

ねっとわーく

2017[秋] こうのう・コミュニケーションマガジン

- | | |
|-------------------|----------------|
| 2 有限会社 岩井工業所 | 8 カフェ・マダム・ルロワ |
| 3 有限会社 メルヘン日進堂 | 9 KITTO HAIR |
| 4 Seacret(シークレット) | 10 なかむら菓子店 |
| 5 丸山料理店 | 11 味楽 ゆめり |
| 6 M's garage | 12 有限会社 タケル |
| 7 中村製畳 株式会社 | 13 株式会社 エイトリンク |

Vol.

地域にまっすぐ
興能信用金庫





兼六園のこじ灯籠：©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

日本初の鋼板ひさしの総合メーカー
2 有限会社岩井工業所 【能登町】

世界に一つだけのオーダーメイドバウムクーヘン
3 有限会社メルヘン日進堂 【珠洲市】

釣り暦20年以上の経験から商品の特徴をすべて熟知
4 Seacret (シークレット) 【輪島市】

地元食材にこだわり感動を提供する完全予約制の店
5 丸山料理店 【輪島市】

「農機具から輸入車まで」気軽に寄れる町の修理工場
6 M's garage 【七尾市】

曾祖父の代からおかげさまで来年創業100周年
7 中村製畳株式会社 【羽咋市】

本場のフレンチを味わえる癒しのひととき
8 カフェ・マダム・ルロワ 【かほく市】

お客様や地域の方、幅広い年代の方が憩える理容室
9 KITTO HAIR 【志賀町】

その日の作りたて和菓子・生菓子を提供
10 なかむら菓子店 【金沢市】

朝競り落とされた魚をその日に提供
11 味楽 ゆめり 【金沢市】

試行錯誤と積み重ねのノウハウで丁寧な仕事にこだわる
12 有限会社タケル 【金沢市】

魚あり、肉あり、加賀野菜ありの幅広いメニュー
13 株式会社エイトリンク 【白山市】



日差しや雨を除け、爽やかな風を呼び、幸せな暮らしをご提案 日本初の鋼板ひさしの総合メーカー

父のひらめきから生まれた ヒット商品

当社は、昭和54年に日本初の鋼板ひさし総合メーカーとして誕生しました。これまでのひさしは、大工さんが木材を加工して軒を作り、板金屋さんが屋根を張るという手間のかかる作業で、完成に時間も費用もかかりました。

初代社長だった父が、四国に出張中のタクシーの中で「先に、ひさしを作って、後から取り付けすれば良いのでは!」とひらめいたそうです。考案したひさしは、完成品を取り付けるだけなので、作業時間の大幅な短縮と費用を抑えることができました。この商品の良さから北陸地方で大ブレイクしました。

最近は、ひさしのない家が多くなっています。昔は、木枠窓で雨が当たると染みたりしていましたが、窓がサッシに変わり雨染みがなくなったことと、家のデザインが洋風になり外観にそぐわないと敬遠されるからのようです。

しかし、住んでみて分かるのが「ひさし」の不便さです。天候の悪い日に少し窓を開けたいとか、夏の日差しを軽減した

い、窓を開けたままにしておいて雨が降って吹き込むのを避けたい、軒下に洗濯物を干したい、玄関の郵便受けが濡れるのを避けたい、外に置いてある自転車を濡れないようにしたいなど様々です。

当社のひさしは、素材がガルバリウムやステンレスで、樹脂キャップ等は一切使わ



ないため抜群の耐久性を誇ります。また、建物に合わせたデザインと色は、規格品だけでも40品目以上で、色の組み合わせや特注色を含

めれば外観のイメージを壊すことなく、きれいで簡単に取り付けることができます。

尊敬する父の跡を継いで 社長に就任

父が亡くなり社長に就任して4年が経ちました。地元の高校を卒業後、東京の大学へ進学した1年生の時、父から手紙が届き「岩井工業所を継いでほしいと」書いてありました。卒業後、すぐに家業を手伝ったのは、尊敬する父の願いに応えるためでした。

現在、北陸地方が販売の中心ですが、北

海道・東北地方への積雪地域向け商品や、日差しが強い四国・九州地方へは薄くて幅の広い製品を展開していく予定です。今、伸びているのが平成24年から始めたインターネット販売です。工務店・建築業者はもちろんですが、個人の方からの注文も多く、特に女性の割合が高いです。奥様が取り寄せ、ご主人がDIYで取り付けするといった具合なのでしょう。また、ネットだと注文の範囲も広がり、今まで販売実績のなかった沖縄県からも注文が入るようになりました。現在のところ、自社HP・楽天・ヤフーで販売しており、これからもネットの充実を図っていきたいと考えております。

ひさしの製造・販売のほか、建築板金業も行っており、従業員7名のうち、若手社員が3名おります。これからもお客様の様々なご要望をお聞きし、ニーズにお応えできるよう、一丸となって取り組んでまいります。



岩井 久美さん [代表取締役]

有限会社 岩井工業所

〒927-0434 石川県鳳珠郡能登町字崎山3丁目16番地 TEL.0768-62-3345 FAX.0768-62-4176

<http://info@iwaikougousyo.com>

■代表者/岩井 久美 ■創業/昭和34(1959)年 ■業務内容/建築板金業・庇販売業

■営業時間/8:00~18:00 ■定休日/土・日曜

世界に1つだけのオーダーメイドバウムクーヘン お客様の夢や特別な思いをかたちにする喜び

東京で出会った 運命の「バウムクーヘン」

大正2年2月に、祖父日野量平が飯田町で「日野日進堂」を興し、私で3代目になります。お陰様で平成25年2月に創業100周年を迎えることが出来ました。店名は姓の日野と、日進月歩していくという意味で「日野日進堂」としたと聞いています。

