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. 67

2024 秋・冬

特集 日本の四季を感じながら、暮らしにちょっと彩りを

二十四節気 七十二候
（にじゅうしせっき しちじゅうにこう）

特集 P.1-4
二十四節気 七十二候

お店情報 P.5-11
遠明の里 きらり
寄港地kitchen シマエナガ
忍冬
ちから餅 花田店
酒とお魚とごはん ひととき
魚酒場 三士 - sanji -
Heiliges Tor

住まい情報 P.12
住宅再生工房 プラスリノベ

健康情報 P.13
おかむらクリニック

企業紹介 P.14-19
株式会社 後藤食品
有限会社 エフ・テック
アロー 株式会社
株式会社 Labo
株式会社 洋行
株式会社 サーフ

文化の小径 P.20

ニュースクリック P.21

プレゼント P.22

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！

日本の暦

日本の四季を感じながら、暮らしにちょっと彩りを

二十四節気 七十二候

古代中国の暦である二十四節気は一年を24の季節で分けたもの。七十二候は二十四節気をさらに3つの気候に分けたもので、古来より稲作をはじめとする農作業の目安のために作られたものといわれています。また、全国の神社でも古くから稲作に関する神事などが多く行われていることから、姫路の播磨国総社 射楯兵主神社の方よりお話を伺い、総社の年中祭礼も併せて紹介しています。忙しい日々の中、日本の美しい季節の移ろいに目を向け、神社を訪れてみるなど、日々穏やかに過ごしてみませんか。

立春

2/4 ▼ 2/18頃

二十四節気では一年の始まり
まだ寒い季節ですが暦では「春」

- 東風解凍 2/4▶2/8頃 春風が吹き氷を溶かし始める
- 黄鶯見睨 2/9▶2/13頃 ウグイスの鳴き声が聞こえ始める
- 魚氷上 2/14▶2/18頃 氷が溶けて魚が出てくる

春分

3/21 ▼ 4/4頃

春の彼岸を迎え、昼と夜の時間が
等しくなり日射しも暖かく

- 雀始巣 3/21▶3/25頃 スズメが巣をつくり始める
- 桜始開 3/26▶3/30頃 桜の花が咲き始める
- 雷乃発声 3/31▶4/4頃 春の雷が鳴り始める

春のお彼岸 3/21頃

雨水

2/19 ▼ 3/4頃

雪や氷が溶けて水になる意味の「雨水」
草木の芽吹きも始まる時期

- 土脈潤起 2/19▶2/23頃 雨で土が湿り活気が出てくる
- 霞始靄 2/24▶2/28頃 春の霞が出て景色がぼんやりする
- 草木萌動 3/1▶3/4頃 草や木の芽が出てくる

上巳の節句 3/3

祈年祭

清明

4/5 ▼ 4/19頃

草木の花が次々と咲き誇り
外で過ごすのが心地良い

- 玄鳥至 4/5▶4/9頃 南からツバメが飛来してくる
- 鴻雁北 4/10▶4/14頃 雁が北へ渡っていく
- 虹始見 4/15▶4/19頃 きれいな虹が見え始める

白幣祭(4/中旬)
神様に白い布を奉納し家内の安全と悪疫退散を祈願

啓蟄

3/5 ▼ 3/20頃

冬ごもりしていた虫たちが
春の気配を感じて動き出す頃

- 蟄虫啓戸 3/5▶3/9頃 冬ごもりの虫たちが出てくる
- 桃始笑 3/10▶3/14頃 桃の花が咲き始める
- 菜虫化蝶 3/15▶3/20頃 モンシロチョウの幼虫が羽化する

穀雨

4/20 ▼ 5/4頃

春の雨、穀物を潤すように
植物の成長に欠かせない春の雨

- 葭始生 4/20▶4/24頃 水辺にアシが芽吹き始める
- 霜止出苗 4/25▶4/29頃 霜の時期が終わり稲が育つ
- 牡丹華 4/30▶5/4頃 牡丹の花が咲き始める

八十八夜 5/2頃

二十四節気、七十二候に加え五節句、雑節があります

五節句

中国では奇数は縁起の良い数字ですが、重なることで逆に不吉な日とされ（1月1日以外）、厄払いの習わしがあります。それが日本に伝わり、日本の稲作中心の暮らしと組み合わさって、季節の節目に厄祓いなどの行事を行う「節句」となりました。

上巳の節句（桃の節句）
3/3
雛人形を飾り女児の健やかな成長を願う

人日の節句（七草の節句）
1/7
七草がゆで無病息災を願う

端午の節句（菖蒲の節句）
5/5
兜や幟旗を飾り男児の健やかな成長を願う

重陽の節句（菊の節句）
9/9
菊酒で長寿、栗ご飯で無病息災を願う

七夕の節句（笹竹の節句）
7/7
短冊に願いを書いて笹の葉につるす

雑節

雑節は日本独自のもの。農作業に焦点を合わせ、長年培った経験や知恵からうまれたといわれています。

彼岸	3/21頃 9/23頃	春分と秋分の前後の3日ずつの計7日のこと。暑さ、寒さも和らぐ
八十八夜	5/2頃	立春から数えて88日目 種まきや茶摘みが始まる
入梅	6/11頃	暦の上では梅雨入りの頃
半夏生	7/2頃	暦の上では梅雨が明け田植えが終わる頃
土用	7/19▶8/6頃	立春・立夏・立秋・立冬前の約18日間のことを指すが立秋前の土用の丑が一般的
二百十日	9/1頃	立春から数えて210日目 台風が来る厄日
節分	2/3頃	立春の前日。新年を迎えるため邪気払いの豆まきなどを行う

立夏

5/5 ▼ 5/20頃

夏の始まり、新緑が美しい時期
茶畑では茶摘みなども行われる

- 蛙始鳴 5/5▶5/9頃 カエルが鳴き始める
- 蚯蚓出 5/10▶5/14頃 ミミズが地上に出てくる
- 竹笋生 5/15▶5/20頃 筍が生え始める

端午の節句 5/5

芒種

6/6 ▼ 6/20頃

梅雨も近づき田植えの季節
アジサイの花も見頃

- 螳螂生 6/6▶6/10頃 カマキリが卵から産まれる頃
- 腐草為蛍 6/11▶6/15頃 草の中から蛍が飛び舞う
- 梅子黄 6/16▶6/20頃 梅の実が黄色く色づく

入梅 6/11頃

御田植祭

小満

5/21 ▼ 6/5頃

緑があふれ、藤やツツジが咲く頃
畑では麦の穂が黄金色に輝く

- 蚕起食桑 5/21▶5/25頃 蚕が桑の葉を食べ始める
- 紅花栄 5/26▶5/30頃 ベニバナの花が盛んに咲く
- 麦秋至 5/31▶6/5頃 麦畑が黄金色になる頃

夏至

6/21 ▼ 7/6頃

輪ぬけ祭(6/30)
茅の輪を通り、後半年を無事に過ごせることを祈願するお祭り

一年で一番昼が長い日
梅雨の雨で植物も育つ頃

- 乃東枯 6/21▶6/26頃 紫のウツボ草が枯れる頃
- 菖蒲華 6/27▶7/1頃 アヤメの花が咲き始める
- 半夏生 7/2▶7/6頃 カラスビシャク生え始める

半夏生 7/2頃

※その年によって日が前後することがあります

小暑（しょうしょ）

7/7 ▼ 7/22頃

暑中の始まり、少しずつ暑さも感じる。蓮の花も咲き始める

- 温風至（あつかぜいたる） 7/7▶7/11頃 あたたかい風が吹き始める
- 蓮始開（はすはじめてひらく） 7/12▶7/16頃 蓮の花が咲き始める
- 鷹乃学習（たかすなわちわざをなす） 7/17▶7/22頃 産まれた鷹が飛ぶ練習を始める

