

ひめしんスマイル

暮らしと地域の情報誌

Smile

TAKE FREE
ご自由にお持ち帰り下さい

vol.
63

2022 秋・冬



特集 P.1-4

漢方で心も体も穏やかに

お店情報 P.5-12

オーガニックカフェ ametuchi

鶏や食堂 鉄板 えん

新生軒

ウェルフェアキッチン ろてい

厳選素材洋菓子店 ラ・マドレーヌ
お菓子のアトリエ

山田屋製菓 / Yamadaya cafe

チョコアチキン 姫路店

seap color

住まい情報 P.13

エスライズ株式会社

健康情報 P.14-16

極楽庵

きたなか整骨院 二階町院

CHIAKI ほおずき姫路宮西

企業紹介 P.17-19

西明石興業 有限会社

一般社団法人福祉心話会 しんわ名神工場

株式会社 タケウチ

文化の小径 P.20

ニュースクリック P.21

プレゼント P.22

特集

体の声を聞きましょう

漢方で心も体も穏やかに

Present 

プレゼントあります！

マークが付いているページは
プレゼントがあります。
詳しくはp.22をご覧ください！

体の声を聞きましょう

漢方で心も体も穏やかに

自分の「体質」について、どれだけ知っていますか？冷えやすい、疲れやすいといった感覚をはじめ、ストレスが溜まると胃が痛む、お腹を壊す、イライラするなどダメージの表れ方も体質によるものです。自分がどんな体質かを知ることで、不調の原因や対処法が分かり体と付き合いやすくなります。今回ご紹介する「漢方」の考え方が体質を知るためのヒントになるかもしれません。まずは自分の体を知ることから始めてみませんか？



漢方医学の考え方

陰と陽

自然界の全てのものを「陰」と「陽」の相反する二つの要素でとらえる考え方。漢方においては、体の中で陰陽のバランスが整っている状態が「健康」であり、乱れた状態が「病気」という発想があります。体内の陰陽は自然の変化に影響を受けて変化しています。漢方治療は体内の陰陽バランスの崩れを治すことに軸を置いているため、「バランスの医学」とも呼ばれています。「天と地」「昼と夜」などと同様に、人体にも「陰と陽」があります。

陰 体内、腹、下体部、
五臓(肝・心・脾・肺・腎)、血、水

陽 体表、背中、上体部、
六腑(胆・小腸・胃・大腸・膀胱など)



陰陽太極図

万物の「陰」と「陽」が表裏一体であることを示すシンボルマーク。陰の中にも陽が、陽の中にも陰があります。勾玉の形は流動的であることを表しています。

体を構成する3要素

大切なのは「気・血・水」のバランス

「気力」「元気」などに象徴される生命のエネルギー(代謝・運動などの根本的な力)。自律神経系や内分泌系を司る。



血液だけでなく、全身に酸素や栄養素を運ぶ循環作用も指す。ホルモンバランスの調整を行う。

血液以外の体液(汗、唾液、尿、リンパ液)など水分のこと。免疫力に大きく関わる。

この3つのバランスが取れていることが健康に不可欠といわれます。どれか一つでも不足したり滞ったりすると不調が出てくるといわれ、体質は主に6つのタイプに分類されます。

漢方とは？

「漢方」といえば「漢方薬」のイメージがありますが、それだけではありません。漢方とは漢方薬を用いた治療のほかに、養生・気功・整体・薬膳・鍼灸などを含み、自然の物を活用しながら、人の持つ自然治癒力を高めようとする考え方に根ざしています。

蘭方と漢方

奈良時代に中国から伝わってきた伝統医学が日本の気候や風土に影響を受けながら独自に進化していきました。江戸時代にオランダから伝わった西洋医学を「蘭方」と名付けたのに対して、「漢方(漢王朝の"漢"に由来)」と呼んで区別するために日本で名付けられた独特の呼び名です。

西洋医学と漢方医学の違い

西洋医学 現代医学

- 病気を治すための医学
- 検査結果や数値をもとに、治療を行う
- 病気が主体

漢方医学 東洋医学

- 症状の原因を探り、根本からの改善を目指す
- 同じ症状でも原因や体質によって改善方法が異なる
- 人が主体

大きく違うのは、漢方は病名がつかない不調「未病」にもアプローチすること。漢方では体の小さな不調は体全体のバランスの乱れからくるものとされ、根本からの改善を目指します。「未病」とは、肩こりや肌荒れ、便秘、不眠、冷えといった発病には至らないものの軽い症状がある状態のこと。初期段階で不調の原因を見つけ、病気を予防するという考え方が漢方の大きな特徴です。

自分の体質をチェックしよう！

普段から気になる自分の症状をチェックし、「気・血・水」のバランスからどの体質タイプに当てはまるかを見ていきましょう。該当する体質は1つとは限らず、複合タイプの場合もあります。

A type

チェック数
個

- 朝が苦手
- 疲れやすい
- 冷え症である
- 風邪を引きやすい
- 下痢をしやすく食欲不振
- 胃もたれしやすい

B type

チェック数
個

- 不眠、不安感がある
- めまいや立ちくらみがある
- 手足が冷える、しびれる
- 唇や爪の色が淡く、割れやすい
- 皮膚や髪がパサパサ
- 尿量が少なく便がコロコロ

C type

チェック数
個

- のぼせ、ほてりがある
- 空咳が出る
- 目や口が乾きやすい
- 耳鳴りがする
- 便が硬い、またはコロコロ
- 寝汗をよくかく

D type

チェック数
個

- イライラしやすく怒りっぽい
- 寝つきが悪い
- ゲップやガスが出やすい
- 喉や胸がつかえた感じ
- 膨満感がある
- 偏頭痛がよくある

E type

チェック数
個

- シミ、そばかす、くすみになりやすい
- 顔色が悪く、肌が荒れやすい
- ニキビや吹き出物が多い
- 傷あとやあざが残りやすい
- 慢性的な肩こり、腰痛
- 女性は月経時に塊が混じる


F type

チェック数
個

- 肌が脂っぽく吹き出物が出やすい
- 手足が冷たく、むくみやすい
- 肥満、または水太り
- 鼻水や痰が喉によくからむ
- めまいと吐き気がよくある
- 体が重く、だるい

それぞれの体質タイプの特徴をみていき ましょう。

食生活やおすすめの食材も紹介しているので、バランス良く組み合わせて、毎日の食事に取り入れてみてください。



漢方薬を選ぶなら

最近ではドラッグストアにも漢方薬のコーナーが設けられ、その種類は実に様々です。自分の状態や症状に照らし合わせ、漢方薬のパッケージに書かれている効能から選びましょう。普段、服用している薬の作用に影響を及ぼしたり、副作用が発生したりする可能性もあるので、必ず事前に医師、薬剤師または登録販売者に相談するようにしましょう。

