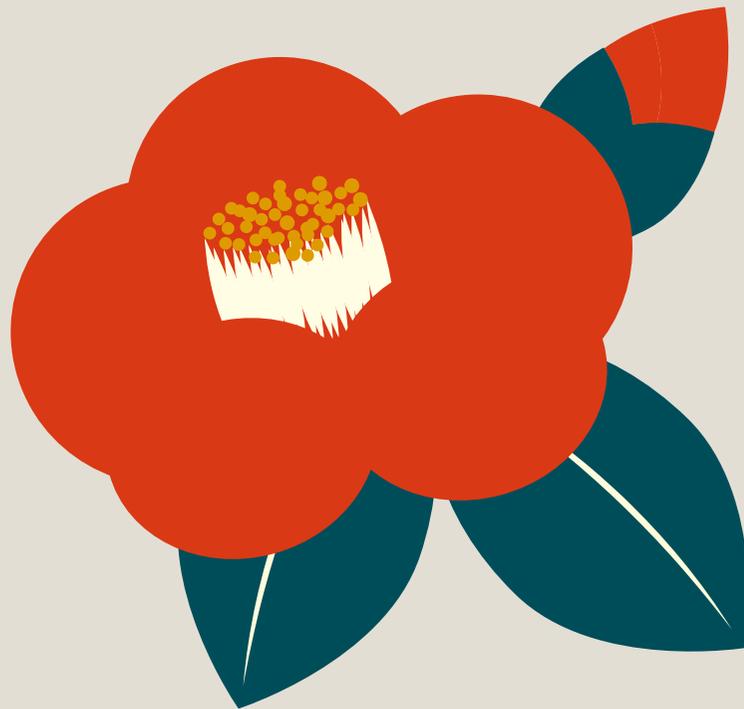


FREE IDEA WITH NO
STEREOTYPE IMAGES

ラカン

vol.299
Lacan Free Paper Manufacture
January / 2025



2025 うつくしい一年の始まりです

うしろを振り返ってる時間がもったいない

前へ、前へ

うつくしい一年にしよう

自分のために、大切な人のために



恭賀新年

謹んで新年のお慶びを申し上げます
新年は1月6日から通常営業いたします

完全
予約制
各回3組様
程度

1/25^土・26^日 構造断熱体感見学会

場所:御坊市塩屋町 南塩屋

※詳細な場所をご予約時にご案内します

①10:00~ ②12:00~ ③14:00~

④16:00~ ⑤18:00~

※時間外もご相談ください。

断熱・耐震について知りたいなら、ぜひ「構造断熱体感見学会」へお越しください!家が建ってしまえば見ることができなくなる構造を実際に見たり、建てる前に知っておきたい断熱や耐震についてしっかりご説明いたします。そして...難しい言葉よりもご自身で体感いただくのが一番早い!ぜひご予約くださいね。

ご予約はこちら!▶



株式会社 山本建築工房

田辺市たきない町12-20 / Open 9:00~18:00

☎0739-25-5775



yamamotokenchikukobo.com

詳細はInstagram、
LINE公式アカウントにて配信します!
ご予約もこちらからできます。



HAPPY NEW YEAR

新年は1/10より営業いたします

M U Y A

白浜町1946

SHOP:FRI-MON 12pm-5pm



次回 2025年
2月1日 発行

LACAN^{co.,ltd} 発行所:株式会社ラカン 〒649-2211 白浜町2927-910
TEL:0739-34-7588 FAX:0739-34-7866 E-mail:lala@lacan.jp 撮影・デザイン:design ao
※本誌掲載の記事・イラスト・写真の無断転載、コピーを禁じます。 ※広告掲載についてのお問い合わせはメールまたはお電話で。

月刊ラカンの
バックナンバーは
こちらからどうぞ!



パスタ好きにうれしいニュースだ!

