

ねっとわーく

2021 [春] こうのう・コミュニケーションマガジン

13

Vol.

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 2 酒肴まつうら | 8 あさお樹庵 |
| 3 ひらみゆき農園 | 9 ハッサク工房 |
| 4 Café&bal 華の間 | 10 姿勢専科KCSセンター金沢院 |
| 5 旨い魚とごはん処 奥のと酒場ほそ川 | 11 Wow! 金沢ステイ |
| 6 アサヒランドリー 株式会社 | 12 soleil |
| 7 有限会社 山口水産 | 13 BISTRO&BAR ANCHOR |

「いまを伝える。
いまが伝わる。」

【Net work movie】



「経営者の想い」を
動画で綴る
“12のストーリー”
(QRコードからご視聴下さい。)

地域にまっすぐ
興能信用金庫





鼠多門・鼠多門橋：©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

季節の魚料理と全国の美味しいお酒を楽しめる居酒屋
2 酒肴まつら 【珠洲市】

地域の特産品であるブルーベリーの可能性を広げ社会に貢献したい
3 ひらみゆき農園 【能登町】

たおやめざくら
 手弱女 桜の美しい景色と古民家で味わう手打ちパスタやピザが人気
4 Café&bal 華の間 【輪島市】

地元食材を使った豊富なメニューで地域の幅広いニーズに対応
5 旨い魚とごはん処 奥のと酒場ほそ川 【穴水町】

クリーニングの確かな知識と技術を兼ね備えた能登のリネンサプライ業者
6 アサヒランドリー 株式会社 【七尾市】

顧客の要望に応える提案力とサービスで日本一の牡蠣の産地を目指す
7 有限会社 山口水産 【七尾市】

四季の彩りと地元食材をふんだんに使った和菓子を楽しめるお店
8 あさお樹庵 【羽咋市】

自分だけの釣り道具を手に入れることができるお店
9 ハッサク工房 【宝達志水町】

正しい姿勢が大切であることを伝え地域の健康を支援したい
10 姿勢専科KCSセンター金沢院 【金沢市】

築100年の金澤町屋をリノベーションした宿で城下町金沢の魅力を体感
11 Wow！金沢ステイ 【金沢市】

お客様の想いを汲み取り、心を込めた接客とサービスを大切にしているお店
12 soleil 【金沢市】

本格的なカウンターバーで大人のデートを楽しめるお洒落な空間が魅力
13 BISTRO&BAR ANCHOR 【金沢市】



季節の魚料理と全国の美味しいお酒を楽しむ居酒屋

食材にこだわった美味しい料理と落ち着いた雰囲気が魅力

平成10(1998)年11月に「美味しい酒肴(お酒のつまみ)と日本酒が楽しめるお店」として始めました。創業した当初は日本酒ブームもあり、能登杜氏のお酒をメインに置いておりました。現在は、能登杜氏のお酒だけではなく、全国の美味しいお酒を30種類程置いております。また幻の日本酒と言われ入手困難な「十四代」が飲める居酒屋としても定着しており、能登杜氏のお酒から全国のお酒まで楽しめる居酒屋です。

40代後半から50代ぐらいのお客様がゆっくり料理

とお酒を楽しむ雰囲気のお店です。メインは季節の魚料理です。特に食材にはこだわっており、鱈、蟹、白子の酢の物や揚げ出し、あんこ鍋、その時期の旬の魚や海の幸を使った料理を提供しています。地元にある豊富な食材を使用し、能登牛のステーキ、春先であれば山菜も調理します。少し値が高くても、「美味しい料理を食べたい」、「美味しいお酒を楽しみたい」と思わ



れるお客様に自信を持ってご提供させて頂いています。2016年には「富山・石川版ミシュランガイド」にも掲載されました。

「日本酒会」でみつけた美味しいお酒が店の定番に

私は日本酒が大好きで、実際に飲んで美味しいと思った物を仕入しています。また定期的にお客様と「日本酒会」を開催しており、各々が見つけた全国の美味しいお酒を紹介し、飲み比べや品評をしています。ここで紹介され、店の定番になったお酒も多数あります。

実家は飲食業を営んでいました。昔は長男が家業を継ぐのが当たり前だったこともあり、高校卒業後に調理師学校へ進学しました。金沢の割烹料理店に住込みで下宿し、昼間は学校、夜は見習いとして働く生活をしていました。金沢で7年程修業し、25歳で地元に戻りました。その時、実家は魚屋をしていましたが、時代の流れから業態転換し、「地酒と地元の魚」をメインとした居酒屋を開業しました。最近「テーブルスタイル」に変え

る設備投資を行っており、ランチやテイクアウト等の新しいチャレンジにも取り組んでいます。

体力の限界が来るまでは包丁を握り続けたい

「お客様は当店の応援団」だと感じています。特にコロナの影響で暇になった時は、常連さんが心配し来店してくれました。「ありがとう」という言葉が自然と湧いてきて、私もお客様の気持ちに伝えたいと強く思いました。これからも基本的なスタイルは変えず、時代に応じた飲食業の形で、体力の限界が来るまでは包丁を握り続けていけたら幸せです。



松浦 秀明さん[店主]

酒肴まつうら(シュコウマツウラ)

〒927-1214 石川県珠洲市飯田町15-71 TEL.0768-82-0073 ■フェイスブック/「酒肴まつうら」で検索下さい

■代表者/松浦 秀明 ■創業/平成10(1998)年 ■業務内容/飲食業(小料理、居酒屋)

■営業時間/【通常】18:00~22:00(L.O21:30) 【コロナ対応】18:00~21:00(L.O20:30) ■定休日/不定休(主に火曜日)

