◆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

2026 AUTUMN
VOL 02

手打ち蕎麦職人
蕎麦の三心 店主
金岩 修史



変わる季節、
変わる時代。
春日井らしさを、次へ。

今年の年越しそば、
まだ決めていないなら。

蕎麦の三心では、
年越しにぴったりの生そばを
お持ち帰りいただけます。
詳しくは2・3ページへ。

夏を越えた、この街の今。

暑い夏を越え、季節が次へと移っていく春日井。
店を続ける人、手仕事を守る人、新しい挑戦を始める人。
変化の中でも大切なものをつなぐ、春日井の「今」を集めました。

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。

高校卒業後、手打ち蕎麦との出会いをきっかけに蕎麦の道へ。修業を重ね、春日井で「蕎麦の三心」を構えました。現在は奥様と二人三脚で店を営みながら、手打ちならではの美味しさと、気張らず過ごせる店づくりを大切にしています。「美味い蕎麦なら三心」と思い出してもらえる、地元に根づいた身近な一軒を目指しています。

INSTAGRAM
HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/SOBANO_34

＼今年の年越しに／

生そばテイクアウト できます！

三心の手打ちそばを、ご自宅でもお楽しみいただけます。お店で大切にしている手打ちの美味しさを、ぜひご自宅で味わってください。

営業時間
11：30〜14：30（LO.14：00）
17：30〜22：00（LO.21：00）



KEEP AND CHANGE.

守るものと、変えていくもの。

手打ちという軸は変えず、より良い味や店のあり方は少しずつ更新していく。三心では、続けてきたものを守ることと、必要なところを変えていくことの両方を大切にしています。一杯の蕎麦には丁寧に向き合いながら、お店はあくまで気軽に。特別な日に限らず、日常の中でふと思い出してもらえる存在でありたい。そんな考えが、三心の仕事の積み重ねにつながっています。

詳しい紹介記事は P.26〜29へ！





PROFILE プロフィール

金岩　修史

Kaneiwa Syuji

生年月日
1982年1月10日

出身
春日井市

主な事業
蕎麦の三心の運営

公式サイト
HTTPS://SOBANO-34.OWST.JP

月刊Sing 春日井

変わるもの。変わらないもの。変えたくないもの。

夏が遠ざかっていく寂しさと、冬が少しずつ近づいてくる気配。
季節の変わり目には、いつも少しだけ立ち止まってしまいます。

今年の夏、春日井でも激しい雨に見舞われる日がありました。
世界に目を向ければ、異常気象や災害、世界情勢、そして急速に広がるAI。一つひとつは違う出来事なのに、どこか共通して、これまでとは違う時代が始まっているような感覚があります。

一方で、街で子どもたちを見ていると、意外なほど変わらないものにも出会います。
楽しそうに笑う顔。友達とふざけ合う姿。私たちが子どもの頃にもしていたような手遊び。
「ああ、人って思っているほど変わらないのかもしれない」と、少し安心します。

でも、全部が同じままではありません。今の子どもたちは、私たちとは違う環境の中で、違う感覚を持って生きています。でもそれは、何かを失っているということではなく、私たちとは少し違う形で、新しい価値をつくっているということなのかもしれません。大人はつい心配してしまうけれど、きっと子どもたちは、私たちが思う以上にその時代を受け止め、ちゃんと自分たちなりに育っていく。そう考えると、変わっていくことを少し前向きに見られる気がします。

そしてそれは私たち大人も同じです。
変化に戸惑い、時には反発し、それでも必要なものを受け入れながら、なんだかんだ次の時代をつくっていく。
ただ、時代がどれだけ便利になっても、すべてが効率よく、完璧になっていくわけではないと思います。
不器用だったり、遠回りしたり、誰かを心配したり、助けてもらったり。そんな少し不完全な「人間らしさ」は、きっとこれからも残っていく。むしろ私たちは、そこに安心したり、惹かれたりするのかもしれません。

この冊子をつくりながら、たくさんの人に出会いました。
そこには、変わっていくものもあれば、ずっと変わらないものもありました。
「これは変えたくない」と大切にされているものもありました。
街は、そうした一人ひとりの選択の積み重ねでできているのだと思います。

これからも考えて、感じて、時には迷いながら。
その一つひとつが、次の春日井をつくっていくのだと思います。



6_GOURMET

6_ お芋の力で、心までほっと温める店

10_ 料理と過ごす時間を、もっと楽しく。

14_ また食べたいをつくる、わらび餅

18_ 肉とタレに、こだわりを込めて

22_ 旬をお箸で楽しむ、気軽なフレンチ

26_ 手打ちの美味しさを、もっと身近に

30_ 日常に寄り添う、春日井の手づくりスイーツ

34_LOCAL

34_ 疲れた日に、心と身体を整える場所

38_ バイクの“まだ使える”を、次へつなぐ

42_ シュートを重ねる、春日井のバスケ拠点

46_ 「楽しい」から始まる、心と体の成長

52_ 「できない」から始まる、成長の一歩

54_ 春日井で見つけた、気になるお店。
DISCOVER MORE LOCAL FAVORITES!

56_BUSINESS & LIFE

58_ 春日井の魅力を届け、人とまちをつなぐ

60_ 暮らしを整え、大切な時間をつくる

62_ 働く人のこれからを考える

64_ 春日井のこれからを考える

66_ Singのアンバサダー紹介！

68_ 中部大学からのお知らせ！

70_ 春日井PICK UP！地域交流フェス

ミライバネグルメ

MIRAIBANE GOURMET !

味の向こうの、店主のはなし。

STORY #08

“ OIMO STAND ROOTS ”

焼き芋やお芋スイーツを通して、訪れる人の心までほっと温める「OIMO STAND ROOTS」。子育てをしながら事務員として働いていた店主が、長年抱いていた「自分のお店を持ちたい」という夢をかたちにしました。お芋を通して、人を笑顔にしたい。そんな想いから始まったお店です。



お芋には、心をほぐす力がある

食べた人の心まで、ふわっと温かく。

MEET THE OWNER！

人を知ると、お店はもっと面白くなる。



THE JOURNEY

主婦と事務員の日々から、自分の本当にやりたかったことへ。

Q お店を始める前は、どんな仕事をされていたのでしょうか？

以前は主婦をしながら、パートで会社の事務員をしていました。子どもが3人いるので、子育てをしながら仕事をする、という毎日でしたね。

Q お店づくりは、どんなところから考え始めましたか？

実は最初は、サンドイッチ屋さんをやりたいと思っていました。ただ、私が作ると、いろいろなものにこだわりすぎてしまって。詰め込みすぎて、ものすごく原価が高くなってしまうんです。そこで一度立ち止まって、「私は一体、何がしたいんだろう」と考えました。「私のサンドイッチ、すごいでしょ」と伝えたいわけではない。それよりも、食べた方やお店を訪れた方に幸せな気持ちになってもらったり、笑顔になってもらったり、その人たちのために何かをしたいんだと気づいたんです。

Q 春日井・勝川との出会いは、どんなきっかけだったのでしょうか？

ここは私の地元ではなく、最初から勝川に決めていたわけではありませんでした。いろいろな場所を、本当に渡り歩くような感じで探していたんです。そんな中で、この場所を初めて見に来た日に、ちょうど勝川で市が開かれていました。街がすごく賑わっていて、子どもたちも楽しそうにしていて。「すごく良い町だな」と感じたのを覚えています。そして、この場所を見た時に「あ、ここしかない」と思いました。もともと知り合いもいない土地でしたが、その時に「ここでお店をやりたい」と思ったんです。



Q そこから、自分のお店を始めようと思ったきっかけは？

若い頃からずっと、カフェというか、喫茶店のようなお店をやりたいと思っていたんです。子どもたちもだんだん大きくなってきて、改めて考えた時に「人生は一回だな」と思って。もちろん、それまでの暮らしも幸せでした。そのままの生活を続けるという選択もあったと思います。でも、ずっとやりたいと思っていたことを、やらないまま後悔するのは嫌だなと思ったんです。それで、「やろう」と決めました。

Q どのようにして、今のお芋のお店につながっていったのでしょうか？

そうですね。以前から、お芋ってすごいなと思っていました。赤ちゃんでも、焼いただけのお芋を、調味料も何もつけずに食べて、すごくいい顔をするじゃないですか。それと、事務員をしていた頃の出来事を思い出したんです。月末や決算前になると、事務所がものすごく忙しくて、みんながピリピリしている時がありました。そんな中、芋好きの女性がストーブで焼き芋を焼き始めたことがあって。すると「いい香りするね」と声が上がって、焼き上がったらみんなに配って、「美味しいね」と食べる。さっきまで時間に追われて緊張していた事務所全体の空気が、ふわっと柔らかくなったんです。その記憶を思い出して、「お芋のパワーってすごいんだな」と。美味しいとか、栄養があるというだけじゃなくて、人の心まで温かくしてくれる。だったら私は、お芋をメインにしたお店をやろう。そう決めました。

Q 開業から4年。振り返ってみて、大変だったことはありますか？

大変なことばかりですよ（笑）。アルバイトさんのことだったり、食材のことだったり、お店の設備が壊れたり。みんなが経験するような小さなトラブルは、私も一通り経験していると思います。でも、「これが一番大変だった」と言われると、今はあまり思い浮かばないんです。その時その時はもちろん大変だったと思うんですけど、振り返るとそこまで強く残っていなくて。もしかしたら、そういう性格なのかもしれませんね（笑）。

KEY POINTS！

知っておきたい、お店の魅力。

FIND YOUR PERFECT TREAT.

食べて、話して、ほっとする。帰る時には、少し前向きに。



目指すのは、食べて感動してもらえるもの。

「美味しい」と思っていただくことはもちろんですが、それだけではなく、食べた瞬間に心が動いたり、少し幸せな気持ちになったりするものを届けたいと思っています。お客様がどんな気持ちで召し上がるのかを考えながら、一つひとつの商品づくりを大切にしています。

POINT 01

お芋が生み出す、ほっとする時間。



焼き芋やお芋スイーツを楽しみながら、少し肩の力を抜いてほっとできる時間を過ごしていただきたいと思っています。おいしさだけでなく、気持ちがやわらいだり、自然と笑顔になれたり。そんな時間を届けられるのも、お芋の魅力のひとつです。

POINT 02

食べる人の気持ちから、商品を考える。



商品づくりで大切にしているのは、自分が作りたいものを作ることだけではありません。実際に召し上がる方が、どんな気持ちで食べるのか。その感覚をきちんと受け取り、それに応えられるものを作りたいと考えています。

POINT 03

「何がおすすめ？」も、その人を見て考える。



まず目の前のお客様を見ることを大切にしています。「何がおすすめ？」と聞かれても、ただ人気の商品を紹介するのではなく、その方の様子や気分を見ながら提案します。一人ひとりに合わせた接客を心がけています。



OUR APPROACH

大切にしている、接客とおもてなし

高級さではなく、心から感動できるクオリティを。

商品づくりでも接客でも、大切にしているのは、目の前のお客様がどう感じるかを考えることです。高級なものを届けたいのではなく、食べた時や過ごした時間の中で、少しでも心が動くようなものを届けたい。そんな想いで、一人ひとりのお客様と向き合っています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

受け入れてくれたこの街で、「次は何をするんだろう」と期待してもらえるお店へ。



春日井・勝川にお店を出すまでは、この街に知り合いが一人もいませんでした。親戚も友人もいない、本当に何のつながりもない状態からのスタートでした。だからこそ、お店を始めてから地域の方が声をかけてくださったり、**自然に受け入れてくださったこと**が、すごくうれしかったです。「知らない人なのに、こんなに優しくしてくれるんだ」と、私の方が感動しました。今では、春日井や勝川は本当に人が温かい街だと感じています。ここで暮らしている皆さんからも、自分たちの街を大切にしている雰囲気を感じます。

そんな場所で、これからは**「次は何をするんだろう」「今度はどんなことがあるんだろう」と、楽しみにしてもらえるようなお店になりたいです。**そのためにも、これからは自分一人で頑張り切るだけではなく、もう少し余裕を持ってお店を回せるようにしていきたいと思っています。余裕ができれば、その分、お客様へのサービスにももっと力をかけられると思うからです。

私が目指している「クオリティ」は、高級なものを届けるという意味ではありません。**食べた時やお店で過ごす中で、心から感動してもらえること。そんな価値を届けられるお店でありたいと思っています。**これからもお客様を一番に考えながら、私自身も一緒に成長していきたいです。

information

お芋を通して、訪れる人に笑顔とほっとできる時間を届ける「OIMO STAND ROOTS」。
食べる人の気持ちに寄り添った商品づくりと、温かな接客を大切にしています。

所在地
愛知県春日井市角崎町8-4

営業時間 / 定休日
10:00〜19:00 / 月・火定休

アクセス
JR勝川駅から徒歩4分

TEL
0568-37-2716

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。

STORY #09

“おやつとごはん Pikku kukka”

食事はもちろん、そこで過ごすひとときまで大切にする一軒のお店。イタリア料理やフレンチ、パン作り、ブライダルで経験を積んできた店主が、夫婦で叶えた「自分たちのお店を持つ」という夢。春日井で楽しい時間と心地よさを届ける、店づくりへの想いを伺いました。



心地よい空間も、ごちそうのひとつ。

料理と一緒に届けたい。楽しさと、ほっとできる時間。

MEET THE OWNER！

人を知ると、お店はもっと面白くなる。



THE JOURNEY

経験を重ねてたどり着いた、夫婦で叶えた自分たちのお店

Q これまでどのようなお仕事を経験されてきましたか？

最初はイタリア料理のお店で働き、その後フレンチのお店でサービスから学びました。その会社がパン屋を始めることになり、パン屋の立ち上げにも携わり、1年ほどパンを作る経験もしました。その後は結婚式場で料理長など責任ある仕事も経験しましたが、コロナの影響で大きな打撃を受け、一度飲食以外の仕事も考えた時期がありました。その後、またパン屋で働くご縁をいただき、現在のお店につながっています。

Q お店を始めようと思った理由を教えてください。

昔から「自分のお店を持つ」という夢がありました。それは自分だけではなく、妻にも同じ想いがあり、いつか実現したいと思っていました。子どもも大きくなったタイミングで、「ここで始めよう」と決め、お店をオープンしました。

Q 春日井でお店を始めた理由を教えてください。

春日井で始めた大きな理由は、妻の実家がこの建物のすぐ隣だったことです。そういったご縁もあり、この場所でお店を始めることになりました。また、お店に来られるお客様同士がつながっているような感覚もあり、地域とのつながりを感じています。



Q 料理の道へ進んだきっかけは何でしたか？

もともとはサービスの仕事が好きで、料理をすることが目的だったわけではありませんでした。ただ、お客様が喜んでくれる姿を見て、「自分が作ったもので喜んでもらえたら、もっと嬉しいのではないか」と感じ、調理の道へ進みました。飲食の仕事自体は中学生頃から考えていて、高校時代のアルバイト先の店長から大きな影響を受けたこともきっかけの一つです。

Q 開業するまでに苦労したことはありましたか？

料理やお店を運営することはこれまで経験してきましたが、ゼロからお店を作ることは初めてでした。資金をどう準備するのか、物件をどう探すのかなど、知らないことが多く苦労しました。ただ、自分たちだけで何とかしようとするのではなく、知人や経験者の方に力を借りながら乗り越えることができました。

Q お店を通して大切にしていることは何ですか？

美味しい料理を作ることはもちろんですが、それ以上に「どうしたら楽しく過ごしてもらえるか」を大切にしています。ゆっくり過ごして、「ここは居心地がよかった、また来たい」と思っていただけること。そんな時間を届けられるお店を目指しています。

KEY POINTS！

知っておきたい、お店の魅力。

MORE THAN A MEAL！

食事の時間を、もっと心地よく。また来たくなる場所づくり



料理だけではなく、楽しい時間を届けたい。

料理はもちろん、そこで過ごす時間そのものも楽しんでいただきたい。会話を楽しんだり、ゆっくりくつろいだり、お客様それぞれの大切な時間を過ごせる場所でありたいと思っています。