Aのチェック項目が多い人は	Bのチェック項目が多い人は	Cのチェック項目が多い人は	Dのチェック項目が多い人は	Eのチェック項目が多い人は	Fのチェック項目が多い人は
<p>A 気虚体質 type エネルギー不足</p>  <p>「気」が不足しているため、疲れやすく気力も消化力も低下している状態。倦怠感があり、体も冷えやすいのが特徴。胃腸も弱く、食欲不振や胃もたれ、下痢もしやすい。免疫力も低く、風邪を引きやすい。</p> <p>◆ アドバイス エネルギー源となる三度の食事はしっかり取るように。過労を避け、休養や睡眠も充分に。胃腸が弱いので冷たいものや生もの、脂っこいものは避けて。</p> <p>◆ 食生活 気を補う穀物、イモ類、豆類を中心に体を温め、胃腸に負担がかからない消化の良い食事を。</p> <p>◆ おすすめの食材 肉類、卵、イモ類、タマネギ、ニンニク、ネギ、キャベツ、ブロッコリー、豆腐、ナッツ類など</p>	<p>B 血虚体質 type 栄養・潤い不足</p>  <p>体内の血液が不足している、または血の質があまり良くない状態。循環が悪くなり、全身に栄養が行き渡らないため貧血やめまい、しびれなどの症状も現れやすい。肌の乾燥や抜け毛、白髪が増える。</p> <p>◆ アドバイス 栄養が足りていないので、無理なダイエットは禁物。バランスの良い食事と十分な睡眠を取って血を養うこと。冷えやすいので足元を温めるのがポイント。</p> <p>◆ 食生活 血を補う作用のあるたんぱく質やビタミン、カルシウムが豊富な食物を食べましょう。</p> <p>◆ おすすめの食材 レバー、豚肉、牡蠣、卵、ホウレンソウ、ニンジン、小松菜、黒ゴマ、黒豆、黒さくらげ、プルーンなど</p>	<p>C 陰虚体質 type 水分不足</p>  <p>水分が不足し、体に余分な熱がこもっている状況。熱によるのぼせや多汗、口の渇きなどを感じることも。髪や皮膚の乾燥、唇のひび割れがあるのも特徴。空咳、便秘といった傾向もみられる。</p> <p>◆ アドバイス ストレスを溜め込みやすいタイプなので、上手に発散を。こまめな水分補給を心がけ、なるべく常温で飲むようにしましょう。冷たいものや香辛料など刺激物の取りすぎには注意。</p> <p>◆ 食生活 過食などで体に余分な熱が溜まりやすい体質なので、熱を冷ます作用のある食材に火を通して食べましょう。</p> <p>◆ おすすめの食材 豚肉、鶏肉、鴨肉、アサリ、トマト、ナス、キュウリなどの夏野菜やワカメ、豆腐など</p>	<p>D 気滞体質 type 自律神経の乱れ</p>  <p>「気」の流れが停滞して血液や水分の循環が悪くなっている状態。自律神経系が緊張し、感情のコントロールができず不安定。イライラしやすく、不安や憂鬱になりやすい。気の巡りが悪いので片頭痛があることも。</p> <p>◆ アドバイス 深呼吸をする、一日のうちどこかでゆっくりできる時間を持つなどリラックスすることが大切。滞った気を巡らせるために、香りの良いお茶を飲んだり、アロマを積極的に取り入れましょう。</p> <p>◆ 食生活 気の流れを促進させる柑橘系やハーブといった香りの高い食材を取り入れましょう。</p> <p>◆ おすすめの食材 セロリ、セリ、三つ葉、ミント、シソ、香菜、春菊、パセリ、ゴーヤー、黒ゴマ、柑橘類、梅干しなど</p>	<p>E 瘀血体質 type 血行不良</p>  <p>体内の血の巡りが悪くなり、血が停滞している状態。体に栄養素が巡らず、シミ、クマ、ニキビ、肌荒れなどの皮膚トラブルが起こりやすい。また血流が悪いため、肩こりや関節痛、頭痛などを招くことも。</p> <p>◆ アドバイス 血の巡りを良くするためにストレッチやウォーキングなど適度な運動を定期的に行いましょう。冷たいものの取り過ぎに気をつける、薄着を避けるなど体が冷えないようにしましょう。</p> <p>◆ 食生活 停滞している血の流れを促すといわれる青魚やタマネギなど、新陳代謝を良くするものを食べましょう。</p> <p>◆ おすすめの食材 鰯、鰯、トマト、セロリ、パセリ、ニンニク、タマネギ、ニラ、ナス、山椒など</p>	<p>F 痰湿体質 type 水分代謝不良</p>  <p>水分代謝が悪く、体が冷えている状態。「水」が体内で停滞して余分な水分が溜まっているため、ぽっちゃり体型、汗をかきやすく軟便・下痢気味の傾向がみられる。頭や体が重だるく、むくみやすいのも特徴。</p> <p>◆ アドバイス 適度な運動で汗を流して体に溜まった水分を排出する。冷たい飲み物は避けて、常温か温かいものを取るように。ぬるめのお湯にゆっくり浸かって温まるなど、とにかく体を冷やさない。</p> <p>◆ 食生活 水の偏りをなくし、体を温める食材を食べましょう。体を活性化させる香辛料もおすすめ。</p> <p>◆ おすすめの食材 唐辛子、ショウガ、ニンニク、ニラ、ダイコン、海藻、キノコ類、小豆、梅、リンゴなど</p>

お店情報
shop

厳選材料を使い丁寧に手作り ご褒美に行きたい癒しの空間



「ヘルシープレートランチ」1,300円(前日の15:00までに要予約)

「よつ葉のきびキャラメルチーズケーキ」680円(手前)
「クラシックショコラ」600円(奥)

「有機抹茶のガトーショコラ」660円 ※価格は税込



アラビアのカップが素敵な「本日のコーヒー」
450円、「アイスカフェオレ」650円



ノンカフェインの「オーガニックコーヒー
ゼリー&ムース」360円(テイクアウト用)



クスノキを1本買っていてオーダーしたテーブルや海外からの一点ものの雑貨が印象的な店内

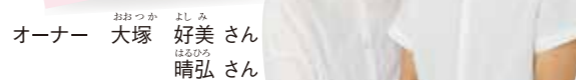
店名は「天地」から。天と地の間にみんな生かされているので、自然のものを使って丁寧に作っていくという想いが込められています。

オーナーの大塚好美さんは元JFA(日本サッカー協会)登録のサッカー女子1級審判員。夫の晴弘さんは、FIFA(国際サッカー連盟)登録の国際副審、プロフェッショナルレフェリーを経て現在Jリーグを担当しています。「選手ファーストで、自分たちの身体のコンディションをいかに整えて試合に臨むかが常に課題。本当に過酷な仕事」と好美さんは振り返ります。身体だけではなく精神面を酷使する中で、晴弘さんを助けようと勉強するも、まず自分自身を大事にできていないことに気づかされました。千葉の断食道場で働き、多くの人をケアしながら食事を学びデトックスをして「身体も心も食べ物でできている」と実感したそうです。

お店を開いたのは2018年1月。今までの経験から、できる限

り有機の新鮮な素材や無添加の調味料を使って、作り手の想いを形にしたメニューを提供したいと思ったのがきっかけでした。6種類のコーヒーはすべてスペシャルティコーヒー。高知の「JOKI COFFEE」の豆を少量ずつ仕入れ、最初のいいところだけを抽出する特殊な方法で丁寧に淹れます。「ヘルシープレートランチ」や7種類あるスイーツも厳選素材を使ったものばかり。妊婦さんや子連れママだけでなく学生さんやグルメの方も訪れるこのお店。身体にも心にも優しい味と、お二人が醸すしなやかな雰囲気にも癒される素敵な居場所です。

有機で無添加の
ランチやスイーツを
お楽しみください



オーナー 大塚 好美さん
晴弘さん

オーガニックカフェ ametuchi

〒671-1143 姫路市大津区天満306-6
TEL (079) 227-6109
営業時間/11:30~16:00 (L.O.15:30)
定休日/水曜、不定休 ※詳細はHPでご確認ください
ホームページ <https://ametuchi.jp>
インスタグラム @ametuchi.works



イオンモール姫路大津から徒歩5分

担当：白国支店

お店情報
shop

地産地消をキーワードに 米のおいしさと鶏料理を堪能



「鶏や食堂 鉄板 えん」は、2009年にオープンした地産地消をコンセプトとした鶏料理のお店です。2019年テイクアウト事業部を立ち上げ、弁当販売をスタートした矢先に新型コロナウイルスが蔓延しました。「コロナ前は宴会需要が高く、その売上げが8~9割でした」と代表の中田嘉直さんは当時を振り返ります。その後、本格的にお弁当販売を強化したそうです。

