ガンバレびじねす
商工会は「がんばる」を応援します

会員増強中

福島県商工連会報

News Clip
ニュースクリップ

商きない工らす人びと **ふくしま商・工・人**

contents

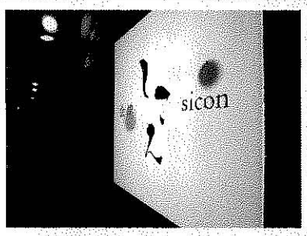
P2 ヒストリーインタビュー
P3 広域連携だより
専門家に聞く経営アドバイス
P4 青年部・女性部だより
P5 100万会員ネットワーク
P6 いいものmekke
天栄村 ひやおろし
P8 広域指導センターだより
元気印!!ズームアップ
P10 商工会だより
P12 掲示板

IT企業の強みを活かし新しい飲食店経営のスタイルを確立した(株)テクニカルスタッフを紹介します。

ヒストリーインタビュー

ICTと地域資源を活用した提案型営業による飲食店 ～『SNSから生まれた居酒屋　会津しこん』

2010.9.1
Vol.350



News Clip
Vol.350
平成二十二年九月一日
発行／福島県商工会連合会　発行責任／根本佳夫
〒960-8053 福島県福島市三河南町1番20号(コラッセふくしま9F)
TEL 024(525)3411 FAX 024(525)3413
f-wing@do-fukushima.or.jp http://www.f.do-fukushima.or.jp/

4R運動推進セミナーの開催

News Clip

→ と　き　平成22年10月2日(土)11:00～

→ ところ　郡山市安積町「ビッグパレットふくしま」コンベンションホールA 1階

→ テーマ　「今、私たちにできること」
～あなたにもできるエコシフト まちをチャーミングに変える方法～
講師 マエキタ ミヤコ氏　ソーシャルクリエイティブエージェンシー代表

→ 参加費　無料

→ 主　催　福島県商工会連合会
福島県商工会青年部連合会
福島県商工会女性部連合会

※ 10月2～3日　同時開催　ふくしま環境エネルギーフェア

＞講師プロフィール

マエキタ ミヤコ 氏

1963年東京生まれ。大学卒業後、コピーライター、クリエイティブディレクターとして広告代理店に勤務。97年よりNGOの広告に取り組み、2002年に広告メディアクリエイティブチーム「サステナ(市民やNGOのための広告会社)」を設立・経営。
現在は雑誌「ecocolo(エココロ)」を通じて、エコ意識の拡大に努めるほか、「100万人のキャンドルナイト」「ほっとけない世界のまずしさ～ホワイトバンド」「フードマイレージ」「リスペクト・スリーアール」などのイベント仕掛け人。

マル経融資が使いやすくなりました。

News Clip

（小規模事業者経営改善資金融資制度）

→ マル経融資制度は、経営改善を図ろうとする小規模事業者の方々をバックアップするため、無担保・無保証人・低利で融資する制度です。

マル経融資制度の特徴

融資限度額は？
1,000万円 → 1,500万円に拡充

担保・保証人は？
不要です　※本人保証も不要です

返済期間は？
○ 運転資金5年以内(据置期間6ヶ月)
→ 運転資金7年以内（据置期間1年）
○ 設備資金7年以内(据置期間6ヶ月)
→ 設備資金10年以内（据置期間2年）

※利率は平成22年5月現在で1.85％　※利率は変動しますので最寄りの商工会へお問い合わせ下さい。

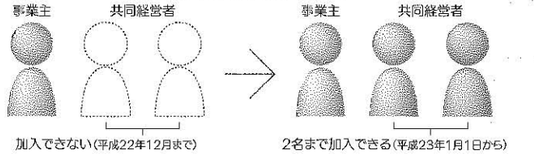
小規模企業共済制度が充実します！

News Clip

→ 平成23年1月から『個人事業主の「共同経営者」も加入の対象となります。』

共済加入対象者が、個人事業主の配偶者や後継者など「共同経営者」まで拡大されます。(2人まで、個人事業主の親族ではない方も「共同経営者」であれば加入できます)

共同経営者の加入イメージ



※配偶者、後継者は「共同経営者」であること が必要。

Q 共同経営者の加入(平成23年1月1日以降)はどこでできますか？

A 商工会・商工会議所・青色申告会・中小企業の組合・金融機関などで加入することができます。

→ 詳しい内容は…

共済制度を運営しています、独立行政法人中小企業基盤整備機構のホームページ、もしくはお電話にてお問い合わせ下さい。

独立行政法人中小企業基盤整備機構(中小機構)
http://www.smrj.go.jp/kyosai/　共済相談室　TEL.050－5541－7171

PRINTED WITH SOY INK
News Clipは循環型社会の現実を目指して、環境に配慮した大豆油インクと再生紙を使用しています。

ICTと地域資源を活用した提案型営業による飲食店

SNSから生まれた居酒屋 会津しこん

◆経営革新に取り組んだきっかけ

もともと、食べ歩きが趣味で、それをブログにアップしていました。何件も食べ歩いているうちに「流行る飲食店」や「美味しいのに流行らない飲食店」等、会津で流行る飲食店のパターンが見えてきました。