地域の特産品であるブルーベリーの可能性を広げ社会に貢献したい

柳田は夜空と畑に星が輝く

能登町の柳田でブルーベリー農家を営んでいます。「“勿体無い”や“困ったこと”の中にチャンスはある」を事業コンセプトに、生ブルーベリーの収穫と出荷、ブルーベリー加工品の製造販売をしております。農園のロゴマークはブルーベリーの花の

落ちた後が「五角形の星の形」になることからイメージしました。柳田は、夜空とブルーベリー畑に星が輝きます。

看板商品は無農薬の生のブルーベリーです。一番ブルーベリーの良さがわかる完熟の状態で収穫します。

また規格外のブルーベリーは、有名店の「マルガージェラート」さんや「ウフドーナチュ」さんにも使用して頂いています。

旬の完熟ブルーベリーを味わってほしい

ブルーベリーの種類は大きく、早生品種のハイブッシュと、晩生品種のラビットア

イがあります。その中でも沢山の種類があり、毎週穫れる種類が変わってきます。お客様にはその時期に収穫した旬の完熟ブルーベリーを出荷しており、味も粒の大きさも違うので変化を楽しんでほしいと思います。

また、年間を通じてお客様と関わり、沢山のの人に能登のブルーベリーを届けたい

という想いから加工商品販売を始めました。農家ならではの大きな粒を残した「ごろごろ果実の能登ブルーベリーソース」は、完熟ブルーベリーの美味しさがそのまま味わえます。また当農園のブルーベリーを使用した「奥能登プレミアム 能登町ブルーベリーカレー」や「畑の国のアリスハンドクリーム」もブルーベリーの美味しさや機能性を活かしたコラボ商品です。地元の皆様の協力で商品化できたことが大変嬉しいです。

環境に優しい草木染料の開発

私は柳田村で生まれ、飲食業、農業等の



平 美由記さん(代表)

様々な商売をしている家の3姉妹の長女として育ちました。平成22(2010)年に突然の事故で他界した父親の畑を守りたいという想いで営農の道に進みましたが、最初の3年は実を収穫するだけでした。すると実が小さく酸っぱくなり始めたことから世話が必要なことを知り、真剣に農業に取り組み始めました。

ブルーベリーを待っている人に届けるためには、事業として成立させなければならない。その想いは、いつしか地域の特産品であるブルーベリーを守りたいという使命感に変わりました。現在、新しい取り組みとして廃棄するブルーベリーを使用した染料開発をしています。草木染料が環境に優しい染料としてファッション界に根付くことや、トップブランドに採用され、世界に発信されることが夢です。今後ともブルーベリーの可能性を広げていきたいと思っています。



ひらみゆき農園

〒928-0324 石川県鳳珠郡能登町字中齊マ部44番地甲 TEL.090-8260-0403

<https://www.hiramiyukifarm.com>

■代表者/平 美由記 ■創業/平成31(2019)年 ■業務内容/ブルーベリー生食、ブルーベリー加工品販売

■営業時間/8:00~17:00 ■定休日/土曜日、日曜日、祝日

E-mail:hiramiyuki_farm@icloud.com



た お や め ざ く ら 手弱女桜の美しい景色と古民家で味わう 手打ちパスタやピザが人気

「日本の和」をコンセプトとした イタリアン料理が魅力

令和2(2020)年8月、「日本の和」をコンセプトに、古民家で味わえるイタリアンのお店として創業しました。店名にもある「bal(バル)」はスペイン発祥の「バー」と「レストラン」の中間のようなお店のことです。小さなお子様がいる家族の方ももちろん、お洒落なバーとしてもご利用頂ける気軽な雰囲気のお店です。

現在、母親と二人で経営しており、メインのメニューは、「手打ちパスタ」と「自家製生地のピザ」です。パスタは手打ちで伸ばし、モチモチとした弾力と噛みごたえが特徴です。ピザは生地から手こねで仕込みます。低温熟成で1日寝かせ発酵により膨らませた状態の生地を使い、本場の薄生地ピザが好評です。

地元の食材を使った料理と 美しい食器を楽しむ

食材にもこだわりがあり、地元の「輪島ふぐ」、「カニ」、「柚餅子」を使った料理や、父親の畑で収穫した新鮮な野菜を使用し

ます。また、当店は輪島商工会議所主催の「輪島景観大賞」にも選ばれており、すぐ傍で手弱女桜を眺められる美しい景色も魅力の一つです。

食器は地元の伝統工芸品「珠洲焼」や「輪島塗」を使用しており、美しい器と美味しい食事、古民家が創る昔ながらの空間を楽しみながらくつろいで欲しいです。

イタリアンシェフに憧れて 料理人をを目指す

子供の頃に行った地元の有名イタリア料理店で、カウンター越しに調理するシェフが恰好良く、「自分もお客さんを喜ばせる料理人になりたい」と思ったのがきっかけです。高校を卒業して、金沢の調理師専門学校へ行きましたが、「パスタ(珈琲を入れるプロ)」にも興味があり、道に迷っている状態でした。2年間勉強し、一番興味を持てたのが西洋料理でした。卒業後は、金沢のフレンチレストランやイタリアンのお店で修行をしました。

元々母親が「華の間カフェ」というお店を営業しており、現在の場所に移転する予定でした。同じタイミングで新型コロナの



流行により、私が働くお店も暇になり始めたことから、一度仕事を辞め帰郷しました。初めは母親のお店を手伝うだけのつもりでし

たが、料理のこだわりから私が創業することになりました。

家族経営ですが、互いに気を遣いながら仲良く働くのが大切だと思っています。また、お店も私も地元の人に支えられていると強く感じています。これからも地元の素材を利用した料理を考え、お客様を楽しませたいと思います。



東 一生さん(代表)

