

ねっとわーく

2019[春] こうのう・コミュニケーションマガジン

- | | |
|---------------------|-------------------------------------|
| 2 株式会社 角田商店 | 8 焼肉 雅樹丸 (がじゅまる) |
| 3 そばきり仁 | 9 株式会社 能登屋 |
| 4 株式会社 百笑の暮らし | 10 和ら焼き dining「かかし」(わらやき だいにんぐ かかし) |
| 5 てて整骨院 門前店 | 11 La Peinture (ラ・パンテュール) |
| 6 寺谷内獣医科病院 | 12 宿泊施設 金沢家 (かなざわや) |
| 7 放課後等デイサービス サンフラワー | 13 しほがま |

Vol.

11

地域にまっすぐ
興能信用金庫





能登町の九十九湾：©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

- | | | |
|--|---|--|
| 昭和32年創業の地域密着のスーパーマーケット
2 株式会社 角田商店 [能登町] | 呼ばれれば何処にでも往診に行く機動力ある小動物の診療所
6 寺谷内獣医科病院 [七尾市] | 素材本来の味を引き出す「わら焼き料理」をリーズナブルな料金で提供
10 和ら焼き dining「かかし」(わらやき だいにんぐ かかし) [金沢市] |
| 有形文化財「中谷家」の建物で楽しむこだわりの手打ち蕎麦
3 そばきり仁 [能登町] | 地域の障害を持つ児童の放課後通所施設
7 放課後等デイサービス サンフラワー [七尾市] | 本場フランスで学んだ技術と感性をふるさと金沢に
11 La Peinture (ラ・バンテュール) [金沢市] |
| お年寄りといろんな世代が暖炉を囲んでなごむ空間を作りたい
4 株式会社 百笑の暮らし [輪島市] | 幸せを呼ぶ樹「がじゅまる」のように焼肉で幸せを届けたい
8 焼肉 雅樹丸 (がじゅまる) [かほく市] | 全国的にも珍しいホームステイ型カプセルホテル
12 宿泊施設 金沢家 (かなざわや) [金沢市] |
| 患者さんのサポーターとして健康寿命を伸ばしたい
5 てて整骨院 門前店 [輪島市] | 総合衣料を販売しながらコミュニティの核となる
9 株式会社 能登屋 [志賀町] | 金沢の味に新たな息吹をもたらす創作和食店
13 しほがま [金沢市] |



昭和32年創業の地域密着のスーパーマーケット 得意分野の惣菜を日々磨く

1日何回来店しても・毎日食べても 飽きられない手づくりの味

能登町宇出津で食品スーパーを営んでおります、株式会社角田商店です。

創業は明治時代にまで遡ります。元々は魚を扱う仕事を生業としておりました。その後アメリカからセルフサービスのスーパーマーケットとなる食料品の小売業態が流入してきました。それで当社でも時流に乗り遅れまいと、結果として食料品の小売業に業態転換した次第です。

祖父がスーパーマーケットを開業し、私が3代目で、2年前の3月に41歳で代表に就任しました。大学卒業後は、すぐには家業に従事せず、県外の手スーパーに就職しました。大手スーパーで仕入担当として自分なりに頑張ってきました。修行すること3年、25歳で実家の株式会社角田商店に入社の運びとなりました。

発注する数量もさることながら、うまくは言えませんが、大手と角田商店では商品構成を始めとして何から何まで違っていました。その違いの大きさにあれこれ悩んだこともありましたが、目指しているところが違うということが最近、分かってきたような気が

します。私が目指すもの、「かくだストア」の強みを最大限に活かすこと、何が強みか？何を強化したいのか？惣菜ですね。どのスーパーでも惣菜に力を注いでいますが、当店の惣菜は、毎朝店内で調理し、家庭のやさしい味付けで、出来たて販売。だからより多くの人手がかかります。

お客様がいらっしゃる屋前には、売場にずらりと惣菜を並べ、作り立てを召し上がって頂けるようにと社員全員が心掛けています。また、高齢者世帯の増加を踏まえて1日に複数回の来店をされる方に対しても飽きられないように日々新商品の開発にも取り組んでいます。更にアピールポイントとして、目の前に漁港があり、毎朝新鮮な魚がたくさん並びます。

お客様の要望を 形にするのが商売人

当社は地域密着の食品スーパーです。お客様の要望を断りません。弁当・仕出し・祭礼関係のオードブル・運動会等の集まりで、「炊き込みご飯にして欲しい、このおかずを入れて欲しい」と頼まれたらどんな要望でも形にしてさし上げます。それが商売人の意地だと思

ます。

スーパーは、いろいろなカテゴリーがありますが、どれも平均点ではダメだと思います。それでは、大手スーパーの縮小版になります。それぞれのスーパーには尖ったところはいくつあり、当社の得意分野は惣菜だと思っています。もっともっとそれを磨いていきます。

角田の惣菜を食べて、頼りにしてくれる人はたくさんいます。お客様の期待を裏切らないように吟味していいものを提供していきたい。「商売は奇策無し」と言うけれど、地道な毎日の積み重ねが大事だと思っています。少子高齢化や過疎化、いろいろな問題がありますが、我々は逃げるわけにはいかないし、ここでずっとやっていかなければなりません。これからも時代に応じて変化することを考えながら、研究、努力、反省、改善をくり返しながら堅実に少しずつ商売を大きくしていきたいです。



角田 喜一郎さん〔代表取締役〕

株式会社 角田商店

〒927-0432 石川県鳳珠郡能登町宇出津新149 TEL.0768-62-0032 FAX.0768-62-3399

■代表者／角田 喜一郎 ■創業／明治40(1907)年 ■業務内容／食品スーパーマーケット

■営業時間／9:00～19:30 ■定休日／無し

有形文化財「中谷家」の建物で楽しむこだわりの手打ち蕎麦 個人のお宅やイベント等の「出張そば専門店」が始まり

江戸伝来の味を 出せば…

最初は個人のお宅に呼ばれて台所で蕎麦を作ったり、イベントや野外のテントで作る出張そば専門店が始まりでした。その後、穴水駅前のお店を経て、平成28(2016)年6月に「中谷家」でリニューアルオープンしました。

