

第475号 4月号 2024.4.19

岐阜県

商店街だより



発行元：岐阜県商店街振興組合連合会 岐阜市藪田南 5-14-53 TEL：058-277-1107

お店の人が講師！商店街で楽しく学ぶ 大垣市商連 まちゼミ

◆主催：大垣市商店街振興組合連合会

2024年3月1日(金)～3月31日(日)の1ヶ月にかけて、大垣市商店街で「まちゼミ」が開催されました。

■ 商店街で楽しく学べる「まちゼミ」って何？

大垣市商店街の様々な店舗で、お店の人が先生となり、地域の参加者の方々へ様々なノウハウを教える企画です。お菓子やお寿司の作り方、日本酒やコーヒーの飲み比べ、財テクやメイク講座など、幅広い分野の講座をお得に受講することができます。今回で19回目となる人気企画です。26個ある講座の中から、今回は和菓子作りとコーヒーの飲み比べ取材しました。

■ 創業235年の老舗和菓子店で和菓子作り体験

JR大垣駅から徒歩30秒程の好立地にある、創業235年の老舗和菓子店「金蝶園総本家



▲参加者一人一人への熱心な個別指導

本店」さんでは、3月の4日～7日にかけて「上生菓子作り体験講座」が開催されました。

今回の講師の方は、普段和菓子の製造現場で勤務されている若園俊基さん。参加者はお菓子作りということもありすべて女性でした。若園さんからの作り方の説明の後、参加者の方は準備された素材を手で丸めて、専用のヘラで切れ目を入れきれいな形を作っていきます。

やってみると意外と難しそうで、皆さん苦戦されている様子でしたが、講師の若園さんによる参加者一人一人への丁寧な指導で、最終的には全員とても綺麗な和菓子を完成させていました。少人数制講座ならではの手の行き届いた指導が印象的でした。

社長の北野英樹さんにもお話をお伺いしました。

「こういったお菓子作り講座は本店に加え、大垣東店でも定期的に開催しており、毎回多くの方に参加いただいています。コロナでの中断期間もありましたが、延べ100回以上開催しており、お子様と一緒に参加される方も多いです。当店の認知度・知名度を高められることに加え、製造現場の若手を講師に抜擢することで、お客様と直に触れあい意見交換する場を設け、お菓子作りに活かしてもらおう効果も期待しています。

また、当社では地元の素材を積極的に活用しており、現在は岐阜県産ブランドいちご『華かがり』を使用したいちご餅を販売しています。大粒で甘みのたっぷりあるいちご餅は大変好評です。」



▲岐阜県産いちご「華ががり」を使用したいちご餅

住所：岐阜県大垣市高屋町1-17

TEL：0584-75-3300

営業時間：8:00～18:00

定休日：なし

■ コーヒーマイスター提供のコーヒーの飲み比べ

大垣市商店街にあるコーヒーの専門店「珈琲幸房多香（たこう）」さんでは、3月5日にコーヒーの飲み比べによる珈琲抽出理論の講座が開催されました。まずコーヒーの実、産地、栽培条件、ランクなどコーヒーについての基礎知識の講義を受けた後、ミャンマー産のコーヒーの飲み比べを行いました。

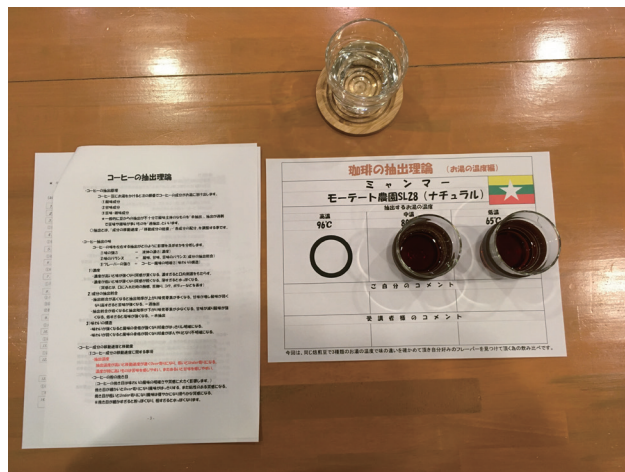
コーヒーの味は豆の違いはもちろん、挽き方や抽出方法、お湯の温度でもかなり違いが出るそうです。今回は入れるお湯の温度の違いでどのように味に違いが出るのかを参加者の方と一緒に飲み比べました。

低温（65℃）中温（80℃）高温（96℃）の3段階の温度でコーヒーを入れていただきました



▲コーヒーの淹れ方も丁寧に指導

たが、同じ豆を使用しても温度が違うだけで、こんなにも味に違いが出るのかと驚きました。低温で淹れたコーヒーは甘みを強く感じたのに対し、高温で淹れたものは酸味・苦み・雑味が強く出ていました。コーヒー好きの参加者の方々は、試飲中深く頷きながら味の違いに感心している様子でした。