CREPERIE TOMO

とびきり美味しいガレットとクレープのお店「トモ」の新メニューが人気上昇中! 6種類のパスタと海老グラタンが登場したのです。写真は「牛肉のラグソースパスタ1,100円」と「魚介のジェノベーゼ1,100円」。他に「自家製ハムとモッツアレラのポモドーロ1,000円」や「ジビエソーセージのナポリタン1,100円」「アラビアータ1,000円」があります。いずれもプラス200円でスープ・サラダセットをつけることもできるので時間の限られたランチタイムも充実するはず。もちろん、これまで通りガレットもさらに美味しく進化し続けています。ランチもカフェも、ぜひトモへ!



味光路にオープンした
夜な夜なクレープの店もよろしく!



ipe wakayama
田辺ガレット・クレプリー トモ
田辺市稲成町532
☎080-5802-9049
🕒11:00~18:00(17:30 L.O)
📅月曜日/他に不定休あり
●1/1~5営業、1/6・7・8は休み



◀魚介のジェノベーゼ1,100円 ▲牛肉のラグソースパスタ1,100円

旧南部川村をズンズン山奥に入っていくと
ステキなカフェが見えてきます

ランチは基本的に週替わりのメニューが登場します。取材時の献立は、おむすび3種(梅塩・梅ちりめん・小かぶの葉っぱとおかか)と塩麹入り鶏のソテー 小芋のマッシュ添え・大根と厚揚げの炊いたん・人参とみかんのラベ・白菜のボカボカ豚汁・旬の柿。どれも本当に美味しく、特に豚汁は丁寧に汁が出がとられていて、思わず「おかわり!」と言ってしまうほどでしたー!(ランチ1,400円/プラス200円でコーヒーまたは紅茶) 火曜日の「みほランチ1,400円」もお楽しみに!



かげろう×GODIVA

世界のチョコレートブランド「ゴディバ」と
紀州銘菓「かげろう」がコラボ!
和歌山市のゴディバ店舗で販売中!



ベルギー産の濃厚なチョコレートを使った特製オリジナルクリームとかげろうの生地のバランスなど、半年以上の試行錯誤の末に完成した「かげろうチョコレート」。昨年12月19日から和歌山市のゴディバ店舗で販売がスタートし、連日お客様の行列が絶えず、数量限定のかげろうがあったという間に完売しているのです。何と言っても、当地の「かげろう」が世界のチョコレートブランド「ゴディバ」とコラボすることが誇らしい! もう、あちこちに自慢しまくっているという人も多いのでは? とにかくすごく美味しく2個、3個とつい食べちゃうほど。是非食べてみて! くれぐれも、白浜のかげろう店舗では販売していません。和歌山市内のゴディバで購入を!

10個入り 2,376円 / 2個入り 561円
ゴディバ 近鉄和歌山 / 10:00~19:00
ゴディバ イオンモール和歌山 / 10:00~21:00
今年3月からは全国のゴディバ 300店舗のうち順次販売される予定です

