

ねっとわーく

2016[秋] こうのう・コミュニケーションマガジン

- | | |
|--------------|----------------------------------|
| 2 柳田食産株式会社 | 8 Trattoria Shigezo(トラットリア シゲゾー) |
| 3 松尾栗園 | 9 有限会社ぎやぶてん |
| 4 谷川醸造株式会社 | 10 百楽天 |
| 5 もりそば | 11 アトリエ・コレット |
| 6 有限会社梅屋 | 12 株式会社レガルファクトリー |
| 7 株式会社三野部品商会 | 13 株式会社北陸グリーンサービス |

Vol.

地域にまっすぐ
興能信用金庫





珠洲市の見附島：©石川県観光連盟

【企業紹介】 経営者インタビューで綴る12社のストーリー

- | | | | | | |
|---|---|---|--|----|--|
| 2 | 地元産ブルーベリーを活用した安心安全の商品
柳田食産株式会社 [能登町] | 6 | いい材料とできたての美味しさにこだわる和菓子
有限会社梅屋 [七尾市] | 10 | 豊富なメニューのラーメン居酒屋
百楽天 [金沢市] |
| 3 | 能登で初めて「低温熟成」の焼き栗を販売
松尾栗園 [輪島市] | 7 | 自動車部品・用品が何でも揃う繁盛店
株式会社三野部品商会 [七尾市] | 11 | お客様に似合ったスタイルを提供する
アトリエ・コレット [金沢市] |
| 4 | 靴造りに始まる独自製法を確立した能登の醤油屋
谷川醸造株式会社 [輪島市] | 8 | 最高のロケーションでイタリア料理を提供
Trattoria Shigezo (トラットリア シゲゾ) [志賀町] | 12 | ペットフードで人とペットを幸せにしたい
株式会社レガールファクトリー [金沢市] |
| 5 | 穴水のまいもんといえば「もりそば」のメニュー
もりそば [穴水町] | 9 | 1店舗での販売台数は大手のバイク屋さんにも負けない
有限会社ぎゃぷてん [宝達志水町] | 13 | 産業廃棄物を有効活用して世の中に貢献
株式会社北陸グリーンサービス [金沢市] |



ブルーベリーを活用した地域おこしを始めて21年 今後も地元産を使った安心安全の商品づくりにまい進

一度食べたら 違いがわかる本物の味

当社は、平成7年に「ブルーベリーを含め、食に関する産業を興す」という目的で社名を柳田食産(株)とし、ブルーベリー事業に賛同してくださった地域の方々や生産者、金融機関、地元の酒造会社等からの出資で設立の運びとなりました。社員3人で事務所もないところからスタートして、今年で21年目になります。別名で「木の実ワイナリー」という愛称もありますが、これは設立時の村長(旧柳田村)によるネーミングです。



創業時は、ブルーベリーの「ワイン」と「ジャム」の2種類でスタートしました。その後、少しずつ商品を増やしていき、現在では、ワイン3種類、ジャム5種類、アイスクリーム4種類、ワインゼリーと多種にわたって製造しています。そして、最近新たに海の商品として米糠イワシを材料にした「荒ぼくし」と「オイルソース漬け」の商品をつくりました。都会の人達や若い方達にも食べやすくするために匂いを抑え、洋

食にも合う味に仕上げました。

ほかに、アジの馴れ鮓から高機能乳酸菌を発見し、「フロズンヨーグルト」にして販売しています。当社の商品を食べた方からは好評価をいただいております。以前にこんな例がありました。当社のジャムを子供に食べさせたお客様から、その子に他社のジャムを食べさせたところ、「これはジャムじゃない」と言って二度と口にしなかったとかがありました。一度食べてもらおうと、当社の商品の良さが十分に分かっていただけます。

農薬を使用せず 病害虫は全て手で除去

会社の方針は「地元の栽培農家さんのための、地元産にこだわった商品の開発」です。これは創業時から現在までずっと変わっていません。石川県で栽培された果実を当社で加工して、お客様に嘘をつかない、安全安心で食べていただける商品をつくっています。特にブルーベリーは農薬を使用せずに栽培しているため、病害虫は全て手で除去し手作業で摘み取られたもの

を使用しています。

創業当時、ブルーベリーは現在ほどメジャーな果物ではありませんでしたが、その後、目の網膜の血行促進に良いということでブームが到来し、メディアにも取り上げられるようになりました。当時、ブルーベリーと名が付けばスーパーの棚から全てなくなるような勢いでした。そういう時に売れるからといって安易な商品づくりをしてしまうと、お客様に嘘の商品を提供することになりかねません。やはり本物の商品の提供が私達の信用になると思っています。ずっと本物にこだわり、創業時からの製造方法もこだわり続けております。

当社のお客様へのPR不足もあり認知度が今一つですが、柳田食産の本物のブルーベリーワインやジャムを皆様に認知していただくため、これからも奮闘努力していきます。



福池 正人さん[代表取締役] 宮前 博人さん[総括本部長]

柳田食産 株式会社

〒928-0312 石川県鳳珠郡能登町字上町イ部46-6 TEL.0768-76-8100 FAX.0768-76-1848

<http://www.notoberry.com>

■代表者/福池 正人 ■創業/平成7(1995)年 ■業務内容/ブルーベリーや地元食材を使ったジャム、アイスクリーム、ワイン等加工食品の製造・販売

■営業時間/8:30~17:30 ■定休日/7月~10月は無し(1月~6月、11月~12月は不定休)