七夕の節句 7/7

総社夏祭(7/10・11)
11日の湯立て神事は、大忌釜に湯をたぎらせ巫女が熊笹で撒き災いを退散させる神事

白露（はくろ）

9/8 ▼ 9/22頃

稲や草の露が白く光って見える頃、夜空に浮かぶ月も美しく見える

- 草露白（くさのつゆしろし） 9/8▶9/12頃 草の朝露が太陽の光で白く光る
- 鶺鴒鳴（せきれいなく） 9/13▶9/17頃 秋の空、セキレイが鳴き始める
- 玄鳥去（つばめさる） 9/18▶9/22頃 春先に来たツバメが帰っていく

重陽の節句 9/9

立冬（りっとう）

11/7 ▼ 11/21頃

暦では立冬を迎えると冬となる次第に冷え込んでくる時期

- 山茶始開（つばきはじめてひらく） 11/7▶11/11頃 サザンカの花が咲き始める
- 地始凍（ちはじめてこおる） 11/12▶11/16頃 大地が凍り始める
- 金盞香（きんせんかさく） 11/17▶11/21頃 水仙の花が咲き始める

霜月大祭(11/13▶16)
播磨地方の秋祭りの最後を飾る大祭

冬至（とうじ）

12/21 ▼ 1/4頃

年末からお正月を迎える時期
日足が少しずつ長くなる

- 乃東生（なつかれくさしょうず） 12/21▶12/26頃 ウツボ草が芽を出す頃
- 麋角解（さわしかのつのおつる） 12/27▶12/31頃 雄鹿の角が取れ落ちる頃
- 雪下出麦（ゆきわたりてむぎのびる） 1/1▶1/4頃 雪の下では麦が芽を出し始める

輪ぬけ神事(12/31)
大晦日に一年を締めくくる神事、今年の罪けがれをはらい清めるお祭り

大暑（たいしょ）

7/23 ▼ 8/7頃

梅雨も明けて日射しが強くなる頃
蝉の声も聞こえはじめる

- 桐始結花（きりはじめてはなをむすぶ） 7/23▶7/27頃 桐の花が実を付ける
- 土潤溽暑（つちうるおうてむしあつし） 7/28▶8/1頃 土が湿って蒸し暑くなる頃
- 大雨時行（たいうときどきふる） 8/2▶8/7頃 時々大雨が降る

夏の土用 7/19頃▶8/6頃

秋分（しゅうぶん）

9/23 ▼ 10/7頃

春分と同じく昼と夜の時間が同じ
秋の彼岸の時期

- 雷乃収声（かみなりすなわちこえをおさむ） 9/23▶9/27頃 夕立や雷が収まる頃
- 蟄虫坏戸（むしかくれてとをふさぐ） 9/28▶10/2頃 土中の虫が越冬の準備をする頃
- 水始涸（みずはじめてかるる） 10/3▶10/7頃 水田の水を抜く頃

秋のお彼岸 9/23頃

小雪（しょうせつ）

11/22 ▼ 12/6頃

山岳地帯では雪が見られる時期
木々は落葉が見られる

- 虹蔵不見（にじかくれてみえず） 11/22▶11/27頃 日射しも弱くなり虹も見られなくなる
- 朔風払葉（きたかぜこのはをはらう） 11/28▶12/2頃 木枯らしが木々の葉を落とす頃
- 橘始黄（たちばなはじめてきばむ） 12/3▶12/6頃 柑橘類の実が黄色く色づく

新嘗祭

小寒（しょうかん）

1/5 ▼ 1/20頃

一段と寒さが厳しくなる
「寒の入り」の時期

- 芹乃栄（せりすなわちさかう） 1/5▶1/9頃 冬の七草でもある芹がよく育つ
- 水泉動（しみずあたたかをふくむ） 1/10▶1/14頃 凍った泉が少しずつ動き始める
- 雉始雊（きじはじめてなく） 1/15▶1/20頃 雄のキジが鳴き始める

人日の節句 1/7

正月
午前零時の太鼓の合図で新年の祈願、境内は人々で賑わい新春祈願祭も

立秋（りっしゅう）

8/8 ▼ 8/22頃

秋の彼岸まではまだ暑く、
「秋」のイメージからは少し遠い

- 涼風至（すずかぜいたる） 8/8▶8/12頃 朝・夕に涼しい風が吹く
- 寒蝉鳴（ひぐらしなく） 8/13▶8/17頃 ヒグラシが鳴き始める
- 蒙霧升降（ふかきりまとう） 8/18▶8/22頃 濃い霧が見られることがある

寒露（かんろ）

10/8 ▼ 10/23頃

冷たい露という意味
秋の収穫を迎え播州地域では秋祭りのシーズン

- 鴻雁来（こうがんきたる） 10/8▶10/12頃 雁が日本にやってくる頃
- 菊花開（きくのはなひらく） 10/13▶10/17頃 菊の花が咲き始める
- 蟋蟀在戸（きりぎりすとにあり） 10/18▶10/23頃 キリギリスが鳴き始める

大雪（たいせつ）

12/7 ▼ 12/20頃

年末に向けて気忙しく
イベントも多くなる時期

- 閉塞成冬（そらさむくふゆとなる） 12/7▶12/11頃 天地の気が塞がれ真冬へ
- 熊蟄穴（くまあなにこもる） 12/12▶12/15頃 熊が冬眠を始める
- 鱖魚群（さけのうおむらがる） 12/16▶12/20頃 鮭が川をのぼり始める

大寒（だいかん）

1/21 ▼ 2/3頃

一年の中で一番寒い時期
水が凍り、霜柱が見られる

- 款冬華（ふきのはなさく） 1/21▶1/24頃 フキノトウのつぼみが出てくる
- 水沢腹堅（さわみずこおりつめる） 1/25▶1/29頃 沢の水が分厚く張るほど寒い
- 鶏始乳（にわとりはじめてとやにつく） 1/30▶2/3頃 ニワトリが卵を産み始める

節分 2/3頃
※2025年は2/2

節分祭(2/3)
「鬼は外！福は内！」の掛け声と共に福餅や福豆を撒きます

処暑（しょしょ）

8/23 ▼ 9/7頃

残暑が厳しいが、朝夕を少し涼しく
感じ、夜は虫の音も聞こえる

- 綿柎開（わたのはなしべひらく） 8/23▶8/27頃 綿のガクが開き綿が見え始める
- 天地始粛（てんちはじめてさむし） 8/28▶9/1頃 暑さが少し和らいでくる
- 禾乃登（こくものすなわちみのる） 9/2▶9/7頃 穀物類が実り始める

二百十日 9/1頃

霜降（そうこう）

10/24 ▼ 11/6頃

北国では霜が降りる便りも…
気温が下がり木々が色づきはじめる頃

- 霜始降（しもはじめてふる） 10/24▶10/27頃 北の地域では霜が降り始める
- 霎時施（こさめときどきふる） 10/28▶11/1頃 小雨が降ることが多くなる
- 楓蔦黄（もみじつたきばむ） 11/2▶11/6頃 モミジやツタが紅葉し始める

日本の文化へとつながる米づくりの大切さ

神社

稲作と神社で行われるお祭りにはとても深い関係があります。神社神道では、お米は天上の神がこの地上に天降（あまくだ）られるに際し、天照大御神（あまてらすおおみかみ）より受け取った稲穂の種をもたらしたのがはじまりとされます。その種から米をつくり初穂（はつほ）を供えてお祭りをするようになりました。稲作に直接関係するお祭りとして以下のものがあることからお祭りや日本の文化は米づくりが起源になると考えられているのです。

