広島東部・岡山の総合情報誌　備前・備中・備後はひとつの商圏

10日間に10万人が読む雑誌

経済リポート plus

2023 4.20 1804 号

URL/ www.keizai.info
www.keizai.co.jp
Mail/ info@keizai.co.jp

2023（令和5）年 4月20日発行（毎月1日・10日・20日発行）1973（昭和48）年 7月27日 第三種郵便物認可

地域密着型の求人ポータルサイト
仕事のサンテク 求人サイト！
正社員・アルバイト・パートの求人募集は！
仕事のサンテク

SCI・MCIの段階での早期発見、早期介入は
大切です！
認知症外来　もの忘れ脳ドック
明神館クリニック
TEL (084) 927-0011
〒721-0961 福山市明神町 2-5-22

HOTEL 1-2-3
ホテル ワン・ツー・スリー
朝食無料サービス (7:00～9:00)
1・2・3料金システム
1室の人数が増えるとますます割安で宿泊
【福山】TEL(084)932-3939
【倉敷】TEL(086)430-3939
【小倉】TEL(093)513-0018

ご自宅で眠っている貴金属をお売りください。
地域トップクラスの地金買取り
キャンペーン実施中！
広島県公安委員会交付古物商許可証 第731210800054号
ジュエリー&ウォッチ ミムラ MIMURA SINCE 1913
天満屋福山店
ゆめタウン福山店
フジグラン神辺
ミムラ本通店

お弁当の注文、管理が簡単に
「お弁当たのみませんか～？」
高機能・低価格をクラウドで実現
簡単解説！
3分動画WEBで公開中
お弁当EDI 検索
www.echosystem.co.jp
福山市南手城町3-9-23 TEL084-927-1600

㈱真庭運創研 社長
[真庭市]
小林一昭 さん

うなぎ竹馬
[福山市]
児玉博光 さん

この街が好きだから…
しまなみ信用金庫

この春、ILYA がリニューアルオープン致しました。
外観はパリの街角のイメージをそのままに。一階はイタリアのメゾン、二階はパリのオートクチュールをイメージし、モダンラグジュアリーで気品漂う、洗練された空間が広がります。インテリアも質を追求した本物に拘り、ヨーロッパの一流ブランドをセレクション。パリ、ミラノコレクションをはじめ、世界で輝く一流のお洋服の世界観をよりご堪能頂けるお店へとブラッシュアップ致しました。
ILYA でしか体験できない、至福のひとときをお客様に味わって頂きたいです。
皆様のご来店を心よりお待ちしております。

ILYA

Cést une vision de láprès-midi en faubourg de Paris

全ブランド正規取扱店だからこそ、お店で伝えられるコトがあります。

Switch INTERNATIONAL tel. 084-922-7339
Open〉10:30-19:00 Holiday〉火曜日
13-9 motomachi Fukuyama-city Hiroshima
www.switch-int.com

ILYA tel. 084-928-0557
Open〉10:30-19:00 Holiday〉火曜日
13-10 motomachi Fukuyama-city Hiroshima
www.ilya-int.com

完全個室空間で味わう
落ち着いたひとときを…

焼肉 南大門 NANDAIMON

あじわい韓流空間

リニューアルオープン
RENEWAL OPEN

5,000円コース(6名様～)

【飲み放題プランもございます。】※前日までに要予約

上タン塩焼き・鶏の塩焼き・トントロ塩焼き・カルビ・特選サーロイン・中落ちカルビ
アカミ・ホルモン・豚ロース・海鮮盛合せ・焼き野菜盛り・サラダ・キムチ盛り
サンチュ・ライス・スープ・デザート　※時期によりコースの内容が異なります。

ほか7,000円コースもあります。

TEL. 084-953-2877
〒721-0952 広島県福山市曙町5-26-13
営業時間／17:00-24:00
定休日／木曜日（祝日は営業）

http://www.soul-dining.jp　鍾永フーズ　検索

焼肉 漢都 KANTO

くつろぎの美食空間

漢都・7,000円コース(6名様～)

【飲み放題プランもございます。】　※前日までに要予約

上タン塩焼き・鶏の塩焼き・トントロ塩焼き・特選カルビ
特選サーロイン・特選牛フィレ・中落ちカルビ・海鮮盛合せ
ホルモン・上ミノ・焼き野菜盛り・サラダ・キムチ盛り・サンチュ
ライス・スープ・デザート

