

「紹介したい」から始まった ポーランド陶器の専門店 食卓を明るく彩る、食器の数々



ポーランド陶器専門店として営業する Colorful

21年4月、「ポーリッシュポタリー」というポーランド陶器の輸入専門店「ポーリッシュポタリー」をおみせ colorfull (カラフル) を小淵沢町のリゾナーレ八ヶ岳内のピーマン通り

にオープンした雨宮智子さん (51) は、「自分で使っていて、みんなに紹介したいと思った」と起業のきっかけを話します。

ポーリッシュポタリーの陶器に出合ったのは10年ほど前。「ピーコックアイ」という魔よけの意味を持つクジャクの目が



北杜市商工会ニュース

CHALLENGE

発行所 北杜市商工会 発行人 会長 小野 光一
〒408-0021 山梨県北杜市長坂町長坂上条 2575-19
TEL 0551-32-1211 FAX 0551-32-1215

第9号

第9号 特集

夢と希望をかなえ、北杜市で開業

社のかほり

大泉町西井出の「クイクッキーナイタリアーナ」のオーナー田崎雄太さんがプロデュースした高根町東井出の「キャラメルハウス八ヶ岳」は、22年3月にオープンしたティラミス専門店。店内やテラスでの飲食やテイクアウトにも対応。人気のティラミスは、「抹茶とピスタチオのティラミス」(626円・写真右)、「季節のフルーツティラミス」(702円・写真中)、「キャラメルティラミス」(594円・写真左)の3種類で、土産品や贈答品としての利用も多い。

キャラメルハウス八ヶ岳「ティラミス」



店長の下司鷹志さんは、キャラメルポップコーンやティラミスベースのシェイクのほか、「ティラミスソフトクリームなども扱っている」といい、また、2日前までの予約制でベースデーやパーティー用の「ホールティラミス」(季節の果物を使用) 16・8等は、三、四人前で3888円で受け付けている。焦がしキャラメルソースを使い、なめらかな舌触りで、苦味と甘味が交差するティラミスの情報は、インスタグラムで発信中。問い合わせは ☎090(3384)9191まで。

その後、ポーランド陶器を学び始めたことで、窯元によってデザインが異なっていることや食器の種類も豊富でインターネットでの取り引きが活発だったこと、果物柄や花柄などカラフルな柄も多く、さらに毎年8月に「ボレスワヴィエツ陶器祭り」が、ポーリッシュポタリーの里ボレスワヴィエツで開かれていることを知り、海外へも足を運ぶほどのファンになった。

そして、ポーランド陶器の専門店に合う店を持つなら「小淵沢町のリゾナーレ八ヶ岳がいい」と自由に夢を膨らませ、リゾナーレ八ヶ岳に問い合わせることも。その後「テナントにいかがですか」という連絡が雨宮さんに届き、一念発起して店を構える決心をした。

素人が、店舗契約からポーリッシュポタリーの窯元から仕入れるための交渉、店内の飾り付け、資金繰りまで考えるようになり、目が回るような日々を送りながら、21年4月にオープンにこぎ着けた。



Instagram

「家族みんなで食卓を囲んでいる中心に、ポーリッシュポタリーの食器に料理が盛られ、談笑しながら楽しく食事の時間を過ごしている光景に幸せを感じている」と話す雨宮さんは、お母さんへのプレゼントや友人知人の引き出物としても人気が高く、一度足を運んで欲しいと話している。問い合わせは ☎070(8937)5787まで。

What's 商工会?