奥能登に移住したきっかけは、東京で生まれ横浜で育ちましたが、若い頃にインドへ放浪に行ったことがあって、インドの人達の何千年も前から変わらない暮らし振りを見て、価値観が逆転する経験をしました。それが理由で都会の暮らしはメンタル的に辛くなりました。そんな中、友達に能登の龍昌寺という禅寺のお坊さんと仲の良い人がいて、「お前もそこに行ったら」と言われ、訪れることになりました。能登の田んぼに入って、早朝、般若心経を唱えながら座禅を組んだり、玄米を食べ、気の合った人達と共に生活をしました。そこで奥さんになる人と出会い結婚しました。その寺にはいろ



んな人が集まり、蕎麦の師匠とも出会い、作り方を学びました。

石川県の有形文化財に指定されている「中谷家」で営業するのが、最大のアピールポイントだと思います。お蕎麦は手打ちの自家製粉で、蕎麦粉がほぼ10割、蕎麦の実が福井の大野産、昆布は北海道羅臼(らうす)産、水は中島町の藤瀬霊水を汲んでいます。全部こだわりと言うか、全部味に出ています。分かる人には全部分かってしまうので手抜きは出来ないと思います。昆布の出汁を取るのに昆布を細かく切って使っています。経節一本、自分で蒸してカンナで厚削りする。それが結構大変で、そういった作業は江戸時代からの伝統で、そのやり方はずっと変わっていない。それはやり続けたいと思っています。

能登の山の幸を使った 天ぷらのファンが増加

去年から奥さんが店を手伝っていて、天ぷらといなり寿司を担当しています。いな



小林 仁さん[代表]

り寿司は奥さんのアイデアで、天ぷらの食材についても考えてくれています。天ぷらの食材は季節ごとに内容を変え、この辺で採れる「アカメガシワ」という木の葉っぱや、「そうめん南瓜(かぼちゃ)、アケビの皮」を使ったりします。

私達は元々農業をやっていたことや、二番目の子がアトピーでアレルギーも酷かったので、「自然食や体に良いものを大切にしたい」という想いがあります。また、こだわりの蕎麦を提供し、「美味しいと言ってもらいたい」という気持ちがあります。そのためにいろいろと仕事をし、「時には金銭を超える価値や感動」をお客様からもらいます。「来てよかった」と思ってもらえる場をつくるのが目標です。



そばきり仁

〒928-0333 石川県鳳珠郡能登町黒川28-130 TEL.080-5876-0020 (小林 仁)

<http://www.noto-nakatanike.com>

■代表者/小林 仁 ■創業/平成28(2016)年 ■業務内容/飲食業

■営業時間/11:00~16:00 ■定休日/火曜日・水曜日 【冬季休業】12月~3月



能登の里山里海に魅了され東京から移住 お年寄りといろんな世代が暖炉を囲んでなごむ空間を作りたい

里山里海の恵みを料理に表現

能登には市場に出回らない細かな恵みがたくさんあるんですよ。里山には「サルナシ」というキウイの原種みたいなものや、「ナツハゼ」という和製ブルーベリーと言われる果物があり、それらの素材をソースにして「レアチーズケーキ」を新メニューとして出しています。能登ではそんなちっちゃな資源がたくさんあります。「茅葺庵 三井の里」では、能登の里山の食材をメインに素材の味が堪能でき、ほっとできる料理が味わえます。

主な事業はこうした茅葺庵のランチとカフェですが、この茅葺庵を拠点に地域全体を1つのホテルに見立てた「里山まるごとホテル」のコーディネートもしています。能登産オイルを使った「リラクセーション」や「農家民宿弥次」の宿泊案内、体験事業の受付などです。体験事業では、ガイド付きのサイクリングプログラムや仁行和紙の紙漉き体験が出来ます。



能登に移住するきっかけとなった 地元のじいちゃん言葉

大学3年生の時にゼミ合宿が輪島で行われ、集合場所がここ「茅葺庵」でした。夜行バスでへとへとになりながらたどり着いて、縁側から見たのは黄金色の田園風景で、本当にくつろいで休みました。またある時、地元のじいちゃんから「都会ってお金が無いと何も出来ないよね。けどどちらは、里山があるから食べるものには困らない。だから貧乏でも人に優しく出来るんだよ」と言われ、里山から恵みを得られる、さらにそれを人にシェアできるコミュニティを持っている、その暮らしの豊かさがすごくいいなと思い移住したいと願うようになりました。

大学卒業後、移住した時に役立つスキルを修得したいと思って、まちづくりのコンサルタント会社に就職しました。その後、輪島市の地域おこし協力隊の制度を見つけてチャレンジし、商品プロデュース等を手掛けました。そんな中、茅葺庵の利用者が減少していることを知りました。私が能登を好きになる原点でもあり、自分の結婚式も挙げた、人生の

節目に必ず関わる大切な場所「茅葺庵」を、自分の仕事場として再建しようと決意しました。ちょうど、一年間創業の準備期間があり、興能信金さんの経営を勉強する社長塾にも参加させてもらいました。

私の夢は、能登の里山の暮らしが10年後に、日本の豊かな暮らしの一つの基準になっているような、そんな社会を目指していくことです。ここの持っている暮らしの価値こそが、私が好きになった本質的な豊かさが詰まっている生き方だと思っています。また「里山まるごとホテル」が完成するように、一棟貸の宿や、プチ図書館等、ちょっとずつ機能を増やしていき、地域の人も高齢者も若者も入り混じった空間を作り、里山に関わることを楽しめる仲間を増やし、ここの景観や暮らしが持続的になっていくことを目指していきます。



山本 亮さん〔代表取締役〕

株式会社 百笑の暮らし

〒929-2378 石川県輪島市三井町小泉漆原14-2 TEL.0768-26-1181 FAX.0768-23-4112

<http://www.satoyamamarugoto.com>

■代表者／山本 亮 ■創業／平成30(2018)年 ■業務内容／飲食業

■営業時間／9:30～17:00 ■定休日／水曜日

患者さんのサポーターとして健康寿命を延ばしたい 夫婦で営む地域密着の鍼灸・整骨院

生まれ育った輪島で働きたくて Uターン開業を決意

輪島に生まれ、高校まで地元で暮らしてやはり感じることは、地元が好きで地元で働きたいということです。バスケ部に所属していた高校時代、怪我をして鍼灸院に通い「鍼灸ってすごいな」と感じ、鍼灸と柔道整復を学びに京都の大学へ行きました。卒業後は金沢の