POINT 01

ちょっとした驚きも、楽しさのひとつ。



料理や接客を通して、「どうしたらもっと楽しんでもらえるか」を考えています。思わず嬉しくなるようなちょっとした驚きも大切に。訪れた時間そのものを楽しんでいただけるようお店づくりに向き合っています。

POINT 02

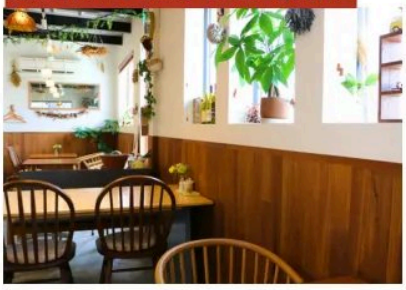
また来たいと思える場所へ



私たちが大切にしているのは、お客様に「また来たいな」と思っていただける時間をつくることです。少しずつ訪れる回数が増えていくような、日常に寄り添えるお店を目指しています。

POINT 03

気軽に立ち寄れる場所に



喫茶店のように普段使いしていただける場所にしたいと思っています。特別な日だけではなく、気軽に立ち寄れる身近な存在になれたら嬉しいです。



OUR APPROACH

大切にしている、店づくりへの想い

お客様が自然体で過ごせる空間を

私たちは、接客やサービスも大切にしています。お客様に「楽しかった」と思っていただくこと。そして、少しの驚きや、肩肘張らずに過ごせる安心感を感じてもらうことを意識しています。料理を楽しむだけではなく、その時間全体を楽しんでもらえる場所でありたい。そんな想いで、料理、接客、空間づくりに向き合っています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

友人を連れて行きたくなる、また訪れたくなるお店へ。人と人がつながる、心地よい場所を目指して。



私たちがこの春日井でお店を続けていく中で、大切にしているのは人とのつながりです。**春日井は、田舎すぎず都会すぎない、ちょうど良い魅力がある場所だと感じています。**またお店に来てくださるお客様同士がつながっているような場面もあり、人とのつながりを感じることがよくあります。だからこそ、**これから目指していきたいのは、友人や大切な人を連れて行きたくなるようなお店**です。「ここに連れて行けば楽しい時間を過ごせる」そんなふうに思ってもらえる存在になれたら嬉しいと思っています。

そして今後は、現在取り組んでいるお店での営業だけではなく、テイクアウトにもさらに力を入れていきたいと考えています。また、地域のイベントなどにも積極的に参加し、**お店の外でも多くの方と関われる機会を増やしていきたい**と思っています。

これまで支えてくださった方々とのご縁を大切にしながら、料理や接客を通じて、楽しい時間を届け続ける。そして、**「また行きたい」と思っていただける場所**になれるよう、これからも一歩ずつ成長していきたいと思います。

information

「また来たい」と思っていただける居場所を目指す「おやつとごはん Pikku kukka」。
料理、接客、空間づくりを通して、楽しい時間を届けています。

所在地
愛知県春日井市気噴町北1-213

営業時間 / 定休日
火: 11:00〜17:00 水・木・日: 08:30〜17:00
金・土: 08:30〜15:00 17:00〜21:00
※月曜定休、不定休あり

アクセス
高蔵寺駅北口から徒歩約17分

TEL
0568-27-6118

最新情報はこちら！
Instagram



ミライバネグルメ

MIRAIBANE GOURMET！

STORY #10

味の向こうの、店主のはなし。

“絆わらび餅”

わらび餅を中心に、御稲荷さんやドリンクなども楽しめる「絆わらび餅」。一度来てくださった方に、「また食べたい」「誰かにすすめたい」と思ってもらえるよう、商品の味だけでなく、接客やちょっとした驚きも大切にしています。わらび餅から次の楽しみへつながっていく、そんな店づくりへの想いを伺いました。



＼一度の出会いを、次の楽しみへ。／

ふと思い出した日に、また食べたくなるわらび餅を。

MEET THE OWNER！

人を知ると、お店はもっと面白くなる。



THE JOURNEY

「また訪れたい」と思われるお店づくりを目指して

Q 絆わらび餅は、どんなお店を目指していますか？

一度来てくださった方に、また思い出してもらえるお店でありたいと思っています。わらび餅は、毎日食べるものではないと思っていますし、次にいつ来てくださるかも分かりません。それでも、「そこのわらび餅が食べたい」「あのお店に行きたい」と思っていただける方が少しでも増えたら嬉しいですね。

Q お客様との関わりで意識していることはありますか？

お客様に気持ちよく利用していただくことは大切にしています。接客で嫌な思いをしたお店の商品を、「誰かにあげたい」とはなかなか思わないと思うんです。だから、「美味しかったから誰かにも勧めたい」「お土産にしたい」と思っていただけるような接客ができたらと思っています。

Q 地域との関わりについて、どのような活動をされていますか？

以前はキッチンカーで遠くへ出店することもありましたが、最近は勝川駅の改札前や春日井祭りなど、近隣の方にお店を知っていただける場所への出店を大切にしています。イベントで初めて知っていただき、「こんなところにわらび餅のお店があるんだ」「今度お店に行きますね」と言っていただけることもあります。



Q お店づくりで大切にしていることは何ですか？

もちろん商品がおいしいことは大切ですが、それ以外の部分も大切にしています。接客での笑顔や、お店に来た時の印象など、商品以外の部分でも「また来たい」と思っていただけるようなお店を目指しています。

Q わらび餅専門店として、商品づくりで工夫していることを教えてください。

定番のわらび餅だけではなく、御稲荷さんに入れたものや、間に挟んだもの、ドリンクなども用意しています。「こういうものもあるんだ」「次はこれを食べてみよう」と思っていただけるような、ちょっとした驚きや楽しさも届けられたらと思っています。

Q これからどんなお店にしていきたいですか？

少しでも「あそこのわらび餅が食べたい」「あのお店に行きたい」と思ってくださる方を増やしていきたいです。また、オリジナルキャラクターを活用したグッズ展開など、今あるものをさらに広げていくことにも挑戦していきたいと考えています。

KEY POINTS！

知っておきたい、お店の魅力。

ENJOY THE MOMENT.

わらび餅から広がる、新しい楽しみ方を届けたい



また食べたいと思える商品づくりを。

わらび餅を楽しむだけでなく、「こんな商品もあるんだ」と新しい発見をしてもらえるのも、このお店ならではの楽しさです。御稲荷さんやドリンクなども取り入れながら、「次はこれを食べてみたい」と思ってもらえるような商品づくりを続けています。

POINT 01

選ぶ楽しさを、少しずつ広げています



わらび餅だけでなく、御稲荷さんやドリンクなども用意しています。その日の気分に合わせて選んだり、「今日はこれにしてみよう」と新しい味を楽しんだり。ひとつの商品だけで終わらない楽しさを大切にしています。

POINT 02

小さな変化で、また訪れる楽しみを



一度来てくださったお客様に、また楽しみにしていただけるよう、季節に合わせた商品やドリンクのフレーバーを考えています。小さな変化や新しい発見を通じて、「また行ってみよう」と思っていただけるきっかけをつくっています。

POINT 03

店内で楽しむ、わらび餅の時間



店内にはイートインスペースも用意しています。「ちょっと休憩してわらび餅を食べていこう」と立ち寄ってくださる方もいらっしゃいます。商品だけではなく、お店で過ごす時間も楽しんでいただける場所を目指しています。



OUR APPROACH

大切にしている、店づくりの考え方

誰かにすすめたくなるお店でありたい。

「おいしかったから、誰かにも食べてもらいたい」「お土産にしたい」。そう思っていただくためには、商品だけでなく、気持ちよく利用していただける接客も大切だと考えています。一人ひとりのお客様に丁寧に向き合いながら、その先の誰かにもつながっていくお店を目指しています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

人との出会いが、次の楽しみへつながっていく。



私たちにとって、お店を知っていただくきっかけは、店頭だけではありません。母体となる会社のつながりから、**マルシェや企業のイベントで商品を販売したり、学校の文化祭、施設や企業などで商品を届けたりする機会もあります。**そこで初めてわらび餅を知っていただくことも、お店との大切な出会いのひとつだと考えています。

これからは、そうした一つひとつの出会いを大切にしながら、お客様にもっと楽しんでいただける機会もつくっていきたいと思っています。これまで周年のタイミングでは、割引やノベルティーなど、小さな取り組みを中心に行ってきました。**今後は、もう少しイベントらしいことにも挑戦してみたいですね。**特に5周年は、少し力を入れて何かできたらと考えています。

お店でわらび餅を知っていただくことも、イベント先で偶然手に取っていただくことも、誰かからお土産でもらうことも、すべてがお店との新しい出会いになります。その一度の出会いが、「今度はお店に行ってみよう」「また食べてみよう」「誰かにも渡してみよう」と次につながっていく。**そんな広がりを、これからも少しずつ増やしていきたいと思っています。**

information

わらび餅のおいしさはもちろん、笑顔の接客や季節ごとの楽しみを大切にするお店。
一度食べたら、また訪れたくなるような時間を届けています。

所在地
愛知県春日井市八光町1-16-1

営業時間 / 定休日
11: 00〜19: 00 / 月曜定休

アクセス
JR勝川駅から徒歩3分

TEL
0568-29-6380

最新情報はこちら！
Instagram



ミライバネグルメ

MIRAIBANE GOURMET !

味の向こうの、店主のはなし。

STORY #11

“古民家焼肉　古登里”

肉質、タレ、炭火焼きにこだわりながら、気軽に楽しめる焼肉店「古民家焼肉 古登里」。焼肉が好きという想いから、営業職を経て飲食の世界へ入り、修行を重ねながら自分の店を形にしてきました。今回は、店主が大切にしている味づくりと、お客様への想いを伺いました。



＼春日井で、長く愛される一軒を／

おいしさと温かさをつなぎ、帰ってきたくなる焼肉屋へ。

MEET THE OWNER！

人を知ると、お店はもっと面白くなる。



THE JOURNEY

営業職から焼肉の世界へ 好きが人生を変えるきっかけに

Q もともとはどのようなお仕事をされていましたか？

飲食店に入る前は、営業の仕事を約4年半していました。飲食店を対象に、タッチパネルの受付機や広告、携帯などの提案を行っていました。その中で多くの飲食店経営者の方と関わる機会があり、少しずつ飲食業界への興味が深まっていきました。

Q 焼肉の世界に入ってから、印象に残っている出会いはありますか？

修行を終えて、自分のお店を持とうとしていた時に、焼肉店を経営する先輩との出会いがありました。その方のおかげで、全国の焼肉店を巡りながら、商品開発や技術について学ぶことができました。自分にとって師匠のような存在で、その出会いがあったからこそ今の自分があります。

Q 現在のお店につながる転機になった出来事はありますか？

大きな転機の一つは、「牛ひつまぶし」を始めたことです。レアの状態で提供する現在のスタイルは、他ではあまり見ない形だったため、SNSやインフルエンサーの方を通じて多くの方に知っていただくきっかけになりました。そこから夜の利用も増え、お店の成長につながりました。



Q 焼肉店を始めようと思ったきっかけを教えてください。

もともと焼肉が好きだったことが大きなきっかけです。営業で飲食店を回る中で、途中から焼肉店を中心に訪問するようになりました。営業というより、自分が焼肉店をやるために話を聞きに行くような感覚でした。そうして話を聞くうちに、「自分の好きなことを仕事にしたい」「焼肉をやりたい」という気持ちが強くなり、この世界へ入りました。その後、焼肉店で修行をしながら経験を積み、自分のお店を持つことを目指しました。

Q 創業当時に大変だったことはありましたか？

オープンした時期がコロナの真っ只中でした。営業できない日もあり、夜は一日一組しか来ない日や、お客様が来ない日もありました。ただ、その時期はテイクアウト需要もあり、お昼には来店してくださる方もいました。厳しい状況ではありましたが、その経験を乗り越えて今があります。

Q 春日井でお店を始めた理由を教えてください。

一番は、現在の店舗との出会いでした。以前からこのお店には食べに来ていて、前のオーナーさんがお客様や料理を大切にしている姿を見ていました。また、春日井には飲食店をされている先輩方も多く、昔から身近に感じていた地域でした。その出会いや環境があり、春日井で挑戦したいと思いました。

KEY POINTS！

知っておきたい、お店の魅力。

WHAT'S YOUR FAVORITE?



肉・タレ・炭火 こだわりが生む古登里の味

本当に美味しい焼肉を、気軽に楽しんでほしい

私が目指しているのは、特別な日だけではなく、普段の食事でも気軽に楽しんでいただける焼肉店です。こだわって選んだお肉やタレの美味しさを、もっと身近に感じてもらい、「また来たい」と思っていただける場所をつくっていきたいと思っています。

POINT 01

こだわり抜いた肉質を届ける



焼肉で大切にしているのは、お肉の質です。複数の業者さんと付き合いながら、それぞれの強みを見極め、その部位に合った仕入れをしています。美味しいお肉を届けるために、仕入れからこだわっています。

POINT 02

ご飯と相性の良い焼肉を



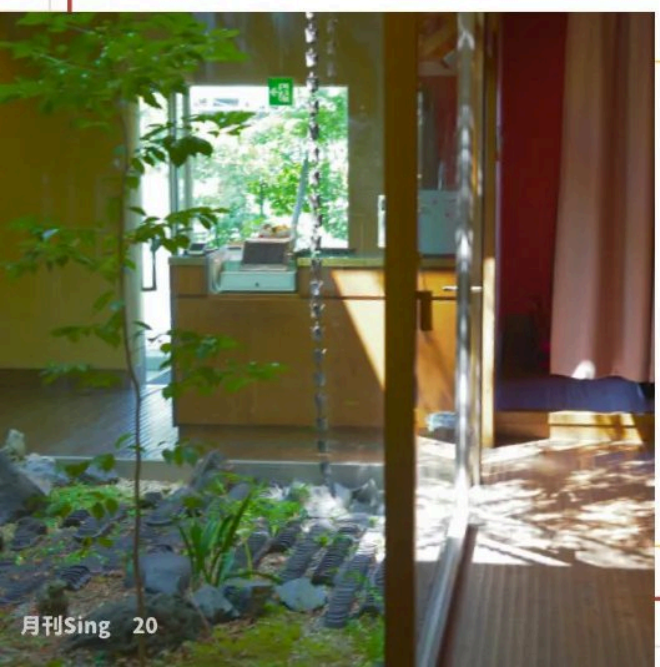
私自身、焼肉はタレをつけてご飯と一緒に楽しむのが好きです。古登里では、ご飯に合う少し濃いめのタレにこだわっています。気軽に来て、美味しい焼肉を楽しんでいただけるお店を目指しています。

POINT 03

味を引き出す、炭火とひと工夫



焼肉で大切にしているのが、七輪の炭です。炭の香りがお肉に加わることで、より焼肉の美味しさを感じていただけると思っています。また、季節によって味付けを調整するなど細かな工夫も大切にしています。



OUR APPROACH

大切にしている、接客とおもてなし

料理だけではなく、過ごす時間も大切に

古登里では、お客様とのやり取りも大切にしています。注文をすべてタッチパネルにするのではなく、スタッフが席へ伺い、できるだけ会話が生まれる形を残しています。常連のお客様のいつもの注文を覚えていたり、お子様にはサービスやおもちゃを用意したりすることも。料理だけでなく、人とのやり取りも含めて、居心地よく過ごしていただけるお店を目指しています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

帰ってきた時に「やっぱりここ」と思える焼肉店を目指して地域に愛され続ける一軒へ



私が古登里を通じて目指しているのは、**地域の方に長く愛される焼肉店**になることです。春日井で営業を始めて感じるのは、ご家族で来店されるお客様が多いことです。だからこそ、家族の皆さんに喜んでもらえるお店にしたいという想いがあります。誕生日や記念日、大切な人との食事。そういった人生の節目に選んでいただけることは、本当に嬉しいことです。

以前、社会人になった方が初給料でご両親をごちそうするために来店してくださったことがありました。その話を聞いた時に、**「誰かの大切な思い出になる場所を作れているんだ」と感じ、とても嬉しく思いました。**

店名の「古登里」には、「古」は古民家、「登」は多くの方に知っていただけるまで登っていく、「里」はみんなが帰ってくる場所、という意味を込めています。長い時間愛され、帰省した時に**「やっぱりあのお店に行きたい」と思っていただけるような存在になりたい**と思っています。そのためにも、お客様の声を大切にしながら、料理やサービスを少しずつ成長させていきたいです。商品についても、「もっとこうしてほしい」という声があれば、できる限り応えていきたいと思っています。

