初の肉小売店オープン

食肉卸のアスト

手ごろな価格で国産肉提供

食肉卸のアスト（本社名古屋市名東区一社3の121の1、浅井学社長、電話052・704・2941）は、初の肉小売店をプレオープンした。4月中旬以降にグランドオープンする予定。松阪牛や沖縄のあぐー豚など国産肉を中心に扱い、総菜や冷凍食品も販売する。安心安全な国産肉をお手ごろ価格で提供する。今秋までに黒字化を目指す。（伊藤綾音）

肉小売り店「旨し質よし　にくよし」

店名は「旨し質よし　にくよし」で、場所は春日井市岩野町4180のコンビニエンスストア跡地。春日井の人口が31万人であること、出店場所が住宅街のすぐそばで周辺にスーパーはあっても肉の専門店はないことから、集客が見込めると判断した。

同店では松阪牛の小間切れ（1パック税込み1080円）や、あぐー豚の小間切れ（100g税込み321円）、コロッケやトンカツ、あぐー豚入りギョーザ（12個税込み378円）などを販売している。

今後は、500～600円台の低価格商品を多く扱う予定。高齢者の多い高蔵寺を対象に肉の配達も手掛ける計画。また、ふるさと納税の返礼品として、春日井市名産のサボテンをギョーザの具材や皮に使用することも検討している。

浅井社長は「量販店は輸入肉が多い。安心安全な国産肉を売る場をつくりたかった。肉屋がここにあると地域の人に知ってもらえれば。インスタグラムを開設し、ほぼ毎日情報を更新していきたい」と話している。

同店（電話0568・29・7024）は水曜定休で、営業時間は午前10時から午後7時まで。20台分の駐車場を設けている。

和風カフェ新店29日開業

たいこうフーツ セントラルガーデンに

飲食店運営のたいこうフーツ（本社名古屋市東区）は25日、商業施設「ナゴヤセントラルガーデン」（名古屋市千種区）に29日開業する和風カフェ「池下カフェ花ごよみ」を公開した。花ごよみとして7店目で、最も広い店舗となる。子どもから高齢者までゆったりと過ごしてほしい考え。

席数は70席ほどで、テーラス席や1人席、ソファ席や個室などを用意し、多様な需要に応えられるようにした。

花ごよみのパンメニューとして「厚焼きたまごサンド」（税込み600円）や「小倉トースト」（同500円）、「ハーフカット牛すきトースト」（同300円）などを販売する。今後、ケーキも提供したいという。

29日開業の「池下カフェ花ごよみ」

取締役統括マネージャーの遠山英歳氏は「地域のみなさまに愛され、何度も足を運んでもらえるような店になれば」と話している。

営業時間は午前7時30分からで、今月中は午後10時まで。花ごよみ初のインスタグラムを開設し、店舗情報を発信している。

起業家ら270人が視聴

名古屋市と Tongali 合同イベント開く

名古屋市と東海地区10大学による起業家育成プロジェクト「Tongali（トンガリ）」はこのほど、オンラインで本年度に実施した事業の成果を発表する合同イベント「イノベーターズデモデイ」を開催した。起業家や登壇者とのコラボレーションを志望する人を中心に約270人が視聴した。

トンガリが主催したアイデアピッチコンテストなどで優秀な成績を収めた15組の遠山英歳氏は「地域のみなさまに愛され、何度も足の専門工が1工種の仕事をするのが普通でした。しかし一人で多くの職種の仕事ができる方が効率的です。あたかも大谷翔平選手がバッターとピッチャーの二刀流をしているようなものですね。

「神は細部に宿る」と言われますが、私は個々の建設会社の小さな課題を見逃すことなく改善し、「スマート」に具現化していくお手伝いをしています。そんな業務を通じて、その会社は変化し、さらには建設業界全体が進化していきます。是非一度、隣の仮囲いの中をのぞいてみてください。驚くほど近未来の「超B級」な世界を垣間見ることができるはずです。

【ハタ コンサルタント代表取締役・降旗達生】（毎週月・金曜日に掲載）

誰も知らない！ 超B級ビジネス Strange Biz

キラリと光るスマート建設（下）

業界は超B級アイデアの宝庫

建設業界は、労働集約型の産業で、これまで人力で多くの作業が行われてきました。いわゆる職人技というものです。

しかし現在では、その職人技を機械化、自動化、ICT（情報通信技術）化しようとする取り組みが進んでいます。

ドローンを用いて空撮

例えば、野山を掘削する場合、まずその上空にドローンを飛ばし写真撮影をして測量します。次のそのデータに掘削したい形状を重ね合わせて掘削機械に転送します。すると掘削機械が自動的に運転をして掘削するのです。そのため初心者でも掘削作業ができます。

