

いしんどうしん



ミデコクリエイションズ
社内報

ミデコの日々の取り組みを
知っていただくため、
社外にもお配りしています。

特集

蒲郡を“事業地”として読み解く
【第1回】

蒲郡を”事業地“として読み解く



第1回

晴れの日が多く気候温暖、さらに山海の変化に富んだ景観や土地の味覚にも恵まれた蒲郡。地元民の中には「海と山くらいしかない」という認識の方も多いのかもしれないが、昨今、知る人ぞ知るアトリエやサロンが少しずつ増えていることにお気づきでしょうか。ishin-denshinではそんなユニークな事業者様をいくつか選び、ケーススタディを試みました。事業地としての蒲郡の魅力について、今号より3回にわたり読み解いてみたいと思います。



どういった事業をされていますか？

「木工屋です。器のような生活道具から雑貨、家具の製作、旅館や飲食店など建築物のプロデュースまで、依頼に応じてできそうなことはやらせてもらっています。卸のほか、全国各地のギャラリーなどで展示即売もしています。数年前まで東京にショールームを持っていたことからお客様は遠方の方が多いのですが、都心部の展示会で地元縁がでることもあって逆輸入のような現象も起きたりしています。65歳になるのを機に木工を学びたい方を対象に木工塾を始め、これまでに30人ほどが巣立っていきました。今も2名が在籍していて、これが最後の塾生となります」

なぜ事業拠点を蒲郡にされたのですか？

「生まれ育った場所でしたし、地名を工房名にしたくらいここが好きだからです。自分はその頃から地産地消的な経済のあり方を理想にしている、手工業的な（町工場）を作りたいと思っていたんですよ。蒲郡には繊維という重要な産業もありますし、当初は木工のほかに三河の繊維製品をモチーフに創作をしたりもしていて、それで、市や協会に企画を持ち込んだこともあるくらいです。残念ながら、ほとんど取り合ってはいませんでした（笑）。最初は現在の工房の近くにあった実家の敷地に作った小さな小屋から事業を始めました。今の場所は親が持っていた農地で、事業を開始して7、

8年後に移転し、自分たちで少しずつ建て増しして今の形になりました。大きな建物に見えますが継ぎ接ぎですよ。ギャラリーも後から作りまし、2階は宿所にして塾生が寝泊まりしています」

起業にあたって利用した制度などはありますか？

「創業当時もそのようなものはあったように思いますが、使いませんでしたね：手間に思えたんですかね」

蒲郡で事業をされていることに満足されていますか？

「ここで仕事ができるというだけで満足です。僕にとっては、北に山があつて南

に海があるという環境があたりまえで大事なことなので、都会に行くとか空気が違います。ここにいると、潮の匂い、草木の匂いなど個別の匂いを感じることができますが、都会ではすべてが混ざって何の匂いかわからない。僕にとってはそれはストレスなんですよ」

蒲郡でよかった、と思うところはありますか？

「木工に関して言うと、愛知は木材の市場も多く、全国からの材料の集積地だということです。自分の創作には基本的に県内、奥三河など地元の木を大切に使うようにしていますが、依頼の場合など、選択肢が豊富なのはありがたいことですよね」

もっとこうなるといいと思うところはありますか？

「産業振興ということで考えると、商工会議所の会報誌など、もう少し違うコンテンツが考えられるんじゃないかなとは思いますが、クラフト市にしても、お祭りで終わるのでない、もっと蒲郡らしい、この土地に暮らすことを真剣に考えるような捉え方があるのではないかな、とも思います。目的意識をきちんと共有したり、できるだけ長期のスパンで物事を考えながら進めていけるといいですよ。」

これからの展望をお聞かせください。

市内に小さな事業所が増えると聞くのは嬉しいです。さまざまな事業がたくさんできて、たまには遠くの人と商売してもいいけれど、多くは近くで対面で商売をして、それで成り立つような地域になっていくといいと思います。蒲郡は良くも悪くも田舎というのはそこそこ便利で、大資本の商業施設もあるのでそこはやっぱりでもあるんですけど」

竹谷町に工房を構えすでに半世紀以上事業に携わってきた井崎さん。愛知が東西からの木材の集積地であり、木工を生業とするには優位な土地柄であることは業界外の方にはあまり知られていない事実だったのではないのでしょうか。同った日は年に数日だけ行われる工房展の会期中。塾生の方が自ら作ったバタナッツのポタージュで来場された皆様をおもてなしされており、その温かな気遣いの中に、工房を長く維持されてきた理由の一端を見た気がしました。次号第2回ではまた別の方にお話を伺います。どうぞお楽しみに。



