

2015[春] こうのう・コミュニケーションマガジン

2 ランプの宿株式会社 8 ジェーケーワンフーヅ株式会社

3 高尾商店 9 株式会社真田製作所

4 中島忠平漆器店 10 都商事_{株式会社} レストランロンシャン

5 株式会社**奥能登山海市場** 11 株式会社モミジグループ

6 NAS (中島アグリサービス) 12 金澤イタリアンBO・BO

7 有限会社森本金網製作所 13 笠井食品株式会社(味百珍 かさい) 【]。

地域にまっすぐ





[企業紹介] 経営者インタビューで綴る12社のストーリー

日本三大パワースポットに建つ絶景の宿

2 ランプの宿株式会社[珠洲市]

自家製の米と大豆を使った手づくりの旨さ

3 高尾商店 [穴水町]

オリジナルの輪島塗でブランド創出

4 中島忠平漆器店 [編集市]

のと里山海道別所岳SAから能登を発信

5 株式会社**奥能登山海市場**[t/屬市]

こだわりの米づくり、中島菜で地域おこし

6 NAS (中島アグリサービス) [七尾市]

超極細の金属糸で作る精密フィルター

7 有限会社**森本金網製作所**[中能登町]

癒しの展望カフェレストラン

8 ジェーケーワンフーヅ株式会社[七尾市]

あえて難しい仕事で勝負

9 株式会社真田製作所[羽咋市]

料理と眺望をセットで楽しめる高層レストラン

10 都商事株式会社 レストランロンシャン[内郷町]

能登直送の食材で本格派の料理を提供

11 株式会社モミジグループ [金沢市]

誠心誠意のもてなしが口コミで広がる

12 金澤イタリアンBO・BO (金沢市)

珍味食品における独自ブランドを強化

13 笠井食品株式会社(味百珍 かさい) [金沢市]

1













日本三大パワースポットに建つ絶景の宿。神秘の洞窟に宿る仙人伝説と多彩なパワー。

能登半島最先端の 聖域の岬にたたずむ

私どもの宿は、能登半島最先端の珠洲岬にあります。海辺に建つ宿の部屋からは、水平線から昇る太陽を見ることができます。海ぎわの露天風呂、露天風呂付きの客室、浮上型庭園プール、空中展望台、洞窟などがあり、露天風呂のすぐそばまで波が押し寄せてきて迫力満点です。

天正6年(1578)年、自分の領地から体に良い水が出るというので、当時の当主が小

さな湯治場を開業したのが始まりで、私で14代目になります。

珠洲岬は別名「聖域の岬」として呼ばれています。その名は、養老2年(718年)に天竺(現在のインド)から訪れた法道仙人が住んでいたことに由来し、この仙人は天へ登るパワーを修得したと伝えられています。法道仙人は、この世でなすべきこと

をなし終えて仙人は天へ登っていかれました。すなわち「天へ登る⇒能く登る⇒能登」と成り、天と通じる地であるところから、能登の地名が生まれたと「石動山縁起」に記されています。

聖域の岬の周辺は、大地の気流と海上の 暖流・寒流の「気」が一度に集中する、日本で もきわめて珍しい地形となっています。こ のため、大自然のパワーが一挙に集まる絶 好の場所であることから、「日本三大パワー スポット」とも呼ばれています。

世界の先進リゾート地の 手法を活かす

聖域の岬の敷地内に絶景の洞窟があります。法道仙人が天へ登るための修行をし

た洞窟として知られています。 従来、この洞窟には船でしかい けなかったのですが、このたび、 横穴を開通させて、だれでも神 秘の歴史的洞窟を体感すること ができるようになりました。

洞窟は500万年前の第三期新 生層でドーム形状をしており、 最も奥には小さな滝と池があ り、淋浴ができます。春分の日、

秋分の日には洞窟内に彫られた石神に光が当たり、神秘的な光景となります。朝方には洞窟手前の白い石が太陽の光を反射させ、海水と洞窟内が青くなります。

また、ドーム形状からなる効果的な「大自

然岩盤浴」、大海原に漂う膨大な イオンが洞窟に集積した「海のマ イナスイオン」、洞窟内の小さな 滝から湧き出る「神水からのマイ

ナスイオン」、細い白糸の滝からの「真水の小さな波動」、洞窟内に打ち寄せる「波の大きな波動」、精神が安定する「光の波動」など、様々なパワーが出ています。

聖域の岬に建つ「空中展望台」からは日本海を一望することができ、崖から突き出ているためスリル満点です。造りにこだわった宿のプールは、水を海へオーバーフローさせているため、上から見下ろすとプールが海と一体化して浮き上がっているように見えます。それで、浮上型庭園プールとしました。

多くの人に来ていただくため、世界の先進リゾート地を参考とし、例えばプールや海などのライトアップにその手法を活かしました。北陸新幹線金沢開業等でしばらくは満員状態が続くと思いますが、常に先を見越して危機感をもって課題を克服していきたいと思います。



刀祢 秀一さん [代表取締役]

ランプの宿株式会社

〒927-1451 石川県珠洲市三崎町寺家10部11番地の2 TEL.0768-86-8000 FAX.0768-86-8080

http://www.lampnoyado.co.jp

■代表者/刀祢 秀一 ■創業/明治29(1896)年 ■法人化/平成5(1993)年 ■業務内容/旅館業

■営業時間/[チェックイン]15:00[チェックアウト]10:00 ■定休日/無し

麹屋5代目が造るこだわりの味噌。 自家製の米と大豆を使った手づくりの旨さ。

発酵の元になる麹づくりが原点

家族3人と従業員1人の合わせて4人で営んでいる小さな味噌屋です。いまやすっかり味噌屋で通っていますが、そもそもは代々続く麹屋で、私が5代目になります。麹とは、簡単に言ってしまえば発酵の元。麹屋は、米や麦といった原材料に種麹を植え付けて麹にすることを生業としています。

