◆こちらご自由にお持ち帰りください◆

春日井の「人と仕事」をつなぐ地域マガジン

月刊Sing春日井

創刊号！
VOL 01

グルメ・人・仕事・まちづくり

畑で、店で、会社で。 このまちを面白くする人と仕事、 いま出会いたい春日井の魅力を集めました。

HIP HOPグループ nobodyknows+MC 独占インタビュー掲載！



今月の

春日井で、自分らしい道を歩む人。

KASUGAI MY WAY

その生き方が、まちを面白くする。

HIP HOPグループ・nobodyknows+のMCとして音楽活動を続ける、ノリ・ダ・ファンキーシビレサスさん。プロレスラーとしてリングに立った経験も持つ一方、現在は春日井市桃山町で「noridaGARDEN&co.」を運営し、さつまいもの栽培や干し芋づくり、企業向け貸し農園に取り組んでいます。大切にしているのは、「面白いか、面白くないか」という判断基準。農業を始めたきっかけや、鳶職、農地を失う危機を経て現在の畑にたどり着くまでの歩み、そして農業を通じて春日井の人や企業と描こうとしている未来について伺いました。

NOBODYKNOWS+ 公式サイト
HTTPS://NOBODYKNOWS-FC.COM



HOW I GOT HERE

今の畑に、たどり着くまで。



遠回りしたからこそ、今、この畑に立っている。

同級生との八百屋の立ち上げをきっかけに、農業の世界へ。農家で約10年間経験を積んだ後、鳶職を経て、借りた農地が使えなくなる危機にも直面しながら、現在の畑へたどり着きました。思い通りにならない時も足を止めず、「面白い方」を選んできた、その道のりを伺います。

Q 農業を始めたきっかけを教えてください。

同級生が27、28歳くらいの頃に、地元で八百屋を始めると言い出したんです。それを聞いて、単純に「面白そうだな」と思いました。「半分お金を出すから、俺もやらせてよ」と声をかけ、二人で始めることになりました。ただ、当時は野菜のことがまったく分かりませんでした。そこで、取引をしていた農家さんのもとへ修行に行ったんです。続けているうちに、八百屋よりも農業そのものが楽しくなり、その場所で約10年間勉強しました。

Q 独立後、一番苦しかった出来事は何でしたか。

ようやく農地を借りて、自分で農業を始めた矢先に、その場所が「来年からは使えません」となってしまったことです。農業を再開できたばかりだったので、あの時は本当にどうしようかと悩みました。それでも、そこで諦めずに次の場所を探して動き続けました。その結果、新しい縁に恵まれ、今の場所へ移ることができました。あのピンチの時に足を止めなかったからこそ、今があります。

Q 独立し、農業へ戻るまでには、どのような経緯がありましたか。

約10年間お世話になった農家を辞めた後、すぐに農業を始められる場所が見つかりませんでした。その間も働く必要があり、少しの間、鳶の仕事をしていました。ただ、僕は高所恐怖症なので、毎日が本当に辛かったです。その後、コロナをきっかけに仕事が止まり、鳶職を辞めました。大変な時期ではありましたが、自分にとっては、改めて農業へ戻るきっかけになりました。その後、知り合いから「土地があるからやってくれないか」という話をいただき、ようやく農地を借りることができました。

Q 仕事をするうえで、大切にしていることは何ですか。

一番大切にしているのは、「面白いか、面白くないか」です。たとえお金が稼げなくても、最後は面白い方を選びたいと思っています。もう一つ大切にしているのは、普段の生活をほんの少し豊かにすることです。僕と関わったことで、生活に少し潤いが生まれたり、小さなことに気づけるようになったりする。農業を通じて、関わる人にそうした変化を届けられたらいいなと思っています。

MORE THAN CROPS

この畑で育てているのは、野菜だけじゃない。

この畑で育てているのは、野菜だけじゃない。

さつまいもを育て、干し芋に加工する。企業に畑をひらき、異業種と農業の新しい可能性を考える。noridaGARDEN&co.が育てようとしているのは、作物だけではなく、人や企業が農業と出会うきっかけです。

さつまいもを育て、干し芋に。



現在は、さつまいもを栽培し、干し芋に加工しています。干し芋はすべてを一人で作っているわけではなく、加工の一部を知り合った方に依頼しています。

企業が農業に関わる入口を。



一般向けではなく、企業向けの貸し農園に取り組んでいます。現在は本格的な募集の前段階ですが、農業を使って何ができるかを、企業と一緒に考えられることがこの取り組みの特徴です。

異なる技術と、農業をつなぐ。



今後は、畑の小さな困りごとを、機械やIT、製造など異業種の技術と組み合わせて解決する取り組みにも挑戦したいと考えています。農業の現場で使えるものを、企業と一緒に開発できたらと構想しています。



思い通りにならない。だから、農業は面白い。

農業は、準備をしても天候に左右され、作物ができても、それが売れるとは限りません。毎回同じ答えが出るわけではなく、その時の状況を見ながら考え続ける必要があります。約10年間の経験で基本を身につけても、農業に正解は一つではありません。最初から最後まで思い通りにならない。その難しさこそが、本人にとって農業を続ける一番の魅力です。

GROW TOGETHER

春日井と、未来を育てる。

農業を入口に、春日井の人や企業と、次の「面白い」を育てる。



今後は、企業向け貸し農園の区画がすべて埋まり、さまざまな企業が農業に関わる状態を目指しています。畑で育てているディルを使ったパスタの商品開発や、農業の現場にある小さな困りごとを解決する道具・仕組みづくりにも挑戦したいと考えています。さらに、自身が主催する、または春日井市と連携した小さなマルシェを開き、そこに企業も関われる形を思い描いています。農業に詳しいかどうかではなく、活動を面白がってくれる人や、モノを大切にする丁寧な企業とつながりたい。農業という入口から、春日井の人や企業と少しずつ面白いことを形にしていこうとしています。



PROFILE プロフィール

ノリ・ダ・ファンキーシビレサス

Nori Da Funkyshibiresasu

生年月日
1980年8月20日

出身
愛知県

所属・活動
nobodyknows+のMC／noridaGARDEN&co.運営

主な事業
さつまいもの栽培、干し芋づくり、企業向け貸し農園

INSTAGRAM
@NORIDAGARDEN

ONLINE SHOP / CONTACT
HTTPS://NORIDA.BUYSHOP.JP

月刊Sing 春日井

街をつくっているのは、いつだって人だ。

厳しい暑さが続く、この夏。そして熊本で起きた地震を受けて、あらためて考えさせられたことがあります。

それは、地域で人と人がつながっていることの大切さです。
困ったときに声をかけられる人がいる。
顔を知っている店がある。
頼れる場所を知っている。
企業同士が支え合い、地域の中で仕事がつながっている。
普段は意識しないそんな関係が、私たちの暮らしを支えています。

街は、建物や道路だけでできているわけではありません。
企業も、店も、地域も、最後に動かしているのは「人」です。
だから私たちSingは、春日井の人と人をつなぐことに、本気で取り組みたい。

一冊の雑誌に、街を変える力なんてないかもしれません。
それでも、この一冊をきっかけに誰かが誰かを知り、会いに行き、言葉を交わすことはできる。

その小さなつながりを、春日井中にもっと増やしていきたい。
人が輝けば、企業は続く。
企業が元気になれば、街も元気になる。
そして、その始まりにはいつも、人と人との出会いがある。
月刊Sing春日井は、その出会いをつくるための一冊でありたいと思っています。



8_GOURMET

10_ パンから広がる、高蔵寺のまちづくり

14_ 季節を届ける、料理人のこだわり

18_ おいしい和牛を、変わらぬ想いで

22_ その日の気分に、ちょうどいい一軒

26_ 地域に育てられた、22年続く居酒屋

30_ 懐かしさを届ける、老舗の鰻

34_ 旅が生んだ、春日井のスープカレー

38_LOCAL

40_ 道具から広がる、マジックの楽しみ

44_ 子どもたちの笑顔が集まる場所

48_ 一人ひとりに寄り添う、児童発達支援

52_ 着ることで広がる、春日井の魅力

56_ ビールと音楽が響き合う場所

60_ 一杯のうどんから、地域へ広がるつながり

64_BUSINESS & LIFE

66_ 食べる人の笑顔を思い、一つひとつを形に。

68_ ペットと人をつなぎ、売場の未来を支える

70_ 働く人のこれからを考える

72_ 春日井のこれからを考える

ミライバネグルメ

MIRAIBANE GOURMET !

味の向こうの、店主のはなし。

ONE SHOP,
ONE STORY.

いつも通る道。何気なく目にしている店。
その扉の向こうには、まだ知らない物語があります。

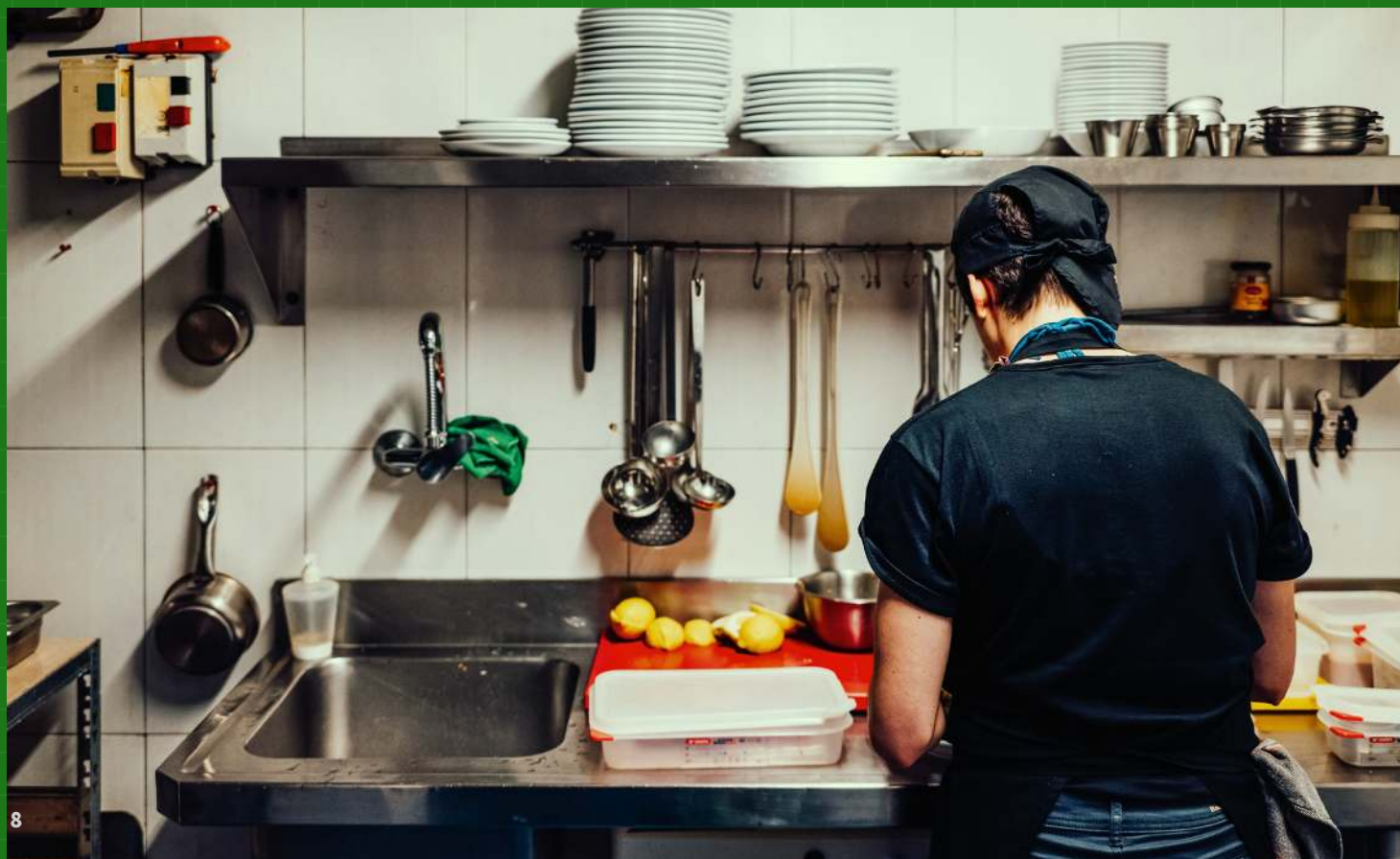
店を始めた日のこと。続けてきた年月。変わらず大切にしていること。
一皿の料理の向こうには、その人が歩いてきた時間があります。

春日井には、そんな店がたくさんあります。
知っているつもりだった街にも、まだ知らない人がいて、まだ知らない仕事がある。

店を知ることは、そこで働く人を知ること。
人を知ることは、春日井をもっと知ること。

一つの店を知るたびに、いつもの道が、少し違って見えてくる。
人と仕事を知れば、春日井はもっと面白くなる。

この街にある、まだ知らない物語に会いにいきませんか?



CONTENTS

01 One Hundred Bakery 高蔵寺店
パンをきっかけに、高蔵寺のまちをもっと元気に。

02 炭火焼と焼酎　大
当たり前を、毎日きちんと。その積み重ねが、店をつくる。

03 焼肉 金龍
中華料理から、焼肉の道へ。飾らず、続けてきた二十年。

04 WINE VILLAGE
料理も、空間も、その日の時間にちょうどいい。

05 花よりだんご
気取らず、飾らず、人が自然と集まる場所。

06 鰻処まえの
鰻にのせて、懐かしさを届けたい。

07 Qeema&Soup Curry RASEN
旅先で出会った一皿が、春日井で続く仕事になった。

ミライバネグルメ

MIRAIBANE GOURMET！

記念すべき第一回！

#01

味の向こうの、店主のはなし。

“One Hundred Bakery 高蔵寺店”

高蔵寺駅前に店を構える、まちのパン屋さん。2026年6月から店を引き継いだオーナーは、パンや季節の商品を届けながら、地域の人が気軽に立ち寄れる店を目指しています。お店をきっかけに高蔵寺をもっと元気にしたいという、その想いを伺いました。



地域に愛される店を目指して

パンをきっかけに、高蔵寺のまちをもっと元気に。

MEET THE OWNER！

人を知ると、お店はもっと面白くなる。



THE JOURNEY

飲食への憧れから始まり、高蔵寺へ。店を引き継ぐまでの歩みと、地域への想い。

Q もともと、飲食の仕事に興味があったのでしょうか。

もともとは、飲食とはまったく異なる保険関係の仕事をしていました。ただ、以前から飲食の仕事には少し興味がありました。パン屋をやりたいと具体的に考えていたわけではなく、どちらかといえば、いつかカフェやごはん屋さんを営めたらいいな、という感覚でした。引退後にカフェを開くような、漠然としたイメージを持っていました。実際に飲食の仕事へ進むきっかけになったのは、40歳ぐらいの頃です。先輩から「一緒にパン屋をやらないか」と声をかけてもらいました。

Q パン屋として最初に店を構えたのは、どこだったのでしょうか。

最初は、大府市で店を始めました。先輩と一緒に、大府を少しでも盛り上げたいという思いがありました。新しい店ができることで、まちににぎわいを生み出せたらいいなと考えていたんです。暮らしているまちに、好きなお店や立ち寄りたい場所があることは、地域の方にとってもうれしいことだと思います。そうした思いから大府で店を始めたことが、僕にとってパン屋としての最初の一歩になりました。

Q 地域を見て回る中で、どのようなことを感じましたか。

高蔵寺は、少し高齢化が進んでいるニュータウンというイメージを持たれることもあります。地域が少し寂しくなっているという話も耳にしました。せっかく駅前の店を引き継ぐのであれば、この店をきっかけに若い方にも足を運んでもらい、地域を少しでも盛り上げられたらという気持ちが芽生えました。最初から高蔵寺を盛り上げようと強く決めていたというよりも、実際に足を運び、地域を見たり、いろいろな話を聞いたりする中で、少しずつ思うようになりました。



Q なぜ、パン屋を始めることになったのですか。

ワンハンドレッドベーカリーは、フランチャイズのお店です。声をかけてくれた先輩が、ワンハンドレッドベーカリーのブランドを立ち上げた社長をとても尊敬していました。その方がカフェを始め、そこで提供していたパンがおいしいと評判になったことから、パンの事業を独立させ、フランチャイズとして展開することになったそうです。そのフランチャイズ展開の話を知った先輩が「自分もやりたい」と考え、僕にも声をかけてくれました。それが、パン屋を始めるきっかけです。

Q 高蔵寺店を引き継ぐ話を聞いたときは、どう感じましたか。

僕は2026年6月から、高蔵寺店を引き継いでいます。それまで、高蔵寺という地域にはほとんど縁がありませんでした。だから、話をいただいてからは、店を始める前に何度も高蔵寺へ来ました。人がどのように行き交っているのかを見たり、高蔵寺について調べたり、この辺りを車で回ったりしながら、自分なりにどんなまちなのかを確かめていました。知らない場所で店を引き継ぐ以上、まずは自分の目で地域を知る必要があると思ったんです。

Q 春日井で店づくりを進めるうえで、どんな思いがありますか。

高蔵寺店を引き継ぐに当たってとても嬉しかったことが、これまでの高蔵寺店のスタッフが、全員残ってくれたことです。今まで高蔵寺店を守ってくれてきたスタッフのみんなと新たな気持ちでリスタートして、ますますお店を盛り上げていきたいと思っています。また、前職の繋がりで、春日井市の行政の方とも知り合いがおり、色々と聞いてみたところ、高蔵寺駅前は、市としても力を入れている地域だと聞いたので、この店を起点に高蔵寺駅周辺に賑わいを作りたいという気持ちも高まりました。高蔵寺での店づくりも、地域との関わりも、まだ始まったばかりです。これから店を続けながら、少しずつこのまちを知り、つながりをつくっていきたいと思っています。

KEY POINTS！

知っておきたい、お店の魅力。

WHAT'S YOUR PICK?

