北越の小京都・加茂の魅力が満載！彩りフリーマガジン

かもいろ

冬号
2025. 1
Vol.46

特集　ギャラリーを巡る



TAKE FREE（無料）



小京都みいつけた

～おやつ編～
加茂には美味しいお菓子がたくさんありますね

国道403号線から加茂駅方面にかかる跨線橋のたもとに建つ、山小屋風のかわいい喫茶店「コテージ・マム」。扉を開けると高い天井の吹き抜け、木の温もりとステンドグラスを施した窓ガラス。創業39年がたった今でも当時と変わらない、あたたかな雰囲気で迎えてくれます。

この店の看板メニューといえば「パングラタン」と答える人が多いと思いますが、デザートメニューも多く『パフェ・ド・カフェ』は創業当初から不動の人気。主役は自家焙煎のコク深いヨーロピアンブレンドで作ったコーヒーゼリーとグラニータ（シャリシャリとした食感の氷菓）。これにバニラアイス、ホイップクリームを重ね6層に仕上げています。食べ進めるごとにクリーミーさと、ほろ苦いコーヒーの異なる味わいや食感が楽しめる大人のパフェ。淹れ立ての自家焙煎コーヒーと一緒にどうぞ。

他にもカレー、スパゲティ、ドリアなど手作りの味は100種類を超えるほど。寒い季節、ほっとする空間でお楽しみください。

【コテージ・マム】
住：加茂市寿町7-45
TEL：0256-52-9992
営業時間：10時～19時
定休日：木曜日

CONTENTS Vol. 46 winter

2025. 1 月発行



表紙／アクリル画『招き猫』
作: カフェギャラリーあらいんち 新井里沙さん

里沙さん作の絵画に囲まれながらお茶や食事が楽しめるアートカフェ。見ている人に元気を与え、幸せな気持ちにしてくれる作品が並ぶ空間で、ゆっくりティータイムをお楽しみください。
（新町 2-1-17 * 冬期休業中。4 月～営業開始）

特集　ギャラリーを巡る・・・・・・・・・・・・・・4

かもん! AKINDO・・・・・・・・・・・・・・・・・・8
合同会社シーズオブライフ　清水将晃さん、井上亮さん
荻根沢力さん、小野塚晃平さん

カモイロレシピ・・・・・・・・・・・・・・・・・・10
ひと手間と混ぜ方で劇的に味が変わる☆三色ナムル

加茂まちなか探検／定 食・・・・・・・・・・・・・11

ふるさとコラム「加茂の百年企業」その11・・・・14
㈱堀内組　社長 堀内大祐さん

いいとものわ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・15
日本料理きふね 佐藤梢さん
割烹阿部　阿部紗代子さん

掲載店マップ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・16

KAMOIRO サポーターズ・・・・・・・・・・・・・18

小京都みいつけた～おやつ編～・・・・・・・・・・20
パフェ・ド・カフェ／コテージ・マム

発掘！まちなかアーティスト

きらきら堂

加茂は多くの芸術家を輩出してきたアートなまち。コレ、意外と知られていない事実です。「はつめな人がいっぺこといるんだて！」ということで、毎回様々なジャンルのまちなかアーティストを発掘していきます。

作品Ｎｏ.㊻ 陶芸　タイトル「想」



※新潟県芸術美術展　新潟日報美術振興賞受賞　**塩野明美さん（加茂新田）**

特集　ギャラリーを巡る

AOYAGI（青柳木工㈲）





見て・触れて「木」のぬくもりを体感できるショールーム。木工職人が手掛ける建具、衝立や屏風飾り、組子小物や雑貨を展示販売しています。ここでは組子細工の製作が体験できます。他にフラワーアレンジメントやミニ衝立のワークショップも行っています。





住：三条市下保内1118-1（道の駅「庭園の郷保内」の斜向かい）
TEL：0256-38-8957
営：10時半～16時　※ワークショップは不定期開催のため
休：月・火曜日　　ご希望の方はお問い合わせください。

匠サロン（インテリア工房たくみ）



ここに並ぶ陶器の多くは茂野店主の娘さんの作品。有田・織部・瀬戸・常滑など各地の焼物がお手頃に購入できるのは、陶器の良さを伝えたいという店主の想いから。他にも桐箪笥職人だった店主が作る木工製品も展示販売されています。



