

JEC関連 新聞掲載記事

2018.5~2019.5

中日新聞 2018年7月10日掲載

飲食 + 体験 + 宿泊

カフェ&ゲストハウス

「もやいや」瀬戸に 築100年の古民家改装

瀬戸市中心部のせと銀座通り商店街（朝日町）に八日、「カフェ&ゲストハウスもやいや」が開店した。築約百年の古民家を改装し、飲食、体験、宿泊を楽しめる多機能施設として、中心市街地のにぎわいを創出する。

（村松秀規、田中浩一郎）

「念願だった『もやいや』が完成した。まちの活性化のために、たくさんの人に使ってもらえるよう祈っている」

改装と全体のプロデュースを担当する「瀬戸まちづくり株式会社」の鈴木政成社長は八日の式典で意気込みを語った。運営は、企業経営支援の「シエック経営

コンサルタント」（富山市）が担う。

一昨年に閉店した沖繩料理店「もやいや」を改装。古い建具を残した和の雰囲気のある施設の一階は、若手作家の常設展示を中央に添え、カウンター、テーブル、卓座を配した計二十三席の飲食スペースに。

午前八時からモーニングを、同十一時〜午後五時は洋食を中心にランチを提供する。瀬戸焼の器で料理や飲み物を出し、アーケードからのテイクアウトも可能。今後、夜の営業も視野と声を弾ませた。

同商店街の北村智幸・副理事長は「完成してよかったというだけでなく、この施設を通しておもしろいことをしていきたい」と新しい施設を歓迎した。

名鉄尾張瀬戸駅から徒歩六分。年中無休。☎もやいや 0561(42)4660



古民家を改装したカフェ&ゲストハウスもやいや。いずれも瀬戸市朝日町のせと銀座通り商店街で



●若手作家の作品を中央に配した一階のカフェスペース ●4人部屋の和室



0



中日新聞 2018年7月10日掲載

飛騨高山まちの体験交流館

交流館は敷地面積千九百五十平方メートル。飛騨有数の名家旧森家の一蔵など四棟の建物が、茶室や研修室、交流広場を備える。一位一刀彫りや飛騨春慶の制作実演を見られるほか、匂い袋やざるそば、人形作りを体験できる。広場は市民イベントなどに利用できる。

国島芳明市長は式典で「地域、人、歴史、文化と交流する『心の遊び』をテーマに開館した。多くの人に使ってもらえるよう努力していく」とあいさつした。

飛騨・高山観光コンベンション協会が運営し、開館は午前九時～午後七時。交流広場は午後九時まで。無休で入館無料。七月末にはカフェもオープンする。

獅子が舞い華やかに開館

高山の文化や伝統工芸を体験できる施設「飛騨高山まちの体験交流館」が十八日、高山市上二之町と上三之町にまたがり開館した。市職員や地元住民ら約百人が出席して式典があり、お祝いの獅子舞などが披露された。開館を記念し、隣接する「飛騨高山まちの博物館」では同日、人間国宝の陶芸家富本憲吉（一八八六一一九六三年）の作品展や、高山祭でかつて活躍した屋台を紹介する展示も始まった。（戎野文菜）



獅子舞も披露された飛騨高山まちの体験交流館の開館を祝う式典。高山市中部で

タイ富裕層向けにツアー

ジェック経営コンサル 伊勢丹と連携

北陸を中心に経営相談や助言業務を手掛けるジェック経営コンサル（富山市）は、タイの富裕層を対象とし、富山の観光地を巡って伝統文化を体験してもらうモデルツアーを作成した。伊勢丹バンコクの直営ショップで、富山の伝統工芸品の売り上げ増につなぐ。ツアーは定期開催する方針で、将来的には現地

でのコンサルティング業務の拡大も図る。

ジェック経営コンサルは、伊勢丹バンコクで別館（高岡市）の高岡御器など富山の伝統工芸品を扱う。伊勢丹バンコクと連携し、富裕層の顧客サービスの一環で富山の黒部峡谷や立山黒部アルペンルート、能作などを巡るツアーを初めて企画し、5月末

に現地の夫婦1組を招待した。

ツアーの開催をきっかけに、伊勢丹バンコクで別の富裕層の顧客を中心に、20件の商談につながったという。年内にツアーを再び開催する方針で、購買力の高い富裕層を中心に同社の地産品を高め、現地企業に対するコンサルティング業務の獲得も図る。

ジェック経営コンサルは、経済発展が著しい新興国を中心に海外事業の拡大を目標に掲げる。カンボジアでは食品会社を対象としたコンサルティング事業を強化しており、海外売上高比率を現在の10%から将来的には50%に引き上げる計画である。