祈年祭（きねんさい） 雨水の頃に行われ、春の耕作始めにあたり、五穀豊穣を祈るお祭り

御田植祭（おたうえさい） 芒種の頃に行われる、田植えのお祭り

新嘗祭（にいなめさい） 小雪の頃の11月23日。宮中を始め、日本全国の神社で行われる収穫に感謝するお祭り。特に宮中では天皇陛下が自らお育てになった新穀を供えるとともに、御親らもその新穀をお召し上がりになられます

お話を伺いました 播磨国総社 射楯兵主神社（いたてひょうずじんじゃ） 禰宜（ねぎ） 稲岡 佳浩（いなおか よしひろ）さん

お店情報
shop

やさしい味わいの料理で お米のおいしさ伝えたい

オリジナルの鶏ベーススープに刺身用の有頭エビを入れて旨みを出す「海老フォー」1,250円　※価格は税込

「玄米焼肉バーガー」650円
「自家製クラフトジンジャーエール」500円

欄間や床の間などを残して、8畳と6畳の二間続きの和室をリノベーションした和みの空間

「遠明の里 きらり」は、米粉や玄米を使ったメニューに特化したお店。店主の田中美智子さんが「日本人だからこそのお米を使った身体にやさしい料理を提供したい」と、2024年5月5日にオープン。米粉から作られた麺のフォーが人気です。基本となる鶏フォーのほか、牛肉、エビ、アサリと4種類を用意しています。味の決め手となるスープはやさしい味わい。日高昆布、鶏ガラ、ショウガ、タマネギ、八角などを使用し、約6時間かけて仕込んでいます。レモンやライム胡椒塩で味変をするのもおすすめです。ほかにも地元産きぬむすめを使った玄米バーガーがあり、100%玄米か7分づきを選ぶことができます。黒毛和牛を甘辛く味付けした「玄米焼肉バーガー」や「玄米きんぴらバーガー」もありテイクアウトも可能です。ドリンクは、玄米コーヒーや和紅茶、緑茶など数種類あり、なかでも手作りシロップのおいしさが際立つスパイシーな「自家製クラフトジンジャーエール」が好評です。

築50年の民家をリノベーションしたお店は、和モダンな雰囲気でゆったりとくつろげる空間です。ご近所のお客様はもちろん、外国で暮らしていた日本人や外国人のお客様も訪れて喜んでくれるとか。「目下新メニューを試作中です」と目をキラリ。どんどん進化する「きらり」から目を離せません。

ひめしん 担当
三住
オススメ

米粉と玄米を使ったヘルシー料理の専門店です。安心・安全・健康をモットーとして、日本人向けの味付けで調理するベトナムの国民食フォーと、腸内環境を整える玄米を使用したライスバーガーが絶品です

遠明の里（とうみょう） きらり

678-0173 赤穂市浜市488-1（Pあり）
（090）1591-8700
7:30～16:00（L.O.15:00）
※モーニングは～11:00
第1火曜・水曜 休

insta

プレゼントあります！ 詳しくはP22

モーニング鶏フォー（650円）もあるので、胃腸を休めたいときにお越しください

店主
田中（たなか） 美智子（みちこ） さん

担当：赤穂支店

お店情報
shop

ご縁とつながりを大切に 産地直送の食材を惜しみなく

兵庫県内の水産高校を卒業し、2024年3月まで本州と北海道を結ぶ定期航路の操縦士をしていた店主の池田慎悟さんが、生まれ故郷である姫路で7月にオープンした飲食店。船員時代のご縁でつながった、北海道や東北の漁師さんや生産者さんからの新鮮な食材を使ったメニューが特徴です。

看板メニューは、脂がしっかりのった北海道産のホッケで、昼は定食、夜は一品料理として楽しめます。30～40㎝という大きさもインパクトがあり、ここでしか味わえないおいしさです。刺身も数種類あり、特におすすめは「ホタテ」。産地直送で活魚として入荷し、オーダーが入ってから殻を外して提供するので、今まで食べていたモノとは別物です。

空間を広く取った店内は、カウンター席と半個室のお座敷と掘りごたつ席があり、ファミリー、カップルやご夫婦、女性グループなど、幅広い世代に人気です。一人で来店されるシニア層のお客様も多く、じわじわと口コミで評判が広がっています。

店名は、池田さんが大好きな北海道に生息する愛らしい鳥の名前から。ぬいぐるみや木製のシマエナガや、二人三脚で店を切り盛りする、お母様の由美さんお手製のおもちゃや絵本などが並ぶ店内は、ほっこりとした雰囲気で居心地抜群。おいしい料理を食べながらついつい長居をしてしまいます。

ひめしん 担当
渡辺
オススメ

「産地直送で北海道産の新鮮な海鮮をおいしく食べてほしい」というコンセプトの料理店です。姫路市周辺ではなかなか味わえない、漁港産のホッケなどを楽しむことができるのでおすすめです

「北海道産ホッケ定食」2,000円。2つの小鉢は由美さんのおふくろの味

「日替わり刺身盛り合わせ」2,500円　※価格は税込

全国の寄港地からおいしい食材を調達

調理の手元が見られるカウンター席は7席

半個室は、ファミリーに人気

由美さんの手作りおもちゃも販売
ミニライブラリーは貸し出しも可

寄港地kitchen シマエナガ

670-0973 姫路市亀山1-82 プリマベーラ1F（Pあり）
（090）8150-1663
月～木11:00～14:00、17:00～21:30（L.O.21:00）、金土日
17:00～22:00（L.O.21:30）
水曜 休

HP

insta

プレゼントあります！ 詳しくはP22

このあたりでは食べられないホッケを、ぜひ食べていただきたいです

店主
池田（いけだ） 慎悟（しんご） さん

担当：青山支店

お店情報
shop

地元食材に趣向を凝らした定食とスイーツが充実

月替りのお肉の定食1,300円
写真は和風ロールキャベツ

月替りの魚の定食1,300円
写真は鯛のサクサクおこげ 野菜あんかけ

具だくさんの豚汁定食700円
味噌は地元老舗メーカーに特注　※価格は税込

名物の焼きたてだし巻きは、
定食だけでなく単品(500円)でも注文可能

ランチタイムに人気の
ドリンク十ひとくち甘味セット

笑顔でお客様を迎えるスタッフ

店内で地元名産の素麺や
調味料なども販売

2024年3月、龍野商工会議所1階にオープンした、ダイニング・カフェ。「できるだけ地元の素材を使い、手間を惜しまずすべて手作りしています」と、店長の生垣篤子さんが自信をもっておすすめするのが、多彩な定食と自家製スイーツ。焼きたてのフルフル食感も魅力のだし巻き、地元老舗メーカー特注の味噌を使った豚汁、月替りの肉、魚の4種から選べるランチの定食は、いずれもボリュームたっぷり。マグロ節と昆布で丁寧に取った出汁の旨味が、体に染み入るような優しい味わいで好評です。また、冷やしそうめんとにゅうめんには、地元名産の「揖保乃糸」の最高級品・ひね特級を使用。知る人ぞ知る「揖保乃糸」の中華麺やパスタを使った季節限定メニューも楽しみの一つです。

カフェタイムは、白玉ぜんざいやシフォンケーキといった和洋のスイーツを定番に、夏限定の氷菓プリンや、旬の果実を使った彩り豊かなソーダなど、四季折々のメニューも提供しています。ランチタイムには、定食にプラス500円でドリンク十ひとくち甘味をセットにすることも可能。さらに、このセットにドリンクもう1杯、またはミニそうめんを追加できる忍冬セットなら、この店の魅力を余すところなく味わえます。多彩なメニューをゆったりと楽しめる一軒です。

