

ここにありま

同窓生のお店 vol.3



同窓生のお店紹介シリーズ第三弾。舞台は神戸を離れ、京都、香川、そしてインターネットで全国展開！卒業生の活動の舞台は、全国に、そしてさまざまな業種に広がっています。

「同窓会でタウンページができればいいね」が編集委員の合言葉。神戸学院大学同窓会は、これからも、社会で活躍する同窓生を応援します。

広報企画委員会では「同窓生のお店」情報を募集中です。ぜひお知らせください(自薦・他薦は問いません)。
 情報はこちら(同窓会本部)へ ⇒ 電話 078-974-5485 eメール info@kobegakuin.com



香川県三豊市豊中町上高野1379-2
 TEL:0875-62-5233
 営業時間: 11:00~
 (麺がなくなり次第終了)
 定休日: 月曜日
 (祝日の場合は営業)
 代表者: 久保 秀紀
 1974年法学部卒業

本場の讃岐うどんを楽しんで下さい。

手打ちうどん いぶき

店主の久保秀紀さんは74年に法学部を卒業し就職。その後、20年ほど前に地元香川に戻り、「本格的な手打ちうどんを」と、讃岐うどん店を始めました。観音寺市の伊吹島出身だったことから店名は「いぶき」。伊吹島はイロコの名産地で、薫り高い「いぶき」のうどんのだしにも使われており、そのイロコはギフト用に店内でも販売しています。名物は「しょうゆうどん」と「かけうどん」。竹(ちく)とは竹輪の天ぷらのこと。コシのある手打ちうどんはもちろんのこと、この揚げたての竹輪天を目当てにやってくるお客さんも多い。讃岐うどんブームでTVや雑誌などのメディアでも取り上げられ、うどん88カ所巡りという企画ではMVPを獲得されました。ぜひ四国を訪れた際には、OBが作る本場の讃岐うどんを楽しんでください。ご自宅で楽しめる半生麺は日持ちもするのでお土産に最適です。

たき立て、とれ立て、つくり立ての味

立鮮調進 なかがわ

“立鮮調進”、聞きなれぬその言葉が、なかがわの基本姿勢。87年に法学部を卒業した中川尋之さんは、サラリーマン生活を経て、父親が経営する「立鮮調進 なかがわ」へ。新鮮な自然素材の持味を生かし、余分な手を加えずにつくりたての商品をお届けすることこそ、なかがわの目指すもの。

鮮やかな緑の山椒が美しい「ちりめん山椒」と「たけこの山椒煮」を筆頭に、うめしそ・高菜・とうがらしの各種ちりめん山椒、「手づくり京茶漬」と、どれも三代にわたる京料亭の若炊淡口味を生かした逸品です。防腐剤を一切使用していないため日持ちは短めですが、これも“たき立て、とれ立て、つくり立て”の味を届けたいからこそ。

新幹線の京都駅では「ちりめん山椒ごはん」や「うなぎちらしごはん」などの駅弁も販売していて、旅のお供としても愛されています。



京都市南区西九条小寺町7-7
 TEL:075-681-5261
 営業時間: 8:00~17:00
 定休日: 年中無休
 代表者: 中川 尋之
 1987年法学部卒業

ホームページ <http://www.kyoto-nakagawa.com>



兵庫県姫路市西今宿1丁目3-17
 TEL:079-297-8628
 営業時間: 8:00~17:00
 代表者: 美安 良一
 1983年経済学部卒業

H P: www.hironocraft.com
 Mail: info@hironocraft.com



こだわりのモノづくり工房 株式会社 広野鉄工所 ヒロノクラフト

こだわりのオリジナル表札がクチコミで評判になり、全国から続々とオーダーが寄せられているヒロノクラフトを運営している美安さんは、花王販売㈱に就職後、義父の会社である株式会社広野鉄工所へ入社されました。

「イメージをカタチにしたこだわりのオーダー表札」をモットーに掲げているだけに、出来上がった表札が住み手の個性が際立つ作品となるよう打ち合わせを重ねて仕上げられています。

素材は、ガラス、金属、タイルなどを多彩に使い、デザインから製作まで一貫して自社製作しています。中でも人気なのが、独自開発し、特許も取得したLED仕様の“光る表札”です。ガラスに彫りこまれた名前が、夜はふわっと優しく浮かび上がり、帰宅が楽しくなると好評です。表情豊かな表札を作りたくなったら一度相談してみたいかがでしょうか。