その後、昭和52年に社名を、「メルヘン日進堂」に変更すると同時に法人化し、看板のデザインも一新し、そして平成6年12月に現在地へ移転しました。

当社は、和洋菓子の製造販売をしています。私が高校1年生のときに、父が亡くなり、その時から家業を継ぐことが既定路線になっていたような気がします。高校の卒業式当日に上京し、神田の和洋菓子店に勤め、しばらくして店の休日に銀座へ遊びに行った時、「バウムクーヘン」を目の当たりにして、初めて見たお菓子の強い衝撃を受け、このお菓子を作りたいという思いに駆られました。早速、勤務先の工場長に「バウムクーヘン」を作りたいという思いを伝えたところ、工場長も以前にその洋菓子店で修行したことがあるとい



うことで、紹介してもらうことになり移りました。

そこでの修行が2年経過した頃、祖父から自身が77歳の高齢にもなり、職人も皆辞めてしまったことから、私に戻ってくるよう連絡がありました。そこで帰郷することを決心し、修行半ばでありましたが、珠洲市内で初めてのケーキを昭和42年2月に販売しました。

本場ドイツで認められた製法を守り 安心安全にこだわった製法

洋菓子屋さんは沢山ありますが、「バウムクーヘン」を看板に出しているところは、県内でも数えるくらいしかないと思います。製法は、本場ドイツで認められた本来の製法（膨張剤や着色料、防腐剤は一切使用しない）を守り、安心安全にこだわった商品作りをしています。

他社との一番の違いは、ご要望に応じて世界に1つだけのオーダーメイドバウムクーヘンが作れるところです。例えばビールジョッキ型、野球のバット型、珠洲焼きの壺型、富士山の春夏秋冬を1つのセットにして、一度に楽しめるという商品もあります。他に5色5層の能登の野菜を使った大地の虹もあり、我が社の代表的な商品になっています。これを



日野 知明さん [代表取締役]

分解して、1色ごとに焼きスライスし乾燥させた「バウムチップス」というのが、石川県の産業化資源活用推進ファンド（通称活性化ファンド）を活用して商品化したところ、お陰様で一番のヒット商品となりました。

お菓子づくりは、多くの人の笑顔や喜び、団欒に繋がります。オーダーメイドのお菓子の込めた特別なお客様の思いを表現することは、大変難しいことですが、持っている技術を最大限に駆使し、お客様の予測を上回る商品を提供できた時はこの上ない達成感に包まれます。

現代の忙しい社会の中で、団欒の場が失われていく中で、お菓子を通して、楽しさや夢を広げ豊かな食文化を創造し、生活にいいさ、安らぎ、団欒をもたらし、心と体の元気を育てることを提供できればと思います。日々頑張っています。



有限会社 メルヘン日進堂

〒927-1215 石川県珠洲市上戸町北方イ49-1番地 TEL.0768-82-0106 FAX.0768-82-4567

<http://www.meruhennissendo.com/>

■代表者/日野 知明 創業/大正2(1913)年 ■業務内容/和洋菓子製造業

■営業時間/8:00~18:30 ■定休日/水曜日



釣り暦20年以上の経験から商品の特徴をすべて熟知 お客様の要望に応じた商品を自信を持ってお勧め

趣味が高じて釣具店を開業

私は現在32歳で小学校の低学年からルアーフィッシングの魅力に取りつかれ、釣り暦は20年を超えています。8年前から釣竿メーカーからのモニターの選定を受け、各商品の使用感等の詳細な報告が信頼を得て、各社メーカーと繋がりを強くしてきました。この繋がりを活かして、「何時かは北陸で自分にしかできない釣具店を出店したい」との思いを持っていました。そして、今年4月23日に念願の釣具店をオープンすることができました。

私の店と他の釣具店との一番の違いは、並んでいる竿がすべてサンプルロットで、売りものではなく、貸し出しが出来るということです。レンタル屋ではなく、実際に購入を検討されている方に実際に使用してもらい、気に入った商品を選ぶことができるのが、他の釣具店と違っているところです。商品は私自身が全て試用して、特性や特徴をすべて熟知しており、店頭には自分が納得できるものだけを陳列しております。それだけお客様の要望に応じた商品を自信を持ってお勧めできます。



店の名前については、輪島が釣りの漁場としてあまり知られていないこと、また舩倉島や七ツ島を隠された漁場の島とイメージさせ、神秘で秘密的な意味を込めて、Seacret（シークレット）という名前にしました。また、Seaのスペルは海を表し、これを入れることによって、海と秘密の両方を表した造語のSeacretの意味もあります。店舗は、カウンター、ベンチ、棚、壁の板等すべて手造りにこだわり、天井にはシーリングファンを付け海小屋をイメージしました。

魚釣りで地域活性化に役立ちたい

もう一つの思いは、この事業が少しでも地域の活性化に繋がればとの強い思いがあります。旅館や民宿に泊まって釣りを体験し、また一緒に釣りにいって釣った魚を飲食店へ持ち込み、釣りの成果を肴に楽しんでいただくことで、口コミやリピーター等で他所からの入り込み人口を増やし、少しでも地元の活性化の一助になればいいかなと思っています。

趣味が高じて釣具店を開業することに

なり、自分の好きなことで生活できることは大変幸せなことです。これからは、竿のPRや良い漁場の情報提供をしつつ、しっかり在庫の確保をして店を利用してくれる人を増やし、お客様には、釣具を買うだけではなく、釣りに関する情報等、気軽にお店に来てもらえて、いろんな話を聞きたいと思えるようなお店にしたいと思います。

釣りファンの皆様に対しては、自分自身が信頼し、妥協せずに選び抜いたタックルを揃え、アングラーの皆様に最高の釣りを提案できるようなお店づくりをしています。四季折々、大物から小物まで様々なターゲットを狙える石川県輪島において、自ら足を運び釣行することにより旬の情報を発信し提供することで、皆様の釣りのお手伝いができると思っております。初心者の方も大歓迎です。是非お気軽にお立ち寄りください。



谷内口 冬馬さん[代表]

Seacret(シークレット)

