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
夏号
2025. 6
Vol.48

特集　加茂紙



TAKE FREE（無料）



～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

もっちりとした生地に、ほんのり塩味が効いた〝こしあん〟がたっぷり詰まった千代田ベーカリーさんの「あんドーナツ」。

昭和32年創業の長い歴史の中で、老若男女から愛され続けるベストセラー商品です。揚げたてのタイミングで買えたらラッキー♪ふんわりパンと、ホカホカで滑らかなあんことの絶妙なバランス、手に着いたお砂糖をペロッとなめながら頬張る…最高のおやつタイムです。

今、朝ドラで話題といえば？ドラマを見てアンパンが食べたくなり、店を訪れるお客さんが増えたそうです。

そんなお客様にアンパンをもっと楽しんでいただこうと、新しい味が仲間入りしました。ごまとくるみ、更に、これからの季節はクランベリー・日向夏といった、さっぱりとしたフルーツ味が加わった4種類のアンパンが発売されます。どれも小ぶりで、お手頃価格なので、全種類を食べくらべてみませんか？

【パン工房ch.iyoda ココラッテ店】
住：加茂市大字加茂2606-1
℡：0256-53-6820
営業時間：9時～18時半
定休日：火曜日

CONTENTS Vol. 48 Summer

2025. 6 月発行



表紙／加茂紙切り絵　作家／ｈｉｒｏ.（加茂市）

「加茂紙」を使って、一点一点丁寧にデザインナイフで切り抜かれた繊細な手仕事。切り絵を施したポチ袋やしおりなどもあり、飾っても、使っても、贈っても嬉しい、そんな作品です。

＊加茂七谷温泉「美人の湯」にて販売中
＊作品の紹介やイベント情報はインスタグラムにて発信しています。

特集
加茂紙 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4

かもん! AKINDO ・・・・・・・・・・・・・・・・・・8
阿部パソコン教室　代表　阿部歩さん

カモイロレシピ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・10
お茶屋さんが教える
おいしい水出し冷茶の入れ方

加茂まちなか探検 ／呑み処＆食べ処
夏のおすすめ ・・・・・・11

ふるさとコラム「加茂の百年企業」その12 ・・・・14
㈱石川鍍金工場　会長　丸山信彦さん

いいとものわ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・15
理容美容なかばやし　代表　中林辰之さん
金子米店　代表　金子祐三さん

掲載店マップ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・16

KAMOIRO サポーターズ ・・・・・・・・・・・・・18

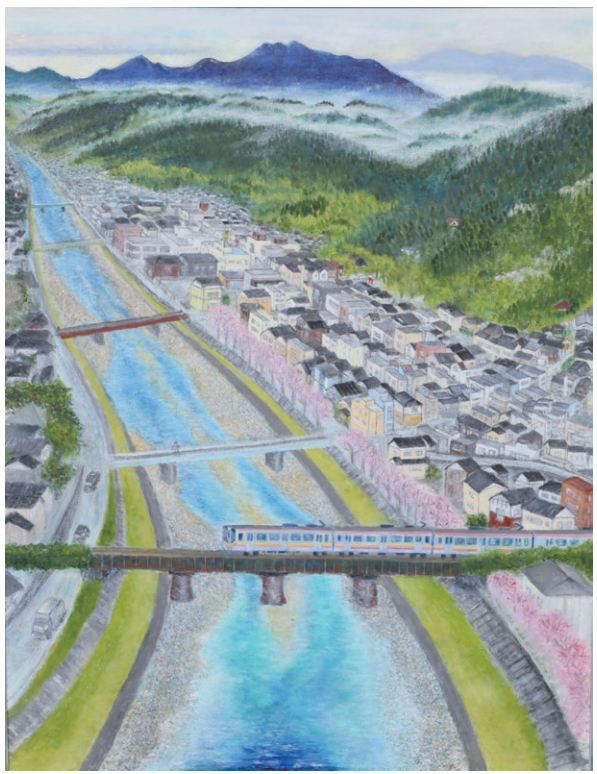
小京都みいつけた ～おやつ編～ ・・・・・・・・・・20
あんドーナツ／千代田ベーカリー