整骨院で働き、平成28(2016)年8月にシメノドラッグ門前店内に鍼灸整骨の「てて整骨院」を開業しました。

私たちの整骨院では鍼灸治療の他にリラクゼーションや美容のメニューもあります。そちらは鍼灸師の妻が主に担当しています。治療としては、固くなった筋肉をほぐしていくのですが、腰が痛い場合、足からきていることもあり腰だけの治療ではなく足も治療していくのがここでの治療法です。

急性腰痛(ぎっくり腰)の患者さんが来られた時、腰の治療の他に、神経が繋がっている首やふくらはぎを治療すると、10人に1人くらいはその場で歩いて帰っていく人もいます。女性の患者様の場合、異性では触りにくい部位の治療もあるので、同性の妻が対応できるのも当院の良いところです。

またプレパス提示で自費分10%オフ、時間帯での貸切、10分1100円で受けられる鍼灸治療もあります。

「てて整骨院」の一番の特徴は、県内で唯一のインナーマッスル(体幹)を鍛える複合高周波治療器を導入していることです。高齢者だとトレーニングで体幹を鍛えるのは難しいですが、この治療器で体幹を鍛えることで慢性腰痛や頻尿、尿漏れの改善が期待出来ます。

輪島観光サポーターとしてイベントに参加しブログを書いて地域貢献活動

私は輪島市の観光サポーターもやっていて、イベントに参加して写真を撮ったりブログを書いて観光客へ情報発信をしています。輪島市のHPで是非ご覧下さい。

整骨院スタッフは地元門前にお嫁に来て何年も経っている方なので、ご近所の方はもちろん、知っている方がたくさんいらっしゃるの、安心して来院して下さい。シメノドラッグ門前店の店舗内にあるので、店内でサポーターを探しているお客様が店員さんと一緒に来て相談したり、目の前にバス停があるのでバスが来るまで休憩される方、店内でアイスを買った子供さんを連れてこ



谷 遼典さん(院長)

こで食べたりとちょっとした地域のコミュニティの場にもなっています。

門前町では一人暮らしの高齢者が多く、楽しそうにおしゃべりをしていく患者さんもいて、私を孫や息子のように感じてくれるのかもしれないね。だから門前町が好きでたくさんの人の健康寿命を延ばしたい、痛みを治してあげたいという思いで診療しています。

これからの夢は認知症が予防できる施設を作り、筋トレや脳トレをして自宅で明るく元気に毎日を送れる様サポートする事です。今、60歳以上の4人に1人が軽度認知障害もしくは認知症で、軽度認知障害を放っておくと認知症になるので早期予防の活動も出来たら良いと思っています。

最後に自分を見て、地域の子供たちが門前町でも仕事ができるんだと思ってほしい。1人でも多く門前町に住んでもらい、楽しい町がこれ以上衰退しないように地域の皆さんと取組んでいきます。



てて整骨院 門前店

〒927-2171 輪島市門前町本市ハ17(シメノドラッグ門前店内) TEL.0768-42-3040 FAX.0768-42-3040

<http://www.yscare.net>

■代表者/谷 遼典 ■創業/平成28(2016)年 ■業務内容/鍼灸整骨院

■営業時間/【平日】9:00~13:00、15:00~19:00 【土・祝】9:00~15:00 ■定休日/日曜日



呼ばれば何処にでも往診に行く機動力ある小動物の診療所 カルテは奥能登全域

ペットブームは去り、 ペットも人間も高齢化

事業内容は「小動物臨床」で犬、猫の病気の予防治療等を行っています。病院は昭和62年11月に開院し、30年以上診療しています。現在は私を含め獣医師は2名、スタッフ3名の合計5名です。輪島、穴水、七尾にも動物病院が何軒ありますが、私は呼ばれば何処にでも行くので、奥能登全域からのカルテがあります。それが大きな特徴かもしれません。珠洲市にも週2回診察に行っています。本当は55歳くらいで辞めようと思っていたのですが、ありがたいことに患者さんが今でも来てくれているので、本当に感謝しています。往診に行くと「先生来てくれてありがとう」という言葉をかけてくださるので、逆に私が癒されています。ペットブームは既に去り、ペット数は減少していますが、ペットも人間も同じで高齢化しており、治療の必要な小動物の数は増えてい



ます。犬の心臓病、猫の腎臓病、白内障、ガンも増加しています。開業当時は、この地域では未だ動物に血液検査、レントゲン検査、さらに手術することが一般的ではありませんでした。犬に点滴するというだけで驚かれたこともありました。電話はかかってきますが、診察に来る人は少なかったです。電話での相談ばかりで、「診察させてください」と言うと、「車無いわ」と言われるので、それならば往診にいきますと言う具合でした。今までで一番遠くは富山県利賀村まで行ったこともあります。私の子供が幼い頃は、助手席に乗せて子守をしながら往診した事もありました。患者さんの家に行くと、お菓子をたくさんもらったりして、子供にとっても楽しい思い出だったらしいです。これからも乞われれば体が動く限りどちらにでも往診に出かけていきたいと思っています。

大事にしていることは 笑顔で仕事をすること

この職場で今一番大事にしている事は、みんなが気持ちよく働ける環境を作ることだと思います。それが来院される飼い主さんたちにも伝わって笑顔が広がっていくといいと思っています。以前コミュニケーション不足からスタッフが辞めてしまったことがあって、みんなの輪を大切にすることが大変重要だと気づきました。動物は自分で話すことができないので、弱っている動物が何をしたいかと思っているかを考えながら接して欲しいです。私はもちろん、スタッフみんなも常に感謝の気持ちを忘れない人になりたいと思いながら仕事をしております。



寺谷内 亮さん[院長]