ひめしん 担当
隅田
オススメ

ランチにはこだわりの和定食や手延素麺「揖保乃糸」を、カフェタイムには甘味とコーヒー、紅茶などを味わえるお店です。落ち着いた雰囲気の中、ゆっくりと憩いのひと時が過ごせます

忍冬（すいかずら）

679-4167 たつの市龍野町富永702-1
龍野商工会議所1F（Pあり）
(0791)78-8118
ランチ11:00～14:00、カフェ14:00～16:00
土曜・日曜・祝日 休

insta

プレゼントあります！ 詳しくはP22

スタッフみんなで
アイデアを出し合って、
時季ごとに新たな
メニューを提案しています

店長
生垣（いきがき） 篤子（あつこ） さん

担当：龍野支店

お店情報
shop

伝統の味を守りつつ特徴も出す やさしい味わいの出汁が魅力

「ちから餅 姫路本店」で修業し、のれん分けをして独立。その後、1999年に現在の場所に店舗を構えた店主の水田年男さん。ちから餅一筋58年という歴史を誇ります。

うどんやそばといった麺類や丼物、ラーメン、鍋料理と幅広いメニューが特徴で、やさしい味わいの出汁がきいた麺類や丼物が評判です。出汁は、利尻昆布、京都の老舗メーカーの混合節、龍野の淡口醤油を使って毎日丁寧にとっています。肉をふんだんに使った「肉うどん」や出汁のきいたスープが美味の「カレーうどん」、自家製のトンカツがボリューム感ある「かつ丼」、冬は「鍋焼きうどん」が人気だとか。また、平日の「お昼の定食」は、赤飯や山菜おこわ、いなり寿司などご飯もの一品とうどんがセットになっていてお得感があります。セットのうどんはレギュラーサイズ800円～とミニサイズ750円～があるのも気が利いています。

平日はランチ目当てのサラリーマン、週末はファミリー層の利用が多いそう。「25年も今の場所でやっているので、当時子どもだったお客様が、自分の家族を連れて来てくださるのはうれしいですね」と水田さん。自家製の「おはぎ」は彼岸の中日には1日1000個ほど売れる人気商品。うどん同様、おはぎも伝統の味として定着しています。

ひめしん 担当
笹谷
オススメ

毎日、店主さんが丹精込めて作るうどんがおすすめです。店頭で販売するおはぎや赤飯、山菜おこわなども人気商品となっています。9時30分から販売していますが、売り切れ次第終了なのでお早めに！

「肉うどん」750円、「カレーうどん」730円
（それぞれそばは30円プラス、ミニサイズは50円オフ）

「親子丼」750円（味噌汁、漬物付）

毎日丁寧に取る出汁が味の決め手

北海道産の小豆を使って手作りするおはぎ一皿「あん」260円
「きなこ」240円（持ち帰りは1個から注文可能）

空間を広く取った店内

※価格は税込

ちから餅 花田店

671-0251 姫路市花田町上原田344-1（Pあり）
(079)252-2214
11:00～18:00（L.O.17:45）※ランチは～15:00
土日祝11:00～19:00（L.O.18:45）
※おはぎなど物販9:30～売り切れ次第終了
水曜 休

プレゼントあります！ 詳しくはP22

播但連絡道路花田IC
からすぐのお店です
気軽にお立ち寄り
ください

店主
水田（みずた） 年男（としお） さん
水田 洋子（ようこ） さん

担当：飾東支店

お店情報
shop

旬の素材を使った料理に舌鼓 くつろぎのひとときをご一緒に

バリエーション豊かな小鉢も魅力的な
「季節の松花堂御膳」1,800円

ふっくら仕上げた煮穴子がおいしい「煮穴子丼定食」1,300円

その日のおすすめは黒板メニューでチェック

おすすめのお酒をラインナップ

20人程度の宴会も可能な店内

※価格は税込

「大切な方とおいしい料理を食べながら楽しいひとときを過ごしてほしい」と想いを込めた店名で、2024年6月にオープン。姫路市内の飲食店で約20年修業した店主、岸田浩輝さんが独立して、自宅からも近い太子町で店を構えました。

ランチの人気メニューは「季節の松花堂御膳」。旬の素材を使ったお造りと天ぷらの盛り合わせは定番で、小鉢5品、茶わん蒸し、ご飯、汁物、香の物、季節のデザートが付いた彩り豊かな御膳です。そのほか「煮魚御膳」や「焼魚御膳」、「煮穴子丼定食」など魚介メインのメニューが並びます。夜は、サラダ、揚げ物、焼き物、ご飯ものなど定番メニューが揃い、黒板メニューに当日のおすすめを提示しています。「素材はなるべく近くでとれたものを使っています」と岸田さん。お米も近隣の農家さんから仕入れているそうです。

おいしい魚料理が食べられるとあってか、ランチは圧倒的にシニア層の女性客から支持され、夜はファミリー、男性、カップルなど幅広い年齢層が利用しています。「“また来るわ〜”と言われるのがうれしいですね」と話すとおり、開店して間がないのに毎週のように訪れ、必ず巻き物をオーダーするお客様がいるなど、人気が定着しつつあります。夜はコース料理も可能なので、宴会利用もおすすめです。

ひめしん 担当
原田
オススメ

太子町矢田部に開店した魚料理メインのお店。新鮮な旬の魚を使った、こだわりの料理が楽しめます。落ち着いた雰囲気の店内は様々なシーンでご利用いただけます。ランチ営業もしていますのでぜひお立ち寄りください

酒とお魚とごはん ひととき

671-1522 揖保郡太子町矢田部176-1（Pあり）
（079）280-8511
11:00〜14:00（L.O.13:30）、18:00〜22:00（L.O.21:30）
水曜・木曜の昼 休

insta

お客様にやすらぎの
“ひととき”を
過ごしていただけたら
お気軽にご来店ください

店主
岸田（きしだ） 浩輝（ひろき） さん

お店情報
shop

魚介を使った多彩なメニュー 活気ある店内で気分も上々

2024年3月にオープンした、新鮮な魚料理を堪能できるお店。店名は、代表の三浦敬士さんの名前と昼の3時から開いていることから付けたそう。店舗は、昔家族旅行した時に、海女さんがとったばかりの新鮮な魚を食べる海女小屋を見て刺激を受け、それをイメージして仕上げました。

お店自慢の鮮魚は、市場に正午ごろ全国各地から届いた活魚を市場から店に入荷する直前にしめてもらい、当日中に提供しています。豊富なメニューが自慢ですが、看板商品は手のひら以上の大きさがある「アジフライ」。肉厚のふわふわ食感で、自家製タルタルソースとの相性も抜群です。その他「しじみのう潮汁」や8種類ほど入荷するお造りも人気です。

魚料理と一緒に楽しみたいのが日本酒。お客様からのリクエストや三浦さんの好みで、甘口から辛口まで魚料理に合う銘柄を常時10〜15種類ほど用意しています。お客様は30〜60歳代までと幅広く、ご夫婦で昼飲みを利用する人も多いそう。何を食べてもおいしいと評判で、毎日満席というから人気はホンモノです。

「他の飲食店も巻き込んで町を盛り上げていきたいですね」と生まれも育ちも東加古川で、町をこよなく愛する三浦さん。

ひめしん 担当
大西
オススメ

JR東加古川駅前に新しくオープンしたお店。当日市場で仕入れた新鮮な食材を使った海鮮料理を楽しめます。メニューの種類も豊富で、活気のあるお店です。ぜひ行ってみてください

