

⑰ 脳神経まちだクリニック

⑱ 脳神経まちだクリニック

⑲ 脳神経まちだクリニック

⑳ 脳神経まちだクリニック

㉑ 脳神経まちだクリニック

㉒ 脳神経まちだクリニック

㉓ 脳神経まちだクリニック

㉔ 脳神経まちだクリニック

㉕ 脳神経まちだクリニック

㉖ 脳神経まちだクリニック

㉗ 脳神経まちだクリニック

㉘ 脳神経まちだクリニック

㉙ 脳神経まちだクリニック

㉚ 脳神経まちだクリニック

㉛ 脳神経まちだクリニック

㉜ 脳神経まちだクリニック

㉝ 脳神経まちだクリニック

㉞ 脳神経まちだクリニック

㉟ 脳神経まちだクリニック

㊱ 脳神経まちだクリニック

㊲ 脳神経まちだクリニック

㊳ 脳神経まちだクリニック

㊴ 脳神経まちだクリニック

㊵ 脳神経まちだクリニック

㊶ 脳神経まちだクリニック

㊷ 脳神経まちだクリニック

㊸ 脳神経まちだクリニック

㊹ 脳神経まちだクリニック

㊺ 脳神経まちだクリニック

㊻ 脳神経まちだクリニック

㊼ 脳神経まちだクリニック

㊽ 脳神経まちだクリニック

㊾ 脳神経まちだクリニック

㊿ 脳神経まちだクリニック



〒194-0013 東京都町田市青野町6丁目21-26 フォラム町田3B
JR横溝線・小田急線「町田駅」より徒歩約3分

042-732-6077

clinic@neuromachida.jp https://neuromachida.jp

脳神経まちだクリニック
NEURO MACHIDA CLINIC



脳神経疾患・生活習慣病にお悩みの患者さんを家族と思って診療します。

当院の診療について

これまで40年間、脳神経外科の最前線で診療してきた中で、さまざまな脳(脊髄)神経の病気の手術を行い、ひとりひとりの患者さんを長期におたつて詳しく診てきました。的確な診断をするためには、経過や持病、生活習慣・環境などお話を伺い、丁寧に診断することが大切と考えています。また、患者さんご自身が病気を十分に理解したうえで、最適な治療法を選ぶ必要があります。脳(脊髄)神経の病気は、生活習慣が関係していることも、診療を通して学びました。これらの経験を活かし、病気を治して症状を軽減し、あるいは病気を予防し、生活レベルを落とさず過ごすための方策をお示しいたします。遠くの大学病院に通院されている患者さんも当院で診療可能です。

当院の特長

- 1 脳神経、脊髄の病気を診療します。
- 2 生活習慣病(糖尿病・高血圧・脂質異常症など)の管理を行います。
- 3 専門医療機関(大学病院)と連携しています。
- 4 小田急・JR・バス「町田駅」徒歩約3分と駅の近くにあります。
- 5 患者さんにやさしいクリニックです。ロスタイ換気、車いす対応(完全バリアフリー・トイレ)、女性専用トイレ、おむつ交換台など。

このような症状でお悩みの方

- 脳神経の病気でないか心配な方
- 脳神経の症状でお悩みの方
- 脳神経の病気で経過観察や薬が必要な方
- 脳神経の病気から治療(手術)を受けたのも、後遺症などで通院が必要な方

頭痛

意識消失

めまい

高血圧

ふるえ

高脂血症

いたみしびれ肩こり

もの忘れ

力が入らない

頭を打って心配

てんかん

脳ドックで異常を指摘された

対象疾患

- 脳卒中(脳梗塞・脳出血・くも膜下出血・もやもや病)後遺症
- 頭部外傷(後遺症)
- 脳腫瘍・脳動脈瘤の経過観察
- 三叉神経痛・顔面けいれん
- 脊髄・脊髄・末梢神経の病気
- 片頭痛・群発頭痛・緊張性頭痛・慢性頭痛
- 頭位変換めまい
- アルツハイマー型認知症・軽度認知障害など
- 生活習慣病(高血圧・高脂血症など)
- 起立性調節障害
- 睡眠時無呼吸症候群
- 不眠
- 喫煙

