

もくじ



今月の表紙
「加古川ワインバル」

事業所データ

◆代表者

代表 溝口 浩太郎

◆所在地

加古川市加古川町寺家町163-6

◆電話

079-451-5960

◆ホームページ

<https://www.kakogawawinebar.com/>

◆表紙写真

- ①気軽にワインをお楽しみください
- ②オレンジ色の暖かな灯りがお客様を迎えます
- ③旬の食材を使ったアラカルトをどうぞ
- ④地元厳選素材を使った「はりまのピクルス」はワインにぴったり
- ⑤2階は少人数グループで貸し切りも
- ⑥ワインを注ぐ溝口さん
- ⑦様々な国・地域のワインが楽しめます。
「日向」はお忍びで訪れた上野樹里さんもお気に入り



1 目次

2 特集

加古川商工会議所
70年のあゆみ

9 クローズアップ

「マナーを守って海を楽しんで」
海上保安庁 第5管区海上本部 姫路海上保安部
加古川海上保安署長 馬野 智彦 さん

11 エッセイ

「越えられない壁はやって来ない」
株式会社 West Heading
代表 松田 聖子 さん

12 会議所のうごき

「ふるさと納税制度を活用した商工振興に向けて」 他

12 会員さんNOW

令和4年 春の叙勲・褒章 受章
令和4年 兵庫県功労者表彰 受賞

13 団体だより

青年部・女性会

15 会議所からのお知らせ

「源泉所得税の納付はお忘れなく」 他

16 会議所カレンダー

「今月の“こんな日”」

ご覧ください加古川商工会議所のホームページ <https://kakogawa-cci.or.jp/>



EAT LOCAL X EAT NATURAL

寺家町商店街の路地から北へ伸びる通称「ピアンテ通り」の一角に、オレンジ色の灯りがひと際明るく店内を照らすお店「加古川ワインバル」があります。「いつかお店を持つなら地元加古川で、と思っていました」代表の溝口浩太郎さんが気軽にワインを楽しんでほしいとの思いで加古川ワインバルを開業したのは2015年。無農薬・酸化防止剤無添加などのナチュラルワインを中心に取り揃え、それに合わせた料理も兵庫県産の無農薬野菜などを使用し「イートローカル・イートナチュラル」をバルのコンセプトに掲げています。「開業した年に娘は3歳で、娘でも食べられる食材を使おうと決めたのが始まりで、露地栽培の野菜は季節が変わると入荷するものも変わります。その旬の食材を活かすためメニューも変わっていくので、来るたびに違う料理を味わうことができ、それに合ったワインも楽しんでいただけます」と話します。

溝口さんは「イートローカル」の他にも「空間」「接客」を特に重視しています。「加古川にすることを忘れるような非日常的でありながら、かしまらないよう、リラックスできる日常が同時に存在するようなお店にしたいんです。また接客についてはスタッフにはこうしなければいけないというのは言っておらず、常々、自分の大切な人が来たらどうおもてなしするかを基本に、それぞれのおもてなしスタイルを見つけてほしいと言っています。季節・気分・好みでお客様が求めるワインや料理は違います。それぞれの要望を可能な限り汲み取りながら、帰り際にまた来たいと思ってもらえるような接客を心掛けています」と言い、スタッフ向けのワイン勉強会や畑や猟師さんなど生産者巡りも行っているそうです。

同店では平日のランチタイムには「CURRY STAND kakogawa」として、地元発酵調味料などを使ったスパイスカレーランチを提供、他にも平岡町にはワイン食堂「野菜とグリン」、生野高原に自然派カフェレストラン「THE PERFECT H153」、その隣にバーベキューサイト「BBQ LEAF」を出店しています。「加古川店がバルでわいわい楽しく飲む店なら、平岡店はゆったりと食事を楽しんでいただく店です。どの店もイートローカル・・・のスタイルをとっており、生野高原の店では但馬産の食材を中心に使っています」と、それぞれ独自のカラーを出した店舗展開をしています。

「今後は惣菜販売やオーガニックスーパーなど飲食店に囚われずに食提供のアプローチの方法を広げていきたいですね。また地域ともつながりを持ち違つ分野とも協力をしながら、地産地消・食育などで地域に貢献できればうれしいですね」
笑顔で語る溝口さんは、これからもFace to Faceでナチュラル食材を発信し続けます。