

ひめしんスマイル

Smile

暮らしと地域の情報誌

TAKE
FREE

ご自由にお持ち
帰りください

vol.
64

2023 春・夏

特集 P.1-4
街で楽しむ クラフトビール

お店情報 P.5-13
YAKINIKU RIKI しらさぎ
懐石 鷺風
料理屋 かど咲
海鮮酒房 海ぼうず
イタリアン酒場 まるべろ
食パン専門店 小麦色のララバイ
MACARS (株式会社 WESTAIL)
hair space TEADA
Beauty Lounge Herve

住まい情報 P.14-15
株式会社 アレッタ
株式会社 栄達

健康情報 P.16
PERSONAL GYM LIT

企業紹介 P.17-19
つなげる株式会社
就労継続支援A型事業所
ほまれの家グループ LINK
株式会社 むし虫ハンター
株式会社 立成化学工業所

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

街で楽しむ

Craft Beer

クラフトビール



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！



お気に入りの味と場所を見つけよう!

街で楽しむ Craft Beer クラフトビール

新緑がキラキラと眩しい季節、ちょっと「ビール」で喉を潤したくなりませんか？ 最近は、姫路市内にもクラフトビールの醸造所が次々とオープンし、街も賑わってきている様子です。

醸造所がこだわりを持って作る、クラフトビールの魅力や楽しみ方を知り、お気に入りの一杯を見つけに出かけましょう。

クラフトビールとは？

大手メーカーの大量生産されたビールに対し、地域に密着した小規模な醸造所で生産されているビールのこと。地域の特産品などを副原料にした個性的なものや、少量生産だからこそできる職人のこだわりが反映されたものなど種類が多い。

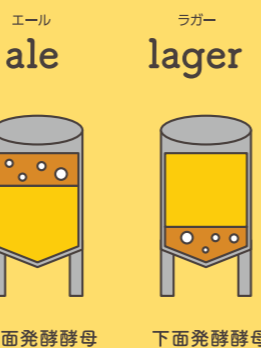
クラフトビールの歴史

1994年に製造免許取得の条件が酒税法の改正で、年間の最低醸造量が2,000kℓから60kℓへと大幅に緩和。これにより小規模な醸造所が全国各地に増え「地ビール」ブームに。その後、安価な発泡酒の登場などの影響でブームは下火になるが、2010年頃アメリカでのブームが伝わり、「地ビール」は「クラフトビール」と名を変えて広がっていく。近年は小規模醸造業者が造るビールの品質が向上し、国際コンペでの多数入賞なども影響し、人気が高まっている。

ビールの種類について

ビールは大きく分けてエールとラガーの2種類。大手ビール会社のほとんどがラガーです。

	エール	ラガー
発酵の種類	エール酵母(上面発酵酵母)	ラガー酵母(下面発酵酵母)
発酵温度	約15~25℃	約5~15℃
発酵時間	約3~5日間	約7~10日間
熟成期間	約2週間	約1カ月間
味わい	華やか・フルーティ・個性的	スッキリ・爽やか・キレがある
日本でのシェア率	約1%	約99%



上面発酵酵母 下面発酵酵母

ビールの原料

ビールの原料はモルト、ホップ、酵母、水といったってシンプルですが配合を少し変えるだけで、味わいに変化があり、それが醍醐味です。



モルト(麦芽)

主に大麦を発芽させ乾燥(焙煎)させたもの。ビールの主原料となり乾燥時の熱の加え方で味や色に個性が出る。



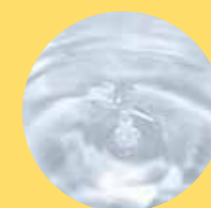
ホップ

つる性の植物で雌株にできる穂花という部分を使用します。ビールの苦みと香りを左右する他に抗菌効果なども。



酵母

酒づくりには欠かすことのできない酵母。糖分をアルコールと炭酸ガスに分解する役割をもち、上面発酵酵母と下面発酵酵母の2種類がある。



水

ビールの90%以上を占める水はミネラルを適度に含んだ水が醸造に適しています。軟水か硬水かによっても味や色などに違いがあります。



副材料

風味付けでハーブ・スパイス・フルーツなどを入れることも。最近は柚子・山椒・牡蠣・鰹節・うどんなど地域性のある面白いビールも話題に。

エール



IPA
イギリス
ホップの香りが高く苦みが強い。18世紀イギリスからインドへ送る際、防腐効果のあるホップを多く入れたことで誕生。



ヴァイツェン
ドイツ
ヴァイツェンはドイツ語で小麦を意味し、小麦を半分以上使用。フルーティで飲みやすくビールが苦手な方にもおすすめ。



ベルジャンホワイト
ベルギー
一度絶滅したベルギーの伝統ある白ビール。オレンジピールの甘さとコリアンダーシードのスパイスが絶妙。



ピルスナー
チェコ
日本でも世界的にも最もポピュラーなスタイル。味わいは濃厚で麦の香りが高く爽やかな苦みが特徴的。



ペールエール
イギリス
ホップとモルト感を強く感じる味わい。イギリスのペールエールがアメリカに渡りクラフトビールブームの火付け役に。



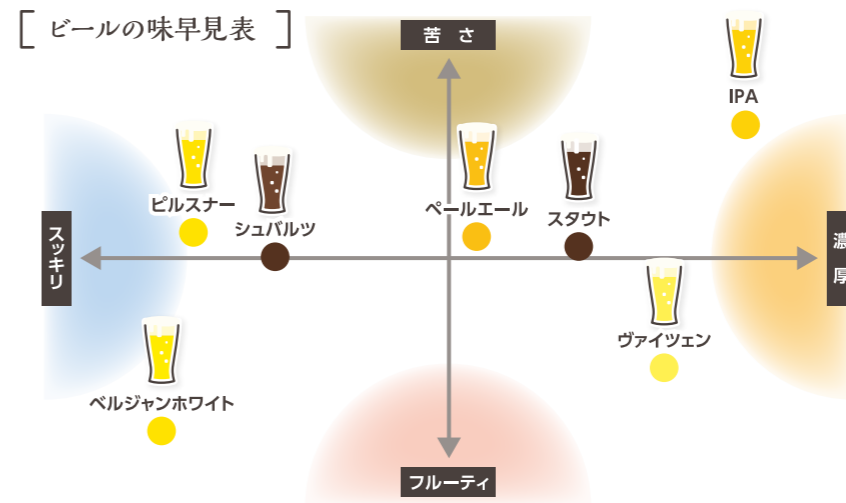
スタウト
アイルランド
スタウトは英語で「強い」という意味を持つ。大麦をローストして作った濃く苦みのある濃厚な味わいと香ばしさが漂う。

主なエールとラガーの種類を紹介!



シュバルツ
ドイツ
ドイツ語で「黒」の意味を持つ。見た目によらず苦みは少なく、コーヒーやチョコレートのような麦芽の香ばしい香りが特徴。

【ビールの味早見表】



あなた好みのビールを探してみよう!