以前は、味噌は家庭で造るものでした。創業以来、味噌を造るための麹を製造しておりましたが、麹造りだけでは食べていけず、半農、半漁の兼業で生活していました。かつて

は、200戸ある旧甲村に麹屋が2軒あり、穴水町全体では10軒程あったと思います。昔は地域ごとにそのエリアの家々の味噌造り

のための麹屋があったんでしょうね。

ある時、商店へ行くとパック入りの地元味噌を見かけました。地元で商店に出している人はいないはずだと思っていたのですが、しばらくしてその味噌は県外の味噌をパック詰めにして、地元味噌として売っていたことがわかりました。それを見てこういう味噌でも売れるのか、それなら私らもと思って少しずつ売り始めたのが味噌屋を始めるきっか

けとなりました。

その後、味噌を造る家庭が次第に減少し、 味噌を買い求めにくるお客様が多くなって きたので、昭和55年に地元の古い中学校の 校舎を譲り受け、免許を取得して正式な味噌 屋として創業しました。

全てを自分で手がけるからこそ 独自の味が生まれる

うちの味噌屋としての特徴は、材料の米と 大豆の自家栽培から味噌の製造販売まで、一 貫して自分で手がけていることです。米の栽

> 培のきっかけは、かつて全く入ってこない時期があったからです。 大豆においても、10年に1度くらいは不作で価格が高騰したり、手に入らなくなったりすることが

あったので、自家栽培を始めました。その後、 周辺の耕作放棄地でも栽培するようになり、 今では米15ha、大豆1haを栽培しています。

この自家製米と自家製大豆に一部県外の大豆を使い、並塩を入れた「かぶと味噌」、珠洲の塩を入れた「能登コシヒカリ味噌」、海洋深層水の塩を入れた「能登深層水味噌」の3種類を造っています。それぞれに特徴があり、お客様から好評をいただいています。



高尾 良雄さん[代表]

洋子さん[妻]

中でも「かぶと味噌」はちょっと辛めに造ってあり、魚の味噌汁にも合い、海藻との相性も抜群です。

味噌造りでは麹、大豆、塩の割合が出来ばえを左右し、そこが店独自の味になります。特に味噌の旨みにおいては麹が一番大事だと思っていますので、うちは多めに入れるようにしています。造り方は単純ですが、材料はできるだけ良いものを使う、古い材料は使わず新しい良いものを使うことにこだわっています。麹は新米で造り、大豆も収穫したばかりの新物を使います。

このように良い材料を使った新商品やレシピを作り、もっと多くの人にうちならではの美味しい味を知ってもらおうと、色々と試行錯誤をしています。いずれは、味噌の倉庫や米の倉庫を作り、工場を広くして味噌造りを体験してもらうようにしたいと考えています。



高尾商店

〒927-0211 石川県鳳珠郡穴水町字甲ソ-119 TEL.0768-58-1234 FAX.0768-58-1235

■代表者/高尾 良雄 ■創業/大正3(1914)年 ■業務内容/麹、味噌製造・販売









オリジナルの輪島塗でブランド創出。 人気シリーズからユニバーサル漆器まで。

「26年度石川ブランド商品」 に 認定

明治5年に初代岩松が屋号の「忠平」を名乗って創業し、現在の私で5代目になります。当地輪島の漆器屋の中でも古いほうになります。当店は、下地から研ぎ物、中塗りまで手がけており、一点ごとの手づくりなので色々な注文に対応できます。フットワークが良いところも特徴の1つです。古いといわれるかも知れませんが、24時間365日の体制で対応しております。これが中島忠平漆器店の売りであり、これからもこの姿勢にこだわっていきたいと思っています。

輪島塗は年末が一番の書き入れ時で、迎春用品がよく売れます。昔は屠蘇、重箱、煮物椀などが人気商品でした。それ以外に毎年1つは目を引くオリジナル商品を作ってきました。中でも人気商品の福助は、正月用品のためのめでたい模様やデザインを色々な参考資料から探している中から生まれました。その中に目を引くものがあったので、蒔絵師に描いてもらいました。それが福助だったのです。

その後、私と問屋の方、蒔絵師の3人で相談をして図案を決め、商品にして納めたものの、当初、百貨店の担当者の評価は最悪の

ものでした。当時としては図柄が独特で、今より色が黒かったことから、何で輪島塗でこんなものを描いたのかと酷評されましたが、私らは内心面白いものが出来たと思っていました。

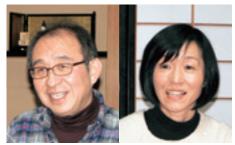
そして、百貨店の店頭に置いてある商品紹介冊子に載せたところ、注文が次々と入り、「やった」という思いでした。その年、平成18年に意匠登録をしたのですが、その後の更改手続きを忘れていて昨年改めて商標登録を行うと同時に、「26年度石川ブランド商品」の認定を受けました。

お年寄りから子供まで使える 食器が好評

一昨年からは、ユニバーサルデザインの 新商品も手がけ、このたび完成いたしました。商品は、ピック、カップ、皿です。この商品 開発のきっかけは、病気などの後遺症がある方は通常プラスチック製の食器を使われますが、手を使いづらい方も家族と同じ食器を使って団らんの席をみんなで楽しめればという意図で始めました。また、そういう食器であれば小さな子供さんも使えるんじゃないかということで、両者に使っていただけるものを作ることにしました。 商品開発にあたり、「25年度いしかわ産業化資源活用推進ファンド」を活用して制作しました。同時に、石川県工業試験場の協力も得て、機能性を重視してデザインしました。お蔭様でこのたび、この新商品(三世代家族の絆を深める輪島塗のご褒美漆器)に、石川県より「第16回石川県バリアフリー社会推進賞優秀賞」を受賞しました。お年寄りから子供まで使えるこの食器を広く多くの方に使っていただきたいです。



我々が携わる伝統的産業は大きく広げようと思ったらどこかで無理が生じるので、自分たちの目の届く範囲で製造していかないと、お客様の信頼は得られないと思っています。商売はこれまで先代のやり方を継いできておりますが、今後はこれが一番いいという方法で営んでいきたいと思っています。



中島 利雄さん[代表]

ゆき子さん[妻]