Café&bal 華の間(カフェ アンド バル ハナノマ)

〒928-0013 石川県輪島市石休場町上野33-1 TEL.0768-23-4148

<https://www.hananoma-wajima.com/>

■代表者/東 一生 ■創業/令和2(2020)年 ■業務内容/飲食業(イタリア料理、café&bal)

E-mail:hananoma.cb@outlook.jp

■営業時間/【ランチ】10:00~14:00 【ディナー】15:00~22:00 ■定休日/水曜日、他不定休

地元食材を使った豊富なメニューで 地域の幅広いニーズに対応

「毎日訪れたくなるお店」をコンセプトに
素材を活かした料理を提供

平成30(2018)年11月に穴水町大町にオープンしました。「毎日でも訪れたくなるお店」をコンセプトに、リーズナブルな価格帯と豊富なメニューが自慢です。「ビール一杯」でもいいので毎日来店して頂ける雰囲気とお店作りを大切にしています。そのため、来店されるお客様は地元の方が9割以上です。

素材の良さをそのまま活かすことを心掛けており、当日仕入れた食材を手早く調理します。創作料理のような飾りつけの華やかさはありませんが、手間掛けることで美味しくなり、お客様には喜んでもらえます。お肉料理も好評で、「サイコロステーキ」、「能登豚のニンニク焼き」、「ホルモン焼き」は人気メニューです。また、石川県内「能登から加賀」までの日本酒10種類以上を揃えています。店内はオープンキッチンでカウンターと和室の座敷があり、お客様の目の前で調理し提供するスタイルです。お客様の



反応が良くも悪くも返ってくるので、仕事のやりがいにも繋がっています。

子供の頃から 家のカレーライスを作る担当

子供の頃から料理にこだわりがあり、家のカレーライスを作る担当をしていました。「ミスター味っ子」というアニメにも影響され、小学4年生の時には「料理人」か「体育の先生」になるのが将来の夢でした。高校卒業前には調理師学校への進学も検討し

ましたが、「直接働いた方が勉強になる」という先輩からのアドバイスもあり、軽井沢の会員制ホテルでパティシエ、金沢のイタリアンで洋食、小料理屋で和食を経験し帰郷しました。

新型コロナの流行で、地元のお客様にご来店頂ける感謝と大切さを常に感じています。当店は主婦のお客様の利用も多く、子供連れでご飯を食べに来てくれます。私は洋食を経験しているのでオムライスもメニューにあり、地域の食事処としてたくさんの地元のお客様にご利用頂いております。



細川 勝詞さん[店主]

飲食のいろいろな業態に チャレンジしたい

飲食のいろいろな業態にチャレンジしたいと思います。地元の特産である「牡蠣の専門店」や当店でもお肉が人気なので「焼き肉店」も良いと考えており、ファミリーで利用できる地域に根差した飲食店の形を作りたいと思います。また地元のワイン会社や飲食店と協力し、「穴水ロケット」という団体名で、地域貢献の活動に参加しており、今後も飲食を通じて穴水の魅力を発信し、地域に元気を与える存在でありたいと思います。



旨い魚とごはん処 奥のと酒場ほそ川

〒927-0026 石川県鳳珠郡穴水町字大町リ9-1 TEL.0768-23-4560

<https://noto-hosokawa.com/>

■代表者/細川 勝詞 ■創業/平成30(2018)年 ■業務内容/飲食業(居酒屋)

■営業時間/18:00~23:00 ■定休日/木曜日(不定休)



クリーニングの確かな知識と技術を兼ね備えた 能登のリネンサプライ業者

開業54年の老舗 クリーニング専門業者

昭和42(1967)年6月創業の開業54年を迎えるクリーニング専門業者です。「リネンサプライ」、「クリーニング店」、「コインランドリー」を運営しており、「誠実・信用」をモットーに、お客様第一を常に心掛けております。開業当初は「クリーニング店」のみでしたが、現在の主力は「リネンサプライ業」で、会社売上の9割以上を占めております。会社名は「昇る朝日のようにになりたい」とイメージして名付けました。

営業エリアは奥能登全域から金沢、富山まで広域です。主力取引先は和倉温泉の旅館で、浴衣や布団のシーツをクリーニングしております。リネンサプライ業はホテルやレストラン等で使用するリネン製品(タオル、作業服等)を貸出して、汚れたら回収・洗濯して納品する仕事です。当社はお客様の指定された規格やサイズを用意し、要望に沿った提案をしております。



多品種小ロットの細かい作業が 強み

当社には「クリーニング師」の資格を持った社員が7名おり、知識を持ったスタッフがが多いのが特徴です。シミを綺麗に取る技術、シルク等の素材に応じたクリーニングの方法等、最新の技術を学ぶ社員教育にも力を入れております。大手が苦手とする多品種小ロットの細かい作業ができるのも当社の強みです。また最新の設備を導入し、仕上がりの美しさと生産性の向上にも努めております。

元々実家はリンゴ農家を営んでいましたが、天候に左右されることから、父親の代でクリーニング店に転業しました。私は6人兄弟の長男で幼い頃から手伝いをしました。高校卒業後、東京で働きながらクリーニング専門学校に通い、洗い場1年、仕上げ2年と言われる業界で、4年間下積みをしました。ちょうどバブル景気の時期で忙しかったことを覚えております。平成元(1989)年に実家に帰り、父親の会社に就職し専務を経験後、社長に就任しました。

地域の人に愛される 会社でありたい

北陸新幹線の開業により観光客とホテルが増え、リネンサプライ業の仕事も増加しており、現在の工場では手狭になっております。そのため、北陸新幹線の延伸を見据え、新たな工場の建設も計画しております。工場の建設は地域にとって雇用を生む反面、環境悪化に繋がる印象もあります。その悪いイメージを少しでも払拭したいと思い、清掃や草刈り等の地域貢献活動にも積極的に参加しています。これからも「地域の人に愛される会社でありたい」と思います。



