

商店街の魅力を“明日”につなげ!

新宿区商店会情報誌

新宿商人

あきんど

第10号
2019年3月号

新会長就任のご挨拶
新宿区商店会連合会会長
松川英夫さん

話題のイベントをチェック!
新宿電話局通り親交会
第30回
コミュニティ&
チャリティーバザー

人と人とのつながりが化学反応を起こす

学生・商店街 コラボレーション

石橋商店会(大阪府池田市)



目次



【連載】商店会ちょこっと散歩
第10回 上落合発展会 3

【連載】話題のイベントをチェック！
第10回 新宿電話局通り親交会
**第30回コミュニティ&
チャリティーバザー** 4

【全国特集】活気と魅力がある全国の商店街紹介
**学生・商店街
コラボレーション**
石橋商店会(大阪府池田市) 6

【連載】商店会の新しい仲間
第2回 ケトハレ 9
若原共栄会

【連載】「つなぐ」
対談:私たちはこうして店舗を引き継ぎました
第10回「手打うどん 和乃家」..... 10

【連載】こだわりの逸品
第10回 酒場 シャルクの
「自然薯とろろ焼き」..... 11

【連載】売上アップ講座
もっと売れる店になる!手書きPOP講座 11
第10回「どの商品のPOP?」と迷わせない
新宿区商店会イベントカレンダー/
区からのお知らせ 12

〈表紙の店〉

宵のま ☎03-6457-8047

店は路地に立つビルの2階奥にあり、大人の隠れ家と呼ぶにふさわしい。日本酒好きの女将・高久ちぐささんが、常時20種類以上揃う地酒と手作り料理でもてなす。



📍新宿区荒木町7-1 野崎ビル2階 📍東京メトロ丸ノ内線四谷三丁目駅4番出口から徒歩3分 🕒18時~22時30分(22時LO) 📅土・日曜、祝日

新宿区商店会情報誌 新宿商人

第10号 2019年3月号(季刊)

発行/新宿区文化観光産業部産業振興課

〒160-0023 新宿区西新宿6-8-2 BIZ 新宿

☎03-3344-0701

制作/株式会社JTBパブリッシング

©新宿区文化観光産業部産業振興課

※本誌のデータは平成31年1月現在のものです。発行後に料金、営業時間、定休日、メニュー等の営業内容が変更になることや、臨時休業等で利用できない場合があります。

表紙の人

新宿区商店会連合会 新会長就任のご挨拶



新宿区商店会連合会会長
松川 英夫さん

福井前会長の後任として、2018年10月2日の臨時総会において、新宿区商店会連合会の会長に選出されました、松川英夫でございます。

現在、四谷・舟町におきまして、貸しビル業を営み、1995年から杉大門通り商店街人気会の商店会会長を、2007年から四谷ブロック長として新宿区商店会連合会の副会長を務めてまいりました。

さて、我々商店会を取り巻く環境は、消費者のニーズや消費行動の多様化、キャッシュレス決済の普及・拡大などにより、大きな変化の中にあります。また10月には消費税増税を控え、各商店への影響も懸念されます。

このような状況において、我々商店会は商品・サービスを提供することはもとより、地域コミュニティのひとつとして、住民の皆様の安心・安全の砦としての役割が求められています。

また、2020年は地元新宿がメイン会場となって、東京オリンピック・パラリンピックが開催されます。多くの来街者に対し「おもてなしの気持ち」と「新宿の商人の粋」を胸に、地域のにぎわい創出と消費拡大へと繋げていきたいと思っております。

結びに、これからの新宿全体の商店会のあり方や運営について、商店会員の皆様と一緒に作り上げて参ります。どうかお力添えのほど、よろしくお願い致します。

B 甲州屋

こうしゅうや



「毎日手作りの和菓子をぜひ」と、店主の志村浩一さんと奥さんの幸子さん

☎03-3368-5235

素材を活かした
上品な和菓子が好評

昭和6年(1931)に下落合で創業し、昭和23年(1948)に現在地に移転。餡は北海道産の小豆にこだわり、甘み少なめの上品な味わい。店内ではあんみつ450円や田舎しるこ400円などを味わうことができる。