ほか5,000円コースもあります。

※時期によりコースの内容が異なります。

くつろぎの美食空間 焼肉 漢都
TEL. 084-921-8887
〒720-0082 広島県福山市木之庄3-3-7
営業時間／17:00-23:00
定休日／木曜日（祝日は営業）

焼肉 東大門 TODAIMON

こだわりの上質空間

東大門・5,000円コース(6名様～)

【飲み放題プランもございます。】　※前日までに要予約

上タン塩焼き・鶏の塩焼き・トントロ塩焼き・カルビ
特選サーロイン・中落ちカルビ・アカミ・ホルモン・豚ロース
海鮮盛合せ・焼き野菜盛り・サラダ・キムチ盛り・サンチュ
ライス・スープ・デザート

ほか7,000円コースもあります。

※時期によりコースの内容が異なります。

こだわりの上質空間 焼肉 東大門
TEL. 084-999-0298
〒721-0907 広島県福山市春日町6丁目2-23
営業時間／17:00-23:00
定休日／木曜日（祝日は営業）

中館 和酒 いけの

庭園を愛でながら
ゆったりとした時間をご堪能ください

●本格中華の広東コース

- ●蝦夷あわびと才巻エビの春サラダ
- ●ずわい蟹とフカヒレの上湯スープ
  ※プラス5,500円で肉厚もうか鮫のふかひれステーキに変更出来ます
- ●いけの謹製　北京ダック　●極上きんきの蒸し物　●霜降り和牛カルビの低温調理
- ●瀬戸内シラスと燻し大根の炒飯
- ●苺プリン　檸檬ジャム　●工芸茶

17,000円（税込）（お一人様）

●「いけの」おまかせコース

22,000円（税込）（お一人様）

1日1組限定！中庭を眺めながら心地よい時間を。
※ご予約承り中！詳しくはお問い合わせください。

※仕入れの都合により内容が替る場合があります
※アレルギー対応も承っております
ご予約時にお申し付けください

要予約

いけの
〒720-0808　広島県福山市昭和町3-26
TEL：084-982-7002　FAX：084-982-7004
営業時間：17：30～23：00 L.O.22：30（最終入店21：00）
定 休 日：日曜日・祝日　s-ikeno@sirius.ocn.ne.jp　http://www.shabuyoshi.jp

Contents

ひと
6　うなぎ竹馬　児玉博光さん

かお
7　㈱真庭運創研 社長　小林一昭さん

特集
10・11　ジンセイプロ再建とお笑い追求。福山出身ダンシング☆谷村さん
13　いくらかかるの？　現代家族葬を考察

ザ・ワイドおかやま
18・19　陸・海・空の道を活かした街へ　174　糸崎から三原市内へ延伸

政経パトロール

ズームイン
8　オービスが工場や店舗の建築事業を加速し5年で売上高9割引き上げ
15　福山初の「グループリビング『COCO多治米』」が6月にオープン
21　北川鉄工所が広島空港に立体駐車場建設。柱が少なく駐車や乗り降りが楽
36　FOKシーサイドテラスが新たな店舗が続々とオープン

9　中小企業家同友会福山支部のアンケート調査で賃金上げる企業が64%に
12　南瓦工房が農地転用できない農地活かすソーラーシェアリングを提案
17　アサムラサキが「ももクロ」とコラボの「かき醤油」をイベントに合わせ発売
20　大島屋がゴルフパートナー福山店で4／27にスポーツ畳の無料体験会を開催
24　いけのが本格中華の広東コースを始める。1日1組限定で心地よい時間を
25　一燈照隅が無添加味噌漬け「高級生西京焼き」と「昆布〆生たこつぼ」を販売
31　瀬戸内HD・桐野社長の水島地区から発信するラジオ番組が2周年に
32　味噌蔵が5/20・21日に2周年記念展覧会。「きのこ」モチーフに17人出品
38　キャレオスが多機能型「ソーシャルカレッジ リッツ」を開校
42　ケーズボディがホイール、エアロパーツなど外装品の自社ブランドを立ち上げ
43　池田糖化工業が植物性食品向け素材をブランド化。肉の風味を付ける素材など
44　エフピコグループが製造14社、物流4社で給与引き上げ。平均10・7%増
45　備南地域の仲間たちを知ろう㉔　神辺町商工会青年部 小林真大院長