神戸 秀樹さん[代表取締役]

アサヒランドリー 株式会社

〒929-2101 石川県七尾市川尻町本部135-3 TEL.0767-68-2292 FAX.0767-68-2296

■代表者/神戸 秀樹 ■創業/昭和42(1967)年 ■業務内容/リネンサプライ業・クリーニング

E-mail:asahicl2292@pi8.so-net.ne.jp

■営業時間/8:30~17:00 ■定休日/日曜日

顧客の要望に応える提案力とサービスで 日本一の牡蠣の産地を目指す

養殖から加工、販売まで 一貫して行う牡蠣の専門店

当社は昭和30(1955)年に創業し、七尾湾の特産品「能登かき」の養殖から加工、販売まで一貫して行っています。「コンビニのような牡蠣販売業者」を目指し、迅速で細やかなサービスを心掛けています。

牡蠣の養殖は、ホタテの殻に付けた牡蠣の稚貝を一本の針金で吊りし、パイプを通して海に沈めます。2～3年経過するとパイプを覆い隠すぐらい牡蠣が成長します。大きくなった牡蠣を一つ一つ水揚げし、「剥き子」が手作業で剥いて出荷します。また水揚げした牡蠣を個別にネットに入れて殻付き販売用にもします。

自然豊かな恵まれた環境で 育った美味しい牡蠣

「能登かき」を象徴する代表商品は1年物で、物凄く甘いのが特徴です。七尾湾は人口密度が低く生活排水の影響が少ない地域のため水質が良く、「生で食べても臭みが無く

美味しい」とお客様から言って頂きます。

牡蠣貝は環境の影響を受けやすく、自然が豊かな能登は地獄的にも恵まれております。また、台風で山の栄養分が雨水を伝わり海に流れることも大切で、牡蠣の養殖は自然の力がとても重要です。

飲食店のお客様に対しては、「どういうメニューでお出しするのか」などお客様の

ニーズをお聞きした上で、ご要望の規格に揃えて出荷します。大量生産している当社だから出来ることだと思います。「企画から一緒に考え提案する柔軟な対応」がお客様の評価に繋がっていると思います。

私は3人兄弟の次男として育ちました。学生の頃から部活動が休みの時は、朝4時半に起き、家業の手伝いをしました。高校卒業後、金沢市中央卸市場の水産仲卸で5年間働き物流について勉強しました。今でも良い経験が出来たと実感しております。

新しい挑戦で業界のイメージを 向上させたい

私が入社してから始めた「ふるさと納



山口 翔太さん(取締役)

税」では、高品質の牡蠣を厳選した「剥き身 PREMIUM」を商品開発し、売れ行きも好調です。また全国的にも珍しい福祉事業者と連携した「水福連携」による働き方改革や新しい牡蠣の養殖方法にも取り組んでいます。

私は産地でも若く、もっと新しい挑戦をしていきたいと考えています。業界の働く環境やイメージを良くするため、作業を効率化し休日を増やす試みも実現したいと思います。また「能登かき」の認知度やブランド価値を向上させ、「全国で一番の牡蠣の産地」と聞かれたら「石川県」と言ってもらうことが私の目標です。



有限会社 山水産

〒929-2241 石川県七尾市中島町浜田う部26番地 TEL.0767-66-0446 FAX.0767-66-1722

■代表者/山口 達也 ■創業/昭和30(1955)年 ■業務内容/牡蠣養殖・販売業

E-mail: notokaki.yamaguchisuisan@gmail.com

■営業時間/7:00~17:00 ■定休日/牡蠣販売所5月中旬~8月中旬(業務用は365日営業)



四季の彩りと地元食材をふんだんに使った 和菓子を楽しめるお店

**季節の移り変わりとお店作りと
雰囲気を感じてもらいたい**

当店は明治22(1889)年創業の和菓子製造販売のお店です。羽咋駅前の「パセオ通り商店街」に店舗を構えており、母が代表を務め、長男の私が店主として5代目を承継しています。店名は創業時「麻生商店」でしたが、「あさお菓子舗」を経て、22年前の店舗改装時に現在の「あさお樹庵」と名付けました。私の名前の「樹」をとり、「自分とお店が大樹の幹のように大きく成長していきたい」という想いを込めています。

当店で大切にしていることは「四季を彩る和菓子のお店」として、春夏秋冬に合わせたお菓子を提供することです。店内装飾にも工夫を凝らし、お客様に四季を感じて頂けるようにしています。またお客様が気軽に来られて「おしゃべり」ができる「アットホーム」なお店作りもしています。遠方から来店されるお客様も多く、当店のようなお店が少なくなったことから「大変ありがたい」という声も良く聞きます。



**安心してご来店頂くお店作りと
新感覚の和菓子が人気**

5年前から当店の会員様向けに「手作りの通信誌」も発行しています。割引券等の特典、商品の紹介、四季の話題の他に、お店をより知って頂くため、作り手である私や家族についても記事にして、お客様に安心してご来店頂くお店作りを目指しています。

当店の看板商品である「あさおの赤飯まんじゅう」は、ふわふわ生地の中に当店自慢の赤飯が入った珍しいお饅頭で、入学、結婚、出産の内祝に好評です。

また、おすすめの商品の「黄金のたまご～未来のきみたち～」は、能登産の卵と塩を使用したしっとり柔らかな和風ケーキです。他にも人気商品である「羽咋UFO伝説」は、ローマ法王に献上したことで知られる地元羽咋の高級ブランド米である「神子原米」を使用した新感覚のしっとりとしたお菓子です。