寺谷内獣医科病院

〒926-0852 石川県七尾市小島町6-8-6 TEL.0767-53-1828 FAX.0767-53-1886

<http://www.terayachi.web.fc2.com/>

■代表者／寺谷内 亮 ■創業／昭和62(1987)年 ■業務内容／小動物の診療

■営業時間／【平日】9:00～19:00 【木・金】午後休診 ■定休日／日曜日 ■飯田診療室【火・木】16:00～18:30

地域の障害を持つ児童の放課後通所施設を 平成30年10月にオープン

放課後デイサービス事業を通じ 子供達から教わる事が多い

私どもの放課後デイサービスは納屋を改装し、100m以内には、畑や田んぼを埋めた砂場があり、近隣施設にはボルダリングや卓球台、ブランコが設置してあります。これだけ揃っている施設は少ないと思います。最近流行っているボルダリングは、発達障害にはとても良いと言われていますし、東京オリンピックにも採用されていますよね。

利用者のほとんどが七尾特別支援学校の子供ですから、私達が迎えに行きます。小学校の低学年ですと13時過ぎに、中学年ですと14時過ぎに、高学年あるいは中等部の子供達は、15時半頃ですから、1日に多い時は3度迎えに行っています。

私は高校・大学の野球部の監督を30年間していました。野球部の指導では言葉で伝えることが出来ますが、ここでは言葉だけでは通じません。心と心が大事。子供達は私達の心を見透かしている感じがします。手は抜けません。ボディランゲージやアイコンタクト等、いろんな方法で子供達に伝えることに一生懸命で、私

が子供から学ぶことが多いです。

私は全く創業なんか考えていませんでしたが、たまたま野球の先輩と食事に行き、偶然同席していた福祉施設の社長さんから放課後デイサービスについて教えてもらい、経営してみないかと誘われたことがご縁でした。それから週末ボランティアとして参加し、今日に至ったわけです。

週末ボランティアで子供達と触れ合い、逆に子供達から元気ももらって、「能登でこんな施設があったらいいな」と思いました。私の母親が一人暮らしで、老人ホームに入って実家が空き家なので、何かしらの活用を考えていたところでした。

事業を開始することは、家族からは大反対。今まで給料取りだったので、不安を感じるのでしょうか。でも反対されたからこそ、「心配を掛けないようにやってみたい」と思いました。

子供1人1人の個性やニーズを把握し 可能性を最大限に伸ばす療育を目指す

学校でその子の症状に合わせた授業を行っているのだから、他の子供達と交わ

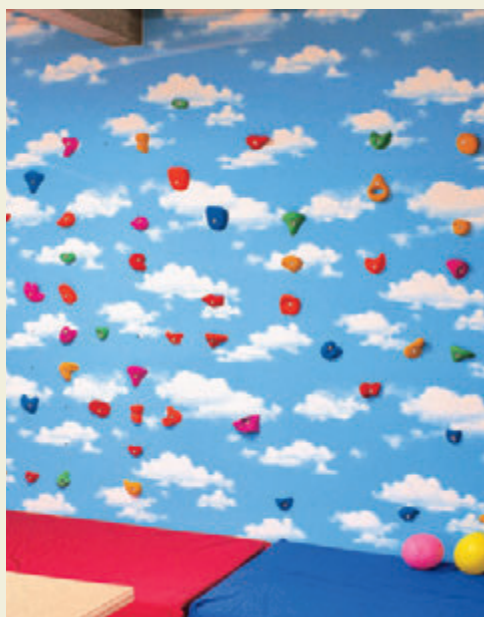


山花 剛さん〔代表取締役〕

たり、学校でやったことを復習したり、「他にもっと出来る療育があるのではないかと経験の浅い私ですが自問自答し、いろいろと考え運営をしています。

また、親御さんの負担を減らしたいです。休日の他に年末年始もお盆も預かる。平日も親御さんのニーズに合わせて預かり出来る。そんな施設にしたいです。

おかげさまで社員の皆さん、先生達は私よりはるかに高い目標、理念を持って仕事に取り組んでいて、私は素晴らしいスタッフに恵まれて感謝しています。今後の事業展開は、現在の利用者は18歳未満までなので、18歳以上の子供も対象にした施設を作りたいと思っています。



〈近隣施設利用〉



〈近隣施設利用〉



放課後等デイサービス サンフラワー

〒929-2231 石川県七尾市中島町奥吉田一番地 TEL.0767-66-6010 FAX.0767-66-6299

<https://san-flower.net>

■代表者／山花 剛 ■創業／平成30(2018)年 ■業務内容／障害児通所支援事業

E-mail : sun3.flower87@gmail.com

■営業時間／9:00～18:00 ■定休日／日曜日



幸せを呼ぶ樹「がじゅまる」のように焼肉で幸せを届けたい 店内中央にあるキッズスペースが「お店のシンボル」

**手洗いから言葉遣いや身なりまで
厳しく鍛えられたからこそ今の自分がある**

平成29(2017)年
4月かほく市で開業し
た焼肉雅樹丸。店の名
前である雅樹丸の由来
は、沖縄にある幸せを



呼ぶ樹で有名な「がじゅまる」。店主は「丸」という字をつけたいと考え、それと自分の名前である「樹」の字も。雅樹丸の樹は生命力があり、自分のなかでしっかりきました。ご来店頂いたお客様に幸せになってもらいたいという想いからこの名前に決めました。

店舗の造りで一番の特徴は、どこの席からも見える「大きなキッズスペース」がお店の真ん中にあることです。親御さんが子供を遊ばせても目の届く範囲で安心して食事を楽しむことが出来ます。普通の店では客席が少なくなるので諦めると思いますが、お店作りの構想の中で「一番に作りたい」という想いがありました。隠れ家的な離れ(別棟)があるのも当店の特徴です。こちらも団体客、プライベートな食事会、商談等のニーズがあり大変好評です。

大学を卒業し、全く違う業種の瓦屋で8年間勤めていました。そこでずっと、自分で何

かをしたいたいと思い、30歳の時に金沢市片町の焼肉店に転職しました。単純に焼肉が好きだったので焼肉店に勤めようと。店長職

も経験させていただき2年半勤めました。もっと肉のことを勉強し、業者との繋がりも強くしたいという思いから、スーパーの精肉部に入り肉の捌き方を学び、1年半後このまま精肉店にいても焼肉屋は開業できないと思い、一念発起して富山県の焼肉店へ飛び込みました。そこでは、手洗いひとつにしても厳格で、今まで気付かなかった衛生面、出し方、言葉遣い、身だしなみに至るまで大変厳しかったです。当時はただ辛いと思っていましたが、今となっては感謝の念で一杯です。