DATA

クライアント	脳神経まちだクリニック様 2022年4月に開院した町田駅より徒歩約3分の脳神経外科・脳神経内科・内科				
制作物	巻三つ折りパンフレット	仕様	巻三つ折り/展開 A4	制作期間	2022.5~2022.5 納品

VI. 脳神経まちだクリニック ②バス広告

頭痛 めまい しびれ もの忘れ(認知症)

脳神経まちだクリニック

☎ 042-732-6077 町田駅から徒歩約3分 脳神経まちだクリニック 🔍

DATA

クライアント	脳神経まちだクリニック様 2022年4月に開院した町田駅より徒歩約3分の脳神経外科・脳神経内科・内科				
制作物	バス広告	仕様	485mm×95mm / データ納品	制作期間	2022.5～2022.5 納品

VI. 脳神経まちだクリニック ③ 駅ポスター

脳神経まちだクリニック

脳は体の鏡、体は脳の鏡

このような症状でお悩みの方、お気軽にご相談ください

- 頭痛
- 意識消失
- めまい
- 高血圧
- ふるえ
- 高脂血症
- いたみしひれ
- もの忘れ(記憶)
- 力が入らない
- 頭を打って心配
- てんかん
- 脳ドックで異常を指摘された
- ぼーとして反応がない
- いびき(睡眠時無呼吸)
- 言葉がでない
- タバコがやめられない

町田駅より徒歩約3分

042-732-6077

脳神経まちだクリニック

DATA

クライアント	脳神経まちだクリニック様 2022年4月に開院した町田駅より徒歩約3分の脳神経外科・脳神経内科・内科				
制作物	駅ポスター	仕様	B1	制作期間	2022.6~2022.6 納品

IX.SBA 経営サポートラボ ①二つ折り名刺




補助金活用 × 前向きな新規事業展開成功ナビゲーター
 経済産業大臣登録 中小企業診断士
 経営革新等認定支援機関

SBA経営サポートラボ
 代表 **広岡 徹也** Tetsuya Hirooka

〒195-0051 東京都町田市真光寺町1 355-29
 TEL 090-8519-0863
 E-mail tetsuyahirooka1128@gmail.com
 blog <http://machida1128.livedoor.blog/>




補助金を使って
ワクワクする新規事業の立上げに
チャレンジしませんか

事業再構築補助金 **ものづくり補助金**

— SBA経営サポートラボの安心ポイント —

高採択率
※1


ヒアリング形式で
書類作成は
こちらがリード!

充実した
アフタフォロー
体制

— 展開サービス —

- 1 事業計画策定・補助金申請支援**
「計画書どう書いたら良い?」そんな心配は無用です。ヒアリング形式なので面倒な作業は不要。採択レベルの計画書をこちらで作成いたします!
- 2 採択後の各種支援**
採択後も伴走します。事務手続から計画推進のマネジメントまで補佐役をしつこく寄り添い、業績アップのお手伝いをいたします!




主な実績・プロフィール


早稲田大学商学部卒業後、食品メーカーを経て帝国データバンクで**2,738件**の企業調査、**1,563件**の決算書分析を経験。中小企業診断士の資格取得を機にITコンサル会社に転じ、システムに悪戦苦闘の中で**54社**の営業改革に携わりコンサル実務経験を積む。宝飾ベンチャーでは社長のムチャ振りにも耐え、新規事業をゼロから立ち上げる。

講演実績

2022年3月実施
小田原箱根商工会議所主催
「ビッグデータから紐解く
小田原箱根 地域経済分析セミナー」

補助金採択額 ※1

2021年度事業再構築補助金
4件採択
採択額 **98,375,162円**



DATA

クライアント	SBA 経営サポートラボ様 事業再構築補助金やものづくり補助金の申請をサポート。高採択率と採択後の各種支援も充実				
制作物	二つ折り名刺	仕様	110mm×91mm	制作期間	2022.5～2022.5 納品