人気のツートップは、あわじ鶏を使った「チキン南蛮弁当」と「チキンカツ弁当」。チキン南蛮の甘酢ダレは、宮崎の老舗店からのレシピで手作り。もちろんタルタルソースも自家製です。また、おむすびを主体として立ち上げた別弁当ブランド「えんむすび」は、全15種類の単品おむすびだけでなく、からあげや玉子焼きとのセットメニューもあります。お弁当に使うお米はすべて、たつの市・上田農園から直送された、ミルクークイーンとヒノヒカリを独自にブレンドした絶品米です。作り置きではなく注文が入って

から作るの、熱々を食べられるのもうれしいところ。「お弁当は、近隣の男性を中心に毎日来るお客さまがほとんど。えんむすびは、遠方から買いに来られる女性のお客さまも多いです」。

2022年7月から夜の営業を再開。看板商品は、鉄板で焼いて炭の香りを付ける「鉄板炭火焼きとり」と揚げたてを鉄板で提供する「鉄板からあげ」です。お弁当を食べて美味しかったから、夜に家族で利用する人も多いそう。中田さんは「今後はより地産地消にこだわり、惣菜分野にも挑戦したいですね」と益々意欲的です。

本当に美味しい
お米だから、
絶対食べてほしい!



代表 中田 嘉直さん
店長 篠 裕加里さん

「チキン南蛮弁当」680円

「鉄板からあげ(中)」638円

※価格は税込



昼限定「えんむすびセット」は、おむすび2種を選び、からあげ、焼き魚、玉子焼き付で550円

「炭火焼きとり盛り合わせ」1,078円

昼は買ったお弁当を食べるスペースとして活用し、夜はテイクアウトにも対応

鶏や食堂 鉄板 えん

〒673-0041 明石市西明石南町1-6-12
TEL (078) 928-2307
営業時間/11:00~15:00、17:00~21:00 (L.O.20:00)
定休日/火曜

Instagram @toriyasyokudouenn
@ennmusubi_nishiakashi



JR西明石駅東出口から南へ徒歩2分

担当：明石支店

お店情報
shop

味もスタイルもシンプル ファンが多い老舗ラーメン店



ワンタン麺800円、ラーメン600円、ぎょうざ400円

※価格は税込



ラーメンは具材をすべて付けてテイクアウトに対応(写真は5人前)
ぎょうざは焼いて(写真は2人前) 料金は店内と同じ

カウンターのみ全16席の店内

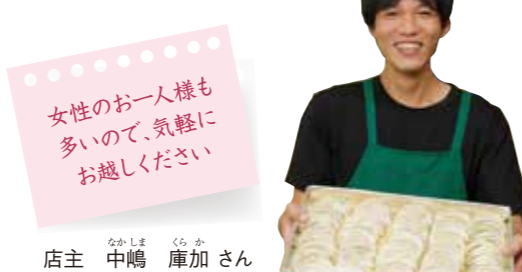
「懐し写真館」として昭和20~40年の姫路の
写真が飾られている

昭和29年創業の、現店主で4代目という老舗ラーメン店です。3代目までは親族でしたが、従業員だった中嶋庫加さんが事業継承した形。老舗の味を守ることにプレッシャーがあるかと思いきや、全くなして「いずれ独立を考えていたのでちょうどよかったです」と笑顔で話します。

メニューは、ラーメン、ぎょうざ、ワンタン、ワンタン麺、ライスの5品。ラーメンとワンタン麺は、ワンタンが入るかどうかの違いで、スープも麺も同じ塩ラーメンです。鶏ガラを使ったスープは透明度の高さが特徴で、煮込みすぎると濁ってしまうので、できるだけ煮詰めないようにしています。麺は特注のストレート細麺。いたってシンプルだけど懐かしい味わいで、別のラーメンにもピタリです。ぎょうざは、ラーメンとは真逆の、がっつんとニンニクが利いた主張の強い一品。「両方食べてバランスが取れる感じ」と言います。アルコール類は提供していないので回転も

速く、また駅から近いので、時間を気にせず食べられるのも人気の理由です。

マイペースで明るい雰囲気の中嶋さんですが、店を引き継いだのがちょうどコロナの出始めで、姫路駅前から人がいなくなりお客さんが激減しました。遠方まで行ってピラ配りをするなど、いろいろ工夫をしたとか。「心が折れそうでした」と中嶋さんは話します。老舗の味を引き継いだものの「前よりおいしいといわれるとうれしいです」。長年通う常連さんのためにも、中嶋さんは今日もおいしいラーメンを作り続けます。



女性のお一人様も
多いので、気軽に
お越しください

店主 中嶋 庫加 さん

■ 新生軒

〒670-0912 姫路市南町59
TEL (079) 222-5439
営業時間/11:00~23:00
定休日/木曜日



山陽百貨店のすぐ北の通りの一角にある

担当：白国支店

お店情報
shop

ヘルシーな手作り定食が好評 地域に根ざした野里の居場所



地域と障がいのある方々をつなぐ事業展開をする「社会福祉法人アミひめじ」が運営するカフェ。障がい者の方が調理補助やホール業務を担っています。野里商店街の一角に店がオープンしたのは2016年。元々地域交流の場所にしたいという構想がありましたが、近隣にあるグループホームの夕食を毎日作るので、せっかくなら少し多めに作って、地域の方にも食べていただけたらという想いでスタートしました。「障がい者が、まちの中で暮らしているということを知ってほしくて」と話すのは理事長の西尾さん。カフェのおすすめは、旬の食材や規格外の野菜も無駄なく使って、添加物なしで丁寧に手作りする「一汁二菜ランチ」。肉と魚がバランスよくメニューに入ったプレートは、白米と雑穀米からセレクトでき、お味噌汁もお出汁からきちんととった心づくしの定食です。

コロナ前は、絵手紙などの教室カフェやライブ、歌声喫茶も

開催していましたが、コロナ禍でランチ営業を休止し、テイクアウトだけの時期があったそうです。「この店なくなったら困るから」と毎日のように利用していた高齢の常連客の何人かが、寄付してくれたそうで、地域に愛されていることがわかります。

併設するセレクトショップTETOTETOでは、近隣で運営する工房「ユニ」で手がけた「さをり織り」を中心に、全国の福祉作業所で手作りされた品物などを販売しています。売り上げはすべて障がい者の方の工賃になります。おいしいランチを楽しみつつ社会貢献しませんか。

ヘルシーなランチを、
ぜひ食べに
来てください!