サラリーマンから能登栗生産者へ転身 能登で初めて「低温熟成」の焼き栗を販売

3ヶ月の研修だけで 自信も勝算もないままスタート

高校を卒業後、家庭の事情で地元愛知県の会社に25歳まで勤めました。その後、自分のやりたいことを探し求めて上京し、東京の出版社に5年間勤めたものの馴染めずに退職しました。この頃より、都会でのサラリーマンよりも田舎での一次産業（漁業・農業）に強い憧れを抱くようになり、まずは漁師を目指しました。北海道でタコ釣り漁船に10ヶ月間乗船したのですが、毎日船酔いとこの闘いで、さらに労働時間は1日19時間、休日は1ヶ月間に1、2日という過酷な日々で体力的な限界を感じ、同じ一次産業である農業へ鞍替えることにしました。

農業をするにあたって、「ありきたりなものをつくるのではなく、田舎で珍しいものをつくりたい」との思いが

あったので、インターネットの求人情報に「農業・求人・果樹・独立」のキーワードを入れて検索したところ、「独立の意志がある



方限定で能登栗農家を募集中。研修期間は3ヶ月、土地代は無料」という案内が目に入り、最高の条件だと思い、研修先の農家にお世話になることにしました。3ヶ月間の研修内容は草刈、収穫、選果が中心で、あっという間に独立の日を迎えました。育苗、剪定、肥料時期等何も知らない状態で、自信も勝算も全くないままとりあえずスタートをしました。

恩人から習った焼き栗が 予想以上の反響を呼ぶ

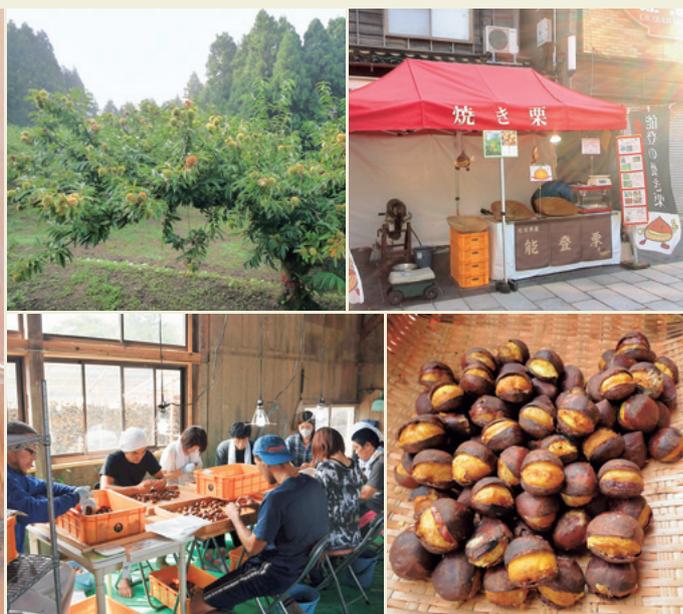
独立当初、日中は栗園で農作業をし、深夜はコンビニでアルバイトをして生活費を稼いでいました。そして待望の初収穫期を迎えたのですが、栗の単価が、kgあたり400円～500円くらいで、収穫量が500kgでしたので約20万円でした。すでに肥料代・農薬代で20万円を超えており、働いても赤字が膨らむだけでやっていけないと思い、この先どうすればよいかと頭を抱えました。



松尾 和広さん [代表]

ちょうどその頃偶然に、東京の焼き栗専門店「くりはち」の社長さんが能登栗を仕入れるために来園されました。買い入れ価格はkgあたり800円とこれまでの倍の単価を提示していただきましたが、それでも生計が成り立たないことを話すと、焼き栗づくりをしてはどうかと勧められ、そこで「低温熟成」という方法を教えていただきました。こうして、私が能登で初めて「低温熟成」の焼き栗を販売したのですが、購入されたお客様はすごい衝撃を受けられたそうです。とにかく今まで食べた栗と全然違うと、地元や観光客の方々から予想以上の反響があり、500kgの栗がわずか1ヶ月で完売となりました。

今では遠方のお客様で、私の栗を買うためにわざわざ毎年10月に輪島へ旅行に訪れる方もいらっしゃるほどで、本当に嬉しいことです。今後も、畑に軸足を置いて、農家としてのレベルアップを図り、圧倒的に旨い栗をつくる農家になりたいです。



松尾栗園

〒928-0215 石川県輪島市町野町栗蔵二80-10 TEL.0768-32-1305 FAX.0768-32-1305

<http://www.matsuokurien.com>

- 代表者/松尾 和広 ■創業/平成18(2006)年 ■業務内容/能登栗の生産、焼き栗の製造・販売(輪島朝市や県内外物産展に出店、インターネット販売)
- 営業時間/8:00~11:00 [輪島朝市出店時10月~11月] ■定休日/第2・4水曜日





100年以上の歴史に培われた本物へのこだわり 糀造りに始まる独自の製法を確立した能登の醤油屋

奥能登の定番品として 愛される「サクラ醤油」

明治38年に創業し、私で4代目になります。江戸時代から明治にかけて商船・北前船の船主であった谷川家の三男由蔵が初代です。由蔵は名古屋のつくり酒屋へ丁稚奉公に行き、その経験を生かして「能登杜氏発祥の地」である輪島