秋のおすすめ「サンマの塩焼き」680円、
「サンマのお造り」880円、日本酒1合500円〜

オーストラリア留学中に和食の素晴らしさを再認識し
腕を磨いた三浦さん

名物の「アジフライ」680円（ハーフサイズ480円）
ハイボール各480円

「イクラの釜飯」1,280円

※価格は税込

「海女さんがとった新鮮な魚をそのまま食べる」をコンセプトに、
海女小屋をイメージしたトタン張りの店内

魚酒場 三士 – sanji –

675-0101 加古川市平岡町新在家3-281 アドニス21（Pなし）
（079）490-8008
15:00〜23:00（L.O.フード22:00、ドリンク22:30）
水曜 休

insta

プレゼントあります！
詳しくはP22

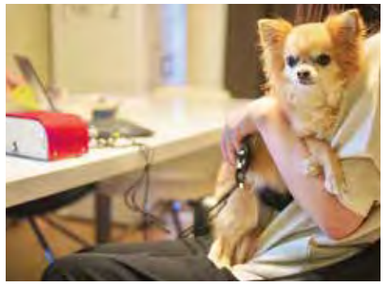
新鮮でおいしい
料理と、店の
活気を感じに
お越しください

代表
三浦（みうら） 敬士（けいし） さん

お店情報
shop

大切な家族を守るため 身体に負担なく健康チェック

施術料金（30分）5,000円、初回に限り4,500円



猫の施術は要相談

「Dog-Scan®」。各地でイベント出店もしているのでお試しも可能

ペット食育協会指導士、ペット東洋医学アドバイザーなど多くのライセンスを持つ

本格的な人間用スキャンも導入予定

アットホームな雰囲気のサロン内

※価格は税込

犬の健康管理に特化した、全国でも珍しいサロン。周波数を読み取って健康状態を確認する独創的な技術を使用した犬用の健康管理機器「Dog-Scan®」を駆使しています。約150箇所の部位をきめ細やかにスキャンし、そのデータに沿って、店長の石部真弓さんが、食事や環境などを的確に指導してくれます。

石部さんは2013年から商社マンとしてミャンマーに駐在し、野生の猫に指をかまれたことから骨が壊死する病気にかかったそうです。5回の手術後、自分のリハビリ用に購入した「バイオレゾナンス」という機器で奇跡的に回復したとか。「少しでも多くのペットにバイオレゾナンスに触れていただき、病気知らずのペットを増やしたい」と商社を退職してサロンを開業したのが2019年のことでした。

「バイオレゾナンス」さらに進化した「Dog-Scan®」ともに、波動の共鳴現象を利用して、身体のバランスアップを目指しており、犬や猫などの動物だけでなく、人間にも活用されているメソッドです。「本来持っている力を最大限に引き出すことができるのが特徴です。ワンちゃんが不調な場合だけでなく、健康管理のために来られる方も多いですよ」と石部さん。播磨一円出張施術も可能です（出張料500〜3,000円）。

ひめしん 担当
森川
オススメ

「Dog-Scan®」によりペットの健康管理をするサロンです。全国でも取り扱っている店舗・サロンはとても少ないので気になった方は、ぜひ一度公式HPをご覧ください

Heiliges Tor（ハイリゲス トール）

675-0057 加古川市東神吉町神吉312-1（Pあり）
（080）2390-9216（完全予約制）
11:00〜16:00
木曜 休

HP　insta

プレゼントあります！ 詳しくはP22

言葉がしゃべれないワンちゃんに、少しでも楽になってほしいんです

店長
石部（いしべ） 真弓（まゆみ） さん

担当：尾上支店

住まい情報
house

古い家を快適な住宅へ 新築以上のリノベーション

「建て替えの2／3の価格で新築以上の感動を」をテーマに、住宅のリノベーションを手がける「住宅再生工房 プラスリノベ」。「家の性能を向上できるリノベーションで、問題になっている空き家問題も解消したい」と、株式会社マエハラが立ち上げたオリジナルブランドです。2024年2月、姫路市書写に完成したモデルハウスは、耐震・断熱・収納を各2倍に強化して、築46年の古民家の構造的な部分も確認できる興味深い造り。オープン以来、200組を超える見学者が訪れています。お菓子とお茶を楽しみながら、家づくりの相談ができる「お家づくりカフェ」を実施し、本格的な現場調査を経て、調査報告書とヒアリング、お見積りまで無料で対応します。

「2月にモデルハウスを見学後、7月に着工している先が6件あり、手ごたえを感じています」と代表で一級建築士の前原通克さん。坪60万円〜と安価なのに自由設計で、間取りなど設計変更に柔軟に対応してもらえるのも魅力です。「夫婦だけになったので2階建てから平屋に替えてほしい」「地震が多いので耐震が心配」などシニア層だけでなく、「祖父母の家をリノベーションして、リーズナブルに気に入った空間で暮らしたい」という若い世代のニーズもあるそうです。家づくりを考えている方は、ぜひモデルハウスの見学を。

ひめしん 担当
小林
オススメ

姫路初のリノベーションのモデルハウスを書写に完成させました。耐震・断熱・収納それぞれ2倍で自由設計というのが魅力です。運営する会社は2025年3月で創業50年。経験と信頼をもとにご希望や悩みにお応えします

書写モデルハウス

構造体感ルーム（2F）

住宅再生工房 プラスリノベ

書写モデルハウス　※見学は要予約
671-2201 姫路市書写2731-10（Pあり）
（0120）411-365（フリーダイヤル）
10:00〜17:00
日曜・祝日 休（モデルハウス見学は日祝も対応）

HP　insta

リノベーションしたいと思ったら「お家づくりカフェ」にご参加ください

リノベプランナー
一級建築士
前原（まえはら） 通克（みつよし） さん

担当：北支店

健康情報
health

高度な専門治療を提供できる“町のかかりつけ医”をめざして

okamura clinic

最新鋭の機器を導入した内視鏡室

内視鏡検査・治療後に、意識がはっきりするまで休憩するスペース

トイレもすぐそばにある院内下剤服用スペース

気さくで話しやすい英梨奈先生

「咽頭観察も希望があればしますよ」と院長

待合室

「おかむらクリニック」は、2024年5月7日に新規開院した内科・消化器中心の医院。神戸市営地下鉄「西神中央駅」から徒歩1分というアクセスの良さと、経験豊富な医師が2人常駐しているのが強みです。

院長の岡村喬之さんは、日本有数の内視鏡検査・治療件数を誇る虎の門病院で消化管専門の消化器内科医として勤務し、これまでに約25,000件の内視鏡検査・治療を行ってきたという実績があります。「これまでの経験を踏まえ、鎮静剤も有効に使いながら苦痛の少ない検査を行っています」。検査前の下剤服用スペースや、検査後に回復までの時間を過ごせるリカバリースペースもあり、少しでも患者さんの不安を軽減できるような設備を整えています。また岡村英梨奈さんは、糖尿病専門の医師でインスリンコントロールの療法も得意。もちろん、生活習慣病全般をカバーするなど、一般内科診察も併せて行っているので、“町のかかりつけ医”として、重宝されそうです。

「今まで内視鏡検査を受けに、遠くまで行っていたけど、近くにできてよかった」「以前、別の病院で検査したときは苦しかったけど、気づいたら終わっていてよかった」など、患者さんからも好評です。

ひめしん担当 青田 オススメ

大腸の病気は、早期発見して適切な治療をすることが大事であり、健康を守るために定期的に内視鏡検査を受けてほしいもの。このクリニックなら万全なケア体制があるので、安心して検査を受けることができます

おかむらクリニック

651-2273 神戸市西区糀台5-6-3
神戸西神オリエンタルホテル3階（提携Pなし）
（078）992-0123
9:00～12:00、15:00～18:00、土9:00～13:00
※内視鏡検査（予約制）
13:30～15:00、土13:00～14:00
木曜・日曜・祝日 休診