住：新栄町5-6　TEL：0256-52-5525
営：10時～17時
休：年中無休　※店主不在の場合は休業

和～nagomi～（㈱ツルマキ工業）



鶴巻社長がアートに親しむ機会を通して賑わいを…と始めた『子どものためのギャラリー』。近隣の園児、小・中・高校生の作品や新進気鋭作家の企画展を毎月開催しています。ギャラリー内にはショップもあり、産地の陶器なども販売。個人やサークルの作品展にも無料で利用できますので、ぜひ、お問い合わせください。



住：南蒲原郡田上町大字吉田新田甲26-1
TEL：0256-47-1793
営：10時～17時　休：不定休

うつわ杜



加茂山公園内の甘味処「椿の家」2階に令和6年3月にオープンした器（うつわ）ギャラリー。菓房処京家の中林会長がオーナーを務める。菓子職人ならではの視点とセンスで集められた地元陶芸家の作品や、県内外をはじめ国外の有名作家が手掛けた数々の器が展示販売されています。







住：宮山228番地 椿の家２F　TEL：0256-47-0012
営：土・日曜日・祝日10時～16時
休：不定休（雨天休業）　※冬期休業。4/1～営業開始

ギャラリー山内堂

吹き抜けの店内を2階に上がると回廊のギャラリーが広がり、絵画や陶芸作品が展示されている。奥には「画廊 山内堂」があり、不定期で美術品の展示会等が開催されます。開催情報はHPやDM等でご案内しています。





住：仲町2-2 うのもりや２階
TEL：0256-52-9258
営：常設ではないためお声掛けください。
休：不定休

saten

穀町商店街にあるデザイン設計室saten の1階には、これまで手掛けたパンフレットや商品パッケージ、雑貨が並んでいます。不定期ですが、焼き菓子やケーキの販売を行うこともあるので、ぜひチェックしてください。







住：穀町1-3　TEL：090-8585-5019
営：不定期　※SNSでご案内しています。
休：不定休

かもん！AKINDO





加茂でがんばる素敵な商売人（AKINDO）をご紹介します！

今回のAKINDO
合同会社シーズオブライフ

左から
荻根沢力さん（㈲モリデザインワークス）
井上　亮さん（よね蔵）
清水将晃さん（清水塗装）
小野塚晃平さん（㈱小野塚印刷所）

合同会社シーズオブライフの皆さんにお話を伺いました。

まずは会社が誕生した経緯を教えてください！

清水さん・・私達の会社はヤマメやイワナの養魚場を運営しています。以前、青年部のイベントで七谷の本間養魚場の魚を使ったことがあって、その時「こんなに脂がのった川魚が加茂で食べられるんだ…」と感動したんです。その後、本間さんが養魚場を閉じることを知って、何とか残せないものかと思い、青年部のメンバーに話を持ち掛けたんです。

井上さん：清水から「養魚場を引き継ぎたい」という話を聞いた時、最初は「また無茶を言っているよ～」と思いました。でも、私も本間さんの魚を『加茂の新しい名産品』にしたいと強く思った一人なので、迷うことなく賛同しました。

荻根沢さん：正直、不安はありましたけど、それ以上に養魚場を残したかったし、自然豊かな七谷から加茂市の魅力を発信したいという気持ちが強く、私も賛同しました。

小野塚さん：僕も青年部活動で本間さんの魚と出会って「加茂市の名産品になる可能性を秘めている」と感じました。養魚場を閉めると聞いて、僕たちの手で、この場所を残さなければ！と思いました。

養殖で特にこだわりはありますか？

荻根沢さん・・1番のこだわりは飼料ですね。人間と一緒で栄養バランスが大切なんです。コストの問題もあるので工夫しながら、短期間で身が詰まった立派な魚に成長するよう管理しています。新鮮な川魚は刺身で食べることもできるんですよ。





4人の役割分担を教えてください。

井上さん・・私は本業が飲食関係なので、取引先とのネットワークを生かして、市外の飲食店など販路を拡大していきたいと思っています。もちろん、よね蔵でも焼き立ての「加茂産ヤマメ・イワナ」を振舞っています。



小野塚さんと私は印刷、デザインや看板の仕事が専門なので、PR関係を担当しています。それと養魚場は、平日は従業員と本間さんの応援で管理していますが、土日は私達が順番に餌をやったり、魚の選別作業なんかもしています。