〒928-0001 石川県輪島市マリンタウン4-33 TEL.0768-23-4135 FAX.0768-23-4145

<http://www.fs-seacret.jp>

■代表者/谷内口 冬馬 ■創業/平成29(2017)年 ■業務内容/釣具屋店

■営業時間/10:00~19:00 ■定休日/不定休

地元食材にこだわり感動を提供する完全予約制の店 ゆっくりとお腹いっぱい美味しいものを食べて頂きたい

自分の目で確かめた食材だけを使用

私の祖父は和倉温泉で居酒屋を始め、戦後に門前に移り住んで川魚料理を始め、たまに包丁と食材を持ってお客様の自宅へ出向いて料理を作ったりしていたそうです。そして父親が昭和56年に宴会と仕出しのできる店を構えました。

私は平成2年に地元の高校を卒業後、大阪の調理師専門学校で学び、その後専門学校時代にアルバイトをしていた日本料理店に就職をし、10年間の修業を経て帰ってきました。家業が元々料理屋で家を守っ

ていかなければならないという使命感と料理人である父の背中を見て育ったので自然に料理の世界に入ってきました。

私の店の特徴としては、七尾、輪島、穴水等いろんなところを走り回って、自分の目で確かめて食材を集め、100%地物の食材を使っているところです。料理は、懐石料理、大人数の宴会、

法事等の料理や仕出しをしており、他に私はお茶を勉強していたので、懐石も得意としています。

季節ごとの旬の「ふぐのフルコース」を提供する店として知られる

輪島市は天然ふぐの水揚げ量が日本1位であることを知らない人が多く、近くにある門前町鹿磯漁港から水揚げされるふぐは種類も豊富で、年間を通じて種類を変えながらずーっと旬があります。

私がお提供させて頂くコース料理は、季節ごとに獲れるふぐの特性を活かしてお

りますので、季節ごとに味わえる料理も違い、例えば刺身においても食材によっては「てっさ」や「昆布締め」など種類によって使い分けています。また、火を通す料理に向いているものと、生に向いているものなどいろいろな調理が可能なのが能登ふぐの最大の特徴です。

世界農業遺産に登録された能登半島で



丸山 剛さん(代表)

採れた山の幸、海の幸を自分の目で見て集めたものばかりなので、絶対美味しくお客様の期待以上の料理を提供できる自信があります。ゆっくりと味わって頂きたいという思いから、カウンター、部屋とも完全予約制をとっていて、とにかくお腹いっぱい美味しいものを食べて頂きたいという思いで料理を作っています。

最近になって「ふぐ料理の丸山」という知名度が上がってきた感じがします。特にPRもしておらず、口コミとか来ていただいた方がPRしてくださっているようです。これからも高品質のものを適正価格で提供し、来て頂いたお客様に期待以上のおもてなしを心掛けることで、良い意味でお客様の期待を裏切り続けて行きたいと思っています。



丸山料理店

〒927-2152 石川県輪島市門前町広瀬口1番地 TEL.0768-42-0221 FAX.0768-42-0221

<http://www.fugu-maruyama>

■代表者/丸山 剛 ■創業/昭和2(1927)年 ■業務内容/和食料理店

E-mail: yosoichi@ca1.wannet.jp

■営業時間/11:30~14:00、17:00~22:00 ■定休日/不定休



「農機具から輸入車まで」気軽に寄れる町の修理工場 青年海外協力隊の経験から学んだ地域貢献

1冊の本が導いた20代

生まれ育った地元に魅力を感じず、外へ出たい気持ちが大いだった少年時代でした。その頃読んだ冒険家の女性ライダーの著書の影響を受け、彼女が経営するバイクショップに履歴書一枚で飛び込んだのがメカニックとしての始まりです。

悪路を走破するトライアル競技にも熱中し、20代半ばには英国スコットランドで開催される国際大会への出場が叶いました。1年に及ぶ入念な準備作業を経て、6日間の過酷なコースを走り切った後はきっと素晴らしい感動が待ち受けているのだと思っていました。しかし、何故かゴールした後は、わずかな安堵感と得も言われぬ寂しさが胸に広がりました。

帰国後もその理由がわからず、悶々とした日々が続いたある時、電車の中で青年海外協力隊を募集する一枚の中吊りポスターが輝いて見えたのです。この時、「自分の楽しみ」や「自分だけのこと」をしても満足できない自己に気づき、それまで積み重



ねてきた2輪の操作テクニックや整備技術で誰かに貢献できる道に進もうと決めました。

派遣されたアフリカ北東部のエチオピアでは、内戦と飢餓の傷跡から立ち上がろうと奮闘する同年代の元兵士の姿に、平和の尊さと地域に根ざすことの大切さを深く学びました。そして、およそ3年に及んだ任期が終わる頃には自然と、生まれ育った田鶴浜で根を下ろしたいと思うようになっていました。

最高益を目指して得たもの

平成10年に父を手伝う形で始めた修理業でしたが、年を追うごとに農機具から輸入車まで幅広く扱うようになり、様々な種類の整備にやりがいを感じています。

また、国際協力の経験を活かして欧州や米国からの部品調達も積極的に行っており、維持費が高くなりがちな輸入車のお客さんにも、迅速で独自のサービスができるよう努力を重ねています。

でもある時期、古くからの恩人のアドバ

イスで事業の最高益を目指し、新規のお客様開拓に力を注いだ年がありました。頑張った甲斐あって新・中古車の販売台数と整備売り上げが大きく伸びましたが、利益を追求しすぎた結果、親しいお客様との信頼が薄れた上に休日返上で家族の負担が増え、失うものの方が多かったのです。またこれが「仕事を通して自分はどうかあるべきか」を、今一度考えるきっかけともなりました。

これを機に、整備や地元への自分の思いを綴ったブログ「君とクルマとM's garage」を開設し、読者のみなさんが何気ない日常を幸せに感じる事が出来る表現を心がけています。また国際協力や本業を生かした地域貢献にも意欲的に取り組み、これからも地元のみなさんが「これ直して」と気軽に寄れる昔の鍛冶屋さんのような存在で、多くの人の役に立ちたいと願っています。



