

もくじ



今月の表紙  
『和薬膳料理と珈琲の店 Puravie』

事業所データ

◆代表者

代表 たまがき 玉垣 ゆうこ 優子

◆所在地

加古川市加古川町本町48-8

◆HP



◆表紙写真

- ①店舗入口でお出迎えする玉垣さん親子。
- ②③レトロな外観が目印です。店内は窓から光が差し込み明るく広々とした空間が広がります。
- ④⑤カフェメニューで人気のスペシャルティコーヒーや薬膳白玉ぜんざいも是非ご賞味ください。
- ⑥薬膳をもっと知ってもらうための講座も行っています！
- ⑦⑧週替わりの和薬膳ランチで心と身体を健康に！テイクアウトできる和薬膳弁当も有ります。

2 特集

数字で見る!

「商工かこがわ」アンケート結果のご報告

7 クローズアップ

働く人と企業の「お困りごと」に寄り添います!

専門相談員 進藤社会保険労務士事務所

特定社会保険労務士 進藤 政和 さん

9 エッセイ

「空手がつないでくれた家族の時間」

リペアワークス タナケン

代表 田中 健司 さん

11 会議所のうごき

「新入社員セミナーを開催」 他

12 団体だより

環境保全研究会・女性会・異業種交流会

15 会議所からのお知らせ

「印刷物入札」 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/>



今月の表紙は、この5月で6周年を迎えられる『和薬膳料理と珈琲の店 Puravie (プーラビエ)』です。

代表の玉垣さんは、前職時代に仕事で無理をして体調を崩したことがきっかけで「薬膳」と出会いました。その時に、食を見直すことで心と身体が整っていき、考え方も変わったという経験から、食が人に与える影響の大きさを実感し、同じように不調を抱える方の力になりたいと思い、薬膳料理を広める決意をされました。

薬膳は3000年以上前に中国で生まれた食養生法ですが、日本と中国では気候風土が異なることもあり、プーラビエでは日本の気候や体質に合わせた『和薬膳』を提唱しています。本来はパーソナルな薬膳料理ですが、地産地消にこだわり、旬の野菜や自家製の発酵食品を使いながら、季節ごとに起りやすい不調に寄り添う献立づくりを大切にされています。生薬の効能はしっかりと活かしつつ、味が強く出すぎないよう工夫すること、薬膳が初めての方でも自然に美味しく食べられるようにしているのが特徴です。

週替わりで提供される和薬膳ランチでは、メイン料理に加えて季節の惣菜、薬膳粥（または玄米ご飯）、薬膳スープなど、身体にやさしい品々をバランスよく味わっていただけます。見た目以上にしっかりとしたボリュームがあり、満足感の高い内容になっています。その食べ応えと店内の心地よい落ち着いた雰囲気もあって、最近は一人で来店される男性のお客様も増えているそうです。他にも、カフェメニューでは、丁寧にドリッブしたスペシャルティ珈琲やクラシックチャイなどを用意され、薬膳白玉ぜんざいやキャラットケーキのスイーツも好評です。初めて来店されたお客様からは「薬膳って苦くて食べにくいものだと思ってたけど、フツーに美味しく目からウロコ。興味が持てたのもっと知りたい!」という声も寄せられ、そこから薬膳教室に興味を持つ方も増えているといいます。

玉垣さんは、創業時の想いにある「食はただお腹を満たすだけでなく、人生を整える力がある」という考え方を大切に事業運営されています。男女問わず頑張る人がふっと力を抜き、また自分らしく前に進むためのきっかけを持ち帰れる場所でありたい。ここに来ることで少し整い、少し軽くなって帰っていただけるような時間を届けたいと話してくれました。

今後は、薬膳茶やスープキットなど持ち帰り商品の充実を進めるほか、薬膳の学びと実践を組み合わせた講座やコミュニケーションづくりにも力を入れていかれるそうです。この交流の場を通して人と人がつながり、プーラビエを拠点に地域の中で新しい価値やご縁が生まれる循環を育てていきたいと語られました。まずはお気軽にご来店下さい。いつも扉を開けてご来店を心よりお待ちしております。