理事長 西尾 加陽子 さん

利用者が調理補助も行う

日替わりの「一汁二菜ランチ」880円は栄養士による献立

築100年を超える町家をリノベーション



※価格は税込

バッグやポーチ、プローチなど多彩な手作りの商品がならぶTETOTETO

さをり織り作家・西尾香里×姫路革作家・中野幸恵によるポシェット各5,500円

■ ウェルフェアキッチン ろてい

〒670-0868 姫路市大野町60
TEL (079) 229-2338
営業時間/11:00~14:00
定休日/日曜
ホームページ <http://ami-himeji.com>
インスタ @welfarekitchenroti
フェイスブック @welfarekitchenroti

プレゼント
あります!
詳しくはP22



町家の面影を残す店構え

担当：城北支店

お店情報
shop

厳選素材を使って丁寧に作る 日々進化するケーキが好評



左上から「クレープ・フロマージュ」578円、「国産苺のケーキ」430円、「豊熟チーズケーキ」390円、左下から「ガトーショコラ」390円、「和菓のモンブラン」556円
食べやすい形にもこだわった「シェフのこだわりシュークリーム」198円



※価格は税込
妻のあつ代さんと二人三脚
クリスマスケーキは完全予約制
今年は全8種類を用意
焼菓子は予算や好みに応じて箱詰めできる

2023年で創業30周年を迎える洋菓子店。厳選素材を使った商品が店内を彩ります。店主の横田悟さんは、姫路の人気店で修業し1993年に白浜で開店。2006年に飾磨で新築移転オープンしました。マドレーヌは何世紀も人々に愛されてきた焼菓子で、お菓子作り入門の一品でもあります。末永く愛される店にこの願いと初心を忘れないために自戒も込めた店名にしました。

「お客様に安心して召し上がっていただきたい」という想いが素材へのこだわり。北海道産小麦粉と純生クリーム、和三蜜糖と国産苺、そして地元からは、モーザルトを聴いてリラックスして育った鶏の卵など、厳選したナチュラルな素材にひとつひとつ改良してきました。

店頭には、生ケーキ、焼菓子それぞれ約20種類が並びますが、開店以来の人気商品は「シェフのこだわりシュークリーム」です。毎朝焼き上げる香ばしいシュー皮とこだわりのカスタード

クリームが絶妙。国産の材料にこだわり、安全で更に美味しいシュークリームを目指して今後も進化を続けていく予定です。「苺のケーキやガトーショコラなど、昔ながらのケーキを作りたい」と話す横田さん。「美味しかった」と話されるお客様の笑顔が何よりの励みだそうです。

デコレーションケーキは、バランスを大切に日々微調整しているそう。ご家族のお誕生日には20年以上同じケーキを注文するお客様もおられるとか。毎年好評のクリスマスケーキは11月11日から予約受付開始。詳細はHPをご覧ください。

デコレーションケーキは
20種類から
選んでいただけます



店主 横田 悟さん

厳選素材洋菓子店 お菓子のアトリエ ラ・マドレーヌ

〒672-8064 姫路市飾磨区細江2597
TEL (079) 235-8588
営業時間/10:00~20:00
定休日/11月・12月は水・木曜
ホームページ <https://www.lamadeleine-cake.com>
Instagram @lamadeleine.cake



イオンモール姫路リバーシティのすぐ北側

担当：飾磨支店

お店情報
shop

伝統の和菓子と洋風焼き菓子 両方楽しめる隠れ家



2025年で創業100周年を迎える加古川の老舗「山田屋製菓」。3代目店主の山田克彦さんと、早邦さん、葉那さんの2人の娘さんが中心となり、新型コロナウイルスの蔓延をきっかけに、2021年6月大幅リニューアルしました。

山田屋製菓は、大正14年に創業。名物は国産米粉を100%使用した「みたらし団子」。タレがよく絡むようにと、平たくした団子は、生地の柔らかさ、タレの味、絡み具合とも絶妙です。その他、季節ごとに内容が変わる限定の「和シュー」や「フルーツ大福」など、生菓子、焼き菓子も含め、約40種類が並びます。どの商品も、材料と品質管理に頑固なまできとことんこだわって、創業以来の製法で手作りしています。

コロナ前は、別棟を甘味処にしていたのですが、コロナ禍では10席ほどの狭い店内はまさに「三密」。「ならば形を変えよう」と甘味処を「Yamadaya cafe」と名付け、店内は提供スペース、庭に

テーブルとチェアを置いて飲食スペースにし、屋外でゆったり時間を過ごせるカフェへとリニューアルしました。「妹が製菓専門学校で学んだので、マフィンやシフォンケーキといった洋風の焼き菓子を置いています。姉妹でカフェをしたいという夢が叶いました」と早邦さん。カフェで人気の商品は、春・夏はかき氷、秋・冬はワッフルです。本店で買った商品ももちろん飲食スペースで食べることができます。Instagramを見た若いお客さんも増え、親子2代で和洋の名物を提供する夢のお店が実現しました。

真心を込めて、
一つひとつ丁寧に
お作りしています



店主 山田 克彦さん
左)長女・早邦さん
右)次女・葉那さん

季節ごとに2~3種類「フルーツ大福」
285円〜が並びます
赤飯や白むしも並ぶ本店の店内
マフィンも各種スタンバイ320円〜
「Yamadaya cafe」は店内では食べられないのでご注意ください



売り切れ御免の「みたらし団子」は1本145円
※価格は税込
クッキーシューの「和シュー」はプレーン226円と限定和シュー(写真は和栗)237円〜が揃う
自家製「レモネード」420円、つぶあんを使った人気のワッフル「TSUBU-AN」730円

山田屋製菓 / Yamadaya cafe

〒675-0131 加古川市別府町新野辺2543
TEL (079) 437-8214
営業時間/10:00~18:00
Yamadaya cafe 11:00~17:00
定休日/火曜、月1回月曜
Instagram @yamadaya_seika @yamadaya_cafe



本店(左)と「Yamadaya cafe」(右)を併設

担当：本荘支店

お店情報
shop

兵庫初上陸のチョアチキンと 独自の一品で韓流を楽しんで



※価格は税込

テイクアウトもOK

マッコリやチャミスルはもちろん、生ビールやワインなど多彩に揃う



一番人気の「チョアチキン(ハーフ&ハーフ)」1,650円
パンズも美味しい「マヨペーニョバーガーセット」750円



店内ではピアスやイヤリング、ヘアアクセサリーなど
クラフト作品も販売



韓国のカフェを参考にした
映えスポット
白を基調にしたおしゃれな店内

入り口のすぐ左には、かわいいお花とピンクの椅子が飾られた
インスタ映えスポット。白い壁に花の絵が飾られ、白いテーブルと
チェアが置かれた店内は、おしゃれなカフェ&ダイニングのテイスト。
実はこちら2022年4月にオープンした韓流ダイニングです。

調理師免許を持ち料理好きな石澤直人さんと飲食店スタッフ
としての経験が長い美華さん夫妻は「第二の人生としていずれ2
人でお店をやりたい」という夢を持っていました。毎年数回は韓国
に行くほど、韓国料理が大好きだったので、全国で50店舗以上
を展開する「チョアチキン」のフランチャイズでありながら韓国
の一品料理も提供する新しいタイプのお店をオープンしました。

「チョアチキン」は兵庫では初出店。日本の唐揚げとは違って、
カリッサクッとライトな食感が魅力のクリスピーチキンです。看板
商品の「チョアチキン(300g)」1,390円(税込)〜にさまざまな
ソースを絡めたメニューは、ヤンニョムチキンなど約10種類ありま

す。もちもち食感の生地にチーズクリームやカスタードなどを包んで
揚げたスイーツ「ボール」やキンパ、ハンバーガーも大人気です。
一品料理は、一番人気の海鮮チヂミをはじめ、トポポッキ、韓
国ラーメンなどが中心です。「これらのメニューと一緒に、チョアチ
キンやお酒も楽しんでもらえたら」と美華さんは話します。チョア
チキンを使ったワンプレートランチは、副菜2品、ごはん、スープ、
サラダ付き。平日限定800円という破格で提供しているので、ま
ずはランチに足を運んでみてはいかがでしょうか。

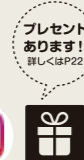
お得なメルマガ
登録キャンペーンも
開催中!

