

## 》商工会議所活用レシピ

商工会議所と一緒に、まちを元気に！  
地域に愛されるお店を目指します

当店は、障がいがある人の就労を支援するワークシヨップとして、平成22年4月に三島駅近くにオープンしました。プリンやジェラート、カスタードパイのほか、ホットカスタードミルクレープが人気です。

食材は、地元の契約農家が栽培した旬のものにこだわっています。中でも、熟成させた三島甘藷（かぶ）を焼き芋にして皮をむき、たつぷり混ぜ込んだ「おさつジェラート」と、三島の完熟イチゴを使用した「いちごジェラート」は好評で、三島商工会議所が主宰する「三島ブランド」に認定されています。

お店は人通りの多い場所にありますので、誰にでも気軽に立ち寄ってもらえる、地域に愛される存在でありたいと思っています。

ます。店内のテーブルにはノートを置き、お客さまに感想や意見を書いてもらっています。「おしかったよ」といったコメントをもらえるスタッフの励みになります。

今年6月には、商工会議所が市内の空き店舗にオープンした「ハイブリッドシヨップ 芝本町 Begin」にブースを出店しました。お店を知ってもらうことはもちろんですが、障がいがあるスタッフに自分をつくったものを対面販売するという経験をしてもらいたいと思います、決意しました。

出店前は、限られたスペースでの陳列方法や、歩いている人にインパクトを与える外装のポインントを商工会議所の担当者に教えてもらいました。きれいで

分かりやすいジュースの並べ方など、プロの目から見たアドバイスは大変参考になりました。

出店後は多くの人が立ち寄って声を掛けてくれますし、今後も顔の見える販売にこだわりたい、お客さまの声を商品づくりに生かしたいと考えています。また、食材を仕入れる機会などを通じて農家の方と親しくなれましたので、地域の皆さんと協力して、まちを元気にしていきたいですね。

商工会議所には、さまざまな面でバックアップしてもらっています。当店はこれからも、まちの活性化やにぎわいの創出に貢献したいと考えていますし、商工会議所と一緒に、さまざまな活動に取り組んでいきたいと思っています。



クリーム・ド・クオーレ  
店長  
鈴木 康一 さん



三島商工会議所（静岡県）  
中小企業相談所  
まちづくり課 課長補佐  
小島 信之

ご相談は最寄りの商工会議所までお気軽にどうぞ

担当者からひと言

「ハイブリッドシヨップ 芝本町 Begin」は、中心市街地の空き店舗対策とにぎわい創出を目的に開設しました。現在は三島ブランドのアンテナシヨップと、会員事業所の出店ブースで構成しています。

クリーム・ド・クオーレさんは安心・安全でこだわりある地元の食材を使用し、子どもから大人まで気軽に立ち寄れるお店です。元気があるお店なので、周りにも刺激になっています。

シヨップのオープン後は、郊外の方からの問い合わせも多く、中心市街地で商売をしたという気持ちを感じます。これから出店の情報を発信しながら、創業支援のためのチャレンジブースも近いうちに立ち上げたいと考えています。