また、年間千五百万人もの観光客が訪れる会津において、会津の食を楽しめるお店が、昼はあるのに夜はほとんどないと思い、会津を訪れる観光客のニーズに応えることのできる居酒屋をやってみようと考えました。そして、出店の計画を進めていたところ、西会津町商工会経営指導員の五十嵐敏也さんから、経営革新計画を作成してみないかと提案があり、経営革新に取り組むこととなりました。

◆バーチャルの世界から実店舗へ

居酒屋を出店するにあたり、IT企業である自社の強みを活かすため、SNS(※1)を利用し、顧客ニーズの把握とメニューの開発の参考としました。このSNSというバーチャルの世界から、リアルの世界に飲食店を作ったということが話題になり、マスコミにも大きく取り上げられました。

また、会津には昔から無尽文化があり、この無尽文化の継承による顧客獲得、さらには会津の特産品を使用し、会津十七市町村の郷土料理や食材を提供する、「会津の食のテーマパーク」というイメージの飲食店として計画を進めていきました。

◆インターネット検索7万件

経営革新認定後は、ほぼ計画通りに推移しており、当初の予定通り観光客の来店が増えています。その大きな要因となっているのが、SEO(※2)対策を充実させた自社運営による会津の飲食店検索サイト「たろう倶楽部」です。「たろう倶楽部」は一日のアクセス数が七万件を超え、インターネット検索サイトで「会津　居酒屋」「会津　飲食店」「会津　ラーメン」と検索すればトップに表示されます。そちらと「会津しこん」のホームページをリンクさせることにより、インターネット経由の予約が増えてきました。

◆雇用の生まれない事業に地域の活性化はない

当社の経営理念は「楽しい会社を作る」であり、ここでいう「会社」とは自社の事だけではなく、「会津の社会」のことでもあり、「楽しい会津の社会を作る」ソーシャルビジネスも目的としています。

会社を立ち上げてから四期経過して、当初二名だった従業員が現在は三十七名になっています。これは常に地域全体がよくなることを考え、新事業の立ち上げ時には、この事業を行えばどのくらいの雇用が生まれるかを考え、事業を展開してきたためだと思っております。

◆今後の方針

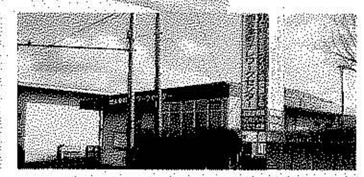
当社の強みであるITを駆使した、独自の「顧客管理システム」を導入し、他店とのサービスの差別化を図って行こうと考えています。初めて来店されたお客様に「心からのおもてなし」をすることは当然として、「顧客管理システム」により常連客にランクアップさせ、更なる上質なサービスを提供し、お店のファンを増やしていこうという狙いです。顧客が顧客を呼び、安定した集客が図られ、価格競争からの脱却にもつながります。

また、IT企業が飲食店を立ち上げた経験や先進性を、ビジネスにつなげていきたいと考えております。飲食業の現場を知っているIT企業という強みを活かし、飲食店のサポートをして、良い事例があればノウハウを構築し、相乗効果を図ることにより、たくさんのお客様の「笑顔」が増えることが理想的ではないかと思っております。

※1 ソーシャル・ネットワーク・サービス。人と人とのつながりを促進・サポートする、コミュニティ型のウェブサイト。
※2 サーチ・エンジン・オプティマイゼーション。ヤフー、グーグル等の検索エンジンで検索結果の上位に現れるようにウェブページを工夫して作成する技術。

企業概要

企業名	株式会社　テクニカルスタッフ
代表者名	佐藤　正彦
従業員数	37名
事業内容	IT関係・飲食店経営・イベント企画運営・スクール運営
住所	福島県耶麻郡西会津町野沢字桜木前乙171番地の4 西会津町テレワークセンター(町営インキュベーション施設)内
TEL・FAX	0241(45)3100
URL	株式会社　テクニカルスタッフ http://www.aizu-mirai.com/machi/company/technical.html 居酒屋　会津しこん http://www.aizu-sicon.com/ 野菜café鼎 http://www.cafe-kanae.com/ 定額パソコンスクール　パソ放題 http://www.paso-hodai.com/ 西会津セグウェイスクエア http://www.aizu-tv.com/segway/
E-mail	ts@aizu-tv.com
沿革	2006年 8月　株式会社テクニカルスタッフ　設立 2007年 8月　セグウェイレンタル　開始 2008年 7月　「【味噌ラーメンの街西会津】普及推進事業」事業委託 <NPO西会津地域活動支援センターとの共同事業> 2008年12月　居酒屋「会津しこん」　オープン 2009年 6月　定額パソコンスクール「パソ放題」　オープン 2009年12月　野菜café鼎　オープン