📍新宿区上落合2-12-1 📍東京メトロ東西線落合駅4番出口から徒歩2分 🕒9時～20時 📅不定休



だんご(みたらし・あんこ)各90円。毎月18日は1本50円になる

A とんかつ高橋

とんかつたかはし



☎03-3368-7846

とんかつだけでなく
河岸から届く魚介も自慢

昭和49年(1974)創業。名物は厳選した国産豚を使用し、1頭で2kgほどしか取れない希少なブロース約200gをカラッと揚げた特上ロースカツ1,350円。脂の甘みが感じられ、お酒のつまみに注文する人も。

📍新宿区上落合2-6-3 📍西武新宿線下落合駅南口から徒歩5分 🕒11時30分～14時、17時～閉店まで 📅水・木曜

とんかつ定食850円。サクッとした衣の食感と柔らかな肉が絶品



「焼耐は約20種、魚介のつまみも豊富です」と高橋修一さんと奥さんの信子さん



商店会 ちょこっと散歩

【連載】第10回 上落合発展会

いつもは通り過ぎる商店街も、ちょこっと散歩で新たな発見。
山手通りや早稲田通りと、妙正寺川・神田川に囲まれる。
老舗が多く、染め物の街らしく着物姿の人も散策する。



落合水再生センターが運営するせせらぎの里公園



下落合駅周辺には飲食店が立ち並んでいる

D とらじ亭

とらじてい



☎03-3371-7067

アットホームな雰囲気の中
焼肉や一品料理を満喫

創業から50年以上、3代にわたって愛される焼肉店。タン(塩)1,500円やカルビ880円など、問屋から直接取り寄せる極上の牛肉をリーズナブルに楽しめる。醤油ラーメン700円をはじめとした麺類のほか、一品料理もそろそろ。

📍新宿区上落合1-16-1 📍西武新宿線下落合駅南口から徒歩1分 🕒11時30分～14時、17時～翌1時 📅月曜(祝日の場合は営業)



「気兼ねなく食事を楽しんでください」と3代目の鶴谷雄二さん

C 染の里 二葉苑

そめのさと ふたばえん



☎03-3368-8133

約100年続く染織工房
各種染色体験が楽しめる

大正9年(1920)創業で、約100年の歴史がある染織工房。東京染小紋や江戸更紗など、職人が染めている様子を見学することができる。トートバッグの型染めや更紗型染めなどの染色体験2,700円～は外国人からも好評だ。

📍新宿区上落合2-3-6 📍西武新宿線中井駅南口から徒歩4分 🕒11時～17時 📅日・月曜

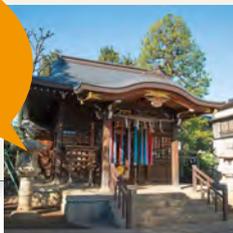


伝統的な染め物だけでなく、玉ネギの皮を使った染め物もある

商店街の東側を流れる神田川。春には桜が満開になり、一気に華やぐ



平安後期の武将・源義家も参拝したという月見岡八幡神社。区内最古の庚申塔がある



【連載】

話題のイベントを
チェック! 第10回

新宿電話局通り親交会

第30回コミュニティ& チャリティーバザー

NTT新宿ビルの駐車場で開催されたチャリティーバザー。多くの人たちが訪れる年末のイベントとして定着し、収益金は新宿区社会福祉協議会に寄付され、社会福祉活動に役立てられている。



地域の方々に大好評

チャリティーバザー会場

- ①食器やタオルなど、様々な商品がテント毎に販売され、どこも大変なにぎわい
- ②季節ならではの鉢植えは、バザーの目玉商品のひとつ
- ③200円以上の募金をした人に、「お気持ち」と名付けられた焼き餅が手渡された
- ④バザーの開始前から大行列。人気のほどがうかがえる

リーズナブルな品物を求め さまざまな人たちが賑わう

小滝橋通り沿いのNTT新宿ビル駐車場で、2018年12月18日に「第30回 コミュニティ&チャリティーバザー」が開催された。

はじめにセレモニーが行われ、新宿電話局通り親交会の竹田会長やNTT東日本・南関東東京北支店の市川支店長など、主催者・来賓者の挨拶や餅つき杵入り式が行われた。

セレモニー後に開始されたチャリティーバザーでは、衣類やタオルをはじめ、日用品、文房具、おもちゃなど実にさまざまな品目が扱われ、品数は約3900点にも及んだ。クリスマスやお正月に最適な鉢植えの花も出品されていた。
当日は、平日にもかかわらず、バ