Kagerou Cafe かげろうカフェ
白浜町1279-3 ☎0739-42-3129
🕒8:00~18:00 ㊟年中無休

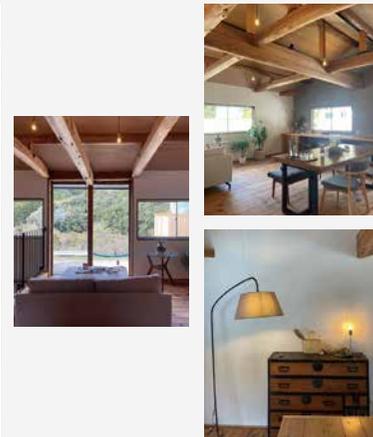


HP

U M E O M U S U B I



豆腐ともち麦粉だけで作ったドーナツは大人気。おすすめです!とうふドーナツ350円/丁寧にハンドドリップで淹れるコーヒーは550円



1,200本の梅の木を管理し、南高梅の栽培をしている平野農園の3代目は、化学調味料や余計なものは一切加えず、ミネラル豊富な天然塩だけで漬けた昔ながらの本物の梅干しを作っています。そして、奥さんは梅本来の味を大切に、多くの人に本物の梅の美味しさを味わってほしくて昨年11月2日にカフェをオープン。調味料は梅干・梅酢・自家製塩麹を使い、美味しい上に身体に優しいランチやスイーツを提供。山奥のカフェなのに連日ステキなお客様で賑わっています。店内のしつらえも本当におしゃれで、家具や植物、色々な小物など、自宅のインテリアの参考になるかもですよ。とにかく居心地が良すぎて、食事が終わった後も読書したり、地元の子どもが自習スペースとして利用するなどくつろぐ人が増えてきたのだとか。「小さなコミュニティだからこそ、自分だけの時間や場所を求めている人が多いと思って店を始めたので、ゆっくりしてくれるとうれしいです」店主の平野さん、子育て中のママさんスタッフ、みんな笑顔で楽しそうなのがいちばんの魅力です。

うめヲムスビ

みなべ町島之瀬685-4
☎090-7094-0623
🕒10:00~16:00 / カフェタイム 13:00~
📅土・日・祝日(臨時休業はインスタをチェック)



誰かがいないものは、誰かにとって必要なもの アップサイクルファッションショーに集まって！



結婚を機に京都から和歌山に来て、10年以上。古い着物や廃棄されそうな布、ペットボトルなどを使った洋服作りを始めたのは、子育て中に起こった様々な出来事がきっかけと言えます。現在中学生と小学生の息子がおり、ともに自閉症の診断を受けています。小さい頃は特に洋服へのこだわり、かんしゃく、多動性などの傾向が強く、753の記念撮影をしたと思ってかなりハードルが高いと感じ、撮影は諦めかけていた時に、子ども用の着物、羽織、袴を自分で作ってみようとなり、子どもたちの好きな色の布を買ってきてミシンで仕上げたのです。なんとか自宅でスマホ撮影した写真をSNSにアップしたところ、同じ障がい児育児中のお母さん達から「うちの子もやってほしい!」とたくさんの要望があり、そのままの勢いで「福祉車いす着付け師プロコース」を受講。今では、身体/精神にかかわらず、障がいの有る無しに関わらず、すべての年代の人にファッションを楽しむ選択肢を持ってもらえるように活動しています。同じスタイルはない、とにかく個性的で超おしゃれ! 廃棄衣料やファッションロスを減らす取り組みをしながら多方面で活動を続けています。

大阪万博にも
出展します!
みなさん応援
お願いします!



写真は2023年、2024年のショーのとき。状態が悪く着用できなくなった着物をアップサイクルし、オリジナルアイテムに蘇らせます。

非日常を楽しむお着物アトリエ
緋衣草 ひごろもそう
田辺市上野山2-7-10
☎090-3723-8630

湯川 晴美
着物スタイリスト
「福祉車いす」着付け師
衣装クリエイター



2月15日・16日「ふれあい文化祭」
@ガーデンホテル ハナヨアリーナ

福祉施設利用者さんやその家族、文化祭スタッフ・ボランティア高校生などがモデルとなってアップサイクルファッションショーが開催されます。ぜひぜひ、みんなで見に行ってください!!

熊野地方の郷土料理で高菜の浅漬けの葉でくるんだおにぎり「めはりずし」は子どもの頃から馴染みのある料理です。この「めはりずし」がメインのお店「三軒茶屋」へ久しぶりに行ってきました! 原材料や品質にはとても気を遣っていて、高菜は契約農家さんに栽培してもらっているのだとか。浅漬けの高菜の歯ごたえと風味、ご飯とのバランス。やっぱり美味しい!! お昼だけの営業で、ランチメニューは「めはり天そばセット(1,980円)」と磯間井そばセット(1,870円)の2種類。磯間漁港直送のしらす丼は絶対美味しいはず! 次回は、このメニューを食べよう…



めはり本舗 三軒茶屋 弘力庵
田辺市栄町57
☎0739-81-7707
🕒11:00~14:00(売り切れしだい閉店)
🗓️月・火曜日
●新年は1月4日~営業



HP

絶品めはりずしと蕎麦で ほっこりランチ

天むす風のめはりずしとそば(温または冷)のセット。平日のサービスとして、ねぎ大盛り/大根おろし/蕎麦の大盛り/超半熟味付け玉子/手作りミルクアイスのいずれか一品をサービスしてくれます!



