

ココマチコンテナツ

どんな店が入っているの？

●ココマチは、多くの人が集まれる、新しい矢板の魅力を提案している場所です。運営管理は(株)街なかにながわい館が行い、「ともなりくんの家」と「夢まち屋」の二店を直営し、ホームページで情報を発信しています。

●ともなりくんの家では、やいたブランドを広く認知いただくようPRし、展売即売を行っています。やいたブランドは好評です。



●夢まち屋では、七月から「ともなりくん焼」を発売しました。見た目のインパクトを勝負にし、「矢板市」と「ともなりくん」のイメージ作りをサポートしたいと考えています。また、ジェラートには自信があります。卵を使わないのに濃厚で、アレルギーをお持ちの方でも大丈夫。矢板産の材料を使ったリンゴ味や酒かす味は好評です。

ともなりくんの家・夢まち屋

ココマチ店長 渡辺 智子さん

鬼嫁からあげ

店主 手塚 ヤイ子さん

●塩谷町に嫁いで作った若妻会、「家庭を守るためには、時には鬼のようにならなければ」との思いから「鬼嫁会」と名づけました。今回開店に当り、同様の思いを込め命名しました。

●生家が肉屋だったので、将来肉を使った店を開きたかったこと、創業塾を知ったこと、二十八年間勤めていた会社を退職したこと、子どもに手がからなくなってきたことなどから、



●夕飯のおかずにと買ってくれるお客様が増えてきて、順調に伸びています。から揚げだけでなく季節限定のメニューなど、少しずつ増やし、お客様に喜んでもらえるように努力しますが、ココマチの各店が特徴のある商品やアイデアを出しあい、集客の相乗効果に努力していければと思っています。

今は、忙しいですが、いろいろな人と触れ合うことができているので、楽しんでいきます。

キラキラサロン

女団連会長 中嶋加代子さん

●矢板市女性団体連絡協議会に加盟の九団体が当番制で対応しています。

●当番の人は来場者にお茶を出し、話をしたり、折り紙やお手玉作りもして一緒に時を過ごしています。まだオープンして間もないのであれもしたい、これもしたいと夢がいっぱい。どなたでも使えるみんなの広場です、気楽にどうぞ！

(記者もお茶をこちそうになりました。OLさん、口笛おじさん、近所の主婦と一緒に楽しみました)



紙やお手玉作りもして一緒に時を過ごしています。まだオープンして間もないのであれもしたい、これもしたいと夢がいっぱい。

ベル・パエーゼ

店主 綱川 知宏さん

●新しい場所、新しい土地を探していた頃、創業塾の話を耳にし、仲間作りと知識を広めようとの思いで受講。ここで新店舗を開くことができました。

●以前の店は、国道沿いだったので、ゴルフ帰りなど県外、車の人が多かったのですが、新店舗は好評です。

●新店舗の特徴は肉が選べ、ソースもその肉に合わせて選べます。好きな肉とソースが選べて、煎菜・デザート・ドリンク付きのランチセットは好評です。



は駅がすぐ近くなので、勤め帰りの人も来てくれます。従来からのお客様と、新規のお客様とは今のところ平々ですが、徐々に新規のお客様が増えてきました。立ち上がりは順調です。

福祉用具レンタル・販売・住宅改修 ルフラン

管理者 坂井 則夫 さん

●以前から福祉に興味があり、創業塾を受講しているときに、介護用具のレンタル・販売・住宅改修を始めようと思った。

●開業の準備として、福祉用具専門相談員、介護職員初任者研修の資格を取得しました。研修に参加して、強く感じたのは、介護用具は新しいものがどんどん開



●「そんな思いから、ルフランは「楽に暮らしてもらいたい」を信条とし、福祉用具の相談所として設立しました。

●始めたばかりでまだ力不足ですが、皆さまの大切な人の笑顔を守るため、日々精進して参ります。どうぞ気軽に立ち寄りください。

串焼き小料理 一久

店主 実久 幸生さん

●二十歳から東京の居酒屋(約十年勤め、その先輩がタイに日本食レストランを開店するので一緒に働き一年半タイで経験を積んできました。

●若い頃から独立願望があり、機会があればと思っていました。帰国後、山久で働いていた時創業塾の話を聞き、受講の支援で、ここにオープンすることができました。

●一久という店名は日替わり。焼トン(ヤシオポーク)は矢板では珍しいと思います。季節感を大事にし、野菜はすべて矢板産を使っています。

●むやみに手を広げるのではなく、串焼きという柱を一本完成させてから次のステップに進みたいと思っています。



は、一から始まり、幾久しく長期間にわたりお客さんとの関係を続けたいとの思いから名づけました。

●焼トリ、焼トンが十五種類、小鉢