オーナー 石澤直人さん
美華さん



チョアチキン 姫路店 (フルードレポス内)

〒670-0940 姫路市三左衛門堀西の町141 センシブルハウス1F
TEL (079) 280-4065
営業時間/11:30~20:30
定休日/水曜、第2火曜
Instagram @fleuri.de.repos
@choa.chicken.himeji

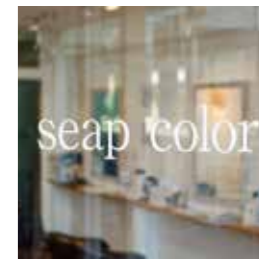


駐車場はお店前に2台

担当：本店営業部

お店情報
shop

お手頃価格で高品質 理想のヘアカラーをご提供



2021年8月にオープンしたヘアカラー専門店。オーナーのツジ
ケイスケさんは、美容メーカーに勤務し、カラー薬剤のインストラ
クターとして、美容師さんに使い方などをレクチャーしてしまし
たが、縁があってこの場所で独立することになりました。

サロンの特徴は、「milbon」など、一流メーカーの高品質の薬
剤を使った施術。色持ちが良く、刺激やダメージが少ないだけで
なく、艶も出やすいとか。また、施術は、ツジさんがカラーもシャ
ンプーも行うというスタイル。「せっかくうちを選んで来てくださっ
ているので、できるだけ丁寧に施術させていただきたいです」と
ツジさんは話します。基本のメニューは、根元3cmまでの根元染
め「カラーリタッチ」と全頭染め「カラーフル」。そのサブメニュー
で、トリートメントやカラーゲンパウダー、炭酸スパなども取り
扱っています。セルフブロースペースにはスタイリング剤が並べら
れ、自由に使うことができるのもうれしいサービスです。

カラーリタッチ2,500円、カラーフル3,000円



セット面は3面。カラーゲンパウダー&炭酸スパセット500円の
サブメニューが人気



シャンプーをしたら、セルフブロースペースへ



サロン専売品の「milbon」の商品がいつでも10%OFF
年末年始には20%OFFに

頭皮用EMS
マッサージ器や
スタイリング剤など、
ご自由にお試しください

オーナー
ツジ ケイスケ さん



※価格は税込

seap color

〒671-1234 姫路市網干区新在家1367-21 サンバレス21 1F
TEL (079) 280-1984 (予約優先制)
営業時間/9:00~19:00(最終受付)
定休日/不定休
Instagram @seap_color



隠れ家のような雰囲気の外観

担当：飾磨支店

住まい情報
house

現場での雰囲気作りを大切に 住まいの困りごとを一挙解決



本社2階にある事務所。随時事務スタッフ募集中

施工例



2階事務所横の商談スペース

パンフレットを広げての説明

店舗

マンション

一般住宅やマンション、店舗のリフォームやリノベーションをメインに手がける「エスライズ株式会社」。個人事業主として2021年1月に開業し、法人登記をしたのは今年の3月という新しい会社です。

代表の下川吉秀さんは営業職を担当しています。スタッフは経理を担当する妻の信子さんの他に作業や管理をする従業員が1人と小規模ですが、あらゆる分野の職人さん20~30人のなかから現場ごとにチームを組んで、さまざまな工事に柔軟に対応しています。「チームワークがいいのが自慢です。現場の雰囲気をよくすることが一番。人が作るものですから、笑顔が多い現場とそうじゃないところでは仕上がりが全く違う」と下川さんは話します。現場の人員配置も社長の腕の見せ所です。現場では自分の家と思って作業をすることを第一にしています。

お客様との信頼関係を大切にするので、ご要望を親身に聞くうちに共感してしまうことも多いそうです。定年退職後に念願のログハウスを中古購入されたご夫婦からのリフォーム依頼では「天窓を改装して妻に美しい星空を見せたい」というご主人の言葉に感銘を受けたのだとか。そんな下川さんの人柄や仕事ぶりが功を奏して、開業以来口コミや紹介など、たくさんのご依頼をいただいています。リフォームの予定がある方、まずは相談してみても。想像以上に素敵なプランを提案してもらえること間違いなしです。

良いリフォームは
信頼関係から。
まずはご相談に
お越しください！



代表取締役 下川 吉秀 さん

エスライズ株式会社

〒650-0017 神戸市中央区楠町6-2-10
TEL (078) 595-9567
●支店：〒674-0065 明石市大久保町西島1157-1
営業時間/9:00~18:00
定休日/日曜
ホームページ <https://esrise-kobe.com> (製作中)



「湊川神社」近くにある本社

担当：明石支店

健康情報
health

ココロとカラダが極楽になる 城下町を愛する整体師の神の手



播磨の小京都・たつの。その城下町の風情に魅せられ、古民家をリノベーションして店舗兼住宅にしたのが2019年のこと。「10年前に明石から移住してきたときは、川の東側で同じ仕事をしていました。でも城下町に住みたくて、子どもが小学校に上がるタイミングで引越してきました」と、整体師歴13年の竹内一博さん。

店内に入って、目が釘付けになるのが「龍と水」をテーマにした壁面いっぱいのアート作品。アンティークな家具や小物類も城下町の雰囲気にしっとりとなじんでいます。そんなアート空間での施術は完全個別対応。「お客様自身の心と体が和らぐのを待つんです。心のストレスや古傷などに気づくと徐々に柔らかくなってきます」。タイ古式に近い「イタ気持ちいい」施術で、顔の骨格を触るのも特徴の一つです。

40~50歳代がメインの顧客層ですが、スポーツ大会に参加

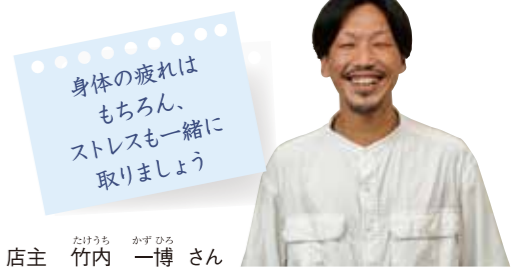
豊岡在住の茅葺職人にオーダーメイドしたアート作品が印象的



※価格は税込

する小学生から90歳代までの老若男女が来店されています。病院で検査をしてもMRIをとっても、数値としてあらわれないけど、不調が改善しない人に来てほしいそう。「不調=病院ではなく、整体も選択肢の一つに加えてほしいですね」と竹内さんは話します。

「五十肩で不調だったのが改善されました」「ぎっくり腰になったときに、すぐに立つことができました」など喜びの声も続々。和らぐのを待つ施術のため、それぞれ対応時間は違いますが、長時間の施術でも料金は同じです。リピーターが多いので、予約してからのご来店をお勧めします。



店主 竹内 一博 さん



施術料金(約60分)5,995円
高校生以下は2,995円

骸骨とアートフレームが同居する不思議な空間

極楽庵

〒679-4177 たつの市龍野町下川原79-1
TEL 090-6558-7299 (完全予約制)
営業時間/9:00~21:00 定休日/不定休
YouTube
<https://www.youtube.com/watch?v=Dbv2JKpb830>



同じ通りに専用駐車場あり

担当：龍野支店

最新機器を導入して運動処方も完全オーダーメイドの施術



腸活や置き換え食の「エステプロ・ラボ」の商品も扱う

※価格は税込

広々とした施術室



各種保険治療ほか、自費治療(3,000円〜)にも対応



バランスボールやストレッチボールなども活用



アスリートの方などもこちらの機器を
目当てに遠くから来院される



足のケアなどに使う治療用かっさ

「健康なカラダってステキやん!」をキーワードに、姫路市を中心に6カ所の整骨院と1カ所のデイサービスを展開する「きたなか整骨院」グループ。そのなかでも最新鋭の機器を導入している院が、2021年4月にオープンした二階町院です。

「一人ひとりの身体や生活に合わせた完全オーダーメイドの施術」というグループ全体での特徴はもちろん、二階町院ならではの特徴は、超音波エコーで患部の深さや程度を見ながら拡散型衝撃波で治療することです。バネ指、成長痛、ゴルフ肘といった慢性的な痛みにも効果的で、姫路に数台しかない治療器だそう。「手術しか道はないといわれていた腱鞘炎の人が、手術せずに日常生活を送れるようになったんですよ」と院長の北中さんは話します。また、バランスボールやドクターエアなど道具を使ったトレーニングやホームエクササイズを伝える運動処方でも得意です。さらに、顎関節症の方には、