まとめ



▲おもてなしとして出されたスープに添えられたスプーンの使用感がとてもよく、にわか編集長もつい自宅用に購入。金属とは違う、心をほぐすやさしい口当たり。カチャカチャ音がしないうえ、和洋どちらの食卓にも合わせやすい良品です。



▲木皿やカトラリーをはじめ、テーブルコーディネートの核となる存在感のある器や折敷、空間の雰囲気と和ます彫塑など。手に取りやすい価格帯のものも多い。



▲近くに国道が通る前は、農道のはるか奥にある地味な大きな建物。全国のギャラリー運営者等、遠方ナンバーの車が出入りしていることで不審に思われたのか、ある時期には宗教関係ではないかと怪しまれて警察の立ち入りが入ったこともあったと言う。



取材／文：牧原 恵
写 真：山本兼佑

有限会社工房塩津村
代表
IZAKI Masaharu
井崎 正治

作家やアーティストと呼ばれることを好まず「木工屋」を自称する井崎正治さん。作品同様の柔らかな物腰が魅力。現在は工房仕事のほか、長野県上田市で飲食店の建築が進行中。家具を含めた空間プロデュースの依頼も多く手がけてきた。

おしえて
おぼえ

お題

2026 年に絶対やる！こと

60年代まで減量

行、たこのない
食事処も同席

ヤリかたの
あひまめ

90前年

平肉スコア

いざ鎌倉！

いらぬ服を売る

断捨離

太くならず、太
く、太くならず、太く

第113回

記憶面伯

This is URO OBOE



挑戦者：大河内さん

何かわかるかな？
答えはP.7 左下を見てね。

はるぺこコラム

MAKIHARA MEGUMI

vol. 012

おいしいの物差し。

2025秋のドラマ「じゃああんたがつくってみようよ！」ご覧になられましたか？ドラマ自体の評は大家である弊社大河内に譲るとして(?)、食回りに登場人物の人間性が見えて、食べるの大好き人間としてはとても興味深く視聴いたしました。

例えばドラマ中で火種となった「食卓が茶色い」問題。私、思春期くらいのころマジで親に対してこれ言っていました。とはいえ主婦として自分で作っていて時にそういう日もあり、そうなると人に指摘されるのはイヤなので逆に自分から「今日色合い地味でごめんね～」とかわざわざ言っていました。同居している家族からは常にどうでもええわなんですけど。

大人になり外では大分わかまえるようにはなりましたが、ともあれ勝男くんの細々したコダワリ、昔の自分を見ているようでなかなか冷や汗モノではありません。ここまで縁あって一緒にごはん食べる機会があったひと、またこの先あるかもしれないひと、もしウザいこと言ったら本当ごめんなさい。

つくづく、「おいしいの基準」って人によって本当にそれぞれ。みたらし団子は一串に4個か5個か、イワシの刺身は生姜か山葵か、私は大好きですがチョコミントなど理解不能という方も相当数いますよね。それぞれ違う物差しを持っている前提は受け入れて、でもだからこそ「おいしいね」と共感しあえる人はきっと一緒にいて居心地のいい人でしょうね。どちら様も無駄な衝突は避けつつ、おいしく食べて生きていきましょう。

にわか編集長コメント

世の中には苦手な食材がある人がけっこういるようですが、個人的に苦手な食材がほぼないことだけはとても幸福なことだと思っています。近頃害獣扱いの熊も、機会があったら食べてみたい…

蹴球
日記

MAEDA MINA

vol. 160

祈・2026 年も !!