水野 美樹さん〔代表〕

M's garage

〒929-2123 石川県七尾市三引町4部30番地 TEL.0767-68-8060 FAX.0767-68-8061

<http://logofms.exblog.jp/>

■代表者／水野 美樹 ■創業／平成16(2004)年 ■業務内容／自動車整備販売業

E-mail : clutch55@quartz.ocn.ne.jp

■営業時間／8:30～19:00 ■定休日／日曜、祝日

曾祖父の代からおかげさまで来年創業100周年 正直に気持ちを込めて要望に応える安心安全の畳を製造

「職人商人になりなさい」という
祖父の言葉が原点

大正7年創業、来年100周年の節目を迎えます。曾祖父が事業を興し、私で4代目になります。創業当時は、畳の芯に使う「畳床」を製造し日本全国へ卸していました。当時の能登地方は稲作が盛んで、良質のワラが豊富にあったのが創業のゆえんだと聞いています。

私は、小学校・中学校・高校を地元羽咋で過ごし県外の大学へ進みました。家業は継がないと思っていたので、接客が好きなことからジーパン屋に就職しました。その間、ほかの人が作ったもの売るのは面白くない、自分で「製造から販売まで手掛けたい」という思いが芽生え、それなら家業の畳屋を継ごうと考えました。2代目の祖父からは、畳作りも営業も出来る「職人商人」になりなさいと言われ、「物を作るだけでなく、作れて売れるから良いのだと」、この言葉が家業を継ぐ原点になったのかもしれない。

現在の畳は、吸湿性・放湿性・防水性・撥水性・耐久性・断熱性・防虫性など機能性が高く、カラーバリエーションも約30色と

豊富でお部屋のイメージに合わせて選べます。個人のお客様が畳を入れ替える際の一番多い理由が、ご出産の準備やお孫さんの顔見せです。古いままでは赤ちゃんやお母さんに良くないと畳や襖を新しくされます。私どもでは、畳や襖のほか、障子・窓枠・

カーテン・ブラインド・クロスなど、お部屋に関するいろいろなリフォームにも力を入れています。特にこだわっているのは、お客様の要望にお応えすることです。アレルギー

でお困りの方、廊下やフローリングに畳を敷きたい方、茶室を作りたい方など様々です。アイテムは豊富でお客様のご要望・環境・条件などをよく吟味してベストな商品提案をするよう常に考えています。

時代とともに畳のニーズも変わる

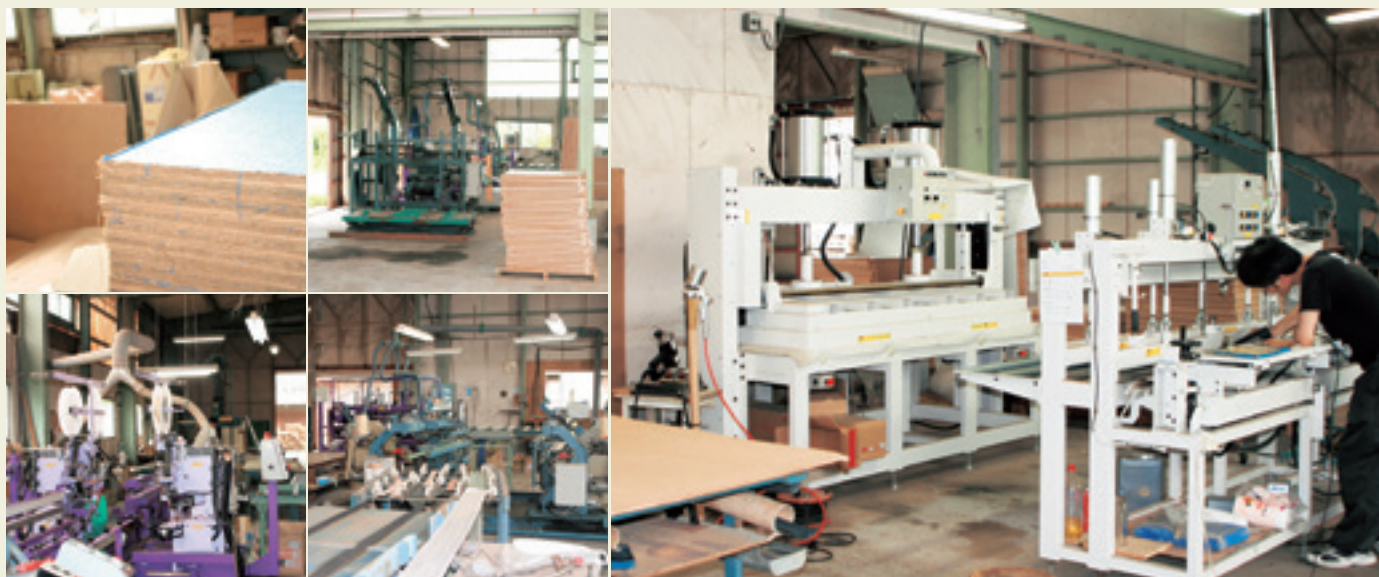
北陸新幹線開業効果により旅館やホテルからの畳需要が旺盛です。外国人観光客の増加や、日本人観光客でも旅行の時こそ普段と違う環境を求める傾向があり、和室から先に予約が埋まると聞いています。時代とともに畳のニーズも変遷してきており、海外からも和室のニーズがあります。ニュー



中村 豊嗣さん〔代表取締役〕

ヨークにも畳屋さんがあるのですが、予約が一杯で半年待ちの状況だそうです。県内業者も海外で日本庭園をつくるために現地へ出向き作業をしています。私も事業を任せられる後継者を育て、海外で仕事するのが夢です。この夢がかなえば、私の職人人生は本望です。

