

# Smile Toyooka.

【スマイルトヨオカ】

30 2018 August  
豊岡市商工会通信

## 人めぐり 浜風にのせて 優しい手料理をお届け うちげの料理 やしお 八塩 塩見達生さん

2018年6月、竹野町弁天浜のすぐそばに“うちげの料理 やしお 八塩”  
をOPENされた塩見達生さんにインタビューさせていただきました。海が大好きで竹野に移り住み、さらには漁師の仕事もされているという塩見さん。食材に対するこだわりや漁師さんへの感謝の気持ちを語っていただき、竹野への愛を感じたひとときとなりました。

### 町めぐり

今月のテーマ「○○の秋」  
新規会員紹介

### 業めぐり

出石「福住オートサービス」  
但東「ぽっと&pot」

加賀菊酒本舗





# 好きな場所で 好きな事に打ち込む うちげの料理 八塩

やしお

店主  
塩見達生さん

## Interview

大好きな場所に店を構える

『八塩』という店名は、元々親が使っていた屋号で、お店を始めるにあたって引き継ぎました。当時はアイスクリームの卸しをメインにしており、夏になると竹野浜の浜茶屋を端から端まで回って回ったものです。その頃から竹野浜が大好きで、子どもながらに「なんて素敵な場所なんだろう」と思っていました。

料理の道に進んだのは27歳と少し遅く、それまでは別の仕事に就いていました。元々食べ歩くことが好きで飲食業に興味はありませんでした。たまたま食べに行った豊岡の料理屋さんで、「料理に興味があるならうちに来たら？」と誘っていただいたのが始まりです。

それからは和食を専門に修業を積み、その中で「自分の店を持ちたい」という思いが生まれました。どこでお店を構えるか？と考えた時に頭に浮かんだのは、大好きな海の町竹野でした。竹野の海で獲れた新鮮で美味しい魚を、自分が好きに調理する。さらにそれで町に人が呼べたら最高だと思っています。

### 最高の食材で最高のおもてなし

『うちげの料理』自分がしたい料理をする」という意味で、皆さんが食べたことのないような料理をお出しできるように努めています。素材は地場のものにこだわり、特に魚は店から2分の距離にある漁協から毎日届く新鮮なものを使用しています。昼は定食、夜はコース料理をメインとし、なるべく既製品や化学調味料を使用しないことを心がけています。僕自身昔から身体が丈夫な方ではな



かったため、母は無添加の調味料を使って料理を作ってくれていました。素材選びにおいて、母の影響をかなり受けていると思います。お肉も、より身体に良いものを食べなさいと教え込まれてきたので、うちでお出しする肉料理は全てジビエ（野生の鹿や猪などの肉）を使って作っています。また和食に合うのはやはり日本酒だと思っており、僕は日本酒のソムリエ「剛酒師」の資格を、妻は「日本酒指導師」の資格をそれぞれ取得しました。『飲み食い』は常にセットであると思うので、お酒もその時々で料理に合ったものを提供できる店でありたいです。

### 商工会を利用して

商工会には創業セミナーの頃からお世話になり、空き店舗補助金を利用しての開業をサ

塩見さんの作るお料理には、毎朝港に揚がる新鮮な旬の魚や採れたて野菜が使用されている。日本酒は近隣の久美浜をはじめ、全国の酒造から四季折々のものが届き、中には珍しく面白いものも揃う。気持ちよく食事ができるようにと漆喰が塗られた店内は、すっきりと明るく居心地が良い。

お昼 定食 1,100円～

夜 コース 4,000円～（前日までに要予約）



美しく飾り付けられたお造り。  
感性の光る盛り付けはもちろん、箸置きに浜で拾ったシーグラスを使ったりと所々に遊び心が散りばめられている。

ポートしてもらいました。分からないことばかりだった自分に、親身になって何でも教えていただきすぐく心強かったです。事業を始める前は、セミナーというセミナーに片っ端から参加させていただきました。どれもためになるものばかりで、行って良かったなと思います。また、地域内で同じぐらいの年代で事業をしている仲間が沢山いると分かったことも大きな財産となっています。地域を良くしたいという思いはもちろん、同じような悩みや苦労も分かち合うことができるのが良いです。1人の力よりみんなの力で、一緒に竹野を盛り上げていければ、と思います。