2025年は11月にライブ行ってきました。名古屋です。2日目です。久々のドームツアー！！常滑も良かったけど、やっぱバンテリンはいい！そしてそして…今回のお供は、なんと初のオット！そう、夫婦でB'zお二人のご尊顔を拝みに行ってきました。

松本さんの復帰祝いツアーでもあった今回は、倍率がまたグンと上がっていたようで、FC優先をもってしてもまさかの「チケット取れない」エビがXに溢れておりました。…にしても、会場はすごい人。さらに今回初めて導入された物販システム(当選者優先)であちこち難民と化しているミドルたちの群れ。「どういこと？」「もう私順番来てるはずなんだよね」という困惑の声が四方八方から聞こえている。無論私とてわかりはしない。無心で前進していると、親切な参戦者の男性が「時間来てますか？このまま進んでいいみたいですよ」と教えてくれ、「ありがとうございます！なんかわかりにくいですねえ」と共感しているところへ同じような境遇の若いお嬢さんが合流し「お姉さん、一緒にいきましようか！」とアテンドしてくださる。岐阜から朝イチで来た、という彼女と初参戦ライブが何だったかという話題で盛り上がり、無事に物販の列に並ぶと「じゃ、楽しみましょうね！」と解散。言わずもがなサイコーのライブだった訳ですが…病気を経験した松本さんの「日常のありがたさ」話とか、稲葉さんの「あと何回できるかわからないけど、また絶対逢いましょう！」からのコール&レスポンスとか…ふと先ほどのお嬢さんを思い出し、確実に時の流れを噛み締める。変わらないものなんてないんだよなあ。心地よい虚脱感の中、人波に流されながら帰路に着く間「やっぱり生はいいよね…また行ってもいいよ」となんでか上からのオットの感想。腑におちぬものを感じつつ、今日のライブの感動を共感できた喜びとして、まあキャラにしよう。

有言実行。これからも善行積みますので、どうか2026年のIGアリーナも参戦できますように！

にわか編集長コメント

B'sよきですね。少し前の朝ドラでB'sが主題歌を歌っていて、朝からこんなセクシーな稲葉さんの声を聞いてよいのかしらとドキドキしていました。お客さんミドルなのかあ、そうかあ…。

YAMAMOTO KENSUKE

KEN
BUN ROCK

YAMAMOTO KENSUKE

vol. 161

鮮度抜群！冬タイヤ買いました。

信州への帰省のためにスタッドレスは必須。信州はなんならチェーンも備えておきたい降雪エリア(中南信はまだ降らない方ですが)。タイヤ銘柄は、検討に検討を重ねた結果、奮発してブリヂストンの新作スタッドレス。スタッドレス装着率No.1のブリザックWZ-1をチョイス。2025年11月中旬～下旬製造出来立てほやほや。ゴムの臭いが鼻につくほどに新鮮です。鮮度が良いので、柔らかに良好な触心地。無駄にプニプニ押したくなくなります。新品のままでは本来の性能が発揮できないため、「皮剥き」が必要になり、スタッドレスは200km以上の距離のならし走行が必要とのこと。乗り始めは転がり抵抗が強く感じ、燃費落ちそうだなという印象でしたが、ちょうど200km超えたあたりぐらいから様子が変わってきました。…うっとりするようなしっとり感。シームレスに道路の上をす～と流れていく感じ。上質な乗り心地です。軽量オープンカーという感じが薄れ、ワンランク上のやや高級路線の乗り味を感じました。まるでベンツのSLKあたりに乗っているような静かでゆったりと走りたくなる乗り心地(安全でなお良し)。本来、自分は乗り心地の良い車に乗りたかったということ思い出した次第(何故ローダウン&スポーツダンパー装備の足ガチガチに固めた車に乗っているのか自問してしまいます)。

この乗り心地に加え、冬の寒空の中フルオープン(屋根)、エアコン&シートヒーターをフル稼働。オシャレなBGMとともに走れば露天風呂気分でchillタイム。最高の癒しです。

タイヤにコストをかけてあげることで、価格以上の価値を得られると感じます。日々のドライブのクオリティが上がり、加えて安全運転にも寄与してくれるので、まさに一石二鳥。かけるべきところにはお金をかけるべきと実感した次第です。

にわか編集長コメント

冬タイヤに用がない地域に住んでいることの幸運を感じる季節。寒空にオープンカーの気持ち、私は風呂場の窓を開けて楽しんでいます。湯温は熱め42度。暖房の効いた室内でアイスもchillですね。

水野ひろこ

MIZUNO HIROKO

vol. 160

健康診断！

♪ありのままの姿見せるのよ
ありのままの自分になるの♪
昨年の健康診断は、テーマを「アナと雪の女王」とし、自分がエルザになった気で体重計にのった。その結果、歌ってる場合じゃないだろうと自分で自分に突っ込む今まで生きてきた中で自分史上世界最高記録を更新した。体感的に予想どおりだったのだが。