当社は、熊本県八代の「い草生産農家」と全国の畳業者16社で作る「畳屋道場」に加盟しています。現在、畳表の9割が中国からの輸入品で、残り1割が国内産です。その国産のほとんどが八代で生産されています。「国内産い草」を守るため生産農家と畳業者が共同で、い草の植え付けや刈り取りを行っています。お客様に生産者が分かる畳をお使い頂くことで、安心と安全をご提供する、そんな想いで今日も正直に畳を作っています。



中村製畳 株式会社

〒925-0015 石川県羽咋市大川町1番25号 TEL.0767-22-1158 FAX.0767-22-5225

<http://nakamuratatami.jp>

■代表者／中村 豊嗣 ■創業／大正7(1918)年 ■業務内容／畳製造、内装一式(襖・障子を含む)

E-mail : info@nakamuratatami.jp

■営業時間／8:30～17:00 ■定休日／日曜



本場フレンチを味わえる癒しのひととき ファッションに憧れ行ったパリで料理に目覚める

パリ在住歴30年

幼い頃からファッション・モードに興味があり、パリに行きたいという夢を持ち続けついに24歳の時実現。当時、日本人の少ない中、言葉もおぼつかなく身振り手振りでパリを歩きながら街や文化に触れ次第に慣れ、オートクチュールやプレタポルテで有名なニナ・リッチでの仕事に漕ぎ着けました。



その後は、繊維、ファッション業界の不況から転職を選び、Paris Ritz Escoffier パリ・リッツ・エスコフィエでフランス料理、パティスリー（製菓）を学び、ミシュラン3星レストランをはじめ、その他数々の星付きレストランで修行した後、料理研究家として日本人、フランス人を対象にお菓子教室を開講しました。現地星付きのレストランのシェフと共に日本の数カ所でもデモンストレーションも行いました。外国に住んでいると誰もが一度は悩み決断しなければならない事がある。このままこの国に骨を埋めようか、日本に帰国しようか？ そういう時に、夫のパスカルが日本に帰ろうと言ったことから決断に繋がりました。

シャンソンが流れる空間でマダムとパスカルがパリの豊かな時間を再現

店の名前は、カフェ・マダム・ルロワ 平成25年9月にオープン、私達の名前を付けました。

長い年月をかけたフランスでの経験を生かし、他には無いルロワだけのコンセプトの中で現地の味と食材にこだわりフランス菓子を中心に、ランチ、ディナー、ティータイム、テイクアウトなど独自の美味しいものを提供するように心掛けています。

GAUFRES LILLOIS ゴーフル・リロワーズ

ベルギーのワッフルには馴染みがあるがフランスのワッフルは知られていない。

フランス北部の中心地リール市の伝統菓子で、1849年に老舗菓子店で誕生して以来フランスの人々に長年愛され続け、1枚1枚手焼きしたしっとり柔らかいゴーフルの食感と中に入ったたっぷりのクリーム小判型が特徴です。

パスカルの幼い頃は、おやつと言えばゴーフル。おばあちゃんに焼いてもらいお腹いっぱい食べたそうです。

ルロワではバニラ、ラズベリー、ピスタチオ、ショコラなどオリジナルのフレイバーでさらに美味しくいただけるようになっております。新しいのに、どこか懐かしい美味しさをお楽しみいただけます。

お客様のご利用目的によって時間帯を選んでいただき、シャンソンが流れる空間で本場フランスのエスプリを感じながら親しい方と過ごすのも良いのでは。また、フランスからシェフやシャンソン歌手を招いてのイベントも開催しております。



美砂子さん ルロワ パスカルさん

カフェ・マダム・ルロワ

〒929-1210 石川県かほく市学園台2丁目60番地2 TEL.076-205-7992 FAX.076-205-7992

<http://cafe-mme-leroy.com>

- 代表者／大矢 美砂子、ルロワ ■創業／平成25(2013)年 ■営業時間／10:00～21:00 [ディナー] 18:00～21:00(要予約) ■定休日／火曜
- 業務内容／フランスレストラン、ティーサロン、フランス生菓子、焼き菓子、テイクアウトルロワのフランス菓子教室第2火曜日、シャンソンコンサート

お客様や地域の方、幅広い年代の方が憩える理容室 築50年以上の古民家を改装して最新設備の理容店に

「お客様をきっとよくする」 KITTO HAIR (キットヘアー)

高校を卒業後、石川県理容美容専門学校に2年間学んだ後、東京の理美容店に修業を兼ねて3年半勤め、その後金沢で約5年間勤めてから平成25年10月に志賀町館で開業しました。

この道に進んだきっかけは、昔、映画監督に憧れる一方で、理容にも何故かしら興味があったからです。映画監督を目指して、大学を受験し一応合格はしましたが、形を作り出すのが好きだったことや、ファッションにも興味があったので、現在の理容の道に進みました。この仕事の楽しいところは、様々な年代の



人達と話ができることです。また、自分の思ったスタイルに仕上がり、お客様に喜んでいただいた時が嬉しく楽しい時です。髪型はお客様からのリクエストであったり、私の方から提案させていただきます。

現在の店舗は母方の祖母の兄が理容店をしていたところで、随分前から空き家となっていて取り壊される寸前でした。築50年以上の建物でしたので、1階部分を半年かけて

改修し、店舗部分を整備し、ヘッドスパなどの最新設備を導入しました。物置や居間だった場所にソファやテーブルを置き、お客様や地域の方が団欒できるスペースにしました。

店名は、KITTO HAIR (キットヘアー) で、由来は本名の慶太(KEITA)にTO(と)をつけた造語に「お客様をきっとよくする」という意味を込めました。

様々な楽しいイベントを開催

他の理容店との違いは、待合スペースを大きく設けたところです。散髪でなくても近所の人達に気軽に遊びに来ていただいて、ゆっくり楽しんでいただけるような空間でありたいと思っています。子供達が将棋を指しに遊びに来るような昔ながらの理容店が理想で、店内で将棋大会や書初め大会のほか、サッカーのパブリックビューイングの開催ができればと思っています。