予約　HP

院長
岡村 喬之（たかゆき）さん
岡村 英梨奈（えりな）さん

担当：小野支店

企業紹介 1

株式会社 後藤食品

本社工場
670-0981 姫路市西庄377-1（Pあり）
（079）296-1458
7:00～17:00

HP　insta

旬の素材を使った無添加の漬物を食卓へ

■素材の旨みを活かすような製造方法が特徴

「後藤食品」は、1973年に創業し50周年を迎えた、漬物を製造する会社。先代社長である後藤正昭さんが、漬物、味噌、佃煮を100％卸販売する会社として、旧姫路市中央卸売市場内で立ち上げました。

工場を新設した1995年からは、自社のオリジナルレシピによる漬物製造に特化しています。水は弱アルカリイオン水と地下水を使用し、野菜の種類や用途に応じて使い分けています。また漬物に欠くことができない塩は、赤穂の白塩と天然ミネラルを含んだ天塩を使い、合成着色料・合成甘味料には頼らず、素材の旨味を活かすよう、薄味で仕上げているのが特徴です。

工場内は機械化していないので、野菜を洗うところから丁寧に手作業で行い「冷やす・混ぜる・洗う」の三原則を徹底しています。代表取締役の後藤眞治さんは「すべて手作業なので、しっかり手をかけることができるのが、大手にはない強みです」と話します。

素材はほぼ国産のものを使い、タレもすべてオリジナルで手作り

■一般ユーザー向けのネットショップも準備中

現在、手がけているのは年間を通して30～40種類。播磨地域を中心に京阪神のスーパーや、こだわりの商品を置く首都圏の専門店などで販売しています。一番人気は、和風の白菜、辛口のキュウリ、糖絞りの大根の3種が入った「おもてなしキムチ」、「国産浅漬昆布だし白菜漬」、「国産浅漬大根の千枚漬」（季節商品）など。直径約10㎝のミニパックで展開する食べ切りサイズも好評です。

今まで納品先がスーパーばかりだったので、今後は一般消費者に向けたインターネットショップを開店予定だとか。「今後も安心して食べてもらえるような商品をどんどん作りたいですね」と後藤さん。

ミニパック入りの食べ切りサイズも人気

スタッフの皆さん

白浜に移転した姫路市中央卸売市場内にある営業所

代表取締役
後藤（ごとう） 眞治（まはる） さん

ひめしん担当 山本 一言コメント

素材へのこだわりと安心・安全をモットーとする会社。今年から姫路市のふるさと納税返礼品にも採用されています

担当：手柄支店

有限会社 エフ・テック

673-0712 三木市細川町桃津851（Pあり）
（0794）70-7586
8:00～17:00
土曜・日曜・祝日 休

キャッチー最先端の新工場で作業効率をアップ

■念願の新工場が完成し思いも新たに再スタート

「エフ・テック」は1998年に創業した、産業用ロボットの歯車のブランク加工に特化した会社です。創業社長の藤川真作さんは、三木市内の「ミヤモトエンジニアリング」から独立し、「フューチャー」と「藤川」の「エフ」、「テクノロジー」の「テック」をとって社名にしました。

2024年2月に新工場を新築し、神戸市西区から現在の場所に移転したばかり。工作機械メーカーに勤め、完成品を大企業の工場内に設置する仕事をしていた専務取締役の藤川祥平さんは、クリンリネスが行き届いた工場を目の当たりにすることが多く、「いずれはうちの工場も」と思っていたそう。入社7年目にして念願がかない、最先端の機器を置く工場が完成し、新生「エフ・テック」がスタートしました。

■年間休暇が多く働きやすい職場として定着

新工場は3S（整理・整頓・清掃）を徹底し、人の手を介さず無人で稼働できる新しい機械を3台導入しました。ゆくゆくは、ロボットを取り付けて対応していく予定です。「熟練の職人の手を使い、目で見て合格、不合格を判定しますが、今後のことも踏まえ、なるべく人の手がかからないような工場にしました」と祥平さん。

目下社員は16名で離職率が低いのが自慢です。完全週休二日制で、年末年始やお盆などの長期休暇も含め、年間130日ほど確保しています。「子育て世代の社員が多いので、土日は休みにして働きやすい職場にしています」と真作さん。次代を担う祥平さんは「今後は導入した新しい機械を有効活用していきたいですね」と話します。ハード面・ソフト面共に、今後もさらに進化する企業として期待が高まります。

新工場は敷地面積1000坪、工場面積300坪

産業用ロボットの完成部品

0.1ミクロン単位で、部品の精度を測る「三次元測定機」

鉄を磨く機械「NC旋盤」

専務取締役
藤川（ふじかわ） 祥平（しょうへい） さん

ひめしん担当
北村 一言コメント

社長を中心としてアットホームな雰囲気があります。高い技術力を武器に一層躍進する企業です

担当：三木支店

アロー 株式会社

675-0034 加古川市加古川町稲屋995-2（Pあり）
（079）451-5246
8:00～17:00
日曜・祝日 休

HP　HP　insta

プレゼントあります！ 詳しくはP22

ペットフードを主力に豊富な作業量が強み

■利用者が選べる種類豊富な作業が魅力

「アロー」は、加古川市を中心とした東播磨地域で、就労継続支援B型事業所「ひまわりの郷」をはじめ、共同生活援助サービスなど、4カ所の施設を運営しています。

「ひまわりの郷」は2013年に開所し、2021年には、現在の場所に新築移転してきました。この事業所の特徴は作業の種類が多いこと。現在主力の作業となっている、ペットフード関連だけでなく、トイレットペーパー包装及び販売、お箸の袋入れ、釣り針のセッティングといった室内の作業は多種類に及びます。また、洗車、畑での農作業、伐採・剪定・除草、マンション敷地内の清掃など、施設外での作業もいろいろ。「多くの作業があって、利用者はその日の体調や自分の能力によって、日々の作業を選ぶことができます。多岐にわたる作業を確保できているのがうちの強みです」と施設長の小郷美香さん。

■社会貢献の一環として別会社を設立

障がい者の工賃向上を目的とした、社会貢献の一環として、ペットフードの販売に特化した会社「和楽」を2021年に設立しました。加西市内で食肉卸し業を営みながら、福祉・SDGsをテーマに事業を進める「大浦フーズ」で原材料を提供してもらい、「ひまわりの郷」の利用者が二次加工以降、袋詰めや梱包、商品の発送まで一貫して手がけています。「chooooodai!」のブランド名で現在20種類のオーガニックペットフードを展開しており、ミノを使用したシリーズは、他メーカーでは取り扱いがなく特に人気です。「人間が食べても全く問題ない（ヒューマングレード）商品です。さらに販路を拡大したいので、興味・関心がある企業や店舗様はお声がけくださいと」和楽の営業担当の中川弥貴（なかがわ みき）さん。