ビールの製造工程

ビールを造る工程を少し変えるだけで、個性が生まれます。美味しいビールはどのように造られているか見てみましょう。

1 麦芽粉碎(ミリング)



糖化しやすいように麦を粗挽きします。

2 仕込み(糖化→ろ過→麦汁煮沸)



糖化

粉碎した麦芽を仕込み釜の中で温水と混ぜ粥状に。麦芽の酵素がでんぷんを糖に変えます。



麦芽と温水を混ぜ、粥状に

ろ過

ろ過することで固形物を取り除きます。



麦汁煮沸

麦汁を煮沸釜に移し、ホップを投入。ホップの苦み成分や香り付けを行う。また、泡もちや抗菌作用効果のある成分などがここで抽出。



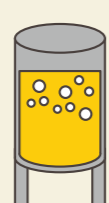
ホップを入れる

6 充填(容器詰め)



ろ過して酵母を取り除き、ビールの完成です！瓶詰め&ラベリングをして出荷します。

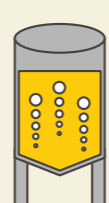
5 熟成(後発酵)・貯蔵



心を込めて瓶詰め

2週間ほど「若ビール」を低温で寝かせておきます。炭酸ガスは溶解され、酵母が下に沈殿していきます。

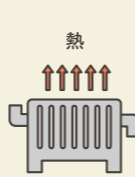
4 発酵(主発酵)



温度管理が重要

温度を下げた麦汁に酵母の動きに必要な酸素を加え、酵母を投入します。酵母は糖を食べてアルコールと炭酸ガスに分解される。ここでは香り・味はまだ「若ビール」といって未完成の状態。

3 冷却



熱

発酵する前に、酵母が働ける温度まで麦汁を冷やす。一気に冷やすことで菌の繁殖を防ぐ効果も。



この泡は炭酸ガス

美味しく飲めればそれでいい！でも、知って得する豆知識

01 クラフトビールは、醸造された場所や地域の雰囲気を楽しみながら飲み、その場所で暮らす人々との交流など、旅のような楽しさがある。

02 ビールの飲み比べをする場合、飲む順番によって味わいが異なります。アルコールのパーセンテージが低いものから飲むと味の違いがわかりやすい。

03 瓶・缶で購入した場合、1日冷蔵庫に置いておくことで底に酵母が沈殿し、苦みが少なく飲みやすくなります。

04 エールビール(多くのクラフトビール)は常温のグラスに冷やしたビールを注ぐことで、ビールの温度が上がり香りが良くなります。逆にラガービールはグラスも冷やした方が美味しく飲めます。

ご協力ありがとうございました！

■監修者



株式会社ハトヤ/姫路鳩屋麦酒 醸造部 西川 聡一郎 さん

姫路鳩屋麦酒の醸造部勤務。2022年6月のオープン前から醸造所の立ち上げ、醸造全般を担う。酒蔵での勤務経験もあり。クラフトビール好きでプライベートでも飲み歩きなどを楽しむ。

■撮影協力：姫路鳩屋麦酒、KOGANE

出かきたい！クラフトビールが楽しめるお店



himeji Free Spirits Brewing

姫路駅から徒歩5分 開放感のあるビアガーデンも魅力

2022年8月にオープン。1階の醸造所を目にしながらか2階フロアへ行くと飲食フロアが広がり、3階の屋上ではビアガーデンを楽しむことができます。兵庫県産の柚子・山椒を使用し醸造した「ホワイトキャッスルエール」はジャパン・グレート・ビア・アワードで銀賞を獲得。近隣の飲食店から食事のデリバリーも可能です。



■姫路市久保町53 ■TEL.079-280-2850
■営業時間/平日:17時~22時、土・日曜、祝日:14時~22時 ■月曜定休

himeji KOGANE

テラス席で姫路城を眺めて乾杯！

全国の厳選したクラフトビールが常時7~9種類味わえます。メニューも入れ替わり、来店の度新たなビールを味わうことも。クラフトビール初心者からビール通の方まで幅広く楽しめます。国宝姫路城が見える大手前通りに面した店舗には、ゆったり座れるテラス席もあり、店内奥の醸造所も間もなく稼働予定です。



■姫路市西二階町121-1F ■TEL.079-280-5910
■営業時間/15時~22時(L.O.21時30分) ■月曜、第1.3火曜定休

himeji Egret Brewery

JR英賀保駅から徒歩5分 週末は楽しく飲んで過ごそう！



姫路初のクラフトビール醸造所としても話題に。醸造担当のブルワーとバーテンダーの2人がタッグを組み、定番の4種類のクラフトビールの他期間限定の2種類が味わえます。フードも充実しており、特にピザは16種類から選べます。店舗前に自動販売機を常設しているので5時から23時まで購入可能です。

■姫路市苫編396 ■TEL.079-241-6786
■営業時間/15時~20時(L.O.) ■金・土・日曜、祝日のみ営業

himeji 姫路鳩屋麦酒

量り売り販売もできるクラフトビール！おみやげにも最適な品揃え



店舗併設の醸造所で作る新鮮なクラフトビール3種類を常時販売。おみやげとしても人気です。サーバーからの量り売りは10ml単位で購入でき、持参したグラウラーやペットボトルへ入れることが可能です。ビールに相性ぴったりのかまぼこやてんぷらの販売も人気。店舗南側の公園でのんびり散策しても。

【販売はハトヤ本店】 ■姫路市北条口5-8 ■TEL.079-222-8108
■営業時間/9時~18時 ■定休日なし ※店内での飲食はできません

akashi 明石麦酒工房 時

ビール好きから初心者まで フードも美味しく楽しめるお店

明石駅から徒歩6分、土日は昼飲みも楽しめるお店。年間約20種類のクラフトビールを醸造し、店内では常時約8~9種類が楽しめます。カウンターでの注文やグラス洗浄をセルフで行うなどフランクな雰囲気です。手作りの燻製の盛り合わせや塩糰を使用した2色唐揚げなどフードも充実しています。



■明石市大明町1-9-22-105 ■TEL.078-202-6725 ■月・火曜定休
■営業時間/平日:16時~22時30分、土曜:12時~22時30分、日曜、祝日:12時~21時30分※12時~の昼飲みは3~10月に限りです

kakogawa Milestone Brewing 東加古川醸造所

クラフトビールを愛する店主が造るこだわりの一杯

JR東加古川駅から徒歩30秒。1階は醸造所、2階はカウンター7席とテーブル席が3つ。吹き抜けのある開放的な店内ではクラフトビールを常時約8種類提供しています。フードは近隣の飲食店よりデリバリー可能です。クラフトビール好きが高じて醸造にまで至った店主こだわりのビールが楽しめます。



■加古川市平岡町新在家2丁目264-22 ■TEL.079-425-8899
■営業時間/17時~23時 ■月曜定休

お店情報
shop

全国から仕入れる上質な肉 ワインと共にくつろぎの空間で



「和牛三種盛り合わせ」4,650円

大判ロースの薄切り一枚肉の「焼きすき」2,450円 ※価格は税込

当日注文OKの「しらすぎコース」8,600円

ワインは多彩に用意

落ち着いた雰囲気の個室は、4名向け、6名向けなど12室

姫路市内をはじめ、たつの、相生など播磨地域で6店舗を展開する「焼肉 力」グループ。なかでも一番高級志向のお店が今年10周年を迎えた「YAKINIKU RIKI しらすぎ」です。JR・山陽姫路駅から程近いビルの6階にあります。

「落ち着いた店内で、ゆっくりと上質な肉を楽しんでいただく」というコンセプト通り、雰囲気ある店内は、テーブル席や掘りごたつ席、座敷席を備える完全個室。部屋には「蒼鷺」「五位鷺」など、「鷺」ゆかりの粋な名が付いています。肉はA5ランク以上の黒毛和牛をメインに、全国から仕入れています。肉が美味しいのはもちろんタレも格別。こだわりの醤油だけでなく、味付けダレには白ワイン、つけダレには赤ワインを使って風味を増しています。

人気は「和牛三種盛り合わせ」。内容は仕入れによって変わりますが、間違いなく上質な三種盛りです。また一枚肉を

ダイナミックに焼いて食べる大判ロース肉の「焼きすき」も好評です。

厳選された肉と一緒に楽しみたいのがワイン。赤・白ワインともにリーズナブルなものから最高級品まで、バリエーション豊かに揃えています。「観光客というよりは常連のお客様がメイン。週1回来てくださる方も」と店長の柳田進さん。接待でのご利用も多く、約60席を備える大型店舗ながら満席になることもしばしば。ご利用の際は予約をおすすめします。

