

令和元年度  
「地域のお店」  
デザイン表彰



ふじのくに  
魅力ある個店  
Attractive Shizuoka Shops



低糖質おやつとコーヒー Locco

静岡県



# 令和元年度

## 「地域のお店」デザイン表彰



### 表彰制度の概要

---

地域を牽引する高レベルな個店の連鎖でエリアの魅力を高め、  
地域商業の活性化につなげるため、単に外観のデザインに留まらず、  
地域や社会への貢献、個店の持つべき機能の発揮等、  
広い意味でのデザインという観点から、魅力と個性に優れた個店を表彰します。

### 審査の経緯

---

- ・ 募集対象:「ふじのくに魅力ある個店」登録店
- ・ 応募店数:27店
- ・ 書類審査:令和元年9月26日(現地調査対象として11店を選出)
- ・ 現地調査:令和元年10月15日、10月30日、11月7日
- ・ 最終審査:令和元年11月7日
- ・ 表彰式:令和2年1月29日(会場:浮月楼)

### 審査委員

---

- 審査委員長 指出一正 / 月刊「ソトコト」編集長(東京都在住)  
審査委員 ひびのこづえ / コスチューム・アーティスト(東京都在住)  
審査委員 繁田和美 / 空間デザイナー(静岡市在住)  
審査委員 兒玉絵美 / 静岡県タウンマネージャー協会会長(島田市在住)

### 目次

|                     |    |
|---------------------|----|
| 表彰制度の概要             | 01 |
| 大賞 低糖質おやつとコーヒーLocco | 02 |
| 優秀賞 とろろ汁の丁子屋        | 03 |
| 優秀賞 Organic Cafe M2 | 04 |
| 特別賞 ohdou cafe      | 05 |
| 特別賞 修善寺 燕舎          | 06 |



大賞

# 低糖質おやつとコーヒー Locco

〒426-0067 藤枝市前島1-4-8 TEL 054-636-7575



奥さまが1型糖尿病を発症したのを機に、低糖質のおやつ作りを始めたという店主の畑山さん。藤枝駅近くで70年続く衣料品店「キリンヤ」の一角に構えたお店は、低糖質お菓子の専門店として注目され、糖質を気にする人はもちろん、誰もが安心しておいしく食べられるおやつの店として、地域の日常に溶け込んでいます。販売するお菓子は、糖質を3g以下に抑え、同じお菓子でみんな一緒におやつを楽しむ時間を提供しています。おいしいおやつにはおいしい飲み物をご一緒に。注文を受けてから一杯ずつ丁寧にハンドドリップで淹れるコーヒーは、飲みやすいコクとフルーティな風味が特徴。店内の2席あるカウンターでイートインもできます。

## 審査委員コメント

昔からある洋品店の一角を借りて、店舗シェアしているお店です。このスタイルは、今、非常に求められている新しいものを感じさせてくれます。お二人の柔らかな雰囲気と商品を丁寧に考え、自らつくっているストーリーに惹かれます。低糖質というテーマは小さな声やニーズにぴったりと合っていて、糖尿病に悩む人の相談の場にもなっていることが素晴らしい。それでいて、自然体で個店づくりを行っているところが魅力的です。