また、これからは店長を育て、いずれはこの店を任せたり、暖簾分けにつなげたりしていきたいです。古登里の味や店づくりをスタッフへつなぎ、**それぞれが自信と誇りを持って店を運営できるようにしていきたいと思っています。**

information

こだわりの肉質とタレ、炭火焼きで味わう焼肉店。気軽に楽しめる美味しさと、温かな接客で大切な時間を彩ります。

所在地
愛知県春日井市西山町3-20-2

営業時間 / 定休日
11:00〜14:00 17:00〜22:00 / 月曜定休
※月曜日が祝日の場合は、翌火曜日お休みをいただきます。

アクセス
JR春日井駅北口から名鉄バス「春日井市民病院」下車　徒歩5分

TEL
0568-82-8929

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。

STORY #12

“お箸フレンチ Bon tigre”

日本の旨のおいしい食材を使ったフレンチを、お箸で気軽に楽しめる「お箸フレンチ Bon tigre」。ホテルやレストランのフレンチで経験を重ねた店主が、縁あって春日井で店を構えました。フレンチをもっと身近に楽しんでもらいたい。そんな想いから生まれる一皿について伺いました。



\ 肩肘張らずに楽しめるフレンチを。 /

旬のおいしさを、お箸でもっと気軽に。

MEET THE OWNER！

人を知ると、お店はもっと面白くなる。



THE JOURNEY

幼い頃から身近だった、“お店をやる”という仕事。

Q 飲食の仕事を目指したきっかけを教えてください。

母親がもともとお店をやっていて、小さい頃からその姿をずっと見て育ちました。飲食店で働くことや、自分でお店をやることが身近な環境だったので、自然と自分も「何かやりたいな」と思うようになったんです。

Q 春日井でお店を始めようと思った理由はありますか？

飲食店で働きながら経験を積んでいく中で、いろいろな縁がありました。その流れの中で現在の店舗とも巡り合い、自分のお店として始めることになりました。何か一つの出来事というより、人とのつながりやタイミングが重なった部分が大きかったと思います。

Q 開業当初、特に苦労したことは何でしたか？

やっぱり大きかったのは、集客と資金面ですね。お店を始めれば自然とお客様が来てくださるわけではないので、どうやって知ってもらうかというところは苦労しました。経営していくうえでの資金面も含めて、最初はいろいろ考えることがありました。



Q 現在のお店を始める前は、どのような仕事をされていたのでしょうか？

ホテルやレストランのフレンチのお店で仕事をしてきました。そうした経験を重ねる中で、今のお店につながっていきました。

Q 今の店舗とは、どのように出会ったのでしょうか？

もともと祖母が春日井出身だったこともあり、自分にとって春日井は縁のある場所でした。さらに、今の店舗についても仲間から偶然紹介してもらったんです。そうしたいくつかの縁が重なって、この場所でお店を始めることになりました。

Q その時期を、どのように乗り越えてきたのでしょうか？

周りの方やスタッフにも協力してもらいながら、料理を変えてみたり、SNSで発信したり、いろいろなことに取り組んできました。そうやって、なんとかここまで続けてこられたと思っています。

KEY POINTS！

知っておきたい、お店の魅力。

ENJOY FRENCH,
YOUR WAY!

旬を味わい、お箸で楽しむフレンチ。



日本のおいしい旬を、身近な一皿に。

日本には、その季節だからこそ味わえるおいしい食材がたくさんあります。地元のものだけにこだわらず、全国からその時々でいい食材を選び、旬のおいしさを気軽に楽しんでもらえる一皿としてお届けしたいと思っています。

POINT 01

旬のおいしい食材を大切に



私が料理で大切にしているのは、日本の旬のおいしい食材を使うことです。その季節だからこそ味わえる食材のおいしさを生かしながら、今だから楽しめる一皿をお届けしたいと思っています。

POINT 02

地元だけに限定せず、全国から“いいもの”を



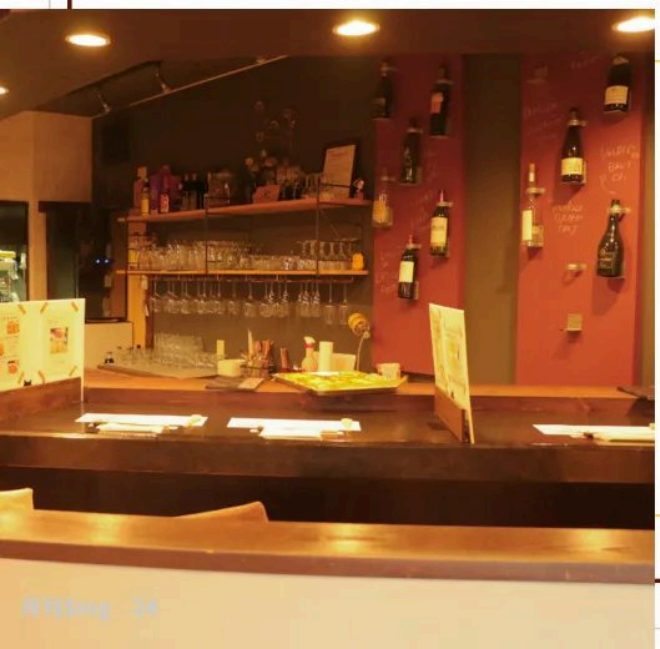
地元の食材で使えるものは取り入れていますが、地産地消だけにこだわっているわけではありません。日本全国にあるおいしい食材にも目を向けながら、その時々で「いいもの」を選んで料理に取り入れています。

POINT 03

ナイフとフォークではなく、お箸で気軽に



店構えに少し和の雰囲気があることもあり、年配の方にも食べやすく楽しんでいただけるよう、お箸で食べられるスタイルにしています。フレンチだからと構えず、年代を問わず誰でも気軽に楽しんでもらえたらうれしいです。



OUR APPROACH

大切にしている、接客とおもてなし

料理と一緒に、楽しい時間を。

接客で意識しているのは、料理を食べるだけではなく、その時間そのものを楽しく過ごしていただくことです。来ていただけることへの感謝を忘れず、少しでも気持ちよく過ごしていただけるように心がけています。そして、フレンチというと、ナイフとフォークを使って、少し敷居が高いというイメージを持つ方も多いと思います。だからこそ、うちではお箸で食べられる気軽さを大切にしています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

「ここに行けば間違いない」そう思ってもらえる店を目指して。



私がこれから目指しているのは、春日井の方に「ここに行けば間違いない」と思ってもらえるお店です。普段はランチで利用してくださる方が多く、クリスマスなどのイベント時には夜の利用も増えます。**普段の食事から、少し特別な日まで、さまざまな場面で気軽に選んでいただけたらうれしいですね。**

これまでお話ししてきたように、フレンチをもっと気軽に楽しんでもらうことは、もともと大切にしてきたコンセプトです。フレンチというと、ナイフとフォークを使って少し敷居が高いイメージを持つ方もいると思いますが、うちではお箸で食べられるスタイルにしています。年配の方も含め、年代を問わず楽しんでもらえるお店でありたいと思っています。料理についても、旬のおいしい食材を使い、その時々でいいものを選ぶことをこれからも大切にしていきたいです。**そして来てくださった方に楽しい時間を過ごしていただくことや、来ていただけることへの感謝も忘れずにいたいと思っています。**

そうした一つひとつを続けながら、普段の日にも、ちょっと特別な日にも選んでいただける店として、**春日井の方に「ここに行けば間違いない」と思ってもらえる存在を目指していきたいです。**

information

旬のおいしい食材を生かしたフレンチを、お箸で気軽に楽しめるお店。普段のランチはもちろん、誕生日やお祝いなど、大切な日の食事にもおすすめです。

所在地
愛知県春日井市鳥居松町2-259

営業時間 / 定休日
11:00〜15:00 18:00〜22:00 / 月曜定休

アクセス
JR勝川駅から徒歩15分

TEL
0568-44-0800

最新情報はこちら！
Instagram



ミライバネグルメ

MIRAIBANE GOURMET！

味の向こうの、店主のはなし。

STORY #13

“蕎麦の三心”

春日井で手打ち蕎麦を提供する「蕎麦の三心」。高校卒業後から蕎麦の修業を重ね、約10年の営業を経て、地元・春日井に現在の店舗を構えました。手打ち蕎麦や旬の料理へのこだわり、そして気張らず過ごせる店づくりへの想いについて伺いました。



\ 地元で育てる、身近な一軒。 /

気張らず楽しむ、手打ち蕎麦の美味しさ。

MEET THE OWNER !

人を知ると、お店はもっと面白くなる。



THE JOURNEY

自営業への思いから、手打ち蕎麦の道へ。

Q お店を始めた当初は、どんな苦労がありましたか？

当時の春日井では、手打ち蕎麦屋自体がそれほど身近ではなかったと思います。なかなか認知してもらえなかったり、価格が高いという印象を持たれたりすることもありました。お客様が少ない時期は、従業員を長い時間雇うことも難しく、勤務時間が短くなることで辞めてしまう。その繰り返しもありました。

Q 蕎麦屋をやろうと思ったきっかけを教えてください。

高校の時に初めて手打ち蕎麦を食べ、その美味しさに感動。蕎麦職人になろうと決意しました。その後、蕎麦が体に良いと聞き、高血圧のお母さんに食べてほしいと願うようにもなりました。

Q 現在の場所へ移転した理由を教えてください。

もともと、春日井でやりたい、地元でやりたいという気持ちがありました。以前の店舗では約10年間営業していて、ずっと賃貸だったんです。続けていく中で、自分たちの土地や建物で、一から店をつくりたいという思いがありました。実家の近くでやりたいという気持ちもあったので、なるべく地元から離れない場所を選び、現在の店舗へ移転しました。

Q そんな中で、どんなお店にしていこうと考えたのでしょうか？

手打ち蕎麦屋というと「敷居が高い」と思われることがあるので、あまり堅い雰囲気にはしたくないと考えていました。カウンターでも、失礼にならない程度にお客様とフランクに接するようにしています。蕎麦を食べるだけではなく、お酒を楽しみたい時にも気軽に使ってもらえるような、入りやすいお店にしたいと思っています。



Q 長くお店を続ける中で、大切にしていることは何ですか？

やっぱり、お客様に満足していただけるものを出すことですね。「美味しかった」「人に紹介して良かった」と思ってもらえたり、お子さんが「ここの蕎麦なら一人前食べる」と言ってくれたり。そういう言葉をいただけると嬉しいですし、そんなことを思いながら料理をつくっています。

KEY POINTS !

知っておきたい、お店の魅力。

FIND YOUR PERFECT TREAT.

手打ち、旬の味、気配り。三心らしい楽しみ方。



家では味わえない一皿を、もっと身近に。

料理をお出しするうえで大切にしているのは、「美味しかった」「人に紹介してよかった」と思っていただけること。お子さんから大人の方まで、食事の時間そのものを楽しみ、また来たいと思っていただける一皿を届けたいと考えています。

POINT 01

手打ち蕎麦の美味しさを届ける



私たちが一番大切にしているのは、手打ち蕎麦です。高校卒業後から蕎麦の修業を続け、今も手打ちにこだわっています。これからも、その美味しさをもっと多くの方に知っていただきたいと思っています。

POINT 02

家では味わえない、旬の一皿を



蕎麦だけでなく、その季節ならではの味も楽しんでいただきたいと思っています。季節の山菜や松茸、天ぷらなど旬の食材を取り入れ、「家ではなかなか食べられないもの」をお届けしています。

POINT 03

普段の食事から、特別な日まで



仕事帰りには丼と蕎麦のセット、家族での食事には一品料理やお酒も楽しんでいただけます。個室やコースもあるので、普段の食事から記念日まで、気軽に使っていただけたら嬉しいです。



OUR APPROACH

大切にしている、接客とおもてなし

気づくことから始まる、三心の接客。

私たちは、必要以上に堅い雰囲気にはせず、失礼のない範囲でお客様とフランクに接することを大切にしています。接客で意識しているのは、お客様から声をかけられる前に気づくことです。注文したそうな様子があればこちらから声をかけたり、お箸を落とした時にはできるだけ先に気づいたり、お手洗いを探していそうな方がいれば案内したり。そうした一つひとつの気配りを大切にしています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

「美味い蕎麦なら三心」と、思い出してもらえる店へ。手打ち蕎麦の美味しさを、もっと身近に。



目指していきたいのは、**春日井で「美味しい蕎麦を食べるなら、ここ」**と自然に思い出してもらえるようなお店です。「春日井でどこか美味しいところある？」と聞かれた時に、「蕎麦なら三心」と紹介していただけたり、大切な人との食事の時に思い出していただけたり。そんな存在になれたら嬉しいですね。そのためにも、今あるものだけで満足せず、新しい商品にも取り組んでいきたいと思っています。なるべくお客様をお待たせしないことや、いつ来ていただいても安定した美味しさをお届けすることも、これからさらに大切にしていきたい部分です。

そして、僕たちがもっと広めていきたいのは、ただ蕎麦を食べてもらうことではなく、手打ち蕎麦の美味しさを知ってもらうことです。一方で、「手打ち蕎麦屋だから入りづらい」とは思ってほしくありません。「子どもを連れて行っても大丈夫ですか？」と聞かれることもありますが、ご家族でのお食事も、普段のお昼ご飯も、仕事帰りの一食も、**気軽に利用していただきたい**と思っています。

手打ち蕎麦の美味しさを届けながら、『ちょっと美味しいものを食べたいな』という時に思い出してもらえる、地元に根づいた身近なお店でありたいと思っています。

information

手打ち蕎麦と旬の味を楽しめる「蕎麦の三心」。普段の食事から大切な日まで、気張らず立ち寄れる一軒です。年越しそばの生そばお持ち帰りあります。

所在地
愛知県春日井市六軒屋町5-39

営業時間 / 定休日
11：30〜14：30（LO.14：00）
17：30〜22：00（LO.21：00）
水曜・第3日曜・不定休
※昼夜ともにお蕎麦がなくなり次第終了いたします。

アクセス
JR春日井駅より車で6分

TEL
0568-56-6877

最新情報はこちら！
Instagram



ミライバネグルメ

MIRAIBANE GOURMET！

味の向こうの、店主のはなし。

STORY #14

“春菓”

シュークリームやスイートポテトなど、手づくりのスイーツを気軽に楽しめる「春菓」。春日井で、お菓子をもっと身近に感じてもらいたいという想いがあり、店名にも春日井とお菓子とのつながりが込められています。今回は、店頭に並ぶスイーツを手がけるパティシエに、商品づくりへのこだわりや、この街で目指しているお店の姿を聞きました。



こだわりの味を、もっと身近に。

今日、ちょっと甘いものを。そんな日に寄れるスイーツ屋さん。

MEET THE OWNER !

人を知ると、お店はもっと面白くなる。



THE JOURNEY

厳しい修業の日々が、今の仕事の土台になった。

Q パティシエとして最初に働いたのは、どんなお店でしたか？

専門学校を卒業して、一番最初にケーキ屋で働きました。パティシエの世界が厳しいことは学校でも聞いていましたが、実際に働いてみると力仕事も多く、時間もかなりタイトでした。シェフも厳しい方だったので、当時は「修業だ」と思いながらも、やっぱりきついなと感じることはありました。

Q 最初のお店で学んだことで、今も生きていることはありますか？

周りを見ることですね。「この人が今何をしているのか」と周囲の状況を把握したり、いろいろなところにアンテナを張ったりすることは、最初のお店で教えてもらったことだと思います。その経験は、今の仕事にもつながっています。

Q 春菓では、商品開発をどのように行っていますか？

今はパティシエが一人なので、商品開発は自分で考える部分が多いです。自分の中に理想の味はあるのですが、そこへ近づけるのが難しくて。材料を少し変えるだけでも味が変わるので、実際につくって、食べて、また調整することを繰り返しています。



Q 当時はどんなことを意識して働いていましたか？

その頃は、目の前の仕事をしながら、常に「次に何をするか」を考えて動いていました。当時はとにかく必死だったので、それが特別なことだとは思っていなかったんです。でも、別の職場へ行ってから、自分が自然と先を考えて動けるようになっていたことに気づきました。

Q 印象に残っている出会いはありますか？

一番は、最初のお店のシェフです。働いていた時は大変なこともありましたが、お店を離れて違う職場を経験したことで、改めて「あそこで修業してよかったな」と思いました。そのシェフに出会っていなかったら、周囲を見ながら仕事をすることも、今のようには身についていなかったかもしれません。

Q 特に苦労した商品はありますか？

シュークリームですね。オープン前の約2か月間、ほぼ毎日のように試作していました。毎日つくっていると、途中で何が正解なのか分からなくなることもありました。今も「もう少し焼いた方が食感が出るかも」と焼き時間を少し変えてみるなど、調整を続けています。まだ進化の途中という感じです。

KEY POINTS！

知っておきたい、お店の魅力。

WHICH ONE
WILL YOU TRY?