コラム・連載
14　「風になって」№35（田中昭二さん）
16　「景観デザイン」とよた珈琲店
22・23　「インタビュー」中串幸彦さん・沖迫義樹さん・開原結子さん・三谷昌之さん
32・33　ゴルフコンペスコア・ゴルフコンペ予定・ボウリングコンペスコア
35　イベント・ギャラリー
47　今日の一句
50　記者敬白
51　エリアスポット　加門（かもん）／むすびのもとなり
いつかちいさな絵本やさん／フルーツショップにしじま

企業データ
26　ハローワーク　経営革新の承認　新築情報　短信
27　中国5県の興信情報　官報公告
28・29・30　新設会社
48・49　企業概況

❖ 読者プレゼントのあるページ

四季

10―20歳代前半のZ世代の行動志向が注目を集めている。ネット社会を迎え、デジタルネイティブで育った同世代は、今後の消費動向のモデルとされるとあって、備後圏や岡山県でもその特長把握を急ぐ会社が多い▼Z世代は一般的に環境意識が高く、消費面ではネットで情報を入念に収集し、衝動買いはしないと言われている。また、テレビやラジオなどの主要メディアより、ユーチューブやインスタグラムなどSNSのインフルエンサーの投稿に影響される傾向がある▼小売業では、実店舗よりECサイトに力を入れる動きがあり、飲食・観光などのサービス業ではインフルエンサーを活用したマーケティング手法で同世代を含めた幅広い世代に消費を促す傾向が強まっている▼また、新卒学生でもあるZ世代は休みの多さで働く会社を決める傾向が強い中、24年春の新卒採用ではテレワーク導入などの働き方のほか、環境意識の強さを踏まえ、SDGsへの取り組み方をアピールする企業も多いと聞く▼今後の伸びが期待できる環境ビジネスや情報技術では〝キー〟とされる世代で、合わせてDX化の進展で、雇用面でも注目が集まっている。新しい波を把握するためZ世代へ標準を合わせる動きが強まってきている。（KT）

ひと

静岡から厳選直送のウナギ 西日本一のうなぎ屋目指す

うなぎ竹馬

児玉博光（こだま ひろみつ）さん (50)

▷**児玉博光**＝1972年、福山市生まれ。93年に岡山の調理製菓専門学校を卒業後、岡山県内のホテル内日本料理店や廿日市市宮島町のホテルみや離宮などで和食の腕を磨いた。2013年に熊本県山鹿市の鰻清美へ入社。22年からうなぎ竹馬へ転職。

特うな重（半尾）

▷**うなぎ竹馬（ちくま）**＝福山市神辺町湯野2030、電084･962･4222、営業時間＝午前11時－午後2時30分、同5時30分－9時（LO）、月曜日休み。

築100年の古民家を改装した母屋の広間からは端正な日本庭園が一望でき、落ち着いた和の雰囲気を醸し出す。その和のテイストを活かすため、昨年、うなぎ専門店に業態変更した。前職で鍛えていた和食の技術が活かしたい、西日本一のうなぎ屋を目指す、と意気込みを語っている。

―和食の調理人になりたいと思ったのは

「昔から和食が好きで、自分が美味しいと思うものをたくさんの人に食べて頂きたいと思い、この道に進みました」

―どういうウナギを使いますか

「ウナギの本場である静岡から、毎朝厳選して直送してもらってます。届いたウナギは入口のところの桧風呂の上に置いた木桶に数尾を移してイキの良さをお客様に見ていただき、新鮮なままさばいてお出ししています。竹筒からこぼれ落ちる水は目と耳で楽しんでいただく工夫として設えました」

―ごはんにもこだわりがあるとか

「肉厚で大ぶりのウナギに合うよう、米は『ゆめぴりか』を主に3種類のうるち米をブレンドしています。ホクホクとした甘みがあり、やや甘辛くコクのあるオリジナルのタレとの相性もよく、ウナギを最高の状態で召し上がっていただけるよう研究を重ねました」

―メニューでのこだわりはありますか

「特うな重（半尾＝3390円～）には、煮物七種とうざく（キュウリとウナギの酢の物）を付けますが、煮物はいずれも旬の食材を和食で培った技術で仕上げており、メインのウナギをより深く楽しんで頂けるよう工夫しております」