竹田会長と市川支店長による餅つき杵入り式

ザーの開始を待ちわびる人たちが、開場前から大行列。近隣住人に加えて、大久保という土地柄と、近くに日本語学校があることもあって、外国人の姿も多く見られた。

11時15分の開場と同時に、目当ての品物を求めて、多くの人たちが会場に流れ込むと、各テントに人だかりができた。なかには大きなビニール袋一杯に買い込む人もいて、ピーク時の12時を過ぎる頃には多くの品物がなくなっていた。

また、会場では、お気持ち(焼き餅)のチャリティーも行われ、募金をした人たちが、場内のテーブルでさっそく食べる姿が見られた。

今回の収益金は、寄付、売上、お気持ちを含め、昨年比約2割増と、盛況な一日だった。

⑤会場にはNTTの新サービスを紹介するPRスペースも設置



⑥右から新宿区社会福祉協議会常務理事事務局長の吉村晴美さん、NTT東日本-南関東 東京北支店長の市川泰吾さん、吉住健一区長、新宿電話局通り親交会会長・竹田弘さん、エヌ・ティ・ティ・ビジネスアソシエ東日本の上山春洋さん



⑦新宿区社会福祉協議会にチャリティー収益金を寄付し 新宿区長から表彰状を授与された



コミュニケーション&チャリティーバザーは、今年で30回目を迎え、地域の冬の風物詩として定着しています。毎年、天気の良い日を選んでいますが、今年は晴れてくれ、さらに暖かくてホッとしました。毎年、1000名以上の来場者があります。今年も大変賑わいました。

このイベントは、新宿電話局通り親交会の会員でもあるNTT東日本・南関東東京北支店や関連会社のエヌ・ティ・ティ・ビジネスアソシエ東日本などと共催で行っています。NTTとの付き合いは古く、昭和30年(1955)に日本電信電話公社の新宿電話局を開設した頃まで遡ります。開設に伴い、地域商店が商店会を結成し、「新宿電話局通り親交会」という名称にしたところ、商店会の名称に「電話局」と付けたことに大変喜んでくれました。それ以後、い

**NTTと共催し、
社会福祉にも貢献する**



キーパーソン
に聞く

インタビュー
竹田弘さん
(新宿電話局通り親交会会長)

いろいろと地域住民のために協力いただいております。

以前は商店会や町内会と、NTTとの懇親会という形で納涼大会イベントを行っていました。これを1989年からは新宿電話局通り親交会が主催となり、内容もチャリティーバザーと餅つきに発展させました。

チャリティーバザーで販売する品物は、バラエティーに富んでいます。新宿電話局通り親交会の会員だけでなく、東京北支店をはじめとしたNTTの社員の皆さんから多くの品物を提供していただいております。最近では、インターネットでの売買などが盛んなので、集まりが悪いかと心配しましたが、今年は過去最高の商品数になりました。

餅つきでもNTTに大変お世話になっていて、臼や杵などの用意をしてくれたりしています。以前は既製品の餅を提供したこともあったのですが、募金者からあまり評判がよくなりませんでした。今年からまたついた餅を提供したところ、大盛況となりました。また、シクラメンをはじめとした鉢植えの販売もNTTの関連会社から出品していただき、毎年大好評です。

収益金の累計は700万円を超え、全額を新宿区社会福祉協議会に寄付し、社会福祉活動に役立ててもらっています。今後ともNTTのご協力を得ながら、商店会が中心となって末永く続けていきたいと思っております。

人と人とのつながりが化学反応を起こす

学生・商店街

コラボレーション

石橋商店会（大阪府池田市）

大阪府池田市にある石橋商店会は、近隣にある大阪大学のサークルとの連携により、賑わいにあふれている。現地取材を通して、その秘訣に迫った。



商店街はかつて大阪市から能勢町まで続いた能勢街道にある



石橋駅前に広がる石橋商店会

阪大生が商店街に興味を持つ

「石橋×阪大」との連携開始

- ①学生ならではのアイデアや実行力でイベントを多数実施
- ②活発なコミュニケーションから、深い関係を築く

若者が参画し続ける元気な商店街に

学生たちとの会話の中で新しい繋がりが見つかる

大阪府の北部、兵庫県と隣接する池田市にある石橋商店会。阪急線石橋駅前に広がり、古きよき昭和の風情を色濃く残す商店街だ。13年前から近くの大阪大学（以下、阪大）のサークル「石橋×阪大」のメンバーたちと連携して、さまざまなイベントを開催している。