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.㊽ 洋画　「６時２０分発の君」



真柄要一（新栄町）



特集　加茂紙

今も加茂に残る和紙文化と紙漉（かみすき）の技



加茂紙は、江戸時代初期（寛永期）以前から加茂市、主に七谷地区で盛んに作られていた和紙のこと。「七谷紙」や「二千枚紙」とも呼ばれ、障子紙や傘紙、温床紙、梨袋紙など様々な用途で使われていました。江戸時代には村松藩の御用紙（年貢の代わりに納める紙）として作られ、十八世紀には加茂の紙商人と紙漉き職人の結び付きが一層強くなり加茂紙の名は県下に広がっていきました。





上記写真4点／下大谷田浦家の紙漉（加茂市民俗資料館提供）

加茂紙漉場で伝統技術を復活





昭和30年代から洋紙の普及により加茂紙の作り手は減少していきます。40年代になると、ほぼ姿を消し、平成5年に最後の1軒も事業を終了しました。市では加茂紙づくりの技術が失われてしまう前に、伝統技術の継承と加茂紙づくりに動きだしました。平成24年、商店街の空店舗を改修し、伝統的に使われていた紙漉きの機械や道具を設置。技術の担い手を募り「加茂紙漉場」をオープンしました。

原料も加茂産にこだわって…楮（こうぞ）とトロロアオイを栽培


楮


トロロアオイ


加茂農林高等学校で栽培している楮とトロロアオイ

楮が紙の原料に用いられるようになったのは平安時代からといわれ、加茂紙づくりにも欠かせません。きれいな山水が豊富に流れる七谷地区には、その昔、楮とトロロアオイ（つなぎ）が多く自生していました。現在は、冬鳥越スキーガーデン（七谷）の一画と加茂農林高等学校で栽培しています。今も地元産の材料を使って加茂紙が作られているのです。


刈り取り後の楮

楮の繊維が紡ぐ
しなやかな和紙の美しさ

紙漉きは農作業が落ち着く時期の仕事として冬から春にかけて行われていました。初めに行うのが原料となる紙素（しそ）づくり。楮を蒸して熱いうちに皮を剥き、不要な皮を削いで洗い、専用の包丁で外樹皮（黒皮）と内樹皮（緑皮）に掻き削った後、白い皮だけを残して乾燥させます。［楮蒸・楮たくり］と呼ばれるこの工程が紙質を左右させるため、1カ月ほど時間をかけて丁寧に行っていきます。仕上げた皮は再び煮て柔らかくし、アクやチリを取り除いた楮を叩いたり、ビーターという専門の機械を使って繊維をほぐします［楮煮・チリ取り・楮たたき］。上質で強い和紙には、手間暇かけた紙素づくりが重要なのです。







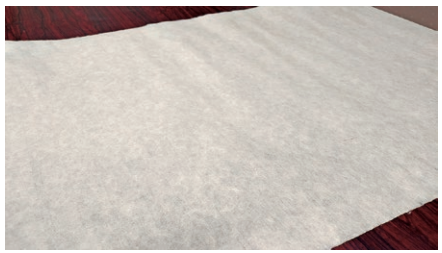
一漉一心。匠の技が光る一枚

一枚の紙を作り出すのは漉き舟（すきぶね）での手仕事。漉き船とは、原料となる楮の繊維を水に溶かし、「ねり（トロロアオイ）」を混ぜ合わせていく槽のこと。この中でゆっくりと揺らしながら繊維を均一に広げたら「簾桁（すけた）」という道具を巧みに使い、丁寧に紙を漉く。経験から生まれた繊細なリズムと絶妙なタイミングが、均一で美しい和紙の仕上がりを決めていきます。









漉いたばかりの紙は、まだたっぷりと水分を含んでいるので、水の抜き（脱水）が必要。繊維が崩れないように余分な力をかけず紙床に1枚1枚丁寧に重ね、重ねた紙の層から、水をしっかりと押し出していきます。水抜きは、和紙の美しさと強さを生み出す土台づくりともいわれます。