Information 商工会だより

までいの精神でまちづくり

飯舘村商工会

飯舘村とは

飯舘村は、福島県相馬郡の西部、福島市から東へ車で約一時間の阿武隈山地の北部に位置する人口六二〇〇人ほどの純農山村。標高四〇〇m以上の高原に位置するため気候は夏涼しく冬寒さが厳しく、避暑気候と緑を抱く環境は、長野県の軽井沢にも似ている。

村の主産業は農業・畜産業。特に黒毛和牛の飼育が盛んで『美味しい牛肉飯舘牛の里』としてブランド化されている。また気温の日較差を利用した花卉類や高原野菜の栽培農家も増えている他、県内初のどぶろく特区に認定され新しい産業も育ちつつある。

長谷川会長の平成二十二年度商工会運営方針を聞く!!

飯舘村商工会長の長谷川長喜と申します。約三十年前に脱サラ起業し飯舘村草野にて電気・水道工事業を営んでおります。

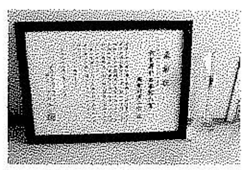
デフレ経済、大型・コンビニ店による既存店の空洞化問題や、政治不安定による購買力の低下という厳しい状況がご多聞にもれず長く続いており、商工会施策として景気・雇用・子育てに対する対策は特に力を入れて行きたいと考えております。

前年度からの子育て、特産品開発等継続事業の他、本年度は全国統一スローガンの「行きます、聞きます、提案します」を掲げ、経営に役立つ情報収集に努め、職員の巡回訪問を通じ個別会員に対する提案事業を展開していきたいと考えています。

までいな子育て事業

商工会では村行政と連携、家庭と仕事が両立できる環境を整備し定住人口の増加を目的とした『までいな子育て事業』を平成十九年より実施している。『までい』とは飯舘村の方言で「時間をかけて」「手間暇惜しまず」「丁寧に」「じっくりと」「つつましく」という意味。

これまで父親の育児休暇取得の奨励事業、商業者と連携した子育てパスポート発行によるマタニティママへの割引事業、子育てフォーラムの開催を行っている。本年これらの活動が認められ、福島県男女共生センターより「女と男の未来館大賞」を受賞した。

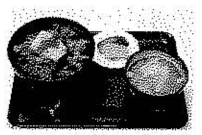


食と農ビジネス飯舘牛丼事業

飯舘牛は、自然飼料飼育によりきれいな霜降りが入り、食味はまろやかな甘みで噛めば噛むほど味が深まる美味さが特徴である。また生産履歴も徹底しており安全な牛肉である。

この牛肉をもっと多くの方に食して頂くため、平成十九年より村内飲食店による飯舘牛丼事業を行っている。飯舘牛の美味しさを引き出すため、使用する食材は飯舘村産を利用し、甘辛な牛丼タレで提供している。加盟店は「飯舘牛丼」のぼりが目印、飯舘村を訪れる際は是非立ち寄っては如何か。

▲中華琥珀


▲エンドー食堂

▲ゑびす庵

▲川竹

▲熊ちゃん

▲飯舘ドライブイン

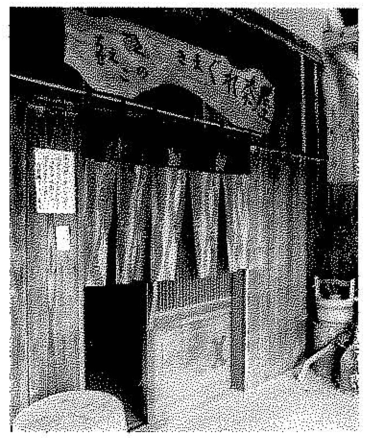
までいな農家レストラン

飯舘村の『までい』を体験出来る農家レストラン『氣まぐれ茶屋ちえこ』。村内第一号となるどぶろく製造免許を取得し平成十六年に開業した。

メニューはまでいに育てた自家製野菜、味噌、地域のお年寄りが作る豆や保存食などを使った田舎料理とどぶろく。手づくりならではの素朴な味わいがお客様の琴線に触れ、開業以来遠方からの車が絶えない。