阪大との連携を始めた経緯を石橋商店会イベント事業部長の堤洋一さんに伺った。「私が初めて商店会の役員になったとき、阪大の学生から商店街活動の話聞きたいという申し入れがあったんです。思いつきで『阪大の通学路の急な坂を、同じ関西

の西宮神社の「福男選び」のような駆け上がるイベントをやったら面白いのでは？」と話したら、学生たちも乗り気になって『えびす男選び』を開催しました。このイベントは2019年で13回目を迎えて、今では地域行事の一つです。これが阪大との最初の繋がりでした。

これがきっかけで、阪大の別の学生グループから地元商店街の中に学生たちの居場所が欲しいと出てきたのです。その学生たちのグループを『石橋×阪大』と名付けたのですが、それが今でも続いています。」

商店会と石橋×阪大の連携内容を伺うと、「商店会のイベントは、毎月恒例の売り出しのおはこ市を運営す



阪急宝塚線に沿うようにして、どこか懐かしいアーケードが伸びる

おはこ市は毎月18日に開催され、多くの人たちが賑わう



地元で愛される老舗和菓子屋の松屋本舗の松家光史さん

「おはこ実行委員会」が行っていて、そこに石橋×阪大のメンバーも参加しています。商店会だけだと、アイデアが出てなかなか実行に移せなかったのですが、若い学生たちが『一緒にやります』と言ってくれるので、実際にさまざまなイベントが実行に移せるようになりました。

石橋×阪大のメンバーからも面白いアイデアが出てきます。できないと言っているのは簡単ですが、やりたいことをどう実現するかが大事なので、基本的には前向きに考えます。しかし、『温泉を引いて駅前に足湯を造ろう』と言われたときはさすがに断りました」と堤さんは笑う。

また、会計担当の高貝さんは「イベ



創業90年を誇るタローパンを経営する堤洋一さん

高貝さんは「近くに住んでいるメンバーが多いのも継続の秘訣ですね。よく学生さんと一緒にごはんを食べに行きますし、LINEで『明日こんな集まりがあるから来られる？』など、すぐに連絡できるのも大きいですね」といいます。

おはこ実行委員の松家さんも「私

ント運営は、当日いきなり『これをやって』と言っても『戸惑う』ことがあると思います。なので、事前の会議では、『私が仕入れ担当ね』『当日の準備は学生さんたちで』というように、細かいことまで決めていきます。やはり、最初の段階から一緒に話し合いをするのがうまくいくコツだと思います」と話す。

10年以上続く連携の秘訣はイベントを楽しむこと

イベントの継続について頭を悩ます商店会も少なくない。堤さんに継続の秘訣を伺うと「現在、商店会のイベントで石橋×阪大のメンバーが関与していないものはなく、むしろ石橋×阪大のメンバーがいないと成立しないイベントもあります。

私たちはイベントを純粋に楽しんでいきますし、学生たちも面白いからこそ参加します。とはいえ、すべて任すのではなく、商店会と学生たちがコラボレーションすることが重要です」と話す。

もとにかく楽しくやろうと思っています。イベント運営でしんどい気持ちになると2回目、3回目と続かないと思います。自分たちだけではアイデアが足りなくなってしまうので、体力もありませんし、一緒にやっていきたいです」と話す。商店会のイベントに、石橋×阪大は欠かせない存在になっている。

石橋×阪大代表の浅田さん他、メンバーの方々に活動について聞いてみた。浅田さんは「石橋×阪大の活動は、行政への働きかけもあって、空き店舗活性化事業の一環として補助金が出るようになりました。その補助金で僕たちの活動拠点である『クルルルいしほ』のスペースを借りることができています。