そして、またこの季節が。太っているとって不健康じゃないと思う自分がいて、一年間何の努力もしなかった。太って困っていることといったら、腹回りが尋常じゃなく太い(洋梨のよう)ので膝から下の行動に支障をきたしている。

1. 靴紐が結ぶのが困難
2. 靴下を履くのが困難
3. 足の爪を切るのが困難

困難なのだが何とかできていたので痩せようとまでいかない。
そんな私、今年の健康診断の一月弱前に生まれて初めてのインフルエンザにかかった。インフルエンザ自体は、熱が出て何日間横になって快復したのだが、その後に咳が止まらなくなってしまい体力を結構消耗した。そのせいかわからないが今年は、体重を更新することがなかった。更新することはなかったが体形はたぶん維持しているのである(自慢じゃないけど)。

そうだ！太っていて困難なこと、仕事上で一つだけありました。社内にあるオンデマンド機の裏にあるスイッチ。ごくごくたまに再起動のために押さなくてはならないがこのスイッチと壁の距離がめっちゃ狭い。このスイッチを押せなくなった時、私は白いマイクをステージに置く山口百恵になるのであろう。

にわか編集長コメント

面白すぎてコメントするのがもったいないです。ちなみに私は産後からアベレージプラスマイナス2kgを維持。洋服を買い直したくないがため。太れる人はおおらかで豊かで好ましいと思います！

midecolumn



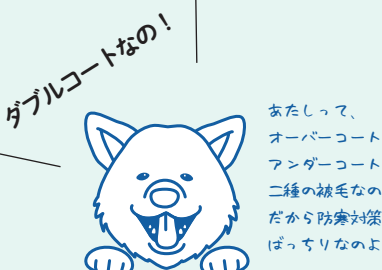
ミデコスタッフが、
それぞれの個性を
生かしたコラムを連載中！

今月のにわか編集長

牧原 恵



ishin-denshin の編集長は全社員の持ち回り制。特集ページの執筆や、みんなのコラムにコメントをつけるほか、今月号発行の責任を担っています。



編集アシスタント：ゆきちゃん

めぐプーの蒲郡の！地魚を食べよう！

テーマ： アカシャエビ
調理法： ビスク

【材料 約4人分】
アカシャエビの頭と殻 …… 1パック分
酒(あれば白ワイン) …… 小さじ2〜3
バター …… 20g程度
玉ねぎ(薄切り) …… 中1/2個
にんじん(薄切り) …… 1/2本
ニンニク(薄切り) …… 1/2かけ
トマト缶 …… 1/3缶
牛乳 …… 1/4カップ
あれば生クリーム …… 適量
塩・胡椒 …… お好みで

エビの香りがぜいたくなフランス生まれのスープ。身も使うとさらに旨味濃くなりますが、その場合は殻とは別で野菜と一緒に炒めます。トマトの酸味を感じないよう塩気はやや強めがおいしい。殻と野菜と一緒に煮てミキサーにかけザルで濾す方法もありますが、家庭では細かい殻や砂が混入しがちなので我が家は別々に作って合わせています。洗い物は増えるけど、安心。

【作り方】

1. 小鍋に頭と殻、お酒を入れて弱火にかけ、頭を潰しながら火を通す。エビの香ばしい香りが立って全体に火が通ったら水600cc程度入れ、沸騰したらごく弱火で20分ほど煮出す。
2. 鍋にバターを溶かし、中火で野菜をしんなりするまで炒める。水200cc程度(ヒタヒタ)を加え柔らかくなるまで煮る。
3. 1をボール等にザルで濾し、底に沈んだ細かい殻や砂が入らないよう2の鍋に加え、トマトも加えて5分ほど煮る。
4. ミキサーかハンドブレンダーでポタージュにし、牛乳(生クリームなら大さじ2程度)を加え沸騰直前まで温め、塩で味を整える。あれば生クリーム少々垂らす。



旨味というより香り高い海老の風味が重要。他の出汁と合わせて鍋や煮込み、シーフードカレーなどにもぜひ。



vol. 161
大河内 和幸

かみ合いすぎた戦力
〜2002年巨人軍考

にわか編集長コメント

野球、まるで詳しくないですが、チームスポーツにビジネスをなぞらせる気持ちはわかります。仕事もチームワーク。私たちも日々の仕事を丁寧・愚直に最高のクオリティで積み上げましょう！