「アロー」は地域と連携しながら「すべての人に健康と福祉を」のスローガンを大切に前進していく会社です。

提携先での作業

屋外での作業

明るい雰囲気のスタッフ

加古川市のふるさと納税返礼品にも採用されているトイレットペーパーの包装作業

一つひとつ手作業で作った自信作

「chooooodai!」ブランドの商品

施設長
小郷（おごう） 美香（みか） さん

ひめしん担当
小松 一言コメント

「アロー」が営む「ひまわりの郷」へ通所される方々が製造したオーガニックペットフードを「和楽」が販売しています

担当：加古川支店

株式会社 Labo（ラボ）

673-0016 明石市松の内1-4-13（Pあり）
（078）929-1551
10:00～18:00
水曜・隔週木曜 休

HP　insta

豊富な実績と設計力を中高層木造建築に発揮

■建築士による一貫体制でお客様の思いを形に

「Labo」は、播磨を中心に不動産販売・注文住宅請負を展開する「KHC」のグループ事業会社として2002年に設立。「KHC」全体の設計・施工部門を担い、地域密着のスタイルで、これまでに1万棟を超える木造建築を手がけてきました。近年は、豊富な実績と設計力で、お客様のニーズに応える完全自由設計の家づくりを独自に提案。「Labo」の大きな特色は、受注から設計、工事管理、土地選びや資金計画、メンテナンスに至るまで、すべて1人の設計士が携わる設計営業のスタイルです。「営業担当を置かず、設計者が直接対話して、あらゆることに応えられるのが当社の強み。実際に生活する時の目線に立ち、お客様の声を細部にまで反映させることで、住まいの満足度は高まります」という代表取締役社長の渡辺喜夫さん。社員のほとんどが建築士である「Labo」では、まさに二人三脚でお客様の思いを共有し、理想の家づくりをサポートしています。

グループ社員120人のうち、およそ40人が建築士として在籍

■事業エリア拡大と中大規模木造建築に注力

建築士による一貫担当体制による細やかな設計提案で支持を得て、「Labo」は2014年に西宮事務所、2019年に茨木事務所を開設し、播磨から関西各地へと事業エリアを拡大。近年は、賃貸住宅や商業施設、保育所といった、中大規模木造建築の設計・施工へと事業の幅も広げています。また、建材の強度・耐久性の向上によって世界的に木造建築の大型化・高層化が進むなか、「Labo」ではコストパフォーマンスに優れた4～6層の中高層木造建築の建設を積極的に推進。さらに今後は、戸建てで長年培ってきた技術と設計力を生かして、高い省エネ性能を備えた賃貸住宅の普及を目指しています。常々、「住宅の質を高めると人生の質は高まる」という信念を胸に置く渡辺さん。より快適な木造建築の魅力を発信する「Labo」は、一人ひとりのライフスタイルに寄り添う、住まいづくりの心強いパートナーです。

コストパフォーマンスに優れた中高層木造建築イメージ

明石市内の木造賃貸住宅

異文化の暮らしに配慮した、
外国人技能実習生向け社宅

代表取締役社長
渡辺（わたなべ） 喜夫（よしお） さん

ひめしん担当
室屋 一言コメント

完全自由設計型の家づくりを行い、地域のお客様に喜びや豊かさを提供されています

担当：明石支店

株式会社 洋行

672-8001 姫路市兼田411-11（Pあり）
（079）247-0405
8:00～17:00
土曜・日曜・祝日 休

HP　insta

独創性のある商品開発が最大の持ち味

■機能的で唯一無二の商品を開発

「洋行」は、1972年、松下ヨットサービスとして創業しました。現会長である、長濱秀春さんは、新日本製鐵株式会社（現・日本製鉄株式会社）勤務時代に、太平洋を一周したヨットマン。帰国後、仲間と一緒に事業を立ち上げ、1987年に法人化しました。当時は、堀江謙一さんの太平洋横断ヨットを3隻も作るなど、船舶製作をしていましたが、その後、新日本製鐵株式会社からの依頼によりベルトコンベア事業に大きく舵を切りました。

「ベルトコンベアに関する事業が、今のうちの会社の大黒柱です」と話すのは、2代目代表取締役の長濱昭吾さん。2021年に兵庫発明賞を受賞した「ベルトコンベア・大型設備周辺の安全柵」は、取り付けが簡単で取り外しにくいホールド性と安全性が評価されたそう。現場の職人と設計士が密に結びついているので、ひらめいたアイデアをすぐ形にできるところが強みで、株式会社神戸製鋼所ほか多くの大企業に納品しています。

「スタッフの人数は少ないけれど効率がよく、適材適所で、うまく役割分担できているんです」と昭吾さん。

重厚感ある小さな暖炉「KOSHIKI CubE」110,000円　※価格は税込

■アイデアを発揮して新事業にも次々着手

アイデアマンの昭吾さん。「鉄を使って一般消費者にも喜んでもらえる商品を」と作ったのが暖炉です。持ち運び可能なサイズで、重厚感・丈夫さ・かわいさにこだわりました。「KOSHIKI Gear」のブランドで、2023年に販売を始め、姫路市のふるさと納税返礼品にも採用されています。

「今後は海洋関係の仕事を増やしたいですね」と、海苔の陸上養殖や海洋付着生物の研究など、「広く行う」の意味を持つ社名にふさわしい新事業をどんどん進めています。いろいろな分野でこの社名を聞く日も、そう遠くない未来になりそうです。

コンベア周辺の環境改善に着目したオンリーワンの商品を手がける

代表取締役
長濱（ながはま） 昭吾（しょうご） さん

ひめしん担当
三輪 一言コメント

社内はいつもアットホームな雰囲気で、社長を中心に様々なアイデアを出し合い、新事業にも挑戦されています

担当：白浜支店

株式会社 サーフ

675-2313 加西市北条町黒駒281-2（Pあり）
（0790）43-0233
8:30～18:00
日曜・祝日 休

HP

高い技術力と最新設備で快適なカーライフを

■常に最新設備を導入して精度の高い修理を

「サーフ」は、1978年創業の自動車整備をメインとする会社です。「鈑金・塗装など修理はもちろん、新車・中古車販売から車検、保険まで、車に関する一切を手がけていて、自社で完結するので喜ばれています」と話す代表取締役社長の菅原吉雄さんは2018年に先代であるお父様の後を継いだ二代目。菅原さん自身も整備全般をこなせるプレイングマネージャーで、特に塗装部門が得意分野です。「現場が大好き」と話します。

自動車はどんどん進化するので、先代の頃から設備投資には力を入れ、常に最新設備を導入するのがこの会社の強み。塗装工場では、環境に配慮した水性塗料をいち早く採用し、鈑金工場では、ジグ式フレーム修正機、三次元計測機、四輪アライメント計測器などを使って、精度の高い修理を行っています。「車のことは全部おまかせ」という先代からの常連のお客様だけでなく、播磨一円をエリアにしています。

2020年にリニューアルした鈑金工場

鈑金工場での作業風景

■世界基準をクリアした最高レベルの工場

作業スペースや設備の保有だけでなく、修理品質の社内管理体制の確立や従業員に対する継続的なトレーニングの実施など多岐にわたる認証要件や監査項目をクリアしており、全国に60数社しかない、ドイツのテュフのプラチナ認証を取得しました。

社員は「カーピットサーフ」も含め全員で18名。平均年齢が50代ともいわれるこの業界では珍しく30代という若さはこの会社ならでは。「資格取得や、定期的なブースの環境測定、健康診断の実施など、働きやすい職場環境を整えています。今後は塗装工場をリニューアルしたいですね」と菅原さん。まだまだ進化中です。

ジグ式フレーム修正機を使って整備

塗装ブース

「カーピットサーフ」 三木市福井2134-1（0794）89-0020

代表取締役社長
菅原（すがはら） 吉雄（よしお） さん

ひめしん担当
和田 一言コメント

テュフプラチナ工場に認定されており、信頼して任せられる、設備・技術共にトップクラスの車体整備業者です

担当：加西支店

第35回 有本芳水賞 優秀賞

おじいちゃんのはさみ

加古川市立平岡小学校 二年
あな田 花

「わぁ、大きい」
おじいちゃんの大切にしているおしごとの
どうぐを見せてもらった
大きなはさみ
わたしのはさみがなんこもあつまったくら
い大きなはさみ
さきがとんがっていて
ピカピカしていた
おじいちゃんがとっても大切にみがいてい
るはさみ
　おじいちゃんのおしごとは「テーラー」
スーツのし立てやさん
おじいちゃんも、八十さいをすぎて
いまはスーツをつくるのはこうじょうにた
のんでいる
でも、いまでもきじをえらんだり、体のサ
イズをはかっている
あの大きなはさみをつかうことがなくなっ
て
おじいちゃんはすこしさみしそう
でも、あのはさみよりおじいちゃんが大切
にしているのは
おきゃくさんなんだって
　おじいちゃんのし立てたスーツはかっこ
いい
パパのせ中にぴったりとあっていて、いつ
もよりパパがかっこよくみえる
　わたしはおじいちゃんのスーツが大すき
だ
いつか、あの大きなはさみをわたしがつか
えるときがくるのかな