富山新聞 2018年7月31日掲載

立山黒部ジオパークシンポ 貴重な資源 活用探る



地域資源の保全や活用について語り合ったパネルディスカッション＝TOYAMAキラリ

立山黒部ジオパークシンポが31日、富山市西町のTOYAMAキラリで開かれ、参加者220人が貴重な地域資源の保全や活用について考えた。

立山黒部ジオパーク協会が同ジオパークへの理解をさらに広めるため開催。「ジオパークと持続可能な地域づくり」課題解決の先進地域を指して「と題してパネルディスカッションを行い、森雅志富山市長や中川大富山大副学長、新田八朗富山経済同友会代表幹事、藤田香日経BP社日経ESG編集シニアエディター、水嶋一雄黒部川扇状地研究所長が登壇した。

富山市が「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成に

向けた未来都市に選ばれたことから、その取り組みと関連させることや地形などの特徴を紹介するジオツーリズムなどが提案された。水嶋所長と目代邦康日本ジオサービス社長が基調講演した。

北日本新聞 2018年8月1日掲載

県産食材おいしいよ 商談会 県外料理人にPR



渡辺総料理長(手前右)が用意したオリジナル料理の試食する参加者＝オックスカナルパークホテル富山

県産食材の販路拡大を後押しする県の「オールとやま県産食材商談会」が31日、富山市牛島町のオックスカナルパークホテル富山で開かれた。

旬の野菜や富山米の新品種「富富富」を使った料理の美演があり、県外のホテルや飲食店の料理人らに富山の農林水産物のおいしさをアピールした。「webun」に動画と写真(3枚)

仕入れ担当者を主なターゲットにしてきた昨々までの商談会を発展させた。新たな趣向として、カナルパークホテル富山の渡辺徹総料理長が県産食材を使ったオリジナルメニューを用意。枝豆の冷製スープや黒部名水ポークのロースト、バイ貝のニラ入りパスタ、焼きなど6種類を振る舞

北日本新聞 2018年8月1日掲載

県外バイヤーに 県産食材売り込み

県の「オールとやま」県産食材商談会は31日、富山市のオックスカナルパークホテル富山で開かれ、県内の生産者や食品事業者が首都圏を中心とした県外バイヤーに農林水産物や加工品を売り込み、商談件数は約180件に上った。

商談会は県内外の飲食店の料理人をはじめ、ホテルや百貨店の仕入れ担当者に県産食材をPRし、販路開拓につなげるため県が企画した。

会場には富山湾の海産物の昆布締めや有機栽培の野菜などを生産・製造する47事業者がブースを構え、バイヤー47社と

富山 商談180件



富富富など県産食材を使った料理が振る舞われた商談会＝富山市内のホテル

商談を繰り広げた。オックスカナルパークホテル富山の渡辺徹総料理長が黒部名水ポークやアルキットニラなど県産食材を使ったレシピを紹介した。今秋に市場デビューする富山米新品種「富富富」も振る舞われた。

富山新聞 2018年8月1日掲載

北日本新聞 2018年8月31日掲載

高岡 海外客誘致の取り組みが、高岡市の伝統産業を生かした産業観光について考えるフォーラム「観光地で訪日観光客に喜ばれるプランとは」が29日、高岡市のホテルニューオータニ高岡で開かれ、写真、銅器や漆器関係の会社、業界団体、行政などから約50人が参加した。

中部経済産業局電力・ガス事業北陸支局が「伝統産業を中心とした体験型産業観光プラットフォーム」



フォーラム構築支援事業」として実施。事業は2年目で、本年度は勉強会や調査、海外PRを行い、新たな産業観光モデル作りを目指す。

立山黒部貫光の金森伸一朗海外営業センター所長が講師を務め、立山黒部アルペンルートの海外客誘致の取り組みを紹介。「近年は個人客が増えるなど、現地の動向は激しく変わる。次はどうなるか見極め、敏感に対応することが大事」と話し

北日本新聞 2018年9月11日掲載

北日本新聞 2018年9月11日掲載

タレントジャンさん 県の魅力タイに発信 高岡で映像撮影

タイの人気女性タレント、ジャンさん2人が県の魅力をタイ国内に発信するため来県した。9日は高岡市波岡の天野漆器でペンタント作りを体験し、伝統産業をPRする映像を撮影した。

県内の観光名所や伝統産業を海外に発信し、観光客を招こうと、県や市、ジェック経営コンサルタム(富山市)が企画。8日來県し、黒部峡谷や五箇山合掌造り集落などを巡った。

天野漆器では高岡漆器を紹介するため、ペンタント作りを体験。伝統工芸士の折橋治樹さんが指導した。「柴犬が好き」というジャンさんは犬をモチーフに青貝を加工して仕上げた。「高橋正樹高岡市長が訪問し、「ドラえもん」のキャラクターグッズなど高岡市のお土産を手渡した。

撮影した映像は、ジャンさんの会員制交流サイト(SNS)や動画投稿サイト「YouTube」で配信するほか、タイの地上波テレビ局での放映を予定している。

北日本新聞社

黒部峡谷トロッコ電車 富山 高岡 魚津 出発!!