▲飲み比べで使用したシート

オーナーの高木さんにお話をお伺いしました。「以前は会社員でしたが、何かを作ることが好きな性分のため、興味があったコーヒーの勉強を始め、平成25年に自家焙煎のお店をオープンしました。焙煎や淹れ方は独学のところが多く、何度もトライ&エラーを繰り返して現在の製法にたどり着きました。モーニングサービスやフードメニューの提供は週末のみで、コーヒーメインで勝負している店ですが、『このコーヒーでないと』と言ってくれるお客様も多くやりがいを感じています。最近では、ドราフトコーヒーという抽出時に窒素ガスを加えたクリーミーな味わいのコーヒーが人気です。また、豆にもこだわっていて、著名なコーヒーハンター川島良彰さんから個人的に分けていただいたエルサルバドル産の希少な豆もご用意しています。今後もこだわりのコーヒーの提供を通じて、商店街活性化に貢献出来たらと思っています。」

住所：岐阜県大垣市東外側町1-1-5

TEL：0584-82-7589

営業時間：9:30～17:00

定休日：水曜日

まちづくり会社による商店街活性化の取り組み 中津川商店街空き店舗ツアー

◆主催：株式会社まちなかラボ

2024年3月3日(日)に、中津川市で事業開始を検討されている方へ商店街の空き店舗を紹介する、「商店街空き店舗ツアー」が開催されました。中津川市のまちづくり会社である㈱まちなかラボの谷口さん、中津川市役所商工観光部の丹羽さん、土屋さんにお話を聞きながら空き店舗巡りに同行しました。

■ 開業希望者を積極的に支援

今回の参加者は市内在住の女性2名で、お弁当やお惣菜を作る事業を始めるにあたり、製造拠点となる場所を探しているとのことでした。料理に自信のある市内に住むご高齢の方にお惣菜や漬物などを作っていただき、店舗や通販などで販売する事業を企画しているとのことでした。地域のご高齢の方へ週に数回短時間で働く場所を提供し、健康促進や生きがいを提供したいという気持ちを語っていただきました。

最初に訪問した空き店舗は元歯科医院だった場所で、広くて日当たりもよく、清潔感のある場所でした。



▲元歯科医院の物件を案内

谷口さんから参加者の方へ、「元歯科医院だったこともあり、水回りが充実していて食品製造拠点として利用しやすい」などのアドバイスも

あり、参加者の方は興味深く視察をされていました。

その後も元飲食店の空き店舗、元小売店の空き店舗など2、3店舗を巡りましたが、空き店舗オーナー様を含め時間をかけて丁寧に案内している様子が印象に残りました。



▲元居酒屋の物件をオーナーと一緒に案内

いずれの空き店舗のオーナー様も、普段からまちなかラボの谷口さんや市職員との交流があり気心の知れた関係であることから、その物件の長所だけでなく短所なども本音で伺うことができ、営利目的の不動産会社の案内との違いが見られた気がしました。

■ シェアオフィスを地元の若者に貸し出す

ツアーの後半では、まちなかラボ2階にあるシェアオフィスの案内もしていただきました。

広々としたスペースをパーティションで5カ所ほどに分け、地元で起業したいが資金が不足している若者などへ、月16,500円(税込)で1区画を貸し出しています。

写真にある木製のパーティションは、谷口さんのDIYによって作られたものです。木の温かみがあり、仕事に集中できる空間を演出しています。5つあるスペースのうち既に4つは埋



▲まちなかラボ2階のシェアオフィス

まっぴいて、思いのほか好評であるとのことです。空き空間を有効活用して、地域のニーズに込えている好例であると言えます。

■ 地域活性化への思いとリニア開業への期待

最後に、中津川市商工観光部の丹羽さんから、地域活性化への思いを語っていただきました。

「中津川市では空き店舗対策として、空き店舗を活用して事業を営もうとする個人または法人に対する補助金支援をおこなっています。改装等にかかる費用の1/2（上限50万円）を支援まします。また、重複はできませんが、創業・第二

創業への補助金支援も実施していて、こちらも費用の1/2（上限50万円・加算あり）を支援ましています。

最近では市の中心部ではなく、郊外での起業をまみる方も増えています。SNSでのPRやネット通販などの普及により、人通りが少ない場所でも十分に事業ができるため、自然に囲まされた静かな場所で起業したい方も見られます。

また、中津川市は将来リニア中央新幹線の岐阜県駅が設置される予定です。当初は2027年開業予定でしたが、おそらくもう少し後になるでしょう。リニアが通り、中津川市へのアクセスが活性化されることで、観光客の増加も期待ましています。現在でも多くのインバウンド観光客が、中津川・落合・馬籠・妻籠などの宿場町に、日本の原風景を求めて訪れてまいます。中津川中心地の宿泊施設や飲食店、市産品販売や体験メニューの構築などの受入体制を整え、こういった地域へアクセスするハブとすることで、地域の活性化につなげていけたらと思っまいます。」

