# 有限会社 かき庄

代表取締役：永野　華苗 さん
業種：かき料理
住所：加古川市加古川町篠原町77




## 100年目の、その先へ！

**あの時**

㈲かき庄さんは、2013年12月号の表紙に登場した、創業大正15年のかき料理専門店。かきの本場・広島出身の初代が、故郷の味を広めたいと加古川に店を構えたのが始まりです。当時は、畠山愛子さんが代表を務めていました。

**あれから**

この13年で特に大変だったのは、新型コロナウイルスの影響でした。外出自粛で客足が遠のいた時期、現社長の永野さんは「続けられるのか」と不安に思ったこともありましたが、支えになったのは従業員と何代にもわたって通う常連さんでした。営業を続けながら仕出しやお弁当、テイクアウトに力を入れ、座敷席の一部をテーブル席に改修するなど、形を変えて対応してきました。

HPのリニューアルで若いお客さんも増えています。コロナ明けには畠山さんから永野さんへ代替わり。「古いだけじゃだめ。今の時代に合わせて形を変えていくことも大事」と永野さんは話します。



**これから**

変わらないのは、昔から受け継がれてきた「土手鍋」の味と、お客さんとの会話を大切にする接客です。長く通ったお客さんが亡くなった際、ご家族が「生前大好きだったお弁当を法事に出したい」と店を訪ねてくれたこともありました。

創業100年を無事に迎え、前社長の畠山さんは「ホッとしている」と話します。家族と従業員と力を合わせ「形を変えてでも続けていきたい」と、次の100年を見据えます。

多くの方に支えてもらい、100周年を迎えることができました！

# 株式会社 オリエント

代表取締役：東田　春彦 さん
業種：機械設計、干し芋製造
住所：加古川市野口町良野５０４番地の2

## みんなが知っている特産品に！




**あの時**

㈱オリエントさんは、２０２４年６月号の会員事業所紹介で登場。クレーン車などの設計会社から干し芋づくりに挑戦する姿を紹介しました。稲美町の畑で収穫したさつまいもを加古川で干し芋にし、それぞれの頭文字をとった稲加娘（いなかむすめ）ちゃんというキャラクターもつくりました。当時は販売を始めた頃でした。

**あれから**

東田社長が一番苦労したのは、味や食感の均質化。手作業で無添加の自然素材を扱うために対応が難しく、お客さんをがっかりさせないためにも自社基準をしっかり設けています。王道の「平干し（ひらぼし）」と、極上の甘さが特徴の「丸干し（まるぼし）」の2種類を手掛けており、どちらも仕上がり具合を見て、ハードタイプとねっとりタイプに分けています。干し芋を食べ慣れているお客さんから「はずれが少ない」と言っていただけたことが、特にうれしかったと話してくださいました。

新たな挑戦は「ドライフルーツ」と「ワンちゃん用の干し芋」の開発です。果物生産者と協力し、いちじくやブルーベリー、シャインマスカットなどのドライフルーツも試作し、現在商品化を進めています。ワンちゃん用の干し芋は、「家族と同じ時間を共有する」をコンセプトに、人とワンちゃんが同じものを一緒に食べる空間をつくりたいという思いから、試作を重ねています。











**これから**

変わらないのは、「大切な人に食べてほしいと思える商品」を届ける思い。ドライフルーツが商品化すれば、干し芋と組み合わせた手土産やお中元・お歳暮向けのギフトもつくりたいそうです。

まずは地元で知ってもらおうとイベント等への出店を続けています。目指すのは、みんなが知っている地域の特産品。「生産者をつなぐハブのような存在になれたら」と話してくださいました。

地元には良いものがあるんだと、沢山の人に知ってほしい！