一緒に会社を育てるなかまを募集しています

「畑(農業)」「ブランド」「クリエイティブ」CU9の基本です

株式会社CU9(キュー)は2021年にみなべで創業したマーケティングの会社です。モノやサービスをお客様に届けるための様々な手法がマーケティングで、CU9はその道のプロで、今まで人が作ったモノやサービス、つまり1のものを10~100にする仕事をしていました。実家は梅農家、畑でせっせと南高梅を育てています。実家のしごと「南高梅を作る」だけで終わらず、自分たちのしごと:マーケティングを足していくと、0(ゼロ)から1(イチ)へ、1から100へとつながる可能性があると思います。CU9を創業したと言うのです。

みなべで南高梅を栽培し、地元の人々と交流をしていくうちに様々な課題が見えてきました。農業はしんどいし、収入も上がらない、だから楽しくないという負のループから抜け出すには、どうしたらいいかと。考えていきついた答えは、「梅が高く売れて、それ以上に喜んでもらえるとしたら農業も楽しくなる」そうなる方法を突き詰めたのが「みなべクラフト梅酒」です。

株式会社CU9 キュー
みなべ町北道200
担当/高田 昭代



HP

Farm to Tableをテーマに、「梅酒はちょっとね」「梅酒はきらい」という人や海外市場を育ててターゲットにし、大切にブランドを育てていて、間もなく4年目を迎えるCU9。東京のホテルや会員制クラブ、バーやクラブなどへの卸販売や、蔦屋書店やルミネ、東京ドームシティ、Pass the Battonなどでのポップアップ販売を通して、売り上げも順調に伸びてきているとのこと。現在、製造ライセンスがないため、梅酒作りはみなべ町の特産メーカーに製造を委託していますが、近い将来自分たちで製造も始めたいと考えています。そんなわけで、畑での梅作り(農業)から、製造工場の立ち上げ、お酒の国内海外での販売展開を手伝ってくれる仲間を探しています。



みなべ町内に畑(梅の木はたった100本です) 農作業場、倉庫、店舗兼事務所があり 東京にマーケティングのオフィスがあります (これから販売拠点もつくります)

・勤務地はみなべ町の店舗兼事務所 (農作業は畑になります)

・週に2~3日とか、半日×週3日など 勤務体系はフレキシブルに対応

まずはInstagramを見てください





山本建築工房 × MUKU

代表:山本 実

代表:中村 文雄/営業:松川 晃弘

同業者は敵か、味方か： いやいや仲間でしょ

中村:はじめてこんな風に飲みますね。
山本:なかなか俺と遊んでくれやんからなあ(笑)
ラカン:地域の建築業界は横の繋がりがあってあるんですか?ないとしたらなぜですか?
山本:年代や世代で違うかな。同じ現場を経験すると職人同士「知り合い」になり「仲も良く」なる。また棟梁と大工は仲良くなるけど、会社となるとまた違うね。社長同士が仲良くなるかというところ。仕事を取った取られたという話にもなるし。腹を割って...というのはなかなか難しい。
11年前にみなべの奥から出てきて看板を上げるのは思ってた以上にハードルが高かったな。工務店からは「なんやお前」という空気を出されるし、誰も俺のことを知らんねやから、きつかったなあ(笑)
ラカン:色々な局面で助け合いは無いのですか?
山本:結局、取った取られたとなりたくないから接点を持つとうとしないうちや。これからの時代はそこを変えていかなければいけないと思うね。それぞれの工務店はお客さんの層が違うし、金額だけではない魅力をしっかり提案できるかどうか大事になるんやろね。自社のブランディングができてくるかどうか、というところ。それぞれ違う武器を持っておくといいたけど。

