



Activity Report of とよた元気プロジェクト Vol.6

皆さまにお届け
とよたの魅力

とよたの特産品展、開催

昨年12月3日・4日に名古屋市中区、金山総合駅にて「とよたの特産品展」を開催。とよたの特産品を扱う豊田市内の18事業所が出展し、金山駅周辺にお住いの方をはじめたくさんの皆さまに地元の食材や商品の販売・PRを行いました。お越しいただいた皆さまへの抽選などもあり、2日間会場は大いに盛り上がりました。とよたPR大使も応援にかけつけ、風船やチラシを配布し、出展者の皆さまと一緒にご来場いただいた皆さまへ、とよたの魅力を発信しました。



とよた元気プロジェクトFacebookを更新しています。いいね! で応援してください♪

お問合せ とよた元気プロジェクト実行委員会事務局 (当所 総務部内) TEL: 0565-32-4568

お知らせ
2017年4月よりwebサイト
「WE LOVE とよた マルシェ」
がOPENします!

「クルマ」のイメージが強い
とよたですが、特産品がいっぱい!
そんな**美味しいとよた**を皆さまに
お届けします!
詳しくは裏表紙をご覧ください。



中日新聞でも
ご紹介いただき
ました。



中日新聞豊田版
(平成28年12月16日)

祝!
日本一

(株)こいけやクリエイティブの「耕Life」 日本タウン誌・フリーペーパー大賞2016で“全国1位”を獲得!

当所会員(株)こいけやクリエイティブが発刊する人生を耕すためのライフスタイルマガジン「耕Life」が全国のタウン誌フリーペーパー129誌がエントリーされるなか、読者投票部門で見事全国1位を獲得し、グルメ部門で優秀賞を受賞しました。耕Life編集長 西村 新氏は、「地域内で『顔の見える関係性』を築く一助となれるよう制作に努めたい」とコメント。今後も「人」にフォーカスし、「ものづくり」だけではない豊田市の魅力を広く発信していただきたいと思います。おめでとうございます。

▼読者投票部門：昨年10月～11月中旬にアワードサイトで行われたWEB投票の得票数で決定
エントリーの媒体情報と提出する特集PDFを見て一般読者が投票。

▼グルメ部門：話題の食べ物や地域特有の食文化の情報発信に関して、
企画の切り口や写真、コピーライティング、デザインの表現力に優れている媒体を表彰



群青 PLUS1

青年部活動報告

研修事業②「会社、元気! YEG、ゲンキ!!」

昨年12月1日、豊田商工会議所にて研修事業を開催。財務コンサルタント 河山 武嗣(こうやま たけつぐ)氏を講師にお招きし、決算書を読み解くスキルを身につける研修を行いました。日々の業務に追われ、経営の健康診断書である決算書と向き合うことがなかなかできていないもの。参加したメンバーも、頭を抱えながら数字と格闘する有意義な研修となりました。この経験を活かし将来の経営計画を立て、自社の更なる発展へと繋げてまいります。



カスタマイズとよたシンポジウム ～民がつくる都市空間のデザイン～

昨年11月27日、豊田産業文化センターにて都心環境計画に係るシンポジウムが開催されました。太田市長、当所河木副会頭をはじめとする計200名が出席し、とよたPR大使も司会として参加しました。豊田市では、昨年3月に策定した「都心環境計画」をふまえた、賑わいある魅力的な都心を目指して、市民ワークショップや都心環境計画推進会議を通じ、豊田市都心地区の空間デザインを検討しています。当シンポジウムでは、3名のパネリストを招き、公民連携による魅力ある都心のまちづくりについて、市民・関係者等への周知や理解を図ることができました。



名鉄豊田市駅から南東へ700m、挙母町1丁目の一角にHareruがあります。私たちの仕事は人を晴れやかにすること。結婚式のプロデュース、子どもの記念撮影、遺影の生前撮影、人の人生を写真とストーリーで形にする人生本の作成や、サブライズプロポーズの企画・撮影もしています。今まで結婚式を通算1万組近く撮影してきました。この業界では最も多い撮影回数です。
「ハレの日」に家族や友人が集まれば自然と生きてきた姿が何気なく写真や映像に写るもの。ただ、ハレの日であっても、時には寂しそふたり悲しそふたり姿が写ることもありました。そこで「縁のある方がたを晴れやかな顔にできるよ、心が晴れる」をテーマに様々な提案をしようと思いついたのです。そして、昨年4月に開業しました。人の心が「晴れる」と、天気が「晴れる」こと、それが屋号Hareruの由来です。
心がけていることはお客さまの求めているものを既存の型にはめてしまわないこと。自分の嬉しさは自分自身の価値観です。量産品ではなく、お客さまの価値観に焦点を当てて引き出した、お客さまの希望や個性、魅力をひとつの形に現します。例えば、今まで撮りためた写真の中から好きなものだけをまとめ、そこに思い出話も追加すれば、あなただけの、子や孫にも遺せる人生の本が出来上がります。ご要望があれば、愛知県内だけでなく、ハワイ・インドといった国外の撮影もお引き受けします。今後も希望に心え、活動地域を増やしていきたいです。連鎖を引き起こしていきたいです。

Hareru
【住所】豊田市挙母町1-51 【TEL】090-8471-1552 【FAX】0565-63-5968
【営業時間】無休予約制 ※来店前にご連絡ください。
【Mail】 hareruwedding@gmail.com
【HP】 https://www.facebook.com/hareru49
【特典】「会報見た!」でサブライズプロポーズ企画・撮影 無料 (3月末まで)



豊田市本町高根。トヨタ自動車堤工場の東側の国道419号線沿いに割烹・すしきさらぎがあります。名古屋にて和食の修業を積み昨年10月9日にオープンしました。店内は木を基調とした落ち着いた空間。和室の他にはカウンターの席もあり、目の前でお寿司を握る風景を見ることが出来ます。
四季の食材を生かし、寿司屋だからできる技を生かした新しい和食を提供しており、厳選した食材を使った割烹料理にも挑戦しています。
なかでも寿司のネタとしては定番のアナゴを使った「穴子箱まぶし」はおすすめの逸品。三河地方で昔から愛される「ひつまぶし」のアナゴバージョン。1膳目はそのまま、2膳目は薬味をたっぷりかけて、3膳目はだし汁をかけて。初めて召し上がるお客さまからは「ウナギじゃなくてアナゴ?」という声も伺いますが、仕込みの段階からしっかりと調理されるアナゴは、他店では味わえない食感です。
既存の技術を大切にしながら、新たな食文化を築き、お客さまに喜んでいただけるよう努力してまいります。
皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

割烹・すし きさらぎ
【住所】豊田市本町高根27-5
【営業時間】11:30~14:00 (L.O.13:30)、17:00~22:00 (L.O.21:30) (定休日:木曜日)
【TEL】0565-39-2901



伝統をアレンジし挑戦を続け、
新しさを取り入れる

無料!! 掲載事業所募集中!! 会員紹介に掲載していただける事業所を募集しています。ご希望の方は右記までご連絡ください。TEL:0565-32-4567 担当 伊藤・嶋村