秋の絶景スポット探訪バスツアー

黒部峡谷トロッコ電車 旅行表

黒部峡谷口 7:30 出発	魚津駅前 8:20 出発	黒部峡谷鉄道トロッコ電車に乗り換え	宇奈月美術館 17:30 到着	高岡駅前 18:00 到着
黒山駅北口 7:50 出発				富山駅北口 17:50 到着

実施日時 **平成30年 10月10日(水)**

参加費 **お一人様 7,800円**

参加方法

申込締め切り **平成30年9月28日(金)必着**

北日本新聞 2018年9月23日掲載

トロッコに乗って

JAPAN TOYAMA KUROBE KYOKUKU

黒部峡谷

「鉄道の日」記念イベント

10/8(月-祝) 10:00-16:00

リアル謎解きゲーム

黒部峡谷 星空トロッコ

黒部峡谷 トレッキング (毎平取)

黒部峡谷鉄道 営業センター TEL.0765-62-1011

富山の伝統工芸 タイで展示会

富山の伝統工芸を紹介する展示会が、タイの百貨店「バンコク伊勢丹」で開かれています。

る」写真。高岡銅器や魚津漆器、越中和紙、土人形などを並べ、国内需要の低迷が続く伝統産業の販路開拓を目指す。10月4日まで。

バンコクでの展示会は2年連続。昨年3月には高岡銅器のメーカー「能作」が直営店を開設するなど、現地では県内の伝統工芸の良さが浸透しつつあるという。

花器や食器、名刺入れなどの日用品を展示。期間中は高岡銅器の仏具「おりん」を使った演奏会や、漆芸体験ワークショップなども行う。



富山新聞 2018年11月8日掲載

キトキトのまま

氷見の鮮魚 高速バスで 名古屋出荷

氷見産の鮮魚、水産加工品、野菜などを、高速バスに旅客とともに載せて大消費地の名古屋に運び、スーパーで販売する試みが、17日からスタートする。朝どれの鮮魚を夕方には店頭へ届け、氷見の食材のおいしさをPRして販路拡大を図るとともに、観光誘客にもつなげる。7日の定例会見で林正之市長が発表した。

氷見水産加工業協同組合とマックスバリュ中部（名古屋）が契約を結び、同市内のマックスバリュ・グランド千種若宮大通店の一角に特設売り場「氷見旬鮮屋」（約17平方メートル）を開設する。シエック経営コンサルティング（富山市）が売り場の運営で協力する。計画では、ひみ番屋街を午前9時50分に出発する加越能バス名古屋便の業務用トラックに荷物を載せ、スーパーには午後3時半頃に到着。加

林市長が会見

朝どれを夕方に販売



名古屋市内のスーパーで開設準備が進む売り場（看板は完成イメージ）

17日から水産加工業協組

越前バスは乗客1人分の運賃3千〜3500円で運送を請け負う。発泡スチロールのトロッコ最大18箱（350kg）まで積載可能。組合は売れ行きやニーズを把握する。林市長は「こ

17日は午後4時から現地で開催イベントがあり、林市長が参加して氷見産アリの刺し身を振る舞う。林市長は「こ

北日本新聞 2018年11月18日掲載

富山新聞 2018年11月18日掲載

氷見の魚直送販売 高速バス活用 名古屋に新店



開設された売り場でプリを紹介する（左から）林市長、中村組合長、氷見市特産品の販売店、17日、記念イベントが

「氷見旬鮮屋」が名古屋市内のスーパーにオープンし、17日、記念イベントが行われた。高速バスで運ばれた朝どれのアリのほか、カマズイカの干し物、昆布めなどが並ぶ。産地直送の魅力を魚のまち氷見をアピールした。氷見水産加工業協同組合が、名古屋千種区にあるマックスバリュ千種若宮大通店の一角に特設売り場「氷見旬鮮屋」が運営する。加越能バスが運行する名古屋行き高速バスを活用し、氷見市を午前出発する便に鮮魚などを積み込み、夕方までに名古屋に届ける。記念イベントでは、氷見水産加工業協同組合の中村雅宏組合長が「旬の魚を名古屋に届けたい」と語り、林政之氷見市長も京産物の販路拡大に期待を示した。中村組合長は17日のア