ラカン:横のつながりは無い?
山本:地元ではないですね。
中村:もし、ガチンコでぶつかったら価格の競争になるんですかね?
山本:いや、違う。それぞれの魅力の勝負やと思うよ。もし、お客様に選ばれなかったとしても、そこは認める。まだまだ自分の強みを伝えきれてなかったな。足の引張り合いじゃなくて同業者の横のつながりがある方が絶対いいと思うんやけどね。それぞれの特徴も明確になるし。
中村:最終的にお客様が判断することだし、選ぶのはお客様ですから。選ばれるポイントって価格だけの問題じゃないですよ。山本社長のところにはどこにも負けないテイストがあるし。僕のところ、MUKU HOUSEにはMUKUのテイストがあり、かぶっていないところを持っているというのが大切だと思います。
山本:魅力って難しいよね。魅力じゃなくても武器?でも気をつけなければいけないのが、魅力や武器を自己満足にしてしまっていないかという点。お客様がそう思ってくれているかどうかって大事。
あつたかいでしょ、涼しいでしょ、っていうのはこちらからの押し付けでもあるよね。お客様からの声として「建ててよかった」とってシンプルに言ってもらえること、これがうちの最大の強み。だからお客様の満足度を絶対下げないために常に勉強し、努力している。
中村:MUKUの強みは、県内最大の大工集団であること。丁寧な手仕事で自慢です。僕も23歳から12年ほど大工をやっていたんです。山本社長は腰袋をまだ持っていますか?
山本:もちろん持ってるよ。道具はすべて持っている。カンナもずっと。
中村:僕も大工として職人さんたちにもすごくお世話になったし、現場での技術をとことん教えてもらいました。
中村:工務店は個人の住宅よりも他の建築・公共事業やゼネコンの下請けなどをずっとやっています。たまに知り合いの紹介で、住宅を建てたりはしていたけれど父親は昔気質の職人だから細かい打ち合わせを何回もやって家を建てていくというのがとても苦手で、結局、個人住宅の建築はやってこなかったんです。でも僕自身、年齢を重ねていくし、松川との出会いもあり、個人住宅のブランドMUKUを2022年8月に立ち上げました。
同時に、これまで培ってきた大工の技術も大事にしたいし、若手大工に技術を継承していきたいんです。
松川:見学会をやり始める頃に、ホームページを作りインスタを始め、積極的に住宅事業を進めていきましたね。
中村:MUKUの家は、大工さんの技術と職人さん手づくりの造作の扉などが盛り込まれていて、家への愛着が大きくなると思うんです。



12月中旬、白浜町「白熊」さんの個室で対談を行いました。



ラカン：造作物はステキだけど、そのぶん価格も上がっていきますよね

中村：そうですね。だから既製品と造作とのバランスを考えて提案したりします。予算内に最大限のことが実現できるようにしたいんです。山本社長も同じだと思うんですが。

山本：うちはドアがない！サッシもものすごく少ない。高気密高断熱住宅はエアコン一台で心地いい温度と湿度を生み出すから、ちょっと違うんやわ。

中村：さすがです。そういう点からやっぱり違いますよね。

山本：すごいこだわりがないと家は建てられないよね。うちのこだわり。MUKUのこだわり。

大工時代の時を思い起こせば、お

ラカン：一般の方からの質問なんですけど、本気のぶっちゃけで返答してくださいね。田辺・白浜・上富田で家を新築する方がいいんですか？中古物件を買ってリフォームする方がいいんですか？

中村：実は問い合わせが結構あるんですよ。おじいちゃんおばあちゃんが住んでいた家をリフォームしたいんです。とか。若い夫婦が住んで子供を産んで育てていく、と考えたら耐震と断熱はほぼ必須条件で、その話もして見積もりを作ると、あと数百万でしたら新築ができるよという金額になるんですよ。となると、それなら考え直すという方が多いですね。よっぽど、その建物に風情があるとか、家に対する想いが強いとかでないとなら、リフォームすればいいや、と考えるのはやめたほうがいいと思います…

松川：何年そこで住む予定ですか？という話をします。10年なのか、15年なのか、最期の時まで住むのかでかかるお金が大きく変わると思うんですよ。

中村：実際に中古物件を買ってまでリフォームする人はほほいしないでね。さっき話したようにおじいちゃんの家をタダで譲り受けることになったとか、実家をもらった、などですね。