「もうひとつ食べたい」を目指して。試作を重ねた春菓の味。



少しずつ変えて、食べて、また考える。

理想の味に近づけるため、材料や焼き時間を少しずつ変えながら試作を重ねています。シュークリームも、オープン前から何度もつくっては味や食感を確認。完成して終わりではなく、今もより美味しい仕上がりを目指して調整を続けています。

POINT 01

約2か月、ほぼ毎日続けた試作



シュークリームは、オープン前の約2か月間、ほぼ毎日のように試作しました。つくり続けるうちに正解が分からなくなることもありましたが、理想の味を目指して調整を重ねました。今も焼き時間を変えるなど、改善を続けています。

POINT 02

しっとりと、サクサクを一緒に



シュー生地の上には、サクサクとしたクッキー生地を重ねています。全体を硬くするのではなく、しっとりした生地との食感の違いを楽しめるように。クッキー部分の配合にもこだわっています。

POINT 03

重たくなりすぎない、軽やかなクリーム



クリームは、食べ終わった時に重たくなりすぎないよう、乳脂肪が少し低めのものを選んでいます。「もうひとつ食べたい」と思ってもらえるような軽さと、『もうひとつ食べたい』と思ってもらえるような、重たすぎない仕上がりを目指しています。



OUR APPROACH

大切にしている、商品づくり

美味しいものを、手に取りやすく。

商品づくりで一番大切にしているのは、お客様に「美味しい」と喜んでいただけることです。パティシエとしては、美味しい材料を使って、できるだけ美味しいものをつくりたいという気持ちがあります。ただ、お店として考えると、気軽に手に取っていただける価格とのバランスも大切です。その両方を考えながら商品をつくっています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

仕事帰りにも、電車に乗る前にも。春日井の日常に、気軽に楽しめるお菓子を。



春菓が目指しているのは、特別な日に構えて選ぶお店というより、**日常の中で気軽に立ち寄ってもらえるお店です。**ホールケーキを買うような特別な日というより、仕事帰りに「今日はちょっと甘いものを買って帰ろう」と思った時や、友達に会いに行く時の手土産、バスや電車を待つちょっとした時間にも、ふらっと寄ってもらえたら嬉しいですね。

周辺では、お店の方たちが集まってマルシェを開いたり、駅前でイベントを行ったりすることもあり、**この辺りのお店同士のつながりも感じています。**そうした地域の雰囲気の中で、春菓も少しずつ知っていただけたら嬉しいです。

商品づくりも、まだ試行錯誤の途中です。シュークリームは、今も焼き時間を少し変えながら、より美味しい食感を目指して調整を続けています。オープン前に約2か月試作を重ねた商品ですが、完成して終わりではなく、つくりながら少しずつ変えていく。そんな感覚で向き合っています。

また、今はこの店舗での販売が中心ですが、これからは違う場所でも販売し、もっといろいろな地域の方に春菓のお菓子を食べてもらえたらと思っています。こだわってつくってきた味だからこそ、まずはたくさんの方に知っていただきたいです。**「今日はちょっと甘いものが食べたいな」そんな時に、ふらっと立ち寄っていただけたら嬉しいですね。**

information

シュークリームやスイートポテトなど、手づくりのスイーツを販売する「春菓」。
仕事帰りや手土産にも、気軽に立ち寄れるお店です。

所在地
愛知県春日井市中央通1-91
駅前ビルコジマ 1F

営業時間 / 定休日
15:00〜18:00 / 水曜・日曜定休
※商品がなくなり次第終了いたします

アクセス
JR高蔵寺駅北口から徒歩約3分

TEL
080-1624-7365

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。

STORY #07



suu.
ドライヘッドスパサロン

“suu.ドライヘッドスパサロン”

頭や首・肩まわりの疲れを、ドライヘッドスパでゆっくりとほぐすsuu.。その日の体調やお悩みを丁寧に聞きながら、一人ひとりに合った施術を提案しています。周囲を気にせず過ごせるプライベートな空間で、忙しい毎日から少し離れて、自分を整える時間を。春日井駅南口から徒歩3分と、仕事帰りにも立ち寄りやすいサロンです。

TAKE A BREATH HERE.

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	★★☆☆☆



How to go?

こんな日に、こんなふうに。

AFTER WORK

仕事帰りに、自分を整える時間を。

駅から徒歩3分という立地を生かして、仕事帰りに立ち寄るという選択肢も。頭や首・肩まわりの疲れが気になる日や、「今日は自分を労わりたい」と感じた日の行き先として考えてみては。

WEEKEND

予定を詰め込まない休日に、ひと休み。

休日は、忙しい毎日から少し離れて自分のための時間を。グリーンやドライフラワー、香りにもこだわった空間で、周囲を気にせずゆっくり施術を受ける過ごし方もおすすめです。

BEHIND THE PLACE

この場所をつくる、人と仕事のはなし。



THE JOURNEY

自分自身が実感したからこそ、一人ひとりに寄り添うヘッドスパを。

Q 現在のお仕事につながったきっかけを教えてください。

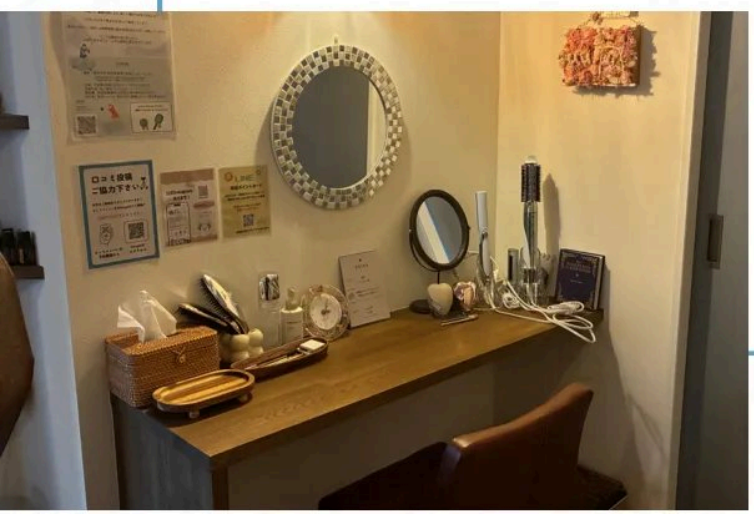
現在のサロンを始める前は、市内の別店舗で働きながらエステの仕事もしていました。そこで施術の技術だけではなく、一人ひとりのお客様に合わせた接客やサロンづくりについて学びました。ヘッドスパを始めたのは、以前一緒に仕事をしていた前オーナーに声をかけていただいたことがきっかけです。

Q 現在のsuu.につながる大きな転機はありましたか？

施術を続ける中で、頭痛や不眠、首・肩こりなどに悩んでいる方が、思っていた以上に多いことに気づきました。最初は私自身も「頭をほぐすだけなのに、こんなに身体や睡眠に変化を感じるんだ」と驚きました。それから、ただ気持ちいいだけではなく、一人ひとりのお悩みに寄り添えるヘッドスパを追求するようになりました。

Q 現在の場所を選んだ理由を教えてください。

独立を考えていた時期に、ご縁があって現在の場所を紹介していただきました。実際に見たとき、落ち着いた雰囲気や、ゆったり施術を受けていただける環境が、自分の目指しているサロンにぴったりだと感じました。春日井駅から徒歩3分というアクセスの良さも、通っていただきやすい魅力だと感じています。



Q ヘッドスパに惹かれていった理由は何だったのでしょうか？

東京のヘッドスパスクールに通い、生徒同士で施術を練習していました。私自身、施術を受けた日は毎日のようにぐっすり眠ることができて、その変化に驚いたんです。お客様からも「頭が軽くなった」「よく眠れた」と喜んでいただくようになり、もっと多くの方に良さを知ってもらいたいと思うようになりました。

Q 独立した当初は、どんなことを大切にしていましたか？

最初は「本当に来てもらえるのかな」という不安もありました。それでも、まずは目の前のお客様一人ひとりに丁寧に向き合って、「また来たい」と思っていただけるサロンにすることを大切にしました。少しずつリピーターの方が増え、口コミやご紹介から新しいお客様にも来ていただけるようになったことは、大きな励みになっています。

Q 施術をするとき、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、その方の状態をきちんと見て、その方に合った施術をすることです。同じ「肩が凝っている」「眠れない」というお悩みでも、原因や疲れ方は人それぞれ。カウンセリングでしっかりお話を伺い、その日の状態に合わせて施術することを大切にしています。

HOW TO ENJOY

ここで見つかる、3つの楽しみ。

FIND YOUR BEST WAY TO RELAX.

自分の状態に耳を傾ける、少し特別な自分時間。



まずは、今の自分の状態を話すところから。

suu.では、決まった施術を一律に行うのではなく、まずその日の体調やお悩みを丁寧にお伺いしています。施術だけでなく、空間や香り、過ごしていただく時間そのものが心地よいものになるよう大切にしています。今の自分に合った「整える時間」を、ゆっくり過ごしていただけたら嬉しいです。

POINT 01

今のあなたに合わせて、整える。



同じ「肩が凝っている」「眠れない」というお悩みでも、状態や疲れ方は一人ひとり違います。だからこそ、その日の体調やご希望を伺いながら、無理のない施術をご提案しています。

POINT 02

周りを気にせず、ゆっくり。



当サロンは、他のお客様と顔を合わせることのないプライベート空間です。お話ししたい方も、静かに休みたい方も、それぞれが心地よく過ごせる距離感を大切にしています。

POINT 03

空間からも、リラックスを。



店内にはグリーンやドライフラワーを取り入れ、落ち着いた雰囲気にしています。香りは季節や気分に合わせて変え、リクライニングチェアも体格やお好みに合わせて調整しています。

編集長古田が！

実際にsuu.のヘッドスパを体験！



SCENE 01 | 来店

まずは、今の悩みを丁寧にヒアリング。

ヘッドスパは女性が行くイメージがあり、最初は少し緊張していましたが、店内は落ち着いた雰囲気で男性でも入りやすい印象。施術前には、普段感じている疲れや気になる部分を丁寧にヒアリングしてもらいました。「首や肩が重くなりやすい」「パソコンやスマホを見る時間が長い」といった普段の悩みも話せたので、安心して施術をお願いできました。

SCENE 02 | 施術

その日の状態に合わせて、じっくりケア。

今回は頭まわりだけでなく、首や肩までオールハンドでじっくりと施術。ほどよい力加減が心地よく、「決まった施術をこなす」のではなく、その日の自分の状態を見ながらケアしてもらえているように感じました。

SCENE 03 | リラックス

少しずつ、身体の力が抜けていく。

普段はなかなか意識しない頭皮まで丁寧にほぐしてもらうと、施術が進むにつれて少しずつ身体の力が抜けていくような感覚に。落ち着いた空間の中で、日常から少し離れてゆっくり過ごすことができました。

SCENE 04 | 施術後

頭まわりも気分も、すっきり。

施術後は、頭まわりがすっきりしたような感覚があり、気分までリフレッシュ。初めてのヘッドスパで少し不安もありましたが、最初に悩みをしっかり聞いてもらえたことで相談もしやすく、自分に合ったケアを受けながら、自分をいたわる時間を過ごせました。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

「疲れたらsuu.へ。」そう思い出してもらえる、毎日に寄り添うサロンを目指して。



これからは、「疲れたときに、まずsuu.に行こう」と思っていただけるような、**地域の皆様にとって身近で頼れるサロン**を目指していきたいです。私自身、ヘッドスパを学ぶ中で身体や睡眠の変化を実感したことが、この仕事を深く知りたいと思うきっかけになりました。お客様からも「頭が軽くなった」「よく眠れた」と喜んでいただくことが増え、**ただ気持ちいいだけではなく、その方のお悩みに寄り添える施術を届けたい**と思うようになりました。

これからもヘッドスパをさらに深めながら、お客様のさまざまなお悩みに合わせたメニューやサービスを増やしていきたいと考えています。また、suu.がある春日井駅南口も、これから新しいお店が増え、人が集まる活気のあるエリアになっていったら嬉しいです。私もこの地域でサロンを営む一人として、**少しでも南口のにぎわいや地域の活性化につながることに挑戦していきたい**と思っています。

suu.は、これまで出会ってきたお客様や周りの方とのご縁によって育ててもらったサロンです。これからも一つひとつのご縁を大切にしながら、**初めての方にも気軽に来ていただける場所**にしていきたいです。「ここに来れば心も身体も整う」。そしていつか、「この街にsuu.があってよかった」と思っていただける、長く愛されるサロンを目指していきたいと思っています。

information

一人ひとりの悩みやその日の状態を丁寧に確認しながら施術を提案するプライベートサロン。仕事帰りや休日など、周囲を気にせず自分のための時間を過ごしたい方に。

所在地
愛知県春日井市上条町3丁目34-3

営業時間 / 定休日
10:00〜20:30 / 最終受付 : 19:00
不定休

アクセス
J春日井駅南口から徒歩3分

TEL
070-1253-3161
※ 施術中など電話に出られない場合がございます

最新情報はこちら！
HP　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。

STORY #08



“ GARAGE G.T.O ”

春日井を拠点に、中古バイク部品の販売やバイクの買取・回収などを行うガレージGTO。動かない車両や書類のない車両も、パーツとしての価値まで見ながら査定。ネット販売を軸に、国内だけでなく海外へも部品を届けています。

HOW TO USE

こんなときに、頼れる場所。

BUY｜買いたいとき

車両も部品も、状態を見ながら選ぶ。

中古車両を探しているときや、バイクに必要な中古部品を探したいときに。部品はネット販売を中心に、状態ができるだけ伝わるよう情報を掲載しています。車両については、可能であれば実際に状態を見て確認することもおすすめしています。

SELL｜売りたいとき

乗らなくなった一台、まずは相談から。

乗らなくなったバイクはもちろん、動かない車両や書類のない車両、事故車も相談できます。車両としてだけでなく、**使える部品に残っている価値まで見ながら査定してもらえる**のが、ガレージGTOの特徴です。

Need help with your bike?

こんなバイクも、まずは相談。

CONSULT GUIDE

BIKE｜車両について

- 動かない車両 ☑
- 書類のない車両 ☑
- 事故車 ☑

PARTS｜部品について

- 中古部品を探したい ☑
- 必要なパーツを相談 ☑



BEHIND THE PLACE

この場所をつくる、人と仕事のはなし。



THE JOURNEY

モルディブで見た環境問題が、バイクのリユースへつながった。

Q ガレージGTOを始める前は、どんな仕事をされていたのですか？

新卒で青年海外協力隊に参加した後、帰国してバイク店で3年ほど働きました。その後、大学の先生から声をかけてもらったことをきっかけに、名古屋市の学校で非常勤の保健体育講師として8年ほど勤務していました。

Q モルディブでは、どのような活動をされていたのですか？

モルディブの小さな島で体育を教えながら、環境教育にも取り組みました。気候変動によって島そのものがなくなるかもしれないという現実を知ったことが大きかったですね。バイクが好きだからこそ、バイクを通して環境にできることを考えるようになりました。

Q 事業を始めてから現在まで、どのような歩みがありましたか？

個人事業から法人へ移る頃、以前働いてくれていたスタッフが戻ってきて、この仕事を続けたいと言ってくれたことが一つのきっかけでした。コロナ禍が事業として追い風になったこともあり、法人化し、中古部品の販売を中心とした形へ変化していきました。



Q 青年海外協力隊へ参加したきっかけは？

もともと保健体育の先生を目指して体育大学に進みました。大学生の頃、友人の家でJICAの募集要項を見つけて、「海外でも体育の先生ができるんだ」と知ったんです。大学4年の春に受験して合格し、そのまま参加することを決めました。

Q その思いは、どのように今の事業へつながっていったのですか？

バイクに乗ることをやめるのではなく、乗る分だけ環境のためにも何かできればいい。そう考えたときに、オートバイのリサイクルやリユース、リデュースという3Rの考え方なら、自分の好きなバイクと環境問題をつなげられると思ったのが始まりです。

Q 春日井から事業を続ける理由は？

もともと春日井が地元なんです。海外も好きですが、今は地元にいながら海外へ部品を届けることもできます。春日井で事業をする以上、きちんと地域に還元しながら、ここから世界に向けて何かできればと思っています。

HOW TO ENJOY

ここで見つかる、3つの楽しみ。

Found your pick?

