

# 鎌倉日和® Vol.31

発行日：2019年 師走  
編集 / 将星国際特許事務所

つばき～事務所にて～

令和の時代が幕を開け、7か月がたちました。令和元年は皆様にとってどのような年でしたか。令和には「人々が美しく心を寄せ合う中で、文化が生まれ育つ」という意味が込められています。歴史があり自然あふれる鎌倉の文化がますます醸成されるよう、令和2年も知財の面から皆さまのお役に立っていきたいと思います。

## 鎌倉ブランドのお客様・その①

### ●空から海へ

## 湘南モノレール株式会社様



大船から湘南江の島間を結ぶ「湘南モノレール」。世界的にも珍しい懸垂式のモノレール

は、まるで空を飛んでいるかのようなワクワク感が感じられて、まるでジェットコースターのよう。来年50周年を迎える湘南モノレール株式会社代表取締役社長の尾渡英生氏に、大切にしていることやこれからの展望についてお話をうかがいました。

### ●湘南モノレールの魅力

大船—湘南江の島間には2つの山があり、アップダウンが激しいところを、最高時速75kmで走っています。そのために考え出されたのがこの懸垂式モノレールで、軌道桁



という箱型の中で大型トラックと同じような大きなタイヤが回転しながら走っているとのこと。雨にも濡れないため、スリップもせずグリップをきかせて山を登り、下っていくことができます。「大船から空を駆け抜け山のなかのトンネルを抜け、途中



から海が見え始めてパッと富士山が見える。「空を駆け巡る鉄道」これが最大の魅力ではないでしょうか。」

### ●地元の人々の乗り物として

2015年から新しい経営となり、代表取締役社長に就任した尾渡氏は、鉄道事業に携わっていたわけではありません。そのため、既成概念にとらわれずユーザー目線での変革に積極的に取り組んでこられました。

まず遅れていた駅のバリアフリー化に着手し、交通系ICカード(suica,PASMO等)を使えるようにしました。

数ある変革の中で、近隣住民の方々から一番喜ばれたのは、2016年6月のダイヤ改正です。改正前は、平日夜21時まで7分間隔の運行だったものを、夜23時までにし、仕事等で帰りの遅い方に対応しました。「お客様から『どんどん便利になっていくね』と喜びの声をいただいた時は嬉しかったです。」

### ●他企業や近隣施設とのコラボレーション

沿線にある湘南記念病院かまくら乳がんセンター長を代表として進められている「ピンクリボンかながわ」の活動を応援すべく、5000系最後の車両をピンクリボン号として運行開始しました。



尾渡氏は「一社でやれることは限られている」と考えており、他企業や施設、地域と一緒に取り組んで相乗効果をだしていきたいという強い思いがあります。「鎌倉市・藤沢市にはあわせて年間4000万人の観光客が訪れています。その方々に湘南モノレール沿線の駅に降り立ち、楽しんでもらえるよう地域ぐるみでの情報発信を益々していきたいですね。」



湘南モノレール  
株式会社

<http://www.shonan-monorail.co.jp/>

 湘南モノレール



## 鎌倉ブランドのお客様・その②

●年末年始のパーティーにぴったりレストラン  
レストランレネ様

Lainé®

クリスマス、忘年会、新年会などイベントの続くシーズン。

鎌倉駅西口から徒歩1分という場所にあり

ながら、フランス語が飛び交い、異国情緒あふれるお店「レストランレネ」で家族や友人、職場の皆さんと楽しいひと時はいかがですか。

## ●フランス人オーナーシェフのご紹介

オーナーシェフのレネ・アントニー氏はフランス・ノルマンディー地方の出身。

チーズやカルバドス(リンゴの蒸留酒)・シードル(リンゴの発泡酒)が有名で、ムール貝などの海鮮も豊富なノルマンディー地方に生まれ、家業は精肉店、家系に代々伝わるレシピがあるなど、“料理人になる”上では恵まれた環境で育ちました。



フランスでは“マキシム”“ジャック・カーニャ”“レ・ゼリゼベルネ”“ドルーアン”などの星付きレストランで修業し、パリだけでなくトゥールーズ・アルザスなどの地方でも修業を積んでいるため、一般的なフレンチだけでなく、郷土料理にも精通しています。



奥様の伊純さんの生まれ故郷である鎌倉にレストランを出すために渡日し、2010年から二人三脚でやってこられました。



## ●25名以上で貸切もできます

店内での立食パーティーやケータリングなど、柔軟に対応してくれるのも魅力。本格的なお料理をカジュアルに楽しむことができます。

## 【お任せコース】

★3800円

(アミューズブッシュ、前菜、前菜2皿目、メイン料理、デザート、食後の飲み物)



★5000円(アミューズブッシュ、前菜、海鮮のお料理、メインのお料理、デザート、食後の飲み物)

★スペシャルシェフコース 7000円

※価格は全て税別です。

## 【飲み物付き(2時間30分) 2500円】

スパークリングワイン、南フランス赤ワイン、南フランス白ワイン、ビール、焼酎、日本酒、カクテル、ノンアルコールスパークリング、ノンアルコール赤ワイン白ワイン、フルーツカクテルなどアルコール、ノンアルコール 各種ございます。

奥様も本場フランスでお菓子の勉強をし、星付きレストランで修業した経験の持ち主。お店に立ちながら、レシピ開発やお店のプロデュースを担当しています。

さまざまなシーンに対応していただきますので、お気軽にお問い合わせください。

レストランレネ Lainé®



鎌倉市御成町10-4

☎: 0467-40-3008

定休日: 第4月曜日・火曜日



▲ホームページ

▲Facebook