「村で作った農作物を自ら加工し、特産品として流通させたい。そして村が元気になってくれれば…」店主の思いと『までい』の心がひとつとなり、地域の人々と元気の種を蒔き続けている。

▲どぶろく「どぶちえ」


▲氣まぐれ茶屋ちえこ

Information
商工会だより

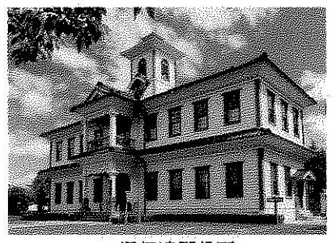
元気のある町　こおり

桑折町商工会

桑折町商工会長の本間健雄です。

家業は食肉販売業を営んでいます。桑折町は県北の人口一万三千人の小さな町ではありますが、歴史的に見ても古く、有形無形の財産が数多く残されている町でございます。伊達家の祖でもある西山城跡や旧郡役所を始めに半田銀山跡そしてお寺さんが多い(約二十余)など、その他にも色々あります。春は半田沼の桜、かつて皇太子様も訪れました。当地特産の桃の花のあでやかさ。初夏は当町を流れる産ヶ沢川周辺のホタルの乱舞最盛期は町外から多数の見学者が訪れています。

まだまだ紹介する事はありますが是非一度は訪町下さい。



▲旧伊達郡役所

▲七曲ホタル

「桑折宿・奥州・羽州街道まつり」

さて、私共商工会におきましては、今年で第七回を数え毎年十月開催の「桑折宿」奥州・羽州街道まつり。これは当町に残されていました分岐点(追分)を活用して地域おこしの起爆剤にとの思いで始めたイベントであります。

街道沿いの市町村に出店又は宣伝を依頼して多くの参加があり、交流の場になっております。

▲奥州・羽州街道まつり

「竹燈篭まつり」「雛めぐり」

最近では、町内の各種団体、例えば女性団体連絡協議会と言う組織がありますが、その団体と共催と言う形で「竹燈篭まつり」や「雛めぐり」など町内を歩いて楽しめる町づくり、そして町外からの交流人口増を目標として取り組んでいるところであります。

▲追分分岐点

四季折々の各種イベント

観光協会が当商工会内にありますが、ここは独自に四季を通してイベントを企画しており、春は「半田山の山開き」、夏は「町内の特産品の販売・展示」、秋は公園で「紅葉まつり」、冬は毎年一月二日に「冬の花火の舞」と盛沢山の企画で活動中であります。こうした事から、全国的に商店会の衰退化と言われて久しくなりますが、当商工会の意気込みが「実」を結ぶ事を信じて、今後共邁進する所存でありますので、宜しくお願いします。

▲冬の花火の舞

広域連携だより

南会津商工会広域連携協議会で「経営革新塾」開催する

経営革新塾の風景

南会津商工会広域連携協議会(会長 渡部文一)では、地域商工業者の企業支援の一環として「経営革新塾」を開催いたしました。

定員二十名に対しそれを上回る二十三名の申込があり、その熱意が感じられるものとなりました。

講座は全五回で毎回夕方からの開催となり、参加者はそれぞれに仕事を終えてからということでしたが、出席率も良く熱心に受講する姿が見られました。

当然、毎回の講座に職員も参加し、自身の資質向上はもちろん、受講者が受講し易い環境づくりと講師のアシスタントとして支援いたしました。

受講者からは「今までの経営を見直す良い機会となった。」「この経験を明日からでも活かしていきたい」との意見が出され、それぞれが経営課題を見直すきっかけとなったようです。

その後、参加した二事業所においては、経営革新塾で得た知識を活用し、自社の経営課題を抽出して、新しい事業に取り組むために経営革新計画の承認を受けるなど、大きな成果が得られました。

今後これら承認事業所はもちろん、参加した事業所に対し広域連携の支援体制を活用しフォローアップに努め、事業者の期待に応えるべく企業支援に取り組んでいきます。

経営革新塾の風景

▲塾を受講したことで経営革新計画が承認された企業のHP
((株)カズ・ウェブファクトリー)

▲塾を受講したことで経営革新計画が承認された企業
(有限会社 南会印刷所)

専門家に聞く 経営アドバイス

企業の永続的な発展のために必要なこと

中小企業診断士　1級販売士
アライビジネススクリード代表
新井　美砂さん

一見矛盾するようですが、安定的な経営のためには常に経営革新(イノベーション)を行っていく必要があります。経営環境が激しく変化する中、今の延長で事業を行い続けることは却ってリスクです。人気ラーメン店「博多一風堂」を多店舗展開する河原氏の経営哲学は『変わらないために、変わり続ける』です。「変わらない味と言われるためには、(ベースとなる味は変えず)常に味を向上させなければいけない。」との教えに基づくようですが、これはまさに企業が永続的発展(コーイング・コンサーン)を果たすには、常に革新が必要であることを物語っています。

