# 平成30年度 「地域のお店」デザイン表彰





## 平成30年度

# 「地域のお店」デザイン表彰

目次

| 才 | 長彰制度の概要 ·······P1                   |
|---|-------------------------------------|
| ナ | 大 賞 ◎ 古民家cafeごはん 天ぽうや P2            |
| 個 | 憂秀賞 ◎ YUTORI ART & CRAFT ······ P3  |
| 個 | 憂秀賞 ◎ ベケライ・ダンケP4                    |
| 华 | 寺別賞 ◎ Nicraic ······ P5             |
| 集 | 寺別賞 ◎ cafe/day ················· P6 |

### 表彰制度の概要

地域を牽引する高レベルな個店の連鎖でエリアの魅力を高め、地域商業の活性 化につなげるため、単に外観のデザインに留まらず、地域や社会への貢献、個 店の持つべき機能の発揮等、広い意味でのデザインという観点から、魅力と個 性に優れた個店を表彰します。

### 審査の経緯

●募集対象:「ふじのくに魅力ある個店」登録店

●応募店数:28店

●書類審査:平成30年10月26日(現地調査対象として11店を選出)

●現地調査:平成30年11月15日、11月19日、11月28日

●最終審査:平成30年11月28日

●表 彰 式:平成31年2月6日(会場:浮月楼)

## 審查委員

審査委員長/指出 一正

月刊「ソトコト」編集長(東京都在住)

審 査 委 員/ひびの こづえ

コスチューム・アーティスト(東京都在住)

審查委員/繁田和美

空間デザイナー(静岡市在住)

審 査 委 員/兒玉 絵美

静岡県タウンマネージャー協会会長(島田市在住)

大賞

# 古民家cafeごはん 天ぽうや

〒415-0313 賀茂郡南伊豆町一色185-2 ☎0558-62-5310











伊豆半島の端に位置し、のどかな里山の風景。同店を目的地に遠方から訪れる方もいるほど、訪問する価値を感じさせてくれるお店です。店舗にしている古民家は、江戸時代天保年間、今から185年前の建物を移築・再建させました。高い天井に、むき出しの梁、それになじむように季節の野の花やアンティークの調度品が空間を彩ります。落ち着いた雰囲気の店内では、食材のストーリーを説明しながら天ぷらを一品ずつ、一番美味しいタイミングで目の前に持ってきてくれ、最高の状態で食べることができます。食材は近所の農家さんと一緒に試行錯誤しながら良いものになるよう、研究を重ねているそうです。身近な野菜が、おいしいご馳走だと気づかせてくれるお店です。

#### ■ 審査委員コメント

古民家を移築した外観はもちろん、店内も古民家の雰囲気を壊さないように家具等を選んでいて、統一感があるお店です。30分7人制には、最高の状態の天ぷらを提供し、お客様にゆっくりしていただきたいという、店主の鈴木さんご夫妻がお店を続けていく上で守るべきものが表現されており、評価できます。顔の分かる農家から野菜を仕入れ、お客様からの感想を農家に伝えているなど、地元食材と生産者を大切にしていることが伝わってきました。



優秀賞

# YUTORI ART&CRAFT

〒420-0852 静岡市葵区紺屋町3-2 服部B1階 ☎090-3587-1596













染め、織り、糸紡ぎ、フェルトなど、もの作りが好きな子どもから大人までが楽しめる場所です。店内には、カラフルな糸立てやフェルトがたくさん並び、創作意欲を掻き立てるような空間になっています。作りたいものに合わせてその場で作れる体験講座やプログラムの開催のほか、手作りの材料・キットを販売しています。糸は、繊維会社から余った糸を仕入れているものもあり、他では見かけない種類のものも販売しています。織り機も数台置いてあり、マフラー、ストール、バッグなど初心者でも織物に挑戦できます。染織家でもある店主の稲垣さんは、海外での個展やルワンダでの織物指導経験があり、グローバルな視野を持っています。

#### ■ 審査委員コメント

全面ガラス張りの店舗正面から見えるカラフルな糸が楽しさを演出しています。同店をオープンする前に稲垣さんがルワンダに行って、現地の女性に織物を教えた体験談は大変面白く、業として作品を作る真剣さは日本でも必要なことだと思いました。稲垣さんの、染織・手芸教室を通じて都市が抱えている人間関係の空洞化を変えようとしている姿がすばらしいです。地域に密着したお店づくりを進めることは大変ですが、今後の展開に期待しています。



## 優秀賞

# ベケライ・ダンケ

〒410-2321 伊豆の国市三福637 ☎0558-76-8777















本場ドイツで研修してきた知識と経験を元に作るドイツパンが評判のお店。店内にはドイツパンのほか、フランスパン、イタリアパン、日本のパンなど多種多様のパンが並んでいます。日本のパン発祥の地である伊豆の国市では、パン祖である江川太郎左衛門英龍の功績を称え、毎年1月第3週頃に「パン祖のパン祭」を開催しています。店主の杉山さんはこのお祭りの発起人でもあり、2019年で13回目を迎えます。「全国高校生パンコンテスト」の開催、県内の学校や台湾でのパン作りの講師、製粉会社のパン開発協力など、パンの普及活動も積極的に行っています。年に一度はドイツへ赴き、ドイツパンの流行、製法、機械などの情報を得てくるそうです。