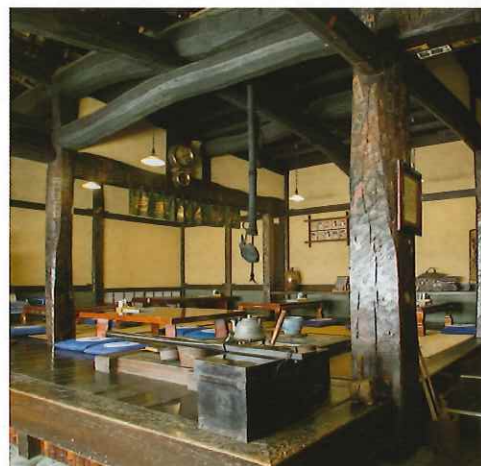




優  
秀  
賞

# とろろ汁の丁子屋

〒421-0103 静岡市駿河区丸子7-10-10 TEL 054-258-1066



東海道丸子宿で400年続く老舗のとろろ茶屋。旅人がとろろ汁を食べながら、のんびりと一服した茶店の原点に立ち返る。これが現在の丁子屋が目指す姿です。

日本各地にとろろ汁はありますが、丸子のとろろは鯉節の出汁で作った味噌汁で仕上げるのが特徴です。食事の後は、いにしへの旅道具などを展示する歴史資料館でひと時のタイムトリップを。店主の柴山さんは「とろろ汁と丁子屋を通じて、静岡の歴史や食などの文化を楽しんでほしい」と話します。伝統の味を守る一方で、地元や東海道の他の宿場町と連携したイベントなどを積極的に展開。新たな時代の店舗運営の担い手として、老舗の重圧にとらわれない自由な発想で、店や地域の魅力発信を行っています。

## 審査委員コメント

美しい茅葺屋根をシンボルに、お客様に楽しんでもらう心遣いを細部にまで感じるお店です。畳の部屋を椅子席にして、正座せずに食事ができるようにしたり、お手洗いをきちんと整備したりしていて、老舗の趣に現代に合わせた使いやすさを加え、アップデートされており評価できます。クラウドファンディングやこども食堂、東海道53次の今をつなぐ活動等、御夫婦で楽しみながら、外とのつながりを活発に行っていることが素晴らしい。





優  
秀  
賞

# Organic Cafe M2

〒413-0233 伊東市赤沢24-2 TEL 090-9173-7018



目の前に相模湾の絶景が広がる、伊豆半島の海辺の集落・赤沢。有機農法で栽培される地元産の米と野菜、オーガニック調味料を用いたランチが人気のカフェは、自然木の優しさに包まれる白を基調にした空間も魅力ですが、天気の良い日はテラスが特等席です。家族が体調を崩したことをきっかけに、マクロビオティックを学んだ店主の山下さん。民宿を改装してカフェを開いたのはちょうど10年前のことでした。看板メニューともいえる「3分搗きご飯セット」は、一食で20種類ほどの野菜を、様々な調理法でいただけます。また、カフェに隣接したベーカリーでは、南伊豆のオーガニック米を使用し、誰もが安心して食べられる米粉100%のパンを提供しています。

## 審査委員コメント

アクセスが悪く、伊豆産の食材を積極的に活用し、全商品アレルギー対応の尖ったテーマで頑張っているお店です。テーマにこだわり、海が目の前に広がっているお店にも関わらず、魚料理を出さないことに潔さを感じました。そのくらい、自分のやりたいことや伝えたいことは妥協しない姿勢に好感が持てます。店主自身が小麦アレルギーであることから米粉パンの普及を行う等、自分事として地域課題に積極的に取り組んでいるところも評価できます。