また、夏場に多くのイベントを開催していて、例えば、ボディペイントや料理教室、近所のお年寄りの方とのバーベキューなどを行っています。ほかには、子供達を対象として、流しそうめんや映画の上映会等を開催してい



西浦 慶太さん(代表)

ます。

商売を行っていくうえで、地域の人たちに喜んでもらえるようなサロンでありたいと思っています。地域の人のためになるようなことや、祭りや納涼祭等地域行事には出来るだけ参加するようにしています。地元以外で近隣からのお客様にも多く来ていただくようになりました。PRは特にしていないのですが、口コミや紹介で来てくれる方が多いです。そうしたお陰で、これまで順調にきています。場所も特別良いところではないのですが、本当にお客様に感謝しています。

今後は、子供からお年寄りの方まで多くの方々に喜んでいただけるイベントを増やしていきたいと思っていますし、幅広い年代層の人達にとって憩いの場となるように頑張っていきたいです。



KITTO HAIR

〒925-0136 石川県羽咋郡志賀町館ノ-10 TEL.0767-36-1080 FAX.0767-36-1080

<http://www.kitto-hair.com>

■代表者/西浦 慶太 ■創業/平成25(2013)年 ■業務内容/理容業

■営業時間/8:00~19:00 ■定休日/毎週月曜日、第3日曜日



「父から受け継いだお店と味を守ります」 その日の作りたて和菓子・生菓子を提供

自家製かきもちとみかん大福が 大変好評

昭和34年に和洋生菓子専門店として開業し、58年が経ちました。父が独立創業し、私で2代目です。現在は、和菓子・生菓子を主に、「その日の作りたて」をご提供しております。

お勧めは、根強い人気の「自家製かきもち」と、みかんを丸ごと1個包んだ「みかん大福」です。この大福は、餡とみかんの甘さを絶妙のバランスにしており、大変ご好評を頂いております。

私は高校卒業後、酒造問屋へ就職しまし

た。お菓子とお酒を一緒に売りたいと父が考えていたからです。その父が私の20歳の時に亡くなりました。通夜の当日、母親から「お菓子屋を継ぐ気はあるのか」と問われ、「継ぐ」と答えました。嫌と言えない状況で聞いてくるのですから、母も相当思案したのでしょう。あの場で継ぐと言わなかったら、今の私はなかったと思います。

それまで、店の手伝いといえば父の炊いた餡子を運ぶくらいで、お菓子の知識はほとんどなく、お店の職人さんや、仕入業者さんに習いながら少しずつ学んで多くの人に助けて頂きました。

和菓子の伝統文化を守りながら 時代の変化に挑戦する

石川県は和菓子・生菓子屋が多いところです。昔は、五色生菓子が定番商品で、冠婚葬祭や成人式には饅頭を使ったり、嫁いだ先に柏餅・菱餅を持って

行くのが当たり前でしたが、今では減ってしまいました。時代とともに習慣や生活スタイルが変わってきたからでしょう。お客様が求めるものを作るため、お菓子の甘さを抑える工夫をしたり、素材にイチゴやミカンを使うなど時代にマッチしたお菓子作りに挑戦しています。また、店頭での実演販売用に新たな名物を作ろうと考えて

います。

現在、石川県菓子工業組合の一員であり、組合では常務理事を務めさせて頂いています。組合では出張和菓子作り体験教室や、花嫁のれん列車内での和菓子作り体験などを催し、石川のお菓子を発信するために取り組んでいます。今後の和菓子業界として、何か金沢から発信できるものが作れないか、一つのきっかけで広がっていきたい、と思っています。

中学・高校とバトミントン部だったことが縁で、地元の公民館から指導を依頼されたり、高校時代の部活動体験談を高校で講演させて頂いたりしています。地元の中学校へは職人塾でお伺いしたり、小学校へはお菓子作りに出向いております。組合では青年部時代の仲間や、業界を超えた洋菓子職人の仲間と共に切磋琢磨しております。なにより、ごひいきにくださるお客様が大勢いらっしゃいます。その期待にお応えするようこれからも努力してまいります。



中村 辰男さん〔代表〕

なかむら菓子店

〒920-0935 石川県金沢市小立野3丁目3-23 TEL.076-254-1406 FAX.076-222-3741 <http://shop-kanazawa.jp/shop.php?z=320&mll=12>

■代表者／中村 辰男 ■創業／昭和34 (1959) 年 ■業務内容／和菓子製造業

■営業時間／9:30～17:30 ■定休日／日曜

小さい頃から料理で人を喜ばせたかった 朝競り落とされた魚をその日に提供

修行を重ね念願かなって 29歳で独立開業

金沢の駅前で居酒屋「味楽 ゆめり」を営んでいます。出身は「あばれ祭り」で有名な能登町宇出津で、高校を卒業して1年間調理師専門学校で料理の基本を学び、その後金沢の和食専門店で就職しました。その後、30歳までの独立を目指し、金沢の居酒屋や割烹など4店舗で修業を重ね、念願かない29歳の時に独立をしました。

料理の道を志したのは、小学生の頃で、当時両親が共働きで、お腹がすいた時自分で野菜炒めに乗せた独自のラーメンを作ったりしていました。ある日、夕飯のお手伝いをしていて、母親にわかり、ちょっとしたご飯のおかずを作ったのですが、祖父や祖母から「旨いわ」と喜んでもらい、料理を作ることの楽しさと喜びを知ったのが大きなきっかけでした。

その後ずっと、料理を通じた仕事をしたいとの思いを、何かしらの恥ずかしさからか、人に言えずにいたのですが、高校3年の時、夢をかなえるためにも思い切って、自ら調べて調理師専門学校に進学することに決めま