**和室にて趣味の作品展や
「お菓子作り教室」を開催**

当店は、店内に和室を完備しており、お菓子と抹茶をお召し上がりいただくことができます。また、和室にて趣味の作品展や「お菓子作り教室」を開催しており依頼があれば公民館などにも出張しています。

お客様が作られた工芸品・手芸品も店内に展示しており、作品づくりにも気合が入ると喜ばれます。また作品に興味を持たれたお客様同士の仲を取り持つこともあります。今後も当店を介して「地域のひとと人が繋がっていくお店にしていきたい」と思っています。



麻生 里津子さん[店主妻] 麻生 直樹さん[店主] 麻生 スミ子さん[代表]

あさお樹庵(アサオジュアン)

〒925-0034 石川県羽咋市旭町エ1-1 TEL.0767-22-0006 FAX.0767-22-7948

<https://asaojyuan.jimdofree.com>

■代表者/麻生 スミ子 ■創業/明治22(1889)年 ■業務内容/和菓子製造販売

■営業時間/【平日】8:30～18:30 【日曜・祝日】8:30～17:00

E-mail:luckysweets2525@yahoo.co.jp

自分だけの釣り道具を手に入れることができるお店

手で作ることを基本に
自然に優しい製品を目指す

当店は平成28(2016)年1月に創業し、釣り道具のデザイン・製作・カスタマイズ・修理等を行っております。私は学生時代の頃に、オレンジ色の服を好んで着ていたことから、釣りのサークルでは「ハッサク」と呼ばれていました。工房の名の由来です。



「八朔(はっさく)」の「漢字の八」が「末広がり」で縁起が良いこと、また「数字の8」を横にすると∞となり「無限の可能性を秘めていること」、そこに「サク」はつくる「作」という意味もあります。「手で作ることを基本に」と「自然環境に優しい素材」を目指してルアーを製作しています。私自身も釣りをすることから、お客様目線に立ち、実際に使用して使いやすい道具のデザイン、細やかな対応を心掛けています。

素材にこだわり足で考える
技術と仕上がりに自信あり

自身が釣りをすることはもちろん、創業以前からルアーや釣竿を製作していました。釣人で職人だからこそその釣人の要望に応じた「ルアーロッド」の特注品の製作が可能です。地元釣具店での販売に始まり改良を重ねて現在に至ります。ものづくりは、工芸大学で学んだハンドクラフトを基礎としており、手作りならではの高い技術と仕上がりに自信があります。塗料や素材には特にこだわっており、漆や金箔といった味のある材料から最新の高機能塗料を研究し、オンリーワンの製品を作っています。

今はネットで情報を調べることができ、通販で簡単に購入ができる時代です。それでも、私は実際に目で見て確かめなければ納得できない現場主義の考えです。様々な分野の専門家の方に会い、さらに技術向上してよいものを作りたいと思っています。



市村 直哉さん(代表)

釣りを価値の高い趣味として
発展させたい

私の思いは、釣りをもっと「価値の高い趣味」として発展させることです。釣り道具は、昔から愛好家が多いですが、大量生産の粗悪品などは使いにくいなどの理由で本当の意味での釣りの喜びは感じられません。また、釣り場にゴミを捨てるなどマナーの悪い釣り人もおり、釣りのイメージを悪くしています。私は釣り場の清掃活動等にも参加し、お客様にマナーの大切さを伝え、釣りの価値向上に努めています。釣りは自然があって成り立つものなのです。

将来的には、釣り人が交流し趣味として高め合えるような環境を作ることも私の夢です。釣りが最高の趣味として続けていけるように「釣道」として、物だけでなく釣りの世界を作っていきたいと思っています。



ハッサク工房

〒929-1312 石川県羽咋郡宝達志水町上田エ26-1 TEL/FAX.0767-28-5171 携帯080-3040-4536

<https://hassaku.jp>

■代表者/市村 直哉 ■創業/平成28(2016)年 ■業務内容/ルアーデザイン・製作、ロッドカスタマイズ・修理

■営業時間/10:00~18:00 ■定休日/不定休(携帯電話でお問い合わせ下さい。)

E-mail:naoya70816@gmail.com



正しい姿勢が大切であることを伝え 地域の健康を支援したい

お客様のご家族全員とお付き合い

当院は平成14(2002)年に金沢市で創業し、「健康は正しい姿勢から」を理念に、姿勢の改善指導や施術を行っております。一般的に姿勢は美的な問題だと思われるますが、健康問題に関わる大切なものです。石川県内には輪島市と羽咋市に姉妹店があります。

腰痛、肩こりが病院や整体などで治療を受けても良くなり、当院に来られる方が多くおられます。最近ではネットを見て来院される方もいますが、一番多いのは家族や知人からのご紹介です。お爺ちゃんやお婆ちゃんからお孫さんまでご家族全員、お付き合いさせて頂いている方も多いです。



大学で専門教育を受けた資格者が 施術を行う

当院は対症療法ではなく根本療法を目的としており、ご来院頂くと最初にカウンセリングと姿勢診断を行います。体の状態を聞いたうえで、AIによる画像姿勢分析シ

ステムを使用していきます。姿勢以外の問題が出た場合は、専門機関を紹介することもあります。お客様に応じた姿勢のケアプランをご説明後、大学で専門教育を受けた姿勢調整師が施術し、矯正した姿勢を維持していくことを最終的なゴールとしています。また、正しい姿勢について学ぶ勉強会も定期的に開催しています。お客様が体のメカニズムを学ぶことで姿勢維持が早くなり、再発防止にも繋がります。また、当院の施術者は定期的にトレーニングを受け、正確に施術できるように自己研鑽しています。お客様に安心安全な技術と知識を提供し、事故を起こさないことを大切にしています。