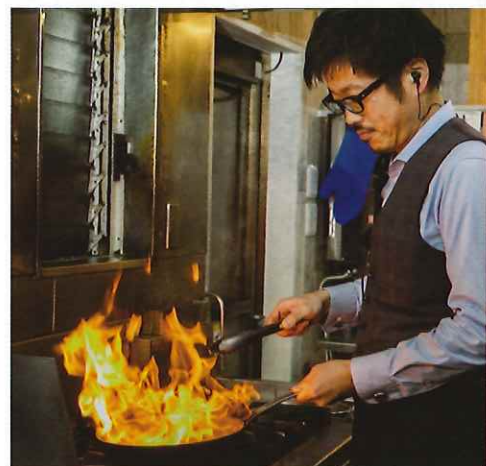




特別賞

# ohdou cafe

〒411-0914 駿東郡清水町畑中65-4 TEL 055-977-0350



生パスタ専門店「ohdou cafe」は、北欧のログハウスのような佇まい。ゆったりくつろげるインテリアも人気のポイントですが、なんといっても、主役はもちもちの食感の「柿田川湧水生パスタ」。豊富なメニューバリエーションに、何を食べようか悩むのも楽しいひと時です。10年前にハンドドリップコーヒーを提供するわずか6席の屋台で創業。フードメニューが欲しいという常連さんの要望に応じて提供を始めたのが生パスタだったとのこと。今ではパスタは25種類を超え、オムライスなどの洋食メニューも充実しています。半年ごとの季節メニューの開発では試食会を開催。店頭やSNSで告知し、参加したお客様の意見をしっかりと取り入れています。

## 審査委員コメント

ウッドハウス風の建物で優しい雰囲気があり、温かさが伝わってくるお店です。入店すると同時に従業員の笑顔と元気のよい挨拶がお客様を出迎えてくれるとともに、丁寧な接客や商品の説明をしてくださり、ホスピタリティを感じました。店主の大堂さんは潜水士の資格を取得し、柿田川の清掃活動を行うほか、従業員のために託児所を開業・運営するなど、「社員や取引先、そしてお客様の幸せの実現」を理念に活躍しており、評価できます。





特別賞

# 修善寺 燕舎

〒410-2416 伊豆市修善寺825-2 TEL 090-8078-3453



達磨山の麓に位置する修善寺温泉街。雑貨店には、だるまをモチーフにしたオリジナル雑貨や、地元作家の一点ものの工芸品などが並びます。大正ロマンを感じるレトロな雰囲気をまとったお土産は、外国からの観光客にも好評です。店主でありデザイナーの勝野さんが大切にしているのは、“地域に根ざしたものづくり、コトづくり”。自らパッケージデザインした地元産のお茶や梅シロップなど、魅力ある地元の産物をより広く発信するために、生産者とお土産を共同開発しています。また、デザインの力はイベントでも発揮。だるまをキーワードにした地域活性イベント、野外手づくり市「修善寺だるまっ子市」を偶数月に定期開催しています。

## 審査委員コメント

土地の文脈にあったデザインであり、店内には世代を広げる工夫がされています。向かいのガレージをフリースペースにしたり、まちのサインデザインを変えたり、お店の外の活動も魅力的です。デザインを学んだことにより、地元開業を選択し、働きながらまちと関わっている姿は、若い世代が地域に関わっていくモデル的事例です。20代の視点で、生まれ育ったまちを「こうだったら素敵だな」に変えていく実行力がすばらしい。今後の活躍に期待しています。



# 「ふじのくに魅力ある個店」とは

個店とは、みなさまの地域にある1つ1つのお店のこと。  
3つの基本理念に賛同し、7つの項目の中から選んで宣言した、  
がんばるお店が「ふじのくに魅力ある個店」です。

## 対象店

経営者である店主自らが、接客などに直接携わる個別の路面店舗

## 基本理念

1. 地域とともに歩む「商店」であること
2. お客様に愛される「商人」であること
3. オンリーワン(こだわり)の「商品(サービス)」を提供すること

## 宣言項目

1. 地産地消に努めます
2. 安心・安全な商品の販売を徹底します
3. ユニバーサルデザインを取り入れたお店にします
4. 環境にやさしい商品やサービスを提供します
5. 商品の良さ、使い方を丁寧に説明します
6. 子育て世代のお客様に配慮します
7. その他各店主の創意工夫により「ふじのくに」のお店らしい取組をします  
(チェーン店、大型店テナントを除く)

受賞店は「ふじのくに魅力ある個店」特設ウェブ  
サイトでも紹介しています。是非御覧ください。  
<https://f-koten.jp/award.html>



ふじのくに魅力ある個店

発行元

静岡県経済産業部商工業局地域産業課  
〒420-8601 静岡市葵区追手町9番6号  
TEL:054-221-2521  
E-Mail:mati@pref.shizuoka.lg.jp



ふじのくに  
魅力ある個店  
Attractive Shizuoka Shops