#### 料理で地域に貢献を

竹野は海はきれいだし食べ物も美味しいし、良いことだらけな土地です。実は、漁師の免許も持っていて、お店を開く前まではよく漁船に乗って漁に出ていました。「自分の好きな場所に住みたい！」と、竹野に移り住んだのが5年前で、2年経った頃に取得しました。その時に推薦状を書いてくれた漁師さんには今でもお世話になっていて、店にもよく食べに来てくださいます。地元のものをお店で使うことで食材の良さが広まり、頑張っておられる竹野の漁師さんたちに少しでも還元できたらいいなと思っています。お店が落ち着いたら漁師業にも復帰して、自分で獲った魚をお店で使えるようになればと考えております。どんな風にお店が変わっていくのか、想像するだけでわくわくします。

#### 概要

事業所名/うちげの料理 八塩  
住所/〒669-6201 豊岡市竹野町竹野735  
TEL/0796-20-4256  
定休日/水曜日  
営業時間/11:30~15:00  
18:00~22:00



広報担当が行く!!

# 町めぐり

Town Information



今月のテーマ

## 「○○の秋」

食欲の秋、読書の秋、スポーツの秋…暑い夏が終わり、いよいよ秋がやってきます！いろいろな秋を担う者チョイスで紹介しますよ♪

### 日高



#### 学びの秋

プロから学べるとくまるゼミナール！作ったり学んだり体験したり…9月15日まで開催しています。チラシはとくまるゼミナールFacebookをご覧ください。ご参加お待ちしております♪

**とくまるゼミナール実行委員会 (商工会内)**  
tel.42-4751

### 竹野



#### 食欲の秋

竹野の新ご当地丼 二度うま丼が誕生！秋の食材、但馬のお米を使い、一杯で二度美味しいお得でうれしい丼です。9月7日～10月31日までの期間限定！秋はぜひ竹野で「二度うま丼」めぐりをお楽しみください！チラシは商工会HPをご覧ください。

**竹野支部** tel.47-1771



#### 芸術・読書の秋

こどもに読んであげたい本、大人が読みたい本が揃っています。お気に入りの一冊を見つけに来てください！そして、店舗の壁面『文森堂の本屋ギャラリー』にはステキな切り絵が…。芸術にふれてみませんか？

**文森堂** tel.42-1392

秋の夜長の読書のお供にいかがですか？ 1点1点手づくりのランプは、ガラスを通したあたたかい灯りに心が癒されます。オーダー受注や城崎のギャラリーで販売されています。

**Glass Studio Libra** tel.20-3798

### 城崎



秋向けメニュー：抹茶(左)・ほうじ茶(右) カプチーノ

#### お茶の秋

京都府宇治産の日本茶にこだわり、宇治抹茶カプチーノは茶師が吟味した宇治抹茶を使用しております。芳醇な抹茶の香りにほっこりと癒されてみませんか？

**JAPANESE TEA CAFF'E FULUCK**  
tel.32-2705



#### ファッションの秋

豊岡鞆から秋の新作コレクション。旅行・散歩・ショッピングに持ちやすいシンプルデザインに、ふんわり上品な特殊ツイードとイタリアンレザーで仕上げたこの秋イチ押し2ルームショルダー。

**豊岡鞆認定販売店 蔵** tel.32-0015

### 但東



#### 芸術の秋

「やきものづくり」はいかがですか!? 本業はそば屋ですが、30年近くやきもの体験教室をしています。(90分)形・釉薬はお好みで！あなただけのオリジナル作品を是非どうぞ。

**森の館** tel.52-2248  
携帯 090-2354-0521(湯口)



#### スポーツの秋

フィールドゴルフでリフレッシュ!! 裏山には18ホールのコースがあり、自然を満喫しながら子供から大人まで手軽に楽しめます。

**ホテルシルク温泉 やまびこ** tel.54-0141

### 出石



#### 行楽の秋

これから行楽シーズンを迎えますね! 出石きものレンタル<sup>®</sup>で着物姿に変身はいかがですか!? ひと味違う城下町の散策に(^ ^)/

**但馬國出石観光協会** tel.52-4806



#### 健康の秋

今年の夏は暑かった…。なかなか取れない体の疲れ、不調緩和はお早めに!!