加茂紙は1年で限られた枚数の生産量でとても貴重な品ですが、加茂紙漉場で購入することができます。

紙漉きと作品づくりで
和の時間を楽しむ







加茂紙漉場

加茂市上町1-22　電話：52-4184
営業時間：平日のみ9時～16時
（12時～13時除く）

加茂紙漉場では紙漉き体験や加茂紙を使ったワークショップを開催しています。
＊インスタグラムで開催情報発信中

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
阿部パソコン教室
代表　阿部歩さん

令和5年にオープンしたばかりの阿部パソコン教室（青海町）講師の阿部歩さんにお話を伺いました。

加茂でパソコン教室を始めたきっかけを教えてください。

阿部さん・・私は以前、パソコン教室に勤め、そこで講師をしていました。生徒さんと接していると、パソコンに詳しくなるとか、スキルアップを目指すというより、「この操作だけ分からないから、今すぐ教えてほしい」という方が多かったんです。それで〝ピンポイントの疑問にすぐ答えられる指導ができたらなって。加茂には祖母が習字教室を開いていた場所があったので、リフォームして今の教室をオープンしました。今はパソコンだけでなく、スマホを持つ方が多いので「スマコン」と看板には書きました。

そうそう、スマホを使っていて、コレどうしたらいいのって時ありますよね！

阿部さん・・前職で感じたことは、パソコンやスマホを使う時って「分からないことはすぐに解決して次に進みたい」となりますよね。だから、その分からないことをすぐに解決できるお手伝いができれば良いなと思いました。ここでは1時間単位のコースもあるので、気軽に使っていただきたいです。



最後に自己PRをしていただけますか！

阿部さん・・もちろんです。私は加茂市出身で、昭和57年生まれ、血液型はB型！趣味はランニングと筋トレとお酒を飲むこと！料理も好きです。猫も大好きで、飼っていますよ。こんな私ですが、身近に感じてもらえたら嬉しいです。あと、加茂商工会議所青年部にも所属して、地域を盛り上げる活動にも力を入れています！ありがとうございました。

パソコンやスマホの操作指導の他には、どんなことをしていますか？

阿部さん・・パソコンやスマホ、タブレット、周辺機器の操作に関するご相談はもちろんですが、オフィスソフトの使い方全般のお困りごと解決のお手伝いもいたします。他にはIT関連の資格取得のサポートやチラシ作成、WEBデザインのご依頼にも対応しています。

WEBデザインも手掛けているんですね。

阿部さん・・前職時代にホームページの制作を学ぶ機会があり、いつか生かしてみたいと思っていました。独立してから、ありがたいことにホームページ制作の依頼をいただき挑戦することになりました。まだまだ駆け出しですが、今後はもっと力を入れていきたいと思っています。

複数指導のパソコン教室と個人教室を比べてどうですか？

阿部さん・・私はお喋りが大好きなんですネ。最近、家庭菜園を始めたのですが、畑の耕し方からおいしい野菜の育て方まで…生徒さんと家庭菜園トークに花が咲き、パソコンの話は一切せずにあっという間に時間が過ぎていたなんてことも（笑）。こういうお付き合いができるのも、個人教室ならではの魅力だなって感じています。だから「お茶飲み」だけの生徒さんも大歓迎ですよ！

今後の夢や目標を教えてください

阿部さん・・私がパソコン教室を始めるにあたって大きな影響を与えてくださった恩師がいました。その方は何を聞いても即座に答えてくれて、いくつもの解決策を提示してくれるんです。私ももっと勉強して、恩師に近づきたいと思っています。私の教室は、パソコンのスキルアップはもちろん「ちょっと阿部と話したいっけ、遊び行こうかな！」って気軽に足を運んでもらえるような、面白くて居心地の良い場所にしていきたいです。



阿部パソコン教室
（有限会社紙長）

住　所：加茂市青海町1-4-16 2F
ＴＥＬ：090-3085-1543
営業時間：９時～１７時
定休日：土・日曜日
※時間外でもお受けできる場合もありますのでお気軽にご連絡ください。

Instagram

まちなか探検

今回のテーマは…

呑み処＆食べ処 夏のおすすめ



お茶屋さんが教える おいしい水出し冷茶の入れ方



材料

・茶葉…10～15g
（玉露、煎茶、ほうじ茶、番茶、粉茶などお好みで）
・水…1ℓ　・冷茶用ボトル

作り方

1．冷茶用ボトルに直接茶葉を入れて水を注ぐ。
2．冷蔵庫の中に８～１０時間おいておく。
3．よく振ってから茶葉をこしてグラスや湯のみに注ぐ。１日の間で飲みきるのがおすすめ。