何度訪れても、新しい楽しみが見つかる店へ。



パンだけにとどまらない、季節ごとの楽しみを。

店頭には、パンだけでなく、プリンやチーズケーキ、アサイーボウルなども並びます。夏にはかき氷、秋には和栗専門店とのコラボによるモンブランなど、季節に合わせた商品も展開しています。お客様に何度訪れても飽きずに楽しんでいただけるよう、さまざまな選択肢の中から、高蔵寺店に合う商品を見極めながら取り入れています。

POINT 01

パンだけじゃない、選ぶ楽しさ



パンに加えて、プリンやチーズケーキ、アサイーボウルなども取り扱っています。その日の気分や目的に合わせて選べるよう、幅広い商品を取り入れています。

POINT 02

季節が変わるたび、新しい味に出会える



いちごを使った商品やドーナツ、夏のかき氷、秋のモンブランなど、時期に応じたコラボ商品があります。季節ごとに店頭の商品が変わることで、何度訪れても新しい楽しみを感じてもらえる店を目指しています。

POINT 03

高蔵寺店に合う商品を選んでいく



本部から案内される商品を取り扱うかどうかは、店舗が判断します。お客様に楽しんでいただけると思うものは積極的に取り入れ、反応を見ながら残したり、新しい商品へ入れ替えたりしています。



OUR APPROACH

大切にしている、接客とおもてなし

知っている側ではなく、初めて選ぶ人の目線で。

接客で一番大切にしているのは、お客様の立場に立つことです。初めて来店した方にとっては、どのパンを選べばよいのか分からないこともあります。食パンにも種類がありますが、見ただけでは違いが伝わりにくい場合もあります。だからこそ、商品の特徴や違いを丁寧に伝え、安心して選べるよう心がけています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

パンを届けるだけでなく、地域の人に親しまれ、まちを知るきっかけになる場所を目指して。



高蔵寺での地域との関わりは、まだこれからです。今後は商工会議所にも加入し、地域のお祭りや催しにも積極的に参加していきたいと考えています。大府市の店舗では、地域のイベントに出店する機会が増え、活動を続ける中で、多くの方に店を知っていただけるようになりました。高蔵寺でも、大きな催しだけでなく、地域の小さなお祭りやイベントに参加しながら、少しずつ顔を覚えていただけたらと思っています。

春日井まつりへの応募も考えており、まずはできることから挑戦していきたいです。**僕たちの仕事は、地域密着の仕事だと思っています。**まずは春日井市内、特に高蔵寺エリアで、店のことを知っていただきたいです。理想は、この店が高蔵寺エリアの一つの目印のような存在になることです。高蔵寺に住んでいる方だけでなく、ほかの地域からも「おいしいと聞いたから来てみた」と、店を目指して足を運んでいただけるようになればうれしいですね。

そして、この店をきっかけに高蔵寺を知ってもらい、地域全体が少しでも盛り上がっていくことが理想です。**若い方に、この地域に定着する理由の一つが、「このパン屋があるから」と言ってもらえるぐらいの存在になれたら最高です。**パンや季節の商品を楽しんでいただきながら、地域の方にとって身近で、気軽に立ち寄れる店を目指していきたいです。

information

焼きたてのパンや季節の商品が楽しめる、高蔵寺駅前のパン屋さん。
地域に愛され、気軽に立ち寄れる店を目指しています。

所在地
愛知県春日井市高蔵寺町北
3丁目12-20

営業時間 / 定休日
10:00〜20:00 / 不定休
※営業時間・定休日は変更となる場合がございます。

アクセス
JR高蔵寺駅北口から徒歩約3分

TEL
070-8547-4811

最新情報はこちら！
Instagram



ミライバネグルメ

MIRAIBANE GOURMET！ #02

味の向こうの、店主のはなし。

“炭火焼と焼酎　大”

小学生の頃から料理人になることを思い描き、日本料理店や父の焼き鳥店で経験を重ねてきた店主・大策さん。自分の料理を、自分らしい形で届けたい。そんな想いから春日井で店を開き、季節を感じられる料理とともに、約20年にわたりお客様を迎えてきました。



＼ 季節を届け、飽きさせない店へ ／

当たり前を、毎日きちんと。
その積み重ねが、店をつくる。

MEET THE OWNER！

人を知ると、お店はもっと面白くなる。



THE JOURNEY

日本料理と焼き鳥、二つの経験から見つけた自分らしいお店の形。

Q 料理の仕事を志したのは、いつ頃からですか？

小学生の頃から、料理の仕事がしたいと思っていました。中学生の頃には、卒業したらすぐに修業へ行こうと考えていたくらいです。ただ、親には大反対されました。「高校だけは行って、高校を卒業したら、あとは好きにしていい」と言われたので、高校卒業後に日本料理店へ入りました。もともと日本料理が好きだったので、最初は少し格式の高い日本料理店で、料理を学びました。

Q 日本料理から、焼き鳥や居酒屋に移ったきっかけは何だったのでしょうか？

日本料理店で働き始めて5年ほど経った頃、父から店を手伝わないかと誘われました。父は焼き鳥店を営んでいて、そこで焼き鳥の魅力に気づかされたんです。それまでは日本料理が好きで続けていましたが、居酒屋には、より広い可能性があると感じました。当時の日本料理には、日本料理としての枠がありました。一方、居酒屋は、自分の好きなものや作りたいものを、より自由に形にできる。そこに魅力を感じるようになりました。

Q 実際に春日井で店を始めて、どのように感じましたか？

春日井では、きちんと作ったものや、自分がやっていることを正当に評価してもらえたという感覚があります。もちろん、最初からすべてがうまくいったわけではありません。それでも、誰かとのつながりではなく、自分がやったことを見てもらい、良ければ良い、駄目なら駄目と評価してもらいたかった。そういう意味では、春日井に来て本当に正解だったと思っています。



Q 以前から、自分の店を持ちたいという想いがあったのですか？

中学生の頃から、いずれ自分の店を持ちたいと思っていました。料理の仕事を始めた時から、独立することは自分の中にあったんです。日本料理店での経験と、父の焼き鳥店での経験を経て、29歳の時にこの店を開きました。開業したのは2007年です。

Q なぜ、春日井を開業の場所に選んだのでしょうか？

もともと春日井に特別な縁があったわけではありません。父は多治見や可児で商売をしていて、僕も店の立ち上げに携わっていました。ただ、父のつながりがある場所ではなく、違う土地で一から自分を評価してほしいという気持ちがありました。当時は多治見に住んでいたので、通える範囲として春日井が候補に入りました。名古屋のすぐ隣で人口も多く、商売をする場所として魅力を感じたことも理由です。

Q 春日井で約20年続ける中で、お客様との関係にも変化はありましたか？

開店当時は20代、30代のお客様が多かったのですが、今は40代、50代の方が中心です。店主である僕の年齢と近い人たちが、店を支えてくれるようになってきたのだと思います。20年続けていると、開店当時に小学生だった子が、自分の子どもを連れて来てくれることもあります。以前は家族で来ていた方が、子どもが大きくなってから夫婦二人で来てくれることもあります。お客様の変化を見ながら、店も一緒に年月を重ねてきたのだと感じます。

KEY POINTS !

知っておきたい、お店の魅力。

WHAT'S TODAY'S PICK?

訪れるたびに、その季節の美味しさに出会える



美味しいものを、美味しい時に。

自分の作りたいものを、もっと自由に作りたい。その想いを胸に、29歳で春日井に店を開いてから約20年。毎日の仕入れ、手挿しの焼き鳥、季節ごとに変わる料理。特別なことではなく、自分が正しいと思うことを、一つひとつ続けています。

POINT 01

一本ずつ、毎日手で挿す焼き鳥



焼き鳥は毎日一本ずつ手で串に挿し、できる限り冷凍を避けて、生の状態から焼き上げます。特別なこだわりではなく、店主が一番美味しいと考える方法を、当たり前に続けています。

POINT 02

店主自身が選ぶ、季節の食材



店主自ら毎日仕入れに足を運び、その時季に美味しい食材を自分の目で選びます。味を加えすぎず、素材本来の味わいや甘みを生かした一皿に仕上げています。

POINT 03

何度訪れても飽きない日替わりメニュー



週に一度、月に何度も訪れるお客様にも楽しんでもらえるよう、日替わりや季節の料理を用意。訪れるたびに「今日は何があるだろう」と期待できるお店を目指しています。



OUR APPROACH

大切にしている、店づくりへの想い

大切な人と一緒に訪れたくなるお店を目指して。

開店当初から、店の中心に据えていたのは男性のお客様でした。20年前は、今よりも男性がお酒を楽しむ機会が多かったため、男性に足を運んでもらいたいと考えていました。そのうえで、自分の奥さんや彼女など、大切な人を連れて来たい、連れて来てあげたいと思ってもらえる店にすることが、最初から変わらないコンセプトです。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

完成を急ぐのではなく、これまで築いた店をもう一段、磨き上げていく。



春日井で店を始めてから、約20年になります。当時小学生だったお客様が、今では自分の子どもを連れて来てくれる。家族で通っていた方が、子どもが成長した後は夫婦二人で店を訪れる。料理だけではなく、お客様が重ねてきた時間も、この店には積み重なっています。僕自身も、30年以上にわたって料理の仕事を続けてきました。その中で考え方や自分自身も変化し、店も少しずつ成長してきたと感じています。一方で、2007年に店を始めた頃から、根本にある考え方は変わっていません。**季節の美味しいものを、美味しい状態で届けること。訪れるたびに新しい料理を用意し、お客様を飽きさせないこと。そして、大切な人を連れて来たいと思える店であることです。**

今考えているのは、まったく新しい店へ変えることではありません。これまでにつくり上げてきた土台を、これからの10年で、どのように磨き上げていくかということです。自分の目指してきた形は、少しずつ完成に近づいていると思います。それでも、まだもう一段階成長できるという思いがあります。春にはタケノコ、夏には鮎、秋にはサンマ。日本人が自然に感じる季節の感覚を、料理を通じて刺激したい。メニューを開いた時に、「もうこんな季節なんだ」と思ってもらえる店でありたいと思っています。**大きな変化を追いかけるのではなく、これまで大切にしてきたことを、より丁寧に、より洗練された形へ。**春日井で評価してもらい、支えていただいた約20年を土台に、自分が求める店の形へ、少しずつ近づいていきたいです。

information

手挿しの焼き鳥と、旬の食材を生かした日替わり料理が楽しめる居酒屋。大切な人と一緒に訪れたくなる、落ち着いた一軒です。

所在地
愛知県春日井市如意申町
7-12-11

営業時間 / 定休日
17:00〜00:00 / 日曜・月曜定休

アクセス
勝川駅から名鉄バスで
「如意申」下車、徒歩7分

TEL
0568-31-1144

最新情報はこちら！
食べログ



ミライバネグルメ

MIRAIBANE GOURMET！

味の向こうの、店主のはなし。

#03

“焼肉 金龍”

中華料理の経験を経て焼肉の世界に入り、約20年にわたって店を続けてきた店主。和牛を使い、お客様においしい肉を味わっていただくため、肉の見方や仕入れについて学んできました。飾らず、気負わず、自分にできることを続けてきた、その歩みを伺いました。



＼おいしい肉を、きちんと。／

中華料理から、焼肉の道へ。飾らず、続けてきた二十年。

MEET THE OWNER！

人を知ると、お店はもっと面白くなる。



THE JOURNEY

中華料理から焼肉の世界へ。空いた店舗との出会いが、店の始まりでした。

Q 焼肉店を始める前は、どのような仕事をされていたのですか？

もともとは中華料理に携わっていました。その後、ある焼肉の名店で人手が足りないということで、「少し手伝ってくれないか」と声をかけてもらったんです。それをきっかけに、その店で焼肉の修業を始めました。

Q 焼肉店を始めて、どのくらいになりますか？

正確な開業年は覚えていませんが、2006年頃だったと思います。焼肉店を始めてから、約20年になります。気づけば、長い年月にわたってこの店を続けてきました。

Q 焼肉店を始めた当初は、どのように学ばれたのですか？

店を始めた頃は、仕入れの際に長野まで足を運んでいました。実際に肉を見せてもらいながら、どのような肉が良いのか、歩留まりを含めてさまざまなことを勉強させてもらいました。その経験を、現在の仕入れにも生かしています。



Q その後、どのような経緯でご自身の焼肉店を始めたのですか？

修業していた焼肉店の店主の息子さんが別の店で営業することになり、ちょうど修業先の店舗が居抜きで空くことになったんです。そこで、「それなら自分たちで焼肉店をやろうか」という話になり、店を始めました。

Q 「金龍」という店名には、どのような由来がありますか？

妻の兄が「中国料理 金龍」という中華料理店をやっていたんです。その名前を使わせてもらえることになり、最初は中国料理の店名として「金龍」を使っていました。その後、焼肉店を始めたので、「焼肉 金龍」という名前に変えました。

Q 約20年間、店を続けてこられた中で大切にしていることは何ですか？

特別に大きなこだわりを掲げているというよりは、和牛を使い、お客様においしい肉を食べてもらうことを大切にしています。開業当初に学んだ肉の見方や歩留まりの知識を生かしながら、求める肉の条件を仕入れ先にも伝えています。そうした一つひとつを積み重ねながら、約20年、店を続けてきました。

KEY POINTS !

知っておきたい、お店の魅力。

SIMPLE!
HONEST!
DELICIOUS!

世代を問わず楽しめる焼肉を、春日井で。



肉を見極め、和牛のおいしさを届ける。

なんとか頑張って和牛を使いながら、お客様においしい肉を食べてもらいたいと思っています。使い続けることは簡単ではありませんが、それでも和牛にこだわり、求める条件を仕入れ先へ伝えながら丁寧に仕入れを行っています。

POINT 01

和牛を使い、おいしさを届ける



金龍では和牛を使い、お客様においしい肉を食べてもらうことを大切にしています。特別な言葉で飾るのではなく、目の前のお客様に喜んでもらえる肉を提供し続けています。

POINT 02

昼から気軽に楽しめる、お得な焼肉ランチ。



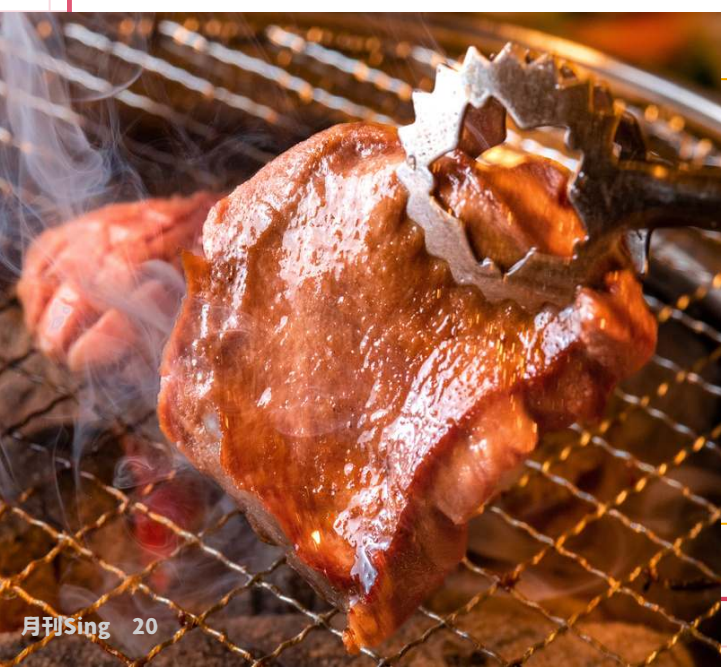
夜だけでなく、ランチタイムにも焼肉を楽しめます。お得なメニューを用意しており、ご年配のお客様や女性同士のグループなど、幅広い方が気軽に足を運んでいます。

POINT 03

約20年、地域に親しまれる焼肉店。



春日井で店を始めてから約20年。春日井市内だけでなく名古屋方面から足を運んでくださる方もおり、長く親しまれる一軒として営業を続けています。



OUR APPROACH

大切にしている、店づくりの考え方

世代を問わず、それぞれの時間を楽しめる場所。

特別な接客を意識しているわけではありませんが、お客様においしい肉を食べてもらうことは大切にしています。和牛を使い、できることをきちんと続けながら、気軽に焼肉を楽しんでもらえる店でありたいと思っています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

大きな目標を掲げるより、体力が続く限り、店を続けていく。



私は西尾市の出身ですが、春日井で店を始めてから約20年になります。これまで特別なことを大きく掲げてきたわけではありません。和牛を使い、お客様においしい肉を食べてもらえるよう、**自分にできることを続けてきました。**

地域との関わりも、その延長にあると考えています。大きな活動を掲げているわけではありませんが、町内のお祭りや高校の吹奏楽部など、地域から声をかけていただいた時には、できる範囲で協力してきました。この場所で店を続けてこられたからこそ、**身近な地域の力になれることには、これからも応えていきたいと思っています。**

今後についても、何か新しいことを大きく始めたいというより、これまで大切にしてきたことを変わらず続けていきたいです。お客様においしい肉を食べてもらえるよう、**当たり前のことを一つずつ丁寧に行う。**その積み重ねを大切にしながら、体力が続く限り、この店に立ち続けたいと思っています。

information

約20年にわたり店を営む「焼肉 金龍」。和牛を使い、培ってきた肉を見る目を生かしながら、おいしい焼肉を届けています。

所在地
愛知県春日井市如意申町
7-12-11

営業時間 / 定休日
11:30〜14:00 17:30〜21:00 / 水曜定休
※営業時間・定休日は変更となる場合がございます。

アクセス
勝川駅から名鉄バス
「如意申」下車 徒歩3分

TEL
0568-32-5944

最新情報はこちら！
食べログ



ミライバネグルメ

MIRAIBANE GOURMET！ #04

味の向こうの、店主のはなし。

“ WINE VILLAGE ”

大曽根駅近くにあるWINE VILLAGE。店内には、1人でも気軽に立ち寄れるカウンター席をはじめ、デートに適した半個室など、さまざまな席が用意されています。宴会や貸切、テラスBBQにも対応する同店に、料理やお酒、空間を通じた店づくりへのこだわりを伺いました。



＼ いつもの夜も、特別な日も。 ／

料理も、空間も、その日の時間にちょうどいい。

このひとときをつくる、店主の想い。

BEHIND THE EXPERIENCE

THE JOURNEY

一人から大人数まで、利用する人に合わせて選べる空間。



Q WINE VILLAGEは、どのようなお店ですか？

一人飲みやデート、友人との食事、会社の宴会など、さまざまな場面で利用していただけるカジュアルダイニングです。店内にはカウンター、テーブル、ソファー、半個室があり、屋外にはテラス席も用意しています。料理は、お酒に合う軽いおつまみから、肉料理や魚料理、ピザ、パスタ、ご飯料理、デザートまで幅広く揃えています。食事を中心に楽しみたい日にも、ゆっくりお酒を飲みたい夜にも利用していただけるお店です。

Q 普段は、どのような場面で利用されていますか？

仕事帰りに一人で軽く飲みたい時や、友人と食事を楽しみたい時、恋人やご夫婦でゆっくり過ごしたい時など、日常のさまざまな場面で利用していただいています。カウンターで気軽に過ごしたり、ソファー席で会話を楽しんだりと、その日の相手や目的に合わせて過ごし方を選べることも特徴です。宴会の下見など、まずは店の雰囲気を知りたいという方にも利用していただいています。

Q 予約の際には、どのような相談ができますか？

半個室やソファー席など、利用人数や希望する雰囲気に合わせた席について相談できます。ソファー席は基本的に4名から利用できますが、4名未満でも、電話で相談すると利用できることがあります。誕生日や記念日には、デザートプレートをご用意できます。ケーキの持ち込みも可能なため、大切な人のお祝いを考えている方は、予約時にご相談ください。



Q 空間づくりで、大切にしていることは何ですか？

人数や目的によって、心地よいと感じる空間は異なります。そのため、店内には雰囲気の異なるさまざまな席を用意しています。一人でも座りやすいカウンター、落ち着いて話せるソファー席、デートやお祝いにも使いやすい半個室など、それぞれに違った過ごし方があります。店内の奥には周囲の視線が気になりにくい席もあり、グループでの利用にも対応しています。

Q テラス席では、どのような楽しみ方ができますか？

テラス席では、駅の近くにいながらBBQを楽しむことができます。食材や飲み物を持ち込んで利用する場所貸しのプランと、料理や飲み放題まで店に任せられるプランを用意しています。場所貸しの場合も、炭やBBQコンロの準備、利用後の片付けは店に任せられるため、手軽に楽しめます。開放的な雰囲気の中で、仲間との食事や集まりを楽しんでいただけます。

Q どのような時間を過ごしてほしいですか？

一人でゆっくり過ごしたい夜から、恋人やご夫婦との食事、友人との飲み会、会社の宴会や貸切パーティーまで、それぞれの目的に合った時間を楽しんでいただきたいと思っています。料理や席の楽しみ方を一つに決めるのではなく、その日の相手や人数、目的に合わせて選んでいただくことを大切にしています。普段の食事にも、大切な日の集まりにも利用していただける店でありたいと考えています。

KEY POINTS！

知っておきたい、お店の魅力。

WHAT'S YOUR MOOD TONIGHT?