上質な肉を
厳選されたワインと
お楽しみください



店長 柳田 進 さん

YAKINIKU RIKI しらすぎ

〒670-0912 姫路市南町65 大手前ビル6F ※契約駐車場あり
TEL (079) 280-6630
営業時間/17:00~24:00(L.O.23:00)
定休日/第2月曜(祝日の場合は翌日の火曜)
<https://yakiniku-riki-shirasagi.owst.jp/>

プレゼント
あります!
詳しくはP22



アクセス抜群のビル6階にあるお店

担当：駅南支店

お店情報
shop

信頼できる素材を使って 確かな腕で作る和食の極み



姫路市の中心、飲食店が集まる立町の一角にある割烹料理店。風格ある店構えと石畳の通路が印象的な「鷺風」は、カウンター席以外すべて個室で、大切なお客様をお連れするのに最適なお店です。家族のハレの日や接待でのご利用が多いのにも納得できます。

開店は1998年。代表取締役の西川健一郎さんは三宮の日本料理店で腕を磨き、故郷の姫路に帰ってきました。当初は「お膳処鷺風」として魚町に小さなお店を構えていたとか。

「鷺風」の料理は“京風”といわれることが多いのですが“姫路風”。飲食店を営んでいた父からは「コースより鍋やら寿司やらいろんな料理をだして、野菜よりごっそ〜(ご馳走)だけ出したらええんや」と言われたそうですが、野菜を上手に使って、鍋やお寿司に取り入れたコース料理というのが“鷺風”です。穴子など姫路産の食材だけでなく、全国各地から旬の食材を仕入れてい

ます。直接生産者と取引をすることもあり、鳥取和牛は肥育している牛舎を見に行き、どんな環境で何を食べて育っているのか視察したうえで仕入れています。また「丸いナスを作って」など、リクエストに応じてくれる生産者ともつながったり、食材へのこだわりは尽きません。

月替わりのコース料理は、節分や雛祭りなど、季節の歳時記を大切にしたいあしらいが美しく、心憎い演出に和みます。料理と共に楽しみたいお酒の種類も豊富で、特別な時間を過ごすことができます。

敷居が高いと
気負わずに
気軽に来てください



代表取締役 西川 健一郎 さん

※写真はイメージです

高級ワインも豊富

石畳の通路を通って奥座敷へ

オープンにして使うこともできる座敷席



目にも鮮やかな一品が並ぶ夜のコースの一例
昼は3,960円〜、夜は11,000円〜 ※価格は税込



樹齢300年の木曽檜を使った一枚板のカウンターテーブル
と北欧デザインの椅子が印象的



車椅子のお客様にも対応できるテーブル席を完備

懐石 鷺風

〒670-0903 姫路市立町46 井野屋ビル1F ※駐車場あり
TEL (079) 283-4820
営業時間/11:30~14:00(L.O.13:00)
18:00~22:00(L.O.20:00)
定休日/日曜
<https://kaiseki-rofuu.com/>

プレゼント
あります!
詳しくはP22



風格ある佇まいの外観

担当：本店営業部

お店情報
shop

月替わりのおまかせコースが人気 私だけの隠れ家にしたいお店



杉の一枚板をオーダーで漆塗りにした自慢のカウンター

オープンキッチンなのでシェフの包丁さばきも楽しめる



ほとんどのコースにお造りは2種類

モダンな雰囲気の内観

オープンは2021年2月。「かど咲」は、日本料理とフレンチの店で修業し、ワインにも精通するオーナーシェフ、角崎隼人さんが営むお店です。オーナーの苗字に違う漢字を当ててひとひねりした、華がある覚えやすい店名です。

「かど咲」で楽しめる料理は、フレンチの要素も入った和食ベースの創作料理。魚介は明石などから、牛肉は加古川・志方牛を中心に、野菜は近隣の旬のものを使用しています。全国有名産地から直接仕入れることもあるそうです。昼夜とも、そんな厳選された素材を使った月替わりのおまかせコースが人気で、それぞれ3コースをご用意(昼・2,750円〜、夜・8,800円〜※価格は税込)。一品ごとに様々なしかけがあって、例えばサゴシのお造りに自家製ガリとイチゴの甘酢漬けが添えられていたり、熟成金目鯛のお造りを自家製たまり醤油のムースでいただいたり、あっと驚く演出に心惹かれます。お昼は主婦層が中心、夜は接待など

のご利用も多いそうですが、なかなか予約が取れないので、来店時に次回の予約をする常連のお客様もいるとか。

一枚板のカウンターも印象的で、料理する手元を見ながら待つのも一興。「素材も調味料も見られて困るものは一切使っていません。話も弾みますから、カウンター席はおすすめです」と角崎さん。料理だけでなくデザートも好評で、サプライズの誕生日ケーキを依頼されることも。「プリンやブリュレの専門店もしたいと思っています。将来的には海外で日本料理店ができれば」とキラキラ輝く瞳で話してくれました。

昼夜とも
前日までの予約制と
なっております



オーナー 角崎 隼人 さん

料理屋 かど咲

〒675-0066 加古川市加古川町寺家町66-8
YANAGAWAビル1F ※駐車場なし
TEL (080) 4243-0290 (前日までの完全予約制)
営業時間 / 11:30~14:00 (L.O.13:00)、18:00~22:00 (L.O.21:00)
定休日 / 日曜、不定休
https://ryouiyakadosaki.com/
Instagram @kadosaki_y.h



ビル1階で看板もなく隠れ家風

担当：東加古川支店

お店情報
shop

魚を知り尽くしているからこそ お任せしたい贅沢な旬の味



JR土山駅より徒歩約3分、高層マンションの一階にある「海鮮酒房 海ぼうず」は、今年の5月で10周年を迎えます。店主の宮下大さんは、静岡県の料亭で腕を振るうなど、調理師として約18年の経験を積みました。特に長年鍛えた鮮魚の目利きには自信があり、日々新鮮で品質の高い素材を比較的リーズナブルな価格で提供しています。

和風の落ち着いた店内は、カウンター席とテーブル席が4つずつ並び、奥には広い座敷もあります。カウンター横の水槽には悠々と泳ぐ魚たちの姿があり、心を和ませてくれます。壁のボードには明石産はもちろん、長崎・鹿児島・北海道産など全国各地でとれた魚介類のメニューがビッシリと並び、その種類の多さに驚きます。日本酒や焼酎も豊富で、高級な日本酒をグラスサイズで飲んだり、飲み比べセットで味わうこともできます。

全国からの旬の美味しい魚介類をお客様に食べて欲しいと

いう思いから、信頼のおける京都の仲買人さんを通して仕入れを行っており、特に『お造り盛り(10種、8種、5種)』がおおすすめです。また、『おまかせ焼き魚三種食べ比べ』や『いろんな魚のぶつ切りあら炊き』はどんな魚が来るのか分からないお任せメニューで常連のお客様にも人気です。

「魚は調理方法によって味や食感などが違うので色々な魚を知って味わって欲しい」と宮下さん。他にもA5ランクの黒毛和牛のたたきや但馬どりの唐揚げなど、魚以外の厳選メニューも豊富に堪能できます。

美味しい魚をもっと知って頂き、召し上がってください!