商工会は、企業や経営者の皆様が明日の経営を考えると、そのバックアップをする組織です。専門のスタッフやその道のエキスパートを揃え、経営に関するあらゆる相談に応じ、きめ細かく支援します。また、企業活動の地盤である地域全体の活性化に向けても、行政とともに幅広い事業を行っています。商工会は法律(商工会法)に基づいて、市町村部に設立され、全国1,660商工会に約85万事業者等が加入しており、業種に関わりなくお互いの事業の発展や地域の発展のために総合的な活動を行う団体です。

入会希望・お問い合わせは… TEL.0551-32-1211

会員向け

経営力の向上や 従業員のレベルアップをサポート

■目的 会員事業所の従業員・役員・事業主の方が、公的機関等で実施する各種研修・講習会受講や資格取得、外部講師による社内研修を積極的に取り組む事業所に対して助成を行います。

■内容 年度内1企業につき、20,000円上限
●受講料・受験料・負担金の実費に対して1人あたり5,000円まで

会員向け

新たな販路開拓や 取引拡大をお手伝い

県内外の物産展、展示会、アンテナショップ、道の駅、通販サイト等への出展のご案内やイベント情報等を提供し新たな顧客づくりをお手伝いします。また、取引拡大のためのビジネスモール、マッチングサイトもご利用ください。※展示会等への出展には、出展料に対して2/3以内、1企業10万円を上限に助成します。

大泉町 和食 GOHAN

創作和食を楽しんで

1番人気は松花堂ランチ



心粋のオーナー佐藤さんと店内の様子



加藤オーナーと松花堂、コース料理

日本の伝統的な色の「藍色」や「青竹色」「そら色」「茜色」など485色が由来になっている「和色(わしよく)」。四季の移ろいを意識した伝統色を冠した「和色GOHAN」は、22年7月に大泉町西井出

にオープンした。オーナーの加藤真悟さん(43)は、東京都出身。ミシュランガイドの星を三十三箇所獲得しているジョエル・ロブション氏経営のモナコの創作和食店で修業経験がある。

セラヴィーリゾート泉郷で働いた経験から、「都会の喧騒よりも、八ヶ岳周辺の方が合っている。この辺でお店を出そうかな」と考えるようになり、新型コロナウイルスの影響も落ち着いてきたことから、「今がそのタイミングかな」とオープンする。

せ、牛スジ煮込み、甲州ワインビーフステーキ、刺し身などを提供する。店をオープンして間もなく、テレビ番組で紹介されたことをきっかけに、来客が増え、店の雰囲気作りが遅れて

いることから、「花とかを飾って、季節を感じてもらえるような店づくりを進めたい」とスタッフも募っている。「旬の味を楽しんでもらおうと2月に一回季節の料理を変えています。女性の利用

が多く、松花堂が一番人気です」と話す加藤さんは、信玄どりを使った鶏の唐揚げで、ゴマみぞれで食べていただくメニューを検討中。店がオープンしてから北杜市商工会の創業サークルに参

加。補助金事業についてこれから相談して進めていきたいと話している。営業時間は、午前11時半〜午後2時、午後6時〜9時。水曜の夜と木曜日定休。☎0551(30)4313まで。

看板を設置しなくても、口コミで営業内容が広がり、土日の営業では観光客で満席になってしまおうという炭火処「心粋(こころいき)」は、石堂交差点を1キロほど登った右手の「甲州ワイン牛ステーキ

キ葉風(はな)」の敷地内です。営業する。オーナーの佐藤佑樹さん(45)は、千葉県出身で中華やイタリアン、メキシカンなどを経験したことで、多国籍料理に対応する一方で、自分

に合っている仕事があるかにもあるのではと、大工やパレル系の仕事など、多彩な職業を経験してきた。小学校の頃から八ヶ岳南麓のペンションに宿泊していたこともあって、仕事の関係で、

えて、深々とお辞儀をする光景に感動。「都市部ではあり得ない。子供を育てる環境としていいところだ」と移住する決め手になったという。心粋のオープンに向け、北杜市商工会の創業サークルを

抑えている」という。メニューは、焼き鳥、もも焼、豚巻、揚げ物、ご飯物などの定番メニューが中心だが、2カ月に一回変わる「おすすめメニュー」で来客をもてなしている。このメニュー

づくりは、月に一回、出かけた先で業者と知り合うことを目的にした「小旅行」が元になっており、その土地で仕入れた食材を使ってメニューを提供することで、バラエティーにとんだメニューが楽しめる。