料理も、空間も、楽しみ方も。その日の気分で選べる。



軽い一杯から、しっかりとした食事まで。

落ち着いた灯りに包まれた店内には、カウンター、テーブル、ソファー、半個室など、雰囲気の異なる席が並びます。さらに、開放的なテラスでは、駅近でありながらBBQを楽しむこともできます。料理は、自家製ローストビーフや魚料理、パスタ、デザートまで幅広く用意。一人で軽く飲みたい日も、仲間とにぎやかに過ごしたい日も、その日の目的に合わせた楽しみ方が見つかるCafe＆BARです。

POINT 01

肉も魚も楽しめる、幅広い料理



自家製ローストビーフや鮮魚料理、ピザ、パスタ、オムライスまで幅広く用意。軽く飲みたい日も、しっかり食事を楽しみたい日も、その日の気分に合う一皿が見つかります。

POINT 02

店を代表する、自家製ローストビーフ



人気の自家製ローストビーフは、赤身肉のうま味を楽しめる看板メニュー。単品だけでなく、サラダや丼でも味わえ、その日の気分や食事のスタイルに合わせて楽しめます。

POINT 03

駅近で気軽に楽しめるテラスBBQ



テラスBBQは、食材を持ち込む場所貸しと、料理や飲み物をお店に任せるコースから選べます。炭やコンロの準備、片付けも任せられるため、駅近で手軽に楽しめます。



OUR APPROACH

大切にしている、接客とおもてなし

選ぶ楽しさに寄り添う、人気の一皿。

前菜の盛り合わせや、さまざまな種類から選べるパスタは、多くのお客様に親しまれている人気メニューです。その日の気分や好みに合わせて料理を選べるよう、幅広い選択肢をご用意しています。軽く一杯を楽しみたい時から、しっかり食事を味わいたい時まで、それぞれの過ごし方に合う一皿を見つけていただけることが、WINE VILLAGEの魅力です。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

その日の過ごし方に合わせて、季節ごとのおいしさと、誰と来ても楽しめる時間を。



WINE VILLAGEでは、料理やお酒を提供するだけでなく、**お客様がその日の相手や目的に合わせて、心地よく過ごせる店づくりを大切にしています。**雰囲気の異なるさまざまなお席をご用意しており、会社宴会や結婚式の二次会、貸切にも対応しています。人数や利用目的に合わせた過ごし方を選んでいただけます。

料理も、お酒に合う軽いおつまみから、自家製ローストビーフや鮮魚料理、ピザ、パスタ、オムライス、デザートまで幅広く揃えています。軽く一杯を楽しみたい日にも、食事をしっかり味わいたい日にも、その時の気分に合う一品を見つけてもらえたらと思っています。季節のコースでは、その時期の魚や食材を取り入れながら、**味だけでなく、見た目にも楽しんでいただける料理を考えています。**せっかく足を運んでいただくからこそ、料理が運ばれてきた瞬間から、食事の時間を楽しんでもらいたいと思っています。

普段の一杯から、大切な人と過ごす特別な日まで、それぞれに合った時間を楽しんでいただける場所でありたいです。今日は誰と、どのように過ごしたいのか。そんなことを考えながら、**自分たちらしい楽しみ方を見つけていただけたらうれしいです。**

information

大曽根駅近くにあるWINE VILLAGE。一人飲みやデート、宴会、テラスBBQまで、料理と空間をその日の気分に合わせて楽しめます。

所在地
愛知県名古屋市北区大曽根
3-13-2　V-HANDSビル1F

営業時間 / 定休日
月〜木: 17:00〜翌0:00 金: 17:00〜翌3:00
土: 12:00〜翌3:00 日: 12:00〜翌0:00
不定休

アクセス
JR大曽根駅北口から徒歩4分

TEL
050-5385-3416

最新情報はこちら！
HP



ミライバネグルメ

MIRAIBANE GOURMET！ #05

味の向こうの、店主のはなし。

“花よりだんご”

春日井市で平成16年に開業し、地域の方々に支えられながら歩みを重ねてきた居酒屋「花よりだんご」。旬の料理と温かな空間を通して、誰もが気軽に立ち寄り、自然体で過ごせる店づくりへの想いを伺いました。



\ 地域に支えられ、歩み続けて22年。 /

気取らず、飾らず、人が自然と集まる場所。

MEET THE OWNER !

人を知ると、お店はもっと面白くなる。



THE JOURNEY

料理とともに歩み、自分の店を育ててきた22年。

Q 料理の道に進んだ原点を教えてください。

実家が焼肉店を営んでいたため、幼い頃から飲食の仕事を身近に感じながら育ちました。店で料理をつくる姿や、お客様が集まる様子を日常的に見てきたことが、今の仕事につながっていると思います。

Q お店を開いたのは、いつですか。

平成16年、2004年に「花よりだんご」を開業しました。今年で22年目になります。自分の店を持つという目標を形にしてから、日々の営業を一つずつ積み重ねてきました。

Q 開業するにあたり、どのようなお店を思い描いていましたか。

常連のお客様だけでなく、初めて来られる方にも気軽に立ち寄っていただける店にしたいと考えていました。料理やお酒を楽しむことはもちろん、誰もが肩肘を張らず、自然体でゆっくり過ごせる場所でありたいという思いは、開業当初から変わっていません。



Q その後、どのように料理を学んだのでしょうか。

高校は、調理師専門学校へ進学して料理を学びました。以前から、いつかは自分の店を持ちたいという思いがあったため、その目標を胸に、飲食の仕事を続けながら経験を積んできました。

Q 「花よりだんご」という店名には、どのような思いを込めましたか。

開業当時は、創作料理店を中心に個性的な店名が多い時代でした。その中で、気取らず親しみやすく、誰にでも覚えてもらえる名前にしたいと考え、選んだのが「花よりだんご」です。言葉が持つ温かさや親近感のように、肩肘を張らず、料理やお酒を気軽に楽しんでいただける店にしたいという思いを込めました。

Q 22年間の歩みを振り返り、今どのように感じていますか。

ここまで続けてこられたのは、お客様や地域の皆様に支えていただいたからです。自分たちだけでつくってきたのではなく、地域の方々に育ててもらった店だと感じています。普段は照れくさくて、感謝の気持ちを直接お伝えする機会は多くありません。それでも店を続け、いつでも気軽に立ち寄っていただける場所であり続けることが、自分なりの感謝の伝え方だと思っています。

KEY POINTS！

知っておきたい、お店の魅力。

HOW WILL YOU UNWIND TODAY?



旬の料理と温かな時間を、気軽に楽しめる場所。

季節を味わい、思い思いに過ごす。

当店では、その時季においしい旬の食材を積極的に取り入れています。料理を通して、「今年もこの季節が来たね」と感じていただけることが、私の喜びです。季節ごとの味わいを丁寧に届けながら、何度訪れても楽しんでいただける店でありたいと考えています。

POINT 01

旬の食材で、季節の訪れを伝える。



旬の食材を積極的に取り入れ、その季節ならではの味を料理で届けています。「今年もこの季節が来たね」と、四季の移ろいを感じてもらえる一皿を大切にしています。

POINT 02

料理やお酒だけではない、居心地のよさ。



私が大切にしているのは、料理やお酒を提供することだけではありません。店内の雰囲気や人と人とのつながりも大切にし、お客様が肩肘を張らず、自然体でゆっくり過ごせる空間づくりを心掛けています。

POINT 03

思い思いの時間を過ごせる店。



仕事帰りの一杯から、友人との食事、夫婦やご家族、仲間との集まりまで、幅広い場面でご利用いただいています。気軽に立ち寄り、それぞれの時間をゆっくり楽しんでいただける店でありたいと考えています。



OUR APPROACH

大切にしている、接客とおもてなし

誰もが肩肘を張らず、自分らしく過ごせる店に。

私が何より大切にしているのは、お客様が心地よく過ごせる空間をつくることです。常連のお客様も初めて訪れるお客様も、分け隔てなくお迎えしています。誰かが気兼ねしたり、居心地の悪さを感じたりすることなく、誰もが自然体で過ごせるお店でありたいと考えています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

これからも、季節を感じ、気軽に集まれる場所でありたい。地域への感謝を、変わらない店づくりに込めて。



平成16年の開業から22年。花よりだんごは、春日井で暮らす方や働く方に支えていただきながら、歩みを重ねてきました。私にとってこの店は、**「地域の方々に育ててもらったお店」**です。仕事帰りに一杯を楽しむ方、友人や仲間と食事をする方、夫婦やご家族でゆっくり過ごす方。店内では毎日、それぞれの時間が流れています。日々営業を続ける中で、この店がお客様同士の交流の場となり、人と人とのつながりが生まれることもあります。

これから目指しているのは、何かを大きく変えることではありません。季節ごとの旬の食材を生かした料理を提供し、**「今年もこの季節が来たね」と感じていただける店**であり続けることです。

また、毎年開催している周年祭などを通じて、お客様への感謝をお伝えしながら、これからも地域に愛される店づくりを続けていきたいと考えています。ここまで続けてこられたのは、お客様や地域の皆様のおかげです。普段は照れくさくてなかなか言えませんが、本当に感謝しています。その感謝の気持ちを胸に、**これからも気軽に立ち寄っていただける場所として、皆様をお迎えしていきたいと思います。**

information

旬の料理とお酒を楽しみながら、気軽にゆっくり過ごせる地域の憩いの場です。

所在地
愛知県春日井市高山町4-15-18

営業時間 / 定休日
17:00〜22:00 / 月曜定休
※営業時間・定休日は変更となる場合がございます。

アクセス
春日井(名鉄線)駅出口から徒歩約27分

TEL
0568-34-5155

最新情報はこちら！
食べログ



ミライバネグルメ

MIRAIBANE GOURMET！ #06

味の向こうの、店主のはなし。

“鰻処まえの”

祖父の代から約72年、春日井で鰻専門店を営む「鰻処まえの」。三代にわたり受け継がれてきた店が大切にしているのは、鰻のおいしさとともに届ける「懐かしさ」です。長く地域で親しまれてきた歩みと、店主が目指すこれからの店づくりについて伺いました。



三代にわたり、守り続けてきた味。

鰻にのせて、懐かしさを届けたい。

BEHIND THE PLACE

この場所をつくる、人と仕事のはなし。



THE JOURNEY

厨房で育った少年が、三代目として店を継ぐまで。

Q お店は、いつ頃から続いているのでしょうか？

僕が生まれた頃には、もうこの店がありました。祖父が始めて、父が引き継ぎ、現在まで約72年続いています。僕自身も幼い頃から店の中にいて、厨房を子ども用のカートで動き回っていたそうです。今思えば、仕事中の家族にとっては少し邪魔だったかもしれませんね。

Q 現在、店で最も大切にしていることは何ですか？

一番大切にしているのは、「懐かしさ」です。おいしいものは、ある程度お金を払えば食べられると思います。でも、「懐かしいな」と感じられるものには、なかなか出会えません。お袋の味であったり、「最後にもう一度食べたい」と思うものであったり。そうした懐かしさには、とても尊いものがあると思っています。

Q どのようなお客様が、どのような場面で利用されていますか？

中高年層や年配のお客様が多く、安心して来られる店として利用していただいています。長く営業してきたことで、親から子、子から孫へと、何世代にもわたり来てくださるご家族も増えてきました。普段の食事だけでなく、法事や慶事など、大切な節目の場面にも選んでいただいています。「まえのの鰻がおいしい」と、繰り返し足を運んでくださる方もいます。



Q 子どもの頃から、将来は店を継ごうと考えていたのですか？

はっきりと「継ごう」と決めていたわけではありません。ただ、昔から店や厨房の風景を見ながら育ってきたので、漠然と、自分もこの仕事をするのではないかという気持ちはありました。いろいろなことがありながら、最終的には僕が店を継ぐ形になりました。

Q その「懐かしさ」を、どのように届けていきたいですか？

懐かしさを鰻と一緒にお客様へ届けたいと思っています。食事をした時間や、一緒に来た人との思い出も含めて、結果的にお客様の人生の一ページになる。そんな店になれたらいいですね。

Q これから、どのような店を目指していきたいですか？

まずは、春日井で一番良い鰻屋を目指しています。ただ、僕が考える「一番良い店」は、味だけが良い店ではありません。味をしっかりと大切にすること、接客にきちんと向き合うこと、そして一緒に働く従業員のことも大切にすること。そのすべてを含めて、自分たちからも、周りからも「春日井で一番良い」と認められる店を目指しています。

HOW TO ENJOY

ここで見つかる、3つの楽しみ。

WHO WILL YOU SHARE IT WITH?



世代を超えて選ばれる、懐かしさと安心のある場所。

大切な人と囲む鰻を、心に残るひとときに

鰻処まえのは、普段のお食事だけでなく、法事や慶事など、ご家族が集まる大切な場面にも選んでいただいています。「まえのなら安心」と繰り返し足を運んでくださる方もいます。鰻のおいしさだけでなく、一緒に食事をした人や、その日に過ごした時間まで、心に残る店でありたいと考えています。

POINT 01

大切な集まりを、安心して任せられる場所。



普段のお食事はもちろん、法事や慶事、歓送迎会、各種お祝いなど、ご家族や大切な方が集まるさまざまな場面に対応しています。心に残るひとときを安心して過ごしていただけるよう、人数や目的に合わせてお迎えしています。

POINT 02

多様なニーズに応えるコース料理



さまざまな目的に合わせたコース料理をご用意しています。ご利用の場面や人数、ご予算に応じたご提案も可能です。大切な方と過ごすひとときを、落ち着いて楽しんでいただけるよう、一つひとつのご要望に丁寧に対応しています。

POINT 03

職人が仕上げる、変わらない鰻の味



毎朝届く活鰻を職人が一尾ずつ仕上げ、備長炭で、七十余年継ぎ足してきた相伝のタレを使い、丁寧に焼き上げます。合わせるのは、富山県入善産のコシヒカリ。変えず、手を抜かずに続けることが、「鰻処まえの」のこだわりです。



OUR APPROACH

店づくりで、大切にしていること

味も接客も、働く人も大切に。

私たち「鰻処まえの」が目指しているのは、味だけが良い店ではありません。鰻の味はもちろん、接客や一緒に働く従業員のことまで、すべてを大切にできる店でありたいと考えています。どれか一つだけではなく、店を形づくる一つひとつに、きちんと向き合っていきたいです。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

味も、接客も、人も。春日井で一番良いと認められる鰻屋へ。



約72年にわたり、「鰻処まえの」は春日井で鰻を提供してきました。長く店を続ける中で、日常のお食事だけでなく、法事や慶事など、ご家族が集まる大切な場面にも選んでいただいています。「まえのなら安心」と思っていただけることは、長い年月をかけて築いてきた信頼の一つだと感じています。地域との関わりも大切にしており、春日井市の取り組みにも積極的に参加してきました。これまでには、春日井Payの取り組みや春日井まつりにも参加しています。長く地域で営業してきた店として、これからも**春日井とのつながりを大切にしていきたい**と考えています。

私が今後目指しているのは、春日井で「一番良い鰻屋」と言っていただける店です。ただ、私が考える「一番良い店」とは、単に味だけで評価される店ではありません。鰻の味をしっかりと追求すること。お客様への接客を大切にすること。そして、一緒に働く従業員のことにも、きちんと向き合うこと。そのすべてを含めて、良い店をつくっていきたいと思っています。

祖父から父へ、そして私へ。三代にわたり受け継いできたこの店には、多くのお客様の記憶が重なっています。久しぶりに訪れたときに、**「懐かしい」**と感じていただけること。大切な人と食事をした時間が、後から思い出す人生の一ページになること。これまで積み重ねてきた歴史と信頼を大切にしながら、自分たちからも、周りの方からも**「春日井で一番良い」と認めていただける店を目指します。**これからも鰻とともに、お客様の心に残る時間を届けていきたいです。

information

祖父の代から約72年、春日井で受け継がれてきた鰻専門店。
懐かしさと安心を大切に、世代を超えて親しまれています。

所在地
本店 / 春日井市八事町3-83
瑞穂通店 / 春日井市瑞穂通8-24-1

営業時間 / 定休日
11:00〜14:00／17:00〜21:00
（ラストオーダー／13:30・20:00）
第2・3火曜、水曜定休

アクセス
本店 / 春日井駅から徒歩5分
瑞穂通店 / 春日井駅から名鉄バス「六軒屋口」下車　徒歩5分

TEL
本店 / 0568-81-8787
瑞穂通店 / 0568-87-6668

最新情報はこちら！
HP



ミライバネグルメ

MIRAIBANE GOURMET！

味の向こうの、店主のはなし。 #07

“Qeema&Soup Curry RASEN”

何か自分で始めたいという思いから、バイクで日本一周の旅に出た店主。北海道で初めて食べたスープカレーに衝撃を受け、その場で店に「働かせてください」と申し出ました。旅先での一皿が、春日井で営む「Qeema&Soup Curry RASEN」につながるまでの歩みや、店づくりへの想いについて伺いました。



北海道での衝撃から始まった、スープカレーの店

旅先で出会った一皿が、春日井で続く仕事になった。

BEHIND THE PLACE

この場所をつくる、人と仕事のはなし。



THE JOURNEY

北海道での出会いから、春日井で店を始めるまで。

Q なぜ日本一周の旅に出たのですか？

将来について考える中で、いつか自分で何かを始めたいという思いがありました。ただ、その時はまだ、何を仕事にしたいのかまでは決まっていませんでした。そこで、自分が本当にやりたいことを見つけるきっかけになればと、バイクで日本一周の旅に出ました。

Q その出会いから、どのように仕事につながったのですか？

スープカレーを食べた店で、そのまま「働かせてください」と申し出ました。それほど強く心を動かされ、このスープカレーでやっていこうと決めたことが、現在の店につながる最初の一歩になりました。

Q その中で、なぜ春日井市を選んだのですか？

愛知県で店を始めることを考える中で、岐阜と名古屋の中間に位置する春日井市に目を向けました。当時、愛知県にはスープカレー店があまり多くなかったことに加え、春日井市が岐阜と名古屋の中間に位置していたことから、開業地に選びました。



Q スープカレーとは、どのように出会ったのですか？

日本一周の途中、北海道で初めてスープカレーを食べました。それまで食べたことのない料理でしたが、カレーという馴染みのあるものだったこともあり、強い衝撃を受けました。

Q お店を開く場所は、どのように決めたのでしょうか？

当初は、岐阜市で店を始めることも考えていました。ただ、調べてみると、岐阜県には評判の良いスープカレー店が複数集まっていました。一方で、当時の愛知県にはスープカレーを提供する店があまり多くありませんでした。

Q 「RASEN」という店名には、どのような意味がありますか？

飲食店の仕事には、毎日同じ作業を繰り返す部分があります。ただ同じ場所を回り続けるのではなく、その繰り返しの中で、少しずつでもお客様により良いものを届けていきたいと考えました。螺旋は、上から見ると同じ場所をぐるぐると回っているように見えますが、横から見ると少しずつ高くなっています。その形に、毎日の仕事を積み重ねながら少しずつ前へ進んでいく店の姿勢を重ね、「RASEN」と名付けました。

HOW TO ENJOY

ここで見つかる、3つの楽しみ。

EVERY DISH, OUR VERY BEST !