一台のバイクに残された、“まだ使える”を見つけてみる。



まずは、バイクの状態を伝えるところから。

僕たちが向き合っているのは、状態のいいバイクだけではありません。乗らなくなった一台や、動かなくなった一台、中古部品を探している方など、さまざまな相談があります。車両や部品の状態を見ながら、その中に残っている価値をできるだけ見つけて、次につなげていきたいと思っています。

POINT 01

動かない一台にも、価値を探す。



「もうダメだと思う」と持ち込まれるバイクでも、まだ価値が残っていることがあります。車両として難しくても、動かない車両や書類のない車両、事故車も、状態を見ながら査定しています。

POINT 02

中古だからこそ、状態を細かく見る。



中古部品は新品と同じではありません。だからこそ、できるだけ良い状態で届けることを大切にしています。状態を確認し、きれいに整えたうえで、迅速かつ丁寧に次のユーザーへ届けることを意識しています。

POINT 03

中古だからこそ、状態は正直に。



ネット販売では、掲載できる情報に限りがあります。だからこそ、自分がバイクに乗る立場から「ここは気になる」と思う部分をできるだけ見せています。



OUR APPROACH

中古だからこそ、迅速かつ丁寧に。

状態を正直に伝え、より良い形で次へつなぐ。

中古部品は、新品にはかないません。でも、中古だからこそできることもあると思っています。できるだけ良い状態に整えて、必要としている人へ素早く届けること。そしてネット販売では実物を手に取れないからこそ、状態が分かる情報をできる限り伝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。

バイクを楽しみながら、環境のことも考える。その姿勢を、春日井から次の世代へ。



事業としては、もちろん少しずつ成長していけたらと思っています。ただ、今の物価や金利などを考えると、**まずは現状より少し上を目指しながら、効率化など、できることを突き詰めて続けていきたいと思っています。**

僕の仕事の根っこにあるのは、環境問題です。青年海外協力隊でモルディブに行ったとき、気候変動によって小さな島がなくなるかもしれない現実を見ました。その経験が、今の仕事にもつながっています。バイクが好きだから、乗らないという選択ではなく、乗る分だけ環境のためにできることをする。そんな考えから、リユースやリサイクルという形でバイクに関わっています。

今も、声をかけてもらえば**学校などで環境問題について話したり、青年海外協力隊や海外に興味のある人へ自分の経験を伝えたりしています。**僕自身も、大学生のときにJICAの募集要項を見たことがきっかけで海外へ出ました。だから今度は、**自分の経験が若い人たちの新しい一歩につながればと思っています。**

バイクは楽しいものですが、周りに迷惑をかけないことも大切です。そのうえで、地域でバイクに困っている人がいれば、自分にできる範囲でサポートしたいと思っています。乗らなくなったバイクや部品を、**必要としている誰かへつなぐこと。バイクを楽しみながら、環境のことも考えること。そんな仕事を、これからも春日井で続けていきたいですね。**

information

春日井を拠点に、中古バイク部品の販売やバイクの買取・回収などを行うガレージGTO。
動かない車両や書類のない車両についても、パーツとしての価値を含めて相談できます。

所在地
愛知県春日井市六軒屋町3丁目194

営業時間 / 定休日
11:00〜17:00 / 土・日・祝日定休

アクセス
JR春日井駅北口から名鉄バス
「六軒屋」下車　徒歩6分

TEL
0568-55-3819

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。

STORY #09



“Shootinghouse JAM”

株式会社JAMの加盟店としてShootinghouse JAM 春日井店は、シュート練習に集中できるバスケットボール施設。打ったボールが自然に戻ってくるため、リバウンドに時間を取られず、たくさんのシュートを打つことができます。子どもから大人まで、自分のペースでバスケットと向き合える場所です。

WHEN WILL YOU GO?

How to go?

こんな日に、こんなふうに。

AFTER WORK

仕事帰り、15分だけシュートを打ちに。

仕事を終えたあと、「少しだけ体を動かしたい」という日に。誰かと予定を合わせなくても、ひとりで立ち寄って練習できます。

WEEKEND

休日は、じっくりシュートと向き合う日に。

試合でもっとシュートを決めたい現役でプレーしている方や、久しぶりにバスケットを楽しみたい方にも。空調の効いた屋内だからこそ、天候を気にせずシュート練習に取り組めます。

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

子どものバスケをきっかけに、春日井につくったシュート練習の場所。

Q JAMを知ったきっかけは何ですか？

子どもがバスケットを始めてクラブチームに入り、一宮の本店にシューティング施設があることを知ったのが最初です。通うようになって本店のオーナーと話す中で、「春日井にもつくりたい」と相談しました。フランチャイズでできると聞き、春日井店を始めることになりました。

Q なぜ春日井で開こうと思ったのでしょうか？

自分が春日井に住んでいることもありますし、春日井にはバスケットボールのチームがたくさんあります。全国大会に出場するようなチームもある中で、春日井のバスケットがもっと強くなるために、こういう練習施設があってもいいんじゃないかと思って春日井で開きました。

Q 続けてきて、うれしかった出来事はありますか？

中学生になってボールのサイズが変わり、シュートが入らなくなった子の保護者から相談を受けたことがあります。スクールなどで練習を続けたあと、試合で4回続けてシュートが決まったと報告してくれました。その場で「JAMにお礼を言わないと」と話してくれていたと聞いた時は、本当にうれしかったですね。



Q ご自身もバスケットをされていたんですか？

自分自身も沖縄でバスケットをやっていました。子どもがバスケットを始めたことで、またバスケットとの関わりが深くなりました。それまでの仕事から、バスケット施設の運営に切り替えることで、子どもと一緒にいられる時間をもっと取れるんじゃないか。そう考えたことも、始める大きなきっかけでした。

Q オープン当初に苦労したことはありますか？

最初は、やっぱりお客さんに知ってもらうまでが大変でした。本店からもInstagramを使った宣伝方法を教えてもらい、JAMの各店舗と同じように発信を続けました。まず存在を知ってもらい、実際に来てもらえるようになるまでには時間がかかりましたね。

Q 初めての人にも入りやすい場所にするために、意識していることは何ですか？

初めてお店に入る時って、「ちょっと入りづらいな」と感じることもあると思うんです。だから、外から店内の様子が見えるようにしたり、Instagramで子どもから大人までシュートをしている姿を発信したりしています。「こんな感じでやっているんだ」と分かってもらって、気軽に来てもらえる雰囲気をつくることは意識しています。

HOW TO ENJOY

ここで見つかる、3つの楽しみ。

HOW DO YOU ENJOY IT?

打つ。確かめる。また打つ。シュートに集中できる場所。



まずは、気軽にシュートを打つところから。

ここでは、ただゴールに向かってボールを投げるだけではなく、できるだけシュートそのものに集中してもらいたいと思っています。ボールを取りに行く時間を減らして本数を重ねたり、数字を確認したり。分からないことがあればアドバイスもするので、まずは自分のシュートと向き合ってみてほしいですね。

POINT 01

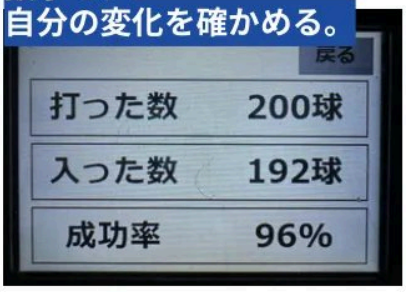
ボールを追わず、シュートに集中。



ここでは、打ったボールを自分で毎回取りに行かなくても、自然にボールが戻ってきます。なので、ボールを取りに行く時間が減る分、その時間でもう一本、もう一本とシュートを打てます。

POINT 02

数字で、自分の変化を確かめる。



シュートを打つと、数字や成功率も確認できます。ただ「入った」「入らなかった」で終わるのではなく、自分が今どのくらいなのかを見ながら練習できるところも、この施設の良さだと思っています。

POINT 03

天気を気にせず、バスケを楽しむ。



公園でバスケットをしている人も多いですが、雨のあとはコートが濡れていたり、夏はかなり暑かったりします。だからこそ、天候に左右されにくく、空調の効いた屋内で練習できる環境をつくりたいと思いました。



OUR APPROACH

初めてでも、気軽に入れる場所に。

まずは、気軽に入ってみてほしい。

初めてのお店って、どうしても入りづらいと感じることがあると思うんです。だから、外から中の様子が見えるようにしたり、Instagramで子どもから大人まで実際にシュートをしている様子を発信したりして、「こんな場所なんだ」と分かってもらえるようにしています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

シュートを打つ場所から、バスケットをもっと楽しめる場所へ。



今はまず、シューティング施設として、もっと**多くの人にJAM春日井店を知ってもらいたい**と思っています。まだ「こんな施設が春日井にあるんだ」と知らない方も多いので、Instagramや地域の媒体を通じて知ってもらい、実際に利用してもらえたらうれしいですね。

地域のバスケットチームとのつながりも大切にしています。大会への協賛では、参加する選手へJAMで使えるチケットを配ったり、優勝チームへ利用チケットを渡したりしています。**応援してもらった分、自分たちも何か返していきたい。**そんなつながりは、これからも大事にしていきたいです。そして、今の施設が軌道に乗った先には、3x3ができる半面コートもつくりたいと思っています。体育館では半面だけを借りることが難しいこともあるので、もっと気軽に3x3を楽しめる環境があったら面白いですよね。

さらに、ハンバーガーやかき氷などを楽しめる場所も、次の展開として考えています。**子どもも大人も、仕事帰りでも、ひとりでも気軽に来てシュートを打てる。**まずはそんな場所として、もっと多くの人に利用してもらいながら、**バスケットを楽しめる場所を広げていきたいですね。**

information

子どもから大人まで利用できる、屋内型のシューティング施設。初心者にはシュートの基本も説明。気軽にバスケットを楽しみたい人にも。

所在地
愛知県春日井市小野町1丁目46-1

営業時間 / 定休日
平日 14:00〜22:00 / 土日祝 10:00〜21:00
月曜定休（キッズから中学生までスクールやってます）

アクセス
JR勝川駅南口から　徒歩10分

TEL
0568-90-7790

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。

STORY #10



“ ジムオルソ ”

体操の技術だけでなく、挨拶や礼儀、並ぶ、待つ、話を聞くといった日々の成長も大切にするジムオルソ。20年以上の体操経験を持つオーナーが、子どもたちとのコミュニケーションを楽しみながら、一人ひとりの挑戦を支えています。

FIND YOUR WAY!

こんな日に、こんなふうに。

How to Enjoy?

FOR YOUR CHILD

こんなお子さまにおすすめ！

運動に少し不安がある子も、まずは「楽しかった」と思えることから。先生とのコミュニケーションや体を動かす楽しさを入口に、一人ひとりの挑戦を支えています。レッスン時間帯は要確認。

GROWING TOGETHER

こんな成長も大切にしています。

体操の技だけでなく、挨拶をする、並ぶ、待つ、人の話を聞くこともレッスンの一部。日々の小さな変化を見つけながら、心と体の成長を応援しています。

ひと目でわかる、教室のこと。

VISIT GUIDE

LESSON｜指導の特長

- ✓ 楽しさからスタート
- ✓ メリハリある指導
- ✓ 挑戦をしっかり補助

SUPPORT｜成長サポート

- ✓ 小さな変化に気づく
- ✓ 礼儀や集団行動も重視
- ✓ 保護者へ成長を共有

BEHIND THE PLACE

この場所をつくる、人と仕事のはなし。



THE JOURNEY

20年以上続けた体操と、3児の父としての経験を指導へ。

Q 体操に関わる仕事へ、もう一度向き合ったきっかけを教えてください。

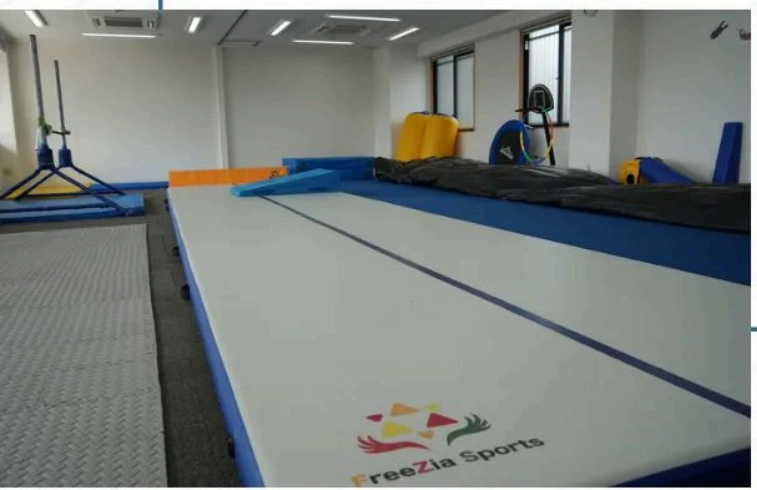
僕自身、20年以上体操競技を続けてきました。大学卒業後も体操に関わる仕事をしていましたが、一度離れた時期があります。それでも振り返ると、小さい頃から一番情熱を注いできたのは体操でした。父から「何のために大学まで体操をやってきたんだ」と言われたことも、もう一度向き合うきっかけになりました。

Q ジムオルソとして運営することになった経緯は？

教室を始めようと思っても、経営については右も左も分からない状態でした。そこで、以前からつながりのあったオルソ株式会社の日熊社長へ相談しました。「フランチャイズをやってみる？」と声をかけてもらい、「じゃあ、やらせてください」とお願いしたのが始まりです。

Q 体操を通して、子どもたちに何を身につけてほしいですか？

挨拶や礼儀、集団行動です。挨拶をする、並ぶ、待つ、話を聞く、座る。難しい技とは違って、意識すればできることだと思っています。子どもは集中が続かないこともありますが、そうした基本的なことを身につけることは、将来どんなことをするときにもついてくると思っています。



Q 自分で教室を始めようと思ったのはなぜですか？

当時すでに家族がいて、子どもも3人いました。教室の先生として働きながら3人を育てていくことを考えたとき、それならリスクはあっても自分でやってみようと思ったんです。妻にも「やらせてほしい」と相談して、そこから教室を始めることになりました。

Q 今の指導に生きている経験は何でしょうか？

一つは、20年以上続けてきた体操競技の経験です。そしてもう一つが、3児の父として自分自身が子育てをしてきた経験。この二つを合わせながら、子どもたちがどうやったら成長していけるかを考えています。体操だけを見るのではなく、子ども自身を見ることを大切にしています。

Q 印象に残っている子どもの成長はありますか？

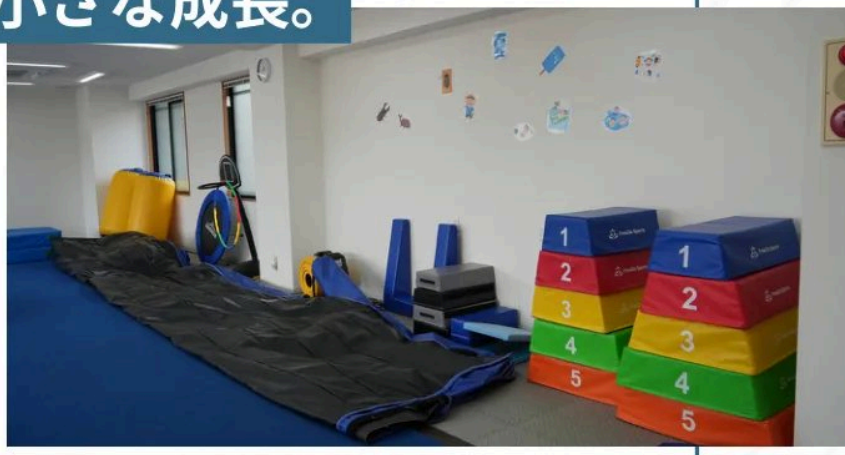
親御さんからなかなか離れられなかった子が、親子分離のクラスで一人でレッスンを受けられるようになったことです。最初は泣いていましたが、途中からしっかり参加できました。その姿を見て、親御さんも「こんなにできるんだ」と子どもを信じられるようになった。それはすごく印象に残っています。

HOW TO ENJOY

ここで見つかる、3つの楽しみ。

DISCOVER YOUR NEXT STEP!