店内はカウンターが12席、6人掛けテーブルが二つ。午後5時〜10時ラストオーダー。前日までの予約制でテイクアウトも受け付けている。木曜定休+旅行休み有り。営業日はフェイスブックで紹介。上記QRから。

若者が集まれる空間に 炭火処 心粋

再度訪れる機会があった。また、印象深い出来事だとして、横断歩道を渡ろうとする子供たちのために車を停車した時、横断歩道を渡り終えた子供たちがぐるりと向きを変

受講。また、創業促進支援補助金を活用して、床やタイルなど、カントリー調にリフォームし、21年12月にオープンした。

「北杜市内の若い子がどこにいるのかわからない。若い子が集まれる、会話が生まれるような場にしたい」と佐藤さん。「地元の若者を応援したいので、料金はぎりぎりに

気に入っていた。新型コロナウィルスの影響で、リモートワークという新しい働き方が広がったことで、都心の近くに住む必要がなくなり、妻の実家がある甲府市と小野島さんの実家の新潟県にも行きやすく、都心にも近いことから、北杜市への移住計画が進むことに。店舗兼住宅として清里の中古ペンションを購入し、20年12月に引っ越してきた。

しかし、入居してすぐに困ったのが風呂の故障だった。標高の高い清里は寒さが厳しいことから、「修理ができるのは来年の春先」といわれ、周辺の温泉巡りをするようになった。しかし、新型コロナウィルスの感染拡大の影響で、施設の時短営業によって、温泉が気軽に利用できな

も可能なアウトドアサウナにするため、22年2月からクラウドファンディングを行い、資金を調達を達成。また、北杜市商工会の支援を受け、小規模事業者持続化補助金を活用して、サウナ周辺に広いデッキを整備した。



Facebook



ホームページ



広々としたデッキで、ほてった身体を冷やす QRコードから、ホームページへ

小野島さんは、「ユニバーサルデザインの貸し切りサウナとして紹介しています」といい、「サウナを利用することで清里での滞在時間が長くなるので清里の活性化にもつながってほしい」と意欲的に話している。

完全貸し切りサウナ ゆっくりと清里を満喫して

22年2月にオープンした合同会社80EAKS(通称・エイトピークス)の小野島聡代表(51・写真)は、「サウナを中心に、ゆっくりした時間を過ごしてもらいたい。全身で清里の自然を感じて欲しい」と、完全予約制貸し切り

サウナを運営する。(サウナ利用者のうち、1日1組限定でゲストハウス宿泊も可能)。千葉県在住だった小野島さんは、夏の避暑地として北杜市周辺で過ごす機会が多く、「60、70歳くらいになったら、清里や小淵沢に店舗兼住宅を建てよう」という計画を妻でデザイナーの渡辺リシアさんと話し合うほど、この地域が

気に入っていた。新型コロナウィルスの影響で、リモートワークという新しい働き方が広がったことで、都心の近くに住む必要がなくなり、妻の実家がある甲府市と小野島さんの実家の新潟県にも行きやすく、都心にも近いことから、北杜市への移住計画が進むことに。店舗兼住宅として清里の中古ペンションを購入し、20年12月に引っ越してきた。

また、清里を訪れていた障害者からテントサウナに入ってみようという希望に応えたところ、車椅子利用者の課題に直面。車椅子でも利用することができるようユニバーサルデザインのサウナ計画にチャレンジすることにした。

完全貸し切りで車椅子利用も可能なアウトドアサウナにするため、22年2月からクラウドファンディングを行い、資金を調達を達成。また、北杜市商工会の支援を受け、小規模事業者持続化補助金を活用して、サウナ周辺に広いデッキを整備した。

自家製生ハム専門店 フロシユツテリア モリモト

やさしい塩味と噛めば噛むほど広がる肉のうま味。そのうま味がゆっくりと口の中で溶けていく手づくりの熟成生ハムを製造する「Proscuitaria Morimoto」(以下:モリモト)の生ハム職人・森本慎治さん(49)は、イタリアのパルマ産生ハムの作り方を参考に、山梨県産ブランド豚と天然塩を使った無添加の生ハムを製造する。

