

もくじ



今月の表紙

『心地庵 朝熊(合同会社 朝熊)』

事業所データ

◆代表者

代表社員 たかしま あきこ
高島 明子

◆所在地

加古川市加古川町北在家352-7

◆電話

079-451-5199

◆ホームページ

<https://kokochian.com>

◆表紙写真

- ①プライベート空間で心地よいひと時を
- ②まずは前菜からどうぞ
- ③目にも楽しい旬の野菜を具材に
- ④二人の仲の良さが伺えます
- ⑤広々としたテーブル
- ⑥ただ今ご予約承り中です
- ⑦メニューは全て飲み放題付き。お酒の種類も豊富



2 特集

青年部や女性会に所属して活動しよう

7 クローズアップ

今年も「加古川楽市」盛り上げます!!

加古川商工会議所青年部

楽市運営委員会 委員長 窪田 健二 さん

9 エッセイ

誰もが「かがやく笑顔の主人公」

T.R.S design 代表 永見 保 さん

11 会議所のうごき

「第24期3号議員、2号議員決まる!」 他

15 会議所からのお知らせ

ふるさと納税参加登録申し込みをしよう 他

16 インフォメーション

関係機関からのお知らせ

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/>



お鍋でめいじつとしたひと時を

北在家の住宅街のなか隠れ家のような佇まい。ここは1日1組限定の鍋専門店『心地庵 朝熊』です。二世帯住宅だった家を利用し、2015年(平27)に開業しました。取り立てて改修もせず、部屋中央に置かれた大きな一枚板のテーブルは元々あった物。「このテーブルを利用すると必然的に1日1組になるんです。でも、その方がお客様の様子もよくわかるので、しっかりと目配りできます」と話すのは代表の高島明子さんです。パートナーの村上裕司さんも「ここで商談をして、そのままお食事という利用の仕方をされる方もいらっしやるんですよ」と話します。

「人気は、梅しそ入り鶏つくねと締めのおつめんが好評の『梅しそ鍋』と、生姜たっぷりどろりとした和だしの『ボカボカ生姜鍋』。季節を問わずピーターが多いメニューです。これからの季節は『きのこ満載鍋』や『スパイシー薬膳カレー鍋』の注文も多くなってきましたね」と季節や気分にあわせてお鍋を楽しんでほしいと話します。トムヤムクン風鍋や岡田本家の酒粕を使った鍋など新メニューも加わり、18種類のメニューから選ぶことができます。

同店のお鍋の特徴は、こだわりの「だし」と「野菜」。自他共に認めるだし好き高島さんは「最後まで美味しく食べられるスープ」を目指しており、具材のつき足しによる味の変化も考えて作られています。また野菜は近郊の直売所などから集めた旬のものを多く使用。この地域には新鮮な野菜が数多くあるといい、「鍋の野菜は白菜とネギというワンパターンのイメージですよ。鍋の野菜に決まりなんてありません。海鮮フイヤーベースのトマト鍋には茄子やパプリカも入るんですよ」と、色とりどりの野菜が盛られたお皿を前に笑顔を見せます。

その横で村上さんは「美味しさを追求する分、お客様の反応もすぐ気になるようで、朝から前菜や鍋のことを考えてドキドキしているのが見ていてわかるんです。それが毎日ですよ」と苦笑い。「でも、そうやってお客様の生の声を聞きながら改良を重ねてきたので、味は保証しますよ」と力を込めます。

お鍋が恋しくなる季節がやってきます。気心知れた仲間たちとプライベート空間で心も体も温まりませんか。