3Dレーザースキャナーという3次元測量の機械を車に乗せてトンネルの中を走らせると、内部の測量ができ、変形やひび割れをその場で把握できます。そのことでトンネル内の通行を止めることなく補修工事ができるようになりました。

さらに古いコンクリート表面の写真をAIが読み取り、ひび割れを探し出すことも行われています。そうすることで専門技術者でなくてもコンクリートの弱点を見つけることができ、構造物の寿命が長くなるのです。

また、いくら機械化が進んでも重作業が完全に無くなるわけではありません。そんな時にパワーアシストスーツを着用すると、その重さをスーツが負担してくれるために人の負荷は小さくなります。そのことで高齢者や女性でも安心して作業ができますし、腰痛防止にもなります。

一方で、建設業界では多能工化を進めています。これまでの大工、塗装工、鳶工などの専門工が1工種の仕事をするのが普通でした。しかし一人で多くの職種の仕事ができる方が効率的です。あたかも大谷翔平選手がバッターとピッチャーの二刀流をしているようなものですね。

「神は細部に宿る」と言われますが、私は個々の建設会社の小さな課題を見逃すことなく改善し、「スマート」に具現化していくお手伝いをしています。そんな業務を通じて、その会社は変化し、さらには建設業界全体が進化していきます。是非一度、隣の仮囲いの中をのぞいてみてください。驚くほど近未来の「超B級」な世界を垣間見ることができるはずです。

【ハタ コンサルタント代表取締役・降旗達生】（毎週月・金曜日に掲載）

名古屋三越栄店にポップアップバー

金虎酒造が開店

金虎酒造（本社名古屋市北区）は31日から4月6日まで、名古屋三越栄店（名古屋市）地下1階の和洋菓子売り場「ラ・カーヴ」でポップアップバーを開設する。昨年発売した、春らしいピンク色のリキュール「ピンキーティギー」などを提供し、日本酒の魅力を発信する。

時間は午後3時～7時分（ラストオーダーは午後7時）で、十日は午後1時から。日本酒を税別一杯100円で販売し、酒に合う和菓子や洋菓子も用意する。3、4日は地元で活躍する俳優の菅沼翔也さんが「おもてなしバーテンダー」を務める。

「ピンキーティギー」

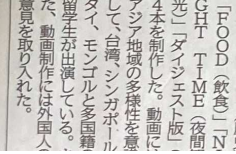
アジア向けPR動画制作

名古屋観光コンベンションビューロー

名古屋観光コンベンションビューローはこのほど、新型コロナ収束後のインバウンド（訪日外国人）回復を見越して、アジア地域向けのPR動画「COOL? NAGOYA」を制作し、公式ユーチューブチャンネル（https://www.nagoya-info.jp/en/area/movie/type8/）に公開した＝写真

コロナ後の観光渡航の復が早いと見込まれる台湾、タイ、ベトナムなどを向けて、名古屋の魅力を動画で発信する。名古屋でのインバウンドに特化した動画の制作は初めて。

「HISTORY（歴史）」「FOOD（飲食）」「NIGHT TIME（夜間）」「ダイジェスト版」の4本を制作した。動画にはアジア地域の多様性を意味して、台湾、シンガポール、タイ、モンゴルと多国籍の留学生が出演している。また、動画制作には外国人の意見を取り入れた。

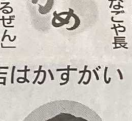


やっとかめ

者町　割烹まるぜん

（名古屋市中区）店主の大島恵之（しげゆき）さん。同店は大島さんの父親の代から続き、63年目を迎えた。ウナギやアンコウ、スッポンを扱っている。

長いこと営業していると、いい人が集ってくれ、面白い歴史がごまんとある」としみじみ語るのは、「なごや長住友銀行など名だたる企業に愛され、「多いときで240人が詰めかけた」と回顧する。



店はかすがい

○…ともに店を切り盛りしてきた「相棒」である妻の稚代子さんが「閉店してかすがいがなくなるのはすごく寂しい」との思いが強く、店を続けることにした。「店の歴史を5歳のときからみている」と愛着を持って店を見やる。

名古屋
情報は名古屋デスクへ
TEL052(561)521
FAX052(561)520
WEBでのお申し込み
中部経済 検索
不動産賃貸仲介・管理・売買
名古屋の部屋探し
部屋セレブ
S-POINT