した。とにかく料理で人を喜ばせたいという思いが強かったのです。

店名の「ゆめり」の由来は、割烹料理店でアルバイトをしていた時、毎日の接客が楽しく格好良く見え、また当時の親方からいろいろな料理や自分の経歴を聞かされ、益々この業界に憧れ、いつかは独立をしてお店を持ちたいと思うようになりました。お店を持つ



「夢(ゆめ)」を見ていました。今思うにして、夢は一人ではかなうことができず、人を思いやり、また周りの人の輪(わ＝りん)を大事にし、周りに助けてくれる人や仲間がいたか

らこそ独立開業できたと思います。人との絆、初心を忘れない意味もあって、「ゆめ」と人の輪「りん」から「ん」をとって「ゆめり」としました。

お酒も能登の地酒にこだわり 取り寄せ

何といっても当店の看板は能登の魚介です。地元が能登の宇出津という強みを活かし、独自のルートで仕入れています。朝7時に宇出津漁港で競り落とされた魚介を、その



前田 衛さん【代表社員】

日の営業に間に合うようにすぐさばき、それをどこよりも美味しく、鮮度にこだわって提供しています。そんな魚介を一層引き立てるのが、同じく能登の珠洲市と能登町から取り寄せている五つの蔵の地酒です。特に能登町の酒蔵さんには、普通酒と純米酒と吟醸酒の3種類を混ぜてもらいオリジナル酒「ゆめり」を造ってもらうなど、能登の食材をお客様に提供しています。

今は、店舗を増やさずにこの店だけでやっていこうと思っています。一度に店舗を増やすことは、目が届かずかえって店の評判を落とすことになりかねません。私は、さらに良いサービスを提供し、安定した満足をしていただける体制を整えていくつもりでいます。

当たり前のことを当たり前のようにやり、店の質を高めていき、能登の魚や能登の酒を知っていただければと、店名の意味と違った「ゆめり」を抱いています。能登の方にも足を運んでいただきたく、心からお待ちしています。



味楽 ゆめり

〒920-0853 石川県金沢市本町1丁目3番地33 TEL.076-255-3999 FAX.076-255-3999

<http://www.ne.jp/asahi/ajiraku/yumeri/>

■代表者／前田 衛 ■創業／平成21(2009)年 ■業務内容／料理店

■営業時間／18:00～23:00 ■定休日／日曜



試行錯誤と積み重ねのノウハウで丁寧な仕事にこだわる 他の業者がやりたがらない厄介な仕事を得意とする

時流に乗った反射帯の仕事が 大きく伸びる

就職した溶断機メーカーが不況により希望退職を募るようになり辞職し、印刷メーカーに勤め、そこでプリントの仕事を知り、昭和62年に独立して自宅の一部を改装して始めました。その後、受注量も増え手狭になってきたことから、平成23年に現在地に移転しました。

事業内容は、ウェアのプリントを主にしています。商売を始めた頃は、Tシャツはもとよりお弁当箱や100円ライター等のプリントもしていました。その後Tシャツ等のウェアのプリントが多くなってきました。それに付随して「のぼり」、「応援用の旗」等もメインとなっています。最近になってレインウェアメーカーより、消防関係の仕事で防火服に反射帯のプリントをする仕事が増えてきています。最近では、夜の仕事関係の人の服にも、反射帯を付けることを義務付ける法律ができたことから、随分と反射帯の仕事が増えてきました。

反射帯を付ける位置は、職業によって大体決まっています。圧着プリントという方法

で、出来上がっているレインウェアにプリントする方法です。特殊技術ではありませんが、とにかく難しくとても厄介なので、他の業者はあまり受けたがらないと聞いています。例えば、他の業者に当社の製品を見せて見積もりを依頼すると、とんでもなく高額な価格が出てくるそうです。(受注を断るために)。

反射帯の仕事は今後も益々増えていくと思います。海外でのテロや災害時に蛍光色に反射帯のついたウェアを見たことがあると思いますが、あれがヨーロッパ基準で今後世界基準になるようです。それに伴って、こちらでもそういう商品が増えていくことが予想され、今後受注が増えていくものと予想しています。

要望に応え、クオリティを保ち、 納得いく商品を作り、納期を厳守

商売をしていく上で大事にしていることは、お客様の要望にちゃんと応える、クオリティを落とさない、納得がいくまで何度でも作り直しをする、それに当たり前の事ですが納期の厳守を徹底しています。

最近は仕事を息子に任せていく比重を増やしつつあります。息子はこの仕事を始め

て10年くらい経っていますが、仕事を自分のものにするまで、試行錯誤の繰り返しと一回一回の仕事の積み重ねで覚えてきています。ただ、物作りが好きだったので、やっていくうちに自然とノウハウが身についたようです。昔は1時間かかっていたものも今は、かなり短縮できるようになっています。これぐらいでいいかと妥協するのではなく、納得いくまでの丁寧な仕事にこだわっていて、それが現在の信用に繋がってきているのだと思います。

これから私のすることは、息子に上手くバトンタッチをすることだと思っています。多様化する時代に遅れることのないような体制づくりをしていかないとけないと思っています。信用第一で、お客様からでき上がった時に喜んでもらう顔を見るのが好きで、そういう顔をたくさん見られるように頑張っていきたいです。



谷口 寛さん [代表取締役]

有限会社 タケル

〒920-0364 石川県金沢市八日市出町811-3 TEL.076-240-8826 FAX.076-240-8144

<http://www.ph-takeru.com>

■代表者/谷口 寛 創業/昭和62(1987)年 ■業務内容/印刷業

■営業時間/10:00~19:00 ■定休日/第1・第3土日・祝日

「より良い環境でより良いものをより安く提供し続ける」 魚あり、肉あり、加賀野菜ありの幅広いメニュー

金箔の営業マンから 憧れの料理人へ転身

平成元年に学校を卒業後、金箔工芸の営業マンをしていました。仕事で北は北海道から南は九州まで全国を回っていました。県外へ出張した際に思ったことは、食べ物が美味しくないなと、出張から金沢に戻ってきて、「ああ美味しいなあ」と改めて石川の食と酒の旨さをつくづく感じました。