「できた！」だけじゃない。楽しい時間の中にある、小さな成長。



まずは、「楽しかった」を一つ見つけよう。

僕がまず大切にしているのは、子どもたちに「楽しかった」と思ってもらうことです。技ができた、お友達がいた、先生が面白かった。理由は何でもいいんです。教室に来た時間の中で一つでも楽しいことを見つけてもらって、そこから少しずつ体操や成長につなげていきたいと思っています。

POINT 01

「楽しい」が、最初の一歩。



運動が得意か苦手かよりも、まずは教室を楽しんでもらいたいと思っています。技ができたときの嬉しさや、友達・先生とのやり取りも大切な時間です。「今日、楽しかった」と思えることを一つでもつくるところから始めています。

POINT 02

思い切り動いて、しっかり集中。



僕は「思い切り走れ！」「ドーンってやれ！」と擬音も使いながら、子どもたちのテンションを上げます。でも、盛り上がりすぎたらしっかり落ち着かせる。楽しむときと集中するとき、その切り替えを大切にしています。

POINT 03

体操の先にある成長にも注目。



僕が見ているのは、体操の技だけではありません。挨拶をする、並ぶ、待つ、話を聞く。そうした一つひとつの行動も、大切な成長の一つです。小さな変化も見つけたら、保護者の方へ伝えるようにしています。



OUR APPROACH

「伝える」より、「伝わった」を大切に。

楽しませる。信じてもらう。その先に、挑戦が生まれる。

僕が日々のレッスンで特に大切にしているのは、子どもたちへの「伝え方」です。何を教えるかだけではなく、どう伝えればやる気になるのか、本当に伝わっているのかまで見るようにしています。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

体操が上手になることも、人として成長することも。心と体、その両方を育てられる教室へ。



僕がこれから目指しているのは、**体操の技術だけではなく、子どもたちが心身ともに成長していける**教室です。体操が上手になることはもちろん大切です。でも、それと同じくらい、挨拶をする、並ぶ、待つ、人の話を聞くといったことも大切にしています。どれも意識すればできることですが、子どもたちにとっては難しいときもあります。だからこそ、**レッスンの中で少しずつ身につけていってほしいと思っています。**

以前、親御さんからなかなか離れられなかった子が、親子分離のクラスで一人でレッスンを受けられるようになったことがありました。最初は泣いていましたが、途中からしっかり参加できるようになり、親御さんも「こんなにできたんだ」と驚いていました。子どもって、大人が思っている以上にできることがあると思うんです。僕自身も3人の子どもを育てているので、習い事をしている姿を見て「大丈夫かな」と心配になる気持ちは分かります。でも、まずは子どもを信じてあげてほしい。

すぐに技ができなくても、きれいに並べなくても、その子なりの変化があります。僕たちは、そうした小さな成長もしっかり見つけて、保護者の方へ伝えていきたいと思っています。**体操だけではなく、人として成長していく部分まで関われる**教室にする。それが、これからも大切にしていきたいことです。

information

体操の技術に加え、挨拶や礼儀、集団行動など子どもの成長も大切にするジムオルソ。運動に不安がある子にも、まずは「楽しい」と思える時間をつくることから向き合っています。

所在地
愛知県春日井市出川町2-8-19
CIビル 1階

営業時間 / 定休日
火・木・金 11:00〜19:00 / 水 10:00〜19:00
土日 9:00〜17:30 / 月曜・祝日定休

アクセス
JR高蔵寺駅北口から名鉄バス
「東出川」下車　徒歩2分

TEL
0568-50-2833

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。

STORY #11



“ Hawk Gym ”

アクロバットに力を入れながら、子ども一人ひとりの挑戦に寄り添うHawkgym。技ができるようになることだけをゴールにせず、やり抜く力や礼儀、感謝する気持ちまで大切にしています。「できない」「怖い」という気持ちから、一歩ずつ成長していける体操教室です。

LET'S TRY IT!

こんな日に、こんなふうに。

How to Enjoy?

FOR YOUR CHILD

運動がちょっと苦手な子も。

運動が得意かどうかよりも、「やってみたい」という気持ちを大切にしています。
体操やアクロバットに興味がある子はもちろん、「できるか不安」「ちょっと怖い」という子にも、一人ひとりの気持ちに合わせて寄り添います。

GROWING TOGETHER

「やってみたい」がある子も。

技ができるようになることだけが、レッスンのゴールではありません。
一つのことをやり抜く力や、話を聞くこと、挨拶、感謝する気持ちなど、体操を通して人として成長していくことも大切にしています。

ひと目でわかる、教室のこと。

VISIT GUIDE

LESSON｜指導の特長

- ✓ 「できなくて当然」からスタート
- ✓ 一人ひとりに合わせた声かけ
- ✓ アクロバットに力を入れた指導

SUPPORT｜成長サポート

- ✓ 人と比べず、その子の挑戦を応援
- ✓ 挨拶・礼儀・切り替えも大切に
- ✓ 保護者にも日々の成長を共有

BEHIND THE PLACE

この場所をつくる、人と仕事のはなし。



THE JOURNEY

体操を離れた時間が、もう一度「教えたい」を見つけさせてくれた。

Q 体操とは、どのくらい長く関わってきたのでしょうか？

幼い頃に水泳と体操を始めて、体操の方が楽しいと感じたことが最初でした。それから20年以上、競技として体操を続けてきました。できなかったことができるようになる喜びや、目標に向かって努力する大切さは、自分自身が体操から教えてもらったことです。

Q その後、一度体操の世界から離れた理由を教えてください。

体操以外の社会をほとんど知らないことに気づき、一度まったく違う仕事を経験してみようと考えました。靴店で接客を経験したり、その後はカメラマンの仕事に関わり、全国の呉服店に併設されたスタジオで撮影方法を教える講師やコンサルの仕事を5年ほど続けました。

Q 指導するときに、特に大切にしていることは何ですか？

子どもと同じ目線に立つことです。「やりたくない」「怖い」と感じているなら、その子がなぜそう思うのかを考える。一人ひとりに合わせて声をかけながら、できなかったことができるようになる過程を一緒に進んでいくことを大切にしています。

Q 選手を引退したあと、すぐに今の教室につながったのですか？

26、27歳頃まで現役を続け、引退後は岡山の恩師のもとで2年間、指導者として働きました。当初は、自分が叶えられなかった世界選手権やオリンピックを目指す選手を育てたいという気持ちがありました。でも指導を続けるうちに、小さな子どもたちを教える時間に強く楽しさを感じるようになりました。

Q そこから、なぜもう一度体操へ戻ったのでしょうか？

いろいろな仕事を経験したうえで、「本当に自分がやりたいことは何だろう」と改めて考えました。そのときに浮かんだのが、人生の半分以上を費やしてきた体操でした。「自分で体操教室をやりたい」と思い、近くにいた麻生さんへ相談したことが、Hawk Gymにつながるきっかけです。

Q 体操を通して、子どもたちに身につけてほしいものは？

一番は、「一つのことをやり抜く力」です。技術を身につけることだけではなく、挨拶や話を聞くこと、感謝すること、コミュニケーションや礼儀も大切にしています。大人になったときにも役立つ、人としての成長まで支えられる場所にしたいと思っています。

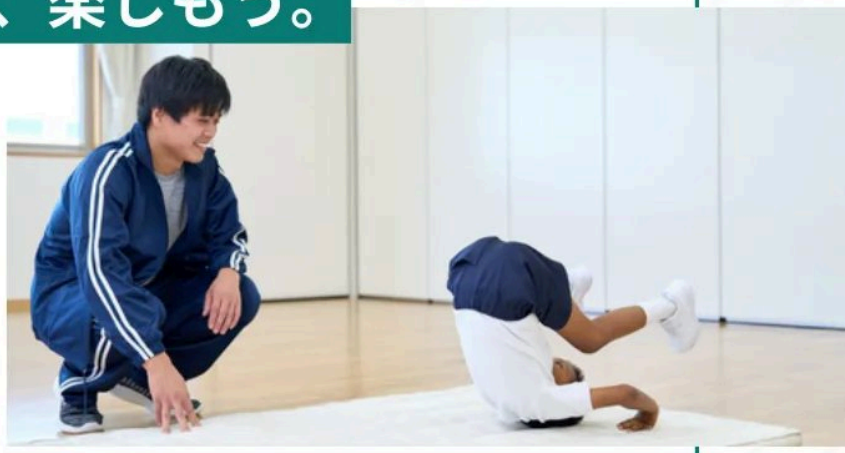


HOW TO ENJOY

ここで見つかる、3つの楽しみ。

ENJOY THE CHALLENGE!

「できた！」だけじゃない。挑戦する時間そのものを、楽しもう。



まずは、挑戦してみることから。

体操には、普段の生活ではあまりしない動きや、少し怖く感じる動きもあります。だから私たちは、最初から上手にできることを求めていません。「できなくて当然」「人と比べなくていい」ということを伝えながら、その子自身のペースで一歩ずつ挑戦していける時間を大切にしています。

POINT 01

アクロバットを、もっと身近に。



私たちは、特にアクロバットの指導に力を入れています。「アクロバットを習いたい」「この技ができるようになりたい」と思ったときに、Hawk Gymを思い浮かべてもらえるような教室を目指しています。そのためにも、私たち自身がこれからも指導力を磨き続けていきたいです。

POINT 02

「怖い」「できない」に、寄り添う。



体操には、子どもにとって怖く感じる動きもあります。そこで自信をなくしてしまわないように、私たちは「何が怖いのか」「何が嫌なのか」を一緒に考えます。人と比べる必要はありません。その子の気持ちに合わせて声をかけながら、一つずつ「できた」を増やしていきます。

POINT 03

楽しむために、守ることも学ぶ。



私たちが大切にしているのが、挨拶や話を聞くこと、そして感謝する気持ちです。楽しむときは思い切り楽しむ。でも、安全に体操をするためには、きちんと話を聞くことも必要です。オンとオフを切り替えることも、子どもたちに身につけてほしい力の一つだと考えています。



OUR APPROACH

一人ひとりを見て、同じ目線で向き合う。

教えるより先に、その子を知ることから。

私たちは、子ども一人ひとりと同じ目線に立つことを大切にしています。小さな子を指導するときには、その年代で何が流行っているのかを調べたり、自分でも実際に見たりすることがあります。共通の話題ができれば、子どもとの距離も縮まり、こちらの言葉も届きやすくなるからです。

THE FUTURE

思い描く、これからの景色。

体操を教えるだけじゃない。挑戦し、人と関わり、一緒に成長できる場所へ。



私たちがこれから目指していきたいのは、ただ技を教えるだけの体操教室ではありません。特にアクロバットについては、「習いたい、覚えたいと思ったらHawk Gym」と思ってもらえるくらいまで、指導力を高めていきたいと思っています。そのためにも、私たち自身が学び続け、指導の幅を広げていきたいです。

でも、子どもたちに伝えたいのは体操の技術だけではありません。一つのことをやり抜くこと。人の話を聞くこと。挨拶や感謝を大切にすること。そして、できないことがあっても、人と比べず挑戦すること。体操を通じて、そうした人として大切な力も身につけてほしいと思っています。

これからは、さまざまなイベントにも取り組みながら、体操をきっかけに人が集まり、子どもたちが人と関わりながら成長できる場所をつくっていきたいです。

子育てをしていると、「どんな習い事がこの子に合うんだろう」と迷うこともあると思います。そんなときに見てもらいたいのが、そこで子どもと関わる「人」です。私たちは、一人ひとりと同じ目線に立ち、その子に合った関わり方を考えることを大切にしています。

もし迷っているなら、一度Hawk Gymに来てもらって、まずはお話しできたらうれしいです。最初からできる必要はありません。一緒に楽しみながら、「やってみよう」と思える一歩をつくれる場所でありたいと思っています。

information

アクロバットに力を入れながら、一人ひとりの挑戦と成長を支えるHawk Gym。
技術だけでなく、やり抜く力や礼儀、感謝する気持ちも大切にする体操教室です。
詳細なレッスン内容や見学・体験方法は事前にご確認ください。

所在地
愛知県春日井市追進町2丁目1-5
フレスポ春日井

営業時間 / 定休日
水・木・金 16:00〜19:00
土日 9:10〜11:50 18:10〜20:20
月曜・火曜・祝日定休

アクセス
JR勝川駅から車で6分

TEL
070-8900-4463

最新情報はこちら！

Instagram



春日井で見つけた、気になるお店。

DISCOVER MORE LOCAL FAVORITES！









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。

高蔵寺駅前に店を構える「One Hundred Bakery 高蔵寺店」。焼きたてのパンをはじめ、プリンやチーズケーキ、季節限定の商品など幅広く取りそろえ、訪れるたびに新しい楽しみと出会えるお店です。地域に寄り添いながら、「このパン屋があるから」と思ってもらえるような、気軽に立ち寄れる身近な存在を目指しています。

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









02 | 鰻処まえの

鰻をきっかけに、懐かしい時間をこれからも。

祖父の代から約72年、春日井で鰻を提供してきた「鰻処まえの」。三代にわたり受け継がれてきた店では、味のおいしさだけでなく、ふと心に残る「懐かしさ」を大切にしています。普段の食事はもちろん、法事や慶事など家族が集まる場にも選ばれ、世代を超えて親しまれている鰻専門店です。

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！
Instagram









03 | 炭火焼と焼酎　大

手挿しの焼き鳥と旬の一皿。何度訪れても楽しめる店。

春日井で約20年続く居酒屋。手挿しの焼き鳥や、旬の食材を使った日替わり料理など、その時季ならではの味を楽しめます。何度訪れても新しい一皿に出会えるよう、店主自ら毎日仕入れを行い、素材の良さを生かした料理を提供。「大切な人を連れて来たい」と思ってもらえる店を目指し、長く地域で親しまれています。

所在地
愛知県春日井市如意申町7-12-11

営業時間 / 定休日
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









04 | Qeema&Soup Curry RASEN

旅先の一皿をきっかけに、春日井でスープカレーを。

バイクで日本一周をする中、北海道で出会ったスープカレーに心を動かされ、春日井で店を開いた「Qeema & Soup Curry RASEN」。忙しいときも一皿一皿に手を抜かず、目の前の一品に全力で向き合うことを大切にしています。店名の「RASEN」には、日々の積み重ねの中で少しずつより良いものを届けていきたいという想いが込められています。

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









05 | 駄菓子屋にこにこ

駄菓子をきっかけに、子どもたちの毎日をもっと楽しく。

高森台にある「駄菓子屋にこにこ」。駄菓子を選ぶ楽しさはもちろん、子どもたちが遊んだり、宿題をしたり、友達と集まったりできる場所として親しまれています。月に一度のイベントも行いながら、地域の人たちと一緒に、子どもたちが安心して集まれる居場所をつくっています。

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









06 | バタフライブルワリー

クラフトビールをきっかけに、春日井の楽しみをもっと広げる。

春日井でクラフトビールを醸造する「バタフライブルワリー」。楽器をモチーフにしたラベルと、多彩な味わいのビールが特徴です。地域の素材を使った商品やコラボレーションにも取り組み、定期的にコンサートも開催。ビールと音楽を通して、新しい出会いや楽しみが広がる場所です。