歯科医と連携して施術することも可能です。

生まれも育ちも姫路という北中院長は、幼い頃、お母さんが通う整骨院での施術風景を目の当たりにして、この世界に憧れ、高校卒業後この道を目指したとか。「“ありがとう”と言ってもらえる仕事で、姫路に何か恩返しができたらいいなと思って」。そんな院長を頼るのは、40~80歳代の方々。遠くから訪れる陸上のアスリートも多く、また、町の経営者さんからは、場所柄、空き時間にも利用できると評判です。

慢性的な痛みでお悩みの方、あきらめずにご相談ください



院長 きたなか ひろなり 先生

きたなか整骨院 二階町院

〒670-0922 姫路市二階町34
TEL (079) 240-5393 (完全予約制)
営業時間/10:00~20:00、土曜10:00~14:00
定休日/木・日曜、祝日
ホームページ <https://himeji-kitanaka.com>
Instagram @kitanaka.group



スタイリッシュな外観

介護の困りごとならおまかせグループ施設と連携サポート



地域に密着した福祉・暮らしのサービスを提供する「ほおずき」は、たつの市から神戸市まで兵庫県内に17拠点ある介護福祉施設です。そのうちのひとつ、姫路の中心地にある「CHIAKI ほおずき姫路宮西」は、デイサービスとケアプランセンターを併設しています。

「CHIAKI ほおずき姫路宮西デイサービス」は、定員25名で通常規模のデイサービスです。特徴は、一人ひとりの生活様式に合わせた多様な機能訓練プログラムが充実していることです。理学療法士や看護師の指導のもと、お風呂またぎの足上げ運動などピンポイントで希望に沿った身体機能の維持・向上をめざしています。また、昼食がおいしいのも魅力であり、2名の調理師が作る家庭料理は利用者からも好評です。家庭菜園やおやつ作り、BBQなど各種イベントも充実。施設長の小川崇さんは「利用者さんが自ら活動をしていくのをサポート

するのが得意です」と話します。

「ほおずきケアプランセンター姫路」は、ケアプランの作成や介護事業者との連絡調整・紹介などのサービスを行う居宅支援事業所です。知識や経験豊富な介護支援専門員が4名在籍し、利用者や家族のニーズに合わせた、きめ細やかなケアプランを立ててくれます。姫路市内はもちろん、加古川や神戸のセンターと連携しながら広域で対応してくれます。また、併設の施設だけではなく、他の施設や生活サービスなども視野に入れながらのトータルサポートも強みです。介護に関する困りごとがあれば、ぜひご相談を。

お困りごとがあれば、お電話ください。お宅にお伺いいたします



施設長 小川 崇 さん

利用者とスタッフが楽しめるデイサービス 一人ひとりの生活リズムに合わせる送迎



デイサービスの一角にある機能訓練室



デイサービスとケアプランセンターのスタッフの皆さん



居宅介護支援相談室

CHIAKI ほおずき姫路宮西

〒670-0837 姫路市宮西町3-6-1 デイサービス TEL (079) 221-7555
ほおずきケアプランセンター姫路 TEL (079) 221-8001
営業時間/デイサービス9:00~16:15
ほおずきケアプランセンター姫路9:00~18:00
定休日/デイサービス 水・日曜
ほおずきケアプランセンター姫路 土・日曜、祝日
ホームページ <https://chiaki-hozuki.co.jp>



姫路駅より車で10分のアクセス

西明石興業 有限会社

〒673-0012 明石市和坂12-7
 TEL (078) 928-0246
 ホームページ <http://nishiakashi-hotel.jp>
<https://www.medetaiya.jp> (明石めで鯛や)



担当：明石支店

一般社団法人 福祉心話会 しんわ名神工場

〒661-0021 尼崎市名神町2-15-4
 TEL (06) 6426-0304
 ホームページ <https://www.fukushi-shinwakai.jp>



担当：六甲支店

コロナ禍での大ピンチをチャンスに変え躍進

■コロナ禍で新規事業部門をオープン

創業は1966年で、2022年に57期目を迎える「西明石興業有限会社」。JR西明石駅前で、全55室あるビジネスホテル「西明石ホテル」と、「明石の旬を味わう」がテーマの本格日本料理店「ぜんさく」を経営しています。

2020年1月から蔓延した新型コロナウイルスの影響は同社にとって深刻で、宿泊、飲食部門とも大幅売り上げ減となりました。「宴会の売り上げをカバーするために、何かできないかと考え、お取り寄せならできるかも」と通販事業部門を立ち上げ、ぜんさくの名物をベースに通販サイトをオープンすることになりました。



「めで鯛幸せの鯛しゃぶセット・レモン鍋バージョン(2~3人前)」11,000円

■足元を固めながら新事業にチャレンジ

2020年12月にサイトオープンした「明石めで鯛や」。看板商品の「めで鯛幸せの鯛しゃぶセット」は「お母さんが席を立たなくていい」がコンセプト。材料一式がセットされ、そのまま鍋を楽しむことができる商品です。じわじわと人気上がり、2021年10月にはメディアデビュー、11月には「2021おとりよせ大賞」で鍋部門金賞、総合6位受賞と大躍進。年末には、

1,000件以上もの注文があり受注がパンクしてしまったほど。「今はカタログギフトなども含め、25商品そろえています。日本料理店ならではのひと手間がどの商品にもプラスされているのが自慢です」と女将さんは話します。

2022年7月に冷凍商品を発売し、9月には冷凍冷蔵倉庫を新設。「これからは販路を広げることが大事」と海外にも目を向けています。また、「鯛そぼろの乾燥粉末化でSDGs めで鯛パウダー研究開発事業」が、令和4年度の「ひめしん研究開発支援助成金」企業の一社として採択されました。

「事業を大きくするのではなくコロナ前の状況に戻るのが一番の目標です」と女将さん。足元を固めながら、新事業にも果敢に挑戦されています。



専務取締役 女将
 やまおか ことぶき
 山田 梢 さん



「おいしい初めセット」8,800円は鯛めしのレシピとお出汁付

高品質な美味しいハムで障がい者の雇用創出

■「利用者を納税者に」の想いで造った加工工場

福祉心話会は、知的障がい者を対象にサービスを提供している福祉施設。阪神間で20カ所のグループホームと8カ所の作業所を運営しています。知的障がい者の雇用は、身体や精神の障がい者に比べ、正規雇用の壁が高いのが現状です。ならば「自分たちで雇用の場を作ろう」と、2016年に建てたのが、しんわ名神工場です。大手メーカーでハムやソーセージの商品開発を手がけていた、現・技師長の塚本信之さんを東京から呼び寄せ、「番屋惣兵衛」のブランド名で、他にはない高品質の商品を作り始めました。

■名だたる賞を受賞する逸品ぞろい

「番屋惣兵衛」は、ソーセージ7種、ハム・ベーコン5種で展開しており、兵庫県産豚を使用した商品もあります。一番人気はあらびきウインナー。他にも、栗を食べて育った豚を昆布でめた「昆布メロースハム」、餃子の具材を練り込んだ「餃子ウインナー」、養父市の朝倉山椒を使った「山椒ベーコン」など、特色あるラインナップも魅力です。