店主 宮下 大 さん

希少な天然のクエ料理を提供。お造り以外にから揚げや煮付け、鍋などのメニューも

『お造り盛り』(写真は10種 2人前4,400円)

※価格は税込



日本酒や焼酎などお酒の種類も充実



ゆっくりできる落ち着いた店内



奥の座敷はグループや家族連れなどにも◎



マンションのエントランスを抜けた1階中庭側にある店舗

海鮮酒房 海ぼうず

〒674-0094 明石市二見町西二見2014-15 明石土山駅前
スカイハイツB-103 ※駐車場なし
TEL (078) 943-2800
営業時間 / 17:00~22:30
定休日 / 日曜・祝日
http://www.umibouse.jp/
Instagram @umibouse.dai

プレゼント
あります!!
詳しくはP22



オレンジを基調とした落ち着いた外観

担当：土山支店

お店情報
shop

本格的な料理を気軽に楽しむ メニュー豊富なイタリアン居酒屋



「海老とブロッコリーとキノコのアヒージョ」
(バゲット付)693円



4種のチーズを使用した「クワトロフォルマッジ」は、はちみつをかけて
リピーター続出の本格石窯ピッツァ



生パスタを使用した「至高のトマトパスタ」1,419円



おすすめメニュー「自家製ハンバーグ」
100g 550円、200g 1,100円



おひとり様でも気軽に立ち寄れる雰囲気

※価格は税込

2019年12月にオープンした「イタリアン酒場まるべろ」は、JR西明石駅から徒歩10分ほどの場所にあるお店です。日が暮れると提灯が灯り、賑やかな雰囲気に包まれます。代表の高根健人さんは、長年イタリア料理の経験を積み、バーやカフェなどの経営もしていましたが、料理への情熱と明石への愛情からこのお店をオープンしました。

清潔感あふれる店内は、カウンター席と掘りごたつ席があり、家族連れからおひとり様までゆっくりと過ごすことができます。イタリアンを中心に和風の居酒屋料理まで豊富なメニューが揃います。「お箸でパスタを食べてもらえるような気軽な雰囲気の中で楽しんでほしい」と高根さん。ワインや日本酒の種類も豊富で食事とのペアリングも楽しめます。

メニューの中でも特に人気なのが手作りピッツァで、生地は手ごねで一枚一枚手作りし、小麦粉や天然酵母、チーズなどの素

材はイタリアから取り寄せるこだわりようです。530度で90秒、石窯で一気に焼き上げた生地はふっくらモチモチです。ナポリピッツァにこだわり続け、試行錯誤を繰り返して、納得のいくピッツァが完成したそうです。また、焼きたての美味しさをそのままにマイナス35度に急速冷凍し、ネットでも販売しています。お店の味をお家で楽しんだり、ギフトとして贈ることも可能です。

「今後は、海の幸が豊富な明石の素材をトッピングしたピッツァをメニューに加えたい」と笑顔で話します。

焼きたての
本格石窯ピッツァを
ぜひ味わって!



代表 高根 健人 さん

イタリアン酒場 まるべろ 西明石店

〒673-0016 明石市松の内1丁目9-2藤本マンション105 ※駐車場なし
TEL (078) 945-5556
営業時間/17:00~24:00(L.O.23:00) 定休日/日曜
https://marubero.jp/
https://lucabuono.jp/(本格石窯ピッツァLUCA BUONO)
Instagram @marubero123 @luca_buono_(本格石窯ピッツァ LUCA BUONO)



賑やかな雰囲気の外観

担当：明石支店

お店情報
shop

やさしい味に癒される 食パンで街を元気にしたい



2021年1月にオープンした食パン専門店。運営は住宅関連総合プロデュースの株式会社ダイワで「コロナ禍で元気がなくなっていた街に笑顔を取り戻したい」という会社の想いと、ジャパンベーカリーマーケティング株式会社のベーカリープロデューサー・岸本拓也さんの「パンで街を元気にする」という考えが一致して開業を決めたそうです。

独自製粉の小麦粉、国産バター、オレンジ蜂蜜、天草の塩、喜界島の粗糖など、厳選の食材を使って、この店ならではのやさしい味を出しています。定番商品は、耳までやわらかい食感とほのかな柑橘系の甘味が特長の「朝の散歩道」と、同じ生地と瑞々しいサンマスカットレーズンを練り込んで焼き上げたデザート食パン「理想の恋人」。デニッシュ生地の「恋色デニッシュ」や一晩ラム酒に漬け込んだレーズンを使った「とろける葡萄」などは、不定期に登場する限定商品です。楽しみにしている常連のお客様

も多く、予約だけで売り切れになる商品もあるほど。店名をはじめ、背景がありそうな商品名にも胸がキュンとします。

お客様の「もっと店が近くだったらなあ」という何気ない言葉から始まった「移動販売車」も好評です。依頼があったお店の軒先やイベントなどに出動しており、こちらも浸透しつつあります。「今後は小麦粉や乳製品等に制限がある方にも喜んでいただける食パンを開発したいですね」と統括の酒木大介さん。まだまだ進化中の「小麦色のララバイ」に乞うご期待。

食パンで街を
元気にしたい
心も味も笑顔も
お届けします



店長 福田 和美 さん

カウンターの奥はファクトリー。焼き上がりの時間はインスタグラムで確認を



大量注文の場合は予約をおすすめします

左から「理想の恋人(2斤)」1,055円、「朝の散歩道(2斤)」860円、※価格は税込
「恋色デニッシュ(1.5斤)」980円

食パン専門店 小麦色のララバイ

〒671-1135 姫路市大津区新町1-10-9 ※駐車場あり
TEL (079) 263-8085
営業時間/10:00~18:00(食パンがなくなり次第終了)
定休日/水曜
https://komugiiro-lalabai.com
Instagram @komugiiro.lalabai



一目見たら忘れられない印象的なイラスト

担当：大津支店

お店情報
shop

美しさ・性能・安全性を備えた 唯一無二の車をカスタマイズ



贅沢なひとときを過ごせる1階ショールーム

白と黒を基調としたコーティング用ブース



ストックスペースに並ぶ展示車輛

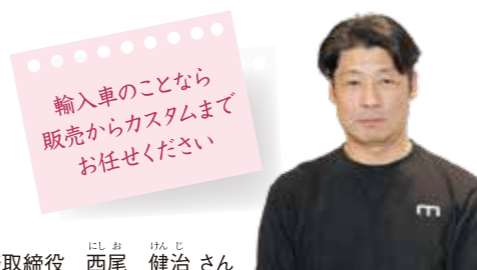
2階のフロアにはAKRAPOVICマフラーとシートを展示

2022年12月に欧州車を中心としたカスタムと販売を行う店として「MACARS」が姫路市花田町にオープン。代表取締役の西尾健治さんが16年間経営していた姫路市内の2店舗を統合し、日本でも数少ない複合ショップになりました。インテリアデザイナーと共にタイルや木の色・質感などにこだわった新店舗。1階のショールームにはカスタムされたBMWやベンツ、ポルシェなどの欧州車が並びます。ガラス張りのショールームの様子は外からも見えるので、ゆっくり通り過ぎていく車もあるそうです。また、ライティングが印象的な施工専用とコーティング用のブースは、車体の美しいフォルムやカラーをさらに魅力的に演出してくれます。

屋号の「MACARS」とは「Make up car style」の文字から取ったもの。車体の美しさだけでなく機能性や安全性も備えた、世界にひとつしか無い車を創り上げています。

「ただ車を販売するのではなく、お客様にMACARSクオリティの性能や美しさ、車に対する情熱と一緒に共感してほしい」と語る西尾さん。東京・大阪・名古屋など、遠方からのお客様も多く、1台だけでなく2台目も「MACARS」で購入するリピーターの方も。定期的にイベントや走行会などを主催し、多くのファンを魅了しています。

西尾さんは「自分のこだわりが強いぶん、中途半端なことはしたくない」との思いから、常にクオリティの高い仕事をされています。



代表取締役 西尾 健治 さん

輸入車のことなら販売からカスタムまでお任せください

MACARS (株式会社 WESTAIL)