中島忠平漆器店

〒928-0077 石川県輪島市鳳至町堂金田4-15 TEL.0768-22-0046 FAX.0768-22-8595

http://www8.plala.or.jp/chubei/

■代表者/中島 利雄 ■創業/明治5(1872)年 ■業務内容/輪島塗製造·販売

E-mail: chu@cream.plala.or.jp

■営業時間/8:00~17:00 ■定休日/無し

のと里山海道別所岳SAから能登を発信。 将来はテーマパークにしてイベント開催。

奥能登の特産品や文化を 知ってもらう拠点

当社は昨年7月、のと里山海道別所岳SAにオープンしました。のと里山海道のSAでは4番目のオープンで、特産品の販売コーナーには奥能登の海産物や珍味が多数置いてあり、注文をしてすぐ出てくるイートインコーナーや敷地内の能登の内海や七尾湾を一望十里で望める展望台「ゆめてらす」が最大の特徴です。この「ゆめてらす」からのロケーションと、もう一つ景観に配慮した桜並木を今後の目玉にしようと計画を立てています。さらに、ピザ窯と燻製窯を置いて特産品の魚や野菜の燻製をつくり、広く全国に発信できる拠点にしようと思っています。

ここは奥能登の玄関口でもあり、世界農

業遺産のゲートの役目を 担っています。ビデオで奥 能登2市2町の風土・文化の 映像を放映していますが、こ こを拠点にそれぞれの市や 町へ向かうハブ的な役割も 持っています。また、経済効 果を生み出すビジネス拠点

として伝統工芸品や食品などの特産品を販売し、「能登にある能登のアンテナショップ」

としての機能を果たしています。

一昨年3月からの「のと里山海道」の無料化により、奥能登を訪れる人は飛躍的に増えました。今年3月に金沢まで開通した北陸新幹線への対応策は十分に練っているものの、ストロー化現象を危惧しており、2次交通とどうタイアップするかを課題と捉えています。能越自動車道七尾氷見道路の開通については、唯一金沢を経由せずして直接奥能登へ入ってくる交通手段であり、これが一番の狙い目かなと思っています。

別所岳オリジナルの催しや サービスを生み出したい

活気ある職場にするため、いつも「明るい職場、楽しい職場にしよう」と言っていま

す。お蔭様でこれまでに訪れたお客様からは、「すごく親切な対応で素晴らしい」という声をいただいています。標準語ではなく、例えば「ゆっくりしていかしね」という能登弁が優しく感じるのかもしれませんね。

今後は、3年計画でテーマパークになる ようなことを探していきつつ、他の3ヶ所の



北川 博幸さん[代表取締役]

SAとは違う別所岳オリジナルというものを展開していきたいと思っています。例えば3、4年後には、東京から1万人のヨガの集いを誘致したいと思っていますし、芝の広場を第二の妻恋コンサート会場にしたいと考えています。他にノルディックウォークコースも作りたいと思っています。

建屋の増築は考えていませんが、パン屋、 ピザ職人が腕をふるうピザ店、山羊を飼育 してその乳で作るチーズの店を出したいと も思っています。他にエステサロンやネイ ルアートの店も考えています。

このように色々な展望をもっており、一朝 一夕ではなく、年ごとにこつこつと構想を実 現して、地域振興につながれば良いと思っ ています。



株式会社 奥能登山海市場

〒929-2212 石川県七尾市中島町田岸ソ1番地8 TEL.080-3694-7001

http://noto-sankai.com/

■代表者/北川 博幸 ■創業/平成26(2014)年 ■業務内容/飲食・土産品(菓子、乾物、魚介等)販売業

■営業時間/9:00~18:00[夏季] 9:00~17:00[冬季] ■定休日/無し







脱サラで「こだわり」の米づくりに、 そして「中島菜」で地域おこし。

仲間と農業機械利用組合を設立

周囲の荒れ果てた田んぼが増えてきたことが気になり、自分もサラリーマンをしながら田んぼをやっていけないかと思い、専

業農家に聞くと、口を揃えて高額な農機具の維持費が大変との返答でした。そこで専業農家5軒と私も加わり、農業機械利用組合を設立し、農機具を共同利用して助け合いながら「おいしい米」を作っていこうとまとまりました。

組合の設立には全員で漕ぎ着けたものの、いつの間にかみんなの田んぼを一人でやってくれれば、なお効率がよいのではないかと言われ、予想外の展開に後には引けない状況に追い込まれました。妻に相談したところ、一つ返事の「がんばれ」が追い風となり、27年間のサラリーマン生活に別れを告げ、総面積20haを背負い農業一筋に専念する事となりました。

やるからには中途半端にはできず、「こだわり」を持ってやりたいと考え、想いは次第に膨らみ、楽しみにもなってきました。その「こだわり」から、水はきれいな山の麓から

取り入れ、海の恵みでは当地の有名な「中島の牡蠣」の殻の粉末に鉄分を加えたものを水田に撒き、堆肥には糠を入れました。自然豊かな環境が私を後押ししてくれ、甘味

と粘りがあるこだわりの米に仕上がりました。食べていただいた方から、炊き立てはもちろんのこと、冷めても美味しいとの評判をいただき、減農薬栽培(エコ栽培)に力を注いだ結果、県からの認定を受ける事ができました。



「中島菜」をメジャーに

米づくりで買いた「こだわり」への想いは、ご当地野菜の「中島菜」への興味も呼び起こし、この野菜を何とかメジャーにしたいと思うようになりました。

「中島菜」とは昔「中島かぶら」と呼ばれ、 実が小さく、葉を食べるかぶでした。 商標登録から「中島菜」と呼ぶようになり、成分は 葉物野菜としては珍しく、多くの体に良い 成分を含んでいます。

血圧を下げる効能や、わさびの5倍に及 ぶ抗酸化作用があり、ビタミンC、ルテイン 等を有するなど、魅力満載のご当地野菜に 惚れてしまいました。その魅力はきっと地 域おこしにも繋がると考え、米づくりと両立できることから、今では50aの作付面積となっています。