**上質なお肉の希少部位を提供
素材の良さをそのままを味わってほしい**

タレはこだわって作っています。少し酸味を加えているので、大人用と子供用の2種類があるんですよ。毎日肉を見ていると、品質がわかるようになります。こだわった肉だけを仕入れ、発注してもダメだと判断すれば返すこともあり、品切れになっても自分の納得したものでないとお客様には提供したくないですね。

また、産地にはこだわらず、その時のいいものを仕入れます。特にホルモンは保存状態がしっかりしていないと変色してしまうので新鮮なものを仕入れます。お客様には素材そのままを味わっていただきたいのでホームページに焼き方や肉の特徴も掲載しています。

人を育てる事が経営者にとって一番大事ですね。「楽しく働こう」が経営理念です。働いている以上楽しくやらないとそれがお客様に伝わってしまいますね。働いている人が楽しくないとダメで、自分自身が相手と同じ目線で話をしないと理解してもらえないし伝わらない。でも経営者としてそこが一番難しい事ですけどね。店舗を増やすことは考えていません。ただお客様の要望に答えられるように飽きられないような店にしたいと思っています。



二口 樹さん[店主]

焼肉 雅樹丸(がじゅまる)

〒929-1172 石川県かほく市松浜イ21-6 TEL.076-285-8929 FAX.076-285-3029

<http://yakiniku-gajyumaru.com/>

■代表者/二口 樹 ■創業/平成29(2017)年 ■業務内容/飲食業

■営業時間/17:00~23:00 ■定休日/火曜日

明治の創業以来、地域の人々に愛されるお店 総合衣料を販売しながらコミュニティの核となる

ベビーからお年寄りまで 幅広い商品ラインナップ

地域に密着した総合衣料品店です。取扱商品は、寝具、婦人服、紳士服、子供服、ベビー用品、ファミリー衣料、肌着、靴下、加賀友禅をはじめ各種呉服、学生服など様々です。ウイングという共同組合に加盟していますので、婦人服や肌着、靴下の商品の品揃えには特色が出せます。創業は明治で、当初は町の中心地にある商店街で商売を始めましたが、平成に入ってから辞めて

いく店も増えて、平成16(2004)年11月に志賀町役場前の現地に移りました。

当店のアピールポイントは、安心してお買い物ができる品質

重視の点で、「能登屋のものなら買っても安心」と思ってもらえることです。安心を売っていきいたいし、「会話しながら商品を選び、着る楽しみ」を提供したいと思います。

極端な話ですが、お茶を飲みに来るだけでもいいのです。都会は並べておけば好き

な商品を選んで、接点が無くレジで終わります。間のプロセスが都会と田舎の違うところで、地元のお客さんが何処の人かわかる、家族構成まで見える中での接客は、都会と違い一対一の長い常連さんとの付き合いの中で出来る日々の積み重ねです。喫茶店の代わりのような、地域のコミュニティスペースになるのが目標です。

良い商品を販売することで お客様に喜びを提供したい

接客については、特に口うるさく言っています。接客やコミュニケーションが上手な社員ほど販売力が高いです。販売力のある社員が良い商品を売ることで、顧客満足度を上げています。お客様で92歳の方が来られますが、やっぱり楽しみにして来られます。着物であり、洋服であり、宝飾品であり、いろんなツールを通してお客様が買った喜び、着た喜びを感じてもらい、その心の豊かさや満足度を上げていきたいと思います。それを変わら

ずに続けることが使命であると思います。



岡部 達明さん[店長] 岡部 宏さん[代表取締役社長]

そして地域の人たちが来店された時には、お客様の心の部分で還元が出来るようなサービスをしたいと思います。

和の文化を守っていくことも「能登屋」の存在価値だと思います。呉服は大事な日本の文化であり、日本人である以上、呉服の良さを伝えていかなければならないと思います。祖母が来ていた着物が母親に受け継がれ、またその娘にも受け継がれる。それが着物の良いところで、リメイクする、帯を変える等の提案もしています。

お客様のニーズに沿って健康補助商品も取り揃えており、「お客様に元気になって頂きたい」と願っています。元気なお姿を見せて頂けることで、私達もお客様から沢山の元気を頂いています。常にお客様に喜んで頂く、それが私達の使命ですね。



株式会社 能登屋

〒925-0141 石川県羽咋郡志賀町高浜町ツ8番地1 TEL.0767-32-1141 FAX.0767-32-2661

■代表者/岡部 宏 ■創業/明治27(1894)年 ■業務内容/衣料品販売

■営業時間/9:30~19:00 ■定休日/第2、第3水曜日



素材本来の味を引き出す「わら焼き料理」をリーズナブルな料金で提供 東京・横浜で磨いた腕で地元食材を活かす

日本にしながらイタリアで修行しているような日々を経験

当店は、平成31（2019）年4月26日にオープンしました。イチオシは「わら焼き料理」で、藁（わら）からでる炭で一気に焼き上げ、素材本来の味を凝縮します。店名は当店の看板メニュー「わら焼き料理」の藁に因んで、「カカシ（案山子）」と名付けました。案山子は、全国各地の農道で行われている交通安全運動「かかし街道」でも一役買っており、「来店されたお客さまが無事故で幸せになりますように」という願いを込めています。

16歳で東京町田調理師専門学校に入学して以来31年間、料理一本でやってきました。20代の頃は、出身の横浜でイタリア料理店に勤め修業をしました。入ったばかりの頃は、何もさせて貰えなくて雑用ばかりの厳しい修行時代でした。30代になって、もっと腕を磨きたいとの思いから東京に出ました。