**リハテックプログラムシステム研究所**  
tel.090-2291-5289

あたらしい仲間をご紹介します

# 新規会員紹介



ラ シュシュ  
**La chou-chou**  
(トータル美容業)  
農座 美鈴

カウンセリングにてお客様からお聞きする状態やご要望を重視し、一緒に内容を定めるオートクチュールエステの隠れ家サロンです。メニューは『フェイシャル・ボディ・リフレクソロジー・ワックス脱毛』

出石店・豊岡店  
(詳細はご予約時に)  
TEL/090-7343-8011  
営/10:00~19:00(完全予約制)  
休/日曜日・祝日



**ピースライフジャパン**  
(ビジネスコンサルティング&クリエイティブデザイン)  
今井 秀司

兵庫県商工会連合会登録専門家。人材採用、営業、デザイン、ニュービジネス支援が専門領域です。

〒668-0041  
豊岡市大磯町1-79 FLAP TOYOOKA  
TEL/090-4299-4162  
営/9:00~18:00  
休/土・日曜日・祝日、夏季、年末年始  
mail/info@pl-j.com  
web/https://www.pl-j.com



**アップかんなべ**  
(サービス業)  
鷲尾 晋

春~秋は熱気球体験サービス「神鍋そらんど」やグランピングサービスの「kannabe 5 sense」を運営、冬はスキー場の運営をしています。

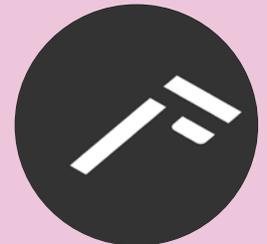
〒669-5372  
豊岡市日高町栗栖野60  
TEL/45-1545 FAX/45-1546  
営/8:15~17:00  
休/特になし  
mail/contact@kannabe.co.jp  
web/http://www.kannabe.co.jp



**奥山観光ほたるの郷**  
(サービス業)  
安倍 育登

一輪亭は貨館を行っております。会議、野外活動の会場等に活用できます。グループ、ご家族でご利用ください。

〒668-0251  
豊岡市出石町奥山684  
TEL&FAX/20-3476  
web/www.okuyama-kanko.com/



**フジワラデザイン**  
(Webデザイン業)  
藤原 大策

Webサイトの制作を行っております。WordPressが得意です。シンプルなデザインをします。

〒668-0221  
豊岡市出石町町分  
営/10:00~19:00  
休/土・日曜日・祝日  
mail/info@fujiiwaradesign.jp  
web/www.fujiiwaradesign.jp



**澤田社会保険  
労務士事務所**  
(サービス業)  
澤田 彰

労働・社会保険の手続き代行、給与計算など、人事・労務に関する業務を行います。お気軽にご相談ください。

〒668-0215  
豊岡市出石町魚屋10  
TEL/52-5065 FAX/52-6057  
休/不定休



**ブックストア・イチ**  
(書店)  
西垣 崇史

ビールやコーヒーが飲めて立ち飲み自由な書店です。お仕事や待ち合わせ場所としてもどうぞ!

〒669-6101  
豊岡市城崎町湯島605  
TEL/090-1893-5621  
営/11:00~24:00  
休/年中無休  
mail/tak.pride@gmail.com  
web/https://www.facebook.com/bookstore.ichi/



**うちけの料理 几塩**  
(飲食業)  
塩見 達生

地魚、ジビエ、朝とれ野菜など竹野町の食材を中心に、自然の恵みと旨い酒で、ゆっくりすごして頂けるお店を目指しています。

〒669-6201  
豊岡市竹野町竹野735  
TEL/20-4256  
営/お昼 11:30~15:00  
夜 18:00~22:00  
休/水曜日

# 業めぐり

Various Works

## 福住オートサービス 田村元晴さん



### 創業のきっかけ

出石町で昭和58年に父が創業しました。県内の自動車メーカーに勤めていましたが、平成21年に後を継ぎ二代目として経営しています。

### 業について

自動車販売、修理を行っています。地域の皆様にアットホームなお付き合いをさせていただき、信頼されるお店を目指しております。

昨年、北近畿では初「軽キャンパーちよいCam」の取扱いをスタートしました。リーズナブルな価格と軽自動車の手軽さで、アウトドア・カメラ等の趣味を持つ方におすすめです。また、もしもの時の災害時にもお役に立てます。

### ひとこと

『ちよいCam』はアウトドア等のイベントタイアップや、個人でのレンタルにも対応させていただきます。どんどんPRしていきたいと思っています。よろしくお願ひします！

data  
住所／豊岡市出石町福住1230-3  
TEL／079652-5223  
FAX／079652-5230  
営業時間／8時30分～18時30分  
定休日／日祝第4土曜日  
MAIL／mtamura@peach.ocn.ne.jp  
WEB／http://www.lhompape.com/  
fukusumiauto/pc/index.html

