



### 探訪 瀬戸内リゾート青風 & 西予の米文化

スモールラグジュアリーホテル「瀬戸内リゾート」青風 by 温故知新(松山市柳谷)は、西予市の米文化に焦点を当てた宿泊型企画展を3月10日〜5月16日の期間限定で開催する。西予市のしめ縄職人・



上甲清氏による伝統的なしめ縄を館内に展示。同氏が四半世紀以上にわたり米作りを続けてきた西予市の自然やわら文化の風景など、自然と共存する営みを紹介する。宿泊者のみ観覧することができる。また会期中、宿泊者の朝食メニューを西予市の食材を用いた特別メニューに変え



て提供する。料理長が現地を訪問し、西予市の風土や生産者の営みを体感した上で食材を厳選。豆腐

店「豆道楽」が仕立てる豆乳と「うぼく」が自社牧場で育てた三元豚を使った「豆乳豚しゃぶ」を、宇和米とともに楽しめる。

宿泊者以外が参加できるイベントも企画した。3月29日には上甲氏によるほうきづくりワークショップを開く。10時からと14時から2部制。参加費は税込6千円。定員は各回10人。4月5日は12時から上甲氏と風景家・小野豊氏によるトークセッション。しめ縄作りの実演も行う。参加費は税込3500円。最小催行人数は20人。

### 思わず行きたくなる! ひと うわさの女

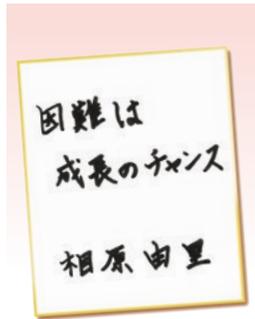


with salt 伯方の塩 副店長 相原 由里さん



所在地: 松山市南江戸1-14-2  
電話: 089-911-2200  
営業時間: 9~19時  
定休日なし  
\*2月から(株)母恋夢(東温市)とコラボした新商品「CREAMy塩だいいく」を販売中。1個税込260円。

「With salt 伯方の塩」は、2024年にJRC松山駅構内にオープンした伯方塩業(株)(松山市)初のコンセプトショップ。「伯方の塩」を使用した甘じょっぱさが特徴のソフトクリームなどを販売している。相原さんは1965年12月30日生まれ。今治市大三島町出身。本社で事務作業を担う傍ら、同店で接客・従業員の教育などに従事する。過去に大山祇神社(今



治市)の博物館や同社工場の見学ツアーでガイドを務めた経験もあり、そこで培った接客力を現場で発揮している。接客では顧客をよく観察する

ことを心掛ける相原さん。会話から一人ひとりに合った商品提案を行う。「顧客を笑顔にする接客を通して、当社の塩の魅力を伝えられることにやりがいを感じています」と笑顔。休日には孫と過ごす時間が何よりの楽しみ。カップケーキなどの手作りのお菓子を振る舞う。材料はオーガニックを選ぶなど健康面にも気を配っている。

### 社長の Birthday

- 山本恒久さん(えひめ洋紙(株)、昭和39年3月9日)
- 松澤大輔さん(株)パステムマツザワ、昭和51年3月9日)
- 片上博登さん(株)片上工務店、昭和57年3月10日)
- 松本純一さん(光映電工(株)、昭和25年3月11日)
- 小野雄史さん(株)小野鐵工所、昭和37年3月12日)
- 谷山俊介さん(株)谷口金属熱処理工業所、昭和48年3月12日)
- 越智敦さん(株)アイメック、昭和48年3月13日)
- 菅明香さん(株)瀬戸内自動車、昭和54年3月15日)
- 亀井裕太さん(亀井サンキ(株)、昭和63年3月15日)

2026年版会社年鑑より一部掲載

※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)