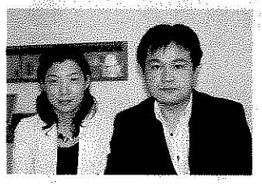
経営革新の実現には3~5年の中長期計画が重要です。「不確実性が高い中、そんな先の計画は意味がない。」と言う方もいるかもしれません。しかし、中長期的視野で経営をするメリットとして、変化に敏感になる、変化に合わせた計画の見直しがしやすくなる、さらに組織強化に向けた人材の投資・育成の道筋が見えやすくなるという点があります。

計画策定の際には、売上・利益などの数値目標と定性目標(数年後のあるべき会社像)の両方を立ててください。特に後者は社員のモチベーションを上げ、社内の共通言語となってくれます。

会津

会津広域指導センター

「幸せな家づくり」



S.A.建築デザイン一級建築士事務所
有限会社 酒井工務店

酒井　利美氏
酒井美代子氏

〒969-2701
福島県耶麻郡北塩原村大字檜原字剣ヶ峯1093
TEL 0241-32-3162
FAX 0241-32-3153

■メルマガで情報発信！

私たちは、国立公園内にある裏磐梯に住み夫婦で一級建築士として幸せな家づくりをライフワークとして活動しています。家づくりのノウハウを情報発信していこうと2000年からホームページやメールマガジンをはじめました。メルマガ【快適住宅論】では、現在の読者数が10万名を超えるメルマガとなり、住宅系では日本一の読者数を誇ります。

■家づくりの本を全国出版！

私たちの2冊目の本「新版もっとこだわりの家がつくりたい！」が2010年2月に全国出版されました。そもそも出版のご縁をいただいたのはメルマガでした。メルマガの読者の方が出版社の編集者で声をかけていただいたのがきっかけでした。お陰様で、たくさんの読者の皆さまからの応援をいただき、アマゾンベストセラーランキング「住宅建築部門」では、第1位となりました。幸せな家づくりにするための情報が満載で、家づくりを検討されている方に読んでほしい一冊です。

■幸せな家づくり

間取りを考えたり、資金計画なども大切なことですが、幸せな家づくりでは、ご家族とのコミュニケーションが欠かせません。ご家族一人一人が意見を出し合い、こだわりのある家を建てたいものです。

家づくりでは、「選ぶ」作業がたくさんあります。どれを選ぶのか？を選択し続けることで、家づくりが進みます。居心地のいい家について話し合いを深めるほど、ご家族ならではの「選択の基準」が明確になり、こだわりのある家になるのだと思います。私たちは、そのような幸せなご家族の家づくりをサポートしています。

浜通り

浜通り広域指導センター

「阿武隈山系鹿狼山麓　全6部屋の小さな宿」

有限会社　鹿狼の湯

加藤　源司氏

〒979-2706
福島県相馬郡新地町杉目字飯幅50
TEL 0244-63-2617
FAX 0244-63-5655
URL http://www9.plala.or.jp/karo-3

■太平洋を望み四季の食事を楽しむ

鹿狼の湯は、福島県と宮城県との県境にある阿武隈山系鹿狼(かろう)山の麓に位置し、明治初期から続く眺望の一軒宿。客室と湯処からは太平洋を望み、自家栽培・製粉の十割蕎麦、新地産の野菜や旬の山菜、新地漁港で水揚げされた魚などを使った四季の山海料理を楽しむことが出来る。

■赴くままにゆったりと

平成20年2月にリニューアルオープン。素足で潤々しい畳の感触を楽しんで頂くために、フロント・ロビーは全面畳張りへ、客室は地元で作られた木炭を敷き血行促進とリラクゼーション効果を高めている。

■心と体をときほぐすサービス

鹿狼山は東北の百名山。辺り一帯はうつくしま緑の百景にも選定されており、新緑の季節になると登りやすい山として遠方からも沢山の登山・ハイキング愛好家が訪れている。

同社は、昔から親しまれた湯治場の宿としてだけでなく、新たに湯治・ウォーキング・森林浴ツアーなど心と体を共にときほぐすメニューを取り揃えている。日頃の心身の癒しに最適であり参加してはどうか。