名古屋に氷見の魚販売所



店内に並ぶ刺し身などの商品を品定めする買い物客一名古屋市の「氷見旬鮮屋」

高速バスで朝取れ直送

氷見水産加工業協同組合（中村雅宏組合長）の特産品販売所「氷見旬鮮屋」が17日、名古屋市のマックスバリュグランド千種若宮大通店内にオープンした。高速バスで乗客と一緒に朝取れの鮮魚を輸送して販売する。開店セレモニーに開設を支援した林正之市長らが出席し、プリをはじめ氷見の魚をPRした。加越能バス（高岡市）が運行する名古屋便を「貨客混載」にして出荷する仕組み。この日は午前9時50分にひみ番屋街を出発するバスに、氷見漁港で水揚げされたアリのプリやタイ、アジ、メジナなどを積み込んで出発。夕方に販売所の売り場に並べた。セレモニーで中村組合長、林市長が「中京圏の皆さんに氷見で取れる魚のおいしさを知ってもらいたい」などあいさつ。200人分のアリの刺し身を振る舞った。大勢の来店者が鮮魚のほか一夜干しなどの加工品を買求めた。販売所は、組合がシエック経営コンサルティング（富山市）と連携して運営。消費者の反応を見ながら、地場産野菜など取り扱い品目の拡大を検討する。



北日本新聞 2018年12月22日掲載

6次産業化推進協設立 市年度内に戦略策定

【魚津】 魚津市は21日、市6次産業化等推進協議会を設立した。会長に伊東幹治、JAUおおづ営業部長を選び、本年度中に市6次産業化等推進戦略を策定することを決めた。

農林水産省は、戦略に基づき取り組みへの補助金を増やす。村椿晃市長が、委員とオ

すなど市町村の協議会設立を支援している。県内では、射水、黒部の両市、立山町に続いて4番目の設立となった。

農林水産省や福祉、金融などの関係者10人が委員を務める。村椿晃市長が、委員とオ

北日本新聞 2019年2月7日掲載

*スポット

ジェック経営コンサルタント社長 山瀬 孝氏



■カンボジアと交流拡大
カンボジアに現地法人を設立し4年目を迎えた。現地企業や日系企業向けに人材教育のコンサルティング事業を展開。毎月、現地に1週間滞在し研修で講師を務めている。

パナソニック現地法人のフェイスブックで研修の様子が紹介された。「日本から講師を招いて接客などを学んでいることが自社ブランドのいいPRとなっている」

進出当初は「人材育成にお金を掛ける意識が乏しかった」。回国経済産業省とセミナーを共催し、5S（整理、整頓、清潔、清掃、しつけ）などの日本の経営を伝えてきたことで「必要性を感じ取ってもらえた」と話す。

顧客の製品であるコシヨウを県内の自社店舗で販売するほか、顧客同士のマッチングを行う。「富山とカンボジアを結びネットワークを広げたい」

北日本新聞 2019年2月20日掲載

ホタルイカ丼新名物に

滑川高商業科生徒考案



ホタルイカが香ってしっとりした丼。長岡さん(右)や十松さんのグループが考案した

有磯海SAで4月販売

滑川高商業科の生徒は、滑川市の特産ホタルイカを使った観光向けの新たな名物メニューとして、ホタルイカ丼を考案した。東京都江東区の郷土料理「深めし」から着想を得たという。考案の秋は19日に同校で、市内の観光業者にも提案した。4月から北陸自動車道「サエリアSA」などで販売される。滑川市長・小嶋隆也

長岡新さん、十松真さん、グループは、江東区にある郷土料理店「深めし」を訪れ、店主に話を聞いた。深川めしはアサリやネギを味噌で煮込んでご飯にかけた伝統的な料理で、地元では専門店もあり、多くの人に愛されている。グループは、滑川でもおいしい地域名産品として「深めし」を考えた。この日は調査の成果発表会があり、同校教師や市役所、農協を招き、ホタルイカを主役として「深めし」をアレンジした。深めしはアサリやネギを味噌で煮込んでご飯にかけた伝統的な料理で、地元では専門店もあり、多くの人に愛されている。グループは、滑川でもおいしい地域名産品として「深めし」を考えた。この日は調査の成果発表会があり、同校教師や市役所、農協を招き、ホタルイカを主役として「深めし」をアレンジした。深めしはアサリやネギを味噌で煮込んでご飯にかけた伝統的な料理で、地元では専門店もあり、多くの人に愛されている。グループは、滑川でもおいしい地域名産品として「深めし」を考えた。