山本：どうしても家を残したいんだ、とか新築を建てたいけど収入の問題でローンが通らないとかいうお

客様をほったらかしにして自己満足で仕事をしていた時期があったなあ、申し訳ないよ。尊敬する10歳上の先輩というか、親父と呼んでるんだけどその人によく言われたのが「責任」お前の責任はどこにあるんや」ということ。「自分がしたいからする、という仕事がいいんか？その後、新しい仕事あると思うか」きびしく言われたよ。

何千万円もの仕事をさせてもらってる限り、その仕事には根拠と責任が必要。だから必死で勉強してきた。

中村：僕たちが大事にしているのが、お客様が満足してくれる家を目指すこと。コミュニケーションをしっかり取りながら一緒に作っていくという感じですよ。

ラカン：満足って、お客様の期待以上を見せないって満足に繋がらないんじゃないかと思えますがどうですか？

中村：確かにそうですね。難しいです。山本：この2人（中村・松川）は男前でお洒落な仕事をして当然でしよ、って思われてるから大変なんや。自分でハードルを上げてる（笑）

中村・松川：爆笑）どういう意味ですか、そんなことないですよ！

山本：わしなんか、お客様から「わ、このおしゃれなデザインは誰が設計されたんですか？」って聞かれたから、すみません、私が設計しました、と答えるわな。そしたら「ええええええ！」こけそうなくらいびっくり

お客様がたまに来られるけれど、やっぱり耐震と断熱は必要になりますよね。中古物件の耐震工事はせいぜい「1」くらいかな。もちろん「3」にまでもっていく工事はできるけど、ものすごく大きな工事になって結局、新築と同じくらいになる。MUKUさんの話の通り。

中村：今週、うちの見学会あるんですが、見に来てくれますか？

山本：おおおおお、行きたい、行くよ。うちの見学会にも来てよ。同業者お断りしているところもあるけど、うちは全然問題ないから。

中村：僕とこもです。お断りする理由がないです。

松川：こんな風につながりがどんどん広がって行くといいですね。いい情報交換もできるし、お客様にとっても選ぶ基準が明確になってきつていいはず。

山本：いつか地域の工務店が一堂に集まって本音トークを繰り広げたいなあ。もちろんお客様にも入ってもらってそれを聞いてもらうんや。どこもやったことのない企画やからやってみないなあ。

中村・松川：いいですね！ちょっと怖いけど、やってみたいです（笑）

されるんや。見た目どのギャップ？MUKUの場合はプランの提案もきつとお洒落でかっこいいのやってくるやろってお客様は思ってるはず。

ラカン：数年前と比べて、お客様の変化を感じるころはありますか？

松川：若いです！最近のお客様は本当に若い！25歳前後が多いですよ。昔は40歳くらいだったのが30歳前後になり、今では25歳くらいが多いです。共働きでローンを組む人が多くて、土地・建物と丸ごとローンを組んでいますね。

ラカン：20代のお客様が新築の相談に来られる時には、こういう家に住みたいんですという風に具体的な希望を持っているんですか？

松川：いや、ほとんどないです。まだ何も決めていないという方が多いです。だからほぼ提案型になります。たまたまかもしれないですが、見学会に行きはじめてMUKUが1件目なんです、という方が多いんです。他の見学会を見に行かず、もう決めました！お願いします。という感じですね。でも3年後とか、いつか建てたいと思ってるんです、という方も割といらっしゃる、いろんな見学会にいった方がいいですよと勧めてるんです。

山本：文雄くんはバックボーンとして中村工務店があり、国に認められた名工のお父さんがいる。俺の場合はみなべの奥の何もなしところから出てきて、あるのはやる気と負けん気だけ。

そんなやけど一棟二棟とやっていくうちに、出会うお客様が自分のバックボーンやと思うようになってきた。心強かったね。人の出会いやご縁は宝物やね。今、断熱材スーパーウォールの関西地区の副会長をやらせてもらってるんやけど、これもまた人との出会いからやで。