青年部だより

Man Part Report

町ケーブルテレビを活用した、青年部　情報発信！

西会津町商工会青年部は、これまで夏の各種イベント（ビアガーデン、夏祭り等）を中心に、地域活性化を図り活動してまいりました。

しかし、最近感じ始めたのが、単に“イベント活動をする”以外にも、地域活性への切り口があるのでは？という発想でした。

そこで、視点を変え新企画として始めたのが、世帯普及率9割を越える“町運営のケーブルテレビ”を活用した「商工会青年部部員紹介」という企画番組でした。

他町村に同じく少子高齢化の進む我が町ではありますが、みなさんの身近には、元気で活発な若者がいますよ！と、活気や明るさ、笑いをお茶の間に届けようと始めました。

放送開始直後、町民の方々の反応が即座に現れました。「何だっておもしろいこと始めたなぁ！」「あ？あの兄ちゃん、あんな商売してたんだぁ！今度お願いするよぉ」、「家の子供が大好きで、毎回放送を心待ちにしてるんです」「今度はどんなことやるの？応援するよ！」など、多くの好評を頂き、町中を歩くと、様々な場面で町民の方々とのコミュニケーションが活発になりました。

また、一番嬉しく感じたことは、我々と同世代・下の世代の若者から、男女を問わず“是非一緒に活動をしたい”という声が出始めたことでした。

この事業を通して実感したことは、町民の方々との“温度差”的なものが和らいだことです。また、活発化したコミュニケーションのお陰で、町中の雰囲気も活気を取り戻しつつあり、地域活性への町全体の意識が高まったと思われます。

部員数の減少傾向は当青年部も例外ではありません。しかし、この新事業をきっかけとして共感していただいた町内の若者が青年部と行動を共にし、部員不足や地域経済の衰退化に歯止めを掛けてくれる担い手の一員だと心強く感じています。今後は、定着した企画番組を情報発信の礎とし、町の若者と共に、住み良く活気溢れる町づくりをして参ります。

女性部だより

Woman Part Report

女性部主張発表東北北海道大会　開催される!!

第11回東北六県・北海道商工会女性部主張発表ブロック大会が平成22年7月8日～9日、北海道札幌市「ホテル札幌ガーデンパレス」にて開催され、発表者と県女連役員等を含め24名が参加しました。当大会では、本県からは小川町商工会女性部　副部長の遠藤和代さんが「女性部活動と地域振興・まちづくり～今、私たちにできること～」をテーマに出場されました。残念ながら全国大会出場とはなりませんでしたが、地元の新しい観光資源を発掘し、地域活性化の足掛かりを作り、家庭や事業そして地域が元気になるように、今・女性部としてできることを訴えたすばらしい発表でした。

講師　王一郎氏

小川町　遠藤和代さん

その他研修会においては、(有)ラッキーピエロ　代表取締役　王一郎氏による「お店は　お客様に満足と喜びの感動を！」と題した講演がありました。

翌9日は、北海道内の観光PRと道内女性部の活動報告が行われました。

コンパスクラブ　検索　クリック

商工会100万会員ネットワークに参加しよう

COMPASS CLUB
100万会員ネットワーク

ステップアップしていくことも良い方法と言えるでしょう。

○さらに使いやすくなったSHIFT

そんなSHIFTがバージョンアップでさらに使いやすく、そして強力になりました。

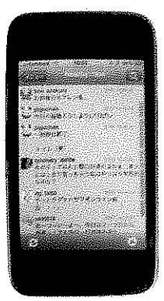
- ○携帯電話による閲覧、編集対応
- ○QRコード表示
- ○グーグルマップの簡単貼り付け
- ○他社アクセス解析サービスの取り込み
- ○RSS取り込み
- ○レイアウト変更

などが追加されました。

○ツイッターの活用

ホームページを本格的にビジネス利用する方は、ブログやツイッターを活用しています。

特にツイッターは気軽に記事を投稿できるため、ミニブログとも呼ばれ注目を集めています。ホームページではサポートし辛い顧客への応対やホームページ、ブログへの誘導などに効果的です。