印象に残っているのは、イタリア人シェフ3人の元で仕事をしたこと。普通ではやらせて貰えないポジションを担当できたり、

会話がイタリア語だったり、日本に居ながらイタリアで修業しているような日々でした。

昨年、橋本社長が店をリニューアルさせるとの話があり、縁あって金沢に来ることを決めました。横浜生まれでずっと関東でやってきたので、違う土地での仕事や生活は非常に不安でしたが、金沢という土地で挑戦すると決心しました。

お店は、わらの香りで燻されたカツオを始めとする鮮魚や肉、旬の加賀野菜をメインとしており、お酒との相性は抜群です。高知県の郷土料理「鰹のたたき」は非常に有名ですが、「わら焼き」が最高の調理方法と言われており、束にした藁に火を付けて高温で一気に食材を焼き上げるために旨みがギュッと凝縮されます。

店内は仕事帰りのサラリーマンから若い女性まで楽しめるような、お洒落な空間作りをしています。席は、カウンター、テーブルの他に和モダンの座敷と掘ごたつがあります。また、40名様までのパーティーも可能です。

社長・社員みんなで考えてやってみる！

社長と従業員が意識しているのは、「良い

ことも、悪いことも共有して進んで行こう」ということです。一人が脱線してもみんなが共有することで、問題を乗り越えるためです。

月に一回、お店が終わってからミーティングを行い、スタッフから直接現場の声を聴き、話し合います。そこで出たアイデアをまずはやってみよう取り組んでいます。「やってダメならまたチャレンジする」といった具合で前向きです。良い結果が出なくても、やらないよりはやった方が良い、やってみなければ何も分からないということです。

みんな、お客様に満足していただくにはどうすれば良いか日々考えています。

まだ、始まったばかりで模索中ですが、お店も従業員もそして私もお客様に喜んで頂けるよう挑戦し続けます。



島上 亨さん[シェフ]

和ら焼き dining 「かかし」(わらやき だいにんぐ かかし)

〒920-0981 石川県金沢市片町1-10-18 石崎ビル1F TEL.076-254-1183 FAX.076-254-1183

■代表者／橋本 浩二 ■創業／平成31（2019）年 ■業務内容／飲食業

■営業時間／18：00～翌4：30 ■定休日／月曜日

本場フランスで学んだ技術と感性を ふるさと金沢に

「パリのおかしやさん ラ・パンテュール」が
2018年11月に金沢市泉野出町に移転
リニューアルオープン

店名の「ラ・パンテュール」は、フランス語で「絵画芸術」という意味。「全ての菓子が芸術のように」という思いを込めました。昔から絵を描くことやケーキを作ることが大好きで、大学は美術の方に進学しました。大学卒業後、パティシエになるため、フランス人シェフが経営する神戸のお店で修行し、その後、「本場のフランス菓子を学びたい」と思い、約1年間フランスへ修行に行きました。フランスのお菓子は、とても可愛いらしくて美しく、なんて芸術的なのだろうかと思いました。最初は言葉の壁から意思疎通が上手くいかず、勘違いや失敗もありましたが、その後、いろいろと学ぶことが出来ました。その時、学んだケーキが「ラ・パンテュールのお菓子作りの原点」となりました。帰国後、働くため、いろんなケーキ屋さんを回りましたが、「自分が作りたいケーキとは何か違うな」と思い、「それなら自分でやろう!」と考え、平成25(2013)年12月に金沢市泉にて、お店

をオープンしました。大学で学んだ美術の経験をお菓子作りに活かし、新たなスイーツ開発に取り組みしました。

そして、北陸新幹線開業に向けて商品開発した「パリ・エ・金澤タルト」が、金沢市認定「金沢の手みやげ」に選ばれました。これがきっかけで石川県の食材を使用した「フランス菓子×加賀野菜」の独自のスタイルを作り、加賀蓮根や五郎島金時や加賀棒茶などを使用したスイーツを開発しました。

当店の一番人気の商品は「フレジエ」で、カスタードクリームをベースにしたフランス風スポンジケーキです。日本では一般的に生クリームケーキが主流ですが、フランスではほとんどありません。

「フレジエ」は仕上げるのに2、3時間を要する手間の掛かるケーキですが、フランスの代表するケーキです。「カスタードクリーム」をフランス語で「パティシエール」と言います。また、菓子職人のことを「パティシエ(パティシエール)」とフランス語で呼ぶことから、フランス菓子にとって「カスタードクリーム」はとても重要で基礎となります。カスタードクリームを一人前に炊けてこそ「パティシ



進地 美穂さん(代表)

エール」なのです。

フランスで学んだ製法を基本に、日本人の好みに合わせて甘さは抑え、その日その日の仕入れた果物の甘味によって、微妙に砂糖の量を調整して炊き上げます。タルトやマカロンも、あくまでも本場フランス菓子をベースに、こだわって作っているため、多少値段は高めですが、味には自信があります。

健康に配慮した 「フランス菓子×加賀野菜」の開発

小さい頃から虚弱体質で、人よりは健康に気を使っています。そういった健康志向から、香料や人工着色料をほとんど使用せず、健康に配慮したスイーツの開発にも取り組んでいます。

自分がフランスで感動したフランス菓子を「故郷金沢の人達にも食べてもらいたい」という思いで、日々フランス菓子の普及に努めています。



La Peinture (ラ・パンテュール)

〒921-8116 石川県金沢市泉野出町2-22-2 クリーンハイム高田1階 TEL.076-207-9003 FAX.076-207-9003

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

■代表者/進地 美穂 ■創業/平成25(2013)年 ■業務内容/フランス洋菓子店

■営業時間/10:30~18:30 ■定休日/火曜日、水曜日



簡易宿所並みの料金・ホテル並みのセキュリティと清潔性が特徴 全国的にも珍しいホームステイ型カプセルホテル

かつてお笑い芸人を真剣に目指した 話し好きのオーナーが営む宿泊施設

平成31(2019)年1月にオープンしました。スタッフはパート6名(全員女性で主婦)。1Fがカプセル型ベッド14室、2Fが個室セミダブルトリプル1室、3Fが社長の居住地となるビルです。ホームステイ型カプセルホテルは全国でも珍しい宿泊施設です。

安全で清潔なホームステイ型カプセルホテルという新しい事業モデルを確立したいと、オフィスビルをリノベーションして防犯カメラを設置、玄関に暗証番号ドアロックを設置しスタッフが対応しなくても出入りできるセルフチェックインシステムを導入しました。