常務の高寺秀喜さんが「消費者のやさしさに頼るのではなく、高品質で本当に美味しく末永く愛されるもの」と誇



自分へのご褒美や贈り物、ホームパーティーにも最適な商品がズラリ
 単品1袋760円～、ギフトセット3,500円～8,640円 ※価格は税込

兵庫県産豚を使用した商品も5種類製造する



利用者が、充填作業や熱処理前の作業などに従事する

月1回の工場直売会が大人気
 利用者も販売に参加する

これらの商品は、手間暇かけて小ロットで製造しています。ドイツの職人のように昔ながらの手作業を実施し、熟成期間を市販品の2~3倍にしたり、まろやかな味に仕上がるようにブナで燻製にしたりと、創意工夫を凝らしました。そんな努力が実を結び、ドイツ農業協会の「食品品質競技会」では金賞6回受賞、「第12回メイドin尼崎コンペ」ではグランプリ受賞、「五つ星ひょうご」や「尼崎市ふるさと納税返礼品」に選定されるなど、輝かしい実績を上げています。

商品は電話やネット販売のほか、月1回の工場直売会、JA兵庫六甲の直売所「スマイル阪神」や西宮阪急地産特産売場などでも入手可能。「売り上げが利用者の労働意欲に繋がります」と高寺さんは話します。今後も雇用創出と安心できるグループホーム作りに励み、地域と共に歩んでいきます。



技師長
 つかもと のぶひさ
 塚本 信之 さん

株式会社 タケウチ

〒672-8083 姫路市飾磨区城南町1-65
 TEL (079) 239-5678
 営業時間/8:00~17:00(自動販売機は無休)
 定休日/土・日曜、祝日
 ホームページ http://takeuchi-himeji.co.jp



担当：本店営業部

新しい後継者を迎えさらに「全進」する会社へ

■長年の実績と信用で安定経営

建築資材の総合商社として昭和20年に開業し、昭和35年に法人設立した「株式会社タケウチ」。建材資材全般販売、銅板加工品販売、ホームセンター卸売販売、リフォーム工事などを行う地域密着の会社です。仕入れ先は、ほぼ有名大手の材料メーカー。また、販売先に関しても、県下建築板金施工店やホームセンター、工務店、鉄板加工においては大手建機メーカーや大手バイクメーカーの協力会社など、兵庫県下一円で100社以上という地域シェアを誇っています。目下の主力商品は、新しい緩勾配対応金属屋根「ジョイント立平」。簡単施工が特徴で、軽くて強い金属屋根として新築の住宅に多用されている建材です。

「即納速達をモットーに、フットワーク抜群で融通が利くといった、痒い所に手が届くサービスで、長く安定的に業績を上げています」と話す、専務取締役の竹内雅浩さん。現・代表取締役の竹内繁行さんをはじめ先代が培ってきた実績と信用を受け継ぎつつ、新時代を切り拓こうとしています。

■新しい挑戦をはじめイノベーションを

タケウチの社訓は「全進」。従業員全員で前に進むという想いが込められています。雅浩さんは、外資系企業で10年

定尺縦継ぎ工法「ジョイント立平」



システムをデジタル化してグレードアップ



自販機は本社倉庫前に2台、塩町に1台設置

以上、企画開発などに携わってきた経験を生かし、「今までより速くなった世の中の流れに負けないようなチャレンジができますか?」と社員に投げかけ、さまざまな改革に取り組んでいます。まずは若手社員を雇用。インターンシップを導入し新卒採用して、平均年齢を下げました。また事務関連のシステムをグレードアップし、在庫の「見える化」やプロセスを改善しました。

昨年SNSなどでも話題になったのが、冷凍ラーメンの自動販売機。企業名や会社の場所を知ってもらうきっかけにもなりました。中身はいずれも首都圏の人気店のもので、ラーメン6種類と餃子1種類。「最初は“売れるわけないやん”と言われましたが、最高で1か月2,000個、今でも月400個ほどは売れています」と雅浩さんは話します。タケウチは業種にとらわれず今後も新しい挑戦を続けていきます。

専務取締役
 竹内 雅浩 さん



営業や事務職の若手社員のみなさん

第33回 有本芳水賞 優秀賞

大きな雨の魚
 今日は大雨
 西日本は大雨
 天気よほうを見ていたら
 日本の上に大きな雨の魚がいた
 日本が食べられているみたい
 左から右にすすんでいた
 ゆっくり動いていた
 夏だから泳ぎに来たのかな
 「大きな魚くん
 そろそろ砂ぼくに行ってみたら
 きっと楽しいよ
 ラクダもかわいいよ」
 魚が遠くに行ったら
 次はぼくが外で遊ぶ番



高砂市立荒井小学校 三年
 たね田 やまと

第33回 有本芳水賞 優秀賞

言葉のキャッチボール
 言葉のキャッチボール
 自分と相手の言葉のボール
 いつもぼくたちは、言葉のキャッチボール
 をしている
 悲しいことがあると
 言葉が弱くなって
 とどかないときがある
 おこっているときは、
 言葉が強くなって
 悪口になって相手がとれない
 それが何度か続くと
 相手もおこって、
 言葉のドッチボールになってしまう
 ぼくは言葉のドッチボールより、
 言葉のキャッチボールが好き
 人は、いつもどこでも言葉のキャッチボールをしている
 今も、言葉のキャッチボールをしているよ

姫路市立船場小学校 四年
 永峯 圭悟

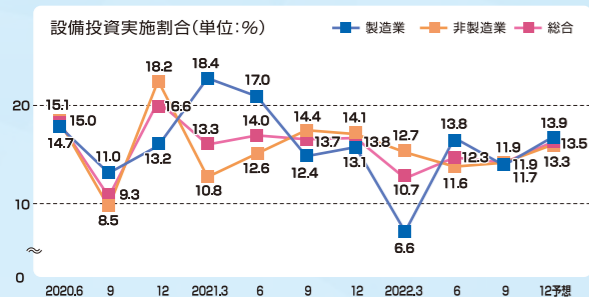
景気のパロメーター

設備投資動向

◆当金庫景気動向調査より抜粋

調査対象企業中、今期(7~9月)に設備投資を実施した割合は11.9%で、前期(4~6月)から0.4ポイント低下しました。製造業は11.7%で2.1ポイント低下、非製造業は11.9%で0.3ポイント上昇しました。

来期(10~12月)の設備投資の実施予定は、製造業は13.9%、非製造業は13.3%、全体で13.5%としています。

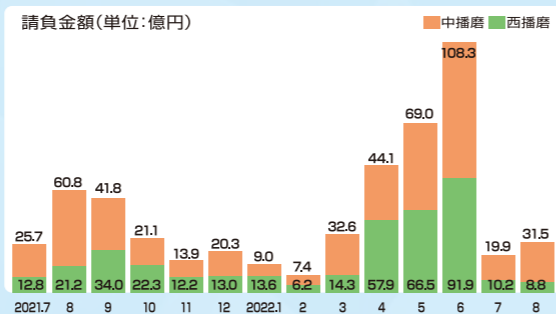


公共工事の動向

◆西日本建設業保証

8月の中播磨地域は、請負金額は31億54百万円で、前年同月比48.2%減少しました。

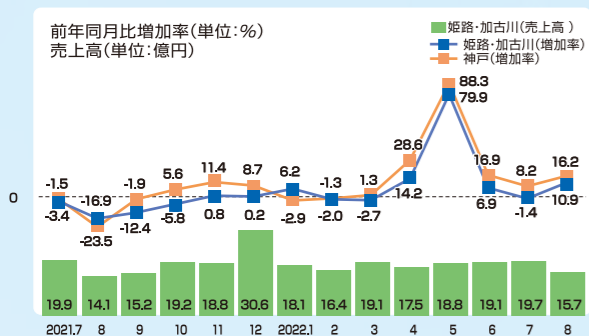
西播磨地域は、請負金額は8億86百万円で前年同月比58.3%減と大きく前年実績を下回りました。