『加茂産の川魚』を今後どのように広めていきたいですか。

清水さん・・七谷地区にはいくつかのコミュニティがあって七谷を盛り上げる活動をしています。そこでのイベントに出店したりして、多くの方に『加茂産の川魚』を知ってもらうことから始めています。今後は市内、市外問わず、多くの人から「まずは味わっていただく」機会をたくさん作れたら良いなと考えています。

今後の夢や目標を教えてください。

清水さん・・本間さんから引き継いだ養殖へのこだわりと先端技術を組み合わせ、美味しい魚を育てること。そして、誰もが認める『加茂の名産品』にしていきたいです。それと同時に売上を伸ばして利益をあげ、納税することで加茂市に貢献できる企業になることが目標です。

合同会社シーズオブライフ

住　所：加茂市宮寄上小俣1775-1
※住所検索はQRコードより
ＴＥＬ：0256－52－5828
営　業：10時～15時
定休日：1／1のみ

【釣り堀】
イワナ・ヤマメ
（竿レンタルあり）

営業時間
【釣り堀】10:00～15:00
【販　売】9:00～16:00

加茂まちなか探検

今回のテーマは 定食

心もお腹も満たしてくれる
しあわせのご飯



カモイロレシピ

ひと手間と混ぜ方で劇的に味が変わる☆
三色ナムル



材料

・豆もやし……1袋
・ほうれん草…1束の半分
・にんじん……1/2本
・ごま油・塩・おろしにんにく・白ごま…調味料は適宜お好みで!

作り方

1．にんじんは千切りに、豆もやしは「ひげ根」をとる（めんどうだったらそのままでもよろしい！）
2．野菜を別々の鍋で茹でます。にんじんは固めに２～３分位。ほうれん草は約３０秒でサッと。豆もやしは３０秒～１分位。電子レンジで加熱してもOK！
3．茹で上がったら冷水に１回つけます。
豆もやしはザルで水をよ～～～く切る。
ほうれん草はしぼって一口サイズに切る。
4．ボウルに茹でた３種類の野菜を入れ、まずは塩を振り、手でサッサッと空気を入れ込むように混ぜます。次におろしにんにくを入れたらサッサッと混ぜる。ごま油を入れたらまたサッサッと混ぜる。
5．器に盛って最後に白ごまをかけたら完成！

＊レシピ提供＊

韓国家庭料理りあん　的山さん

【住所】寿町2-24 Kビル１階
【電話】0256-53-2411
【営業時間】18時半～22時半（22時L.O）
【定休日】火・日曜日（不定休のときあり）

POINT

① 少し手間はかかりますが、豆もやしは『ひげ根』を取ることで、ベチョッとせず、シャキシャキと歯ざわりが良くなります。
② 豆もやしは茹でた後、絞らずザルで水切りするのがポイントです。
③ 韓国では“お母さんの手”で作った料理は何よりも美味しいなんて言いますが、混ぜる時は、ゴシゴシせずに調味料を入れるたびにサッサッと手で軽く混ぜ合わせると、グッと美味しくなりますよ♥



これからの時季は牛骨スープのソルロンタンやユッケジャンが元気の素としておすすめです。韓国料理は辛いイメージを持たれますが、苦手な人もパクパクと食べられる、辛くないものも沢山ありますよ♪女子会・家族連れ・飲み会など、様々なシーンでご利用いただけます★ゆったりと韓国料理を楽しめますので、ぜひ、食べに来てくだ



ことぶき食堂

駅前に店を構えることぶき食堂は、馴染み客の多い、昔ながらの食堂。カレーやオムライス、麺類などメニューは豊富ですが、冬のおススメはもつ煮定食。丁寧に下処理した豚白もつに、大根、こんにゃく、豆腐のシンプルな一杯。時間をかけて煮込むので臭みがありません。お持ち帰りOKなので、家飲みのお供にもいいですよね。



もつ煮定食　800円（単品400円）

加茂のおすすめスポット

上戸倉十二神社
二万年前旧石器時代公園

創業　昭和4年
住　駅前2-10
☎　0256-52-0706
営　11時～19時
休　水曜日、第2・4日曜日

大阪屋

エビは柔らかく甘みを感じるホワイトタイガーを使用。パン粉は目が細かく衣を薄めにして素材のこだわりがエビの甘さとプリプリ感とサクッとした食感を引き出しています。揚げ物はちょっと重たくて…という方でもぺろりと食べられちゃう。お好みでレモンやソースをかけると、味の変化を楽しめますよ！