金箔の会社に入る前、食に関わる仕事をしなかったのですが、親から「水商売なんかするな」と大反対され、当時の風潮として、会社に入って終身働く

というのが当たり前前の時代でしたので、会社員になるよう説得されました。でもどうしても飲食店をする夢を諦めることができず、7、8年勤め、役職までいただいていたのですが、どうしても夢を実現したく、25歳の時に退職して割烹屋へ料理人の修業に入りました。

サラリーマンを辞めていきなり料理の道に入ったので、職人は年下でもこの道の先輩なわけです。いろいろとすごく悔しい思いもしたりして、だんだんと早く店を持ちたいと思うようになり、必死に先輩から技を教わったり、見て盗んだりして覚えまし



た。刺身の盛り付けなどは、経験であったり料理の本を見たり、他所の店へ食べに行ったりして自分のものにしていきました。

雇われ店長から 現在は3店舗のオーナーに

最初に店を持ったのは野々市市です。20年くらい経った店で雇われ店長をしていたのですが、経営者がほかへ移ることになり、

平成12年に店を譲ってもらい、改装して名前も変えて自分の店としてオープンしました。その後、白山市のお客さまが多かったことから平成17年に白山市へ移り、平成23年に金沢駅前に2店舗目を出店し、平成28年に3店舗目の駅前別館を出店しました。

店の名前は「はち丸」といいます。由来は、私の家の屋号が「八兵衛」でそこから「はち」を使おうと、合わせて店の前に旧8号線も走っていて、8は末広がり縁起が良かったので、「はち」は使うことにしました。「丸」は人が集まるとか縁(円)の切れ目がないとかで、「はち」と「丸」を合わせて店の名前としました。会社名は「はち丸」を英語にして、エイトリンクにしました。

他の居酒屋との違いは、魚もあって、肉も



中村 淳一さん[代表取締役]

あり、加賀野菜もあってメニューが幅広いことです。1つの店で串焼きも食べられるし、お魚も食べられ、バラエティーに富んでいるところが店の売りです。

商売の基本姿勢はモットーと重なりますが、「お客様により良い環境で、より良いものをより安く提供し続ける」ことを肝に銘じています。

石川県には本当に多くの良い食材があり、県外へ行った際に再認識します。魚も美味しい野菜も美味しい、酒も美味しいし、また工芸品も豊富で工芸王国ともいわれています。

そういった風土を活かし、いずれは輪島塗や金箔の器を使ったり、丸谷焼のワイングラスを使ったりしての、小さな店でもいいから石川の風土が詰まった店を運営してみたいです。



株式会社 エイトリンク

〒924-0804 石川県白山市徳丸町168番地1 TEL.076-277-4480 FAX.076-214-5960

<http://hachi-maru.com/>

■代表者/中村 淳一 ■創業/平成12(2000)年 ■業務内容/居酒屋 本店(白山市徳丸町)、金沢駅前店(金沢市本町2-2-1)、別館(金沢市本町2-9-3)

■営業時間/[本店] 18:00~24:00 [金沢駅前店・別館] 18:00~23:30 ■定休日/[本店] 月曜 [金沢駅前店・別館] 日曜

ねっとわーく MAP

P9 KITTO HAIR

P5 丸山料理店

P4 Seacret (シークレット)

P3 (有)メルヘン日進堂

P7 中村製畳(株)

P2 (有)岩井工業所

P8 カフェ・マダム・ルロワ

P6 M's garage

P12 (有)タケル

P13 (株)エイトリンク

P10 なかむら菓子店

P11 味楽 ゆめり

道の駅千枚田ポケットパーク

能登の里山里海の魅力を発信する 「輪島」のランドマークとして

世界農業遺産に認定された「能登の里山里海」を代表する輪島・白米千枚田。千枚田ポケットパークは、平成2年に石川県によって整備され、平成5年には日本初の「道の駅」として登録されています(道の駅の第1回登録103箇所の内の1つ)。

平成25年にリニューアルし、駐車場の大幅拡充や展望広場が整備されました。新設されたレストハウスでは地元食材にこだわった軽食を提供しており、「目」と「舌」で能登の里山里海を感じることができます。



白米千枚田景観保全の取り組み

白米千枚田は昭和45年頃から耕作者の高齢化、農業担い手の減少により棚田の荒廃が進んでいましたが、ボランティア活動や、保存基金設立など官民一体となった保全によりかつての美しい景観が戻りました。これらの取り組みや文化的景観が評価され平成13年に「国名勝」に指定され、現在もボランティアによる田植えや稲刈り作業、「オーナー制度」の導入など、保全活動は続いています。近年では、水苗代(みずなわしろ)の復活など伝統農法の復活にも取り組んでいます。



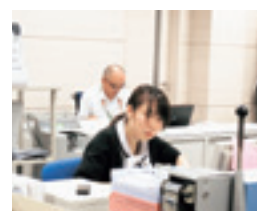
道の駅千枚田ポケットパーク：輪島市白米町八-99-5
輪島市観光課 TEL: 0768-23-1146 FAX: 0768-23-1855
MAIL: kankou@city.wajima.lg.jp

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
鵜川支店	〒927-0302	鳳珠郡能登町宇鵜川18字113番地の3	Tel.0768-67-1221
柳田支店	〒928-0331	鳳珠郡能登町宇柳田礼部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	鳳珠郡能登町宇松波10字4番13地	Tel.0768-72-1122
小木支店	〒927-0553	鳳珠郡能登町宇小木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
穴水支店	〒927-0026	鳳珠郡穴水町宇大町ハ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
金沢支店	〒920-0869	金沢市西念1丁目2番11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
内灘支店	〒920-0271	河北郡内灘町宇鶴ヶ丘五丁目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	金沢市額乙丸町ハ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

内灘支店内風景



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を発展することを願い、「ねっとわーく」と名付けました。