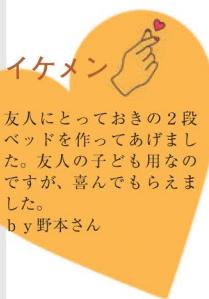


昭和22年、桐箱の製作業で創業。私が家業を手伝うようになつたのは今から約5年前です。大阪のデザイン・製造・販売を行なう家具屋の製造部門で働きながら職人としての腕を磨き、加茂に戻つてきました。今はそこでの経験を生かして店舗や宿泊施設等の家具什器の製造を担当しています。桐箱づくりにももちろん携わっていますので、皆様からのオーダーをお待ちしています。どんなんサイズでもできる限りお作りしいたいと思つていますので、お気軽にご要望ください。



野本桐函製作所 野本一貴さん

住:青町2-14-7
TEL:0256-52-1513
営:9時~17時
休:日曜日・祝日



三野電機商会 三野敏弘さん

住:五番町6-8
TEL:0256-52-0274
営:9時~18時半
休:日曜日・祝日



「新しく照明をつけたい」「Wi-Fiを入れたい」など、住宅、店舗やオフィスの新築提案なども行っています。

これから暑い季節にお勧めの電化製品は、アプリで操作ができるエアコンでたくさん出ていますので便利と快適をお求めください！

加茂七谷温泉 美人の湯の指定管理者を務めておりります。信頼を寄せる鴨川の佐藤社長のもと、加茂を盛り上げたいと立候補！！皆様のお越しをお待ちちています。
b y 三野さん

当店は、加茂の台所と呼ばれる五番町で70年続く精肉屋として、精肉、お惣菜、サラダを販売しています。創業から変わらぬ味の「コロッケ」や「メンチ」は70年間同じ製法と絶妙な味付けで、ずっと祖母が担当しているんです。私は四代目で、お店を手伝い自分で10年が経ちました。自分で開発した醤油漬け込んだ「若鶏のから揚げ」もぜひご賞味ください。自分で力を入れていて、「タダな笑いつけたいな。今はサラダがいいつか」「変わらぬ味」と言っているんです。

私は四代目で、お店を手伝い自分で10年が経ちました。自分で開発した醤油漬け込んだ「若鶏のから揚げ」もぜひご賞味ください。自分で力を入れていて、「タダな笑いつけたいな。今はサラダがいいつか」「変わらぬ味」と言っているんです。

私は四代目で、お店を手伝い自分で10年が経ちました。自分で開発した醤油漬け込んだ「若鶏のから揚げ」もぜひご賞味ください。自分で力を入れていて、「タダな笑いつけたいな。今はサラダがいいつか」「変わらぬ味」と言っているんです。

当店は洋服のトレンドを意識しつつも、「素材・縫製・着心地」に強くこだわり、自信を持つてお勧めできる商品を仕入れています。これからもお客様との信頼関係を大切にしながら、お客様をより美しく輝かせる洋服や靴、バッグやアクセサリーを提案していきます。おしゃれで楽ちんな天然素材のワンピースなど、夏の新作アイテムを多く揃えてあります。気分を高めに来てください！



難波商店 難波泰弘さん

住:五番町1-29
TEL:0256-52-0636
営:10時~19時
(揚げ物11時~18時半)
休:日曜日・祝日
(祝日は不定休)



アルマックオノ 小野喜平さん

住:仲町1-32
TEL:0256-52-0513
営:9時45分~18時半
(日曜日・祝日は18時まで)
休:毎月6・16・25・26日