エビフライ定食 1,100円

加茂のおすすめスポット

マスカガミさんのお酒。地元のお酒でどれも美味しく、中でも限定品の『萬寿鏡 F40』が飲みやすくておすすめ！

創業　昭和31年
住　駅前3-4
☎　0256-52-0270
営　11時～21時（L.O 20時30分）
休　水曜日

膳亭　西加茂店

オープン以来、地域密着型で多くのお客様に愛されている店。居酒屋＝おつまみのイメージが強いと思いますが、膳亭の定食はボリュームもクオリティーも侮れません。秋からメニューに加わったのは、大型の海老を更に海老のすり身で包んで揚げた超ビッグサイズの海老フライ。たっぷりのご飯、味噌汁の他に茶碗蒸し、小鉢、漬物と大満足の定食です。



極太海老フライ定食　一本　1,265円
二本　2,178円

加茂のおすすめスポット

青海神社含む、加茂山全体！

開店　平成8年
住　寿町15336-9
☎　0256-53-2855
営　11時30分～14時30分　17時～23時（金、土、祝前日～24時まで）
休　月曜日

Paradise*cafe

七谷野菜がメインのナチュラル定食。野菜の味や食感のバランスを考えて作られたヘルシーな定食は、美味しいだけではなく、ボリューム満点なのに罪悪感なく食べられるのが魅力です。2週間に一度献立が替わるので『野菜の旬』を感じて食べるのもひとつの楽しみ方。月替わりのキッシュやパフェメニューもご賞味あれ♪



ナチュラル定食 1,300円

加茂のおすすめスポット

平山豆腐店さんの厚揚げが大好き。オーブントースターで焼いてから生姜と大根おろしを乗せて醤油をかけると絶品。試してみて！

創業　平成21年
住　下条甲480-13
☎　0256-46-8983
営　10時30分～17時30分
休　火曜日・水曜日

きそば権吉

冬にいただく温かいそばは身にしみますよね。おすすめのそば定食には、風味豊かな『二八そば』がつきます。季節ごとにそば粉の産地を変えているとか。サクッとした天ぷらにツヤツヤのごはん。「あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト」で優良金賞を受賞した米を使用するこだわりが。他にもうどんや丼もの、定食などメニューが豊富なのも魅力です。



そば定食　1,100円
＊温・冷選べます

加茂のおすすめスポット

大自然豊かな加茂山！

創業　昭和48年
住　柳町1-1-16
☎　0256-52-5232
営　9時30分～14時30分　17時～20時
休　不定休

グリル亜利須

「野菜炒め定食」や「MIXフライ（海老・コロッケ・カツ）定食」など、どれもボリューム満点。定食メニューはALL600円とコストパフォーマンス最強の食堂。自家製野菜を使うメニューや、どの定食にも手作り一品が付いてくるところに、お母さんの優しさを感じます。



日替わり定食
600円

加茂のおすすめスポット

冬鳥越スキーガーデン

創業　平成2年
住　幸町2-2-4加茂市産業センター内
☎　0256-53-3505
営　11時～13時30分
休　土曜日・日曜日・祝祭日

ふるさとよもやま

「加茂の百年企業」その11

ふるさとと共に

堀内組は、１８５０年創業、１７０年以上の歴史を誇る老舗建設会社です。加茂市と田上町を中心に「ふるさとを守る」ことを使命とし、地域の発展とともに歩んできました。

創業の原点 ―信濃川の水運業

堀内組の歴史は、加茂新田で始まった信濃川の水運業に端を発します。創業当時、加茂の物資を新潟湊へと運び、地域の物流と経済を支えていました。この水運業の時代に培った信頼と地域とのつながりが、後の建設業への進出の礎となりました。



株式会社 堀内組
社　長　堀内　大祐

明治時代―請負業への挑戦

明治時代に入ると、当時の新潟県令や地域の旦那様の要望に応える形で請負業（現在の土木工事）に進出。当時の蒲原平野は、信濃川をはじめ中小河川が多く、水害が頻繁に発生していました。「ふるさとから水害をなくしたい」という強い思いが、堀内組の事業展開を後押しし、地域の安心と安全を守る取り組みが始まりました。