#### ■ 審査委員コメント

中世のドイツの建物をイメージした外観と、気軽に立ち寄れる、地域に開かれた感じがマッチしていて良かったです。お客様のニーズと店主のこだわりのバランスが絶妙で、とてもおいしいドイツバンでした。「パン祖のパン祭」で「全国高校生パンコンテスト」を開催し、実技会場として店舗を提供しており、後進を育てたり、食育に精力的に取り組んだりしている姿勢がすばらしい。コンテストを通して高校生に仕事を伝える社会性も評価できます。



## 特別賞

# Nicraic

〒424-0887 静岡市清水区谷田8-1 1階 ☎054-348-4129















県立美術館周辺のハイセンスなお店が多いエリアにオープンした「Nicraic」は、フランスの精肉店をモデルにした、他に類を見ないような素敵なお店です。店主である鈴木さんをはじめ、奥さま、娘さんたちでお店を切り盛りしています。精肉はもちろん、肉料理からお惣菜、お弁当、パティシエだった娘さんが作るキッシュも評判です。付け合わせからドレッシングに至るまで全て手作りしています。お肉は顔がわかる生産者から仕入れており、銘柄やランクを鵜呑みにせず、本当においしいものを追求し、販売しています。生産者の情報やストーリーをお客様へ伝え、また、お客様からの声を生産者へ伝えるなど、関係づくりも大切にしています。

### ■ 審査委員コメント

フランスの精肉店をモデルにしたお店は、お肉屋さんとは思えない、おしゃれで素敵な造りになっており、確かな目利きで良い品が揃っています。精肉店に40年ほど勤めていた鈴木さんの、「いつか自分の精肉店を持ちたい」という夢を叶えるため、3人の娘がそれぞれの得意分野を生かし、お父様のために力を合わせてお店をオープンしたことがすばらしい。家族で生き生きと働く姿を拝見し、専門店、継業、そして家族経営の新しい形であると感じました。



## 特別賞

# cafe/day

〒410-0058 沼津市沼北町1-14-26 ☎055-922-3910















カフェの入り口にはドアが4つあり、それぞれ扉にまつわる物語が刻まれています。初めて訪れた方は驚くこともありますが、4つのドアをきっかけに、スタッフとの交流や笑顔が生まれます。店内には500冊以上の本が置かれ、黄色をショップカラーにした開放的な空間になっています。移転開業に際しては、"みんなでつくる"をコンセプトに、地域のお客様と椅子や本棚、照明カバーなどを製作しました。店主の狩野さんは「カフェは、情報交流の生まれる場所」と考え、店内では、地域の講師を中心に多くのワークショップが開催されています。メニューには、季節ごとに地元の旬な食材を使用することで、地元食材の情報発信も行っています。

### ■ 審査委員コメント

お店づくりの方向性が明確で、店主の想いが店内のあちらこちらから伝わってくるお店でした。巻き込み上手で、参加させ上手な、狩野さんは、協力者やお客様との縁を上手につくっています。特に、お客様視点で「どんなお店に行きたいか。どんなものを食べたいか。」を常に考え実行することは、なかなかできないですし、「地域に欲しいカフェはお客さんも一緒につくろう!」という潔い言葉から新しいお店の形を感じました。



# 「ふじのくに魅力ある個店」とは

個店とは、みなさまの地域にある1つ1つのお店のこと。 3つの基本理念に賛同し、7つの項目の中から選んで宣言した、 がんばるお店が「ふじのくに魅力ある個店」です。



### 対象店

経営者である店主自らが、接客などに直接携わり、 昼間営業している個別の路面店舗

### 基本理念

- 1.地域とともに歩む「商店」であること
- 2. お客様に愛される「商人」であること
- 3. オンリーワン(こだわり)の「商品(サービス)」を提供すること

## 宣言項目

- 1. 地産地消に努めます
- 2. 安心・安全な商品の販売を徹底します
- 3. ユニバーサルデザインを取り入れたお店にします
- 4. 環境にやさしい商品やサービスを提供します
- 5. 商品の良さ、使い方を丁寧に説明します
- 6. 子育て世代のお客様に配慮します
- 7. その他各店主の創意工夫により「ふじのくに」のお店らしい取組をします (チェーン店、大型店テナントを除く)

発行元: 静岡県経済産業部商工業局地域産業課 〒420-8601 静岡市葵区追手町9番6号 TEL:054-221-2521

E-Mail: mati@pref.shizuoka.lg.jp



ふじのくに 魅力ある個店 Attractive Shizuoka Shops