で酒づくりを始めました。その後、味噌・醤油づくり、ビール特約店、焼酎づくり等を営んでいましたが、現在は醤油と味噌の製造に絞って事業展開をしています。

醤油は「サクラ醤油」の銘柄で、奥能登の定番醤油として地元の人達に愛されています。

醤油屋の多くは、生揚げ(醪を搾って得た液体)と呼ばれる醤油の元となるものを製造元から購入して製造しています。「サクラ醤油」は生揚げを購入し、奥能登の風土に合うように独自の味に仕上げています。また一方で、大豆や小麦から糀をつくって醪にするという昔ながらの糀文化がなくなってしまうのではないかと、日本の食文化を守りたい、「きちんとしたモノづくりをしていかなくてはいけない」と、5年前に

昔ながらの醤油づくりを再開しました。そして完成したものが、「能登産丸大豆のお醤油」です。これにより、地元・能登産の大豆や塩での製造が可能となり、また醤油・味噌づくり体験もできるようになりました。

当社は、昔ながらの醤油づくりにこだわっています。一方で、新しいことにもチャレンジする醤油屋です。隠し味に自家製ラー油を使ったピリ辛のおかず味噌や塩糀と甘酒をベースにした糀のディップソースはその一つで、糀の食文化を少しでも皆さんに身近に感じてもらえるようにとの思いから一つひとつ丁寧に仕上げています。

和の精神と切磋琢磨から 生まれる質の高い製品

当社は110年近くの歴史があります。私の代で事業の「選択と集中」を行い、醤油と味噌づくりに特化しました。次の世代にも自分のこだわりやつくり方を継承してほしいという思いはありますが、今以上にいいものができればそれでいいと考えています。「和を以って貴しと為す」。和の精神とは体裁だけ取り繕ったものではなく、

「自分にも人にも正直であらねばならない」と言われており、私もその思いで実践しています。不満があればお互いにそれをぶつけ合い、理解し合うということが本質ではないでしょうか。

社内でお互いに意見を交わしながらより良い商品づくりのために切磋琢磨し合い、時には喧々諤々の論議があつてしかるべきだと思えます。妻を含めた社員には「こだわりを持ってほしい」と常々話しています。皆で考えて行動を起こすことが、会社組織としての向上に繋がるのではないのでしょうか。

売れるからといって安易に大量生産に走り、やみくもに売上数量を伸ばすことに執着するよりも、自社の品質にこだわった生産体制の維持に努め、質の向上にベクトルを合わせるこそが、未来永劫「サクラ醤油」が愛され続ける道であると信じてやみません。



千穂さん[妻]

谷川 貴昭さん[代表取締役社長]

谷川醸造 株式会社

〒928-0064 石川県輪島市釜屋谷町2-1-1 TEL.0768-22-0501 FAX.0768-22-5270

<http://www.tanigawa-jozo.com>

■代表者/谷川 貴昭 ■創業/明治38(1905)年 ■法人化/昭和34(1959)年 ■業務内容/醤油、おかず味噌、ディップソースの製造・販売

■営業時間/8:00~17:00 ■定休日/土曜日、日曜日、祝日



穴水のまいもん(美味しいもの)といえ なんととっても「もりそば」のメニュー

評判の良い独自製法の 細麺と秘伝の出汁

祖父が昭和33年に創業し、その後、現在地へ移転し今日に至っています。店名は、創業時から「もりそば」です。店名の由来は、姓の守田から「もり」を取り、そば屋なので、「もりそば」としたそうです。メニューの中にも「もりそば」があり、それに引っかけたのもあるのですが、字体は普通の平仮名では面白くないので、「そば」の字を万葉仮名にしました。

当店の麺は自家製で特徴は細麺です。毎日、昔のローラーだけの機械を使い、機械と手作業を半々の割合で行っています。練りは手作業で行い「蕎麦」の硬さを変えています。夏場で「つるんとした食感」にした時は硬めにしてみたり、冬場であれば少し柔らかめにしたりとその時期に合わせて調整しています。「蕎麦つゆ」も自家製で特に出汁にこだわり、地元の醤油に鰯節、



鴨南蛮

鯖節、鰹節を当店秘伝の割合で調合してつくっています。

メニューについては、「蕎麦」以外に四季

折々のコース料理も用意しています。当地、穴水町は「まいもん祭り」の町として知られていて、春は「いさざ」、夏は「さざえ」、秋は「能登牛」、冬は「牡蠣」で実施しています。「蕎麦」では、夏に「さざえ冷やし蕎麦」と冬の「牡蠣そば」の2つが当店のオリジ

ナルメニューで、大変美味しいとの評判をいただいています。

いつまでも皆さんから愛される 「町のそば屋」であり続けたい

商売の仕方は時とともに変わってきました。以前は民家を改築した田舎の食堂という感じで厨房も狭かったのですが、現在は建物を古民家風にし、厨房も広くしてお客様から見えるようにしています。

当店は「小さいお客様からお年寄り、



守田 和也さん(代表)

セールスマンや女性グループなどから労働者まで、誰でも気楽に入りやすいように」と「このお店は居心地が良いわね」という店づくりを心掛け、気持ちを込めて料理をお出ししています。毎日同じ分量や温度、同じ時間をかけても、その日の気候や湿度によって、でき上がりが微妙に違います。昨日と今日、全く同じものができるといことはほとんどありません。たとえ違っていても、お客様にはその違いを感じさせない料理をつくるのが大事だと思って毎日取り組んでいます。有名店や高級店を目指すのではなく、「町のそば屋」としての立ち位置を大切にしていきたいと思っています。