商店会の皆さんが熱心だから、僕たちの活動が続いており、皆さんにいつも助けられているなど実感しています。

気心知れたメンバーたちと商店街を盛り上げる



40種以上のクレープがそろうカフェ&クレープ bon*bonの高貝悦子さん

「阪大の学祭を石橋商店街で開催するをコンセプトに開催される「おはこ文化祭」



イベントに企画段階から参加できるのも大きいですね。僕たちの提案ができます、できないということも会議でわかりますし、できないとしてもなぜできないのか理由もわかります。週2回の会議以外にも一緒に食事へ行ったり、店主のお子さんやお孫



石橋×阪大の活動拠点のクルルいしはし。商店街の賑わいのため、様々なイベントも開催している



石橋×阪大の中心メンバー。左から宮本凌介さん、代表の浅田圭佑さん、小森歩さん

さんの面倒を見たりして、普段からお付き合いしています。頻繁にお会いするので、ちよつとしたアイデアでもすぐに、相談することができま

す」と、コミュニケーションの大切さを力説する。小森さんは「この活動は普通のサークルでは得られないことが多く、特に人との繋がりは嬉しいですね。学年が上がるにつれて地域に知り合いが増えて、商店街を歩くと、頻繁に挨拶をしています」と笑う。

宮本さんは「阪大に入学するまでは広島県にいたのですが、地元イベントは縁遠い存在でした。こちらに来て、石橋×阪大の活動を知り、地域の方々と関わることができたらと思いい会しました。今では心底楽しんでいきます」と話す。

さらに浅田さんは「実際に経験することでしか得られない技術や知識



堤さんが校長役になって毎年行われる「商店街卒業式」。毎年涙と笑いにあふれている

現役メンバーだけでなくOB・OGも商店会の味方

がとても多く、将来きつと役に立つと思っています。イベントが盛り上げられれば商店街が元気になります。私たちの活動が、その一因になればいいと考えています」と話す。

商店会の皆さんは、石橋×阪大の

メンバーたちをどのように思っているのだろうか。「楽しく活動してくれているのが嬉しいですよ」と話すのは高貝さん。

松家さんは「イベントの告知をする、手伝いに来てくれるOB・OGが結構います。第二の故郷として、帰省する前に訪ねてくれる人も多いですね」と話す。

さらに堤さんは「毎年東京に遊びに行く、OB・OGが14〜15人集まります。ご飯食べて、昔話して…。こんなに深い関係を築けて嬉しい限りです」。その言葉から、石橋商店会と石橋×阪大のつながりの強さを感じられた。

松家さんは「イベントを続けて、商店街に来てくれるお客さんは確実に増えましたね。来店頻度が上がり、商店街に活気が出てきました。商店街が盛り上がることで、地域活性化や町の安全、コミュニティに広がりができるのだと思います」。

学生たちとのコラボレーションによって生まれた新たな商店街の魅力。学生と商店会が力を合わせることで、街が元気になる姿は、これからの商店街のひとつの形かもしれない。





ケトハレ

●けとはれ

☎03-6380-2714

📍新宿区原町3-37 アイランドビル2F 🚶都営地下鉄大江戸線若松河田駅若松口から徒歩5分 🕒17時～24時(日曜・祝日は～23時) 🌙月曜



【連載】
商店会の新しい仲間

ケトハレ

若原共栄会

和と洋それぞれの良さを引き出す
日常と非日常の料理で「食」を愉しむ
しっとりとした大人の時間を過ごす店

地元に着しながら
商店会を発展させたい

若原共栄会に2017年11月17日に

オープンした「ケトハレ」。店主の山口雅彦さんは、数々の飲食店で修業を重ね、念願の自店を開いた。店名の「ケトハレ」とは「ケ」(日常)と「ハレ」(非日常)という意味だ。

「普通の言い方だと「ハレ」と「ケ」となるのですが、お客さんに日常的に利用してもらいたかったので、「ケ」を先にしてこの店名にしました。「ケ」の料理としては、リースナブルで普段よく食べられるおばんざいを、「ハレ」の料理は、フオ