物心ついた頃からのジャイアンツファンだが、最近ではめっきりプロ野球も見なくなっていました。代わりにほぼ毎日といっていいほどテレビやラジオからはドラゴンズ情報やシャワーのように浴び、すっかりドラゴンズに心を奪われそうな土俵際でなんとか持ちこたえている。そんな中、シーズンも終了した各プロ野球チームはこの時期、ファン感謝祭なるものを開催することが多い。我が巨人軍も「ジャイアンツ・ファンフェスタ2025」なるイベントを開催したそうだが、なんとそのイベントの延長戦として『2002年優勝メンバー同窓会』を同時開催したというではないか。2002年シーズンといえば、原辰徳監督第一次政権の1年目。86勝52敗2分、勝率62.3、2位のヤクルトスワローズには11ゲーム差をつけ、圧倒的な強さで優勝したシーズンだった。さらに日本シリーズでも西武ライオンズ相手に4連勝で見事日本一に輝いた年でもあり、2002年の巨人軍はまさにドリームチームだったことをふと思い出した。そんな伝説的なメンバーたちを少々思い出してみたい。開幕スタメンは1番レフト二岡・2番セカンド仁志・3番ライト高橋由・4番センター松井・5番ファースト清原・6番サード江藤・7番キャッチャー阿部・8番ショート元木・9番ピッチャー上原。この面々の名前を聞いただけで思わず涙が出そうになるのはわつつだけ？さらにシーズン最多スタメン

は、1番レフト清水・2番セカンド仁志・3番ライト高橋由・4番センター松井・5番ファースト清原・6番サード江藤・7番ショート元木・8番キャッチャー阿部・9番ピッチャーという10回を記録したこのパターンがベストオーダーということになるだろう。やはりレギュラーが固定されたチームは強い。レフトの二岡というのはほとんど記憶にないが、やはり切り込み隊長の1番・清水隆行から始まり、2番仁志敏久がつかないで3番・高橋由伸・4番松井秀喜・5番・清原和博のクリーンナップは今思い返しても豪華すぎて思わず吹き出してしまふほど。しかもこの直後には広島カープで4番を張った江藤智が控え、さらに二岡は24本、阿部は18本という高橋由(17本)や清原(12本)を凌ぐホームランを打っており、まさに巨人軍史上最強のベストメンバーと言っても過言ではないだろう。その年、松井秀喜大先生はプロ野球史上8人目となる50本塁打を記録し、打点107と合わせて3度目の二冠王に輝いた。打率は33.4の高率だったにもかかわらず、惜しくも福留孝介(中田)に及ばず2位。それでも日本での最高の成績を残し、チームを日本一に導く原動力となったことは言うに及ばず、文句無しにMVP受賞で翌年メジャーへ移籍することになった。

一方、投手陣も盤石だった。4年目の上原浩治が17勝を上げ最多勝のタイトルを獲得、桑田真澄と高橋尚成も10勝以上の勝ち星を積み重ね、21年目の工藤公康も9勝を上げた。中継ぎには真田、前田、岡島、條辺らが控え、締めは抑えの河原でとにかく戦力が溢れるほどだった。さらにスーパーサブの川相、川中、後藤、藤原、加藤、また投打がガツリかみ合った2002年のメンバーこそジャイアンツ最強の年として記憶に新しい。こうして振り返ると、2002年巨人軍は「豪華メンバー」でもありつつ、「ベストバット」が奇跡のように組み合わさった完成品だった。それが技術的にも役割的にもかみ合い、チームとしての「最適解」が実現した数少ないシーズンであったように思う。その言葉通り、2003年シーズン、松井秀喜大先生は海を渡り、さらに主力選手の相次ぐ故障などで苦戦が続いた原監督は独走優勝の翌年わずか就任2年で退任に追い込まれた。派手な成果を出さず、スターはもういなければ、その土台を支える人たちがいなければ勝利には届かない。逆に全員が役割を全うすれば、組織は驚くほどの力を発揮する。20年以上経った今なお、2002年巨人軍の最強メンバーはファンにとって伝説だ。おそらく彼らは「伝説を作る」と意識していたのではなく、日々の仕事を丁寧・愚直に最高のクオリティで積み上げたことで、結果的に歴史的な一年になったんだと思っている。あの完成度の高さこそ、語り継がれるに相応しいベストメンバーだろう。やっぱり中田ファンになるのはまだまだ先になりそう。