携帯電話から簡単にツイートできるのも魅力

○簡単にできてしまうホームページ

100万会員ネットワークは、商工会の会員であれば、誰もが無料で使えるサービスです。

このサービスのSHIFTというツールで、簡単に自社のホームページが作成できてしまいます。

福島県では、既に二千名の方々が、SHIFTを利用しています。

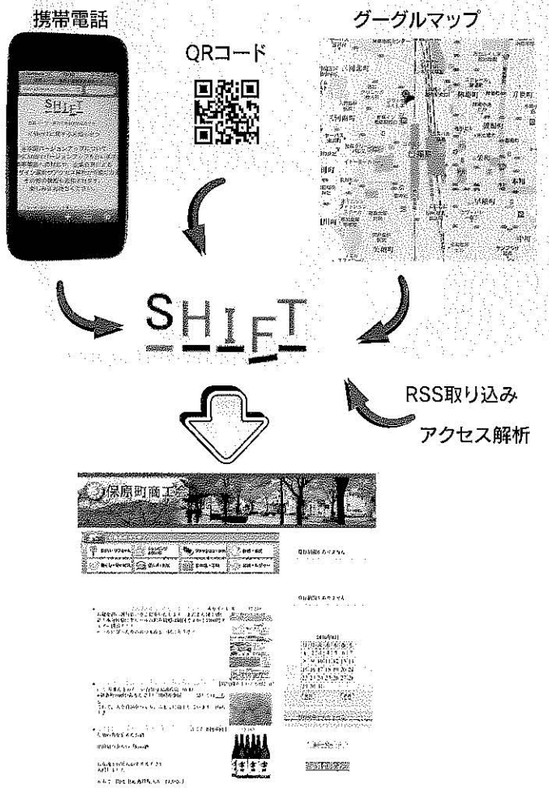
はじめてホームページを作成された方からは、あまりに簡単に作成できるため驚きの声が聞かれました。

また、既にホームページを持っている方でも、検索エンジン対策として、評価が高いshokokai.or.jpが使えるため、SHIFTを使われる方もいます。

近頃では、100万会員ネットワークを利用するために会員になられる方もいるようです。

○楽しい新着情報

SHIFTの新着情報機能を使うと、記事が自社のホームページだけではなく、全国商工会連合会、福島県商工会連合会のホームページにも同じものが表示されます。これは、リンクではなく、情報そのものが反映されるため、ホームページを見る方々からは、情報を見る機会が断然と増えることになります。このことは、買い物カゴ機能を使った、ネット販売にも力を発揮します。ネット販売を行いたい方には、SHIFTを入門として、



広域指導センターだより

元気印 ズームアップ。

県内4地域の広域指導センターから、地域でがんばっている会員企業をご紹介いたします。
みなさんの経営のヒントになるお話もたくさんいただきました。
是非、ご感想を福島県商工会連合会までE-メールにてお寄せ下さい。(f-wing@do-fukushima.or.jp)

県北

福島県商工会連合会

「ビール酵母で育った『本宮烏骨鶏 酵母卵』」

本宮烏骨鶏生産組合
伊藤彦太郎氏

〒969-1106
福島県本宮市岩根苗代田8-1
TEL 0243-39-2775
FAX 0243-39-2775
営業時間 8:30~16:00

■事業紹介

福島県のほぼ中央に位置する本宮市。四季折々の変化を見せる安達太良山に雄大な阿武隈川の流れ。豊かな自然のもと高品質の飼料とビール酵母を与え、大切に育てられた『本宮烏骨鶏』。地域のブランド産品として自信を持って提供する、それが『本宮烏骨鶏酵母卵』です。

■事業に対する信念(こだわり)

烏骨鶏の卵油は不老長寿の秘薬と言われております。『食は命なり』を信念に、食の提供と併せて『健康の提供』を心掛けております。

▲本宮烏骨鶏酵母卵 卵油

■今後の方針(展開)

商品の改良と併せて、烏骨鶏自体の品質改良に向けて取り組んでいきたいと考えております。

◀特産品開発事業から生まれた商品「酵母卵」他

県中・県南

中通り広域指導センター

「背伸びをしない“心からのおもてなし”」

有限会社二瓶光学・わらい家
二瓶　笑子氏

〒963-1633
郡山市湖南町福良字山崎8870
TEL 024-983-2944
FAX 024-983-2946

■事業紹介

昭和49年より郡山市湖南町でレンズ研磨業を営んでおります。経済不況のあおりを受け、仕事の受注が減少した時期と同じく、湖南町布引高原に観光の目玉となる風力発電が完成しました。

これを契機に、趣味で始めていた陶芸の作品が増えたことや、自宅に使わない部屋があったことなどから、地元商工会の心強いアドバイスを受け一念発起し、主人の仕事を手伝いながら、平成19年に農家レストランとして『わらい家』を開業致しました。

自宅の一部をそのまま客席として利用し、地産地消ということで、湖南十割手打ちそばと地元で取れた野菜の天ぷら、湖南町に昔から伝わるお菓子「かりんとう」や「味噌豆」などを、すべて自作の器に盛り付けお客様に提供しております。

■仕事に対する信念

背伸びをしない心からのおもてなし。そば一本一本に「おいしくなれ、おいしくなれ」と幼子に話しかける様な気持ちで日々そばを打ち、昔ながらの製法にこだわり添加物を一切使用せず、湖南のおいしい空気に恥じないような食を提供すること。それが「わらい家」のモットーです。