作り方は、秋に種をまき、無農薬で越冬させ春に収穫します。そして、生鮮で出荷するより自分で粉末加工にすることで用途が増え、誰もが馴染みのある麺にすることが広がりを生むと考えました。その結果、「うどん」、「そうめん」、「パスタ」など「中島菜・乾麺シリーズ」を完成させました。ちょっと高額なものになりましたが、その価値は十分あると自信を持っています。是非ご賞味頂きたいと思います。また、「飴」、「塩」なども手がけており、今後は新商品開発にも夢を膨らませています。

北陸新幹線開業は「能登・中島」へ人を呼ぶ絶好のチャンスです。近年、生産者の顔が見える時代となっており、私自身も観光PRに努めなければならないと思い、当地一大イベントの「中島牡蠣まつり」に積極的に参加し、「米」と「中島菜」も併せてその魅力を発信しています。



松田 武さん [代表]

NAS (中島アグリサービス)

〒929-2241 石川県七尾市中島町浜田チ-4番地 TEL.0767-66-1579 FAX.0767-66-1579

■代表者/松田 武 ■創業/平成12(2000)年 ■業務内容/農産物の生産・加工販売

超極細の金属糸で作る精密フィルター、職人技が期待に応える。

外国製品との差は職人技

わが社は超極細の金属糸で精密なフィルターを製造する会社です。身近に使用されている製品として、目にすることはあまり無いかもしれませんが、自動車のオイルフィルターやエンジンのミッションフィルターに使われています。ほかにスクリーン印刷用マスクの金網も手がけています。一番細いもので13ミクロン(髪の毛の7分の1)、一番太いもので170ミクロン(髪の毛の2倍)の金属糸を編んで製品に仕上げています。

機械は繊維の織機と 見た目は同じように見 えますが、微妙なセット の仕方でお客様のニー ズに合った製品に仕上 げることができます。し

かし、すべて機械任せで出来るものではなく、金属糸をねじって繋ぐ作業や機械の調整は職人技が必要です。

職人の目と耳で、金属糸が切れた時、線のカール (巻付き) による欠陥を判別する ことができ、同じメーカーで同じ金属糸を 使っていてもテンション (抗張力) の数値 が変わる時の対応など、最後の拠り所は職人の感性しかありません。教えてできるものでもなく、長年の経験と実績で培った職人技と機械が合致して、期待に応えられる製品が作られています。

期待に応える製品を納品し続けて40年。最近、日本に1台しかない機械を導入しました。誰にも出来ない仕事を強みに、他の仕事も取込み、差別化を図り受注を増加させたいと思っています。そして、何よりも人材の育成、つまり職人を育てること

に力を入れていきます。外国製品との差は職人技しかありません。3年後、10年後を見据えて「職人技」に磨きをかけていきたいと思っています。日本で、わが社しか出来ないとなれば外国へも

行きます。簡単なものはどこでも作れますが、難しいものに挑戦していれば、わが社の発展にもなると思って仕事に取組んでいきます。



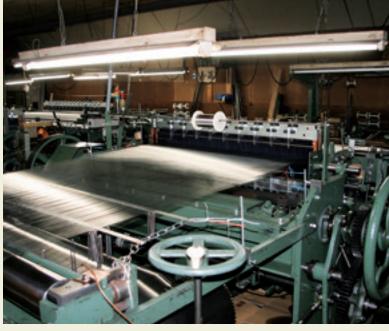
父が昭和47年に創業し、平成11年に私



森本 陽介さん[代表取締役]

が内装業の仕事を辞め、7年間手伝いながら、平成18年に代表に就きました。その7年間で学んだこと、考えたことは、経営者は「仕事の夢」、「家庭の夢」、「趣味の夢」の3つの夢を持つことが必要です。夢を持てば、叶えたいと願います。叶えたいと思えば創意工夫が生まれ、叶えられれば自分が幸せになり、社員にもこの幸せを与えることができると思い、それはきっとお客様にも繋がるはずです。

また、夢を一つひとつ実現していくことがその人の器を大きくしていく事に繋がります。社員みんなの器が大きくなれば会社も大きくなると信じています。そのためにも私自身が夢を追い続け、学ぶことを忘れず前を向いて進んでいけば必ず従業員も幸せにでき、従業員の家族までも、そしてお客様にも繋げたいと思います。





有限会社 森本金網製作所

〒929-1635 石川県鹿島郡中能登町高畠ウの部154 TEL.0767-77-1448 FAX.0767-77-1494

http://blog.goo.ne.jp/mk8068

■代表者/森本 陽介 ■創業/昭和47 (1972)年 ■法人化/昭和60 (1985)年 ■業務内容/各種金属製網の製造・加工・販売











癒しの展望カフェレストラン、 地元食材へのこだわり。

能登半島を眺めながら 食事を愉しめる

日本五大山岳城、日本の名城100選の一つとして数えられる難攻不落「七尾城」があった、城山中腹で「J,Road」というカフェレストランをしています。オープンに際して一番悩んだのは場所の選定でした。街中でも良い所がたくさんありますが、風光明媚な能登半島では海や山に景色のよさがあり、色々悩んだ末に高台で眺めの良い場所を選びました。

店の名前は、城跡に向かって登る道を店

脇から見ると「J」の文字に見えたことから「J,Road」(ジェイ,ロード)と付けました。当店最大のセールスポイントは、能登半島を眺めながら、地元の食材を使って仕上げたパスタやピザ、スイーツなどを愉しめること。街中では味わえない雰囲気で

「ほっとする」 時間を過ごしていただきたいと思っています。 一度お越しいただければ、きっとご満足いただけるはずです。

店のデザインは自ら手掛け、天井は空のイメージで群青色に、床は木や土をイメージして落ち着いた雰囲気を感じられるようにしました。平成24年10月には地元食材を使用

して、ジャムやドレッシングなどの食品製造に携わることを目的に「ジェーケーワンフー ヅ株式会社」として法人化し、平成25年3月には開業20周年を迎え、気持ちも装いも新たにリニューアルオープンしました。