365日、意味のない日なんて無いのです。変わり映えのない日常も意味さえあれば彩り増すはず。さあ、今月のお話は一体何の日を覚えてくれるのでしょうか？

「うん？」
「うわあ、怖い。とてつもなく美しい顔が笑っているはずなのに。拒否権なんてあると思わないでよね、というその顔に勝てるわけもなく。観念して、近くの椅子に座ればもう、と言って自分の髪を握られる。人並みより少し長い髪は結ぶのも乾かすのも大変なのだが、自分の性格的にどうしても適当になってしまう。せっかく綺麗なんだから、と気に入ってくれるもので、今も綺麗に伸ばしてはいるのだけれど、気が抜けるとどうしても雑になってしまふ。でも、せっかくなら綺麗にままだとりたいと思う。魔法のようにパバツと乾燥できたりしないか、と常に考えている。それに優しくタオルで水気を取ってくれるこの時間は嫌いじゃないけれど、こんなことに時間を使わせないのかと言うのだったって正直。

「難しいこと考えてるでしょ。」
「わかる？」
そりゃあね、と降ってくる笑い後に自分もつられて笑う。気にしないでいいの。そう言いながら自分の髪を梳く手は優しい。神様が宿るものだから大切にしたい。なんぼだよ、なんてまるでスーパーのタイムセール情報を話してみたいに言うものだから本当に。とはいえ、確かにずっとそう言われてるよな。と、それならば雑にするよりは丁寧にすべきか。ふむ。そう思ったら今度こそ、この手の温もりに大人しく身を任せておくか、とどこか感じる眠気のまま静かに目を閉じたのだった。

1月11日
髪について考える日
一月十一日は髪について考える日。なんとも不思議な記念日ですが日本では唯一の髪の日(京都嵯峨御髪神社(みかみじんじや)ではこの日に合わせて祭事があられるとかないとか…。知らなかった…。

にわか編集長コメント

幼い頃、祖母が私の髪をこたあることに撫でて寝てくれたことを思い出しました。昔は長くしたり刈り上げたり遊んでましたが、こた数年マンネリしているかも。皆さんどうでしょう？

社名変更から半年

水野 順也

一日はく道
vol. 160

2025年6月5日社名変更日から半年が経過しました。実際の計画から約一年間を要し、やっとその日を迎えた当時の想いは「クワク」しかありませんでした。不安がなかったのは、既に分かる中で消化？昇華？していたからです。社名には、経営者や社員だけでなく、長年支えてくださったお客様や先代の歴史、想い、愛着が詰まっています。社名変更には「変わる不安」「経営者の感情的な抵抗感」と「過去に戻れない覚悟」と同意義の「未来への宣言」が伴います。しかし既に自分自身の中で葛藤しながら、確信を探りながら消化しましたので、やる決心した一年前にはもう「未来志向」が残ってなかったということです。

半年経った現在は「社名変更したんだ？」くらいの平常な気持ちです。葛藤していた当時の感情は全くありません。幸い告知活動もしっかりできたおかげで、社名変更に対する顧客とのズレや違和感もないと感じています。また、新しい相談や依頼もいただいております、今後が楽しみです。しかし、正直なところ不安がないかというところでもない。未来志向に舵を切ったことで、現在の仕事内容に達成感はなく、満足はできていません。再定義した理念に沿って会社が動いているかどうか？これはいつまで経っても、現在には満足できないのが経営者かもしれません。



こたえ：マキバオー (明けましておめでとうございます。令和八年は、なんと豚年です！?)

食事処 三新

(蒲郡市三谷北通)



のどかな三谷の住宅街に突如現れる老舗の(恐らく)定食屋さん。社長はチキンカツ、山本さんは刺身定食、私はロースカツ定食をいただきました。しばし後、レジ奥の広そうな厨房から上品な定食が運ばれてきます。来店時は私たちだけでしたが、正午過ぎから地元民と思いきお客さんが次々と来店。長く続く飲食店は、やっぱり地元のお客さんがたくさんついているんですね。ロースカツ定食、とても美味しくいただきました。(文:足立)



あだちデンシン
のびるカフェ
2025.12.7 Sun.

[file.113]

coco riz pain

今年の1月はじめにオープン
した、米粉が主の
喫茶店です。
ずいぶん
なっていました
遂にいらしてきて!

