

銀行を、人に合うかたちへ変えていく。

HOME

SAFETY

AGENT

伊予銀行

エレベーターメーカーより安くなるのはサービス品質に差があるから？

コストダウンには品質は関係ありません！  
本体コストの差によるもので安全性は変わりません！

創業44年 エレベーターの保守・改修工事  
愛媛メンテナンス株式会社

削りぶし・煮干し・だしの素・めんつゆ・チルド商品

**マルトモ**

マルトモ株式会社

【本社】〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

阿ることなく・恐れることなく

**週刊 愛媛経済レポート**

1973年創刊

2025年(令和7年)1月20日号 第2429号

接待専用コースあります

かに道楽 松山店

松山市一番町2-6-3 ☎089-941-2448

程野商店

# いなり寿司のテイクアウト店

新会社が運営、顧客との接点を作り「松山あげ」の魅力伝える



2月11日オープン予定。営業時間は11～15時(変動あり)。定休日は検討中。2月2日には料理旅館「梅檀」とのコラボイベントを行う。「松山あげの魅力を発信できる店にしたい。ランチとして立ち寄ってもらえたら」と意気込む。

同社は1882年(明治15年)創業。主力商品である「松山あげ」は、国内だけでなく海外にも販路を広げている。また、松山あげを使ったオリジナル商品も手掛けており、「瀬戸内炊き込みしゅうゆ飯の素」や、やすまるだしとコラボしただしパック商品「松山だし」も販売している。

新店舗の屋号は「いなりや成」。場所は松山市本町2-2-2のテナントに入居する。店内はショーケースを備えた販売スペースのほか、奥に厨房を設置。まずはテイクアウトのみで運営していく。

同店を運営するのは今年1月に同社の関連会社として設立した(株)ルナル・クレアシオン。新会社の社長には、程野成恭取締役が就任する。オリジナルで考案した「いなりロール」を中心に販売する。いなりロールは、米飯を松山あげで巻いた商品。中の具材は、しゅうゆ飯やキンパ、しらすしそチーズなど7種類を用意する計画。「具材の種類は、飽きが来ないように日替わりメニューも作りたい」(成恭氏)としている。

価格は1個140～180円(税込)を想定。ワンコインで購入できるセット商品も販売する考え。また紙コップで松山だしの販売も行う。「中に松山あげを入れ放題のサービスを考えている。松山だしに松山あげが合うことを知ってほしい」(同)とする。

さらに店内では、松山あげやしゅうゆ飯の素など松山あげにちなんだ商品の物販も計画している。

## 新感覚の「いなりロール」

(株)程野商店(松山市高岡町、程野裕貴社長)は、関連会社を設立し、松山市本町にいなり寿司のテイクアウト店を出店する。店舗では米飯を程野商店の「松山あげ」で巻いた「いなりロール」を販売。中の具材は、飽きの来ないようさまざまな種類を用意する。小売店の運営は初。松山あげの魅力伝え、顧客満足度を高めていきたい考え。

## 北海道カレーの店探訪

松山市山越に1月6日、カレー店「Curry Namaraえん」がオープンした。店を運営する鈴木健二さんは札幌で会社員をしていたが、昨年6月に家族で愛媛に移住。(公財)えひめ産業振興財団の支援を受け、開業に至った。



提供する的是スープカレーとルウカレー。どちらも北海道の人気店からレシピを譲り受けた。スープカレーは具がごろごろ入っていて食



ただければ」と話す。「野菜のスープカレー」(1200円)、「チキンレッグと野菜のスープカレー」(1400円)に加え、「角煮のスープカレー」(1400円)も用意した。

ルウカレーではビーフとチキンの「あいがけカレー」(1400円)などが人気という。カレー以外に、名寄市の人気菓子店から仕入れた「ふうれんソフト大福」(14種類、各250円)も販売する。今後、北海道グルメの品ぞろえを広げていく計画だ。営業時間は11~19時。日曜・月曜定休。席数は17席。駐車場あり。

べえんがあるのが特徴。鈴木さんは「本場・札幌のスープカレーを松山の皆さんに楽しんでもらいたい」と話す。

## 思わず行きたくなる! ひと かわさの女



### 道後の町屋

店長 芝奈月さん

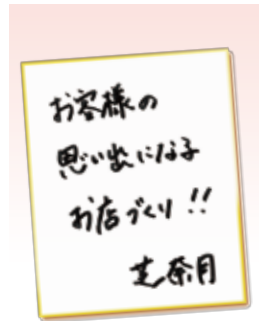


所在地: 松山市道後湯之町14-26  
電話: 089-986-8886  
\*ランチメニューの湯のまちバーガーは1580円+ドリンク代(フライドポテトとサラダ付き)

店舗の詳細は  
インスタ参照



自家焙煎のコーヒーとハンバーガーが自慢の「道後の町屋」。道後商店街にあり、昨夏には建物を改装しリニューアルした。芝さんは2020年に入社。接客から調理まで業務全般を経験し、現在は三好康社長から抜擢され店長を任されている。アルバイトの採用や育成、食材管理などを中心に行っているが、店頭での接客にも力を注ぐ。周りの人に助けてもらいながらや



って来られました。アルバイトのみんなの成長を感じられた時は、うれしいですね」と話す。顧客は観光客が多い。「来ていただいた方にとって一つの思

い出の場所となるような店づくりを心掛けています」。素材は国産や県産にこだわり、手作りのメニューを提供。「お客様に安心して食べていただきたいです」と力を込める。ハンバーガーは鯛カツバーガーも人気だが「王道の湯のまちバーガーもぜひ」と笑顔だ。趣味はカフェ巡り。写真も好きでインスタ用の写真などを撮っているという。鬼北町出身。

働き手の心揺さぶる  
ポイントを  
ご提案します

**求方**

CUBIC 株式会社 キュービック  
TEL.089-917-5777

※当コーナーにご登場いただける女性を募集しています ☎089-947-1411(うわさの女係)