新鮮な能登野菜、加賀野菜を使ったこれまでにないジャム

開業時より地元食材を積極的に取り入れることを心掛けており、母が作る漬物を手伝っているうちに野菜の特徴などを知る機

会が増え、健康志向のジャムを作りたいという気持ちに駆り立てられました。同時に母が漬物の野菜を仕入れる先の農家や生産者の知り合いができ、直接仕入れが可能に。また、平成20年8月には石川県が取り組む、いしかわ旬の地場もの「もてなし運動」協力店に参加したことで、

さらに地元食材への意識が高まり、メニュー 作りやジャム作りの大きな力となりました。

平成25年4月からは地元野菜「にんじん」「赤皮南瓜」「能登金時」を使ったジャムの店頭販売を開始。さらにプレミアム感のある新しいジャムを作りたいと、平成25年度いしかわ産業化資源活用推進ファンドを活用して、

金時草とブルーベリー、金糸瓜とりんごの「野菜&果物コラボレーションジャム」2種を開発、平成26年5月より店頭販売を開始しました。金時草・金糸瓜のジャムは「平成26年度石川ブランド製品」や「いしかわ優良観光土産品推奨品」の認定を受けることができ、県内では金沢市の百貨店とのと里山海道別所岳SAで販売しています。

今後も地元食材を生かした商品開発に積極的に取り組んでいきたいと考えており、ジャムの原料をベースとしたドレッシングやディップソース、パンや洋菓子のフィリングなどの商品化を目指しています。そして、オリジナル商品開発と共に販売にも力を入れ、健康志向の商品作りに励んでいきたいです。

今年2月の能越自動車道全線開通や3月の 北陸新幹線開業の波及効果により、能登の活力が高まることを期待しています。事業を軌道に乗せ、能登一円の経済活性化の一端を担いながら、また、地元の方々はじめ観光客のオアシスとなる癒し空間、地元食材を提供することで社会貢献に繋げていきたいです。



森山 仁さん[代表取締役]

ジェーケーワンフーヅ株式会社

〒926-0014 石川県七尾市矢田町21号鉄砲山3番地6 TEL.0767-53-7858 FAX.0767-53-6677

http://www.j-road.net

■代表者/森山 仁 ■創業/平成6 (1994) 年 ■法人化/平成24 (2012) 年 ■業務内容/ジャム等の食品製造販売、飲食店

■営業時間/11:00~19:00 (LO.18:30) ■定休日/火曜日(2月は土・日・祝日のみ営業)

E-mail: jk1-foods@j-road.net



あえて難しい仕事で勝負、 そのためには全社一丸態勢。

1台の汎用旋盤機械で事業を

事業を興す前、鉄工所に約8年間勤務していました。その鉄工所を辞め、1台の手動式汎用旋盤機からスタートしました。

昭和47年に手動式汎用旋盤機を元手に 繊維機械部品の製造で事業を興したので すが、大幅な受注ダウンがあったことか ら、需要が多い油圧機械部品に切り替えま した。しかし、厳しいコストダウンが求め られ、海外へも仕事が流れるようになり、 幾度かの試練を経て、現在は約8割が工作

機械部品(主にスピンドル)の製造に至っています。

コンピューターの開発、普及が目まぐるしく、機械の性能も良くなっている時代に問われるのは職人技で

す。システムが普及しても動かすのは人です。技術力90%、長年の経験がものをいい、机上での勉強も必要ですが、現場での経験こそ絶対です。機械と人の2つがうまくかみあわないと良い製品はできません。その事にこだわってきた実績から、当社で

はほとんど難しい仕事しか来なくなり、最近では当社での技術力は当たり前になり、 多品種小ロットで短納期を求められるようになりました。良い製品と納期はすべて 信頼に繋がります。そのため、社員の職人 技に磨きをかけ続けます。

一丸となって目標へ

わが社は現在15名の社員で成り立っています。平均勤務年数は10年以上となっており、どこが良いのかわかりませんが、

辞める人は2、3日 で去り、1 ヶ月間勤 めた人は辞めていきません。

特に社員とのコミュニケーションを重視しており、毎月のミーティングでは業績推移も社

員に知らせて情報を共有し、2ヶ月に1回くらいの頻度で一緒にランチを食べ、「全員で頑張らんかいな」と意志統一を図っています。

最近の話題として工場内に、ある変化がありました。それは、うちの娘が何十年



真田 幸雄さん[代表取締役]

真紀さん

と蓄積された油で汚れた工場内を掃除し 始めた事です。今までは黒ずんでいた壁や 柱、機械がピカピカになりました。

そのきっかけをくれたのは、娘が参加した興能信用金庫が主催する「社長塾」でした。「今までやったことのないことを何か1つしましょう」と言われ、「継続することが条件」と言われたそうです。そこで娘が選んだのは工場内の掃除だったようです。「毎日頑張ってくれてありがとう」の感謝と、「明日もお願いします」と心を込めて行動をし始めました。

その姿を見た社員も自然に変わり、社員一丸となって意志を持ち始めた姿は私にとってこの上もない嬉しい出来事でした。振り返れば、1台の機械からスタートした事からすれば、機械を大切にすることは会社を大切にすることに繋がります。これからも、社員も機械も大切に、一丸となって元気に明るく、心豊かな会社を目指し頑張っていきます。









株式会社真田製作所

〒925-0042 石川県羽咋市土橋町へ4-1 TEL.0767-22-2332 FAX.0767-22-6034

■代表者/真田 幸雄 ■創業/昭和47(1972)年 ■法人化/昭和55(1980)年 ■業務内容/精密機械部品加工



料理と眺望をセットで楽しめる高層レストラン。 病院の12階にあるロケーションを最大限に活用。

病院内のイメージを払拭し、 明るい店構えに

昭和53年に金沢医科大学病院前で喫茶店とケーキのが出まりです。その後、もあり、昭和62年3月3日にに「ないのです。をあり、昭和62年3月3日にに「ないのでです。との移転金のでは、2時間では

席85席、医科大学の学生・職員用席60席となりました。外観、内装については、病院の中の店舗というイメージを払拭し、明るく開放感のある雰囲気のレストランとなりました。

季節ごとに見ごたえのあるパノラマが目の前に広がる

地上12階からの眺望は大変すばらし

く、晴れた日には日本海、のと里山海道、 白山、立山連峰までも眺めることができま



手づくり感と鮮度で勝負!!