忙しいときにも変えない、一品一品への向き合い方。



一皿ずつ積み重ね、昨日より良い店へ。

飲食店の仕事には、同じ作業を繰り返す場面があります。しかし、ただ同じ毎日を繰り返すのではなく、その中で少しずつ料理や店を良くしていきたいと考えています。一皿ごとの積み重ねを前進につなげる。その姿勢を、店名の「RASEN」に込めました。

POINT 01

肉も野菜も楽しめる彩り豊かなスープカレー



大きく盛り付けた肉や色鮮やかな野菜を、スープとともに楽しめる一皿です。肉や野菜、それぞれの食感や味わいを楽しみながら、食べ進めるごとに異なるおいしさに出会えます。見た目の華やかさと食べ応えをどちらも楽しんでいただけます。

POINT 02

さっと楽しむ昼食にもゆっくり過ごす時間にも



平日の早い時間帯には、主婦の方に多くご来店いただいています。12時から13時頃になると、仕事中の昼食で訪れる方が中心です。食事をして約30分で帰られる方もいれば、ドリンクとともに1時間ほどゆっくり過ごされる方もいます。

POINT 03

春日井らしい一皿を、これからの目標に。



商工会からご紹介いただき、地域のイベントに出店することもあり、今後は、春日井市の特産である食用サボテンを使い、この店らしいメニューをつくれたらと考えています。まだ構想の段階ですが、地域との新しいつながりにしていきたいです。



OUR APPROACH

大切にしている、接客とおもてなし

忙しいときほど、いつもの仕事を丁寧に。

お客様が多い時間帯でも、一皿に向き合う姿勢は変えません。商売をするうえでは当たり前のことだからこそ、慣れや忙しさを理由に手を抜かず、目の前の料理をきちんと仕上げる。その当たり前を守り続けることを大切にしています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

食をつくる店として、誰かの力になれること、地域や福祉とのつながりを、できることから少しずつ。



これからさらに広げていきたいのが、地域や福祉との関わりです。商工会から声をかけていただき、地域のイベントに出店することもあります。今後は、春日井市の特産である食用サボテンを生かし、RASENらしいメニューをつくれたらと思っています。まだ構想の段階ですが、**料理を通して、春日井との新しいつながりにつなげられたらと思っています。**

福祉の分野では、知人が携わる食堂へ食材を提供するなど、食を通して力になれる方法を少しずつ探しています。店では、施設に関わる方がアルバイトとして働いてくれています。とても真面目に仕事へ取り組んでくれていますが、話を聞く中で、別の職場ではなかなか馴染めなかった方もいることを知りました。そうした方に対して、**この店で何か手助けができないか。働く機会や、自分の居場所だと思えるような場所をつくることができないかと考えています。**大きなことをすぐに始められるわけではありません。それでも、料理をつくる店として、地域や人のためにできることを一つずつ形にしていきたいです。

一品一品に手を抜かず、同じ仕事を繰り返す中でも、少しずつより良いものを目指していく。その想いを、店名の「RASEN」に込めました。**料理だけでなく、地域や人との関わり方についても、一つずつ積み重ねながら前へ進んでいきたいと思っています。**

information

北海道で出会ったスープカレーに魅了され、春日井で開業。忙しいときも一皿一皿に手を抜かず、丁寧に向き合うスープカレー店です。

所在地
愛知県春日井市東野町10-11-6

営業時間 / 定休日
月 11:00〜15:00 / 水〜日 11:00〜15:00 18:00〜21:00
火曜日定休
※食材やスープが無くなり次第、CLOSEさせていただきます。

アクセス
JR春日井駅北口から名鉄バス
「南島」下車　徒歩約5分

TEL
0568-93-6191

最新情報はこちら！
Instagram



春日井、行ってみた

KASUGAI ITTEMITA

知らない春日井に、会いに行く。

MEET YOUR KASUGAI !

いつも通る道の先に、まだ入ったことのない店がある。
困ったとき、力になってくれる場所が、実はすぐ近くにあるかもしれない。

仕事帰りに、少し寄り道をしてみる。
休日に、家族と出かけてみる。
何かに迷ったとき、相談してみる。
きっかけは、それくらいでいいのだと思います。

知らなかった場所が、自分の行きつけになったり。
いつか必要になったとき、思い出せる場所になったり。
誰かに教えたくなる場所になったり。
そんな出会いが、この街に少しずつ増えていけばいい。

「春日井、行ってみた。」
まだ知らない春日井へ、会いに行くためのページです。



CONTENTS

01 マジックショップUGM

02 駄菓子屋にこにこ

03 児童発達支援　和音

04 春日井を、着よう。

05 バタフライブルワリー

06 初海家

春日井、行ってみた

KASUGAI ITTEMITA

まだ知らない、春日井の楽しみ方。 #01



“マジックショップUGM”

マジック用品の販売を中心に、ショーやレクチャーの企画まで手がける専門店。輸入品や国内メーカーの商品に加え、自社で考案・製作したオリジナル商品も幅広く取り扱っています。プロ・アマを問わず、マジックに興味を持つ人を迎えるこの場所について、店を受け継いだ経緯や商品づくり、今後の展望を伺いました。

WHO WILL YOU GO WITH?

How to go?

こんな日に、こんなふうに。

AFTER WORK

いつもの帰り道に、知らない世界を。

仕事や学校の帰りに、普段は目にすることのないマジック用品を眺めてみる。見慣れない道具や不思議な仕掛けとの出会いが、いつもの帰り道を少しだけ新鮮にしてくれるかもしれません。

WEEKEND

予定のない休日に、マジックとの出会いを。

輸入品や国内メーカーの商品、店が手がけるオリジナル商品など、さまざまなマジック用品が並ぶ店内へ。まずは「これは何に使うんだろう？」と眺めるところから。開催予定が合えば、ショーやレクチャーの情報にも触れられます。

ひと目でわかる、楽しみ方。

VISIT GUIDE

WHO｜誰と？

ひとりで	★★★★☆
友人・パートナーと	★★★☆☆
家族で	★★★★☆

STYLE｜どう過ごす？

さくっと	★★★☆☆
ゆっくり	★★★☆☆
予定を立てて	★☆☆☆☆



BEHIND THE PLACE

この場所をつくる、人と仕事のはなし。



THE JOURNEY

父から受け継いだ店で、マジックの楽しさを広げる。

Q このお店では、どのようなことを行っていますか？

マジック用品の販売を中心に、ショーやレクチャーの企画も行っています。商品は自社製品だけでなく、海外からの輸入品や国内メーカーのものまで幅広く取り扱っています。通信販売も行っているため、店頭には近隣だけでなく遠方から訪れるお客様もいます。

Q 現在もご自身でショーに出演するのですか。

普段は店にいることが基本で、ショーの出演は専業のマジシャンにお願いすることが多いです。ただ、どうしても出演してほしいと頼まれたときや、自分自身がやりたいと思った企画では、私が演じることもあります。

Q 自社製品は、どのように生まれるのでしょうか。

まずアイデアがあり、そこからどうすれば形にできるかを考えます。自分たちで作れるものは自分たちで製作することが多いですが、思いついたものがすべて商品になるわけではありません。試行錯誤を重ねても、製品化できないものもあります。



Q この仕事を引き継いだ経緯を教えてください。

会社を始めたのは父で、私は2代目です。もともと身近にマジックがあり、さまざまなショーや優れた演技を見る中で、純粋に面白いと感じてきました。引き継ぐことで父も喜ぶだろうという思いもあり、この仕事を続けることを選びました。

Q ショーやレクチャーは、どのように企画していますか。

年に一度の主催企画をはじめ、マジシャンを招いた単発のショーやレクチャーも行っています。企画によって規模は異なり、これまでには約300名規模の催しもありました。人が集まりやすいことから、会場は主に名古屋市内を選んでいます。

Q どのような人に来てほしいと考えていますか。

マジックに興味がある人なら、プロ・アマチュアを問わず誰でも歓迎しています。通信販売で全国のお客様を対象にしているため、近場だから来るというより、欲しい商品や情報を求め、目的を持って遠方から訪れる人もいます。

HOW TO ENJOY

ここで見つかる、3つの楽しみ。

FIND YOUR FAVORITE!

選ぶ、知る、つながる。マジックの楽しみは、もっと広がる。



まずは、気になる道具を探すところから。

当店では、輸入品や国内メーカーの商品、自分たちで考案したオリジナル商品まで、幅広いマジック用品を取り扱っています。まずは気になる道具を探し、どのような仕組みや見せ方につながるのかを想像してみてください。商品、ものづくり、ショーという3つの視点から、マジックの楽しさを知ってもらえたらと思います。

POINT 01

幅広い商品の中から選ぶ



当店では、自社製品に加え、海外からの輸入品や国内メーカーの商品も幅広く取り扱っています。経験や目的に合わせて見比べながら、自分に合う道具を見つけてもらえたらと思います。

POINT 02

アイデアが形になる過程を知る



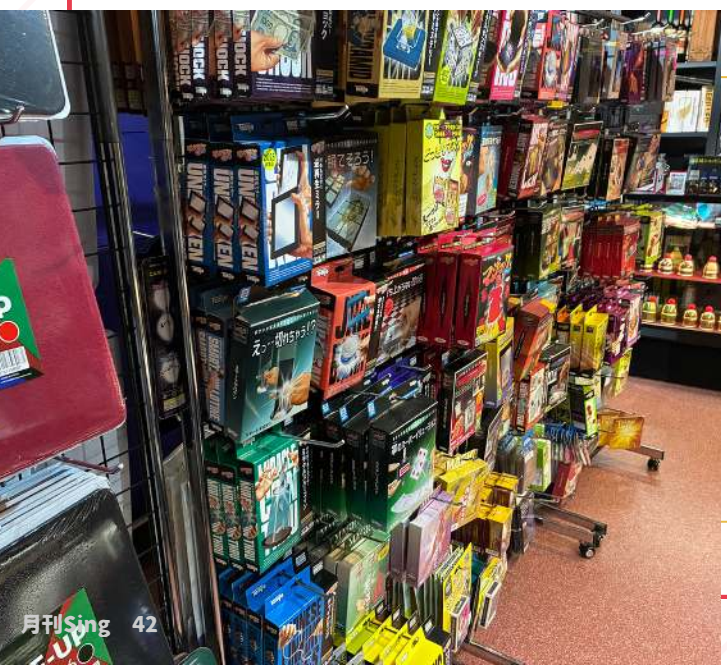
自社製品は、アイデアをどう形にするか試行錯誤しながら製作しています。すべてが商品になるわけではありませんが、検討と工夫を重ねながら一つずつ形にしています。

POINT 03

ショーやレクチャーへ広げる



当店では、用品販売だけでなく、ショーやレクチャーの企画も行っています。道具を選ぶことに加え、演技を見たり、技術を学んだりする楽しさも感じてもらえたらと思います。



OUR APPROACH

興味があれば、プロもアマも関係ない。

マジックを楽しみたい人を、広く迎える場所。

当店では、プロかアマチュアかにかかわらず、マジックに興味がある人なら誰でも歓迎しています。「面白そう」「もっと知りたい」という気持ちを入口に、気軽にマジックの世界に触れてもらいたいと考えています。取り扱っているのは、輸入品や国内メーカーの商品、自分たちで考案・製作したオリジナル商品までさまざまです。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

店を続ける。その力で、ショーやレクチャーを広げ、新たな自社製品を生み出す。



当店は、地域のお客様だけを対象にしているわけではありません。通信販売を通じて全国のお客様とつながっており、店頭にも遠方からマジックに興味を持つ方が訪れます。プロかアマチュアかを問わず、興味がある方なら**広く迎えたい**という姿勢を大切にしています。一方で、春日井との接点がまったくなかったわけではありません。これまでには、地域で行われた講座やまちゼミに参加したこともあります。ただ、地域密着を強く掲げて活動してきたというわけではありません。全国を対象にした専門店だからこそ、距離の近さだけではなく、目的を持って訪れてくださる**一人ひとりとのつながり**を大切にしてきました。

今後は、店を続けていくことに加え、ショーやレクチャーなどの企画をさらに充実させたいと考えています。こうした催しには会場費や人件費がかかるため、利益だけを考えると簡単な事業ではありません。それでも、マジックを見たり学んだり、人と交流したりする機会をつくるために、まずは日々の店舗運営をしっかりと続けていきたいと思っています。商品面では、自社製品をさらに増やしていくことも目標の一つです。アイデアを思いついても、すべてを製品にできるわけではありません。作り方を考え、試行錯誤しながら、**形にできるものを一つずつ増やしていきたい**と考えています。その過程も、当店にとって大切な仕事です。まずは店頭やWebで商品を知り、マジックに興味を持つ入口を見つけてもらえたらと思います。そこから、ショーを見る、技術を学ぶ、演じる人とつながるといった、次の楽しみへ広げてもらえたらうれしいです。

information

輸入品や国内メーカーの商品、自社開発商品まで幅広く扱うマジック用品の専門店。プロ・アマを問わず、マジックに興味がある人を歓迎しています。

所在地
愛知県春日井市穴橋町2-1-8

営業時間 / 定休日
10:00〜17:30 / 日曜・祝日定休
※UGMのショップにお越しの際は、インターホンを押してください。

アクセス
JR神領駅北口から名鉄バス「篠木六丁目」下車　徒歩約7分

TEL
0568-85-3570

最新情報はこちら！
HP



春日井、行ってみた

KASUGAI ITTEMITA

まだ知らない、春日井の楽しみ方。 #02



“駄菓子屋にこにこ”

高森台にある「駄菓子屋にこにこ」は、駄菓子を選ぶだけでなく、子どもたちが遊び、宿題をし、友達と集まれる場所です。店内の半分を駄菓子屋、もう半分を遊び場として整えた、日常の中で立ち寄れる居場所づくりについて伺いました。

DROP BY AND SAY HI!

How to go?

こんな日に、こんなふうに。

AFTER WORK OR SCHOOL !

仕事や用事の帰りに、親子で小さな寄り道。

学校帰りの子どもと待ち合わせたり、買い物や仕事の帰りに親子で駄菓子を選んだり。遊びや宿題ができる場所を知っておくことは、子どもの放課後の選択肢を増やすきっかけにもなります。

WEEKEND

親子で、地域のにぎわいを楽しむ休日。

月に一度のイベントや季節の催しに合わせて、親子で足を運んでみるのも一つの楽しみ方。駄菓子を選ぶだけでなく、遊び場で過ごしながら、地域のみんなでつくるにぎやかな時間に触れられます。

VISIT GUIDE

ひと目でわかる、楽しみ方。

WHO｜誰と？

ひとりで	★★★☆☆
友人・パートナーと	★★★★★
家族で	★★★★★

STYLE｜どう過ごす？

さくっと	★★★★☆
ゆっくり	★★★★★
予定を立てて	★☆☆☆☆



BEHIND THE PLACE

この場所をつくる、人と仕事のはなし。



THE JOURNEY

なくしたくなかった駄菓子屋を、子どもたちの居場所へ。

Q この駄菓子屋を引き継いだきっかけを教えてください。

以前の店主さんが、ご家族の都合で引っ越すことになったのがきっかけです。駄菓子屋ができたとき、子どもたちはとても喜んでいました。それがなくなってしまったら、子どもたちも私たちも寂しい。そこで、「私たちでやろうか」と話し、引き継ぐことにしました。

Q 「にこにこ」という店名には、どのような思いがありますか。

みんながにこにこしていられることが、一番いいと思ったからです。駄菓子を買うことだけが目的ではなく、ここに来た子どもたちが楽しく遊び、友達と過ごせる場所になってほしい。そんな思いを込めて「にこにこ」と名付けました。

Q 子どもたちが過ごす場所として、意識していることはありますか。

楽しく過ごしてもらうことはもちろんですが、けがや熱中症にも気を配っています。絆創膏や水を用意し、何かあったときに対応できるようにしています。また、いけないことをしたときには、理由を伝えながらきちんと注意することも大切にしています。



Q 現在の店内は、どのようにしてつくられたのでしょうか。

以前は今のような遊び場がなかったため、店内の半分を駄菓子屋、もう半分を遊べる場所にしました。夏は外が暑いので、涼しい店内で過ごせる場所があればと思ったんです。店内は、自分たちや知り合いの大工さんにも協力してもらいながら整えました。

Q 子どもたちとは、どのように接していますか。

お客さんというより、友達や親戚に近い感覚で接しています。学校の先生や親には話しにくいことを話しに来る子もいますし、大切な物を「預かっていて」と持って来る子もいます。子どもたちが安心して頼れる存在でいられたらと思っています。

Q 地域とは、どのように関わっていますか。

月に一度のイベントを続けていて、周年イベントや夏祭りなども行っています。準備は大変ですが、近所の方がボランティアで手伝ってくれたり、周辺のお店やキッチンカーの方が協力してくれたりします。子どもたちのために、みんなで場所をつくっている感覚があります。

HOW TO ENJOY

ここで見つかる、3つの楽しみ。

WHICH ONE
WILL YOU PICK?