巷では高級な「蕎麦屋」が流行っていますが、私は本来「蕎麦」はそういうものではないと思っています。江戸時代から「蕎麦」や「うどん」は庶民の食べ物であり、皆が気軽に立ち寄れる「町のそば屋」であり続けたいと思ひ日々精進しています。



さざえ冷やしそば(夏季限定)



もりそば

〒927-0027 石川県鳳珠郡穴水町字川島ヨ-7-8 TEL.0768-52-0025 FAX.0768-52-3165

■代表者/守田 和也 ■創業/昭和33(1958)年 ■業務内容/飲食業(そば、うどん、定食等)

■営業時間/10:00~15:00、17:00~21:00 ■定休日/不定休



和菓子の繊細さと違いがわかる商品づくり いい材料とできたての美味しさへのこだわり

**100年の歴史を重ねた老舗の
看板商品は「黒糖まんじゅう」と上生菓子**

「一に原料、二に技術、三、四がなくて五につくる人の心を大切に」。大正4年、この言葉を座右の銘に初代常五郎が創業し、昨年100年を迎えました。創業当時は御祓川沿いに店舗を構えていましたが、昭和元年に現在地へ移転しました。父が三代目社長で、私は四代目になります。本店の他に七尾市内にテナントが2店舗あります。



当店一番人気は「黒糖まんじゅう」です。豆あめも目玉商品で、上生菓子にも力を入れています。最近では特に材料・できたてにこだわってお菓子をつくっています。食べていただければわかりますが、美味しさが全然違います。将来は、その日につくった分すべてがその日に売れるような人気のある商品をもっと増やしていきたいと考えています。

100年続いてきた伝統、技術を私も含めた職人は受け継いできています。お互いの

技術を活かし、良いものは続け、皆でもっと良くするための知恵を出し合っています。

**人を感動させたいとの思いで
もっと美味しい味に挑戦**

年々、行事や冠婚葬祭での和菓子の需要が減り、今ではいろいろところで和菓子を買っている状況から、和菓子屋は減少しています。だからこそ「味にこだわり、美味しいものをつくる」、「お客様を大事にすること」を大切にしています。夢は「食べた人を感動させる和菓子」づくりです。洋菓子のようにバターや乳製品を入れると味覚は美味しいと感じますが、安易に使用はせず、和菓子の良さである「繊細さ」を伝えたいと思います。

現在は事業拡大よりも、お客様が食べた時に今までの和菓子とはちょっと違うな、美味しいなど言ってもらえるものをつくるのが目標です。学生時代にアルバイトで食べ歩きをしましたが、本当に感動したものは一握りでした。そのときに食べ物

で人を感動させることの難しさを感じ、今もその思いは変わりません。和菓子にも流行があります。昔ながらの伝統・技法にこだわってつくっています。ただ甘さは現代に合わせて控えめにしています。

私は、若い人にもっと食べてもらえて、美味しいと言われるものをつくっていかないと、和菓子はなくなってしまうのではないかと危惧しています。同じ商品でも、これは梅屋の和菓子だと他店との違いがわかるものでなければならぬと思います。昔はつくっただけ売れたと聞きますが、今は違います。誰が食べても美味しいと感じることはもちろんですが、違いがわかる商品をつくらなければ、お客様は離れていってしまいます。現在、お菓子と絡めたイベントや展示もやっています。100年を超える老舗といっても知名度はまだだと思っています。味を確立させて、今後も「良いものは残し、皆で改善を重ね、お客様に喜んでもらえる店づくり」に取り組んでいきます。



宮川 雅州さん [専務取締役]

有限会社 梅屋

〒926-0042 石川県七尾市作事町1 TEL.0767-53-0787 FAX.0767-53-5202

<http://umeyatsunegoro.jp>

■代表者/宮川 晴行 ■創業/大正4(1915)年 ■業務内容/和菓子製造・販売

■営業時間/9:00~19:00 ■定休日/1月1日

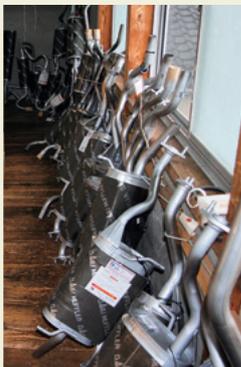


自動車部品・用品が何でも揃う繁盛店 「約束を守る・正確に・間違えない」が信条

修理・整備工場を支える 縁の下の力持ち

自動車部品・用品等の販売をしています。個人客への販売もありますが、主に整備工場・ディーラー・大手運送会社への卸売が中心で、軽・小型車から外車、大型建設機械の部品まで扱っています。私自身は二代目です。大手食品メーカーに3年間勤務していましたが、亡くなった父に家業を手伝うように言われ、当地に戻りました。その後、平成21年7月に後継者としてパトタッチしたときに法人化し、現在社員は私を含めて7人です。創業からだ、もうすぐ50年となります。

部品の製造・供給拠点は都市部で、地方においては必要時とのタイムラグが生じます。当社の売りは豊富な在庫を持つことで、注文にスピーディに対応できることです。ただ車の部品は種類が非常に多く細かいことから取り寄せる場合もあり、いかに早く調達できるかに気を配っています。当社は業界では縁の下の力持ち。整備工場では部品がなければ修理や整備ができず、仕事になりません。できるだけ早く届ける。それがひ