定番メニューは和食から洋食まで数多くそろえており、その他季節メニューも充実しております。中でも人気メニューはリーズナブルな日替りランチや手づくり焼豚とあっさりとした自家製スープのラーメンです。ラーメンスープは能登地鶏を使い、早朝から4時間かけて仕込んでい

ます。また、カレーのソース、ハンバーグ、ハンバーグソースは勿論のこと、デミグラスソースにおいても時間をかけ、全て手づくりです。食材は魚や野菜を中心に、地産地消をモットーに鮮度重視を心掛けております。その他にも人間ドッグを受診される方の食事を提供しておりますが、この食事の内容も最近では病院選びの一要素になっているそうです。

レストランスタッフは約20名。うち調理スタッフは約4名です。心掛けているのは、より美味しいものを作る、味を落とさない、日々手を抜かずに精一杯の努力を重ねることです。お子様からお年寄りまで幅広くご利用いただける豊富なメニューで皆様のお越しをお待ち致しております。



前崎 直人さん[店長]

都商事株式会社 レストラン ロンジャン

〒920-0265 石川県河北郡内灘町大学1-1 金沢医科大学病院本館12階 TEL.076-286-2211

- ■代表者/前崎 和夫 ■創業/昭和46(1971)年 ■業務内容/飲食業
- ■営業時間/[平日]9:00~19:00[土·日]9:00~15:00 ■定休日/年末年始(12月31日~1月3日)

和食と洋食の専門店を次々に開店、能登直送の食材で本格派の料理を提供。

飲食業にやりがいを見つけた 衝撃的な出会い

私は正直なところ、かつては飲食業が嫌いでした。なぜなら実家が輪島で民宿・割烹を営んでおり、中学、高校とクラブ活動に一生懸命になっている頃、疲れて帰宅してもご飯が無く、手伝いに駆り出され、後片つけが終わるのがいつも11時でした。それからご飯を食べ、風呂に入る生活で、「何で私だけが」といつも思っていました。さらには高校を卒業すると家業を継いでほしい想いから父に無理矢理、和食の店へ修行に出され、給料も安く休みもないありさま。いつまでこんな生活が続くのかと思い、何度も辞めた

いと思っていました。 何とかしなければ

何とかしなりれば と考えても「食」の道 しかすることがなく、 それならジャンルを 変えてみるのも方法 かと思いフレンチの

世界へ飛び込みました。そこでは、今までになかったマスターの人生観と情熱が食を通してお客様の笑顔に繋がっている何とも言えない嬉しさを感じ、壁にぶつかっていた自分は感動してしまいました。その店「シェ・ヌゥ」で修行した3年間は私を変え、そこで

の衝撃的な経験により、飲食業の世界で頑張っていこうと心に決めました。

今思うに、この仕事の一番良いところは、 多くの人と出会えることです。また「食」は 直接口に入れるもので、その人自身の活力 になるものだから身近で大事だと思うんで す。だから大いにやりがいがあります。

ふるさと能登で1日3組限定の こだわりの宿を営むのが夢

様々な修行を終え、そろそろ自分の店を 持ちたいと思ったのは29歳。早くも遅くも ない今だと思い店舗を探しました。1店舗目 となる「花もみじ」(金沢市元町)は、元々割烹

屋さんで、私が借りる10年以上前から空き家で、立地条件も悪い。しかし、自分のイメージにピッタリの一戸建てで、駐車場スペースもあったので決断しました。もみじが好きで、季節感も

あるし、お店をするなら「もみじ」を付けたい とずっと思っていたので店名を「花もみじ」 としました。

最初の2ヶ月間は本当に大変で、お客様が 全く来ない日もありました。ある情報誌に無 料広告を掲載したのがきっかけで、雑誌や



奥野 太一さん [代表取締役]

テレビ番組の取材を受け、徐々に忙しくなりました。今ではモミジグループとして、金沢で和食2店舗、洋食2店舗計4店舗を経営するまでになりました。それぞれの食にこだわり、本格的な料理を提供するのは専門店にしか出来ません。和食は「花もみじ」、「喜はな」(堀川町)で、洋食は「TableNICO」(ポルテ金沢地下1F)、「Table7nana」(堀川町)で営業しています。さらに今年4月には主計町茶屋街で、5店舗目となる和食の「いち凛」がオープンする予定です。

今では輪島の父にも色々なところで支援してもらっています。父から毎朝獲れた魚介が届き、米や野菜、調味料まで輪島産を使っています。今の私の夢は、厳しく育てられた父と同じ道をと思い、生まれ育った能登で1日3組限定の宿を営むことです。夜にはフレンチを取り入れたご飯、朝には近海で釣った魚を提供できたらいいなと思います。

私の信条は、辛い日々がつづいたからこそ「前しか向かない」です。過去を振り返らずに前だけ見て頑張って行こうと思います。





_{株式会社} モミジグループ

〒920-0842 石川県金沢市元町1丁目7番4号 TEL.076-214-8700

- ■代表者/奥野 太一 ■創業/平成20(2008)年 ■法人化/平成26(2014)年 ■業務内容/飲食業(和食·洋食等5店舗経営)
- ■営業時間/11:30~15:00(LO.14:30)、17:30~23:30(LO.23:00) ■定休日/火曜日











すべてのお客様が一度きりの来店と思い、 誠心誠意のもてなしが口コミで広がる。

BO-BO

手作り感あふれる店内

高校卒業後、大阪の調理師学校を卒業し、金沢市や七尾市の飲食店での修行を経て平成21年に念願の店、「金澤イタリアンBO・BO」をオープンすることができました。名前の由来は、私の苗字が「保田」なので、友達に「ボウちゃん」と言われ、そこから

「BO・BO」と付けました。

当初は不安だらけで座席 も多くせず、15席でスタートしました。大々的な宣伝 はしなかったのですが、ロコミでお客様も徐々に増え はじめました。「ロコミ」と 言っても、美味しくなけれ