戦争と復興 ―新たな時代への歩み

太平洋戦争時の企業合同や敗戦後の混乱を乗り越え、建築工事へと事業を拡大。中学校の工事では木材の仕入のため、夜行列車にゆられ現金を腹巻きに抱えて直接出雲まで買い付けに行ったことも。また、県道新津三条線工事（現在の国道４０３号線）では、加茂市で初めてブルドーザーを導入し、当時の最先端技術を取り入れた施工を実現しました。この挑戦は、地域のインフラ整備と発展に大きく貢献し、堀内組の技術力と先見性を証明しました。

ふるさとを守り、笑顔をつくる

堀内組の理念は「ふるさとの守り人、笑顔つくり人」として、地域の発展に尽力することです。土木工事や建築工事はもちろん、地域イベントへの参加やこども文庫への協賛活動など、地域に寄り添い続けています。１７０年を超える歴史の中で培った技術と信頼を胸に、これからも地域の未来を支え、ふるさとを守り続けます。

地域とともに未来へ

堀内組の歩みは、単なる企業の成長物語ではありません。地域の歴史とともに歩んできた、地域と共存共栄する物語です。創業以来の信念を受け継ぎながら、地域の笑顔をつくるため、未来に向けた新たな挑戦を続けます。

㈱堀内組　番田９番７号　TEL（0256）52-0323

いいともの輪

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。
いつかあなたにも繋がるかも?