いてはエンドユーザーである車の所有者にも喜ばれると考えています。

大事なのは納期です。部品メーカーでもすべての在庫がいつでもあるわけではなく、欠品などの際は大変です。また車種・年式も多種多様で、加えて正規品以外の注文もあり、間違えても返品できません。社内では「たぶん、～だろう」といったあいまいな受け答えはさせず、相手から面倒くさい、しつこいと嫌がられても正確に聞き取りすることで発注に間違いがないように徹底しています。基本は、「約束を守る・正確に・間違えない」をモットーにしており、お客様に喜んでいただき、お互いがWin-Win(共存共栄)な信頼関係で商売ができた時が喜びの瞬間です。

単に売るだけでなく 提案することも重要

これからは単に売るだけではなく、提案していくことが重要だと考えています。例えば商売に必要なと思われる情報の提供や、車検・整備時のセールスなど様々です。薬でも新薬とジェネリックがありますが、効能は



三野 勝美さん [代表取締役]

ほとんど変わらなくても価格や知名度、ブランド・ロイヤルティに差があります。同じことが車においても当てはまり、それをユーザーに正しく伝えることで信頼され、商品が売れば当社も顧客も良くなります。

モータリゼーション真っ盛り頃は右肩上がりでしたが、今は課題が多く、若者の車離れなど様々です。まだまだ車の必要性はあるものの、乗りたいという人は減っており、カーリースやカーシェアの普及も車の保有に影響しています。車も電気自動車や構造の変化から使用部品が変化しており、一般の整備工場では対応できないことも多く、私達も新たな技術や知識習得が必要だと考えています。

現在、当社で保有している部品は数万点に上り、タイヤも大型車用以外のものはほとんどあります。大手の部品直販店や専門店でも取り寄せしなければならないものでも、当社ですぐに用意できることも多いです。在庫の豊富さは当社自慢の一つであり、これからも強みであると考えています。



株式会社 三野部品商会

〒926-0021 石川県七尾市本府中町ヲ部14番地の6 TEL.0767-52-5178 FAX.0767-53-5442

E-mail : mino-parts@kjb.biglobe.ne.jp

■代表者/三野 勝美 ■創業/昭和42(1967)年 ■法人化/平成21年(2009)年 ■業務内容/各種自動車部品・用具・工具販売

■営業時間/8:30~17:30 ■定休日/日曜日、祝日、年末年始



素晴らしい食材の宝庫・志賀町から発信 最高のロケーションでイタリア料理を提供

能登はイタリア料理をつくるには最適のところ

イタリア料理の店「トラットリア・シゲゾー」は、平成18年にオープンしました。店名の「トラットリア」は日



本語に訳すると、レストラン、居酒屋という意味で、それに私のニックネームの「シゲゾー」を付けました。高級なコース料理だけを提供する店よりも、気軽にお酒も飲めて食事でもできるお店でありたいという意味を込めています。

私は、20代の頃に料理人を目指し、地元のホテルや北陸3県の洋食店で腕を磨いてきました。その頃の洋食といえばフランス料理が主流でしたが、修行中の富山県のレストランにいた時にイタリア料理に出会い、その魅力に惹かれていったのです。

イタリア料理は、素材そのものの魅力を引き出すのが特徴で、和食に近い料理だと思います。このあたりで獲れるタコやメバルなどの魚介類や地元の山から採れるキノコや山菜をそのまま使えるというのは、西洋料理の中でもイタリア料理だけだと

思います。イタリアにも「からすみ」があり、日本にある食材のほとんどはイタリア料理と共通するものです。また、能登で「米

糠イワシ」とよばれている発酵食品も米糠を洗って調理すると、アンチョビと同じように使えます。私は変に食材を加工する調理法よりも、素材を活かした料理

を提供する方が良いと思っています。私の地元である能登は食材が豊かで、イタリア料理を提供するには最適な場所だと思います。

自然・食事・至福の時を楽しめる 志賀町の良さをもっと知ってほしい

当店の店内は洋風で海が一望できます。テラスでの食事でも可能でお客様からはイタリアに似たロケーションだとよく言われます。時には波や風の音、小鳥のさえずりを聞きながらの食事、またある時は海に沈む夕日の美しさを見ながらの食事に、至福の時を過ごされるお客様もいらっしゃいます。

お客様には自分で採ってきたものや、自分で手をかけてつくった物をお出した

と思っています。「からすみ」は鱈の卵からつくっています。地産にこだわり、現在能登豚と能登猪の生ハムづくりにチャレンジしていま

す。その他自家製の野菜も料理に使っています。海や山のものは季節によって採れる食材が違ってくるので、採れたら黒板に書いてその時の旬のものを勧めています。美味しい食材は周りにたくさんあり、素材の活かし方一つで本当に良いものが提供できる環境だと思います。能登は何もないところだとよく言われますが、何もないのではなく、あるけど気付かないだけで良いものがたくさんある食材の宝庫ではないでしょうか。食材の美味しさを味わえる料理とこのロケーションがあれば、お客様は必ず足を運んでいただけると確信しております。ただ、その存在を皆様には知っていただかないことには難しいと思いますが、これからSNSを使い情報発信していきます。今後もお客様があつと驚くような珍しい、良い食材を使ったイタリア料理をつくっていきたくと思います。



