



市内事業所の
個性豊かな社長さんや
店長さんなどの意外な交友関係をご紹介します。
いつかあなたにも繋がるかも？

いいともバトン：No.10 登場の渡辺義弘さん ➡ 大野幸一さん・昌子さん



左/小柳さん 中央/幸一さん 右/昌子さん

いいとも No.11

美容室「ヘアブティック ラ・クープ」(寿町) 店長の大野幸一さんと奥様昌子さんの“とものわ”は、美容室「アトリエ Hearts ハーツ」(下条) 店長の小柳清美さんです。清美さんと昌子さんは加茂中学校時代の同窓生。清美さんは中学卒業後、美容師免許を取得して市内の美容室に就職。昌子さんはそのお店のお客様でしたが清美さんが楽しそうに働く姿に感銘を受け一転お客様からスタッフに！11年間ほど一緒に働いた後、お互い自分のお店を持ちました。昌子さんは美容業を通じて幸一さんと出会い、大野夫妻の結婚式では、清美さんが友人のスピーチをしたそうです。今では家族同士でお酒を飲んだりする中で、海外旅行も計画中だとか！「いつか実現できるよう頑張ろうね」と笑顔で話してくれました。



「パスタにグラツィエ」

マカロニ・パスタの国イタリアへ行って毎食パスタを食べまくりました。昼夜と毎回色々なパスタを食しパスタの種類や茹で方、ソースや具材によって色々な個性あふれるパスタを美食しました。さすが本場の味でしたが、茹で方がイタリアでは人気のアルデンテと言われる固めの茹で方で

田舎者の私には柔らかめの茹で方の方がマッチしていると感じましたが、魚介の具と特別なソース主体のパスタの味はやはり本場物で日本では味わえない美味でした。
そして、今回行ったレストランの食材は、全て地元のパスタ工場・海鮮市場・地元で採れた旬な野菜のコラボレーションで作られていて、ローカル色を主体的に出した料理と共にワイン



(株)ニシトク
社長 西村 道博



も地元産が主で、全てが地元の材料でコラボレートされた料理であり、この土地に出来ない、この美味しさは食べれないよ」と主張するものでした。
レストラン経営は、ファミリーで親族の助け合いで行っている事、田舎町の小規模家族経営で地元の食材を利用し、旨いものを地元人や観光客へ提供する。こ

株式会社 ニシトク

【住 所】加茂市新栄町9-36
【TEL】0256(52)4811
【FAX】0256(52)1229
【営業】8時~17時
【定休日】土・日曜日



れがイタリアビジネスのコアであるとガイドさんが言っており、加茂のまちづくりにも応用できるのではと思いました。