中村：MUKUの目標は年間10棟を目指しています。でも土地がなかなかないで大変ですよ。

山本：いま一番の悩みが土地やね。土地がないからきついわあ。共同で土地開発しようって前に言うたよな？

中村：えっ、そうでしたっけ？

山本：ほれ、な（笑）6区画でもいいから開発してそれぞれがモデルハウスを建てて、週替わりで見学会をするんや。お客様にとってもタイプの違う家が見れるし、地域にとってもいいし。同業者がこういうイベントを一緒にするってメリットしかないと思うけど。四国や和歌山市でもやっていて、いい結果が出てるよ。

「家を売る工務店」ではなくて「家を創る工務店」でありたい

ラカン：これからの住まいって何が重要ポイントになるのでしょうか？

山本：家を建てる際、お客様はたくさん要望を持っていますよね。構造、性能、暮らし心地、どれが一番ではなくてそれらの全てをひっくるめて、シンプルに「建てて良かった」といつてもらえることが一番。そういう家を建てていかないとあかんね。「家を売る工務店」ではなくて「家を創る工務店」でありたいですね。

中村：安全や安心はわざわざお金出して買っていくものではないと思うんです。オプションでつけるものでもない。これらはまず第一番で当たり前であって…。後、MUKUの家が好きっていうお客様がほとんどで、そういう点ではMUKUの家の空気感やスタイルがポイントですかね。

世代の違う人との会話は本当に楽しいですね。自分たちの考えにはなかったことが聞けるし見る景色が違うからね。



楽しかったです！
あつという間に時間が過ぎて、これから情報交換や勉強会などしていきたくらいです。





HELLO! Springs Shirahama

VOL.1



Key Bakery Shirahama

キーベーカリー シラハマ 7:30~17:00 不定休

白浜町に美味しいパン屋さんがオープンしましたね! フランスの伝統的な製パン技術で全国に店舗展開をしているメゾンカイザーから厳選された材料や生地を仕入れて、オープン工房でパン作りの全行程を行っています。焼きたての香りとサクッ、パリッの噛みごたえ、深い味わい。全てに満足のパンがずらりと並んでいます。



Toaster Bar: 自由に使えるトースターが用意されているので好みのトースターを使って美味しさをさらにアップ!

Springs Shirahama
スプリングス シラハマ



白浜町1729-11
☎0739-33-2221

Dog Hotel

Bakery Hotel



さわむらさん

田辺市の葬儀会社「木村葬祭」の専務
澤村さんに聞きました。

Q

遺暦を機にエンディングノートを買ひ、少しずつ色んな事を整理して行っています。自分のお葬式は、一般的な家族葬や通夜・告別式でないスタイルにしようと思っっているのですが、こういう相談にも対応してもらえますか? 電話予約すればいいのでしょうか? ちょっとハードル高い気がしてドキドキしますが。

A

エンディングノートをもとにしたご相談、大歓迎です。一般的な家族葬や通夜・告別式以外のスタイルをご希望とのこと、どんなアイデアでもお話を聞かせてください。最近では、お別れ会や音楽葬、自然葬など、個人らしさを重視したお葬式が増えています。私たちは、お客様の希望を形にするための提案を丁寧に行います。

●ご相談の流れについて
まずはお電話でご予約ください。「自分らしい葬儀について相談したい」とお伝えいただければ、リラックスできる雰囲気でお話を進めます。お客様のペースに合わせて進めますので、どうぞご安心ください。

Q

ペット葬をしてくれる葬儀会社さんで田辺にないですね。木村葬祭さんで受けてほしいのですが。

A

現在、木村葬祭ではペット葬儀サービスを新たに検討しています。田辺エリアにはペット葬儀を提供する業者が少ないこともあり、多くの方がご要望をお持ちだと認識しています。ペットも大切な家族の一員です。そのため、個別火葬やお別れ式、小さなセレモニーなど、飼い主様のお気持ちに寄り添ったサービスを提供したいと考えています。具体的なサービスのスタート時期が決まりましたら、改めて地域の皆様にご案内いたします。少しでもお客様の期待に応えられるよう準備を進めてまいります。引き続きご意見やご要望がありましたら、ぜひお聞かせください。