市やまちづくり会社が一体となって、積極的に事業者や開業予定者を支援する中津川市の取り組みには、今後も注目してまいたいと思っまいます。

本格的韓国料理が楽しめるおしゃれ空間 ハネルカフェ 柳ヶ瀬店（神田町五丁目商店街振興組合）

「ハネルカフェ（Hanel Cafe）柳ヶ瀬店」は、2023年12月8日にオープンし

た、韓国料理を専門とした飲食店です。店長の山内さんと社員の山口さんにお話を伺いました。



▲お店の雰囲気

■ 美・健康・おいしさにこだわった韓国料理店

「ハネルカフェは関市の1号店、みよし市の2号店に次いで、この柳ヶ瀬店が3店目となる岐阜・愛知地域で展開する韓国料理専門店です。私の父が韓国にゆかりのある料理人ということもあり、韓国料理の専門店を始めました。母と妹も含め家族で3店舗を切り盛りましています。

当店では、美・健康・おいしさにこだわった料理を提供ましています。食材も新鮮さにこだ



▲美容効果があり人気のタッカンマリ

わっていて、私の祖母が畑で作った採れたてのサンチュなども提供しています。またキムチやたれ・ドレッシングなどは手作りのものを使用していて、当店独自の美味しさがあります。一番人気は鶏一羽を丸ごと煮込んだ水炊き（タッカンマリ）で、コラーゲンがたっぷり含まれていて美容効果が抜群です。また、ランチ営業も好評で、近くの会社員の方などが食べに来てくれます。石焼ビビンバが人気で、エビマヨや明太マヨなど数種類の味の中から好みの味を選んでいただけます。」

■ 女性に好まれるおしゃれな店内空間

店内はとても清潔感があり、木目を基調とした壁やテーブルが落ち着いた雰囲気を出しています。また、椅子まわりにはおしゃれなクッションやぬいぐるみなども置かれ、女性から好まれそうな空間を演出しています。テーブル席だけでなく掘りごたつ風の円卓もあり、和のテ



▲掘りごたつ風の円卓席

イストもちりばめている印象です。店内で写真を撮るお客様も多く、SNSに上げていいですかと聞かれることも多いそうです。

お客様からの評判や今後の夢についても語っていただきました。

「まだオープンして間もないですが、お客様からの声は上々で、お支払いの時に『美味しかったです』と言ってもらえたり、『値段の割にお腹一杯になりました』と言われることも多く、味・ボリュームともに高い評価をもらっています。商店街の方とも少しずつ交流を深めていて、近所のお惣菜屋さんのスタッフの方が食べに来てくれたり、私たちがお惣菜を買いに行くこともあります。」

このお店が落ち着いたら、4号店・5号店を岐阜・愛知エリアに出店して、もっと韓国料理の良さを広げることができたらと思っています。」

店名は韓国語の「空」を意味する「ハヌル」から取り、「跳ねる」様に「はやる」という願いを込めて「ハネル」としたそうです。既に多くのお客様でにぎわっていますが、今後も更に跳ねていくことが期待できます。



▲店長の山内さん(右)と社員の山口さん(左)

住所：岐阜県岐阜市神田町5丁目17 1F

TEL：058-215-0078

営業時間：11:00～15:00

18:00～21:00

(金土は22:00まで)

定休日：木曜日

【取材・記事 中小企業診断士 足立信秀】

■通常総会開催のお知らせ

第56回通常総会を下記の日程で開催いたします。

日時：令和6年5月28日(火) 13:30～

場所：OKBふれあい会館 14階 展望レセプションルーム(岐阜市藪田南5-14-53)

■事務局(ゆ)のヒトリゴト

新年度が始まりました。

皆さま、お元気ですか？

昨年度は、新型コロナウイルス感染症の位置づけが、第2類から第5類に引き下げられ、コロナ前の日常が戻りつつある1年となりました。

各地の商店街でイベントも再開され、イベント時には賑わいが戻って参りました。

しかしながら、商店街の置かれている環境は依然厳しいものがあります。

当連合会といたしましては、各組合・組合員のお役に立てるよう、各商店街へヒアリングを行いたいと思っておりますので、ご対応いただけますと幸いです。

写真は、私の地元である各務原市の新境川堤の桜です。撮影時(3月31日)はまだ蕾の方が多かったです。



岐阜県からのお知らせです

自動車税種別割は 5月31日までに納税しましょう

自動車税種別割は、県民のみなさんの生活に役立てられています

【納付方法は次のとおり】

○ スマートフォン決済アプリを利用した納付

- ・納税通知書に印字されているeL-QRを読み取ることで納付ができます
- ・利用可能な決済アプリについては、地方税お支払サイトをご確認ください

○ インターネットを利用したクレジットカード納付



- ・地方税お支払サイトにて手続きができます
- ・税額のほかに納付額に応じた決済手数料が必要となります

○ マルチペイメントネットワーク (Pay-easy (ペイジー))

○ 全国の主なコンビニエンスストア等

○ 銀行などの金融機関

地方税お支払サイト

検索



自動車税種別割についてご不明な点は、

- ・岐阜県庁HP「自動車税種別割」バナーをクリック
- ・岐阜県自動車税事務所 ☎058 (279) 3781
- ※詳細は納税通知書に同封のチラシをご覧ください

岐阜県商店街だよりは、岐阜県からの補助金を受けています。