目の前で料理を作る様子を見られるのも、開放的なカウンターならでは。

旬の料理も
おすすめ。
味覚で季節を
感じてみてください。



アグラやトリュフなど、厳選素材を使ったフチ贅沢ができるメニューなど幅広く揃えています。

山口さんになぜこの地で開店したのか聞いてみた。

「今まで繁華街で働いていたこともあって、自分の店を出す際には、地元に着した落ち着いた雰囲気のある場所を選びたいと考えていました。この場所を選んだのは、知人の料理人がこの近くに住んでいたことがきっかけです。街の雰囲気が気に入って、ピンとくるものがあつたのでここに決めました。

実際オープンしてみると、ほとんどのお客さんが地元の方で、若い方も年配の方でも「食」に興味がある方が多いように見受けられます。

週に2〜3回通っていただけのお客

日本酒やワインを数多くそろえ、料理に合わせて楽しむ。



さんもいるので、料理は定番のほか、日替わりもあります。魚介類にもこだわっていて、修業時代からお世話になっている三重県尾鷲市から直送してもらっています。

商店会に入った経緯についても聞いてみると、「開店する際に、新宿区の融資制度を利用しました。その際、利用には商店会への加入が必要と聞き、入会しました。とはいえ、なかなか商店会活動ができていませんが、現在行っている抜弁天通りの拡張工事が終われば、商店街を含めて街全体が変わると思います。その時はきっと商店が今より増えるはず。新しい商店会の仲間も増えてきたら、何かできることを探して商店会の発展に貢献していきたいと思っています」と話す。

【連載】「つなぐ」

対談：私たちはこうして店舗を引き継ぎました

第10回「手打うどん 和乃家」さん(父→息子)

6坪ほどの店内でも半分を厨房スペースに取るのは、手作りがゆえのこだわり。
父から息子へ技をつなぎ、母も厨房を手伝い、親子3人で切り盛りする。



吉田弘司さん(中)と真人さん(左)、母・玲子さん。
玲子さんは真人さんから店をやると聞いたとき、「ほっとした」と語る

叔母から父が教わった手打ちうどん
今、息子がその技を引き継ぐ

もともとは、店主の母が営んでいた小料理店を
一帯の共同ビル開発にともない、うどん屋に
転業。父は脱サラして職人修業に。

【父】私は他の仕事をしていたのですが、退職し
て、手打ちうどんの店をやっていた叔母の店に
修業に行き、昭和54年(1979)にビルの建替
えとともに、現在の形で再出発しました。

【息子】高校を卒業して、店を手伝うようになり、
うどんの打ち方は父から教わりました。他の店
に修業に出ることも考えたのですが、その店の
癖が付いてしまうので、和乃家を継ぐのであれば、
最初からうちのうどんを学んだほうがいいと思っ
たんです。

【父】息子が店を手伝っていても、当初10年くら
いは中途半端な気持ちだったと思います。安心
して任せられるようになったのは最近です。

【息子】初めは店を継ぐ気はなかったんです。で
も、頭のどこかに、せつかく父が築き上げた店
なので守りたいと思っていたことも事実です。

冷やしおろしうどん650円と白味噌仕立ての煮込みう
どん700円。お手頃価格で学生客も多い



だしが命の関西風うどん
うどんはシンプルだからこそ難しい

やっと一人前のうどなが打てるようになった

と語る息子。父もそれを認め、息子に任せる。

【父】うちのうどんは細くて長く、関西風のあっ
さりした味です。だしが命なので、かつお節や
椎茸のこだわりはもちろんなこと、特に味のベ
スとなる昆布は利尻から取り寄せています。

【息子】うどん作りは、こねて、踏んで、寝かせて、
伸ばして、切つてと作業は簡単です。素材も粉
と水だけです。シンプルです。しかし、だか
らこそ難しく、ごまかしがきかないのです。自
信をもって出せるようになったのは最近です。

【父】水加減が難しいんです。湿気があるときと
ないときは違いますし、粉も触ってみてその状
態も見極めなければなりません。これは口で教
えてもわからない。やはり自分で体験しないと
わからないんです。息子も、やっとそれがわか
るようになったということですね。これからは
和乃家ののれんを守っていつてもらいたいです。



手打うどん 和乃家

●てうちうどん かつのや

☎03-3209-4082

📍新宿区高田馬場2-19-7 タックスイレブンビル107 🚶JR
山手線・西武新宿線・東京メトロ東西線高田馬場駅早稲田
口から徒歩1分 🕒11時30分～23時30分 📅日曜、祝日