都内のイタリアンレストランで修業を積み、清里のホテルを縁に、八ヶ岳の環境が子育てに最適なのではと思ったことと、山菜やジビエ、天然の食材など、都内ではなかなか手に入らない豊かな食材に魅力を感じ、05年にJR清里駅の近くで「パスタと香



自家製生ハムと生ハム職人の森本さん

ハムづくりを続け、14年頃になって「これならいける」とイタリアンメニューを提供したところ手応えを感じた。本格的に生ハムを生産するため食肉製品製造業の資格を取得。生ハムの製造を開始して、長期間熟成生ハムを商品化したことで口コミで注文が

急増した。また、20年に子供たちが巣立ち、夫婦二人になるタイミングも重なり、自宅の一部を改装して生ハム料理が提供できるモリモトをオープン。11月〜翌年の2月までの冬の期間は生ハム製造に集中するためレストランは休業し、3月〜9月は完全予約制でレストランを営業する。

冬の生ハムの仕込み期間中には、「無添加生ハムワークショップ」を開いている。一回六人限定のワークショップは口コミやSNSで拡散され、期間中に予定している約四十回のワークショップはすぐに満席になる人気ぶりだ。山梨県産ブランド豚のもも肉を丸ごと一本使い、天然塩



morimoto ホームページ

自然と共に歩む 手刺しゅうは野鳥 手づくりの思い伝える

と八ヶ岳の風だけで仕込む完全無添加生ハムづくりのワークショップは、生ハムづくりで大切な作業の肉の成型と血抜き、塩漬けまでを体験。そこから1年以上の熟成期間を経て、完成した生ハムの引き渡しの際という贅沢な体験

をする。モリモトでは、北杜市商工会の小規模事業者持続化補助金を使って、生ハムを薄く切るスライサーや駐車場の整備、真空パック機など、生ハムを安全・安心に広く提供できるように活用している。

販売を中心に経営する。屋号の「松むしり」は、俳句の季語「松雀鳥(まつむしり)」から取ったもので、春を意味し、キクイタダキという日本で最も小さな鳥のことを指している。結婚を機に、八ヶ岳に移住したのは10年ほど前。ハンドメイドの小物を作ったネット販売するようになってから、身の回りの野鳥をモチーフにしようと、双眼鏡を持つ野鳥を観察。豊かな表情の野鳥のデッサンをするようになった。

野鳥を観察しながらデッサンし、その絵を基に手刺しゅうした小物を販売する「松むしり」の代表・松岡しずかさん(44)は、インターネット

その野鳥を手刺しゅうして



下記 QR 通販サイト



1針ずつ丁寧に仕上げる財布

出品したところ、「かわいい」と人気を集めたことから、鳥の観察に力を入れるようになった。しかし、野鳥を観察するようになって森林伐採に心を痛めるようになった。八ヶ岳周辺の森林は、人の手入れが行き届かないことから、道路や家に接近していると伐採され、しまう光景に胸を痛めた松

岡さんは、木を伐採せずに最低限の剪定で木を生かす取り組みをしようと、剪定した木の枝を使って草木染めを行い、ハンカチや小銭入れ、財布、バッグなどに野鳥の手刺しゅうを施し、販売益の一部を森林の手入れ作業に使ってもらう活動を始めた。

「子供たちと過ごす時間を大切にしたい」と話す藤原早織さん(37)は、静岡県で飲食店を経営していた。清里の

ペンションに宿泊して、「清里はいいところだな」と感じていたことと、家族が顔を合わせながら経営するペン

ションのスタイルが気に入り、19年8月に、清里で「ゲストハウスリーフ」をオープンした。

宿泊施設の経営を考えるようになったのは、清里のペン

ゲストハウスリーフ のんびりできる宿泊施設

ションオーナーと親しくなったことがきっかけ。「バブルがはじけてから若い人がいなくなつた」という話や清里のペンションオーナーの高齢化が深刻な状況になっていることを知った。

