

デザインや断熱性の高い戸建て トランスデザインと連携し顧客開拓

マスダランドビル

エムズホームのブランドで注文住宅を手掛けるマスダランドビル（三次市十日市東3-3-22、小谷幸裕社長）は、設計事務所トランスデザイン（西区、松岡弘之社長）と連携する。トランスデザインのブランド「イエコト。」とのコラボモデルハウス「イエメージ」を8月着工し、11月下旬に完成予定



わせ年間12棟の受注を目指す。また、2018年8月に規格住宅を全国展開するジ

ブンハウス（東京）のFCに加盟。間取りや設備を選ぶと完成イメージをVRで確認でき、見積もりや注文までスマホ一つでできるサービスで、打ち合わせに時間をかけにくい共働き世帯へ訴求する。ミドル所得者層がメイン顧客のエムズホームに対し、本体986万円（税別）からという求めやすい価格設定で若年層も狙う。これまで2棟を受注し、今後年間5棟ペースを目指す。

広島駅弁などが第2弾発売 クロダイで「新広島名物すし」

広島駅弁当（東区矢賀、中島和雄社長）は、季節ごとに旬の魚と広島県産食材を組み合わせたシリーズ「新広島名物すし」の第2弾「黒鯛の広島菜巻」を10月25日に発売した。

第1弾の「小さいのレモンメ押し寿司」に続き、同社と広島魚市場（西区）、川中醤油（安佐南区）、山豊（同）、丸徳海苔（西区）が連携。すし飯には広島県産の米を使用。こま、山芋と焼き魚にした瀬戸内海のクロダイを、山豊の広島菜と丸徳海苔ののりで巻いた。塩でクロダイ特有の臭みを取り、うま味を引き立てた。広島駅弁当の「鯨広島あじろやekie店」で700円（税別）で提供。目標販売数は1日20食。

同シリーズは広島市が推奨する「広島湾七大海の幸」のクロダイ、コイワシ、アサリ、オニオコゼ、アナゴ、メバル、カキの7種で「すし」を考案する計画。冬・春に向けカキやオニオコゼをテーマに、メニュー開発・商品化を予定する。



中国料理「敦煌」 敦煌（山口県）は9月8日、中区中町の広島クリスタルプラザから上八丁堀のアーバンビューグランドタワー2階に移転オープンした。25年にわたり営業し、施設老朽化のため移転した。同社は、東京・四川飯店の創業者・陳建民氏の下で休業した浅野俊昭氏を招いて45年前に山口で創業した。中国の調味料を使った本格的な味わいが特徴。席数は100席で個室（10人）が4室。基本メニューは旧店と同じ内容（ランチバイキングは無し）と価格で営業し、移転前に比べ20%増の売り上げ7000万円を目指す。☎082-2122-1177。

広島ホームテレビ テレビ（中区白鳥北50周年記念イベント）は11月2日午前9時半～午後6時半、「HOME海のぼるフェスティバル48号」を船上劇場STU48号船内・広島国際フェリーポート（南区出島）で開く。2020年の開局50周年を記念し、アイドルグループSTU48とコラボレーションした。船上劇場では自社制作番組「カープ道」などの公開収録と同グループのライブ（有料）を実施。「ひろしま深掘りライブ フロントドア」の生中継なども予定。入場無料。

▽オリエンタルホテル広島（中区田中町6-10）は11月11～22日、1階New Yorkカフェで「Love Sweet Chocolate」を開く。「デザート仕立てのシヨコラテ タピオカ添え」、「シヨコラテ」などホテルパティシエ特製の約20種類のデザート、スパークリングワイン、サラダ、パスタ、ソフトドリンクなどを用意。午前11時半～午後1時半、午後2～4時で各回60人。大人3200円、小学生2000円。☎082-2240-5567。