息子・吉田真人さん「お客様の流れを見なが
ら少量ずつ手打ちするので、いつでも打
ち立てのうどんを味わっていただけます」



父・吉田弘司さん「昔は関西風の透き通っ
ただしが珍しく、醤油を差して食べている
人もいました」と思い出を語る

【連載】
こだわりの
逸品

地元で愛される名品、
話題の品をご紹介します

「自然薯料理や辛腸詰め、骨付
鶏などオリジナル料理を肴に日
本各地の銘酒を楽しんでくださ
い」と話す店主の熊谷慶太さん



第10回 酒場 シャルクの「自然薯とろろ焼き」

自然薯とろろ焼き700円と、
もうひとつの名物料理になっている
辛腸詰一本190円(2本から注文可)



新宿通りに面した落ち着いた
店内では、店主自慢の味が堪能
できる

店主の熊谷さんは、イタリア料理
の料理人を経て、2017年6月に
この店をオープンさせた。

店名に「酒場」とあるように、夜の
営業が中心だが、周辺はオフィス街
であることからランチ営業も行うこ
とにした。そして、ランチのメイン
となる食材を探していたときにたど
り着いたのが、山梨県の知り合いが
栽培していた自然薯だった。

この自然薯を使った料理が「自然
薯ランチとろろ定食」。メインの料理
には豚の生姜焼き、やわらか骨付鶏、
大鯔の開き、若鶏の唐揚げなど6種
類から1品選べ、すべての定食に自
然薯とろろが付く。

夜は出汁と卵で溶いた自然薯をミ
ニフライパンで焼いた自然薯とろろ
焼きが名物。大きく膨らんだ自然薯
はビジュアル効果満点で、スフレの
ようなフワフワ食感もクセになる。



酒場 シャルク

●さかばしゃるく

☎03-5357-7730

📍新宿区四谷3-1-11 福島ビル2F-B

🚶東京メトロ丸の内線四谷三丁目駅から徒歩1分

🕒12時～15時(14時30分LO)、17時～24時(23時LO)

📅日曜



相談者

升本酒店

●ますもとさせてん

☎03-3260-1631

📍新宿区納戸町9 🚶都営地下鉄大江
戸線牛込神楽坂駅A1出口から徒歩5
分 🕒8時30分～20時(土曜は～19時)

📅日曜、祝日



レッドワイン

ハーブの香りと共に、フルーティな
アロマが感じられます。
フレッシュな味わいと余韻が一
層、別に出ています。



もっと売れる店になる! 手書きPOP講座

店頭販促コンサルタント 中村心 先生

【連載】
売上アップ
講座

第10回

「どの商品のPOP?」
と迷わせない

現状のPOPは黒一色、文字数も
多めで、やや読みづらい印象です。
文字をもう少し減らして、商品名の
色を変えるか、下線を引くなど、メ
リハリを意識すると、読みやすくな
ります。

また、ワインのPOPには、本体
写真を貼るのがポイントです。ワイ
ンラベルは、外国語のため多くの入
は瞬時に商品名を判読できません。
そのため、どのPOPがどのワイン
なのかかわかりづらく、せっかく書
いたPOPなのに「読むのが面倒」
と敬遠されてしまいます。ラベルが
分かる写真をPOPに貼り、一目で
理解させる工夫が必要です。

次に、陳列ですが、中央付近のワ
インやPOPは埋没してしまつて
います。台を置くなどして、高さを
つけましょう。また、店の外からは
ワインを扱っていることが分から

ないので、「ワインコーナー」という
大きなPOPを作り、机の目立つ位
置に設置するとういでしょう。

「店外に販促物を増やすべきか?」
という質問があったのですが、答え
はイエス。販促物を置いた方が来店
率を高められます。ポスターを貼る
よりも、壁掛けボードがおすす
め。配達やビールサーバーレンタルな
どのサービス案内、イチオシ商品の
紹介がいいでしょう。手書きボード
があることで、グッと入りやすいお
店になるはずですよ。