「リーフ」の名称は、覚えやすく、インスタグラムなど



そんな頃、藤原さんは、「飲食店の経営では、お客様が来るか来ないかわからなくても仕込み作業をこなしてはならず、夜の営業があるので、子供達と一緒にいる時間がなかなか取れない」と家族団らんが叶わないことに不満を募らせていたこともあり、ペンションの空き情報を知って移住を決めた。

「日常の忙しい日々を忘れて、ゆっくりして欲しい。スローライフを楽しんでもらいたい」と簡易宿泊施設のようなイメージを大切にしながら宿泊者の希望で「外のテラスで食事を楽しんでもらったり、談話室で自由におしゃべりをしてもらいたい」という。藤原さんは、「接客は私

料理とDIYは主人ができるのでやっていけると思ったし、何よりも家族団らんの生活が楽しめる」といい、「子供たちと遊ぶのが楽しい」と笑顔が広がった。

北杜市商工会に加入して、会計に関する指導を受けたこと、創業サークルに参加したこと、創業促進支援補助金や小規模事業者持続化補助金などを活用することができて助かったといい、「清里という知名度に底知れないパワーを感じています。ネームバリューも有り、開店してからコンスタントにお客様が利用しています」と話す。

研究や保養施設として団体への貸し切り営業も行っており、修学旅行やサークル活動の場として、相談を随時受け付けている。大人24人まで対応可。

また、伐採の現状と樹木への思いをつづった会報を1月に創刊し、購入者への特典として年2回発送する計画を進めている。

また、伐採の現状と樹木への思いをつづった会報を1月に創刊し、購入者への特典として年2回発送する計画を進めている。



リーフ ホームページ



満天の星空とゲストハウス



歯科衛生士として働いていた高宮沙貴子さん(40・写真)は、20代で海外46カ国を旅した経験があり、アイルランドやデンマークの景色に感動。この感動が、結婚後の人生で「田舎暮らし」に憧れるきっかけになった。「子育てをするようになったら、歯科衛生士として働いていた高宮沙貴子さん(40・写真)は、20代で海外46カ国を旅した経験があり、アイルランドやデンマークの景色に感動。この感動が、結婚後の人生で「田舎暮らし」に憧れるきっかけになった。「子育てをするようになったら、

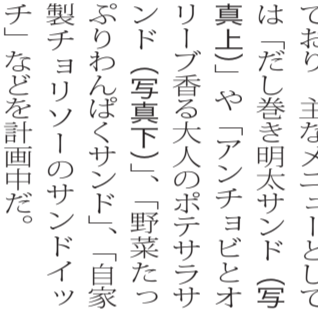
地元のやさいをたっぷり サンドイッチ専門店 夏頃開店



てから、広々、伸び伸びとした空間で子供を育てたいと思うようになった」という高宮さんは、海沿いか山沿いへの移転を考えるようになり、千葉県や山梨県、長野県などへの移住を検討。田舎にとつぷりと浸かるのには不安があり、賃貸で移住



を経験したいと考えていた時に、北杜市に「子育て支援住宅」があることを知り、市役所とのやり取りが始まった。白州町の就業向け定住促進住宅の「白州甲斐駒団地」が完成し、入居募集が始まったことを知り、応募。入居可能の連絡があったことから北杜市に移住した。



以前から何かをやりたいと考えていた高宮夫妻。もともとパン好きだった高宮さんは、地元の野菜をパンに挟んで食べるのがお気に入りになり、オリジナルのサンドイッチを作りながら、インスタグラムに写真をアップするようになった。

その反響が大きかったことから、白州町から見える山々に囲まれる中で、店舗兼住宅を建てることを決心し、昨年12月に建物が完成した。「サンドイッチ&デリピクニック」は夏頃のオープン

を予定。テイクアウトのサンドイッチ専門店として計画しており、主なメニューとしては「だし巻き明太サンド(写真上)」や「アンチョビとオリーブ香る大人のポテサラサンド(写真下)」、「野菜たっぷりわんぱくサンド」、「自家製チョリソのサンドイッチ」などを計画中だ。