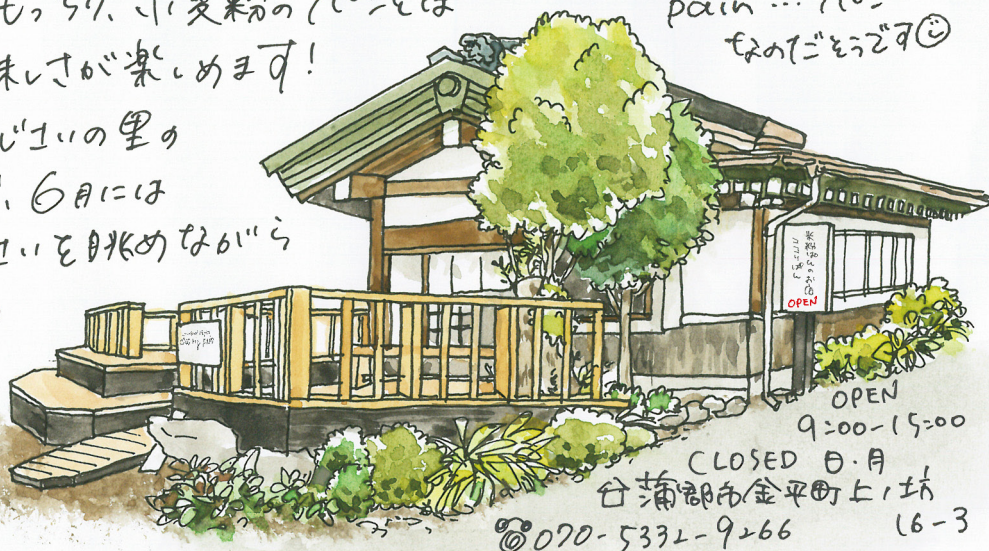
クロワッサンとメロンパンを購入しては、
どちらもずいぶんもちり、小麦粉のパンとは
全く違った美味しさを楽しめます!

場所はあだちの里の
すぐ脇で、6月には
きれいなあだちを眺めながら
ゆびでさそう
です。😊

ぜひお越し
あれ〜



店名はフランス語で
COCO... お気に入り
riz ... お米
pain ... パン
ゆびでさそう😊



070-5332-9266

OPEN
9:00-15:00
CLOSED 日・月
台蒲郡市金平町上1-1
16-3

にわか編集長コメント

米粉パンのクロワッサン、めっちゃ食べてみたいのでぜひ行きます! 形原温泉エリア、オシャレなお店がポツポツ集まってきたのでエリアに別のニックネームをつけたいくらいですね。

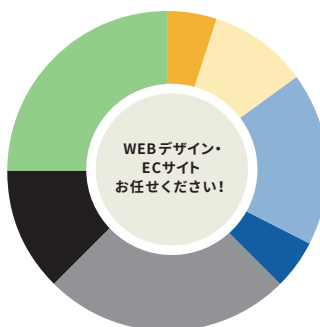
表紙の裏話



荒海の日出

通常穏やかな三河湾が珍しく荒れ気味でした。波飛沫と八百富神社鳥居のコラボはなかなかレアではないでしょうか。撮影しつつもレンズに飛沫が飛ばないように、ギリギリの距離感で撮影しました。遠くに望む豊橋上空の天使のはしごが印象的。撮影者: 山本兼佑

主要仕事実績 (企画・デザイン)



- ウェブサイト・LP
- WEB 広告・フォーム
- SNS 更新代行
- デジタルスタンプラリー
- パンフレット・冊子
- ポスター・チラシ・DM
- 看板・のぼり・パネル

編集後記

みかんや温泉やボートレースでない蒲郡の魅力を掘り下げたいと思い、今回は地元で比較的小規模に事業をされている事業者さんにお話をお伺いしました。名古屋や新幹線駅へのアクセスもよく、全国にお客様がいるような事業であれば、むしろこの蒲郡の自然豊かな環境が、お客様にご来訪いただく際には逆におもてなしにもなるとのこと。次号、同特集の後編を掲載します。よろしければまたぜひご一読ください。(牧原恵)

ishin-denshin1 vol.195

2026年1月1日発行 発行人: 水野 順也

〒443-0045 愛知県蒲郡市旭町 9-9 TEL:0533-66-3551 FAX:0533-66-3552 mideco.jp



MIDEKO CREATIONS

発行所: 株式会社 ミデコクリエイションズ