

道中小企業家同友会とかち支部の農商工連携部会の会員3人が事業化した、そば店「開拓舎」が、帯広市東1南5の帯広電信通り商店街にランドオープンした。新たに4人の雇用を生んだ。今後のチエーン展開も視野に入れている。

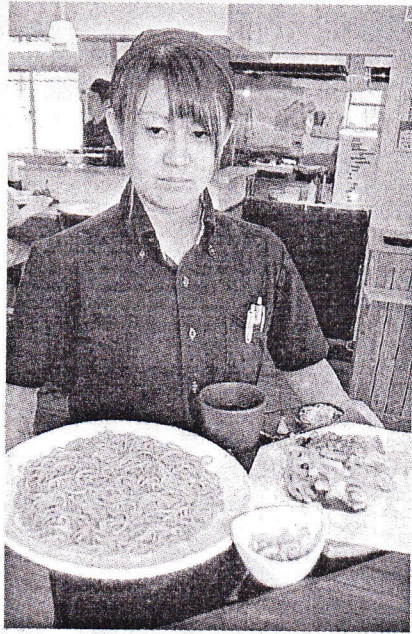
同店を運営するのは、建設業の大地(幕別町)・まさばの家(池田町)の林秀康社長、環境リサイクル・福祉事業のニチゴ産業(帯広市)の関根清社長、大石農産(大樹町)の大石富一代表の3人が昨年12月に設立した「開拓舎とかち」(代表・林社長)。

大石農産が生産したソバを製粉、製麺して提供。そばは、つなぎに小麦「ゆめちから」を使った「2・8

## 農商工連携 そば店開店

そば。「野菜かき揚げそば」 5月11日にプレオープン(800円)などで使う野菜類も地産産物を使い、地産菜類も地産産物を使い、地産菜類も地産産物を使い、地産兼ねて営業し、今月2日に地消の拠点とする。冷たいそばには細麺、温かいそばには中太麺と使い分け、喉越しの良さを最大限に引き出した(林代表)という。2010年に設立された農

### 市電信通に「開拓舎」



農商工連携で本格営業を始めた「開拓舎」と野菜かき揚げそば

## 同友会とかち部会初の事業化

商工連携研究会(後に部会)。同支部の岩本聖史事務局長は「事業化に至った初のケースとなった。農商工連携の勉強が生かされ、会員のメリットが実感できるのでは」と話す。

チエーン展開を視野に入れる林代表は「職人でなくても機械で手打ちと同じような麺になり、かき揚げの衣は、薄くてからつとした揚げ上がりで野菜が引き立つ。十勝の食材の良さを出す機械を有効活用し、店舗展開したい」とする。

店は空き店舗を改装し、カウンターとテーブルの計27席。営業は午前11時〜午後3時。日曜休み。夜は団体予約のみ。問い合わせは開拓舎(0155・67・0513)へ。(関坂典生)