第35回 有本芳水賞 金賞

ステージ

姫路市立砥堀小学校 六年
近藤 優衣

真っ暗なぶ台に一つのスポットライト
真ん中でおどるのはただ一人
はしっこにいる私にはスポットライトは当
たらない
それでも私は必死におどる
光は当たってないけれど、私のダンスはか
がやいている
光は当たってないけれど、私も作品の一部
となる
いつの日かスポットライトを浴びる日が来
るように
今日も私は、はしっこでおどり続ける

（学年は応募当時）

News click（ニュースクリック）

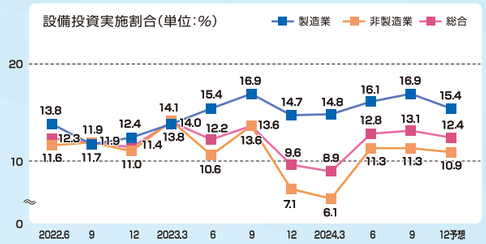
景気のバロメーター

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13.1%で、前期（4～6月）から0.3ポイント上昇しました。製造業は16.9%で0.8ポイント上昇、非製造業は11.3%で同水準でした。

来期（10～12月）の設備投資の実施予定は、製造業は15.4%、非製造業は10.9%、全体で12.4%としています。

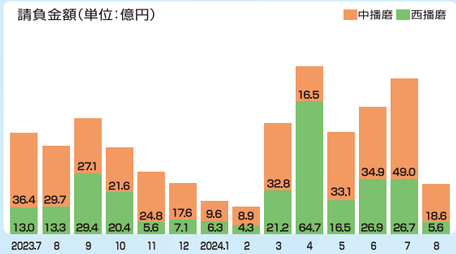


公共工事の動向

◆西日本建設業保証

8月の中播磨地域は、請負金額は18億68百万円で、前年同月比37.1%減少しました。

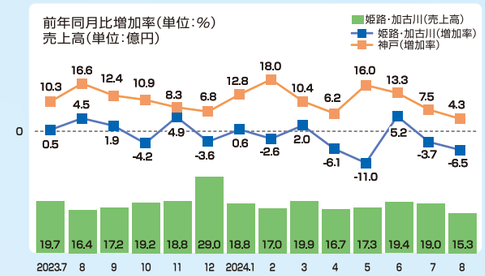
西播磨地域は、請負金額は5億63百万円で前年同月比57.7%減と前年実績を下回りました。



百貨店の売上高

◆兵庫県百貨店協会

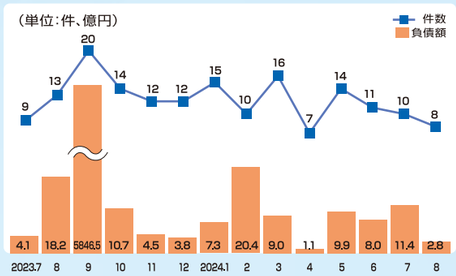
8月の姫路・加古川地区の百貨店2店の売上高は15億35百万円で、前年同月比6.5%減少しました。品目別では、雑貨6.6%増、家庭用品2.0%減、衣料品4.1%増、身廻品7.7%増となりました。



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8件、負債総額は2億85百万円、前月比8億62百万円の減少となりました。業種別内訳は、建設業4件、卸売業1件、小売業1件、不動産業1件、サービス業1件でした。態様別では破産7件、民事再生法1件でした。

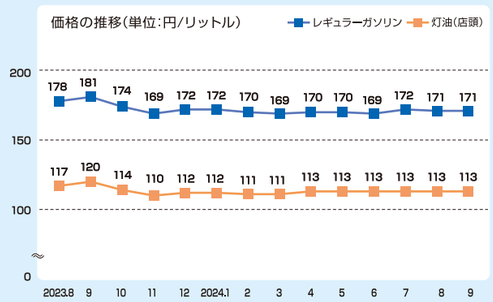


石油製品価格

◆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リットル=171円で、前月から横ばいとなりました。

灯油の店頭価格は1リットル=113円で、前月から横ばいとなりました。

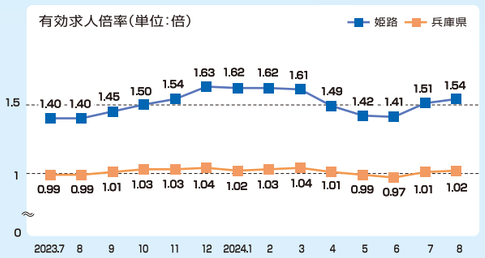


雇用の動向

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3,705人で、前年同月比1.5%増加、前月比21.4%減少しました。月中新規求職者数は1,464人で、前年同月比11.5%減少、前月比6.7%減少しました。

有効求人倍率は、1.54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 遠明の里 きらり

P5

お食事券 1,000円

※写真はイメージです

抽選で3名様

2 寄港地kitchen シマエナガ

P6

お食事券 1,000円

※夜のみ有効

※写真はイメージです

抽選で3名様

3 忍冬

P7

焼きたてだし巻き サービス券

抽選で3名様

4 ちから餅 花田店

P8

お食事券 1,500円

（500円×3枚）

※写真はイメージです

抽選で3名様

5 魚酒場 三士 -sanji-

P10

お造り5種盛り サービス券（1,180円）

※写真はイメージです

抽選で3名様

6 Heiliges Tor

P11

施術割引券

（通常5,000円を1,000円にて施術）

※写真はイメージです

抽選で3名様

7 アロー株式会社

P16

トイレットペーパー ペットフード 詰め合わせ

※写真は1名様分です

抽選で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
2025年1月10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。

ひめしんスマイル Smile vol. 67 2024 秋・冬
2024年 10月発行　発行：姫路信用金庫　編集・取材：(株)マス・ブレーン
〒670-8652　姫路市十二所前町105番地　TEL.(079)288-1121(代)　https://www.shinkin.co.jp/himeshin/

令和6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19回を迎え（令和3年度は中止）、今年度の採択企業として以下の5社が決定いたしました。

過去18回で73社を採択しており、今回で累計78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7年4月頃を予定しています。

【 令和6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
株式会社御座候 代表取締役　山田 宗平 （駅前支店）	環境人間学部 教授　坂本 薫	低糖度の高品質冷凍あん製品の開発
合名会社アリモト 代表社員　有元 誠次朗 （飾東支店）	工学研究科 准教授　森本 雅和	煎餅外観検査支援システムの開発
株式会社アトラステクノサービス 代表取締役　鯛 かおる （明石支店）	環境人間学部 教授　吉村 美紀	真空フライ米飯品の開発
有限会社新喜皮革 代表取締役　新田 芳希 （野里支店）	社会科学研究科 教授　當間 克雄	YouTube動画を使用した地場産業活性化に向けたマーケティングおよび経営戦略
イタリアン酒場まるべろ 代表　高根 健人 （明石支店）	環境人間学部 助教　島田 良子	グルテンフリー、ヴィーガン、小麦アレルギーに対応した日本初のPIZZA開発事業

小さなふれあい、大きなおつきあい
姫路信用金庫

ひめしんの情報はこちらから

●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。