## ぽっと&pot

## 浮田一之さん

### 創業のきっかけ

昭和58年、30歳でぽっと&potを創業。元々農業をしており、見える食材を安心・安全に提供する事をモットーに、農と食のコラボレーションの喫茶店として始めました。

### 業について

食材は地域のものをできるだけ使っています。

丹精込めた減農薬のお米や山菜等を使い、和洋の様々なメニューを提供しています。

山椒の効いた大人の焼き飯や山菜・地元野菜を使った和風ハンバーグなどがおすすめです。町外からも足を運んでいただいています。

### ひとこと

ぽっとでホットと一息してください。

data  
住所／豊岡市但東町矢根825-1  
TEL／079654-0995  
FAX／079654-0968  
営業時間／7時～10時  
定休日／水曜日  
MAIL／master@pot-booth.com  
WEB／http://restaurant.pot-booth.com/



# 経営革新計画に挑戦してみませんか？

中小企業を取り巻く経営環境は、消費者ニーズの多様化、価格競争の激化、情報化、国際化の進展等大きく変化しています。消費者のニーズにあった新商品の開発または生産、新サービスの開発または提供等による経営革新は、個々の企業にとって非常に重要です。兵庫県では経営課題にチャレンジする中小企業の経営革新を全業種にわたって幅広く支援するため、「中小企業等経営強化法」に基づき、「経営革新計画」の策定の相談、承認などを行っています。

事業者にとって新たな事業活動であって、以下の各類型の事業を含むものが経営革新計画となります。

1. 新商品の開発または生産
2. 新役務の開発または提供 \*役務 = サービス
3. 商品の新たな生産または販売の方式の導入
4. 役務の新たな提供の方式の導入、その他の新たな事業活動

承認後は、さまざまな支援措置を利用することが可能となります。詳しくはお問い合わせください。

## 平成29・30年度 経営革新計画承認事業所

(平成30年7月末現在)

事業所名	承認日	計画のテーマ
コムサポートオフィス	29.8.17	小規模宿泊施設を対象とした集客サポートパッケージの開発
株式会社ヤマイチ	29.8.25	橋梁補修工事に伴う労災事故防止に寄与するクイックデッキ工法の開発
たけなわ	29.10.27	地元但馬で水揚げされる、魚介類の規格外（未利用魚）を活用した、地産地消商品の加工品開発事業
吉谷建築	29.11.17	大工が提案する、高齢者住宅・施設での短工期・低コストな原状回復（入居者の入れ替わり時）一元化サービスの開発
ONE Point.	30.3.27	アクセス、買い上げアップのワンポイントオリジナル Web コンサル手法の実施
株式会社キツキ商会	30.3.27	温熱環境分析にもとづく職場（オフィス・工場）の快適性、および経済性の向上サービス
神鍋石材株式会社	30.3.27	永代供養墓の建立とメンテナンス・管理パッケージサービスの提供
D.L.P	30.6.14	廃棄される浴衣を再生利用した外湯めぐり専用バックの開発と浴衣生地鞆の販売
株式会社 MotherEarth	30.6.29	モデルの女将と楽しむファスティング合宿&SUP・カヌー事業の開発
マリヤ医科興業株式会社	30.7.24	マイクロナノバブル鮮度維持装置を活用した、新たな活魚流通システムの開発・販売

下記日程にて経営革新塾を予定しています。年に一度のこの機会をお見逃しなく！

## 経営革新塾 足りないことがきっと見つかる～経営革新計画のつくり方～

〈日時〉平成30年9月10日(月)・11日(火) 各日10:00～17:00

〈場所〉豊岡市商工会館

〈講師〉(株)流通プランニング研究所 代表取締役 川上正人氏

- ・何かものたりなさを感じており、きっかけを求めている経営者
- ・ある程度、自分に自信があるが、それが正しいか確かめてみたい後継者
- ・新たに責任者に任じられ、基礎から経営を学んでみたい新任管理者
- ・試行錯誤を繰り返しつつも、なかなか軌道にのらない創業者



経営革新計画承認企業のシンボルマーク

ぜひご参加ください！

# 育児目的休暇制度を知っていますか？

特に男性の育児参加を促進するため、就学前までの子を養育する労働者が利用できる育児目的の休暇制度を設けることが、事業主の努力義務となりました。(育児・介護休業法第24条H29年10月施行)