―サイドメニューも豊富ですね

「白焼き（半尾＝1880円）も好評ですが、ウナギ以外では、馬刺し（1200円）や、ハツ刺し（1千円）とハツユッケ（同）が珍しいと言われます。特にハツは刺し身にできるよう国産牛で、新鮮さにもこだわっています。お酒を召し上がる方にはホルモンの唐揚げ（100g、480円～）なども人気ですね。うな重や蒲焼き、白焼き、ホルモンの唐揚げはお持ち帰りもありますので、お気軽に御用命下さい」

―どういう店にしたいかは

「落ち着いた雰囲気が好まれて、法事やお祝い事、歓送迎会などにご利用頂くケースが多いのですが、最近は家族連れでお越し頂くことも多くなって参りました。また、地元の方のリピーターも増えて参りました。離れの方は洋風でテーブル席になっておりますので、立ったり座ったりが難しい方でもお気軽にご利用頂けます」

―今後の目標をお聞かせ下さい

「コロナ禍が落ち着きを見せ始めたことも追い風になっております。隠れ家的な店ではありますが、味には絶対の自信がありますので、スタッフ一同、神辺町にこの店ありと言われるような、行列が出来るような西日本一のうなぎ屋にしていきたいと思っています」。

かお

マルチコプターで物流革命を 地域の課題解決に向け活動

㈱真庭運創研 社長

小林一昭（こばやし かずあき）さん (61)

自社開発の輸送用マルチコプター

▷㈱真庭運創研＝岡山県真庭市勝山620-5 真庭市地域産業振興センター、電0867･44･2202。各種ドローンや自社開発の輸送用マルチコプターを使ったサービスを提供。また、観光資源開発や外国人技能実習生への日本語教育など国際交流事業にも取り組む。

▷小林一昭＝1961年10月10生まれ。高知大学を卒業後、NECソフトウエア企業に入社。汎用大型コンピュータのシステムエンジニアとして全国規模の物流システムや官公庁システム等の構築に携わる。2019年に東京都から岡山県に移住し、㈱真庭運創研を創業した。

真庭運創研（Maniwa Innovation and Transformation Lab）という社名に、「真庭でイノベーションを興しつつ、常に新しいことにチャレンジし、変化し続ける会社であること」の意味を込めた。「空の産業革命」と言われるドローンを活用したラストワンマイル輸送を柱に、中山間地域の抱える様々な地域課題解決に取り組む。

―中山間地域の課題とは

「真庭市を含め、中山間地域では少子高齢化が進み、公共施設の統廃合や地元商店街の衰退、公共交通機関の空白地帯ができるなど、生活の不便さが深刻な問題になっています。また、人材不足のため生産性向上・効率化が求められています。農作物が鳥獣被害で荒らされるという事案も多くなっています」

―獣害対策へドローンを活用するとのことですが

「真庭市は農林業において、猿や猪、鹿による被害が多い地域です。例えば獣害対策として、赤外線カメラを搭載したドローンで獣の行動を監視し、実態を把握しつつ、猟友会と連携して対策に取り組んでいます。また、林業では苗木や鹿よけネットなどの運搬にドローンを活用することもできます。赤磐市で行われた県の農林水産DXセミナーではドローンを活用した鳥獣害対策を紹介しました。参加者から高い関心をいただき、手応えを感じています」

―他の課題に向けた活動はありますか

「創業時からの理念として、過疎地域でのドローンによるラストワンマイル輸送の社会実装を目指して活動しています。鹿児島県薩摩川内市で行った実証実験では、26㎞離れた甑島（こしきじま）に医薬品を輸送する実証実験を行いました。長距離洋上輸送に特化したマルチコプターによる離島への医薬品配送▽自動プログラミング飛行による複数同時運航▽ドローンのカメラ映像からリアルタイムにAI画像処理技術による人物・物体識別▽飛行情報公開API による情報提供、の実証に成功しました。共通の課題を持つ瀬戸内海の離島や、広島県の庄原市や神石高原町の企業様とも連携して活動の範囲を広げていければと考えています」