選んで、遊んで、また誰かに会いに来る。

その日の過ごし方を、自分で選べる場所。

店内では、駄菓子を選ぶだけでなく、宿題カードを使って勉強したり、遊び場で友達と過ごしたりできます。買い物だけで帰る日も、少しゆっくり過ごす日も。子どもたちが、その日の気分に合わせて過ごせる場所です。思い思いの過ごし方で楽しんでもらえたらと思っています。



POINT 01

気になる駄菓子を、自分で選ぶ。



店内に並ぶさまざまな駄菓子の中から、自分が食べたいものを探します。ひとつずつ商品を見ながら選ぶ時間も、駄菓子屋ならではの楽しみ。親子で選ぶ日も、友達と立ち寄る日も、それぞれの買い物を楽しめます。

POINT 02

宿題カードが、やる気のきっかけに。



店内には、子どもたちが宿題に取り組むきっかけとして「宿題カード」が用意されています。カードを楽しみに勉強する子もいれば、利用せずに遊ぶ子もいるなど、使い方はそれぞれです。

POINT 03

遊び場で、友達との時間を。



店内の半分は、子どもたちが遊べるスペースとして整えられています。夏の暑い日にも、涼しい店内で過ごせる場所です。学校が終わったあとに集まり、友達と過ごす日常の居場所になっています。



OUR APPROACH

楽しいことも、大切なことも伝える。

楽しいことも、大切なことも伝え、子どもたちを見守る。

子どもたちに楽しく過ごしてもらう一方で、いけないことをしたときには、きちんと注意することも大切にしています。実際に問題があった際には、少額でも大切なお金であることや、なぜしてはいけないのかを伝えてきました。また、けがをしたときのために絆創膏を用意し、熱中症にならないよう水も準備しています。楽しく遊びながら、大きなけがや事故がなく過ごせるよう見守っています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

子どもたちの笑顔から、商店街にもう一度、にぎやかな景色を。



私たちは、月に一度を目安にイベントを開催しています。周年イベントや夏祭りなどは、準備に時間も手間もかかります。それでも、終わったあとに子どもたちの楽しそうな姿を見ると、「やってよかった」と思います。イベントは、私たちだけでつくっているわけではありません。近所の方がボランティアで手伝ってくださったり、周辺のお店やキッチンカーの方が協力してくださったりしています。**子どもたちに楽しい時間を過ごしてほしいという思いを持つ皆さんと、一緒にこの場所をつくっているように感じています。**

この商店街には、今も空いている区画があります。少しずつ新しいお店が入り、子どもから大人まで多くの人が集まる、にぎやかな商店街になったらうれしいですね。以前のように、みんなでワイワイできる場所になってほしいと思っています。店内には、将来的に活用できるようキッチンスペースも整えています。今後は必要な許可を取り、イベントの際に手づくりのものを提供できたらと考えています。**できることを少しずつ増やしながら、イベントをさらに楽しんでもらえるようにしていきたいです。**

これからも、地域の方や周辺のお店と協力しながら、子どもたちが楽しく過ごせる場所をつくっていきます。**「ここに来れば誰かに会える」**と思ってもらえる居場所であり続け、そのにぎわいが商店街全体にも広がっていったらうれしいです。

information

駄菓子を選ぶだけでなく、遊びや宿題をしながら過ごせる「駄菓子屋にこにこ」。
親子で参加できるイベントを探している人にも立ち寄ってほしい場所です。

所在地
春日井市高森台10丁目2-3 2号棟

営業時間 / 定休日
10:00〜18:00 / 不定休
※定休日は変更となる場合がございます。

アクセス
JR高蔵寺駅北口から名鉄バス
「高森台」下車、徒歩約4分

TEL
0120-955-099

最新情報はこちら！
Instagram



春日井、行ってみた

KASUGAI ITTEMITA

相談先や支援の選択肢を知る

#03



“児童発達支援　和音”

春日井市で、6歳までの未就学児とその家族を対象に支援を行う「児童発達支援 和音」。子どもの表情や行動、得意なことや苦手なことを見ながら、複数の支援方法を組み合わせ、一人ひとりに合った関わり方を考えています。子どもと家族が安心して通い、小さな成長を実感できる支援について伺いました。

こんなときは、支援について知るところから。

CASE 01

子どもの伝え方や行動が気になったとき。

言葉やコミュニケーション、日々の行動について「どのように関わればよいのだろう」と感じたときは、支援機関の考え方や支援内容を知ることも、選択肢の一つです。

CASE 02

その子に合う関わり方を知りたいとき。

子どもの得意なことや苦手なこと、最近できるようになったことを振り返りながら、どのような支援が合いそうかを考える機会に。見学や利用については、事前に事業所へお気軽にご相談ください。

ひとめでわかる、和音の支援の特徴

対象

6歳までの未就学児とそのご家族

支援の特徴

一人ひとりに合わせた支援方法を組み合わせる

大切にしていること

子どもの表情や行動から「なぜ？」を考えること

支援の原点と、向き合い方。



THE JOURNEY

伝わらなかった経験から、一人ひとりに合う支援へ。

Q どのような事業所なのでしょうか。

6歳までの未就学児と、そのご家族が利用する児童発達支援事業所です。さまざまな支援の考え方をもとに、一人ひとりのお子さんに合う方法を組み合わせ、個別のタイムスケジュールを考えながら支援しています。

Q 現在の仕事につながる大きな転機はありましたか。

最初に就職した児童養護施設で、自閉症のある子どもたちと出会ったことです。それまで自分がしてきた関わり方では、思うように伝わらない経験がありました。そこで、相手に合わせた関わり方を学ばなければいけないと感じました。

Q 支援を行ううえで、曲げたくない考えは何ですか。

基本にしているのは、子どもを優先して考えることです。保護者の方からご要望をいただくこともありますが、子どもの気持ちや行動を見ると、別の思いが隠れている場合があります。その様子を読み取り、保護者の方にもお伝えしています。



Q ご自身で事業所を立ち上げようと思った理由を教えてください。

これまで児童発達支援や放課後等デイサービスに携わる中で、視覚や行動への支援だけでなく、感覚に目を向けることも大切だと感じていました。自分が必要だと信じる支援を形にし、実践できる場所を作るため、自分で立ち上げようと考えました。

Q その経験は、現在の支援にどう活かされていますか。

一つの関わり方だけで考えず、自分の中の引き出しを増やすことにつながっています。分からないことを分からないままにせず、子どもの様子を見ながら「どうすれば伝わるのか」を考え、必要な方法を学び続けるようにしています。

Q この仕事のどのようなところに魅力を感じますか。

子どもが笑顔を見せてくれたり、新しくできることが増えたりしたときはうれしいですね。保護者の方から「子育てが少し楽になった」「子どものことを理解できるようになった」といった声をいただけることも、大きなやりがいです。

一人ひとりに合わせた、3つの支援の視点。

一人ひとりの「伝えたい」と「できた」を見つける。



まずは、その子の今を知ることから。

子どもの得意なことや苦手なこと、気持ちの伝え方は一人ひとり異なります。私たちは、決まった支援を一律に行うのではなく、その子の様子に合わせて方法を組み合わせています。そうして親子で変化を感じられるよう、支援を行っています。

POINT 01

視覚・行動・感覚の面から考える。



私たちは、視覚や行動への支援に加え、感覚面にも目を向けながら、複数の考え方や支援方法を組み合わせています。一人ひとりに合わせたタイムスケジュールを考え、その子が取り組みやすい方法をチームで探しています。

POINT 02

自分から伝える力を育てる



私たちは、カードなどを使ったコミュニケーション支援にも取り組んでいます。子どもが何かを求めたり、伝えたいと思ったりしたときに、自分から発信する方法を身につけられるよう、一人ひとりの様子を見ながら関わっています。

POINT 03

親子で小さな変化を見つける



子どもが笑顔になったことや、新しいことができたことも、私たちは大切な変化として捉えています。支援を通して、保護者の方が子どもの行動や気持ちを理解するきっかけをつくり、親子で「できた」を感じてもらえる関係を目指しています。



表情や行動の奥にある、子どもの気持ちを考える。

保護者の希望や困りごとを聞くことは大切ですが、それだけで支援の方向を決めることはありません。子どもの表情や行動を見ながら、「本当は何を伝えたいのか」「何に困っているのか」を考えます。大人の要望だけを優先するのではなく、言葉になっていない子どもの思いにも目を向け、その子にとって必要な関わり方を考えることを大切にしています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

安心して通い、親子が成長を実感できる場所へ。手厚い支援を守りながら、必要とする家族に届けていく。



私たちが目指しているのは、子どもとご家族が安心して通い、少しずつ成長を実感できる事業所です。これから、より多くのご家族に利用していただけるようになっても、**一人ひとりの様子を丁寧に見ながら、その子に合った支援を考える姿勢は変えたくありません。**利用する方が増えることと、支援の手厚さを守ること。その両方を大切にしながら、事業所を育てていきたいと考えています。

そしてそのためには、スタッフ同士のコミュニケーションも欠かせません。支援の中で困っていることや判断に迷うことがあれば、しっかり話を聞き、それぞれが持つ知識や支援の方法を共有できる環境をつくっていきます。

また、必要に応じて相談支援事業所や、子どもが利用しているほかの施設とも情報を共有します。**一つの事業所だけで支援を完結させるのではなく、関係する人や機関が同じ方向を見ながら、子どもと家族を支えられる関係を大切にしていきたいと思っています。**

これからも、**利用するご家族が増えることと、一人ひとりへの手厚い支援を守ることの両方を大切にしながら、**安心して通い、成長を実感できる事業所を目指していきます。

information

6歳までの未就学児とその家族を対象に、一人ひとりに合わせた支援を行う児童発達支援事業所。子どもの発達についてお気軽にご相談ください。

所在地
春日井市稲口町3丁目6-2

開所時間／休業日
9:00〜18:00 / 土曜・日曜・祝日
サービス提供時間 / 10:00〜17:00

アクセス
JR勝川駅から車で約10分

TEL
0568-37-3138

最新情報はこちら！
Instagram



春日井、行ってみた

KASUGAI ITTEMITA

まだ知らない、春日井の楽しみ方。 #04



“春日井を、着よう。”

今回伺ったのは、グラフィックデザインを手がけるWAWAWAが展開する「春日井を、着よう。」。春日井の風景やサボテンなど、街の魅力をTシャツに落とし込んだブランドです。アメコミ風やドット絵、刺繍のワンポイントまで、多彩な表現から自分らしい一枚を探せる、その活動について伺いました。

WEAR YOUR KASUGAI!

HOW TO FIND?

ONLINE SHOP

ECサイトで、着たい春日井を探す。

アメコミ風のイラストやドット絵、刺繍のワンポイントなど、さまざまなデザインをECサイトからチェック。見覚えのある風景やモチーフの中から、自分らしい一枚を探せます。

INSTAGRAM

参加型企画やイベント出店などの情報を見る。

Instagramでは「春日井市民1000人似顔絵Tシャツプロジェクト」などの参加型企画や、市内イベントへの出店情報などを発信しています。気になる情報を見つけたら、ぜひ参加してみてください。

ひと目でわかる、楽しみ方。

BRAND GUIDE

BUY｜商品を選ぶ

TシャツやアイテムはECサイトからご覧いただけます。

JOIN｜企画に参加する

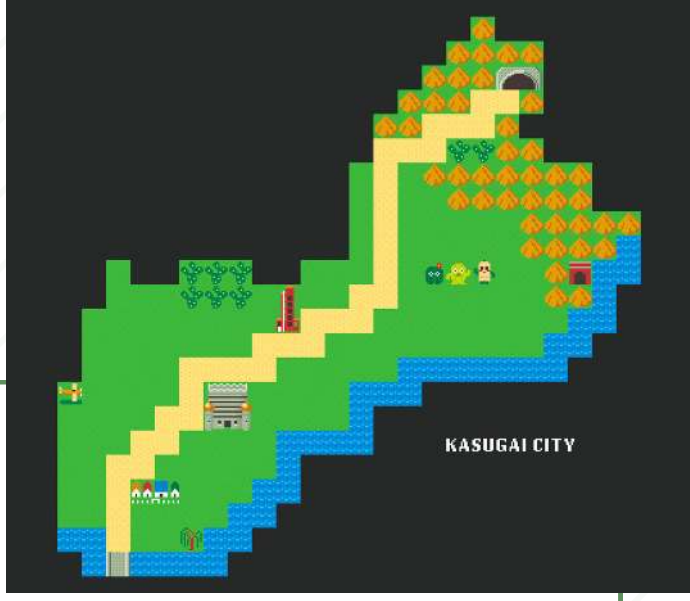
「春日井市民1000人似顔絵Tシャツプロジェクト」などの参加型企画は、Instagramで情報を確認できます。

CREATE｜制作を相談する

企業・団体のオリジナルTシャツやイベントTシャツの相談にも対応しています。問い合わせはECサイトのフォームから。

BEHIND THE PLACE

この場所をつくる、人と仕事のはなし。



THE JOURNEY

春日井を離れて気づいた、この街をデザインする理由。

Q 「春日井を、着よう。」は、どのようなブランドですか？

春日井という地域の魅力を、Tシャツなどのデザインにまとめたブランドです。運営するWAWAWAは2024年2月にスタートし、Webや印刷物、キャラクターなど、グラフィックデザイン全般を手がけています。その活動の一つとして、同年6月に「春日井を、着よう。」を始めました。

Q 春日井をテーマにした理由を教えてください。

春日井で生まれ、東京や名古屋で暮らした後、再び春日井へ戻りました。離れてみて、にぎやかすぎず、都会ではないけれど不便でもない、暮らしやすい街だと気づいたんです。一方で、東京では春日井を知る人がほとんどいないことも感じました。だからこそ、春日井の人が「サボテンで有名な春日井です」と自然に言えるきっかけをつくりたいと思い、春日井をテーマにしました。

Q Tシャツを着た人から、どのような反応がありますか？

サボテンなど春日井らしいデザインをきっかけに、地域の人との会話が生まれたという声をいただいています。身につけるものから春日井の話が始まることが、このブランドならではの魅力だと感じています。



Q ブランド名は、どのように生まれたのでしょうか？

「春日井を、着よう。」は、もともと春日井Tシャツを紹介するチラシのキャッチコピーとして生まれた言葉です。その言葉以上にしっくりくるブランド名が思いつかなかったため、そのままブランド名として採用しました。「、」と「。」も含め、キャッチコピーの表記をそのまま引き継いでいます。

Q 商品のデザインには、どのような特徴がありますか？

春日井を題材にしたTシャツは、このブランドならではの特徴です。アメコミ風のイラスト、レトロゲームのようなドット絵、誰でも取り入れやすい刺繍のワンポイントなど、同じ地域をテーマにしながら、さまざまなテイストを用意しています。

Q 商品販売以外には、どのような活動をしていますか？

Instagramでは、春日井市民や市内で働く人の似顔絵を描く「春日井市民1000人似顔絵Tシャツプロジェクト」を進めています。1000人が集まったらTシャツとして販売する計画です。商品を売るだけでなく、参加した人と一緒に楽しめる企画を、これからも増やしたいと考えています。

HOW TO ENJOY

ここで見つかる、3つの楽しみ。

FIND YOUR KASUGAI STYLE!

着る、選ぶ、参加する。街との新しいつながり方。



まずは、知っている春日井を探して。

「春日井を、着よう。」では、春日井の風景やサボテンを題材にしたTシャツ、刺繍アイテム、そして皆さんに参加していただける企画を展開しています。見覚えのあるモチーフや好みのデザインを探しながら、選ぶ・着る・参加するという楽しみ方に触れてもらえたらうれしいです。

POINT 01

好みで選べる、春日井の表現。



春日井をテーマにしながらも、表現を一つに限定していません。アメコミ風のイラストやレトロゲームを思わせるドット絵、刺繍のワンポイントなど、着る人の好みやスタイルに合わせて選べるデザインをそろえています。

POINT 02

1000人でつくる、春日井の一枚。



Instagramでは、春日井市民や市内で働く方の似顔絵を一人ずつ描く「春日井市民1000人似顔絵Tシャツプロジェクト」を進めています。1000人が集まった際には、似顔絵を春日井の地図の中に並べ、一枚のTシャツとして販売したいと考えています。

POINT 03

企業や団体の思いもデザインに。



企業や団体の方からご相談をいただき、オリジナルTシャツやイベントTシャツの制作にも取り組んでいます。用途やご要望を確認しながら、それぞれの目的に合うデザインを形にしています。



OUR APPROACH

売るだけで終わらせない、街のデザイン。

着る人から、春日井の話が始まるように。

私が大切にしているのは、Tシャツを販売するだけで終わらせないことです。サボテンを題材にしたデザインを着ることで、地域の方との間にサボテンや春日井についての会話が生まれる。そんなデザインを、春日井を知る入口や会話が始まるきっかけにしていきたいと考えています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

春日井の人が胸を張って着られるブランドから、春日井を知らない人にも届く一枚へ。

「春日井を、着よう。」が目指しているのは、まず**春日井市民の皆さんに愛され、そこから街の魅力を市外へも広げていけるブランドになること**です。活動を始めた背景には、東京で暮らした経験があります。出身地を聞かれても春日井を知る人が少なく、「名古屋の隣です」と説明することが多くありました。だからこそ、春日井の人が「サボテンで有名な春日井です」と自然に言えるようにしたい。その思いから、**街の魅力をTシャツに**落とし込む活動を始めました。

現在は、春日井の風景やサボテンを題材にしたデザインに加え、市民や市内で働く方の似顔絵を描く「春日井市民1000人似顔絵Tシャツプロジェクト」も進めています。1000人に達した際には、似顔絵を使ったTシャツの販売や、JR春日井駅の自由通路マルチビジョンでの公開を予定しています。

これまでには、企業や団体とのコラボレーションや、イベントTシャツの制作にも取り組んできました。また、「春日井を、着よう。」のTシャツは、春日井の特産品として認定を受けています。これからは、春日井の人だけでなく、**街を知らない方にも「着てみたい」と思ってもらえる**デザインへと幅を広げていきたいと考えています。まずは地域の皆さんに愛され、そこから市外へ。気になるデザインや企画は、ECサイトやInstagramからご覧ください。



information

春日井の風景やサボテンなど、街の魅力をTシャツに落とし込むブランド。Instagramの参加型企画や、企業・団体向けのオリジナル制作相談にも対応しています。

所在地
春日井市鳥居松町4-226

営業時間 / 定休日
営業時間／定休日はインスタグラムでご確認ください。

アクセス
春日井(中央本線)駅出口1から徒歩約16分

TEL
090-9174-3398

販売・最新情報はこちら！

ECサイト　Instagram



春日井、行ってみた

KASUGAI ITTEMITA

まだ知らない、春日井の楽しみ方。 #05



“バタフライブルワリー”

春日井で、楽器の名前を冠したクラフトビールを手がけるバタフライブルワリー。小規模な設備を生かし、多彩な味わいのビールを展開し、定期的にコンサートも開催しています。自分のための一本や贈り物を選び、音楽とともに味わう。そんな新しいビールの楽しみ方について伺いました。

READY FOR A NEW TASTE?