〈育児目的休暇の例〉 配偶者出産休暇、入園式・卒園式など子の行事参加のための休暇など

男性が育児休業や育児目的休暇を取得しやすい職場づくりに取組み、実際に男性に取得させた事業主に対して助成金が支給されます。

## 両立支援等助成金 出生時両立支援コース 助成額

※( )内は生産性要件を満たした場合  
※助成金の対象となるにはそれぞれ一定の要件があります。

	中小企業	中小企業以外
1人目の育休取得	57万円(72万円)	28.5万円(36万円)
2人目以降の育休取得	5日以上 14.25万円(18万円) 14日以上 23.75万円(30万円) 1ヶ月以上 33.25万円(42万円)	14日以上 14.25万円(18万円) 1ヶ月以上 23.75万円(30万円) 2ヶ月以上 33.25万円(42万円)
育児目的休暇の導入・利用	28.5万円(36万円)	14.25万円(18万円)

◇お問合せ◇

- ・育児・介護休業法について 兵庫労働局雇用環境・均等部指導課 TEL.078-367-0820
- ・詳しい支給の要件等について 兵庫労働局雇用環境・均等部企画課 TEL.078-367-0700



豊岡市役所 [生涯学習課] TEL.0796-23-0341 [環境経済課] TEL.0796-23-4480

## 9月9日は、「救急の日」

9月9日は、9(きゅう)と9(きゅう)で「救急の日」です。「救急の日」は、救急業務及び救急医療に対して、市民の皆様の理解と認識を深めていただくとともに、救急医療関係者の意識の高揚を図ることを目的として昭和57年に定められました。また、この日を含む1週間を「救急医療週間」(本年は9月9日~15日)として、全国各地で救急医療に関する様々な行事が開催されます。



## とよおか救急フェア

豊岡市消防本部でも救急医療週間に合わせて、市民の皆様が体験できる楽しいイベントを企画しています。この機会に、ご家族で「救急医療」や、健康づくりから始まる「予防救急」を学びませんか？



- 日時 9月9日(日)午後2時~5時
- 場所 コープデイズ豊岡(ウェルカムコート)
- 内容 心肺蘇生法体験  
予防救急講座  
救急車乗車体験など
- 共催 ウェルストーク豊岡



豊岡消防署救急係 TEL.0796-24-8038

退職金の準備を中小機構がお手伝いします

安心 安全 国がつくった

## 小規模企業共済

こんな悩みにお応えします

年金だけでは不十分で、不安がある

自分で積み増しするには、どんなものがあるの？

中小機構

TEL:050-5541-7171 (共済相談室)

小規模共済

検索

### 制度の特長

#### 1 経営者のための退職全制度

小規模企業の個人事業主(共同経営者を含む)または会社等の役員の方が廃業や退職後の生活資金、事業再建資金をあらかじめ準備しておく共済制度です。

#### 2 掛金は全額所得控除

掛金は、全額が「小規模企業共済等掛金控除」として、課税対象所得から控除できます。

#### 3 受取時も税制メリット

共済金の受取は、一括の場合は「退職所得扱い」、分割の場合は「公的年金等の雑所得扱い」です。

他にもこんな特徴があります。

#### 契約者貸付けの利用が可能

契約者(一定の資格者)の方は、緊急時や災害時などに事業資金等の貸付けが受けられます。

#### 共済金の受給権は差押禁止

共済金・解約手当金の受給権は、国税等滞納の差押え以外は差押禁止債権として保護されます。

※詳しくは、ホームページまたはパンフレットをご覧ください



豊岡市商工会 <http://ingnet.jp>

- 本部 / 〒669-5311 豊岡市日高町日置65-1  
TEL.0796-42-4751 FAX.0796-42-4350
- 城崎支部 / TEL.0796-32-4411 ■竹野支部 / TEL.0796-47-1771
- 日高支部 / TEL.0796-42-1251 ■出石支部 / TEL.0796-52-2113
- 但東支部 / TEL.0796-21-9115

編集後記・・・今年も各地で開催された夏まつり、イベントにご協力いただき、感謝申し上げます。おかげさまで盛大に開催することができました。今年の夏は異常なほどの猛暑で、例年より熱中症に対する注意をよく耳にしたように思います。これから秋ですが、夏のお疲れが出ないよう、ご自愛ください。商工会は、会員の皆様と共に豊岡をさらに元気に、笑顔あふれる企業活動が行われるようサポートいたします! SMILE TOYOOKA(スマイルとよおか)は、今後も頑張っている企業や地域にスポットをあて、広く多くの皆様にお知らせしていきます。