―開発製品についてお聞かせください

「警備業界も人手不足です。業務負担軽減のため、既存の監視カメラやドローンのカメラからの映像をリアルタイムで画像解析し、人物を検知すると即座に音と光で発報するソフトウエアを開発しました。AI画像解析技術により、人物と物体を瞬時に識別することができ、警備システムや鳥獣害対策などに活用できます。比較的安価で提供できるよう、発売に向けて準備を進めています。ソフトのみの導入も承ります」

―今後の展開や抱負など

「真庭市を拠点に、ドローンを活用した中山間地域の課題解決と地域活性化に取り組みます。中国勝山駅前にある美味しいピザをキャンプ場や山間部へデリバリーできればと想像を膨らませています」

記者敬白

■統一地方選挙の先陣を切った県議選が終わり、私が暮らしている尾道では市長と市会議員選挙の告示が4月16日に行われる。23日〔日〕の投票日まで候補者の選挙カーが地域を回り、拡声器から「清き一票を」と聞こえると投票したくなるけれど、選挙カーはほかにも走っているので、そういうわけにはいかない。巷では、市会議員について「オリンピック議員」と揶揄する人がおり、その意味を「4年に1度しか聞かない名前だから」と語っている。日々の取り組みが評価され、それが選挙の結果に表れるのではなかろうか。（SN）

■ソフトバンク岡山駅前店（岡山市北区錦町6-15）は、ハレまち通りに面した繁華街のケータイショップだ。スマホは現代の若者の象徴とも思えるが、同店には年配の顧客が目立つ。聞けば若者は駐車場のある大型店舗に集中し、もっぱら徒歩と公共交通機関を利用するお年寄りがやって来るのだという。夫婦らしき客がもどかしくなるような初歩的質問を何度も繰り返しても店員さんは飽きずに答えてくれ、客は丁寧な説明に深い謝意を示していた。忙しい街中にあって、ここでは昔ながらのおっとりとした商業空間が築かれている。（WT）

■12Pで紹介した南瓦工房社のソーラーシェアリングの仕組みは、DX時代ならではの新しい動きだ。食品自給率が低くエネルギー供給も他国に頼る危険性は、コロナ禍や戦争の影響で世界中の人が知ったと思う。また、若者が農業で長続きせず担い手に高齢者が多いのは、補助金頼みになっており、収益が上げにくいことにある。ところが今回のソーラーシェアリングは、基本給を太陽光が、営業利益を農業が担当しているようなもので、初心者も安心して農業に入っていけるようになる。ぜひ全国で進めていって欲しい。（Y）

■前号で「ももクロ春の一大事in福山市」に関連した夜店の特別開催の記事を掲載し、弊社公式ツイッターで発信したところ、投稿がバズった。国民的人気アイドルに関することなら、日本中から、これだけ反響があるのかと驚いている。昨年10月のイベント開催の発表から、市内の宿泊施設はほぼ満室となり、イベントに参加するであろう京都府内の女性は、夜店を楽しみにしている、のリツイート（引用投稿）をしていた。市が試算するイベントの経済効果は3億5千万円。これを機に福山に親しみを持つ人が増えることを期待したい。（KT）

■福山城が第2回日本城郭協会大賞の「調査・整備・活用賞」を受賞した。同賞は、〔公財〕日本城郭協会が城郭文化の振興に貢献した団体・個人等を顕彰する制度。福山城は、城下町としての町おこしが熱心で、市役所を中心に市民も参加し文化事業にも取り組んでいる点や、かつて天守北側に張られていた黒塗りの鉄板を復元し話題となったことなどが評価された。築城400年の数々の記念事業を市民全体で取り組んだことは大きな財産。昨年の盛り上がりを忘れないよう、今後も福山城のネタを取り上げていきたい。（m）

■桜の開花が年々早まっているように思う。桜と言えば、入学式の風物詩だと思っていたが、近年の見頃は企業の年度初め、入社式のようだ。今号紹介した早川ゴム㈱（福山市箕島町）では、2019年の100周年を機に、新入社員による桜の植樹を行っている。桜は若木で新入社員自身に見立て、木の成長が励みになるように、根付くようになど、色々な願いが込められているようだ。初めて植えられたという桜は、4年を経て、花も咲き方も見応えが出てきているように思った。「継続は力なり」の言葉が頭に浮かんだ。毎年楽しみに見たいと思う。（MT）