ば伝わらず、かと言って従業員の接客が悪ければ味も台無しになります。すべて完璧にこなす事は難しいですが、とにかく私の店を選んで足を運んでくれたチャンスに感謝し、誠心誠意フライパンを握っています。

常にお客様は一度きりの来店だと自分 自身に言い聞かせています。厨房にいなが らも必ずお客様の顔を見て、年齢や季節に よっても味付けを考え、初めてのお客様に はお好みの味付けをうかがい、希望に沿う 料理を提供してきました。 お客さまの数が私への評価と受け止め、 新たな挑戦として客席を増やしてみようと 思いました。希望の物件が見つかり、店のつ くりをどうしようか考えていた時、偶然聞 いていたラジオで「学生の建築サークルと 若手の家具職人が店を創る」を聞き、お願 いする事にしました。

壁のペンキ塗り、インテリアの製作に至るまですべて学生サークルと若手の家具職人がやってくれました。インテリア一つひとつに温かみを感じる仕上がりとなり、客席40席で平成25年11月に移転

オープンすることができました。

人と人を繋ぐ店にしたい

移転オープンしてようやく自分らしい店になってきたと思っています。当店のモットーは「気軽に楽しく味わえる本格イタリアン・イタリア料理店」で、おすすめは「国産スペアリブのオーブン焼き」です。

ランチコースは、パスタ、オムライス、ピザから好きな料理を一つ選択でき、前菜は肉と魚の両方が楽しめます。ディナーは、手

頃な値段のコースメニューも用意しているので家族連れや女性に人気があります。イタリア料理店ですが、独立前に経験したフレンチの盛り付けや調理方法を取り入れているので、色鮮やかで上品な料理に仕上がっていると思います。食材は県内産のものを使うように心掛け、食材によっては和風の味付けにするなど型にはまらず、お客様に満足してもらいたいという強い気持ちで調理場に立っています。

二次会や歓迎会、誕生会や会社の会議等の「人と人を繋ぐ」シーンで利用してほしいですね。そのためにプロジェクターも設置し、さらにイタリアン料理店では珍しいお座敷の個室も用意してあります。

お客様のお帰りの際には、感謝の気持ちでお見送りするように心掛けています。その際に、「美味しかった」、「また来るね」の言葉を頂いたときにはテンションが上がり、これからも料理の勉強に徹し、お客様の心が満たされる料理を作っていこうと自分に言い聞かせています。



保田 幸夫さん[代表]

金澤イタリアンBO・BO(ボ・ボ)

〒921-8006 石川県金沢市進和町78-2 TEL.076-292-3936

http://restaurantbobo.jimdo.com

■代表者/保田 幸夫 ■創業/平成21(2009)年 ■業務内容/イタリアン料理店

■営業時間/11:30~15:00(LO.14:30)、18:00~22:00(LO.21:30) ■定休日/月曜日



珍味食品における独自ブランドを強化。 製造から卸・小売の業態へ進展。

漬物の加工技術を珍味に活かす

笠井食品は戦前、神戸で営業していました。当時は海軍軍需部に納めており、現在

の大手食品メーカーに 匹敵するような会社で あったと聞いています。 終戦後、金沢の遠縁から 当地百貨店の食品部と のご縁をいただいたの が、金沢へ来るきっかけ



でした。金沢での創業は昭和26年、戦前の創業者から数えると私は4代目になり、昭和33年に法人化、現在58年目に入りました。金沢は伝統の街として老舗食品会社が多く、小売も厳しい環境の中、当社は食品メーカーとして移転開業しました。

丁度その頃、日本の温泉地の開発が進み、石川県でも和倉温泉や加賀の温泉地が賑わい始めました。その頃食品メーカーとして行き詰まりの時期にあり、転業を検討していた時期と重なったことから、温泉地への進出が当社の大きなチャンスと捉え、温泉地を商圏とする土産品製造へと業態を変え、お土産品として漬物を主に展開しました。

当社のこれまで培ってきた漬物を漬け込

む技術や「なめ味噌」の加工技術を活かした「珍味」へとシフトしていきました。お客様に喜んでいただける質の高い商品を提

供したいと製造から卸、 そして小売までを自社で 手掛けることが、質の高 い商品を適正価格で提供 できる術と考えました。 加えて商品のブランドカ が必要であり、流通ルー

トを確立して販売していくことがブランド 確立への第一歩として取組んでいます。

ブランド確立のため 様々な工夫を凝らす

今、わが社に必要なものは、商品自体のブランド力です。例えば新大阪駅に降りると「中華まんじゅう」の匂いで誘われ、ブランド化した品物がお土産としてよく売れています。それは、ブランドとして認知されている五感とパッケージの信頼が「本場のイメージ」を醸しだしているのだと思います。

ブランド商品として認知してもらうためには、先ずお客様に商品を知ってもらう 事が大切です。どうしたらいいかと色々試



若林 佳生さん [代表取締役]

行錯誤をする中で、かまぼこの製造をしていたことから「出来たてのかまぼこ」の販売を始めましたところ、「美味しい!」との評判をいただきました。お客様に手づくりをしているところを見ていただけるように店舗を改築し、毎月8の付く日には日頃の感謝の心を込めまして「あげ丸天」を100円にて販売させていただいております。他に、季節によっては、夏場は縁日のようにイカを焼き、寒くなってきたときはイカ飯を作ってお客様にご来店いただく努力をしております。おかげ様で種類も多く、楽しく求めやすいとのお声をいただいており、ご自宅用はもちろん手土産にもお遣いいただいております。

今年3月に開通した北陸新幹線金沢開業を、多くの方々に当社の商品を知ってもらえる機会と捉えています。地元を中心に機動力を発揮して、新幹線効果にあやかりたいと思っています。





笠井食品株式会社(味百珍 かさい)

〒921-8044 石川県金沢市米泉町8丁目8番地 TEL.076-247-2231 FAX.076-247-3612

http://www.kasaifoods.co.jp

■代表者/若林 佳生 ■創業/昭和26 (1951)年 ■法人化/昭和33 (1958)年 ■業務内容/水産加工品(珍味、練り製品等)製造・販売

■営業時間/9:00~18:00(祝・祭日は17:00) ■定休日/日曜日(7月・12月は除く)