〒671-0252 姫路市花田町加納原田861-2 ※駐車場あり
TEL (079) 252-3929
営業時間/10:00~19:00
定休日/水曜・第3火曜
https://macars.net/
Instagram @macars_style



高級感あふれる外観が印象的

お店情報
shop

「きれいでいたい」気持ちに 寄り添うサロンカーのご利用を



2010年に開業し、今年で13年目になる「TEADA」。サロン名は、沖縄の言葉で「太陽」の意味。太陽のようにパワフルなオーナーの安太陽平さんが5年前に建てたヘアサロンです。バリアフリーでスロープもあり、身体が不自由な方や高齢の方にもやさしいお店作りをしています。注目すべきは、昨年4月に完成した移動美容室によるサービスです。

美容師歴25年になる安大さんは、常連のお客様が高齢になり「お店に行くのが辛くなった」との声を受け、ご自宅や病院への訪問美容をしていましたが、片付けが大変で、パーマやカラーができなかったので、思い切って移動美容室を導入しました。ノウハウがないので、大分県でサロンカーを何台も持つオーナーやキャンピングカーを作る会社と連携し、長い道のりを経て完成に至りました。

移動美容室は、車椅子生活をされている方、一人で外出する

移動美容室とスタッフ



専用チェアに乗り電動リフトを使って車内へ

髪の毛が落ちないカットツール「エアクリッパー」も積んで訪問

のが難しい方、妊婦さんなど、さまざまな理由で美容室を利用するのが困難な方を対象にしたサービスです。「ご自宅でも施設でもお伺いします。ご本人はもちろん、そのご家族が喜んでくれるのがうれしくて」と福祉理容士資格認定者の安大さんは話します。専用の車椅子に乗り電動リフトで車内へ入ると、そのままクライニングチェアになります。内観は木の温もりあふれるおしゃれな雰囲気、カットだけでなく、パーマやカラーもでき、車中とは思えないクオリティです。「きれいにするのは当たり前。気配り、心配り、目配りを大切にして施術をしたいですね」と話しました。

美容室に行けなくて困っている方、私におまかせください



オーナー 安大 陽平 さん



キッチンカーのようにおしゃれで開放的な車内。カット(シャンプー・ブロー込み)3,850円など。出張料金は加古川市無料、高砂、三木など遠方は有料 ※価格は税込

hair space TEADA

〒675-0031 加古川市加古川町北在家2219-2 1階 ※駐車場あり
TEL (079) 425-5650
営業時間/10:00~19:00(完全予約制)
移動美容室9:00~17:00(1週間前までに要予約)
定休日/月曜
https://teada.jp
Instagram @teada_2010/
@teada_delivery (移動美容室)



スタイリッシュな雰囲気のヘアサロン

お店情報
shop

ひとり一人に寄り添いながら 理想に向けて全力サポート



ハンドとマシンを併用した効果的な施術

深部から温めてアプローチ

スチーマーと痩身用の最新機器を使用



自分に合ったブラジャーやホームケアの購入も可能

日本バストケア協会の資格なども取得

カウンセリングから施術までリラックスできる空間

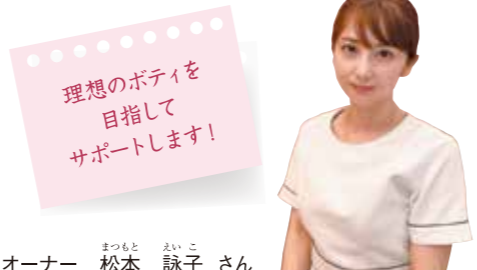
2021年6月にオープンした閑静な住宅街の中に佇む女性専用のプライベートサロン。リラックスできるアロマの香りと落ち着いた雰囲気の中、オーナーの松本詠子さんが明るい笑顔で出迎えてくれます。美容部員やセラピスト、エステティシャンなど美容に関する仕事に20年以上従事した豊富な経験を持ち、姫路市近郊ではめずらしい、バストケアも行っています。

バストケアで血流を促し、姿勢やクセなどを矯正、バストを正しい位置に戻して形を整えていきます。見た目の美しさだけでなく、「肩こりや頭痛などが改善された」「子どもの頃に戻ったようによく眠れて、身体が軽くなった」と一度の施術で喜んでいただける方も多く、リピーターのお客さまが多いのも納得です。

施術前にはしっかりとカウンセリングを行い、普段の食生

活や仕事内容、ストレスの有無などをお聞きし、さらに身体に触ることで不調や悩みの原因をより明確にしていきます。「病院へ行くほどでない体調不良は、身体を温めてほぐし、血流を良くすれば改善されることが多いです」と話す松本さん。

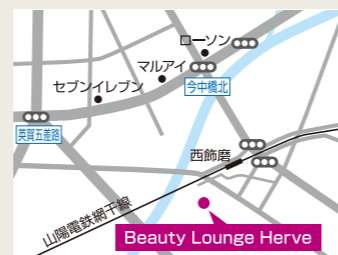
サロンでの施術と併せて、お家でできるストレッチや食生活などのアドバイスをを行い、より早い効果を実感できるよう努めています。もちろん、ひとり一人生活スタイルも性格も異なるため、その人に合った方法を選びます。個人サロンは担当が変わらないので相談しやすく、親身になってもらえるので安心です。



オーナー まつもと 詠子 さん

Beauty Lounge Herve

〒672-8078 姫路市飾磨区英賀 ※駐車場あり
※プライベートサロンのため、ご予約後に詳しい場所をご案内します
※ご予約はLINEから可能です (LINE ID herve8)
営業時間/10:00~22:00 (最終受付20:00)
定休日/不定休
Instagram @beauty_lounge_herve



住まい情報
house

何気ない日常に笑顔あふれる デザイン住宅ならアレッタ



「さあ、普段を変えよう」をコンセプトに家づくりをする「アレッタ」。大好きなインテリアに囲まれたお気に入りの空間で、普段の生活が楽しくなるようなエッセンスをたっぷり盛り込んだ家づくりの提案をしています。

新築一戸建ての注文住宅に特化しており、サイズとスタイルをセレクトして、間取りなどを自由にカスタマイズするセミオーダーの「リピッタ」と、ほぼフルオーダーの「スミカ」。どちらのブランドもダイニングテーブルやソファなどの家具から、照明やカーテンまでをトータルコーディネートし、すべてそろった状態でお引き渡しすることがほとんどです。

壁や天井には自然素材を原料とした塗料、床には無垢のフローリング材を使うなど厳選素材を使用した高気密・高断熱の家です。そんなおしゃれな家を求めるお客さまは20~30歳代がメイン。「『いつもSNSを見ている』とのお声がけや『遊んで

もらって楽しかったので子どもがまた行きたがっています』という話をお客様から聞いたときはとても嬉しかったです」と広報・保育担当の前田佑季子さん。

会社から車で2~3分のところにあるモデルハウスは、お客様から要望の高い時短になる家事動線を取り入れた最新設備を採用。ショールームの機能も備えた本社打ち合わせスペースもおしゃれで、家づくりのイメージがわいてきそうです。日々の暮らしを豊かにするさまざまな提案をしてくれます。



広報・保育担当 前田 佑季子 さん

代表取締役 伊勢康弘さん(後列左端)と笑顔のスタッフ



インテリア雑誌に出てきそうな本社打ち合わせスペースは全部で3カ所

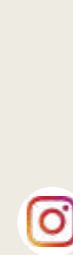
ぬいぐるみやおもちゃが備えられたキッズルーム



「ちょっといい、ちょうどいい」がモデルハウスのコンセプト

株式会社 アレッタ

〒671-1103 姫路市広畑区西夢前7-155 ※駐車場あり
TEL (079)240-8623
営業時間/10:00~18:00
定休日/水曜(祝日は営業し翌日休)
https://www.aletta-himeji.com
Instagram @aletta_himeji