＊ティーパックはそのまま水に入れてok。
500～700mlの水に１パックがちょうど良い。
水筒に入れて持っていくのも便利！

水出し冷茶のススメ

①水から作ると甘くてコク深い味わい。
②冷茶はカフェインが少なくて安心。
③お湯を使わないから節電に！
④苦みが強い茶葉ほど水出しの方が苦みを感じず飲むことができる。
⑤ガラスの器や透かし彫の蛍茶碗に入れると見た目からも『涼』を感じられる。
⑥栄養素豊富な茶殻は捨てずに食べる。ポン酢をつけて食べたり、玉子焼きに入れたり一品料理になります。

カモイロレシピ



冷茶におすすめ！
『玉露紛
ティーパック』



ほうじ茶は常に
焙じたてをご用意しています。



＊レシピ提供＊
かねせん茶舗

【住所】穀町2-17【電話】52-0807
【営業時間】9:30～18:00
【定休日】水曜日・日曜日

いざか家　あり坊

お酒を飲んだ後、何かさっぱりしたものが食べたい…そんな時にぴったりなのが「冷やし薬味そば」。みょうが、大葉、ねぎ、大根おろしなど、香り豊かで爽やかな薬味をたっぷりのせています。お食事のメや、暑くて食欲がわかない時にもおすすめの一杯です。この夏は、冷たいビールと一緒に味わってみてください！



冷やし薬味そば　680円

加茂のおすすめスポット

七谷にあるシーズオブライフさんのイワナ・ヤマメの釣り堀体験です！

創業 令和3年
住 加茂寿町2-25
☎ 0256-64-8149
営 17時～23時
休 日曜日・祝日

珈琲屋

深煎り自家焙煎珈琲を使った風味豊かなコーヒーゼリーの上に、同じく深煎り豆から仕上げた濃厚コーヒーアイスをトッピング。アールグレイのティーゼリーには、アールグレイを使ったなめらかな紅茶アイスをのせて、香りと味のマリアージュが楽しめます。どちらも暑い季節に心地よい涼を届けてくれるデザートです。



コーヒーゼリー＆コーヒーアイス
ティーゼリー＆紅茶アイス
各680円

加茂のおすすめスポット

加茂新田の加茂川沿い

創業 平成4年
住 加茂新田8400
☎ 0256-53-3800
営 10時半～19時（水曜日は15時まで）
休 日曜日

小料理　うお清

涼しげな見た目の「梅干しのわらび餅」。梅干しを3～5日間塩抜きし、ふっくらするまで蜜で煮含め、わらび餅で包みました。自家製の黒蜜をお好みでどうぞ。コースのデザートとして提供していましたが、夏限定で単品でもお出しします。希少な日本酒も取り揃えています。美味しい手造りの料理とお酒で大切なひとときを。



梅干しのわらび餅　528円

加茂のおすすめスポット

ピノキオのスパグラは
はずせないですね。

創業 昭和5年
住 穀町9-9
☎ 0256-52-0577
営 11時半～14時、17時～22時
休 日曜日（祝日の場合翌月曜日）
法事・宴会等は日曜も承ります。

天神屋会館

北海道から直送されたジンギスカンとたっぷりの野菜。ヘルシーで低カロリーなのにお腹は大満足になります。特製ダレにじっくり漬け込んだ羊肉は、旨味たっぷりでやみつきになる味わいです。一人前から多人数用まで対応可能です。ご家族、ご友人との食事会にも最適です。
※多人数用は野外でも食事ができます。



ジンギスカン鍋　1,650円（1人前）
※写真は4人前

加茂のおすすめスポット

七谷水源地

創業 大正5年
住 秋房1-29
☎ 0256-52-8160
営 11時半～14時（宴会は21時半まで）
休 火曜日・水曜日（ランチのみ）

膳亭　西加茂店

三元豚陶板焼き・白身魚のアクアパッツア・とうもろこし入り海老真丈揚げ・うなぎのセイロ蒸しご飯など全8品の夏のコース料理が新登場。プラス2千円でプレミアムビールやハイボール、サワー、ワインなど50種類以上が飲み放題に。さらに日～木曜日限定で生ビールやハイボールなどの対象ドリンクが半額に。ぜひお越しください！