■姫路城を訪れると満開の桜を見る観光客で賑わっていた。半分近くが外国人で、久しぶりの光景に驚いた。2月の訪日外客数は推計値で147万人を超え、堅調な回復を見せているという。コロナ前の水準になるのは24年以降と言われるが、一人当たりの消費額はコロナ前より多く、23年のインバウンド需要はコロナ前に並ぶ5兆円近くになると予測されている。政府は「インバウンド需要のすそ野の拡大」に力を入れており、地方にもチャンスが訪れている。土地の魅力や特色を活かした観光資源開発に注目したいと思う。（NI）

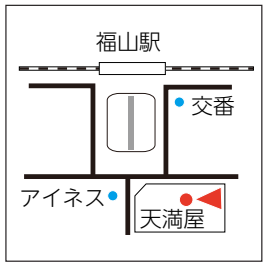
■日本のフレンチを世界に知らしめた、料理人・三国清三さん。昨年末自ら経営するレストランを閉めた。店を取り壊し、自分が納得できる8席だけの店を作るという。朝材料を見つけ、客の要望を聞いて料理を作る。天才が辿り着いたのは、自分のために料理をすることだった。奇しくも昨年末、福山市昭和町にオープンした「一灯照隅」も8席で、元嶋明朋総料理長の方向性が三国さんと似通っている。元嶋さんは名料亭播半（西宮市）で修業し、日本料理を極めた人である。道を極めた人が到達する答が一致したことに驚いた。（i）

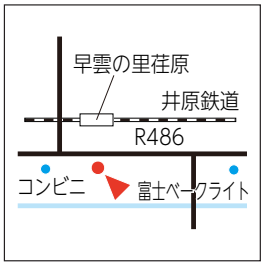
むすびのもとなり

福山市元町 1-1・天満屋福山店地下 1 階
電 084・927・2066

◇居酒屋経営などのたんとグループ（藤井強詞社長）が経営するおむすび店。「米の価値を高めたい」という思いで、米は地元福山・服部産をメインに使用している。同社の就労継続支援 A 型事業所部門の利用者が中心になって手作りしたおむすびは、大振りで食べ応え満点で、女性やヘルシー志向の人に人気の雑穀や玄米のものもある。塩むすびや梅、シャケなど定番のほか、チーズおかか、鶏ごぼう、牡蠣などの変わり種も含めて約 30 種。価格は 140 円から（塩は 110 円）。おむすび 2 個におかずが入ったセット（500 円）もあり、まとまった数の予約も受け付ける。

営業時間は天満屋福山店に準ずる。





加門（かもん）

井原市東江原町 345-1　電 090・7138・9916

◇チキン南蛮やソースかつ丼がメインの定食屋で、洋食が専門の加納伸夫さんが営んでいる。有名ホテルで修行し、その味を再現したカレーやカツサンドも人気だが、玉子の上に 450g の低温調理したトンカツを乗せた「とじないカツ丼」＝写真＝はユーチューブで“バズった”ことで注文が増えている。2 日前までの予約が必要で価格は 3 千円と高価だが、遠方からの同メニュー目当ての来店者も多いという。店名は英語の「カモン」に因み、店主は「来店者が喜ぶ顔を見るため、腕に寄りをかける」と話す。

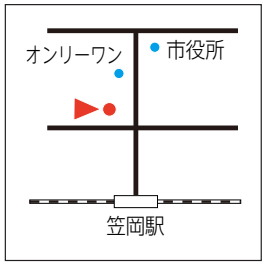
業務用酒類
日祝日も配達します。
（一部地域・契約は除く）
364日配送
三和酒店
福山市南手城町4-4-7
前日注文でお願いします。
TEL.084（921）4864　FAX.084（921）1725

フルーツショップにしじま ジューススタンド

笠岡市中央町 17-8　電 0865・62・3083

◇果物専門店併設のジューススタンド。店内で販売するフルーツを使い、できるだけ果物そのものの甘みを生かした、新鮮でおいしいジュースやスムージーを提供している。モッチリとしたエクアドル産のバナナをはじめ、季節のフルーツ、また、自家栽培のブルーベリーや野菜なども使っている。メニューは、バナナジュース（550 円）、ミックスジュース、チョコバナナスムージーなど。ホイップやアイスのトッピングもできる。