嘉治 繁雄さん [オーナーシェフ]

Trattoria Shigezo (トラットリア シゲゾー)

〒925-0141 石川県羽咋郡志賀町高浜町34-1 TEL.0767-32-3714 FAX.0767-32-3714

<http://www.t-shigezo.com>

■代表者/嘉治 繁雄 ■創業/平成18(2006)年 ■業務内容/イタリアン料理店

■営業時間/11:00~14:00、17:00~22:00 (LO.21:30) ■定休日/月曜日(月曜日が祝・祭日の場合は翌日)

1店舗での販売台数は全国大手のバイク屋さんには負けない 地域1番の誇りとお客様への感謝を胸に営業

喫茶店併用の店から始まり やがてバイクが本業に

バイクの販売・修理をしています。業務用のバイクはほとんど取り扱わず、趣味用のものを主としています。当店は昭和60年に開業し、平成12年に現在地へ移転しました。私は元々、整備士でなく調理師でした。4年間京都の「きゃぶてん」というレストランに勤務し、その後、のれん分けをしてもらい羽咋に帰ってきました。

帰郷してすぐに軽食喫茶の店を開き、バイクが好きだったので店内にバイクを展示していました。店には



バイクに興味を持ったお客様が訪れるようになり、バイク屋さんを紹介してほしいと言われるうちに、「自分で修理もしたい」と強く思うようになり、30歳を過ぎてから二輪整備士の資格を取得しました。当時はバイクに関する知識も少なく、バイク屋さんで本当に生計を立てることができるのか不安でいっぱいでしたが、仲の良いバイク屋さんの協力もあり、何とか乗り越えることができました。

店の広さは10坪で、半分が喫茶店で半

分が車庫。さらに車庫の半分にはヘルメットやバイク2台を置いたりしていました。事業が少しずつ軌道に乗ると店内が狭くなってきたため、平成7年にテナントに入ることになりました。喫茶店の方はテナントへの移転をきっかけにやめて、バイク屋さん一本でいくことにしました。

全国のバイク屋さんとの ネットワークを大切に

10年テナントで頑張り、やっと興能信用金庫さんに認められ、今の店をオープン

することができました。商売を始めた頃は2人だけでしたが、現在はパートを含め8人で営業しています。在庫は新車・中古車を含めて常時150台は揃えており、全国でも当社のような1店舗のみのバイク屋さんは少ないです。ほとんどの企業は多店舗化していくか、修理だけでやっていくかのどちらかです。また、1店舗での取り扱い台数が営業日数250日間で250台となるのは全国大手のバイク屋さんでも例がないそうです。

最近、従業員には「地域1番の誇りを持ってやろう」と言っています。「きゃぶてんか



中村 進さん [代表取締役]

ら買ってよかったね」と言われるようにするしかないと思っています。今の時代はどこも守りに入っていますが、当店の立地は悪いので全員一丸となり攻めてきました。

当社のモットーは「遊びましょう。人生を楽しみましょう」です。車やバイクは長く付き合うものでドライバーにとっては分身のようなものだと思います。遠方からわざわざ来ていただいているお客様もいらっしゃって、本当にすごく感謝しています。遠方のお客様は、地元のバイク屋さんで車検を受けておいでますが、私はその遠方のバイク屋さんとも仲良くしています。業販等しながら各地のバイク屋さんとのネットワークをつくり、お客様に不便がないように配慮しています。将来は、大型トラックにバイクを積んで、妻と2人で全国へ行商に回りたくと思っています。



有限会社 きゃぶてん

〒929-1304 石川県羽咋郡宝達志水町南吉田36番地1 TEL.0767-28-8198 FAX.0767-28-8199

<http://www.captain.ne.jp>

■代表者/中村 進 ■創業/昭和60(1985)年 ■法人化/平成2(1990)年

E-mail: captain@captain.ne.jp

■業務内容/バイク新車、中古車販売及び部品の取扱い ■営業時間/[3月~10月]9:30~20:00 [11月~2月]9:30~19:00

■定休日/[3月~10月]木曜日 [11月~2月]水曜日、木曜日





百回来ても楽しく、百通り楽しめる 豊富なメニューのラーメン居酒屋

中華の師匠の言葉に発奮し 人一倍の努力で独立開業

ラーメン居酒屋をしています。昼はラーメンを主体に、夜は居酒屋メニューを提供しており、摘まんで飲んで、締めはラーメンというスタイルです。食材は「能登の塩」「大野の醤油」「加賀の味噌」「いしる」等、県内の食材を使うように心掛けています。開業時、3～4種類だったラーメンのメニューが、客層の広がりとともに増えていき、今では13種類までになりました。



私は、高校を終えて金沢の調理師専門学校で1年学んだ後、和食、洋食、中華を取り扱っている飲食店の調理場を担当していたのですが、その店の中華料理の職人さんの料理に対する熱い思いや一生懸命な姿に衝撃を受け、その時、本格的な中華の調理人になろうと腹を固めました。その後、知人から金沢の中華料理店「桃郷酒家」を紹介してもらい勤めることになりました。