このような小規模な宿泊施設は、簡易な木製2段ベッドが多く、そのような市場は現在飽和状態にあります。そこで私は差別化を図るため、安価で寝心地の良い施設を提供したいと金沢家を開業いたしました。

オーナーは短大で食物栄養課程を修了し、日清医療食品(株)で病院の調理師、栄養士として就職したものの20歳後半で退

職。その後、家業マッサージ機販売店を継ぎました。短大時代には半年間休学し中国に留学した経験から人との触れ合いの大切さを感じました。本気でお笑いの世界を目指していた時期もありましたが、何より話が好きで人との出会いを大切にしたいという思いから、たくさんのお客様と交流したいと宿泊施設にしました。

費用面だけでなく能登半島や県外への 交通アクセスでも利便性が高い

フリーランスで通訳できる人と契約しているので、外国人が宿泊した場合でもリモートで対応できる体勢になっています。

無料駐車場を完備しているので、長期宿泊を考えれば費用面だけでなく、能登半島や県外への交通アクセスでもお客様にとって利便性が高いと考えています。

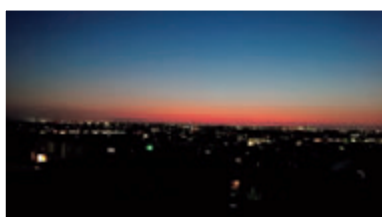
20名ほどの団体様への1棟まる貸しもあり、食材の持ち込みによる宴会など他の宿泊者に遠慮せず楽しめることが同業者との差別化ですね。

金沢3大B級グルメであるチャンピオン

カレー様、第七餃子様、8番ラーメン様に一番近い立地で、日帰りビジネスマンや営業マン等に気軽に休憩して頂ける施設として、2階は無料でYouTubeやNetflixが利用でき、空気清浄器を備えたリラックスできる部屋となっております。

今後の事業展開として、ビジネスで県外からの出張で宿泊されている方が、施設から生配信によるビジネスマッチングや、郊外での農業体験ツアーの宿泊先として提供も考えています。

春になると桜も咲き、夜景もとっても綺麗ですよ。夏には駐車場を利用して流しそめんを企画しており、今後も外国人や宿泊者にこの施設だからこその、楽しんでもらえるようなサービスをこれからもたくさん考えていきます！



山本 利継さん [代表取締役]

宿泊施設 金沢家 (かなざわや)

〒921-8154 石川県金沢市高尾南2丁目68番地 TEL.076-298-9000 FAX.076-298-1221

<https://www.kanazawaya.co.jp/>

■代表者/山本 利継 ■創業/平成31(2019)年 ■業務内容/簡易宿所、カプセルホテル

■営業時間/チェックイン14:00～、チェックアウト10:00～ ■定休日/無し

初代の味と志を継承しつつ 金沢の味に新たな息吹をもたらす創作和食店

片町の店に以前の店のお客様が来られ
料理人冥利に尽きる思い

先代である私の父が、香林坊で割烹料理店を開業し、その2代目として跡目を継いでいましたが、その後東力町に移転しました。今回、私のイメージにぴったりの店舗が見つかったことから、ここ片町で初心に帰り開業しました。お客様の年齢層は、40代後半の方が中心ですが、香林坊や東力の頃の馴染みのお客様から「見たよ、懐かしいね」と言われ電話を頂いたり今の店に来て頂いたりして、昔のお客様が戻ってきてくださいます。料理人冥利に尽きる思いで大変ありがたいと思っています。

料理の構成は、二部構成としています。第一部（午後6時から9時）は、自分の思いを伝えるコース中心の創作料理をメインにして、二部（午後9時以降）は、片町で一杯飲まれたお客様が帰る前に、小腹が空いたからちょっとだけつまんで帰ろうと思うような一品料理を出させて頂いております。特にお酒やワイン等の飲み物に合う料理の提供を考えており、これからもいろいろ

ろなお客様のニーズに応えたいと思っています。

価格設定は、「10品で5800円のコース」と「1000円プラスでお肉使いのコース」の2つです。中には、あれもこれも食べたいので8000円や1万円ぐらいにしてくれな

いかというご要望もあります。当初、お客様の客単価を、飲んで食べて8000円と設定していましたが、「1万円払ってでも、もっといいものを食べたい」と言うお客様の声が多く

聞こえてきました。予算や要望に応じて、コースの中身をグレードアップすることが増えており、今までで一番豪華なコースは、「ふぐ」、「すっぽん」、「蟹味噌の上にウニをてんこ盛りにした一品」を3万円で提供させて頂きました。ちなみに蟹味噌ウニは、1人前2000円になります。

飲み物のお勧めは、日本酒とワインでたくさん注文を頂きます。また、お料理も飲み物に合うメニューを考えてお出ししております。日本酒ではワインのような飲み口でフルーティーな「竹葉」のお酒が、微炭酸で大変飲みやすいと好評を得ています。



幸田 勝美さん〔代表〕

「目配り気配り」を大切にして
お客様に満足してもらうことが一番の喜び

実は、先代の父の前に初代の方がいて、父が修行し30年間一緒にいて代を譲り受けました。初代の方の出身地が宮城県の塩釜市で、その出身地から「しほがま」という屋号にされたそうです。

今のところは、この店でお客様に満足して頂いてリピーターを増やすことに専念しています。もう1店舗出して多角化経営を目指せばと言われることもありますが、規模を拡大すると目が届かなくなります。「自分が満足し、お客様に満足して頂ける店」というのが私の信念です。信念を曲げてまで利益を追求しようとは思いません。「目配り気配り」を大切にして、お客様に喜んでもらうことを一番に考えていきます。



しほがま

〒920-0981 石川県金沢市片町2-13-9 2F TEL.076-223-0948

■代表者／幸田 勝美 ■創業／平成30（2018）年 ■業務内容／和風創作料理店（カウンター8席、個室2室14名）

■営業時間／18：00～翌3：30 ■定休日／日曜日

平成31(2019)年の興能信用金庫のカレンダーで、金沢を中心に活躍しているガラス胎七宝作家・塚原梢さんの作品を掲載しました。「有線七宝」の技法で、金属とガラスの美しいケミストリーを巧みに操る塚原さんの作品とエッセイを紹介します。