創業から110年以上の老舗酒店。神楽坂
ビールや神楽坂ワイ
ンも販売

中村心 ●なかむら こころ
株式会社店頭販促コンサルティング代
表取締役。店頭改善のコンサルティ
ングで数多くの実績を挙げている。
<http://www.chanchacapoo.com/>

●誌上で中村先生のアドバイスを受けたいお店を募集します。商品POPを出したことがない方もOKです。ご希望の方は産業振興課までご連絡ください。

新宿区商店会イベントカレンダー ※開催日程は今後変更する場合があります。

4月1日～5月25日

「早大祝・御入学」 キャンペーン

早稲田大学南門通り商店会
☎ 03-3203-7510

早大生の入学式時期に、学生や学校関係者、地域住民に商店街をPRするため開催。期間中に抽選会や古本販売を実施予定。



4月21日

新宿花園ゴールデン街 桜まつり2019

新宿三光商店街振興組合
☎ 03-3209-6418

ゴールデン街で行われるはしご酒イベント。常連さんから一見さんまで、みんなで盛り上がること間違いなし。



4月27日・5月25日・6月22日

クリーン&交通安全 キャンペーン

早稲田商店会
☎ 03-3203-2262

交通安全クイズラリーを実施し、全問正解で商店会で使える共通金券を進呈予定。また、指定日に地域美化活動を行う(参加賞あり)。



5月19日

土と苗の サービスデー

四谷二丁目発展会
☎ 03-3351-5360

「街に緑を！」というコンセプト推進の一環として実施。商店街を訪れた人たちに記念品(培養土や野菜苗など)を配付予定。



5月25日

かなめ通り ふれあいまつり

新宿要通り共栄会
☎ 03-3351-3219

地域のにぎわい創出のため、かなめ通りふれあいまつりを開催。イベント来場者には、記念品やお菓子などを配布予定。



6月1・2日

ブラリズム

荒木町商店会他 1 商店会
☎ 03-6380-0916

須賀神社の「例大祭」期間中に江戸の伝統芸能や阿波踊りを招く。路上販売のほか、振舞い酒やお寿司を無料配布予定。



平成31年度 東京都政策課題対応型 商店街事業のご案内

環境、防災、福祉、国際化など、東京都が直面する行政課題の解決に繋がる商店街等の取組を集中的に支援します。

補助率 9/10または4/5

補助上限額

LED街路灯の設置:街路灯1基あたり/54万円まで
LED街路灯のランプ交換:街路灯1基あたり/27万円まで
街路灯またはアーケードの撤去:1億2,000万円まで

申請期間 東京都:2019年6月3日～10日まで
新宿区:2019年6月3日～21日まで

申請方法及び必要書類等については、右記までお問合せください。問合せ先:文化観光産業部産業振興課 ☎ 03-3344-0701・0702

ご利用下さい! 商店会共同事業資金(中元)

共同事業を行う商店会等のための制度融資
「商店会共同事業資金」のご案内です!
お祭り等の開催にかかる宣伝広告費、人件費といった
運転資金を調達する際にぜひご利用ください。

貸付限度額 200万円

対象者 区内の商店会及び商店街振興組合

貸付期間 5月1日から9月末日まで

金利 金融機関所定の金利

利子の補助 金利の1/2(ただし貸付金利の1.0パーセントが上限)

〈ご注意ください!〉

紹介状発行後、金融機関による融資の審査には数日かかります。
特にゴールデンウィークなどは余裕をもってお申し込みください。

「新宿商人」第11号は、2019年6月発行予定です 商店会の情報を募集します

商店会の皆様からの情報を募集しています。区内の商店会に向けて発信したい情報、クローズアップしてほしい取り組み等ありましたら、下記までお寄せください。

※「商人の街今昔ストーリー」「ちょこっと散歩」「つなぐ」「売上アップ講座」に登場して下さる商店会、商店も募集中です。

※「商店会イベントカレンダー」の次回11号掲載分は、2019年7月～9月の商店会主催のものに限ります。情報の締切は2019年4月10日(必着)です。

新宿区文化観光産業部産業振興課

☎03-3344-0701 FAX03-3344-0221 メール:shoten-rece@city.shinjuku.lg.jp

※本誌は、新宿区内の商店会・商店主向けに発行しています。ご提供いただいた情報のすべてを掲載できない場合もありますのでご了承ください。