所在地
春日井市大手田酉町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

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TERASU ／広告・制作

02 スマートライフスタイル ／専門サービス

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





株式会社TERASU

地方創生×ビジネスマッチング　業種 広告・制作　事業エリア 春日井市



どんな会社？事業内容について教えて！

SERVICES

地域の魅力を、伝わる発信へ。

「サボはる」は、春日井市の飲食店やお出かけスポット、イベント、企業などを動画で紹介する地域メディアです。事業としては、企業や店舗の採用・集客支援を中心に、SNS運用や動画制作などを行っています。制作では、まず事前調査とヒアリングを行い、伝えるべき魅力を整理してから撮影。台本やナレーションの作成、編集、確認・修正を経て投稿まで進めます。Webでは観光PR、SNS運用代行・コンサル、動画制作、セミナー、HP・チラシ制作なども展開。単に情報を発信するのではなく、それぞれの魅力が伝わり、人の行動につながる発信を目指しています。



代表からのメッセージ

MESSAGE

代表取締役　サボはるさん



私が大切にしているのは、情報を必要以上に誇張せず、自分自身が本当に良いと思えるものを誠実に届けることです。春日井で暮らす中で、「こんなに面白いものがあるのに、まだ知られていない」と感じたことが、サボはるを始めるきっかけでした。発信して終わるのではなく、そこから人が動き、お店や企業、市民、行政などの新しいつながりが生まれる。そんな地域メディアへ育てながら、春日井の魅力をもっと多くの人に届けていきたいと考えています。

強み・差別化ポイントは？

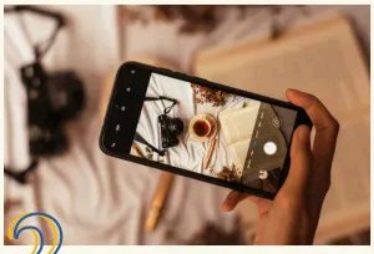
STRENGTHS

地域密着の発信力を、企業の力へ。



1 春日井に届く地域発信力

春日井に特化して発信を続ける「サボはる」。地域との接点を生かし、店舗や企業の情報を届けています。



2 要点を絞った動画づくり

事前調査とヒアリングで伝える内容を整理。短い動画でも、魅力が分かりやすく届く構成を意識しています。



3 SNSから広がる広報支援

SNS運用や動画制作、観光PRなどを通じて、企業や店舗の集客・採用などの発信課題を支援しています。

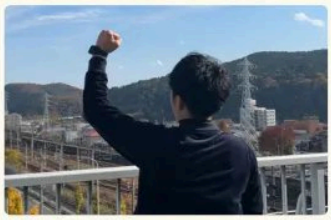
繋がりたい人・企業を教えて！

PARTNERS

採用・集客の魅力を、伝わるSNSと動画へ。

- 地域のお客様に、もっとお店やサービスを知ってもらいたい店舗様
- 採用や求人でSNS発信を強化したい企業様
- 商品・サービスをSNSや動画でPRしたい企業様
- イベント情報を地域へ広く届けたい行政・団体様

SNSや動画を活用した発信について、ぜひご相談ください！



■社名　株式会社TERASU
■Email　info@terasu-inc.jp
■事業内容　地域PR、SNS運用、動画制作、採用・集客支援など
■その他SNS　TikTok「@saboharu_kasugai」

＼ Instagram ／

お気軽にご相談ください

0568-50-2799

春日井の魅力を発信する地域メディアとして活動しながら、企業や店舗のSNS運用、動画制作、採用・集客支援にも取り組む「サボはる」。地域とのつながりを生かした発信が特徴です。「もっと地域の人に知ってもらいたい」と考える企業や店舗に、ぜひ知ってほしい存在です。

月刊Sing春日井編集部一同

https://www.instagram.com/saboharu_kasugai

スマートライフスタイル

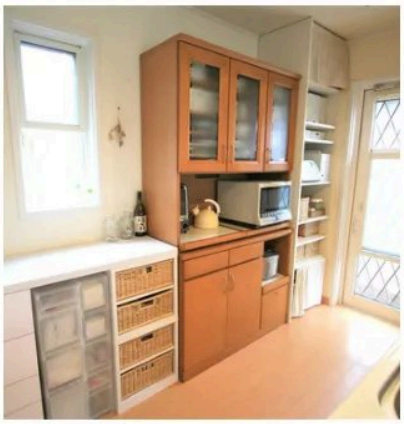


どんな会社？事業内容について教えて！

SERVICES

暮らしを整え、時間を生み出す。

愛知県春日井市を拠点に、整理収納サービスやコンサルティング、資格認定講座、セミナーなどを展開するSmart Life Style。個人宅では、現在の暮らしや悩みを丁寧にヒアリングし、モノを片づけるだけでなく、家族がその後も続けられる整理収納の仕組みづくりを支援しています。さらに、住宅・インテリア分野で培った経験を生かし、新築・リフォーム時の収納計画や引越し前後の整理収納にも対応。企業・団体向けにはオリジナルセミナーやイベント、資格認定講座も企画しており、住宅や暮らしに関わるサービスとの連携も行っています。



代表からのメッセージ

MESSAGE

代表　大原 友美さん



私自身、以前は片づけが得意ではなく、家の中が整わないことへのストレスから、子どもたちにイライラしてしまう時期がありました。整理収納を学び、暮らしが変わることで、家族への接し方まで変わっていったことが、この仕事を始めた原点です。学ぶ、誰かに頼る、仕組みを整える。自分に合った方法を見つけ、本当にやりたいことや大切な人との時間に使える余裕を増やしてほしいと思っています。

強み・差別化ポイントは？

STRENGTHS **暮らしを聞き、住まいを整え、人へ伝える。**



1 丁寧なヒアリング

悩みや「どう暮らしたいか」まで丁寧に聞き取り、家族それぞれに合った、続けやすい整理収納の方法を一緒に考えます。



2 住まいを生かす収納提案

設計やリフォーム、インテリアの経験を生かし、新築・リフォーム時にも暮らしに合った収納計画を提案します。



3 企業・団体との連携

セミナーや資格講座、顧客向け企画など、整理収納を生かした企業・団体との連携にも対応しています。

繋がりたい人・企業を教えて！

PARTNERS **暮らしを整え、毎日にゆとりと心地よさを。**

- 住まいづくりに整理収納の視点を取り入れたい企業様
- 顧客サービスを充実させたい引越し関連企業様
- 整理収納をテーマにした企画を検討している企業様
- 整理収納講座を開催したい企業・団体様

整理収納を生かした企画・連携について、ぜひご相談ください！



■ 社名　Smart Life Style（スマートライフスタイル）
■ 所在地　〒486-0903　愛知県春日井市前並町2丁目2番地11
■ 事業内容　整理収納サービス、コンサルティング、資格認定講座・セミナーの企画開催
■ 営業時間　9:00〜18:00

＼ HP ／

＼ お気軽にご相談ください ／

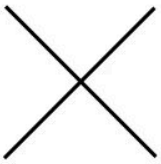
0568-50-2799

片づけだけで終わらず、暮らし方や家族の思いを聞きながら「続けられる仕組み」を考えるSmart Life Style。住宅・インテリア分野での経験を生かし、セミナーや資格講座、企業との連携にも取り組んでいます。「暮らし」に新たな価値を加えたい企業に、ぜひ知ってほしい存在です。

月刊Sing春日井編集部一同

https://smart-life-style.com







健康経営談話

健康経営優良法人2027、申請スタート！

今からでも間に合う「健康経営」の始め方

「健康経営」という言葉を、最近よく耳にするようになったという方も多いのではないでしょうか。健康経営とは、従業員の健康を「会社にとって大切な資産」と考え、健康づくりを経営的な視点から考えていく取り組みです。「社員の健康は大切。でも、それは会社の経営とは別の話なのでは？」そう思われる方もいるかもしれません。しかし今、健康経営は単なる「福利厚生」ではなく、企業の持続的な成長を支える経営課題として注目されています。そして、まさに今、健康経営に取り組む企業にとって大きなタイミングを迎えています。2026年8月17日、「健康経営優良法人2027」の申請受付がスタートしました。中小規模法人部門の申請期間は、2026年8月17日から10月16日17時まで。「いつか健康経営に取り組みたい」と考えていた企業にとって、今こそ一歩を踏み出すタイミングです。

「健康経営優良法人」は、認定を取ることがゴールではない

健康経営優良法人という名前を聞くと、「認定を取るために、いろいろな取り組みをしなければならない」「うちの会社には難しそう」そんなイメージを持たれる方もいるかもしれません。もちろん、認定を受けるためには一定の基準を満たす必要があります。例えば、健康宣言を社内外に発信すること、経営者自身が健康診断を受診すること、健康づくりを推進する担当者を設置することなどが求められます。さらに、従業員の健康診断の実施や受診勧奨、健康課題を把握したうえで具体的な目標を設定することなど、会社として継続的に健康づくりを進めていくことが重要になります。(ACTION！健康経営｜ポータルサイト（健康経営優良法人認定制度）OBJ)ただし、ここで大切なのは、「認定を取ること」そのものを目的にしないことです。健康経営優良法人の認定は、あくまでも会社が健康経営に取り組んでいることを「見える化」する一つの方法。本当に大切なのは、その取り組みを通じて、従業員が健康に働き続けられる会社をつくっていくことです。

「人」が会社の未来をつくる

会社を経営するうえで、「人」は欠かすことのできない存在です。どれだけ優れた商品やサービスがあっても、それをつくり、届け、支える人がいなければ会社は成り立ちません。だからこそ、「社員が健康で長く働けること」「社員が自分の力を十分に発揮できること」「社員が安心して働ける環境をつくること」は、会社の将来に直結する重要なテーマです。例えば、健康診断で再検査が必要と分かっている社員がいたとします。忙しいからと受診を後回しにしてしまったら、もしかすると将来的に大きな病気につながってしまうかもしれません。また、体調がすぐれない状態で出勤し、仕事をしていたとしても、本来のパフォーマンスを発揮できていない可能性があります。「休んでいないから問題ない」のではありません。出勤していても、体調や心身の不調によって仕事の生産性が低下している状態があります。こうした「見えにくい健康課題」に目を向けることも、健康経営の大切な役割です。



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
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

では、何から始めればいい？

「健康経営が大切なのは分かった。でも、何をすればいいの？」ここで悩まれる企業は少なくありません。実は、最初から大きな取り組みを始める必要はありません。まずは、自社の現状を知ることから始めてみましょう。例えば、

・従業員は健康診断をきちんと受けているか
・再検査が必要な人に受診を促せているか
・従業員が健康について相談できる環境があるか
・長時間労働や休暇取得に課題はないか
・社員の運動不足や睡眠不足はないか
・職場のコミュニケーションに問題はないか

こうしたことを一つひとつ確認していくだけでも、自社の健康課題が見えてきます。そして、見つかった課題に対して、「今年は健康診断の受診率を100%にする」「再検査対象者への受診勧奨を行う」「月1回、健康に関する情報を社内で共有する」など、具体的な目標を決めていきます。健康経営は、特別な設備を導入したり、大きな費用をかけたりすることだけではありません。小さな取り組みを一つずつ積み重ね、それを継続していくこと。それこそが、健康経営の第一歩です。

健康経営を始めたら、何が変わる？

健康経営に取り組むことで期待できることは、従業員の健康維持だけではありません。健康診断や健康づくりへの意識が高まれば、従業員自身が自分の健康について考えるきっかけになります。また、会社が社員の健康を大切にしているという姿勢を示すことで、「この会社は社員のことを考えてくれている」という安心感につながることもあります。さらに、健康経営への取り組みを社外に発信することで、採用活動や企業イメージにも良い影響を与える可能性があります。人材の確保が難しくなっている今、「給与」や「仕事内容」だけではなく、「安心して長く働ける会社か」という視点で会社を選ぶ人も増えています。健康経営は、今いる社員のためだけではありません。これから会社に入ってくる人、そしてこれからの会社を支える人のための取り組みでもあるのです。「うちはまだ何もしていない」からこそ、今がスタート健康経営というと、すでにさまざまな取り組みをしている会社を想像してしまうかもしれません。しかし、最初から完璧である必要はありません。むしろ、「今まで特に何もしてこなかった」という会社ほど、これから始められることがたくさんあります。健康経営優良法人2027の申請受付は、すでに始まっています。申請に必要な項目を確認することで、自社が現在どこまで取り組めているのかを知るきっかけにもなります。「認定を取れるか分からないから、やらない」ではなく、「まず自社の健康課題を確認してみよう」というところから始めてみてはいかがでしょうか。健康経営は「会社」と「社員」の未来への投資会社にとって、設備やシステムへの投資はもちろん重要です。しかし、それらを動かすのは「人」です。社員が健康で、安心して働き続けることができる環境をつくることは、決して目先のコストだけで判断するものではありません。それは、会社の未来への投資です。健康経営は、何か特別なことをすることではありません。「社員の健康を大切にする」その想いを会社として形にし、継続していくこと。その積み重ねが、働きやすい職場をつくり、社員の活力を高め、ひいては会社の成長にもつながっていきます。健康経営優良法人2027の申請が始まった今。「いつかやろう」ではなく、「まずは自分たちの会社の健康課題を知る」ことから始めてみませんか？健康経営は、認定を取ったその日がゴールではありません。そこから先も、社員と会社が一緒に健康で成長していくための「スタート」なのです。「何から始めればいいか分からない」そんな企業様も、まずはお気軽にご相談ください。健康経営について一緒に考え、現在の取り組みを整理しながら、自社に合った健康づくりの第一歩を見つけていきましょう。

アクサ生命保険株式会社
木野 竜弥
サーフィンが趣味



議長からのメッセージ！

KASUGAI CITY COUNCIL

SPECIAL FEATURE

春日井市議会特集

01 | ABOUT

市議会とは？

春日井市の未来を創る「車の両輪」として

市民の声を形にし、暮らしを支える市議会の役割



春日井市議会議長

長谷川 達也

市民生活の根幹を支え、市政の方向性を決める重要な役割を担いながらも、多くの方にとって「難しそう」「遠い存在」と思われがちなのが市議会です。今回は春日井市議会議長である長谷川達也様に、市議会として何を行っているのか、市役所との役割の違い、会議に向けた膨大な準備の裏側、そして市民や地域企業との関わりについてお話を伺いました。市民の声を市政に反映させる仕組みや、開かれた議会を目指す取り組みをお伝えします。市議会は、選挙で選ばれた議員が集まり、今後の春日井市の方向性について議論し、決定する場所です。市長部局、つまり市役所から提案される予算や決算、条例といった重要な決め事を審査し、最終的に可否を判断します。議会から承認が出て初めて、市役所が施策を執行できます。市役所が施策を提案・実行する一方、市議会はそれが本当に市民のためになるか、予算の使い道が適切かをチェックする役割を担います。同時に、市民や事業者の皆様から寄せられた声を反映し、議会側から市役所へ政策を提案することもあります。この双方向のやり取りを通じて市政を進めるため、市役所と市議会は「車の両輪」に例えられます。市議会は市民の日常のすべてに密着しています。水道水や下水道、通勤・通学で使う道路、シティバス。出産や子育て、教育、日々のごみ捨てに至るまで、生活のあらゆる場面で市の行政が関わっています。その大もとのルールや予算を決める市議会は、市民生活のすべてに深く関わっています。