塚原 梢(つかはら・こずえ)

神奈川県生まれ。武蔵野美術大学工芸工業デザイン学科ガラス専攻卒業後、金沢卯辰山工芸工房修了。現在、金沢市を拠点に創作活動。

連絡先：石川県金沢市本多町1-12-4

Mail : kazuetsukahara.glass@gmail.com

ガラス胎七宝作家 塚原 梢

私は、昭和61(1986)年神奈川県の藤沢市という海が近くにある街に生まれました。子供の頃から絵を描いたり、手を動かして何かを作ることが好きだったので美術大学を目指しました。はじめは短大で金属工芸を学びましたが、そこで七宝(金属の上にガラス質の釉薬をのせて焼成するという技法)と出会い、ガラスの透明感やたくさんの色を使えるということに惹かれ、大学に編入する際にガラスを専攻し、今に至っています。

大学を卒業し、1年間大学研究室で教務補助という仕事をしたのち、平成23(2011)年の春に金沢卯辰山工芸工房に入所するため、石川県(金沢)に来ました。3年間卯辰山の自然に触れながら過ごし、修了後も金沢に住みながら制作を続けています。

私の作品は、ガラスの上に七宝で使う銀線をのせ焼成するというものです。大学生の時、もともと金属を学んだという過去と、ガラスを学んでいる今とをつなげる作品を作りたいという思いで、ほぼ独学でやり始めたのがきっかけでした。後に、七宝の技法の中でこういうものがあるということを知り、その技法をガラス胎七宝と呼ぶことがわかりました。

卯辰山工芸工房に入所した頃は、この技法を用いて日常に使う器を作っていました。

金沢という伝統的な工芸品がたくさんある土地で生活をし、細かい蒔絵を施している漆の作品や、九谷焼などを日常的に目にしていたたくさんの影響を受けたこともあり、それから銀線の模様を細かく繊細に施し、ガラス独特の透明感をテーマに作品を作り始めました。

模様の基本は植物の茎の横断面をモチーフにして、それを自分なりに図案化させています。ガラスの世界も奥が深く、まだ技術も足りないところばかりです。先日ようやく自分の機械が届き、工房を持つことができました。

これからは、いつでも好きな時に好きなように作れる！というのが今は一番しみなことです。

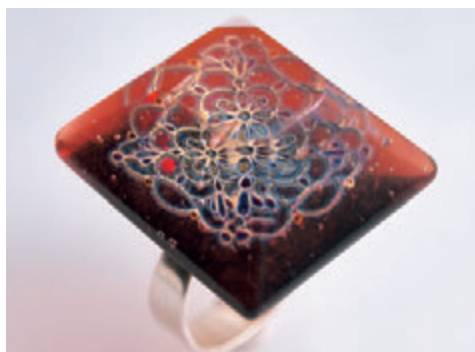
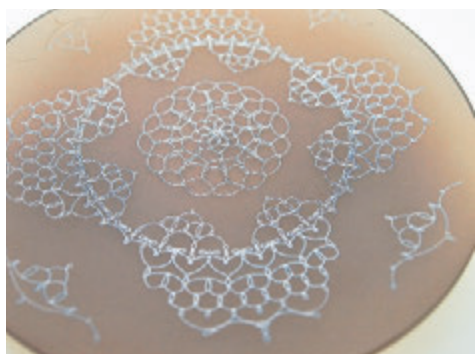
まだまだ試行錯誤しながら作ることは続きますが、ようやく自分の作りたい方向が見えてきつつある時期に入って来たと思っています。

これからも、このガラス胎七宝の技法を使って、自分なりに深めていきたいと思っています。

この度、カレンダーに私の作品を選んでいただき大変嬉しく思います。能登に在住の知人から、今年のカレンダーをもらってビックリ！というメールをいただきましたし、友人からも年末年始実家に帰ったら貼ってあった、という報告をいただきました。

私自身もお世話になっている方に配らせてもらったり、年末年始で実家に帰った際、両親や親戚に渡しました。皆さん大変喜んで飾らせていただいています。

石川県に移り住んでから、今春で丸8年経ちます。8年の間に会ったたくさんの人たちに支えられ、今ここで制作しています。その出会いと、これから出会うたくさんの人やものに感謝しながら、これからも日々精進していきたいと思っています。



ねっとわーく MAP

P5 てて整骨院 門前店

P4 株百笑の暮らし

P3 そばきり仁

P2 株角田商店

P9 株能登屋

P7 放課後等デイサービス サンフラワー

P8 焼肉 雅樹丸

P6 寺谷内獣医科病院

P13 しほがま

P12 宿泊施設 金沢家

P11 La Peinture

P10 和ら焼き dining「かかし」

道の駅あなみず

能登観光の案内所として

道の駅あなみずは、県内で24番目（現在26）の道の駅です。当駅は「道の駅」とのと鉄道の「穴水駅」が併設されています。全国でも十数件の珍しい道の駅です。

また、能登の玄関口に位置しているので、多くの人々が立ち寄り能登観光の案内所としても大きな役割を果たしております。販売商品は、穴水町の特産品の能登ワインをはじめ、能登の特産品を中心に販売しております。また、北陸三県で唯一相撲グッズを販売しており、郷土の英雄である遠藤関のグッズや相撲グッズを求め、多くのファンが訪れます。



能登の工芸を使用した観光列車が人気

のと鉄道では、今話題の観光列車「のと里山里海号」が観光客や地元の利用者から人気で、多くの人が訪れます。観光列車は、輪島塗・珠洲焼・田鶴浜建具・能登上布などの能登を代表する工芸品で至る所に展示されています。是非一度、ご乗車して能登の原風景お楽しみください。（詳細は、のと鉄道観光列車予約センター 0768-52-2300）



道の駅 あなみず（管理：のと鉄道株式会社）
〒927-0026 石川県鳳珠郡穴水町字大町チ41番地6
TEL/FAX 0768-52-3333
営業時間 9時～18時（軽食コーナー 11時～14時）年中無休