How to go?

こんな日に、こんなふうに。

AFTER WORK

仕事帰りに、今日の一本を探して。

営業時間を確認して、仕事の帰りに立ち寄ってみるのも一案です。楽器を描いたラベルとさまざまな種類を見比べながら、その日の気分に合う一本を探しに。

WEEKEND

コンサートの日に、音楽と一杯を。

定期的に開催されるコンサートに合わせて訪れれば、クラフトビールと音楽を同じ場所で楽しめます。開催日時や予約の要否を確認し、いつもとは少し違う休日の予定に。

VISIT GUIDE

ひと目でわかる、楽しみ方。

WHO｜誰と？

ひとりで	★★★★☆
友人・パートナーと	★★★★★
家族で	★★☆☆☆

STYLE｜どう過ごす？

さくっと	★★★★☆
ゆっくり	★★★★☆
予定を立てて	★★★☆☆



BEHIND THE PLACE

この場所をつくる、人と仕事のはなし。



THE JOURNEY

妻と描いた「ビールと音楽」の場所を、春日井で少しずつ形に。

Q もともとは、どのような仕事をしていたのですか。

以前は貿易関係の仕事をしていました。東京にも10年ほど住み、海外出張などでさまざまなビールを飲む機会はありましたが、当時はビールを仕事にしようとは考えていませんでした。ビールに限らず、日本酒などのお酒全般が好きだったというところからのスタートです。

Q 開業までには、どのような経緯があったのでしょうか。

本来は2020年の秋ごろに、妻と二人で始める予定でした。しかし、準備を進めていた時期に妻が突然亡くなりました。小学1年生と年少だった娘たちを育てながらサラリーマンに戻る難しさもあり、家でできる仕事をつくりたいという思いから、約1年後の2021年11月3日に開業しました。

Q 醸造はどのようにスタートしたのですか。

店舗は2021年11月3日に開業しましたが、コロナ禍の影響などで醸造設備の導入や免許取得に時間がかかり、自社醸造を始めたのは翌年の夏前ごろでした。ビールづくりを本格的に進めるため、以前から「いつか一緒にやろう」と話していた友人に沖縄から来てもらい、準備を進めました。現在は二人三脚で醸造を行っています。



Q クラフトビールの醸造所を始めようと思ったきっかけは何ですか。

妻が自宅でフルート教室を始めたことをきっかけに、ビールを飲みながらコンサートを聴ける場所をつくれないかと考えるようになりました。音楽だけで事業を続けるのは難しいと感じていたため、クラフトビールと組み合わせ、少しずつ形にしていく構想を立てていました。

Q なぜ、春日井で店を開いたのですか。

私自身が春日井で生まれ育ったことが大きな理由です。東京で結婚した後、2016年に家族で春日井へ戻ってきました。当初は父の自営業を継ぐ予定でしたが、先行きが不透明になったこともあり、新しい仕事としてクラフトビールづくりを考えるようになりました。

Q 店名と楽器のラベルには、どのような意味がありますか。

「バタフライ」という名前は、春日井市の形が蝶に似ていることから考えました。蝶と楽器の組み合わせにも相性の良さを感じています。店名は私が考えましたが、ビールに楽器の名前を付けるシリーズは妻のアイデアです。妻の友人には音楽家が多く、楽器について話を聞きながら形にしてきました。

HOW TO ENJOY

ここで見つかる、3つの楽しみ。

WHICH ONE
WILL YOU TRY?

味を選び、背景を知り、音楽と出会う。



まずは、楽器のラベルを見比べて。

当店では、楽器の名前やイラストを取り入れた、さまざまなクラフトビールを造っています。味わいだけでなく、ラベルや使っている原料にも注目しながら選んでいただけたらうれしいです。コンサートの日には、ビールと音楽を一緒に楽しんでいただけます。

POINT 01

楽器のラベルから選ぶ、多彩な味。



私たちは、小規模な醸造設備を生かし、一つの種類を大量に造るのではなく、多彩な味わいを届けられるようにしています。楽器を描いたラベルや名前、味の特徴を見比べながら、ご自身が気になる一本を探してみてください。

POINT 02

地域の原料から生まれる一杯



春日井のサボテンパウダーをはじめ、安城産の麦芽、豊田産の米、瀬戸産のホップなど、地域の原料を取り入れたビールも造っています。ハラペーニョや桃、白味噌、花椒などを使った、個性的なビールづくりにも取り組んできました。

POINT 03

音楽と一緒に味わう時間



オープン当初から、店内などでコンサートを開催してきました。毎年行っている周年コンサートをはじめ、定期的に音楽に触れられる機会をつくっています。開催情報をご確認の上、演奏とクラフトビールを一緒に楽しんでいただけたらと思います。



OUR APPROACH

ここに来れば、多彩な味から選べるように。

小さなタンクで、多彩な一杯を。

私たちが使用しているのは、400リットルのタンク3基と800リットルのタンク2基です。大規模な設備ではありませんが、その規模だからこそ、さまざまな種類のビールを造ることができます。目指しているのは、「バタフライブルワリーに来れば、いろいろな種類がある」と思っていただける場所です。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

味の選択肢も、音楽と出会う機会も。春日井から、少しずつ広げていく。



2021年11月3日の開業から、私たちはできることを一つずつ増やしてきました。オープン当初は醸造設備が十分に整っておらず、コンサートを開く場所にも限りがありました。その後、設備を導入してビールの種類を増やしながら、定期的なコンサートを続けています。5周年を迎える秋にも、周年コンサートを予定しています。

ビールづくりを通して、地域との循環も生まれました。**醸造後に残る麦芽かすは廃棄せず、畑で活用したり、近隣の大学で飼育されているヤギの餌にしたり、市内のカフェでパスタに練り込んでもらったりしています。**その畑で育ったビーツを、再びビールの材料に使ったこともあります。春日井のサボテンをはじめ、近隣地域の麦芽や米、ホップを使った商品や、学校、百貨店、事業者とのコラボレーションにも取り組んできました。**地域の素材や依頼をきっかけに、個性的な味を形にしていくこと**も、私たちの仕事の一つです。

これからは、醸造や保管のためのスペースを広げたいと考えています。開業時に約40本だった樽は、現在約200本まで増えました。一方で冷蔵設備の容量は限界に近づいているため、今後は樽や冷蔵設備を増やし、将来的にはタンクの増設も検討しています。

店頭で楽しんでいただくだけでなく、飲食店や酒屋で取り扱っていただける機会も増やしていきたいです。フードの提供など、まだ取り組みたいことはありますが、子育てと仕事を両立しながら、できることから少しずつ形にしていきます。まだ発展途上だからこそ、**これからもビールと音楽に出会える機会**を増やしていきたいと考えています。

information

楽器を描いたラベルと、多彩な味わいのクラフトビールが並ぶ醸造所。自分好みの一本を探したい人、ギフトを選びたい人、音楽と一緒にビールを楽しみたい人におすすめです。

所在地
春日井市大手田西町1丁目2-7

営業時間 / 定休日
11:00〜20:00 / 日曜・月曜定休

アクセス
JR中央線勝川駅北口から名鉄バス「高山」下車　徒歩5分

TEL
080-4867-0322

最新情報はこちら！
HP



春日井、行ってみた

KASUGAI ITTEMITA

食を通じた、地域の支え合い

#06



“初海家”

春日井で長く営業を続ける「手打うどん 初海家」。店内で手づくりする麺と、ゆでたての一杯を届ける一方、月に一度休業日に子ども食堂を行っています。長年培った調理の技術と厨房を生かし、スタッフや地域の協力とともに続ける活動について伺いました。

二つの食卓から、お店を知る

REGULAR BUSINESS

手づくりの麺を、ゆでたてで。

通常営業では、店内で手づくりしたうどんを、ゆでたてで提供しています。時間がかかっても手づくりにこだわり、長年守り続けてきた味を幅広い世代へ届けています。

COMMUNITY ACTION

休業日に開く、もう一つの食卓。

休業日には、通常営業とは切り離して子ども食堂を行っています。地域から届く食材や地域ボランティアの方の協力を生かしながら、子どもたちに食事を届けています。

子ども食堂を支えるつながり

ゆうやけ子ども食堂は、近隣農家やお客様、支援団体など、地域からの協力によって支えられています。





BEHIND THE PLACE

この場所をつくる、人と仕事のはなし。



THE JOURNEY

食べてもらう喜びを原点に、得意な「食」を地域へ。

Q 飲食店を始めようと思ったきっかけを教えてください。

18年間、会社員として働いていました。その間も、自分がつくったものを目の前のお客様に出し、喜んでもらえる仕事をしたいという思いがありました。すぐに会社を辞めたわけではなく、実行に移すまでには約3年考えました。

Q さまざまな料理の中から、なぜうどんを選んだのですか。

最初は洋食やカレー店も考えていました。食材や店の運営について学ぶ中で、小さな子どもから年配の方まで食べられ、日本で昔から親しまれているうどんに行き着きました。幅広い年代に届けられ、長く続けられる商売だと考えたことも理由です。

Q 子ども食堂を始めた理由を教えてください。

商売をしながらの子育てでいろいろな方々に助けていただきました。子育てが落ち着き、その時の感謝を現在子育て中のお母様や、お子さんたちのお力になればと令和4年に「ゆうやけ子ども食堂」を立ち上げました。



Q 働きながら、どのように料理を学んだのでしょうか。

年齢的に見習いとして入ることが難しかったため、土日を使い、無給でも構わないから教えてほしいとお願いしました。会社の許可を得て夜間の調理師学校にも1年半通い、うどん店などで学びながら、約4年かけて開業の準備をしました。

Q うどんづくりで、大切にしてきたことは何ですか。

機械でつくる麺と手づくりの麺には違いがあると考え、時間がかかっても手づくりを選んできました。ゆでたてで提供することを大切にしています。

Q 「ゆうやけ子ども食堂」はどのくらいの頻度で、どのような方々と活動しているのでしょうか。

休業日を利用し、月に一度、年に10回程活動しています。小野地区社会福祉協議会の方々や地域のボランティアスタッフ、お店のスタッフ、お客様のお力を添えて活動を行っております。

HOW TO ENJOY

ここで見つかる、3つの楽しみ。

長く愛される初海家の味。食から広がる地域とのつながり。

小野地区社会福祉協議会の方々と
地域のボランティアの方々です



手づくりの一杯から、地域の食卓へ。

52年前、勝川駅前から始まった初海家。手づくりの麺とゆでたての一杯を守り、幅広い世代に親しまれてきました。その「食」の経験は、令和4年に始めた「ゆうやけ子ども食堂」にもつながっています。月に一度の休業日には、地域のボランティアやお客様、近隣農家などの協力を得ながら活動を続けています。

POINT 01

時間をかけても、手づくりの麺を。



機械打ちとは違う食感を大切に、時間がかかっても店内で麺を手づくり。朝早くから仕込み、ゆでたてで提供することを長年守り続けています。

POINT 02

平日のお昼にも、休日の家族時間にも。



平日のお昼には、近隣で働く方々が食事に訪れ、休日には家族でゆっくりと一杯を楽しむ姿も。小さなお子さんからご年配の方まで、世代を問わず親しまれているのも、初海家のうどんの魅力です。

POINT 03

尾張の味を、一度に楽しむ。



うどんに天むす、味噌かつを組み合わせた「家康セット」。名古屋らしい味を一度に楽しめる、初海家ならではのボリュームある一品です。



店で培った「食」を、地域へ。

私たちは、長くこの場所で商売を続ける中で、「食」を通してたくさんの方とつながってきました。普段は、お店に来てくださるお客様へ手づくりの一杯を。休業日には、厨房やこれまで培ってきた経験を生かして、地域の子どもたちへ食事を届けています。これからも、自分たちにできる形で、地域とのつながりを大切にしていきたいと思っています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

店では、手打ちの一杯を。休みの日には、地域の食卓を。得意な「食」で、できることを続けていく。



初海家は、52年前、昭和49年に勝川駅前の小さな店舗から始まり、バイパス沿いの店舗を経て、現在の場所へと移転を重ねながら、29年前、平成9年に2代目を迎え、創業当時の味を守りながら、時代に合ったメニューの発案など、変化も続けながら、2年前に50周年を迎えた現在は、2代目が守り続け、春日井で長く営業を続けてきました。店で守ってきたのは、**時間がかかっても手づくりする麺と、ゆでたてで届けることです。**昼休みに訪れる会社員、家族で食事をする人、長年通い続ける人、その子ども世代。幅広い人に一杯のうどんを届けてきた経験が、現在の地域活動にもつながっています。

これまでには、春日井市の青少年育成に関する取り組みに参加したほか、市からの依頼を受け、休業日を使って各地で手打ちうどんの講習会を行いました。約3年間にわたり、これまで歩んできた経験や日本の伝統技術を地域の中学生へ伝える活動を行っていた経験もあります。

現在行っている子ども食堂も、長年培ってきた食の技術と場所を生かした取り組みです。**月に一度、近隣の農家から届く野菜、お客様からの協力、支援団体から提供される食材など、多くの人の支えによって活動が成り立っています。**

店では、これまでと変わらず手づくりの麺とゆでたての一杯に向き合う。休みの日には、自分たちが持つ厨房や調理の経験を地域に役立てる。月に1回ですが定休日に子どもたちと忙しい子育て中のお母さんの力になればと令和4年に「ゆうやけ子ども食堂」を立ち上げました。それぞれの目的を大切にしながら続けていることが、初海家らしい地域との関わりです。

information

手づくりの麺と、ゆでたてのおいしさを大切にする「手打うどん 初海家」。一人での昼食から家族との食事まで、幅広い世代がうどんや尾張の味を楽しめるお店です。

所在地
愛知県春日井市小野町6-2-3

営業時間 / 定休日
11:00〜15:00／17:00〜21:00
L.O.｜14:30／20:30
木曜定休

アクセス
JR中央本線「勝川」駅から
徒歩10分

TEL
0568-84-1919

最新情報はこちら！
食べログ



地方創生

地域でつくる、春日井の未来

「企業と地域から、春日井のこれからを考える」

春日井には、まだ知られていない技術やサービス、
積み重ねてきた経験を持つ企業がたくさんあります。

企業と企業が出会うことで、新しい取引や協業が生まれる。
会社の魅力を知ることで、新しい仲間との出会いにつながる。
働く人を大切にすることで、企業がもっと元気になる。

そして、地域の動きやこれからを知ることも、春日井で仕事を続けていくための大切な一歩です。

Singが掲げるのは、**「人が輝けば、企業は続く。」**

人が元気になれば、企業が良くなる。
企業が良くなれば、新しい仕事や挑戦が生まれる。
そんな企業が増えることで、春日井という街も、もっと元気になっていく。

このページが、新しい企業との出会い、働き方を見つめるきっかけ、
そして春日井のこれからを知る場所になれば。



CONTENTS

BUSINESS MATCHING | 今月の企業

01 株式会社 一榮食品 ／食品製造

02 ジャペル株式会社 ／卸売

SPECIAL CONTENTS｜今月の特別コラム

01 働く人のこれからを考える ／健康経営

02 春日井のこれからを考える ／議会情報





業種 食品製造 事業エリア 国内・海外

株式会社 一榮食品



どんな会社？事業内容について教えて！

SERVICES

食の企画から、製造・輸出まで。

愛知県春日井市に本社を置く株式会社 一榮食品は、珍味やおつまみ、豆菓子、海産物、ナッツ、梅菓子などを扱う食品メーカーです。自社商品の製造・卸に加え、企業の商品を製造するOEM、プライベートブランドを形にするPB商品、企画・設計段階から関わるODM、海外向け商品の相談にも対応しています。商談では、商品イメージや販路を確認し、原料、味、内容量、包装、食品表示、品質検査、生産・出荷条件を関係部署で検討。原料加工から個包装、最終包装までの製造体制を生かし、売場や食べる場面に合った商品化を支えています。



代表からのメッセージ

MESSAGE

代表取締役　河合 大輔さん

私は20歳でこの会社に入り、創業者や社員の皆さんに育ててもらいました。代表として会社を続けることは、その恩を返す一つの形だと考えています。食品づくりで大切にしているのは、安心・安全を守り、自分たちの商品に愛情を持つことです。「和顔愛味」の言葉の通り、食べる方の笑顔を思い浮かべながら、心を込めた商品を届けていきます。

強み・差別化ポイントは？

STRENGTHS **企画を支える、製造と品質の連携。**



1 商品化を支える部門連携

営業・生産・品質管理が連携し、原料や味、包装、表示などを検討。OEM、PB、ODMの商品化を支えています。



2 4拠点・11製造エリア

4拠点・11の製造エリアで、原料加工から包装までを分担。多様な食品の製造に対応しています。



3 品質管理と輸出対応

原料の受け入れから出荷まで、検査と記録を徹底。輸出向け表示や通関書類の相談にも対応しています。

繋がりたい人・企業を教えて！

PARTNERS **PB開発から海外向け商品まで、売場づくりを支えるパートナー！**

- おつまみや珍味、豆菓子などのOEM・PB商品を企画・製造したい企業様
- 味、内容量、包装、表示を含めて、自社ブランド商品を検討している企業様
- 原料加工、個包装、最終包装など、製造工程や出荷形態を見直したい企業様
- 日本のおつまみを海外で販売するため、選定や輸出条件を相談したい企業様

商品化に向けたご相談・ご連絡をお待ちしております！



■社名　株式会社 一榮食品
■所在地　〒486-0815　愛知県春日井市十三塚町3番地2
■事業内容　珍味・おつまみ・菓子類の製造、卸、OEM・PB・輸出対応
■営業所・工場　本社・本社工場、南下原工場、九州支社・九州工場、宮崎工場

＼ HP ／

＼ お気軽にご相談ください ／

0568-56-0181

一榮食品は、営業・生産・品質管理が連携し、商品イメージや販路、包装、表示などを整理しながら商品化を検討できる食品メーカーです。おつまみや珍味の新商品、PB、海外向け商品を考えている企業にとって、製造だけでなく企画段階から相談できる相手です。自社のアイデアを形にしたい方は、ぜひ一度相談してみてはいかがでしょうか。