子供たちの将来の職業に 「姿勢の先生」が出てくるのが夢

私は京都で生まれ、小学生の時に金沢へ来ました。兵庫県の大学を卒業後、ホテルに就職しましたが、人に喜ばれる一生の仕事をしたいという思いがあり、今の仕事に出会い転職しました。事業を始めてから

は、日本には業界の明確な資格制度が無く教育のガイドラインが必要だと思い、西オーストラリア公立マードック大学で健康科学士、韓国のhanseo大学院でカイロプラクティック理学修士号を取得しました。現在は日本でも大阪観光大学で姿勢科学が勉強できます。私は当大学で非常勤講師として人材育成にも努めています。

高齢化社会になり、健康で長生きできることが大切になっています。将来的にはKCSセンターを北陸に何店舗も作り、地域の人々の健康に貢献したいと思います。そのため業界を底上げし教育制度の構築にも力を入れて参ります。今後も姿勢調整の職業の認知度を高める活動をしていき、子供たちの将来になりたい職業に「姿勢の先生」が出てくるのが私の夢です。



近藤 千弥子さん[院長]

姿勢専科KCSセンター金沢院

〒920-0015 石川県金沢市諸江町上丁474-1 TEL.076-261-0323 FAX.076-255-0407

<http://e-shisei.biz/>

■代表者/近藤 千弥子 ■創業/平成14年(2002)年 ■業務内容/姿勢ケアを主とした健康支援センター

■営業時間/10:00~20:00 ■定休日/不定休

E-mail:info@e-shisei.biz

築100年の金澤町屋をリノベーションした宿で 城下町金沢の魅力を体感

金沢三茶屋街の一つ「にし茶屋街」側に 町屋旅館をオープン

平成30(2018)年12月、金沢市増泉町にて開業し、「宿泊施設の運営・管理」と「町屋旅館の企画設計」をしております。「単に“泊まる”ではなく体感することで街の魅力が心に残る宿」をコンセプトに、金沢三茶屋街の一つ「にし茶屋街」の近隣にある100年町屋をリノベーションして、江戸末期から明治の庶民的な町屋を宿として復元し、昔あった城下町金沢の原風景を再現しています。

宿の設備は中長期滞在してもらうことを目的に、欧米基準の断熱性や遮音性に優れたLDKルームとベッド・布団のお部屋を完備しており、金沢を拠点にいろいろと旅行ができるようにプランディングしています。お客様は平均1グループ4～5人が多く、一般的なホテルだとツイン2部屋で家族別々の部屋になりますが、当施設は1部屋で宿泊できるのが強みです。今は4棟9室あり、部屋の名前は「響、頂、月、風、鳥、花、獅子、カニ、金

魚」となっております。金澤町屋が増えることで古き良き城下町金沢の雰囲気^{あんどん}が醸し出され、金沢特有の狭くて細い道に行灯が灯れば町全体が宿になります。ゆったりとした風情を「にし茶屋街」に訪れる観光客の方にも楽しんでもらいたいと思います。

アメリカで街の景観づくりを学ぶ

私は大学卒業後、中堅のゼネコン会社に就職しました。入社後1年程でアメリカのロサンゼルスに転勤となり、英語を勉強し宅建の資格を取得しました。また、ラスベガスでは、建築のプロが魅力的な街をデザインする都市計画を目の当たりにして衝撃を受けました。屋根の瓦や壁の色など基本デザインを統一した街の景観づくりや街全体の機能をプロデュースし資産価値を高める方法を学びました。30歳で帰国後、父親が経営する一般住宅の建設会社に就職し、アメリカで学んだ街づくりを実践しました。「北陸新幹線開業後の金沢で今まで培った



北出 亘さん[代表取締役]

経験やノウハウを活かし新しい挑戦をしたい」と思い起業しました。

金沢の景観と歴史的価値の高い 金澤町屋を守る

2025年までに10棟20室、2030年までには20棟50室を目標としています。宿が増えれば滞留人口が増加し近隣に飲食店や商業施設ができ、賑わいが創出されると考えています。金沢では「空き家問題」から毎年100棟の金澤町家が解体されており、昔ながらの景観が失われています。今後も街全体をプロデュースしながら、金沢の景観と歴史的価値の高い金澤町屋を守っていききたいと思います。



Wow！金沢ステイ(株式会社わくわくプロダクション)

〒921-8025 石川県金沢市増泉町1丁目4-19 TEL.076-241-8008 FAX.076-241-8010

<https://wowkanazawastay.com/>

■代表者/北出 亘 ■創業/平成30(2018)年 ■業務内容/宿泊施設管理運営・町屋旅館企画設計プロデュース

■営業時間/9:00~18:00 チェックイン15:00 チェックアウト10:00 ■定休日/不定休

E-mail:wow @wowkanazawastay.com



お客様の想いを汲み取り、心を込めた接客とサービスを大切にしているお店

太陽のように美しくお客様を輝かせたい

平成26(2014)年4月に「お客様と共に最高の喜びを創る」を理念のもと創業しました。店名の「ソレイユ」は、フランス語で太陽という意味です。人間に太陽が不可欠なように、髪の毛も人の印象を決める必要不可欠なものです。「太陽のように美しくお客様を輝かせるお手伝いをしたい」という想いから名付けました。

店内はリラックスし優雅な気持ちで過ごしてもらうため、あえて動線を長くとり、客席を少なくしています。鏡が大きく隣の席との間隔が広いので、一人ひとりのお客様としっかり向き合うことができ、安心感が生まれます。