打ち合わせスペースは1階

住まい情報
house

経験と実績からの提案力が強み 信頼関係を大切にリフォーム



一枚板のカウンターや廃材を使った壁、モルタルの造形物が印象的な1階部分はテナントに

姫路・龍門寺住職の河野太通老師が名づけ手書きした社名

施工例



スタイリッシュな雰囲気の事務所
現場管理スタッフ募集中

屋上からは姫路城が一望できる
抜群のロケーション

「姫路で住宅に関することなら『栄達』と言ってもらえる会社にしたい」と微笑む代表取締役の中尾浩二さん。2008年に「ナカオ塗装」として開業し、2020年に法人登記、翌年には姫路城を望み、播磨国総社に隣接する姫路の中心地に移転リニューアルしました。

リフォームやリノベーションには定評があり、お寺の改修や古民家再生といった大きな物件から、廃材を使った家具作りなど身近なものまで、幅広く手がけています。自慢の自社ビルも1階テナントの店舗を含め、栄達の技術を集結させてフルリノベーション。前身の社名にもあるように「塗装」には自信があり、きっちりした下地や基礎があってこそ最終的な塗装仕上げになるということを踏まえた、丁寧な仕事が強みです。

中尾さんが一番大切にしているのは信頼関係。現場の作業報告とお客様からの要望を伝え合う、いわば“交換日記”

のようなノートを使って意思疎通を図ったり、ボルト1本、電池1本交換のような、どんな些細な要望にも応えたりします。「栄達さんに頼んでよかった」という言葉が一番の励みだそうです。

「栄達」という社名には、「向上する」「昇進する」「まわりを豊かにする」といった意味があります。「会社のある総社本町を盛り上げたい。職人さんの技術向上のために“教習所”を作りたい。保護司になって若者の社会復帰に一役買いたい」など、社名に負けない中尾さんの夢は、とどまるところを知りません。

一生懸命やります！
この仕事、この街が
好きだから



代表取締役 中尾 浩二 さん

株式会社 栄達

〒670-0015 姫路市総社本町214 ※駐車場あり
TEL (079) 226-8960
営業時間/9:00~17:00
定休日/日曜
http://himeji-eitatsu.com/
Instagram @himeji_eitatsu



おしゃれな外観の自社ビル

担当：御着支店

健康情報
health

スキルの高いトレーナーが導く 理想のカラダへの近道

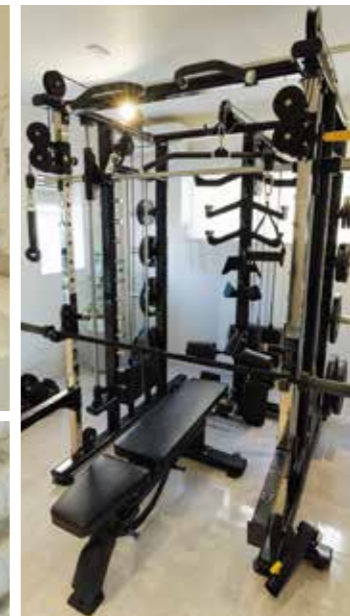


2021年8月にオープンした「PERSONAL GYM LIT」は一見、ジムとは思えないサロンのような爽やかな雰囲気。オーナーの藤原祥太さんはトレーニングの知識と技術を高めるために海外へ単身留学し、その時に培った豊富な知識を活かしてお客様ひとり一人をサポートしています。藤原さんは大学生の頃、華奢な身体でジムに興味はありませんでしたが、消防士だった兄の勧めで渋谷通うことに。1カ月で自分の身体の変化に気付き、3カ月後には周りから声をかけられるほどになりました。たった数カ月でメキメキと身体が変化していくことに感動し、このノウハウを伝えるべくトレーナーの道へ進みました。

現在、会員の方の年齢層は10代から60代まで幅広く、9割が女性。目的はダイエット・筋力アップ・身体づくりから、美尻・美脚などさまざまです。

複数の人が通う一般的なジムとは違い、パーソナルジムはマ

白を基調とした開放感のあるスペース



マシンを有効に使い、正しい姿勢で効果を出すようレクチャー

オーナー自身も身体作りを怠らない
2階フロアのエントランス

ンゾーマンなので、周りの目を気にすることなくトレーニングに集中できます。また、それぞれ悩み・骨格・ライフスタイル・食生活は違うので、ひとり一人に合った方法で指導しています。短期間で結果を出せるように、食事のアドバイスや相談を随時LINEで行い、家でできるトレーニング方法もレクチャーしています。営業時間外の早朝や夜にも対応しているので、仕事や学校などで予定が合わない方にもおすすめです。身体を自分の理想に近づけることができる自信へとつながり、心も前向きになります。ジムは初めてという方も自己流で悩んでいる方も、気さくなオーナーに相談してみたいかがでしょうか。

お客様の身体を
全力でサポート
します！



オーナー(トレーナー) 藤原 祥太 さん

趣味のピアノを気分転換に弾くことも

PERSONAL GYM LIT

〒670-0084 姫路市東辻井2丁目8-45山田ビル2階北 ※駐車場あり
TEL (079) 291-6049
営業時間/10:00~21:00
定休日/不定休
http://personalgym-lit.com/
Instagram @personal_gym_lit



ヤマダストア前、白い建物の2階

担当：本店営業部

つなげる 株式会社 就労継続支援A型事業所 ほまれの家グループ LINK

●LINK
〒670-0932 姫路市下寺町114下寺町ビル5F ※駐車場あり TEL (079) 226-2828
https://homare-link.co.jp/
Instagram @link202204

●HIMEJI 神屋めだか
〒670-0836 姫路市神屋町2丁目20-2 ※駐車場なし TEL (079) 280-1230
営業時間/10:30~12:00、13:00~15:00 定休日/土・日曜、祝日
Instagram @kamiya.medaka



担当：西支店

株式会社 むし虫ハンター

〒679-2211 神崎郡福崎町山崎424-2 ※駐車場あり
TEL (0790) 24-3222
営業時間/8:00~17:00(時間外も応相談)
定休日/日曜、祝日
https://www.mushimushihanta.com/



担当：福崎支店

クリエイティブな仕事で確かな力と自信を

■社会に必要とされる働き方

国宝姫路城を眺めながらゆっくりと休憩もできる快適な職場。代表取締役の仲里航さんは、姫路市内で児童発達支援事業所を約3年間運営するなかで、「子どもの将来が不安」「親がいなくなったらどうなるのか」という保護者の共通の悩みを聞きました。そこで、児童から成人まで一貫してフォローできるようにしなければ保護者は不安なままだと思い、2022年4月に就労継続支援A型事業所「ほまれの家グループLINK」を立ち上げました。広々とした5階のフロアにはパソコンが並び、メンバーさんが集中して入力する姿や、撮影用ブースでテキパキと商品撮影を行う様子が見られます。現在23名のメンバーさんと、6名の支援員がデータの入力作業やオークション出品代行、イラストやキャラクターデザイン創り、ホームページの制作まで幅広く行っています。仕事を発注してくださるクライアントさんからは「クオリティが高い」「急な依頼にも対応してくれて助かった」「納期をきちんと守ってくれるので安心」と高い評価を受けています。

