

もくじ



今月の表紙

『RURAL KITCHEN(株RURAL WORKS)』

事業所データ

- ◆代表者 まるの ひとし
代表取締役 丸野 仁
- ◆所在地
加古川市西神吉町宮前160
- ◆電話
079-497-5378
- ◆ホームページ



◆表紙写真

- ① 田園風景に馴染む洋館風の店舗前でスタッフの皆さんと（写真中央が代表の丸野さんご夫婦）
- ②③④ 人気メニューをご紹介します！左から順に「牛すじオムライス」、「ワッフルモーニング」、「ぬか漬け定食」です。サラダドレッシングは、しょうが味が圧倒的な人気だそうです。
- ⑤⑥ パティシエが作るクッキーや、夏にぴったりのかき氷もぜひご賞味ください。
- ⑦ 丸野さんご夫婦にお店のこだわりや、スタッフとのエピソードなどお話を頂きました。
- ⑧⑨⑩ 田園風景が一面に広がる店内で、自然の温もりに包まれた広々とした店内。テラス席もご用意されています。

2 特集	補助金活用術 ～小規模事業者持続化補助金(一般型)編～
7 クローズアップ	「ワインは人生を豊かにするエッセンスです！」 味季料理りんどう 料理長/国際ワインソムリエ 宮本 隆太 さん
9 エッセイ	「人との出会いが広がってくれた可能性」 宅食ライフ 加古川本店 代表 石本 靖 さん
11 会員事業所紹介	合同会社ドキドキわくわく 代表 島村 章弘 さん
12 会議所のうごき	「第72回優良従業員表彰式」を開催 他
13 会員さんNOW	令和8年度 加古川市功労者表彰 受章
13 団体だより	青年部・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”」

皆さまの声をお聞かせください(アンケート回答はこちら)



4年目を迎えたRURAL KITCHENは、代表の丸野さんご夫婦がサラリーマンとして働いていた日々から一歩踏み出し、「いつか自分の店を持ちたい」という長年の思いを形にして誕生しました。初めて店舗を内見した際、目の前に広がる田園風景に心を奪われ、「この景色を眺めながらコーヒーを飲んだり、食事ができれば最高だ」と感じたことが、お店づくりの原点になったと話されます。その思いを形にし、景色を切り取るようなワイドなガラス面を設置しました。

店舗コンセプトで大切にしたのは、都市型の「おしゃれカフェ」ではなく、町中の食堂のように「ここに来ればなんでも食べられる」と思ってもらえる存在であること。和食・洋食を問わず幅広い定食やセットを揃え、まだまだ追加したいメニューもたくさんあるそうです。お客様は女性が多いものの、老若男女すべての方に満足していただけるよう工夫を重ねています。人気メニューは、ボリウム満点のミックスフライ定食と、志方牛を使った牛すじオムライス。さらに、ぬか漬けソムリエの資格を持つ丸野さん考案の「ぬか漬け定食」も好評です。モーニングでは、甘さとしょっぱさのバランスが癖になる「ワッフルモーニング」が特に人気を集めています。

サラダドレッシングは4種類（しょうが・トマト・金ごま・荳わかめ）を用意。もともと販売予定はなかったものの、「家でも食べたい」という声が多く、商品化に至りました。お店で味わい試して、気に入ったものをそのまま購入できるのは、飲食店ならではの強みだと話します。また、保育園や老人ホーム、近隣の総合体育館からのテイクアウト需要も増えているそうです。

メニュー数が多いことに加え、限定メニューを試す際はスタッフも含めてオペレーションが大変なこともあります。ここまでは来られたのはスタッフのおかげ」と丸野さんは語ります。今後は、お店に在籍するパティシエとともに「ルーラルバイク」としてクッキーやスイーツの展開を広げる計画もあります。また、「ルーラルファーム」として畑を借り、野菜づくりに挑む。地産地消をさらに進めていく予定です。夏には毎年好評の「冷やしうどん」が限定メニューとして登場します。ダシや具材をカスタマイズでき、自分好みの一杯を楽しむのが魅力です。ぜひ一度ご賞味ください。

季節ごとに表情を変える田園風景を眺めながら、ゆったりとした時間をRURAL KITCHENの手作り料理とともに、心ゆくまでお楽しみください。