困りごとを解決し ベストなヘアスタイルを提案

お客様の想いを汲み取ることを大切にしています。遠慮から気持ちを伝えられないお客様も多いことから、専属スタイリ

ストが髪に対するお悩みや当店へのご要望をお聞きするようにしています。その上で、髪質、骨格等も考慮しながらベストなスタイルを提案し、お客様の困りごとを解決していきます。また施術後のヘアスタイルが決まらない等のご相談に対応するため、後日電話で状況をお聞きし自宅でのケア方法をお伝えしています。

開店前には、スタッフ全員でご来店されるお客様について確認し、居心地の良い接客が出来るように準備をします。飛び込みのお客様もおられますが、基本的にはお断りしています。目先の利益を優先したことで、ご予約のお客様が少しでもお待ちになることが無い様に心掛けています。

私は輪島市出身で父が理容師、母が美容師をしていました。凄く忙しそうでしたが、いつも穏やかで両親とお客様が楽しく笑っているのを見て育ちました。美容学校を卒業後、最初に勤めたサロンは技術が強みでカットの練習に励みました。次に勤めたお店が接客を重視しており、ドアを開けるタイミング、傘をさす所作まで指導があり、と

ても勉強になりました。また私は見た目から力が強いイメージがあり、少しの力で痛いと感じるお客様もいたことから、とても丁寧に優しくシャンプーや髪をとかす努力をしました。今ではお客様から「凄く丁寧に良かった」と言われることも多く、ギャップが私の強みとなっています。

美容師が長く安心して 働ける職場づくりを目指す

美容師は女性が多く働く職場で、結婚や出産で退職する人が多く、離職率の高い職場です。実働5～10年ぐらいで夢をあきらめる人も多く、私はそれが凄く残念に思います。例えば、日祝休み、朝10時から夕方5時の勤務等、これから美容師を目指す若い人が希望を持つことができ、いろいろな働き方を選べるコンセプトのお店を作るのが、私の次の目標です。



元井 浩貴さん〔代表〕

soleil(ソレイユ)

〒921-8148 石川県金沢市額新保1-346 TEL/FAX.076-298-2801

<https://beauty.hotpepper.jp/slnH000286768/>

■代表者/元井 浩貴 ■創業/平成26(2014)年 ■業務内容/美容業

■営業時間/10:00～19:00 ■定休日/月曜日・第1火曜日・第3日曜日

本格的なカウンターバーで大人のデートを楽しめる お洒落な空間が魅力

「シェフとバーテンダー」がいる レストランバー

「温故知新の精神と価値の創造・提供を通じて、お客様の時間と生活の一部を豊かにすると共に個性を尊重し自己の成長と心の充実を実現する」を経営理念としています。ちょっと堅苦しい言い方になりましたが、「古き良き文化を新しい形で発信することで、お客様もお店も豊かな時間と心の充実を共有したい」という考え方です。お店はシェフとバーテンダーがいる「レストランバー」という形式です。コース料理から、本格的なカウンターバーまで楽しめる1



次会から2次会まで対応可能なお店です。

店内は1950年代のヨーロッパをイメージしており、50代以上の方にはどこか懐かしく、若い方にとっては新しくお洒落な空間になっています。非現実的な大人のデートを、時間を忘れて楽しんで頂くこともお店の趣旨で、お客様同士が目を合わせないように席を配置しています。私は女性の前で恰好良く見栄を張ることは「男の美

学」だと思っています。「男性がちょっと背伸びして女性を連れてくるお店」を目指しています。

看板メニューは創作オムライス

「日本人に合う洋食」というイメージで創作料理を提供しています。看板メニューはオムライスで、魚介と一緒に煮出したオリジナルのソースを使用しています。

また「日本らしい格式のあるバー」をイメージしたドリンクメニューを揃えており、蒸留酒やフルーツカクテル、ピンテージウィスキー等も用意しております。料理に関しては地元の食材をできるだけ使用し、鮮魚は毎日市場、お米は生産者から直接仕入れていきます。

コロナ禍で営業自粛に入った時に、フードトラック（移動販売車）でオムライスのお弁当を始めました。お店のコース料理を提供するケータリングサービスもしており、ご自宅で手軽に高級感のある料理と雰囲気を楽しめます。



奥泉 翔太さん [代表]

全ての関係者に愛される お店でありたい

スタッフとはチームワークを大切にしています。また今年は「改善とアクション」をお店のテーマに掲げており、スタッフ全員が作業の効率やお店を良くする提案をしてくれます。良い組織にするためには、私自身のパフォーマンスも大切です。私は、スタッフと平等に第一線で作業し、そこから生まれる感謝と尊敬の念を感じながら仕事をしています。またお店に携わる全ての関係者から「愛されるお店」でありたいと願っています。廃棄ゼロ等の社会貢献にも取り組みたいと考えており、SDGsの「持続可能な未来」はとても素敵な言葉だと思っています。私は食を通じて人が幸せになる社会づくりに貢献したいと思っています。



BISTRO&BAR ANCHOR(ビストロ アンド バー アンカー)

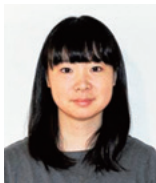
〒920-0981 石川県金沢市片町2-23-1 オンリーワンビル2F TEL.076-254-1365

<https://www.anchor-bistrobar.co>

■代表者/奥泉 翔太 ■創業/平成29(2017)年 ■業務内容/レストランバー・移動販売・デリバリーレストラン

■営業時間/【月〜木】18:00〜2:00【金・土】18:00〜3:00【日・祝】18:00〜0:00 ■定休日/水曜日(月2回不定休)

令和3(2021)年の興能信用金庫のカレンダーは、奥能登を代表するやきもの「珠洲焼」をテーマに、西絵美さん、芝雪さん2人の珠洲焼アーティストとコラボレーションしました。(当金庫は、地域活性化を目的に石川県を拠点に活動するアーティストを応援するプロジェクトを進めています。)