富山新聞 2019年2月20日掲載

ホタルイカ丼を提案

滑川高生 4月、有磯海SAで販売



提案したホタルイカ丼を前にする長岡さん(右)と十松さん

滑川高商業科2年生の課長を提案した。北陸自動車道「有磯海SA」で販売される。長岡新さん、十松真さん、グループは、江東区にある郷土料理店「深めし」を訪れ、店主に話を聞いた。深川めしはアサリやネギを味噌で煮込んでご飯にかけた伝統的な料理で、地元では専門店もあり、多くの人に愛されている。グループは、滑川でもおいしい地域名産品として「深めし」を考えた。この日は調査の成果発表会があり、同校教師や市役所、農協を招き、ホタルイカを主役として「深めし」をアレンジした。深めしはアサリやネギを味噌で煮込んでご飯にかけた伝統的な料理で、地元では専門店もあり、多くの人に愛されている。グループは、滑川でもおいしい地域名産品として「深めし」を考えた。



北日本新聞 2019年4月10日掲載

道の駅「高岡」「雨晴」「井波」で販売へ



特製 金属切符いかが

能作製作 裏面にはイラスト

道の駅は国産100%の... 高岡の鋳造メーカー 能作の力を活かして... 特別切符は1日1本の限定で販売する。

富山新聞 2019年4月10日掲載

富山ワイド 土産に「道の駅きんぐ」 高岡、雨晴、井波の3カ所 金属製、能作が協力

北日本新聞 2019年4月18日掲載



ホタルイカ丼おいしい

滑川高校商業科の3年生が考案したホタルイカ丼が今月から、滑川市栗山の北陸自動車道有機海SA上り...

北陸道有機海SA上りで販売 考案の滑川高生 試食

ホタルイカ丼は、カツオも昆布の特製だしで仕上げた炊き込みご飯の上に、ゆでた高山産ホタルイカを同じだしで漬けていたのせいで、見た目ともにインパクトがあり、北陸道の利用者や観光客、地元住民から人気を集めている。

ら7人が原案を考案した。昨夏に都内で行った向科の地域資源調査で、江東区の深川めしにヒントを得て、地域おこしにつなげようと、2月に市内の観光関係者に提案。同SA上り線が関心を示し、改良を加えてメニュー化した。

中国・北京「一带一路」国際会議

地方間交流 発展呼び掛け

石井隆一知事は4月22日から5日間の日程で、中国の巨大経済圏構想「一带一路」に関する国際会議に出席するため北京市を訪れた。



知事「航空路線の充実必要」 中日の航空ネットワークの発展、知事をはじめ、関係者は航空機に注目している。



北日本新聞 2019年5月8日掲載

第3種郵便物認可

富山新聞 2019年5月24日掲載

広場中央で飲食 立山の絶景 堪能 海王丸パークに新カフェ



射水市の海王丸パーク内に23日、ドリンクや酒、ソフトクリームなどを提供するカフェがオープンした。ガラス張りの店内からは帆船海王丸や新湊大橋、立山連峰が見渡せ、絶景を楽しみながらゆったりとした時間を過ごすことができる。同パークには、駐車場付近に飲食店が複数あるものの、中央部に飲食を提供する施設はこれまでなく、来園者の利便性を高めた。

日本海交流センターに併設

「海王丸クルーカフェ」は、日本海交流センターに併設され、正面に帆船海王丸が係留されたイベント広場がある。高岡市の道の駅「雨晴」などを運営するシ

「海王丸クルーカフェ」は、日本海交流センター（富山市）が管理する。米ニューヨーク市ブルックリン区のカフェをイメージした内装とし、屋外にも席を用意した。5月末まで

エック経営コンサルタント（富山市）が管理する。米ニューヨーク市ブルックリン区のカフェをイメージした内装とし、屋外にも席を用意した。5月末まで

は、プレオープン期間としてドリンクとソフトクリームを提供し、6月からは軽食メニューも用意する。

同センターには軽食店があったが、店主が高齢のため、昨年11月で店を閉めた。パーク中央部の飲食の提供が自動販売機しかなくなってしまったことから、伏木富山港・海王丸財団が出店者を募っていた。今年4月に出店が決まり、内装の改修などを行った。

同財団の橋本和範事務局長は「イベントや行事が増えていく時期なので、飲食店ができることで来園者が滞在しやすくなる」と期待し、同社の五十嵐篤第四事業部長は「観光客や地元の人々が気軽に一休みできる場所にした」と話した。

オープンした海王丸クルーカフェ射水市の海王丸パーク