めだかの産卵床も手作りし、手前のボックスで稚魚を飼育



メンバーさん作のめだか三兄弟のキャラクター

メンバーさんのクオリティの高いイラスト作品

オークション用の商品撮影



広々とした休憩室からは姫路城が見える

パソコンやタブレットを使用した作業



■スキルを持ってステップアップ

また、障がい者雇用の新たな取組みとして、めだかの販売店「神屋めだか」を2023年4月にオープン。ほぼDIYで造り上げた店内は、ジャズが流れアロマの香りが漂っています。70個以上の水槽が並び、約20品種のめだかが販売されています。水の温度や水質管理、接客からネット販売の梱包・発送まで全て行っています。

「ここで、働きたい!」と思えるように、ひとつの事業所内に色々な職種があるので得意なことを見つけることができます。「『私なんて何もできない』というリミッターを外し『私にもできる』と自己肯定感を高め、スキルと自信を持ってもらいたい」と仲里さん。そして、より多くの障がい者の方を一般就労に送り出せるように、日々取り組んでいます。

代表取締役
仲里 航 さん



衛生駆除の強力助っ人!どんな害虫や害獣もおまかせ

■長年の経験による駆除と再発防止

「女性の方やお子様にも覚えてもらえる親しみやすい社名にしたんです」と代表取締役の齋藤宏樹さん。「むし虫ハンター」は、シロアリやゴキブリなどの害虫・害獣駆除の会社です。

同じ業界で20年弱、経験を積んだ齋藤さんが2018年に独立して開業しました。強みは長年の経験と実績で、蓄積されたノウハウがあるため、さまざまなケースに対応できます。スピーディーな対応とリーズナブルな価格も魅力で、現場調査や見積もりは無料です。動物の行動を読み、家屋に侵入した経路を特定して封鎖します。駆除だけでなく経験豊富なスタッフが再発防止の手立てをしてくれます。

年間を通して駆除する件数が多いのは、ネズミ、アライグマ、イタチ、ハチなどで、一般家庭だけではなく、企業や飲食店、ハウスメーカーからの依頼も多いそうです。

■ケースバイケースで現場ごとに対応

春から夏にかけては、出産時期を迎えるコウモリとアライグマの相談が多いそうです。「コウモリは小指の先くらい、ア



作業前はしっかり打ち合わせ。齋藤さんも含めベテランスタッフが4名

シロアリ駆除専用の車



スズメバチの巣の駆除は完全武装で 春から夏に増えるスズメバチ

ライグマは握りこぶしくらいのスペースがあれば家屋に侵入できます。屋根裏に入って子どもを産んで、育てるんです。依頼を受け現場へ行ってみたら、押し入れにアライグマが座っていたり、あまりの重みで天井が抜けたこともあったそうです。コウモリは、侵入口を見つけ、家の美観を損ねないようなオリジナルのプラスチック製の網で封鎖します。現場ごとに事例は異なりますが、ほぼ駆除に成功しているそうです。ご高齢のお客様から「ありがとう」と涙を流して感謝されたこともあり、そんな言葉に励まされています。「ひどくなればなるほど費用がかかります。できる限り早めにご連絡ください」と齋藤さん。スズメバチの巣の駆除は6,600円～(大きさや場所により異なる)、コウモリの駆除と予防は11,000円～。(価格は税込)

代表取締役
齋藤 宏樹 さん



株式会社 立成化学工業所

〒651-2145 神戸市西区玉津町居住244-2 ※駐車場あり
 TEL(078)927-5112 FAX(078)927-5114
 営業時間/8:30~17:30
 定休日/土・日曜、祝日
<https://urethane-gum.com/> (ウレタンゴム加工.com)
 インスタグラム @hatanakah



担当：明石支店

ウレタンゴム加工のプロ集団が技術を集結

■ひとつ一つ手作業で丁寧に加工

創業は1969年。手のひらサイズに特化したウレタンゴム専用メーカーです。ゴムの柔らかさとプラスチックの硬さを併せ持つ工業材料で、先代社長の時代は金融関係の機械部品をメインに、今は医療関係や産業用ロボットといった先端技術を担う機械の部品を主に手がけています。

液状注型での加工を行い、特に耐摩耗性が優れているのがこちらの特徴。「ほんまにマンパワーが頼り。温度や湿度など日ごとに違う環境や条件に合わせて、98%手作業で加工を行う、気遣いしかない仕事なんです」と胸を張るのは2代目社長の畠中浩さん。取材中にもホームページを見た新規のお客様から、困りごとの相談がありました。急ぎの案件らしく、工場内で社長と社員さん3名が立ったままで緊急ミーティングを実施。解決方法と取組方法を見つけて、早速先方に連絡するという場面がありました。社長をはじめ、40~50代のベテランの職人ひとり一人が高い技術力を持って、チームワークを発揮して取り組んでいるのが最大の強みです。



社員さんはベテランの職人を中心に9名

■自身のお弁当作りを始めてからマルチタスクに

ちょっとしたきっかけで料理にはまり、お弁当作りを始めた社長。玉子焼きを焼ながら冷凍食品を解凍するなど、マルチタスクができるようになったのが楽しく、それが製造現場でも活かされているそうです。「やりっぱなしだったのが、同時にいろいろな作業ができるようになりました。業績が好調になると職場の雰囲気も良くなって、社員さんが私によく話しかけてくれるようになったんです」。今は社長個人のSNSに毎日のお弁当をアップしています。また2022年1月から完全週休二日制を導入。それも業績好調の一因になったと分析します。「長く働きたいと言ってくれる社員さんのために、私も身体を鍛え80歳まで働きます。ウレタンゴムの困りごとなら何でもご相談ください」と畠中さん。



代表取締役
 はたなか ひろし
 畠中 浩 さん

手がけた部品の数々を工場入り口に展示 液状注型での加工に技術力が光る



法人向けだけでなく一般顧客向けのエンジンマウント製品なども手がける

第34回 有本芳水賞 最優秀賞

私の心が静まる時間

この時間が好き
 背すじがピンツとのびる
 部屋に広がる墨のにおい
 すずりの中で光る黒
 気持ちひきしまる半紙の白
 そつと筆に手をのばす
 ゆっくりと筆先が整つと
 自然と心が落ち着いて
 じわつと広がる一画目
 すつとぬいて
 とんとととめて
 しゅつとはらつて
 さつとはねて
 白い半紙を走る筆
 最後に筆をそつと置く
 この時間が好き
 私の心が静まる時間



姫路市立大塩小学校 六年
 田中 りら

第34回 有本芳水賞 優秀賞

夏の空

もくもく ふわふわ 夏のくも
 まっ青な空に おいしそう
 ゴロゴロ ピカピカ 夏の空
 雨がザーザー 空もまっくら
 夕立の空は なきやまない妹に そっくり
 なんだ たくさんないて パタツとねて
 ケロツと元気になかなおり
 どこまでもどこまでも 広がっている 青い空を見て
 妹のワガママも ゆるしてあげよう
 でもときどきわたしもわがまま 言いたくなるんだよ
 そんなときは、パパとママにはさまれてねたら
 ケロツともどおり 夏の空の 広さ大きさは
 パパとママに にてるのかもしれない

たつの市立小宅小学校 二年
 しお田 もも子

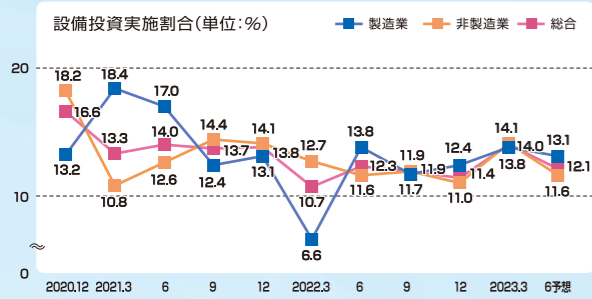
景気のパロメーター

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(1~3月)に設備投資を実施した割合は14.0%で、前期(10~12月)から2.6ポイント上昇しました。製造業は13.8%で1.4ポイント上昇、非製造業は14.1%で3.1ポイント上昇しました。