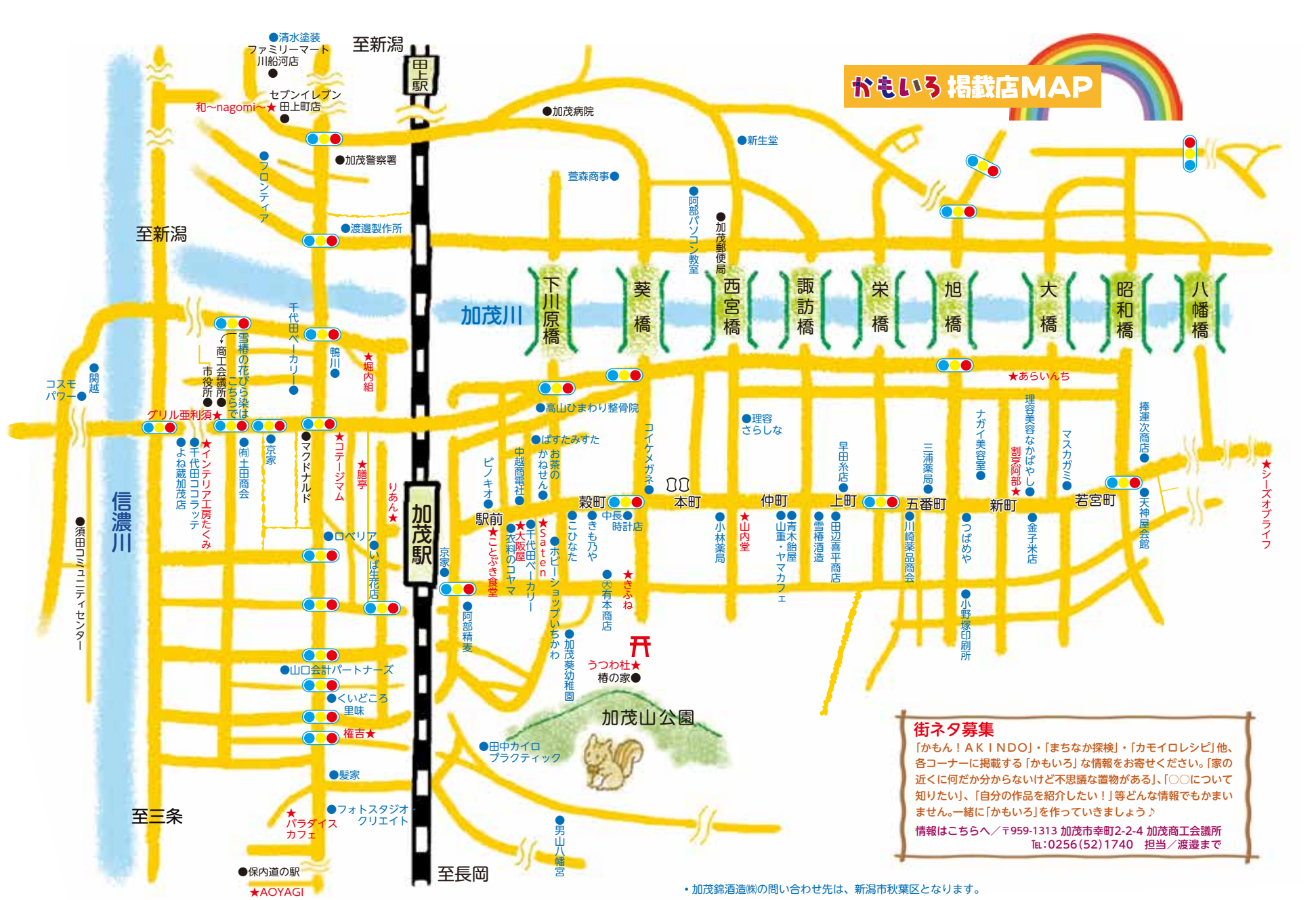
いいともバトン：No.42 登場の安中恵美さん ➡ 佐藤梢さん



左／佐藤梢さん　　右／阿部紗代子さん

いいとも No.43

「日本料理きふね」（穀町）佐藤梢さんの“**とものわ**”は「割烹阿部」（新町）の阿部紗代子さん。お二人は縁あって加茂の料亭に嫁ぎ、ご主人同士が友人という繋がりから仲良しに。京都生まれの阿部さんは、友達がいなくて心細かった頃、佐藤さんの存在が本当に心強かったそうです。『料亭の若女将、市外出身、子どもの保育園が一緒、年齢もほぼ一緒！』と共通点が多く、悩みも共有できる特別な存在。いつも色々な話題で盛り上がるたびに「わかるぅ～っ!!」と共感の嵐が起きるんだとか。仕事に子育てと忙しい毎日ですが、合間をぬって計画するランチ会や家飲み会でリフレッシュしているそうです。若女将としての細やかさ、華やかさの中にも強さを秘めた雪椿のようなお二人。これからも『食』を通じで小京都加茂を盛り上げていってください！



街ネタ募集

「かもん！AKINDO」・「まちなか探検」・「カモイロレシピ」他、各コーナーに掲載する「かもいろ」な情報をお寄せください。「家の近くに何だか分からないけど不思議な置物がある」、「○○について知りたい」、「自分の作品を紹介したい！」等どんな情報でもかまいません。一緒に「かもいろ」を作っていきましょう♪

情報はこちらへ／〒959-1313 加茂市幸町2-2-4 加茂商工会議所
TEL:0256(52)1740　担当／渡邉まで

・加茂錦酒造㈱の問い合わせ先は、新潟市秋葉区となります。

KAMOIRO サポーター募集中!!