月刊Sing編集部一同

https://www.ichieifoods.co.jp/index.html

業種 卸売　事業エリア 国内・海外

ジャペル株式会社



どんな会社？事業内容について教えて！

SERVICES

ペットと人の暮らしを、商流から支える。

愛知県春日井市に本社を置くジャペル株式会社は、ペットフード・ペット用品の卸売を中核に、輸出入、商品企画・開発まで手がける業界売り上げNo. 1のペット用品の総合商社です。犬や猫だけでなく、鳥、小動物、観賞魚、昆虫、爬虫類に関するフードや用品を取り扱い、全国の物流ネットワークを通じて小売店へ供給しています。さらに、市場や販売データを活用した商品構成・売場づくりの提案、受発注管理、物流、オリジナル商品の開発などを組み合わせ、スーパーやホームセンター、ドラッグストア、ペットショップ、トリミングサロンなどを支援。商品を届けるだけでなく、メーカーと販売店の間に立ち、ペット売場の課題を総合的に解決できる体制を整えています。



代表からのメッセージ

MESSAGE

代表取締役社長　水野 昭人さん



私たちは、ペットと人の生活がより豊かになる未来を描いています。そのために国内外のメーカー様と全国の販売店様、両者をつなぐ商社としてはじまりから半世紀以上、全国各地に営業・物流拠点を整備し、ペット関連用品を中心とした卸売事業を展開してきました。“Japan Pet Life Library”ペットの生活に関連したすべてが集まる「図書館」のような存在でありたいと考えています。

強み・差別化ポイントは？

STRENGTHS

選ばれ続ける、ジャペルの総合力。



1 売場課題を捉える提案力

市場動向や販売データをもとに、商品構成や売場づくりを提案。小売店ごとの課題に合わせた販売支援につなげています。



2 独自商品の企画・開発

総合商社として集めた情報を生かし、プライベートブランドやストアブランドの商品開発をしています。



3 体験価値の提供

ワンちゃんがアトラクションに参加する「ワンワン運動会」を主催。ペットと飼い主様の絆を深めます。

繋がりたい人・企業を教えて！

PARTNERS

助け合える仲間と、自分らしい挑戦を！

ジャペルには、「みんなでやろまい」という言葉に表される、仲間同士で自然に助け合う社風があります。担当先や社歴、年齢に関係なく、困っている人がいればチームで支える会社です。また、失敗を恐れず挑戦する姿勢や、一人ひとりの主体性を大切にしています。営業職では、小売店のペット売場を総合的にプロデュースし、企画・提案から導入後の効果検証、改善まで幅広く担当します。仲間と協力しながら、自分のアイデアを形にしたい方。主体的に仕事へ取り組み、成長したい方が、早い段階から活躍できる環境です。



■社名　ジャペル株式会社
■所在地　〒486-0802　愛知県春日井市桃山町3丁目105番地
■事業内容　ペットフード・用品の卸売、輸出入、関連商品の企画開発
■グループ会社　ジャペルパートナーシップサービス株式会社　ほか

＼ HP ／

0568-85-4111

子会社を含むジャペルグループ全体で、商品・売場提案からECサイト・ペットショップ・あにまるケアハウスの運営等、幅広く事業を展開しています。
既存顧客との信頼関係を大切に、グループの総合力を活かした付加価値の高いサービスを提供している会社です。

月刊Sing編集部一同

https://www.japell.com

健康経営談話

その眠気、夏バテではなく睡眠負債かもしれません！！

梅雨が明け、本格的な夏を迎えるこの時期。「なんとなく体がだるい」「日中に眠気が強い」「集中力が続かない」と感じる方も多いのではないでしょうか！？こうした症状が現れると、多くの人は「夏バテかな」と考えます。しかし、その原因は暑さだけではないかもしれません。近年注目されている「睡眠負債」が関係している可能性があります。

睡眠負債とは、日々の睡眠不足が借金のように積み重なった状態です。毎日30分や1時間の睡眠不足でも、続けば心身への負担は大きくなります。本人は慣れてしまい、「短時間睡眠でも大丈夫」と思っていても、実際には集中力や判断力が低下していることがあります。特に夏は寝苦しい夜が続き、睡眠の質が低下しやすい季節です。エアコンを控えたり、夜遅くまでスマートフォンを見たりすることで、知らないうちに睡眠負債をため込んでしまうことがあります。

睡眠不足の影響は眠気だけではありません。集中力や作業効率の低下、ミスや事故の増加に加え、生活習慣病やメンタルヘルス不調のリスク上昇にもつながるとされています。
企業にとっても睡眠は重要な経営課題です。従業員のパフォーマンス低下は生産性や安全性に直結し、運転業務や製造現場では小さな判断ミスが重大な事故につながる可能性もあります。では、睡眠負債を解消するにはどうすればよいのでしょうか。

まずは、自分に必要な睡眠時間を確保することが大切です。

個人差はありますが、一般的には6時間半以上がひとつの目安とされています。朝の目覚めの状態や午前中の眠気を参考に、自分に合った睡眠時間を確認してみましょう。

また、15分程度の短時間仮眠も効果的です。昼休みなどを活用することで、眠気の軽減や集中力の回復が期待できます。ただし、長時間の仮眠は夜の睡眠に影響するため注意が必要です。

さらに、週に一度でも早めに就寝する日を設けるのもおすすめです。忙しい方でも意識的に睡眠時間を確保することで、不足分の回復につながります。

健康経営では、従業員が健康に働ける環境づくりが重視されています。健康診断や運動習慣の推進だけでなく、睡眠への配慮も重要な取り組みのひとつです。

例えば、長時間労働の見直しや有給休暇の取得促進、業務効率化による残業削減は、従業員の睡眠時間確保につながります。その結果、集中力や生産性の向上だけでなく、メンタルヘルス不調や生活習慣病の予防も期待できます。

暑さが厳しくなるこれからの季節。「夏バテだから仕方ない」と考える前に、一度ご自身や従業員の睡眠習慣を見直してみてはいかがでしょうか。

その眠気は、夏バテではなく睡眠負債のサインかもしれません。従業員の健康と企業の成長のために、まずは良質な睡眠の確保から始めてみましょう。



アクサ生命保険株式会社
木野 竜弥
サーフィンが趣味



睡眠時間を削ってがんばっている方へ

睡眠負債のお話

十分な睡眠時間が確保されないと、「睡眠の負債」がたまります。
できれば毎日、少なくとも1週間単位で、返済計画を立てましょう。

睡眠負債の返済方法

その1 最低でも毎日5～6時間以上は睡眠時間を確保



午前中の眠気がでないことを目安に、最適睡眠時間を把握しましょう。しっかり眠った翌日の集中力は、ご自身でも驚くほどかもしれません。

その2 15分以内の日中の仮眠で少しずつ補う



夜間の睡眠が足りない時は、昼休憩などを利用して、15分以内の仮眠で補いましょう。横になる必要はありません。目を閉じて座って休む方が、15分ですっきり起きられます。アイマスクなどで光を遮断するとより効果的です。

その3 まずは週1回「早寝の日」を作る



毎日夜遅くまでがんばっている方も、休日の前夜や水曜日などに、早く寝る日を作りましょう。起床時刻を遅らせるより、就床時刻を早める方が体にやさしくおすすめです。

何時間寝たらよいか?

必要な睡眠時間には個人差がありますが、睡眠不足による問題が生じない睡眠時間の目安は、ほとんどの成人で少なくとも6時間半以上とされています。一人ひとりに適した睡眠時間を判定するには「午前中の眠気がないこと」を目安にしましょう。
翌日の都合に合わせて起床時刻をセットするように、起床時刻から逆算して必要な睡眠時間を確保できるよう就床時刻もセットすると、睡眠負債の蓄積を予防できます。



就床時刻を決定

起きる時間から逆算

午前中の
眠気がない程度が目安



「健康経営」はNPO法人健康経営研究会の登録商標です。

監修：豊島礼子／看護学修士（広島大学大学院医歯薬保健学研究科成人看護開発学）
森山美知子氏の下、働く人の慢性疾患ケアについて研究を進める。

アクサ生命保険株式会社
〒108-8020　東京都港区白金1-17-3
TEL 03-6737-7777（代表）
www.axa.co.jp/

お問合せ先・担当者

アクサ生命保険株式会社 春日井営業所
〒486-0844
春日井市鳥居松町5丁目45 春日井商工会館
TEL 0568-83-6903

議長・副議長

議員の中から選挙により選ばれた議長と副議長は、市議会を代表するとともに、議会が円滑に運営されるよう努め、議場の秩序を保ちます。また議会の様々な事務を監督し、処理することも議長の仕事です。副議長は、議長に事故があるときや欠けたときに、議長に代わって、その職務を行います。

議長　長谷川達也　　**副議長**　前田　学

監査委員

地方公共団体の事務が適正に行われているかチェックし、住民や議会等にその情報を提供します。

伊藤　杏奈　　林　克巳

議会選出役員

尾張東部火葬場管理組合議会議員

安達　保子　　原田　祐治　　梶田　高由
田口　佳子　　村上慎二郎　　加納　満

春日井小牧看護専門学校管理組合議会議員

金澤　陽貴　　堀尾　国大
石飛　厚治　　小原　哉

委員長…◎　副委員長…○

議会運営委員会

議会運営を円滑に行うため、議会の会期や日程など議会運営上必要な事項について協議・調整をします。

◎加藤　貴章　　○田口　佳子

堀尾　国大　　鈴木　秀尚　　村上慎二郎　　加納　満　　伊藤　建治　　友松　孝雄

常任委員会

常設の委員会で、所管する事項の調査や議案、請願などの審査を行います。

総務委員会

企画経営部、DX推進部、総務部、会計課、消防本部、監査事務局の所管に属する事項、他の常任委員会の所管に属さない事項を担当します。

◎堀尾　国大　○日比野成利
金澤　陽貴　　伊藤　杏奈　　梶田　高由
長谷川達也　　長縄　典夫　　友松　孝雄

市民経済委員会

市民生活部、いきがい創生部、産業部の所管に属する事項を担当します。

◎梶田　正直　○鈴木　宏幸
松元　永己　　犬塚　貴司　　石飛　厚治
加藤　貴章　　加納　満　　伊藤　建治

福祉教育委員会

健康福祉部、こども未来部、市民病院、教育委員会の所管に属する事項を担当します。

◎大村　勝人　○鈴木　貴之
鈴木　昭紀　　鈴木　秀尚　　長谷　和哉
原田　祐治　　小原　哉　　林　克巳

環境建設委員会

環境部、まちづくり推進部、建設部、上下水道部の所管に属する事項を担当します。

◎安達　保子　○石田　裕信
水島　明　　奥村　昇次　　前田　学
田口　佳子　　村上慎二郎　　鬼頭　宏明

予算・決算委員会

予算、決算に関する事項を担当します。　◎前田　学　○加藤　貴章　全議員

議会報編集委員会

◎伊藤　建治　　○長縄　典夫

鈴木　宏幸　　鈴木　昭紀　　日比野成利　　鈴木　貴之　　金澤　陽貴

代表者…◎

会派別議員構成

かすがい創政会

◎加藤　貴章　　松元　永己
鈴木　貴之　　梶田　正直
安達　保子　　堀尾　国大
鈴木　秀尚　　長谷川達也
鬼頭　宏明　　長縄　典夫

自由クラブ

◎加納　満
金澤　陽貴
前田　学
梶田　高由
林　克巳
友松　孝雄

市民クラブ

◎村上慎二郎
水島　明
鈴木　宏幸
伊藤　杏奈
小原　哉

公明党

◎田口　佳子
大村　勝人
日比野成利
石飛　厚治

日本共産党

◎伊藤　建治
石田　裕信
原田　祐治

無会派

長谷　和哉
奥村　昇次
鈴木　昭紀
犬塚　貴司

※日本共産党＝日本共産党春日井市議会議員団の略です。

出典：春日井市議会だより　第139号　3ページ

令和８年５月25日現在

市議会とは

市の仕事と市議会の役割

春日井市の面積は、92.78㎢、そのなかに約31万人が居住し、市民生活を営んでいます。私たちの毎日の生活を考えてみると、朝起きて顔を洗うときや炊事、洗濯をするときなどには、春日井市の水道水を使います。その汚水は下水道や浄化槽で処理され、また、多量に排出されるごみも焼却場で処理されます。一歩外へ出ると、市が管理している道路を歩き、多くの小中学生は市立の学校へ通っています。また、火事が起こったり急病人が出たときは、消防署が迅速に対応します。

そのほか国民健康保険や、予防接種、健康診査など、市民の皆さんが日常生活を営む上で欠くことのできない様々な仕事を春日井市は行っています。

私たちが暮らしている春日井市を、快適で住みよいまちにしていくためには、市民一人ひとりが市政に参加し、自分たちで考え、話し合い、決めたことを、自分たちの手で実行していくことが理想です。しかし、市民全員が一堂に集まることはできません。そこで選挙により市民の代表者を選びます。これが「市議会議員」と「市長」です。

市議会と市長

春日井市を始めとした地方自治体の中には、条例を定めたり、予算や市政の方針を決定する議会（議事機関）と、議会の決定に基づいて実際に仕事を行う団体の長（執行機関）とがあります。市議会と市長は、独立・対等の立場で「車の両輪」のような関係にあり、互いに協力・けん制しあうことで調和と均衡を図りながら、よりよい市政の実現に努めています。

間接民主制と直接民主制

間接民主制とは、選挙で選ばれた代表者が、議会で話し合って政治を決める仕組みのことで別名、議会制民主主義とも呼ばれます。

一方、直接民主制とは、国民が直接政治に参加する仕組みです。

全ての国民が議論に参加するので、国民の意思が直接反映されることになります。

日本では主に間接民主制が採用されていますが、一部直接民主制も取り入れられています。



市議会の権限

議決権

議決権は市議会の権限の中の基本的かつ本質的なものです。税金に関することや、市民に直接関係のある重要な事柄は全て条例で定められています。この市の法律ともいうべき条例を定めたり、改めたり、廃止したりすることは、全て市議会の議決事項です。また、予算を決めたり、決算を認めたり、市の財産を売却したり、大きな契約を結ぶなど財政上重要な行為をする場合も同様です。

選挙権・同意権

議長、副議長など重要な役職につく人を選ぶために選挙を行ったり、市長が副市長や監査委員などを選任する際に同意を与えます。

検査および監査請求権

市の事務の執行が市民の信託に応え適正に行われているかどうかを監視するため、市の事務に関する書類や計算書を検閲し、事務の管理や金銭の出納状況について検査することができます。また、必要があれば監査委員に監査を請求し、その結果の報告を求めることができます。

意思表明権

市の公益に深いつながりのある事柄について、国や県などの関係機関に対して意見書を提出することができます。

調査権

市の事務について、他の機関の手を借りずに自主的に調査することができます。その際、関係者の出頭および証言を求め、記録の提出を請求することができ、市長その他の執行機関は、正当な理由がない限り調査を拒否することができません。

自律権

会議を円滑に進めていくために会議規則を制定するなど、市議会内部の規則などの議会に関することを国や市長の干渉を受けずに自主的に定めることができる権限です。

請願・陳情の受理

提出された請願・陳情を受理し、請願については議会として採択・不採択の意思決定をします。



出典：春日井市議会だより　第139号　2ページ

18

いとう　あんな
伊藤　杏奈
(48歳)
杁ケ島町
３期目
国民民主党

17

すずき　ひでなお
鈴木　秀尚
(49歳)
大手町４
３期目
無所属

16

いしとび　こうじ
石飛　厚治
(57歳)
熊野町
３期目
公明党

15 副議長

まえだ　まなぶ
前田　学
(59歳)
上田楽町
２期目
無所属

14

おくむら　しょうじ
奥村　昇次
(71歳)
高森台６
２期目
自由民主党

13

ほりお　くにひろ
堀尾　国大
(47歳)
大手町４
２期目
無所属

12

いしだ　ひろのぶ
石田　裕信
(48歳)
藤山台３
２期目
日本共産党

25

むらかみ　しんじろう
村上　慎二郎
(55歳)
坂下町２
４期目
無所属

24

たぐち　よしこ
田口　佳子
(64歳)
篠木町７
４期目
公明党

23 議長

はせがわ　たつや
長谷川 達也
(56歳)
勝川町西２
４期目
無所属

22

かじた　たかよし
梶田　高由
(71歳)
牛山町
４期目
無所属

21

かとう　たかあき
加藤　貴章
(49歳)
押沢台４
４期目
無所属

20

はらだ　ゆうじ
原田　祐治
(42歳)
春日井町
３期目
日本共産党

19

はせ　かずや
長谷　和哉
(71歳)
小野町４
３期目
無所属

32

ともまつ　たかお
友松　孝雄
(76歳)
鳥居松町３
８期目
無所属

31

はやし　かつみ
林　克巳
(61歳)
鳥居松町６
６期目
無所属

30

いとう　けんじ
伊藤　建治
(53歳)
下市場町１
５期目
日本共産党

29

おばら　はじめ
小原　哉
(46歳)
上条町３
５期目
立憲民主党

28

ながなわ　のりお
長縄　典夫
(77歳)
八事町１
５期目
自由民主党

27

かのう　みつる
加納　満
(56歳)
高蔵寺町北２
４期目
無所属

26

きとう　ひろあき
鬼頭　宏明
(67歳)
朝宮町１
４期目
無所属

みんなで徹底しよう
三ない運動

贈らない！
求めない！
受け取らない！

議員の寄附行為等の禁止について

公職選挙法では、議員が選挙区内の人に寄附を行うことは禁止されています。

1. お祭りへの寄附・差入

2. 落成式・開店祝等の花輪

3. お歳暮・お年賀

4. 葬儀の花輪供花
6. 病気見舞

7. 入学祝・卒業祝

8. 時候のあいさつ ※1

9. 結婚祝・香典 ※2

出典：春日井市議会だより　第139号　5ページ

市議会議員の紹介

〈 定数 32人 〉

任期
令和5年5月1日
（令和8年5月25日）
〜
令和9年4月30日

年齢は
令和8年7月1日現在

あいさつ

春日井市議会議長
長谷川 達也

五月十二日の役員改選、同二十九日の市議会議員補欠選挙当選者の常任委員会選任の各臨時議会を経て、新体制で議会運営に臨むにあたりご挨拶申し上げます。

世界では、グローバル経済が伸展する一方、ナショナリズムが台頭するなど、激動の国際情勢が顕在化しております。

我が国では、中東紛争によるエネルギー資源や原材料価格の上昇、また円安による物価高騰が国民生活に暗い影を落とし、「失われた三十年」を経て、これからも続く人口減少時代に未来をどう展望するのか、大きな岐路に立たされています。