次回は3回シリーズの3回目! 「澤村さんに聞きたい」という方は
ラカンにメールで質問を送ってください。☎lala@lacan.jp



白浜 棧橋 SHIKISAI vol.4

美味しいもの食べながら、可愛い雑貨を買い物しながら
ふだん車で通り過ぎてしまう街を
ゆっくり散策しながら楽しんでねー

2025.1.12 sun
10:00~16:00

場所 白浜町棧橋エリア / 拠点 網不知公園(第一交通となり)
無料駐車場あり(中華料理の幸福源さま横) ※雨天中止

今回で4回目となる街歩きイベント「SHIKISAI」は、「色彩」「色祭」「四季彩」「四季祭」といった4つの意味から成り立っています。「コンセプトは、Color is borderless. お客様もお店も地域も色でつながっていて境目がない。棧橋のイベントはお客様とお店と地域できている、と考えています。はじめた頃は自分たちだけの小さなグループからのスタートでしたが、回を重ねるほどに参加してくれるお店やお客様がどんどん増えてきて、本当にうれしいです! 実行委員会のメンバー自身もお店を運営しているから、様々な側面から街をリアルに見ています。「こうなっていたら楽しいね」「こんな風にすればお客様が喜んでくれそう」常にそんな気持ちを持っているから、歴史ある棧橋地域が魅力を増しているのかもしれない。ミーティングの終わりにいつも出る言葉が、これ。「結局、街ってお店とお客様と地域の住民の笑顔で成り立っているよね。イベントの時だけじゃなく、いつも笑顔で楽しい棧橋にしていこうよ!」フード、スイーツ、グッズ、ワークショップなど約30店舗が出店します。お楽しみに!!



主催: SHIKISAI実行委員会
協力: 白浜町商工会青年部・白浜Innovation Hub・ANCHOR
後援: 白浜町

今回のテーマカラーは「BLUE」
洋服、靴下、ニット帽
マフラー、リボン、ネイル...
どこかにブルーを身につけて
棧橋に集合!!



STOCK OUTDOOR * COLUMN

路地裏から失礼しますっ #25



あけましておめでとございませう。皆さんは今年どんな年にしたいですか? ボクはまだまだやりたいことがたくさん。それは仕事面でもプライベートでも。仕事に関しては、改めて皆さんにお伝えすると、アウトドア用品をメインに販売しています。熊野古道歩きや山登りに必要な道具や服。ガッチガチの山登りをするに必要で感じてはなく、普段着にも使える服や着心地の良い服。山登りに便利な道具や、ナニコレ無駄な道具や、って思ってもらえる道具などを取り扱っています。お店の2Fは旅人が泊まれるように宿になっています。主に利用して頂いているのは海外のお客様ですが、ボク自身行き当たりばつたりの旅をして宿に困った経験があったので、当日でも空いていれば泊まってもらえるようにしています。拙い英語ですが海外のお客様と喋るのがとても楽しいです。プライベートでは、寒い時期は地元の低山登り、春から秋にかけては県外の山登りや地元の溪流釣りなどを楽しみたいと思います。料理も好きなので山飯やキャンプ飯も今年は頑張ろう。外での遊びの経験を仕事に活かしていきたいなと思っますが、まあそんなことは考えず思いっきり遊ぶことだけを考えよう。皆さんにとっても素晴らしい年になるよう心から祈念申し上げ新年のご挨拶とさせていただきます。あ。店主を触ると御利益があるらしい。知らんけど...

田辺市下屋敷町18-3
☎0739-34-3033
11:00~19:00
水曜日



大人も お子様も どなたでも 大歓迎!

ヘアカット&簡単ブロー
いつでも
1,200円(税込)
新しいスタッフでご対応しています

「ラカンを見ました!」
とお伝え下さい
ヘアカットされた方に
粗品進呈
(2025年1月末日まで)

ヘアカット専門
カットコムズ

カットコムズ ダイエー田辺店
受付時間 9:00~18:20

田辺市宝来町24-26 ダイエー田辺店1F
本部: 富山市田中町1-16-38 TEL: (076)443-5311