百貨店の売上高

◆兵庫県百貨店協会

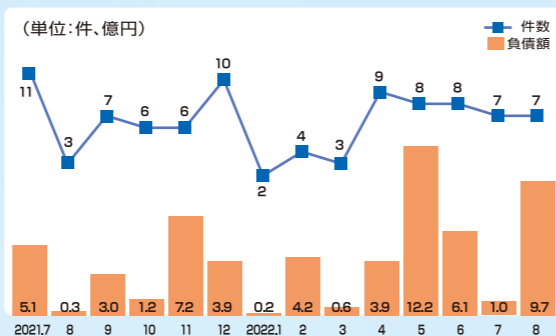
8月の姫路・加古川地区の百貨店2店の売上高は15億70百万円で、前年同月比10.9%増加しました。品目別では、雑貨16.8%増、家庭用品4.0%減、衣料品10.5%増、身廻品34.5%増、食料品6.8%増となりました。



企業倒産の状況

(負債額1千万円以上) ◆帝国データバンク

8月の播磨地域の企業倒産は7件、負債総額は9億70百万円、前月比8億65百万円の増加となりました。業種別内訳は、建設業、小売業で各2件、運輸・サービス業で3件でした。態様別では破産が5件、特別清算、民事再生が各1件でした。

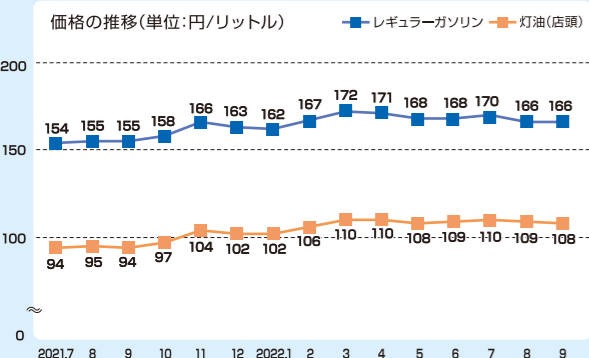


石油製品価格

◆経済産業省 資源エネルギー庁

9月のレギュラーガソリンの兵庫県内平均店頭価格は1%増=166円で、前月と同水準になりました。

灯油の店頭価格は1%増=108円で、2ヶ月連続の値下がりとなりました。

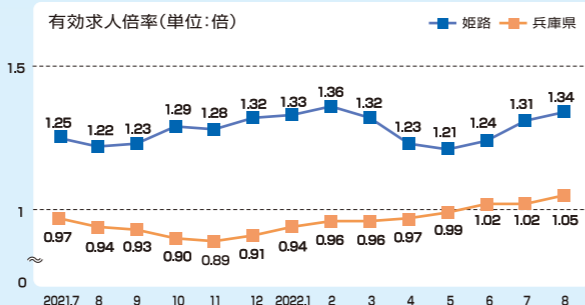


雇用の動向

季節調整値適用済 ◆姫路公共職業安定所

8月の姫路公共職業安定所管内における月中新規求人数は3,590人で、前年同月比13.1%増加、前月比5.5%減少しました。月中新規求職者数1,641人で、前年同月比1.1%減少、前月比5.9%増加しました。

有効求人倍率は、1.34倍で、前月から0.03ポイント上昇しました。



Present

プレゼント

紙面で紹介したお店や企業

からのプレゼントがあります。

ぜひご応募ください!



1 オーガニックカフェ ametuchi P5
 お好きなケーキ引き換え券
※イトインのみ使用可
5名様 抽選で

2 鶏や食堂 鉄板 えん P6
 えんむすびセット (550円相当)
※お昼の営業のみ使用可
5名様 抽選で

3 ウェルフェアキッチン ろてい P8
 1,000円商品券
※食事・雑貨どちらでも使用可
5名様 抽選で

4 厳選素材洋菓子店 ラ・マドレーヌ P9
 お菓子のアトリエ
 1,000円商品券
5名様 抽選で

5 山田屋製菓 / Yamadaya cafe P10
 500円商品券
5名様 抽選で

6 チョアチキン 姫路店 P11
 1,000円お食事券
※イトインのみ使用可
5名様 抽選で

7 seap color P12
 カラー施術の方にGM トリートメントサービス (1,000円相当)
5名様 抽選で

8 極楽庵 P14
 施術1回無料券 (大人/5,995円相当)
1名様 抽選で

9 きたなか整骨院 二階町院 P15
 自費治療1,000円券
5名様 抽選で

10 西明石興業有限会社 P17
 鯛の食べ比べセット (冷凍) (4,500円相当)
5名様 抽選で

11 一般社団法人 福祉心話会 しんわ名神工場 P18
 心ばかり (ハム・ソーセージの詰め合わせセット) (3,500円相当)
※取材時の価格です
3名様 抽選で

応募方法

ハガキ、もしくはメールにて①~⑨をご明記の上ご応募ください

①希望商品(ひとつ)、②郵便番号、③住所、④氏名、⑤年齢、⑥性別、⑦電話番号、⑧本誌へのご意見・ご感想、⑨本誌の入手場所(支店名、担当者等)

応募先はこちらまで

●ハガキでは：〒670-8652 姫路市十二所前町105番地 姫路信用金庫経営企画室「ひめしんスマイル」係

●メールでは：smile@himeshin.co.jp

件名に「ひめしんスマイルプレゼント希望」とご明記ください。

締切

2023年
1月10日(火)

ハガキの場合は必着

こちらの2次元コードからメールでご応募いただけます



※ハガキやメールの内容及び個人情報は紙面の充実、プレゼントを発送する目的に限り利用致します。またプレゼントの内容によっては、提供元から直接発送することがあります。
 ※当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

令和4年度「ひめしん研究開発支援助成金」採択企業5社に決定

平成17年2月に締結した兵庫県立大学との産学連携協定を受けて創設した「ひめしん研究開発支援助成金」も第17回目を迎え(令和3年度は中止)、今年度の受賞企業として以下の5社を採択いたしました。

過去16回で65社を採択しており、今回で累計70社に助成させていただくこととなりました。<ひめしん>は、今後も産学連携を活用した元気のある研究開発型企業を応援します。



「ひめしん研究開発支援助成金」は、兵庫県立大学と共同で研究開発を行う企業を対象に、新製品、新技術等に対する研究開発や新事業創出、新分野進出を図る事業に対して助成金を支給するものです。

来年度の応募受付は、令和5年4月頃を予定しています。

【令和4年度 採択企業】

(企業名は受付順です)

採択企業	共同研究者 (兵庫県立大学)	対象テーマ
西明石興業有限会社 代表取締役 山田 千恵子 (明石支店)	環境人間学部 教授 吉村 美紀 助教 島田 良子	明石めで鯛や 鯛そぼろの乾燥粉末化でSDGs めで鯛パウダー研究開発事業
ヤエガキ醗酵技研株式会社 代表取締役 長谷川 雄介 (龍野支店)	理学研究科 准教授 菓子野 康博	持続可能社会実現のための珪藻由来機能性食品の開発
田中繊維株式会社 代表取締役 田中 貞重 (加古川支店)	看護学部 教授 小西 美和子	患者さんに快適な生活を届ける靴下の開発
株式会社本田商店 代表取締役 本田 龍祐 (太子支店)	環境人間学部 教授 加藤 陽二 教授 坂本 薫	酒米「山田錦」の精米時に発生する米粉を原料にした糖の製造開発研究
龍野コルク工業株式会社 代表取締役社長 片岡 孝次 (龍野支店)	環境人間学部 教授 内田 勇人	座面クッション使用時における腰部の筋活動及び尿失禁改善の可能性について

小さなふれあい、大きなおつきあい



姫路信用金庫

●紙面掲載情報について
新型コロナウイルス対策のため、紹介している営業時間などが変更になる場合があります。詳細はお問合せ先に確認をお願いいたします。