西 絵美／珠洲焼アーティスト

珠洲市在住(金沢市生まれ、白山市育ち)

10年前に珠洲焼を作り始めるために珠洲市へ移住。ドット柄やハートの形をテーマにした女性らしい器のほか、薪窯で焼く大壺なども制作してきた。珠洲焼のしっとりとした奥深い黒色に惹かれ、表現している。



芝 雪／珠洲焼アーティスト

珠洲市在住(珠洲生まれ、珠洲暮らし)

彼女の手にかかる、力強いイメージがある珠洲焼が、女性的で柔らかなフォルムに変身する。「気づいたらそこにあるような、控えめな佇まいであること」を旨としているそう。

10年前、珠洲焼の研修生を募集していると聞いた時「黒で何か表現できるかもしれない」と思ったことが作り始めたきっかけですが、幻の古陶といわれたミステリアスな神秘さにも惹かれました。戦国時代に一度絶えてから現代までにブランクがありますが、だからこそ、この先珠洲焼で何ができるのか楽しみがありますし、可能性を感じます。

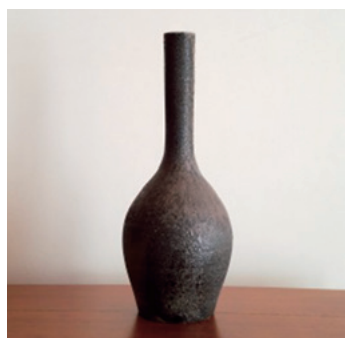
昔ながらの黒という色と現代人の感性で作る形。歴史がつながっていないからこそ、2つの要素の融合が面白いと感じています。

まだ作り始めて10年なので、この先もっと珠洲焼の可能性を知っていきたくて、手にとって下さった方が笑顔になるようなものを作りたいです。

珠洲焼は一度絶え、約40年前に復興しています。そのころ珠洲に生まれました。自分の手で作る仕事がしたいと思い、一番身近な珠洲焼を学びました。珠洲市陶芸センターを退職後、花入れや食器を主に制作しています。

昔の珠洲焼の叩き壺には、道具で粘土を叩き締めた跡がななめの筋模様になっています。美しいと思う壺がいくつもあり、現代でも使えるようにカップに叩き模様をほどこしました。また秋草、樹と鳥などが描かれたものもあり、こういった能登の自然を感じる模様も、今の珠洲焼に生かしていきたいなと思います。

珠洲焼を学びはじめてから10年になりますが、まだまだ魅力が尽きません。暮らしとつながったものづくりを、これからもしていきたいと思っています。



ねっとわーく MAP

P7 (有)山口水産



P5 旨い魚とごはん処
奥のと酒場ほそ川



P4 Café&bal 華の間



P2 酒肴まつうら



P8 あさお樹庵



P3 ひらみゆき農園



P9 ハッサク工房



P6 アサヒランドリー(株)



P10 姿勢専科KCSセンター金沢院



P11 Wow!金沢ステイ

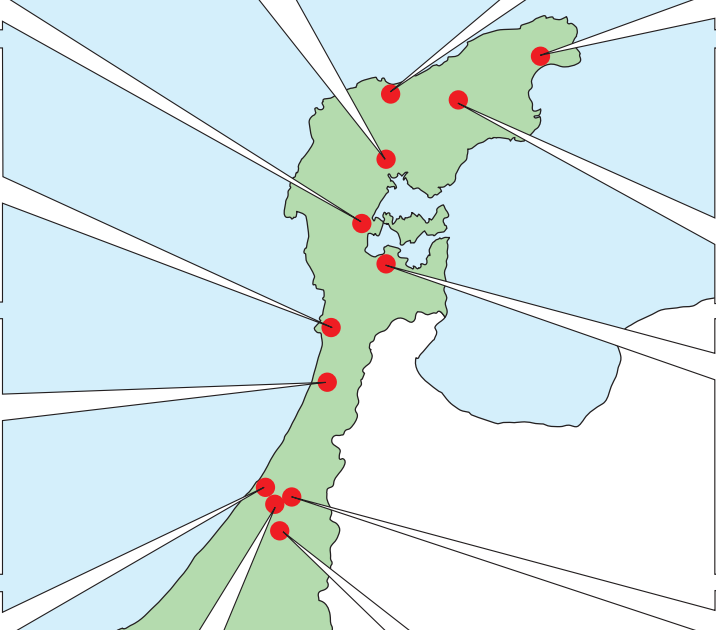


P12 soleil



P13 BISTRO&BAR ANCHOR





道の駅 桜峠

訪れる方の憩いの場として

のと里山空港から車で5分。珠洲道路沿いに位置し、当駅は全国の数多い「道の駅」の中でも珍しい「小さな道の駅」です。建物の奥には日本庭園があり、池の鯉に餌をあげることができます。小さなお子様からお年寄りの方まで人気のスポットです。



地元「能登」の魅力発信に全力を

能登の魅力を伝えるために、ふるさと納税で「のとキリシマツツジ」を取り扱っており、多くの方に購入頂いております。また若い力を応援するため、地元の高校生が授業の一環として作る商品も販売中です。特産品のブルーベリーの収穫時期には、地元の契約農家さんのブルーベリーを使用したソフトクリームも販売しております。近隣の見所には、四季折々の花が楽しめる「柳田植物公園」や、良質な泉質を誇る「柳田温泉」があります。能登にお越しの際には「道の駅桜峠」へ是非お立ち寄りください。



道の駅 桜峠

〒928-0334 石川県鳳珠郡能登町当目2-24-24
TEL: 0768-76-1518 営業時間: 9:00~17:00