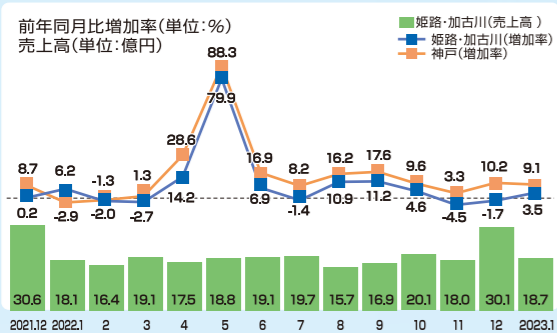
来期(4~6月)の設備投資の実施予定は、製造業は13.1%、非製造業は11.6%、全体で12.1%としています。



百貨店の売上高

◆兵庫県百貨店協会

1月の姫路・加古川地区の百貨店2店の売上高は18億74百万円で、前年同月比3.5%増加しました。品目別では、雑貨18.4%増、家庭用品14.2%減、衣料品1.8%増、身廻品8.7%減となりました。

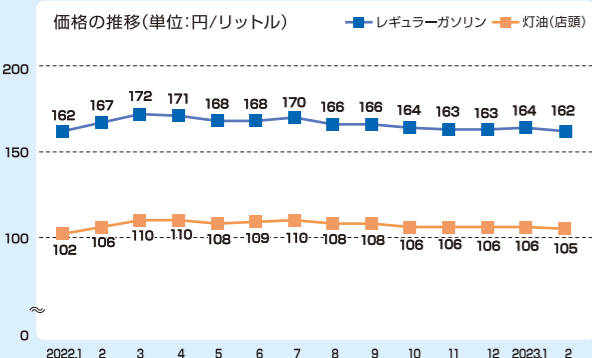


石油製品価格

◆経済産業省 資源エネルギー庁

2月のレギュラーガソリンの兵庫県内平均店頭価格は1ℓ=162円で、前月より下落しました。

灯油の店頭価格は1ℓ=105円で、前月より下落しました。

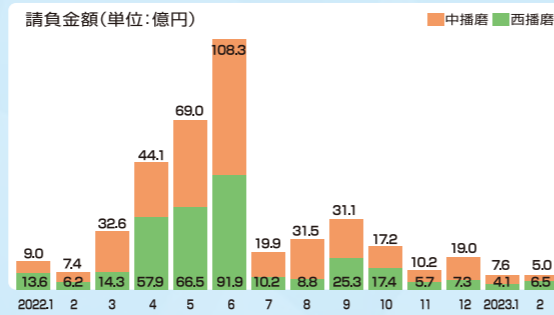


公共工事の動向

◆西日本建設業保証

2月の中播磨地域は、請負金額は5億3百万円で、前年同月比32.2%減少しました。

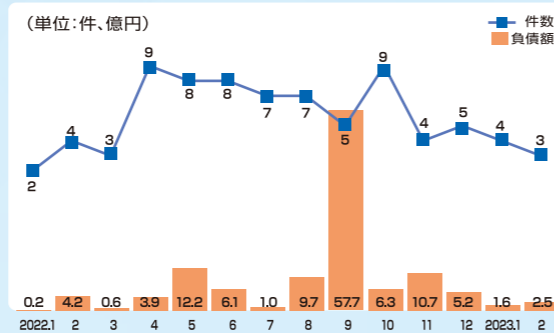
西播磨地域は、請負金額は6億52百万円で前年同月比4.3%増と前年実績をわずかに上回りました。



企業倒産の状況

(負債額1千万円以上) ◆帝国データバンク

2月の播磨地域の企業倒産は3件、負債総額は2億50百万円、前月比90百万円の増加となりました。業種別内訳は、製造業で1件、運輸・サービス業で2件でした。態様別ではすべて破産が要因でした。

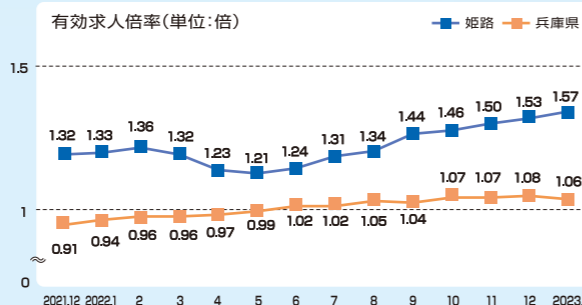


雇用の動向

季節調整値適用済 ◆姫路公共職業安定所

1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4,376人で、前年同月比2.9%減少、前月比13.5%増加しました。月中新規求職者数は1,795人で、前年同月比9.1%減少、前月比40.6%増加しました。

有効求人倍率は、1.57倍で、前月から0.04ポイント上昇しました。



Present



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!

※写真はイメージです

1 YAKINIKU RIKI しらさぎ
1,000円お食事券
3名様

2 懐石 鷺風
5,000円お食事券
3名様

3 海鮮酒房 海ぼうず
「お造り盛り」10種
サービス券(2,200円)
3名様

4 イタリアン酒場 まるべろ
2,000円お食事券
3名様

5 食パン専門店 小麦色のララパイ
食パン1本引換券
3名様

6 MACARS (株式会社WESTAIL)
タンブラー ※非売品
3名様

7 hair space TEADA
高級シャンプー&
トリートメントセット(5,720円相当)
3名様

8 Beauty Lounge Herve
バスト施術3,000円割引券
(11,000円を8,000円) ※女性限定
3名様

9 株式会社 栄達
オリジナルタンブラー
※非売品
3名様

10 PERSONAL GYM LIT
パーソナルトレーニング回数券
5,000円割引券
(60分×8回通常56,000円を51,000円)
3名様

11 つなげる株式会社
就労継続支援A型事業所
ほまれの家グループ LINK
人気のめだか「紅ほっぺ」ペア
と1匹引換券(1,200円相当)
3名様

12 株式会社 むし虫ハンター
見積金額より
5,000円割引券
3名様

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
6月30日(金)

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。

しんきん通帳アプリ

SDGs

通帳レス始めませんか

ご利用
無料いつでもどこでも入出金明細や
残高をスマホで確認

ペーパーレスだからECO

通帳記帳・繰越・管理が不要



「ひょうご・こうべ女性活躍推進企業(ミモザ企業)」認定について

姫路信用金庫は、女性が活躍する職場づくりに積極的に取り組む姿勢を評価され「ひょうご・こうべ女性活躍推進企業(ミモザ企業)」に認定されました。

当金庫の女性活躍に関する主な取組み

- 将来の管理者育成を目的とした女性マネジメント研修「夢の雫」を実施しています。
- 女性の産休・育休の取得・復帰率は100%、「勤務時間短縮制度」の利用対象を小学校3年生以下の子どもがいる職員まで拡大し、継続就労の推進につなげています。
- 定期的に個別面談を実施し、職員の状況や心情の把握に努めています。



当金庫は、これからも女性活躍推進をはじめ、全ての職員が働きやすい環境づくりに取り組んでまいります。



ひょうご女性活躍推進認定
Mimosa certified company

「ひょうご・こうべ女性活躍推進企業(ミモザ企業)」認定制度とは

兵庫県が県内企業の女性活躍を促進するために新しく創設した制度。女性活躍に関する4つの柱・20項目(「企業の取組姿勢」「キャリア形成支援」「女性の登用促進」「女性の定着促進」)のうち14項目以上達成している企業を認定し、広く公表します。

小さなふれあい、大きなおつきあい



姫路信用金庫

上記の詳細は
こちらから

●紙面掲載情報について
紹介している営業時間などの情報が変更になる場合があります。詳細は各お問合せ先に確認をお願いいたします。