うなぎ・三元豚・夏の山海コース
4,500円（前日までの要予約。2名様より）

加茂のおすすめスポット

加茂山

創業 平成8年
住 寿町1536-9
☎ 0256-53-2855
営 11時半～14時半、17時～23時（金、土、祝日～24時まで）
休 月曜日

よね蔵 加茂店

低温調理でしっとりと仕上げた蒸し鶏に旬の野菜を合わせたサラダは自家製ごまポン酢をかけて。暑い夏にも食欲をそそるさっぱりとした一品。他にも新鮮な海鮮料理や、しゃぶしゃぶ、すき焼きなどの肉料理と、メニューを豊富に揃えています。アットホームな雰囲気の中でお楽しみください。



低温調理蒸し鶏のサラダ 780円

加茂のおすすめスポット

新しくなった新町商店街
アーケード

創業 平成14年
住 大字加茂2606-1
☎ 0256-57-1251
営 17時～23時（金・土24時まで）
休 休まず営業しています！

ふるさとよもやま 新

「加茂の百年企業」その13



株式会社 石川鍍金工場
会長 丸山　信彦

弊社の創業は大正6年（1917年）で、今年で108年目となります。もとは東京府豊多摩郡渋谷町（現在の東京都渋谷区恵比寿の旧豊沢町）にて産声を上げました。

当時は第一次世界大戦中で、好景気にて多く生産される工業部品に欠かせない技術として、めっき（「鍍金」＝「めっき」です）が重視されていました。めっきとは、「ある金属に別の金属の特性を付与する」表面処理技術です。例えば産業機械の部品には、「加工が容易」「長持ち」「低コスト」などという諸要素が求められますが、全てを満たす素材はなかなかありません。そこで「丈夫で加工がしやすい」金属である鉄で部品を作り、これに「腐食に強い」金属である亜鉛を被覆する（＝めっき）ことで、充分な性能の部品を「安く調達する」ことができます。あの奈良の大仏も、銅素体に金めっきが施されており、汎用性の高い技術です。

創業時にはすずめっきを主力商品とした後、当時の最先端機器であったラジオや通信機向けにカドミめっきの開発に乗り出し、独自技術を加えて高品質を実現し、大いに評価されました。また同様にリン酸処理も導入し、これも非常に重宝されたと伝わっています。その後太平洋戦争期に入り、メーカーが加茂市へ工場を移転するのに合わせ一緒に移って参りました。



弊社108年の歴史は、工場移転と拡張を重ねながらのイノベーションと変革の繰り返しで、都度時代の要求を見据えた新技術、新設備の導入に取り組んできました。私が5代目社長を務めた際には、無電解ニッケルめっきや電解研磨の導入に取り組みました。



現在の6代目体制においても難処理素材への表面処理技術の研究や、生産管理のDX推進など、常に新しい取り組みへ挑戦しています。こうした長い伝統を大事にしつつ、より多くの皆様へと「めっき」という技術の重要さをお伝えしていけるよう、全社一丸となって邁進していく所存です。今後とも宜しくお願いいたします。

㈱石川鍍金工場　千刈3-10-35　TEL（0256）52-0695

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?