サポーター料は発行毎2,200円(税込)です。お申し込みは、加茂商工会議所までご連絡ください。

青木飴屋
仲町3-4 ☎0256(52)0417

阿部精麦株式会社
岡ノ町5-5 ☎0256(52)4141

パソコン・スマホ・タブレット操作・お茶飲み…なんでもご相談ください!
阿部パソコン教室
青海町1-4-16 ☎090-3085-1543

(有)いば生花店
寿町4-19 0256(52)4087

株式會社
小野塚印刷所
新町1−5−16 ☎0256(52)0056

加茂新町雁木通り商店街
金子米店
新町2−3−7 ☎0256(52)0779

お茶のかねせん
穀町2−17 ☎0256(52)0807

髪家 加茂店
カット料金(税込)
大人/1,540円~
子供/1,100円~
下条465−1 ☎0256(64)7959

子どもの笑顔を咲かせたい
創立 1921年
かもおおいようちえん
松坂町6−3 ☎0256(52)1984

・日替御膳、セットメニューが好評!
総合式場
海鮮御食事処 **鴨川**
番田12−14 ☎0256(52)6726

加茂錦

解体・土木工事のご相談は当社へ
㈱萱森商事
青海町2−7−5 ☎0256(52)9449

株式会社
川崎薬品商会
五番町5−2 ☎0256(52)0657



・披露宴会場リニューアル!二人の描くウエディングご相談ください
日本料理
心やすらぐ
お食事処 **きふわ**
穀町10−4 ☎0256(52)2340

和文化提案・加茂縞ショップ
徐きも乃や
穀町9−5 ☎0256(52)0631

薬房処 **京家**
駅前1−6 ☎0256(52)6080
栄町1−36 ☎0256(52)1685

フォトスタジオ **クリエイト**
☎0256(53)3131

加茂補聴器センター
コイケメガネ
本町1−1 ☎0256(52)2321

コスモ・パワー
デザイン事業部
HP：http://cosmopower.co.jp

保険調剤いたします
小林薬局
本町3−14 ☎0256(52)1106

特選呉服 **こひなた**
穀町9−2 ☎0256(52)0737

㈲捧運次商店
秋房16−6 ☎0256(52)0704

衣料の **コヤマ**
駅前3−3 ☎0256(52)0145

くいどころ **里味** 大郷町店
大郷町1-11-15 ☎0256(53)7030

理容さらしな
仲町1−7 ☎0256(52)2888

情熱の手仕事
清水塗装
0256(52)5828
田上町川船河甲1350-84

安心と信頼の家電品専門店
シンセイドー
神明町2−10−21 ☎0256(52)1449

手作り料理の店
膳亭 ぜんてい
西加茂 0256(53)2855

高山ひまわり整骨院

受付時間	月	火	水	木	金	土	日・祝
8:30~12:00	●	●	●	●	●	●	—
15:00~19:00	●	●	●	●	●	—	—

※第3土曜はお休みです
加茂市穀町4−5 ☎0256(52)9630

桐・家具・手焼きの器の店
インテリア工房 たくみ
新栄町5−6 ☎0256(52)5525

田中カイロプラクティック
下条甲382−1 ☎080-1187-5829

福祉用具レンタル・販売、住宅改修
たなべの介護
上町7−10 ㈱田辺喜平商店
☎0256(52)0063



あなたの街の電気店
中越商電社
駅前5-19 ☎0256(52)0922

中古シニアカー展示販売中 全車種試乗可能です!
(有)土田商会
栄町6-34 ☎0256(53)0393
http://www.bs-tsuchida.co.jp/

美酒・彩食・健康
つばめや
新町1−3−1 ☎0256(52)0155

加茂川を臨む絶好の眺望。四季うつろう感じる加茂料理。今から新定番。
加茂縁座料理 ランチ好評です
天神屋
加茂市秋房 ☎0256(52)8160

金・プラチナ高価買い取ります
中長時計店
穀町9-12 ☎0256(52)2966

Naka Bayashi 理容美容 **なかばやし**
新町2丁目1−31 ☎0256(52)0308

自分らしさ"発見"
ナガイ美容室
新町1−2−30 ☎0256(52)1518

㈲早田糸店
上町2−16 ☎0256(52)0136

マカロニ国産製造発祥の地!加茂市
マカロニチップスの店
ぱすたみすた

paradise*cafe
Le présent d'un paradis

Bar **Hero's**
https://www.facebook.com/KAMO.Bar.Hero

時代感覚を研究したメニュー
Coffee & restaurant **ピヨキオ**
駅前4−14 ☎0256(52)6339

外まわりの工事 ご相談は当社へ
㈲フロンティア
陣ヶ峰15−7 ☎0256(53)4688

ホビーショップ **いちかわ**
穀町1−6 ☎0256(52)0978

小京都 加茂の地酒
萬寿鏡
若宮町1−1−32 ☎0256(52)0041

地酒と加茂特産品
㈲本商店
穀町10−9 ☎0256(52)0361

㈲三浦薬局
五番町3−28 ☎0256(52)0214

相続等のご相談はお気軽に(無料)
税理士法人
山口会計パートナーズ
旭町15−30 ☎0256(52)6869



創業文化五年(1808年)
世界醸小山家グループ
雪椿酒造株式会社
仲町3−14 ☎0256(53)2700

雪椿の花びら染
加茂商工会議所内 ☎0256(52)1740



大字加茂
2606−1
☎0256(57)1251

有限会社
ロベリア
JAPAN FLOWER NETWORK
寿町7−27 ☎0256(53)2728

㈱渡邊製作所
千刈1丁目1−12 ☎0256(52)0897

男山八幡宮
090−3312−1174

インスタグラム開設!

皆様の『かもいろ』を募集しております!
・美味しい食べ物 ・素敵な景色
・お気に入りのモノ・場所等
写真とコメントを下記アドレスへお送りください。
一緒に加茂をPRしましょう♪

info@kamocci.or.jp

かもいろ (2025 Vol.46 冬号) 発行／加茂商工会議所
〒959-1313 新潟県加茂市幸町2-2-4 HP http://www.kamocci.or.jp/
TEL 0256(52)1740 FAX 0256(52)4100