Instagram



また、地域の人たちの健康意識が高いことから、卵や乳製品を使わないパンの活用や豆乳マヨネーズ、ドライトマトも使う予定。昨年秋、北杜市商工会の創業支援サークルに参加。経営のノウハウを学び、厨房設備などを創業促進支援補助金を活用して設置した。詳しい情報はインスタグラムから。

清里のペンションで育った野呂健一郎さん(41)は、高齢になった父親のペンション経営を引き継ぐことを視野に入れ、自分の能力を生かした活動ができる「地域おこし協力隊」に応募し、18年7月、都内から移住してNPO法人清里観光振興会で働くことになった。

清里の観光を改めて知るなかで、父親もまだまだペンション経営に生き甲斐を感じていることを知り、将来的にペンションの事業を継承しつつできることは何か——と考えた時に、1棟貸しの宿泊施設が浮上した。山梨県内で1棟貸し宿泊施設は、河口湖や山中湖に集中しており、八ヶ岳周辺では少なかったことから、清里で最

も美しいと思っている牧場通りに残されていた築20年以上が経過した保養施設を購入し、リノベーションして、自宅兼コテージの経営をしようと考えた。

友人の設計士と地元の方々の協力の元、コテージ造りを進めながら、北杜市商工会の創業サークルに参加して事業計画を作成。また、創業促進支援補助金や小規模事業者持続化補助金を活用した。



区切られた間取りで暗く湿った雰囲気の内を一新するため、天井板や壁をすべて取っ払い、梁を見せた大空間

和室1部屋と洋室2部屋、バスルームの浴室は広くして使いやすいとした。また、ベッドルームは、キッチン&リビングを中心に、親の目線が届きやすいようにした。また、ベッドルームは、



左のQRはHP。室内ははりがむき出しになっているが、オープンスペースは広々。また、リビングにはBBQガレージとツリーランコがある

北杜市内で創業を考えている皆様！

商工会では、創業をはじめの人を対象に、創業や経営に関するノウハウを1から学びながら創業計画書を作り、円滑な創業を目指していただくための少人数制の『創業サークル』を開講しております。定員は30名。随時申込の受付を行っています。問い合わせは、商工会創業サークル担当まで(☎0551-32-1211)

棟貸しではなく、利用者とのコミュニケーションを大切に、思い出づくりを一緒に考えるスタイルで、滞在型を意識している。「清里は通過点になってしまふ。ここを起点に八ヶ岳周辺のお店でバーベキュー用の食材を買って帰る。バーベキューをしようと思ったら、温泉巡りや満天の星空を楽しんだり、地元のパン屋でパンを買って朝食をするなど、観光客が移動することで、周囲のお店にお金が落ちるような取り組みをしていきたい」と話している。



商工会にご相談ください。



【経営なんでも相談室】

経営・取引などで困りの時

取引等に関する法律問題や事業承継、販路開拓、売掛金の回収等の法的トラブルなど法律・経営に関することや知的財産に関することなどの専門家の無料アドバイスを定期的に行っています。

【金融相談・斡旋】

事業資金でお困りのときは…

経営を安定、向上させることができるよう、金融や信用保証に関する相談・斡旋などを行っています。また、随時、日本政策金融公庫の相談会を行っています。

【経営指導・支援】

経営のこと、誰かに相談したい

新規創業、販路の開拓、新商品や新サービスの開発、新たな技術の導入、事業の承継など経営に関する悩みごとなど専門的なアドバイスや情報提供等による積極的な支援をしています。

【労災・雇用保険】

従業員が安心して働ける職場環境はできていますか？

福利厚生を整えて安定した企業環境をつくるための労災や雇用保険などの面倒な事務処理を事業主に代わり事務の委託を受けています。是非、お気軽にご活用ください。

【税務・経理指導】

税や経理ってすごくめんどろ…

経営する上で欠かせないのが経理処理。日々の帳簿の付け方から決算、申告のしかたまで丁寧にアドバイスいたします。また、決算、申告期には税理士が専門の相談員として無料の税務相談に応じています。