こうした状況は自治体経営にとってもより厳しい環境にあり、市議会議員として市民ニーズを的確に捉え市政に反映していくための一層の努力が求められます。

そうした中、五月二十四日の市長選挙で石黒直樹市長が二期目の市政を担うこととなりました。私たち市議会は引き続き市長部局と課題を共有し建設的な議論を展開する中で、更なる市民福祉の向上と市政の発展に努めてまいります。

市民の皆様には今後とも二元代表制の一翼を担う市議会へのご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

議席番号の決め方

選挙後、期数別でくじを引いて期の若い順に議席が割り振られます。写真左上の番号が議席番号です。

※ 新 5月24日執行の市議会議員補欠選挙により当選した議員です。

1 新



みずしま あきら
水島 明
(53歳)
六軒屋町１
１期目
国民民主党

2 新



まつもと えみ
松元 永己
(45歳)
瑞穂通６
１期目
無所属

3



いぬづか たかし
犬塚 貴司
(50歳)
稲口町４
１期目
日本維新の会

4



おおむら まさと
大村 勝人
(55歳)
神屋町
１期目
公明党

5



すずき ひろゆき
鈴木 宏幸
(42歳)
関田町２
１期目
無所属

6



すずき あきのり
鈴木 昭紀
(45歳)
八田町３
１期目
参政党

7



ひびの なるとし
日比野 成利
(59歳)
瑞穂通２
１期目
公明党

8



すずき たかゆき
鈴木 貴之
(54歳)
稲口町
１期目
無所属

9



かじた まさなお
梶田 正直
(59歳)
下原町
２期目
無所属

10



かなざわ はるき
金澤 陽貴
(33歳)
中切町
２期目
自由民主党

11



あだち やすこ
安達 保子
(61歳)
花長町１
２期目
無所属

議場配席図

理事者席			議長 演壇		理事者席 市長			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
		28	29	30	31	32		
傍聴席								

数字は議席番号です。





⑤ 町内会の集会・旅行等の催物への寸志・飲食物等の差入



※1.選挙区内の人に対し、答礼のための自筆によるものを除き年賀状、暑中見舞い等の時候のあいさつ状（電報なども含む）を出すことは禁止されています。
※2.議員本人が自ら出席し、その場でするものは罰則が適用されない場合があります。

出典：春日井市議会だより　第139号　4ページ

請願・陳情について

市政に関する事柄について、要望や意見があるときは、請願書・陳情書という一定の様式を整えた書面で市議会に提出することができます。

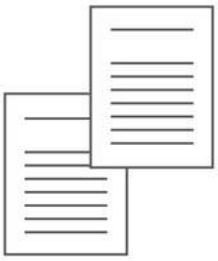
請願書（陳情書）には、提出年月日、請願者（陳情者）の住所を記載し、請願者が署名又は記名押印（法人の場合は、名称、代表者が署名又は記名押印）をして、議長宛てに提出してください。

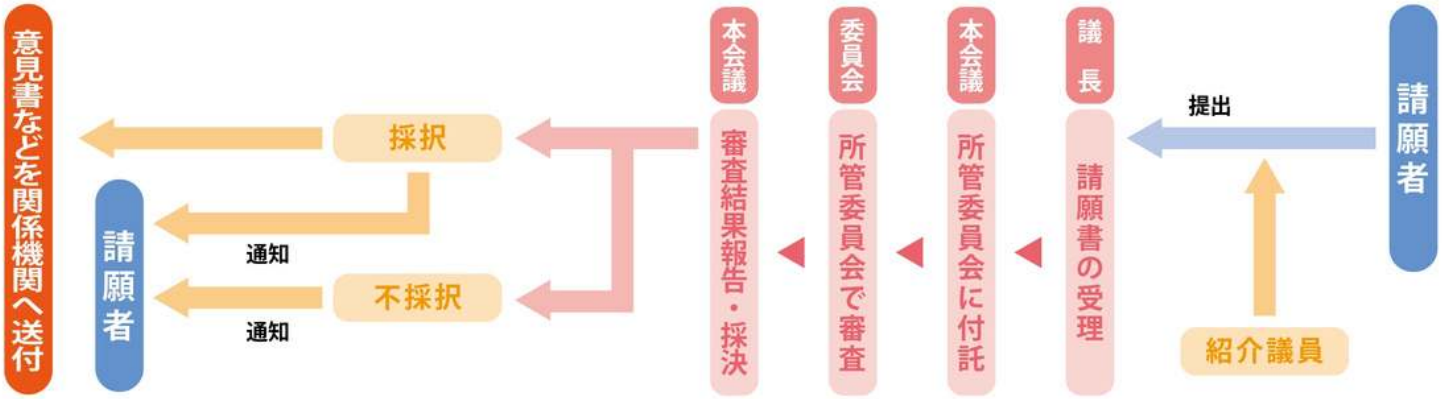
請願書には、紹介議員が必要です。（陳情書には不要です）紹介議員のないものは、陳情書としての取り扱いになります。

請願と陳情の取扱いの違い

請願書が受理されると、その内容を所管する委員会に付託し、慎重に審査します。その後、本会議で採択（賛同）するかどうかの意思決定を行い、請願者に結果を通知します。採択された請願は実現に向けて努力するよう市長などに要請したり、関係機関に意見書などを提出します。

一方、陳情書は、請願のように審査の対象とはなりません。受理されると、全議員に対して写しを配付します。





傍聴のお知らせ

【本会議の傍聴】

本会議は通常午前10時に開会します。傍聴の受付は市役所5階の議場傍聴席入口で行います。定員は88人で、うち車いす席は6席です。

【委員会の傍聴】

予算・決算委員会を除く常任委員会は通常午前9時に開会します。傍聴の受付は当日の午前8時30分から午前8時45分までの間に市役所南館3階議会事務局で行います。定員は5人で、定員を超えた場合は抽選により決定します。

予算・決算委員会の傍聴等、詳しくは議事課（☎85－6492）へお問い合わせください。

視覚障がいのある方へ

本紙を音訳したCD「声のかすがい市議会だより」を郵送します。事前に登録が必要ですので、ご希望の方はご連絡ください。

問い合わせ 議事課(☎85－6492)

会議録

平成13年以降の本会議および平成23年以降の常任委員会の会議録がご覧いただけます。

議会中継

本会議の様子をYouTubeでご覧いただけます。

市議会ホームページのご案内

インターネットで次のような情報をご覧いただくことができます。

○市議会議員名簿　○提出議案・請願一覧、議案等の表決結果　○一般質問事項一覧　○市議会だより
○市議会の予定　○本会議・常任委員会の会議録　○傍聴について　など

アドレス https://www.city.kasugai.lg.jp/shisei/shigikai/index.html
春日井市のホームページからアクセスしてください。

出典：春日井市議会だより　第139号　7ページ

開かれた市議会を目指して

定例会と臨時会

市議会には、定例会と臨時会があります。定例会とは、定例的に招集される会議で、春日井市は年４回招集されます。臨時会とは、必要がある場合特定の事件に限ってこれを審議するために招集される会議のことをいいます。いずれも、招集するのは通常市長で、会期を定め、その期間中に本会議や委員会を開き、議案の審議などを行います。

本会議での質疑と質問

市長から提出された議案など、議題となっている事件の疑義をただすことを質疑といいます。

また議会には、議案等を審議するだけでなく、市が行う施策・事業などの現状や将来計画の考え方など、市民に密着した問題に対して、見解等を求めることが認められています。これを一般質問といいます。

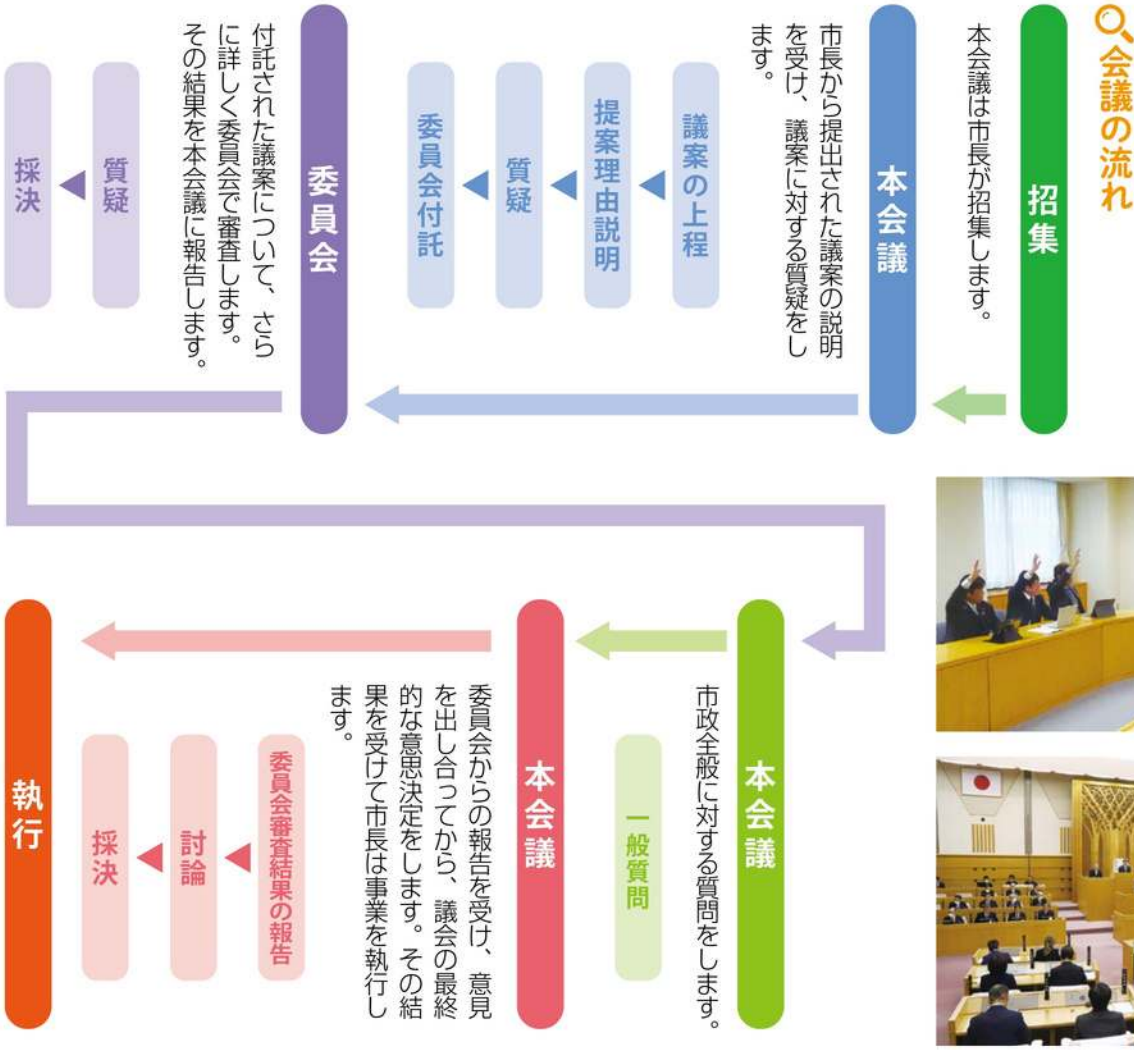
一般質問には次の2種類があり、どちらの方式を使うかはそれぞれの議員が自由に選択できます。

【一括方式】
すべての項目をまとめて質問し、まとめて答弁する方式

【一問一答方式】
項目を1つずつ質問し、都度答弁する方式

また、市長の市政方針に対して、各会派を代表して質問を行います。これを代表質問といいます。通常3月定例会で行います。

会議の流れ

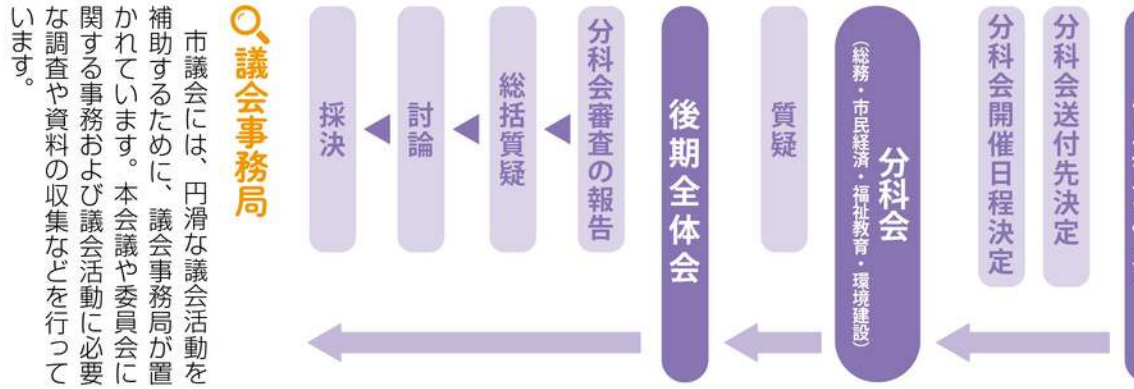






予算・決算委員会

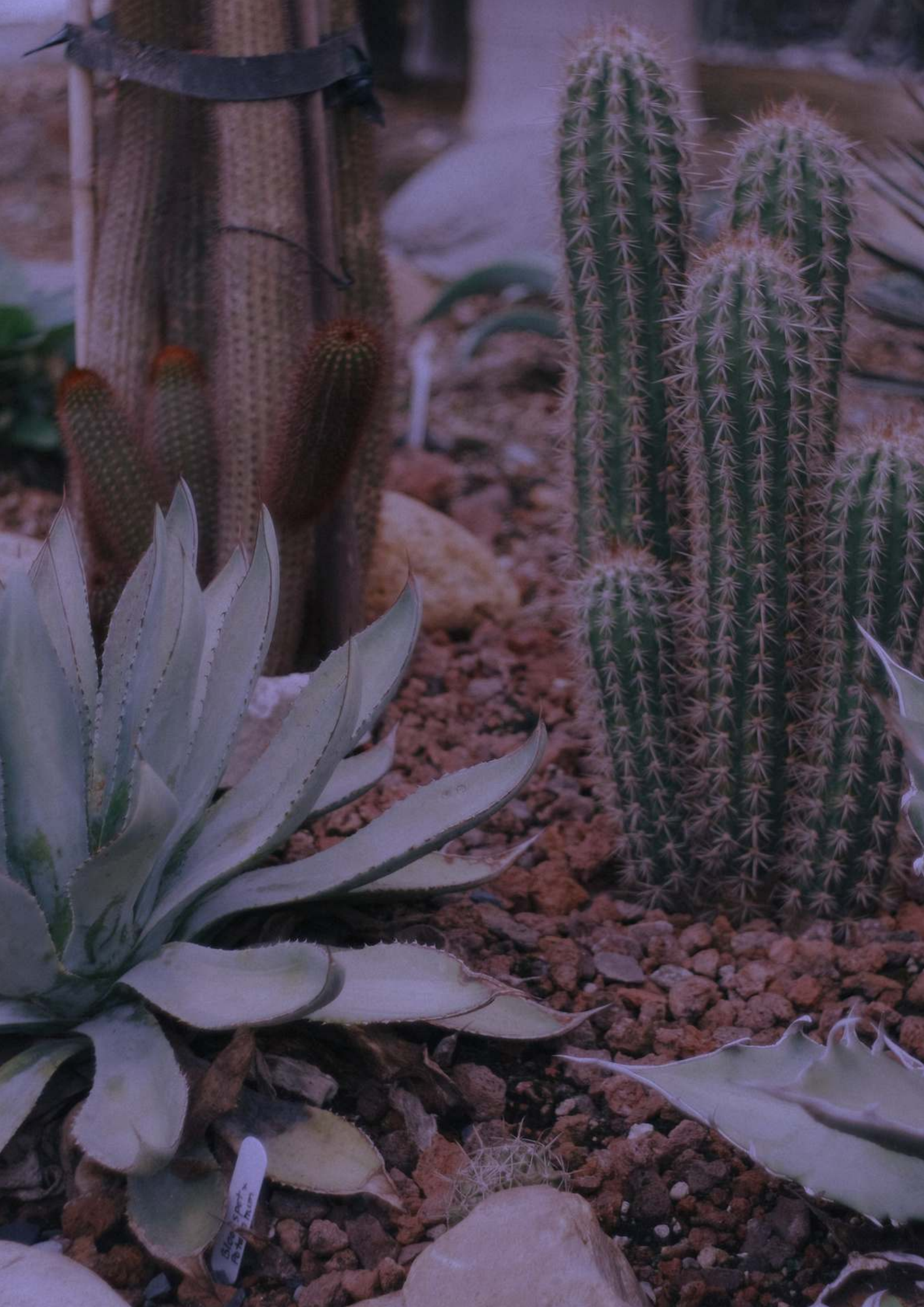
予算・決算に関する議案を審査するために設置されている委員会です。



議会事務局

市議会には、円滑な議会活動を補助するために、議会事務局が置かれています。本会議や委員会に関する事務および議会活動に必要な調査や資料の収集などを行っています。

出典：春日井市議会だより　第139号　6ページ



つながる力が、まちの未来をつくる。

「未来は、一人ではつくれない。」その想いが、一般社団法人 春日井つながる未来協会の原点です。私たちは、地域にはまだ、つながっていない力がたくさんあると考えています。企業が持つ力、人が持つ経験や知識、地域で活動する人たちの情熱。そして、未来を担う子どもたちの可能性。それぞれの力がつながれば、一人ではできなかったことも、地域全体なら実現できる。だからこそ私たちは、単に支援するだけではなく、企業・団体・行政・市民が出会い、力を持ち寄り、ともに行動できる仕組みをつくります。企業の地域貢献を発信し、新しい人やビジネスとの出会いを生み、その力を子どもたちや地域の活動へと還元していく。誰かが誰かを応援し、その応援がまた次の力につながっていく。そんな循環が続く春日井をつくること。それが、私たち春日井つながる未来協会の使命です。

法人概要

法人名	一般社団法人春日井市つながる未来協会
代表者	清水 駿之介
本社所在地	愛知県春日井市如意申町7丁目15-5 アーバンハイツ春日井302号
電話番号	0568-50-2799
FAX	0568-50-2798
メールアドレス	info@jp-sing.com

月刊Sing 毒日#



未来を変える

「頑張る」より「楽しむ」

全力で楽しんだその瞬間が、
やがて新しい時代を照らす光になる。



未来へ繋ぐ

次の世代へと『想い』を繋ぎ、
この国を支えてくれた人々へ
『感謝のバトン』を渡していこう。



未来が輝く

『楽しみながら』『笑いながら』
走り続けた先にある未来は
きっと眩しいほどに輝いている。

人が輝けば、企業は続く。

株式会社Sing

https://www.singgroup.biz/