「桃郷酒家」の師匠に会って最初に「学がないのだったら、人の倍働いて同じ給料が

もらえる」と言われ、その一言に救われました。これまで勉強を一つもしてこなかったのに、人の倍働けば生きていくことができるのか、とやる気が湧いてきました。人の倍働いて同じ給料をもらえるのであれば、3倍働かないと人より多くはもらえないと思います。店に残って掃除をしたり、前日が忙しくて仕込みが全部なくなってしまった時には、先輩が入ってくる3、4時間前に入ってその日の仕込みを終わらせたりしました。また、師匠が市場で仕入れをする時も同行して荷物持ちなどしていました。そうすると師匠から、その日仕入れた新鮮な食材を使った今日の一品を、自分にだけ特別に教えてもらったりして、皆より料理のレパートリーを広げていきました。

子どもからお年寄りまで選べる メニューを揃えておもてなし

店の名前の「百楽天」は師匠に付けてもらいました。中国語で縁起をかついでいる意味で、「天は神様を表して、百個の使いもの

を持って行き、それで楽しんでもらう」というところからきており、百回来ても楽しく、百通りの楽しみ方がある店を目指しています。

他店との一番の違いは、子供からお年寄りまで幅広く選べるメニューを揃えてあるところで、自分が家族と行ってもいいなあと思える店にしたかったです。お客様には居心地の良い空間を提供したいと思っています。それは接客であったり、表情であったり、元気さや明るさであったり、それらが全部揃っていないといけません。

今後は、店舗展開をしたいという希望もありますが、まずは既存店舗をもっと繁盛させて、もっと「もてなし感」を出せるようにリニューアルしたいと思っています。商売を始めた時には夢があって、人よりいい車に乗りたい、いい洋服を着たいなど、ワンランク上の生活をしてみたいと思っていました。でも今は、従業員にも余裕のある生活を送ってほしいし、笑っていてほしい、自分自身も笑って過ごしたいと考えています。



畝田 通由晴さん〔代表〕

百楽天

〒920-0351 石川県金沢市普正寺町3-58-1 TEL.076-266-1134 FAX.076-266-1134

■代表者/森田 通由晴 ■創業/平成18(2006)年 ■業務内容/飲食業(地元の味を活かしたラーメン、居酒屋)

■営業時間/11:30~15:00、18:00~22:00 ■定休日/木曜日





ペットフードで人とペットを幸福にしたい 無添加、自然素材の安全な商品を提供

自社商品で犬の アレルギー症状が劇的に改善

私は、兵庫県出身です。建設会社に就職して全国を転々としていましたが、金沢支店で勤務していた時に妻と知り合い、決まった場所に落ち着こうと会社を退職しました。次の仕事を決めて退職をしたわけではなく、これから何をしようかと考えたところ、以前妻が勤めていた動物病院での経験やトリマーの技術が活かせる仕事が良いと思い、平成14年7月に犬のトリミングの仕事を始めました。

創業当時はペットバブルと呼ばれる時期で、お店には多くのお客様が来るようになり、同時に病気の犬も多く見かけるようになりました。飼い主からはアレルギーによる皮膚のトラブルや湿疹、痒みの相談を受け、病院からのドッグフードを与えても一向に良くならないとのことで、こちらで調べてみることにしました。その結果、アレルギーの原因はドッグフードに含まれている添加物や防腐剤だというのがわかり、それならば病気の犬を自分のつくったもので救ってあげたいと思うようになりました。そこで思いを同じにする

会社を何軒か探したところ、一人の無添加ペットフード製造会社の社長と出会いそこで製造してもらい、自社ブランド(PB)で販売するようになりました。

買っていたいた多くのお客様からは、劇的に症状が改善したとの言葉をいただき、これは絶対にチャレンジしてみる価値はあるとの思いを強くしました。そこで、今年に入って現在の土地・建物を購入し、事務所や工場も移転して自社製造するようになりました。当社の商品は当社でしか販売しません。理由は問題が起きた時に適切な対応や説明をすぐに行うためです。

癒しのある精神的に豊かな 生活を送っていただきたい

事業を開始した時から「ペットフードで人とペットを幸福にする」を経営理念に掲げています。仕事で疲れて帰宅しても

「ペット(犬)だけは待っていてくれる」とか、^{こむちて}強面の会社の社長様でも夜寝る時は寂しいから「パジャマの中にジャーキーを隠しておいたら寄ってきて添い寝してくれる」といったように、皆さんは癒しのある生活、精神的な豊かさを求めてペットとの

生活を考えています。当社のペットフードは、無添加であり肉骨粉を使用していません。また、素材については、必ず素材の産地がわかるものを使用しています。肉は国産に限り、魚類は石川県漁連から仕入れ

ています。食の安全が声高々に叫ばれる今日、とにかく素材から製造工程まで安全性には最善・最大の注意をはらっています。

当社のペットフードは基本的に犬のものが大半です。今後は猫を含めた他の小動物のペットフードの分野にも進出していこうと考えています。



長野 伸哉さん [代表取締役]

株式会社 レガールファクトリー

〒921-8061 石川県金沢市森戸1丁目104 TEL.076-240-7890 FAX.076-236-2866

<http://chienchien.co.jp>

[CHIEN-CHIEN (シアンシアン)] 〒921-8801 石川県野々市市御経塚2丁目195番地 TEL.0120-967-588

■代表者/長野 伸哉 ■創業/平成14(2002)年 ■法人化/平成19(2007)年 ■業務内容/ペット用品、ペットフード製造・販売

■営業時間/9:00~17:00 ■定休日/土曜日、日曜日、祝日



緑に関して何でもできる企業でありたい 産業廃棄物を有効活用して世の中に貢献

森林土木や建築工事などの 技術を習得して独立

輪島がルーツ、小学校から高校まで金沢で過ごしました。高校卒業後は、東京の大学へ進学後、オープンディスプレイの開発の仕事に従事するなど全国各地で様々な業種を経験しました。