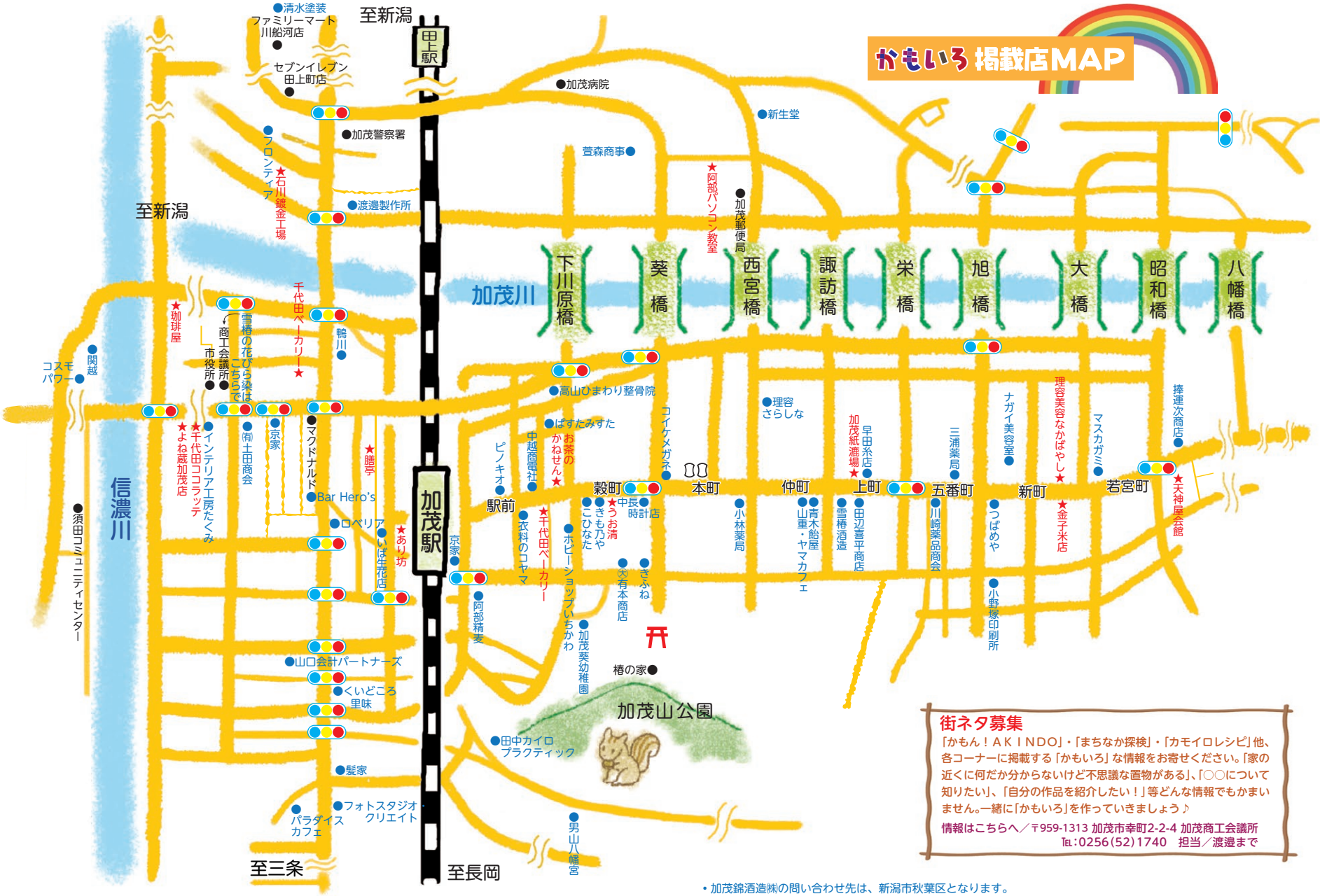
いいともバトン：No.44 登場の横山満さん ➡ 中林辰之さん



左／中林辰之さん　右／金子祐三さん

いいとも No.45

「理容美容なかばやし」（新町）代表の中林辰之さんの“**とものわ**”は、「金子米店」（新町）代表の金子祐三さん。お二人は幼稚園が一緒の幼なじみ。新町という同じ町内で育ち、高校までずっと同じ学校に通った、まさに“腐れ縁”と言えるほど、長いお付き合いです。一度は東京で、それぞれの仕事に励んだそうですが、「若い時の苦労が、今の自分たちを作ったよね」と、当時の経験と学びを振り返ります。その後は地元・新町に戻り、家業を継ぐことになりました。今ではお子さん同士も同級生ということで、学校行事などを通じて自然と顔を合わせることもあるそうです。「こうして“かもいろ”に一緒に載るのも何かの縁だね」と笑顔で話すお二人。これからも若いパワーで商店街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/1,900円〜
子供/1,600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

菓房処 **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
HP：https://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

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/KANO.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

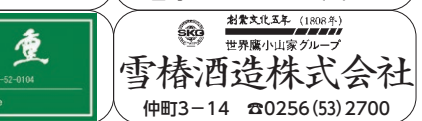
小京都 加茂の地酒
萬寿鏡
若宮町1−1−32 ☎0256(52)0041

地酒と加茂特産品
㈲本酒店
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





工房 **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.48 夏号) 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