02 | ROLE

議会の仕事

見える会議の裏に、見えない準備がある。

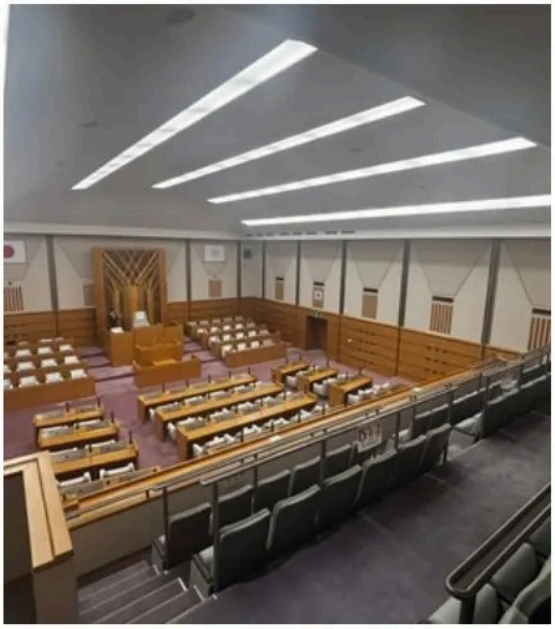
市議会というと、定例会などの本会議や委員会が開かれますが、実はその日数は年間100日にも満たないため、外からは見えにくい部分があります。しかし実際には、本会議や委員会に向けた準備に膨大な時間を割いています。提案された議案について細かく調べ、現場へ足を運び、他の自治体へ視察に行って情報収集を行います。そうした調査をもとに、本会議で議論し質問するための原稿を何日もかけて作り上げます。これは議会において非常に重要な準備期間です。会議がない日にも地域の行事や日常の場で、市民の皆様の声を直接伺う活動が各議員によって行われています。表に出る会議の時間以上に、裏での地道な調査や市民との対話に多くの時間を費やしているのが、市議会の実際の姿です。各議員の日常的な活動や地域との関わりの中で、市民の皆様から直接ご意見やご要望が寄せられます。「道路に穴が開いている」といった身近な相談も市役所にスムーズに伝達でき、迅速な対応を促すきっかけになります。大掛かりな整備が必要なものや、解決に時間がかかる課題は議会で取り上げて議論し、市の政策として反映させます。選挙で選ばれた議員へ声を届けることは、市民の声を市政に反映させる有効な手段です。

定例会と委員会で、市の大切な決定を審議する。

定例会は年4回、3月・6月・9月・12月に開かれます。3月の定例会では次年度の予算を決めます。春日井市全体で数千億円規模となる大切なお金をどう使うのかを審査します。9月の定例会では前年度の決算、つまり予算が計画どおり正しく使われたかを審査します。定例会に上がった議案を、より細かく専門的に審議するのが委員会です。春日井市議会には環境建設や福祉教育など4つの常任委員会があり、32人の議員が8人ずつに分かれます。本会議での質疑応答はルールが厳格ですが、委員会ではより活発で踏み込んだ議論が行われます。そこで細かく審査した内容を再び本会議に報告し、最終的な判断を下す流れになっています。春日井市には約31万人の市民がいますが、全員が議場に集まって話し合うことはできないため、代表者を選ぶ間接民主主義を採っています。だからこそ、議場での傍聴やYouTubeでの議会中継を通じ、自分たちが選んだ議員がどのように活動し、市政がどう動いているのかを直接見ることには大きな意義があります。市政の動きを知ることで関心が高まり、「もっとこうしてほしい」という意見や要望につながります。そうした参加の道が開かれていることを、市議会は大切にしています。

03 | CONNECT

市民とのつながり



●市民の声を受け止め、市政へ届ける

日常の疑問や声が、議会を動かす力になる。

市議会の活動状況をお知らせする「市議会だより」では、表紙に市民の皆様から募集した写真を掲載するなど、親しまれる紙面づくりを意識しています。また、本会議のYouTube配信やSNSの活用も進めています。市議会としては、こうした活動をより多くの方に届けることが今後の課題です。奇をてらった手法ではなく、従来の手法も大切にしながら、より分かりやすく、親しみやすい情報発信を地道に進めていきます。

春日井市は「こどもまんなか」のまちづくりを掲げており、市議会としても若い子育て世代に議会を知ってもらう取り組みを進めています。その一環として、小学生を対象とした議場見学を行い、子どもたちが議員席に座って市長役へ質疑応答を行う「模擬こども議会」の開催を検討しています。今後はSNSなどをさらに効果的に活用し、若い世代にも市議会を身近に感じてもらう工夫を強化していきます。

04 | OPEN

開かれた議会

若い世代にも、地域企業にも、身近な市議会へ。

春日井市の産業振興において、市議会は大きな役割を担っています。市役所や商工会議所と連携しながら企業支援の仕組みを整えたり、事業所の周辺環境の整備を進めたりすることで、企業が発展しやすい土壌をつくります。企業が成長して利益を出し、法人市民税などの税金を納める。その税金を財源として、市がさらに事業者支援や環境整備を行う。市議会は、こうした地域発展の相乗効果を生み出す重要なパートナーです。市議会だよりや市のホームページ、YouTube配信などを確認すると、「数年後にあのエリアでインフラが整備される」「新しい計画が進んでいる」といった、市政の動向やまちの未来図をいち早くつかめます。こうした情報は、事業計画を立てたり、新たなビジネスを展開したりする上で確かなメリットになります。事業者の皆様にも、積極的に市の情報を取得し、活用していただきたいと考えています。

議会では専門用語が使われ、手続きも厳格なため、堅苦しくて難しい印象を持たれがちです。しかし、議会で話し合う課題の多くは、市民の身近な暮らしの中での疑問や要望から生まれています。難しく構える必要はありません。日々の生活で「もっとこうなったらいいのに」と感じたことが、議会につながる第一歩です。まずは市のホームページを見たり、市議会だよりを読んだり、地域の議員へ声をかけたりしてみてください。春日井市議会は、市民の声をしっかりと受け止め、より良い春日井市をつくるため、これからも全力で職務に取り組んでいきます。



月刊Sing 春日井

アンバサダー紹介！

春日井の魅力を、それぞれの視点から届ける6名のアンバサダー。
地域情報の発信、子育て、モデル・タレント活動、音楽、デザイン、スポーツなど、異なる分野で活躍するメンバーが集まりました。月刊Sing春日井とともに、人やお店、仕事、まちの魅力を発信し、新しい出会いや「行ってみたい」につなげていきます。

AMBASSADOR 01

name

長江 有祐

Who is He?

長江有祐さんは春日井市の中部大学春日丘高校出身の元ラグビー日本代表です。現在は中部大学ラグビー部監督を務める傍ら、市内で「春日井シティウォリアーズ」を設立。ラグビーを通じた地域活性化に尽力しています。

See more on Instagram!



AMBASSADOR 02

name

前田 奈子

Who is She?

春日井市出身の「女優系イラストレーター」です。クリエイティブブランド「tearLo」の代表を務め、企業の広告や3Dデザインなどの実績が豊富。モデルや映画の主演女優としてもマルチに活躍しています。

See more on Instagram!



AMB ASSADOR 03

name

mirei

Who is She?

春日井市出身のモデル・タレントとして活躍するmireiさん。持ち前の明るさと親しみやすいキャラクターで多方面に活躍しながら、春日井広報大使として地元の魅力も発信。見る人を笑顔にする、華やかでパワフルな存在です。

See more on Instagram!



AMB ASSADOR 04

name

サボはる

Who is He?

春日井の「素敵！」を見つけて発信する人気インフルエンサー。グルメやおでかけスポット、地域の魅力を親しみやすく届けながら、春日井の新しい楽しみ方やワクワクする出会いを多くの人へ発信しています。

See more on Instagram!



AMB ASSADOR 05

name

はるこま

Who is She?

春日井・小牧エリアの魅力を、女性ならではの感性とママ目線で発信する地域インフルエンサー。家族で楽しめるグルメやおでかけスポット、イベントなど、毎日を楽しくしてくれる地域の素敵な情報を届けています。

See more on Instagram!



AMB ASSADOR 06

name

P-Loco

Who are they?

愛知県を拠点に活動するアイドルグループ！地域イベントやライブ、メディア出演に加え、SDGsや農業・子ども食堂など社会貢献活動にも積極的に取り組み、音楽とエンターテインメントを通じて地域を盛り上げています。

See more on Instagram!



第６３回 中部大学祭

光が交わる、その先へ
出会いが新しい自分を作る

Luminaria

ー光が紡ぐ冒険の世界ー

2026 年
10 月 31 日（土）
10:00~19:00
11 月 1 日（日）
10:00~17:00
後夜祭以外は 16：30 まで

第63回中部大学祭では、企画への参加や交流を通して、皆様と共にそれぞれの光を紡ぎ、新たな挑戦や発見へ踏み出すきっかけとなる場を創りたいという願いを込め、「Luminaria－光が紡ぐ冒険の世界－」を統一テーマに掲げました。多くの方に足を運んでいただき、それぞれの光が交わることで、心に残る特別な体験をお届けできるよう、今年も多彩な企画で皆様をお迎えいたします。私たちは、中部大学祭を単なるイベントではなく、誰もが主役となる「冒険の舞台」だと考えています。ぜひ、日常から一歩踏み出し、未知の企画との出会いや新たな体験を通して、自分でも気づかなかった新しい自分を見つけてください。そして、中部大学祭が、来場者一人ひとりの個性を輝かせ、新たな挑戦への一歩を踏み出すきっかけとなることを願っています。

謎解きゲーム「PRESENT CODE」

４つの時間軸を自由に探索し、各研究室に残された手掛かりを集め、謎を解いて時間異常を解決しよう

研究発表展

各学科の先生が織りなす研究発表展。今年は研展なぞさがしも開催！自分だけのお気に入りを見つけよう！

後夜祭「Making connections happen」

中部大学祭を締めくくるビッグイベント！ビンゴ大会を始めとするゲームを一緒に楽しもう！

タレント企画

アイデンティティ



大物声優のモノマネと大人気アニメネタで、世代を問わず会場を笑いの渦に巻き込むお笑いコンビ

ぱーてぃーちゃん



テレビで大人気！各方面で注目を集める個性派ギャルトリオが、パワフルな笑いとトークで会場を盛り上げる！

HP はこちら！

誰もが主役となる「中部大学祭」



屋外ステージで行われるダンスや演奏等のパフォーマンスで一緒に盛り上がろう



個性溢れる模擬店が盛り沢山！心もお腹も満たされる絶品グルメを味わおう


子どもが楽しめるミニゲーム！ゲームをクリアしてうさぎ姫を救い出そう



学長 前島 正義



63回中部大学祭が開催されます。1964年開学から歴史を紡いできた大学祭です。学生が大学祭実行委員会を組織し、毎年、新企画を立ち上げて実施いたします。今年は堀田恵利那さんが委員長となり、100名を超す実行委員会が組織されました。日頃、講義、実習、実験、アルバイトで忙しい学生が時間をかけてテーマを決め、具体案を練り、その企画が実現する日を迎えつつあります。個々の持ち味を生かしたチームが構築され、学生が情熱を傾け、アイデアを出し合って工夫を凝らし、時間を忘れて役割を果たしています。

今年のテーマは「Luminaria－光が紡ぐ冒険の世界－」。実行委員会は、ご来場の皆様とそれぞれの光を紡ぎ、挑戦や発見による新たな一歩を踏み出せる祭典を目指しています。模擬店はもちろんですが、「巨大迷路」、「研展なぞさがし」、「謎解きゲーム」など工夫をこらした企画が披露されます。同窓、地域の皆様も含めてキャンパスにお越しいただき、若い光を受け、心もお腹も満ち足りるひと時をお過ごしください。高校時代にコロナパンデミックを経験した世代が発信してくれる祭典です。戦争、経済紛争、覇権争いのある混沌とした世界ではありますが、皆様が祭典を通して若者たちの力強さと未来への希望も感じ取っていただければ幸いです。

学生部長 梅嵜 周毅



第63回中部大学祭が盛大に開催されますことを、心よりお祝い申し上げます。また、日頃より本学の教育活動および学生の課外活動に温かいご理解とご支援をいただいております地域住民の皆様、ご家族の皆様、そして関係する全ての皆様に厚く御礼申し上げます。

今年の大学祭テーマは「Luminaria－光が紡ぐ冒険の世界－」です。「Luminaria（ルミナリア）」とは、暗闇を明るく照らす光の祭典や灯火を意味します。一人ひとりが持つ個性や情熱という「光」が集まり、互いに紡ぎ合うことで、この一つの広大なキャンパスに「冒険の世界」が作り出されます。大学生活とは、まさに未知なる世界へと踏み出す冒険の連続です。失敗を恐れず新しいことに挑戦し、仲間と協力しながら一つのものを作り上げるこの大学祭は、皆さんのこれからの未来を照らす確かな光となるものと確信しております。

本日まで、何ヶ月も前から準備を重ねてきた大学祭実行委員会の皆さん、そして出展・出演するすべての学生諸君の努力に敬意を表します。ご来場いただきました皆様には、学生たちが紡ぎ出す活気に満ちた「冒険の世界」を存分に体感し、ともに楽しい時間を共有していただければ幸いです。結びに、本大学祭の成功と、皆様の健勝を祈念いたしまして、私の挨拶といたします。



第63回中部大学祭のテーマは「Luminaria－光が紡ぐ冒険の世界－」です。ご来場者の皆様や大学祭実行委員会が持つ個性や挑戦が「光」となり集まることで、大きな輝きが生まれると考えています。中部大学祭が来場者の皆様にとって、個性を伸ばし、新たな経験や挑戦に踏み出す場であってほしいという願いから、この統一テーマが生まれました。実行委員一同、このテーマに込めた想いを形にするため、試行錯誤を重ねながら準備を進めてまいりました。本学の学生だけでなく、地域の皆様やご来場いただいた全ての方が、それぞれの「光」を見つけ、笑顔で楽しめる大学祭となれば幸いです。最後になりましたが、開催にあたりご協力いただいた大学関係者の皆様、協賛企業の皆様、そしてご来場いただきました皆様に、中部大学祭実行委員会一同、深く感謝申し上げます。

世代をこえて楽しめる、秋の地域交流フェス。

関田区連合町内会

地域交流フェス 2026

2026. 11/22 日

8:30~ オープニングイベント ▸ 9:00 アトラクション開始 ▸ 15:00 終了

会場 篠木グラウンド [小雨決行] 雨天時は中止

オープニングイベント

一画一画に心を込めて!!
春日井泉高校書道部
書道パフォーマンス
曲に合わせながらのダイナミックな書道パフォーマンスを通じてその魅力を全身で感じてください。

SDGs 推進アイドルグループ P-Loco
ブース出店
名古屋を拠点に地域密着で活動している女性アイドルグループ『P-Loco』が参加！

MAP・会場案内図

※会場には駐車場がございません。自転車・徒歩でお越しください。
※近隣のご迷惑になるため、路上駐車・迷惑駐車はおやめください。



ステージイベント

イベント1 8:30 オープニングイベント 春日井泉高校書道パフォーマンス
イベント2 8:55 区長挨拶
イベント3 9:00 来賓挨拶
イベント4 9:10 ラジオ体操
イベント5 9:15 棒の手保存会 神楽保存会
イベント6 9:40 音楽・ダンスイベント D-high Dance Studio、P-Loco 他、多数参加予定！

各種イベント

キッチンカーが勢揃い!!
【時間】9:00~13:45 【場所】1 キッチンカーブース



ふわふわアスレチック
【時間】9:00~14:45 【場所】2 1回600円

フリーマーケット
【時間】9:00~14:45 【場所】3 フリーマーケットブース



ゲーム大会
【時間】9:00~14:45 【場所】4 各ゲームブース



AIゲーム
【時間】9:00~14:45 【場所】関田公民館 1回100円

鉄道模型展示・走行実演 自前車両の持ち込み自由
【時間】9:00~14:45 【場所】関田公民館 春日井電鉄主催 見学・体験無料

福引大会
【場所】5 本部テント
豪華賞品を取り揃えています！



スペシャルイベント！
関田区の埋蔵金を探せ！ 謎解き
参加賞あり
上級コースクリアで、スペシャル景品プレゼント！（先着20名）
初級 参加費：100円 ※小学生以下無料
上級 参加費：300円
【時間】9:00~14:45
【場所】篠木グラウンド、貴船神社、小木田神社
町歩きを楽しみながら、各所をまわって謎解きに挑戦しよう！

おじいちゃんも、おばあちゃんも、気軽に参加できます。
こどもたちも、たくさん来てね！

主催：関田区連合町内会
協賛：棒の手保存会 / 関田神楽保存会
社会福祉協議会 / 関田区氏子総代

お問合せ先 関田区連合町内会 区長 北野 知巳 090-4443-1611

キリトリ 地域交流フェス2026 福引券 キリトリ
有効期限：2026年11月22日(日)

春日井 PICK UP!

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	tsunamira@jp-sing.com

月刊Sing春日井







人が輝けば、企業は続く。

一般社団法人春日井つながる未来協会

https://www.singgroup.biz