ねっとわーく MAP











P2 ランプの宿株



P7 有森本金網製作所



P3 高尾商店



P9 株真田製作所



P8 ジェーケーワンフーヅ株



P10 都商事(株) レストランロンシャン



P12 金澤イタリアンBO・BO(ボ・ボ)

P13 笠井食品(株) (味百珍 かさい)



PII ㈱モミジグループ



「えちゃけ」より、今回は岩海苔の紹介です。能登半島の特に外浦の海岸では、毎年12月頃から、海辺の町のお母さんたちが岩場で海苔採りにいそしむ光景が見られます。海に出られるのはごく限られた完全な凪の日で、ひと冬の間に十日あるかどうかだそうです。

生の海苔のほか、成形して乾燥させた板海苔、はたまた 半生状態のぼた海苔など、さまざまな状態の海苔を、海苔 巻き、胡麻味噌焼き、お雑煮、おにぎり、ながいもの酢の物 などにして食べています。

昔は売って回るほど採れたそうですが、今では贅沢品になっています。ぜひ能登へお越しいただいて、真冬のおたから・岩海苔を味わってみてはいかがでしょうか。

「えちゃけ」第1~3号 好評発売中



ぼた海苔雑煮



写真・宮園夕永

- 動ごだしで出汁をとって、薄口 しょうゆで味付けをしておく
- ② 土鍋に昆布を敷いて、おもちを 炊く(昆布があると、出汁が出る のと同時に、鍋の底にくっつく のを防ぐ)
- おもちが柔らかくなったらお椀に盛り、温めたあご出汁を上からかけて、ぼた海苔を好きなだけちぎって入れる

「えちゃけ」取扱所などに関するお問い合わせは:

「能登半島のうちごはん」事務局 〒927-2156 輪島市門前町門前1950番邸(やすん場) 電話: 0768-42-1022 Email: noto.gohan@gmail.com

與能信用金庫

www.kono-shinkin.co.jp/

本部	〒927-0433	鳳珠郡能登町字宇出津ム字45番の1地	Tel.0768-62-1122
本店営業部	〒927-0433	鳳珠郡能登町字宇出津ム字45番の1地	Tel.0768-62-8200
鵜川支店	〒927-0302	鳳珠郡能登町字鵜川18字113番地の3	Tel.0768-67-1221
柳田支店	〒928-0331	鳳珠郡能登町字柳田礼部5番8地	Tel.0768-76-1500
町野支店	∓ 928-0201	輪島市町野町広江1の57番7	Tel.0768-32-1122
松波支店	〒927-0602	鳳珠郡能登町字松波10字4番13地	Tel.0768-72-1122
小木支店	〒927-0553	鳳珠郡能登町字小木15字2番地の40	Tel.0768-74-1122
珠洲支店	〒927-1214	珠洲市飯田町11部28番の9	Tel.0768-82-1252
正院支店	= 927-1206	珠洲市正院町正院20部55番地	Tel.0768-82-1255
輪島支店	〒928-0001	輪島市河井町1部16番地の1	Tel.0768-22-1555
新橋支店	〒928-0079	輪島市鳳至町畠田3番19	Tel.0768-22-8228
門前支店	〒927-2151	輪島市門前町走出2の79番1	Tel.0768-42-1188
剱地支店	〒927-2342	輪島市門前町剱地レ47番地	Tel.0768-45-1214
穴水支店	〒927-0026	鳳珠郡穴水町字大町八111番地の1	Tel.0768-52-1260
七尾支店	〒926-0047	七尾市大手町132番地	Tel.0767-53-1501
七尾南支店	〒926-0031	七尾市古府町チ部13番地1	Tel.0767-53-6868
中島支店	〒929-2222	七尾市中島町中島8部43番1	Tel.0767-66-0158
田鶴浜支店	〒929-2121	七尾市田鶴浜町る43番1	Tel.0767-68-3655
羽咋支店	〒925-0034	羽咋市旭町コ106番1	Tel.0767-22-1131
高松支店	〒929-1215	かほく市高松ム81番地19	Tel.076-281-2181
高浜支店	〒925-0141	羽咋郡志賀町高浜町オの111番地	Tel.0767-32-1103
鹿西支店	〒929-1603	鹿島郡中能登町徳丸ヲ部22番地	Tel.0767-72-3284
鹿島支店	〒929-1634	鹿島郡中能登町福田口部107番地	Tel.0767-77-2288
金沢支店	〒920-0869	金沢市上堤町2番33号	Tel.076-262-9101
柳橋支店	〒920-3133	金沢市柳橋町甲1番地	Tel.076-251-4123
畝田支店	〒920-0342	金沢市畝田西一丁目105番地	Tel.076-268-2323
金沢駅西支店	〒920-0024	金沢市西念四丁目4番18号	Tel.076-233-3344
内灘支店	〒920-0271	河北郡内灘町字鶴ヶ丘五丁目1番340	Tel.076-286-3311
西泉支店	〒921-8043	金沢市西泉四丁目1番地	Tel.076-243-4343
保古支店	∓921-8052	金沢市保古二丁目59番地	Tel.076-240-3800
額支店	〒921-8146	金沢市額乙丸町八80番地	Tel.076-298-2332
泉台支店	〒921-8115	金沢市長坂台1番27号	Tel.076-244-1313

金沢支店内風景

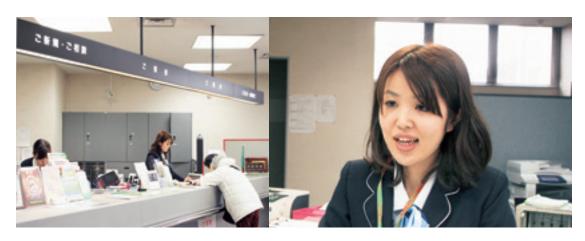












この冊子は、地元企業のそれぞれに特色あふれる事業展開のようすを経営者インタビューでご紹介する無料配布メディアです。 各社の事業や協力網がますます新しく広がり発展することを願い、「ねっとわーく」と名付けました。