以前から北陸を緑でいっぱいになりたいという思いがあったため、25歳の時に金沢に帰郷し、森林土木や治山工事技術を習得し、他に、土木工事や建築工事、それに付随した塗装工事や外溝工事等の技術も身に付けました。元々独立志向が強かったので、昭和56年に独立開業し、翌年に法人化して現在に至っています。会社名は、北陸において緑に関することは何でもできる企業でありたいとの思いから「㈱北陸グリーンサービス」としました。

現在、主とする造園業の他に「能登ヒバ」を使った商品開発も行っています。「能登ヒバ」は石川県の県木でもあり、能登ヒバ



に含まれる「ヒノキチオール」という成分が、「防虫」、「殺菌」、「消臭」、「抗ウイルス」の効果をもたらすとされています。ちなみに「ヒノキチオール」は、台湾ヒノキと青森

ヒバと能登ヒバにしが含まれていません。商品開発を行う際の当社のコンセプトは、能登ヒバの屑を利用して化学物質を一切混入しないで天然だけでつくるといふことと、これまで産業廃棄物として捨てられていたものを有効利用して別の物につくり変えるということです。他社との一番の違いは、造園工事、森林開発も可能で産業廃棄物を利用したの商品をつくるということです。

能登ヒバを利用して 次々と新商品を開発

これまでに能登ヒバを利用して商品となったものは、猫のトイレ用のペレット、アスナロアッシュ(土壌改良剤)、アスナロミストライアルファー(環境浄化スプ



松平 博之さん [代表取締役社長]

レー) 等です。

猫のトイレ用のペレットは、県内外のペットショップ等に置いてありますが、驚くほど評判は良いです。

現在はまだ商業ペースに乗るまでに至っていませんが、ペット愛好人口も多いためから今後の販路拡大により、近い将来商業ペースに乗るものと思っています。この新しい試みは当社全体の売上高の1割以下ですが、商品の改善もされ、種類も増えて品質も良くなってきています。

今後、造園工事は減少の一途をたどることが予想されることから、この新しい部門の売上げがどんどん伸びていってほしいなと思っています。唯一の課題はこの商品をどうやって周知していくかです。商品のデータは良い数値が出ていますし、こんなに良い商品は他にないという自信も持っています。お金になるならないよりも、世の中に出して多くの方に知っていただき、活用していただきたいと思っています。



株式会社 北陸グリーンサービス

〒921-8134 石川県金沢市南四十万3丁目39番地2 TEL.076-296-8118 FAX. 076-298-1245

<http://hgsmist.com>

■代表者/松平 博之 ■創業/昭和56(1981)年 ■法人化/昭和57(1982)年

■業務内容/公園、街路樹植栽工事の施工及び維持管理作業。能登ヒバ活用完全天然素材商品の製造・販売

ねっとわーく MAP

P5 もりそば

P4 谷川醸造(株)

P3 松尾栗園

P2 柳田食産(株)

P7 (株)三野部品商会

P6 (有)梅屋

P9 (有)きゃぷてん

P8 Trattoria Shigezo (トラットリア シゲゾー)

P10 百楽天

P13 (株)北陸グリーンサービス

P12 (株)レガールファクトリー

P11 アトリエ・コレット

道の駅すずなり

珠洲のお土産ならココ!!

道の駅すずなりは珠洲市の中心部に位置し、地元産にこだわったお土産品を所狭しと取り揃えております。海の幸としては、三方を海に囲まれた土地ならではの産物わかめをはじめとした種類豊富な海藻。山の幸では里山育ちの肉厚・芳醇な香りが漂う原木しいたけがお勧めです。

ここに来たら珠洲のすべてが揃う! そのようなお店づくりを心がけて、皆様のお越しをお待ちしております。

また、敷地内に平成17年に廃線となった旧能登線のホームと線路が当時のまま残されているのも特徴です。

市内観光の玄関口

施設内には観光案内所が併設され、観光拠点としての役割も担っております。観光・宿泊案内、各種体験プログラムのご紹介などお客様のご要望にお応えしております。市内はもちろん近隣観光地のパンフレットも豊富に設置。どんなことでもお気軽にお尋ねください。



道の駅すずなり：珠洲市野々江町シの部15番地
TEL 0768-82-4688 FAX：0768-82-6360
<http://www.notohantou.jp>
E-mail:info@notohantou.jp

興能信用金庫

www.kono-shinkin.co.jp/

本部	〒927-0493	鳳珠郡能登町宇出津ム字45番の1地	Tel.0768-62-1122
本店営業部	〒927-0493	鳳珠郡能登町宇出津ム字45番の1地	Tel.0768-62-8200
鶴川支店	〒927-0302	鳳珠郡能登町鶴川18字113番地の3	Tel.0768-67-1221
柳田支店	〒928-0331	鳳珠郡能登町柳田礼部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
門前支店	〒927-2151	輪島市門前町走出2の79番1	Tel.0768-42-1188
劔地支店	〒927-2342	輪島市門前町劔地レ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才の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

穴水支店内風景



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。