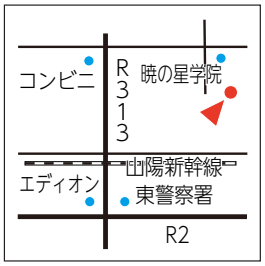
テイクアウトのほか店内飲食も可。駐車場 1 台分。営業は午前 9 時―午後 5 時 30 分。定休は木曜日、他不定期あり。最新情報はインスタ（@fruitshop_nisijima）で発信。



いつかちいさな絵本やさん

福山市東深津町 6-3-58 風の丘 Book&Cafe 内
InstagramID ehon.ookinakinositade

◇若いころ 1 冊の絵本「おおきな木」（作・絵シェル・シルヴァスタイン）に出会い、絵本を好きになったという店主が、いつか開きたいと始めた〝ちいさな絵本やさん〟。今年 4 月に、風の丘カフェ内にオープンした。「心を豊かにする絵本の素晴らしさを紹介し、子どもから大人まであらゆる世代に絵本を届けたい」と店主が選んだ約 300 冊を店頭で販売。年代や好みに合わせた出会いをコーディネートする。



イベントなどでの移動販売やお話し会に出向くほか、病院や介護施設等の法人向け選書サービスも行う。

営業は木曜－日曜と祝日の午前 11 時－午後 5 時。

経済リポート

こちらからも申し込みできます。

●2023(令和5)年 4月20日発行(毎月1・10・20日発行)
●1973(昭和48)年 7月27日第三種郵便物認可
●購読料 3カ月間4350円(税込み)後払い、月割り1450円
1年間1万5000円(税込み)前払い、月割り1250円

■発行所 株式会社 経済リポート
〒720-0805 福山市御門町3丁目5-8 経済リポートビル
☎084・931・2000(代)
FAX084・921・0244

■編集発行人 西原 洋(振込口座・00120-8-90696)

■印刷 ㈱小山オフセット印刷所

▼尾三支局 ☎0848-20-6152
FAX0848-36-6072
尾道市向島町2027-5

▼岡山支局 ☎086-206-5950
岡山市北区柳町2-4-23

485円
本体441円

第2弾

紙モノ好き あつまれ Fair!

前回大好評だった「紙モノフェア」がパワーアップして帰ってきました!
第2弾は、さらにアイテムを充実! 一度ハマると抜け出せないかも?
あなたのお気に入りが見つかりますように♪

Present!

キャンペーン期間
2023年4月10日(月)〜
期間中、対象商品をお買い上げの方にダレン・アーモンドオリジナルのポストカードをプレゼントしちゃいます!

一筆箋

レターセット

マスキングテープ

ブロックメモ

KAYO AOYAMA

cozyca

森田MIW

Instagram

#ダレンアーモンド
インスタ投稿キャンペーン

ハッシュタグ「#ダレンアーモンド」を付けて商品を投稿していただいた方にスパークリングジュースを1本プレゼント!

投稿画面をスタッフにご提示ください。 5/31(水)迄

イギリス発! とれたてのフルーツをぎゅっと詰め込んだフレッシュで飲みやすいスパークリングジュース「フォーキントンズ」これからの季節にぴったり、すっきり!爽やかな後味です。

in simplicity holdness
darren-almond
OPEN 11:00 土日祝 10:00 CLOSE 19:00
TEL. 084-959-2133
〒721-0952 広島県福山市曙町6-4-18
WEB SITE ▶

じいちゃん その土地 僕はいらんで!

現在の土地の状態

次の世代に負の遺産を残したくない

使い道にお困りの…
田んぼ
畑
耕作放棄地

雑草ばかり生えて使い道のなかった土地が…

大切にします
売って下さい!

このような地主様、ぜひお電話下さい!

■子どもや孫に土地を残すより誰か有効活用してほしい
■不動産屋さんに相談しても値段がつかなくて断られた
■固定資産税だけずっと払い続けている
■農地を持っているがこれから耕す人がいない
■定期的に草むしりをするのがつらい
■市街化調整区域なので建物を建てられず使い道がない

弊社で活用致します!

弊社で、大手電力会社の太陽光発電用地として有効活用し大切に使います!

まずはお気軽にお電話ください

人と自然の未来を大切にする
プロテック GROUP
福山市南蔵王町 6-18-40

京セラソーラーFC 福山
0120-378525 加納(かのう)まで