■今後の夢

郡山市は今年6月末、内閣府より『郡山市湖南どぶろく特区』の認定を受けました。今後は、新たにどぶろくの製造・販売に取組み、湖南町の知名度をさらに広げていきたいと思っております。また、いずれは民泊の受入などで、湖南町の観光・郷土料理など素晴らしい資源を全国の人々に知っていただき、「わらい家」として観光振興の一助となるため日々努力していきたいと思っております。

いいもの meldke! めつけ

天栄村「ひやおろし」

廣戸川酒造店 寿々乃井酒造店

蔵元二件を紹介

手つかずの豊かな自然が多く残る村に、それはありました。どちらも代々続く蔵元で、それぞれの特色を活かしたお酒が造られます。その中でも限定の時期に販売される「ひやおろし」というお酒があります。暑い夏を越して秋風が吹き始めたらいよいよ目覚めのとき…「ひやおろし」解禁です。

9月上旬販売開始

ひやおろし解禁

ひやおろしとは…？

春先にしぼられた新酒は一度火入れされたあと、暑い夏の間をひんやりとした蔵で眠って過ごし熟成を深めます。秋口ほどよく熟成されたお酒は二度目の火入れをせずに生詰めをして出荷されます。その昔「冷や」のまま貯蔵用の大桶から木樽に「移(おろ)して」樽詰めしたことから「冷移(ひやおろし)」と呼ばれ秋の酒として珍重されてきました。豊穣の秋日本酒が一番美味しい時期にふさわしい旨みたっぷりのまろやかでとろりとした円熟の味わいが魅力のお酒です。

創業明治25年、現当主で5代目。
お店は、和風のモダンな造りで古きものと新しきものが融合されている。ラベルやラッピングなどにもこだわり、自分で書いたものをラベルに加工してくれるサービスも行っている。商品の陳列もこだわっているようで見ているだけでも楽しい。ご主人のセンスの良さが感じられる。

廣戸川酒造店

岩瀬郡天栄村大字下松本字要谷47の1
TEL 0248－82－2022
FAX 0248－82－2107
営業時間 9:00～18:00
定 休 日 不定休

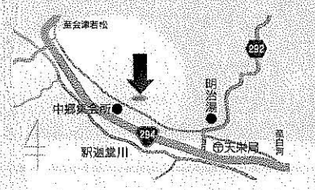
悠久の里・長沼八景

須賀川産コシヒカリと須賀川市勢至堂地区の水を使用。
フルーティーで口当たりがやさしい。

◎ 720㎖ 1,239円
◎ 1,800㎖ 2,415円
予約販売・地方発送もOK。

廣戸川酒造店さんのひやおろし
限定1,500本
9月上旬～年内いっぱい

創業文化年間、現当主で8代目。
その昔会津の殿様が参勤交代で通ったという由緒正しき道に蔵が建ち脇には赤松、黒松の大木が構える。その店構えから長い時代受け継がれてきた伝統がうかがえる。店内も、趣のある書が幾つもあり、何百年もの昔にタイムスリップしたよう。取材に訪れた時は猛暑であったが、中はとても涼しかった。日本家屋のすばらしさも改めて実感できた瞬間だった。



寿　月

長野県産美山錦と蔵の裏山から湧き出る天然水を使用。フルーティーでなめらかな喉ごし口当りやさしい。

◎ 720㎖ 1,365円
◎ 1,800㎖ 2,500円
予約販売・地方発送もOK

寿々乃井酒造店さんのひやおろし
限定1,000本
9月上旬～年内いっぱい

㈱寿々乃井酒造店

岩瀬郡天栄村大字牧之内字矢中1
TEL 0248－82－2021
FAX 0248－82－2071
営業時間 8:00～18:00
定 休 日 不定休

どちらの店も、老舗であり、創業以来「水・米・人」にこだわり、南部杜氏を中心に手造り製法を守る伝統の酒蔵である。地元は勿論全国の愛飲家に好評を得ているが、相変わらず焼酎・ビールの人気は根強く最近ではハイボールなるものが人気となり、日本酒業界は低迷している。その中、工夫を凝らし、日本酒の良さを知ってもらおうと奮闘している。
この銘柄の外にも多数醸造し、各々好評を得ている。販売は、ほとんどが県内の酒販店へ納めているが、小売り販売もしている。

「ひやおろし」というお酒があることを知ったのは、つい最近のこと…
しかも、当初は銘柄だと勘違いしていて、貯蔵法だということも最近知った。
そこで、そのお酒をどうしても試飲してみたくなった。
実はまだ飲んでみた事はない。
今年は是非飲んでみようと思っている。
解禁が今から待ちどおしい…