

<p>件名</p>	<p>【第5回】県都まちなか再生ファンド事業 定期メルマガ</p>
<p>本文</p>	<p>〇〇様</p> <p>いつもお世話になっております、まちづくり福井(株)でございます。</p> <p>「県都まちなか再生ファンド事業」のメールマガジンを毎月末頃に配信しております。          ※ファンドの相談をいただいた方に限定配信</p> <p>今回の第5回は、以下のとおりお届けいたします。</p> <p>=====ファンドを活用した店舗情報 (vol. 2) =====</p> <p>「浜町 緒ばた (はままち おばた)」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・桜の名所である足羽川のほとり、料亭街の風情が残る浜町にのれんを掲げる</li> <li>・越前福井の豊かな自然が生み出す、旬の食材を活かした懐石コースを愉しめるお店</li> <li>・冬には、福井の味覚の王様「越前がに」を贅沢に使用した“特別なお献立”</li> <li>・店主は浪速割烹「菟川 有尾」で修行</li> <li>・お店へのインタビュー等については別添参照</li> </ul> <p>=====福井駅周辺のニュース=====</p> <p>①「8/1(金)～3(日) 福井フェニックスまつり開催」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・県都の夏を熱く盛り上げる祭り</li> <li>・福井フェニックス花火、民踊大会、YOSAKOI イッチョライと3日間に渡り開催</li> <li>・<a href="#">8/2(土)福井新聞 ONLINE</a></li> </ul> <p>②「福井駅西側の南通り再開発が規模拡大」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・北陸新幹線の開業に伴い、駅周辺の都市開発が大きく進んでいることを受け、再開発組合が計画変更を決定(事業費130→170億円、ホテル棟等が入るビルの階数増)</li> <li>・今年の10月上旬には新築工事に着手し、4年後の春にかけて順次完成</li> <li>・<a href="#">8/4(月)福井テレビ</a></li> </ul> <p>以上となります、今後ともよろしくお願いたします。</p> <p>なお、本メールマガジンがご不要でしたら、すぐに対応させていただきますので、どうぞご遠慮なくお申し付けください。</p> <p>【発行元】まちづくり福井(株) 環境整備部          所在地：福井県福井市中央1丁目2-1 ハピリン3階          電話：0776-30-0330          MAIL：ftmoin@ftmo.co.jp</p> <p>※福井市への移住についてご相談を承ります(弊社は”<a href="#">ふくい移住サポーター</a>”です)          ※メルマガのバックナンバーは弊社HP内”<a href="#">メルマガ配信情報等</a>”よりご覧いただけます</p>

# 「県都まちなか再生ファンド」を活用した店舗情報 (vol.2)

## 1 店舗名等

店舗名	浜町 緒ばた (はままち おばた)
事業者名	有限会社 PINOCCHIO
業種	飲食店 (日本料理・越前がに)
所在地	〒910-0006 福井市中央3丁目13-16 
SNS等	(リンク貼付⇒) <a href="#">Instagram</a> <a href="#">ホームページ</a>

## 2 活用したファンドメニュー等

メニュー	観光誘客に資する洗練された店舗等整備支援事業
事業費	総事業費 : 102,850,000円 (うち支援額 : 60,000,000円)
工事形態	建替え
工事期間	2023年8月16日 ~ 2024年2月15日

## 3 お店の料理人情報

	<b>小幡 恭介 (店主)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>エコール辻大阪日本料理マスターカレッジを卒業</li> <li>大阪北新地の浪速割烹「崑川 有尾」で修行</li> <li>帰福後は和食と鉄板料理「美くに」にて料理長</li> </ul>
--	--

## 4 店舗写真



## 5 お店へのインタビュー

### Q1. 出店を決めた経緯

→北陸新幹線が福井に延伸するタイミングで、より多くの方々に福井の食材や食文化を知ってもらいたいと考え、浜町に新店舗を立ち上げることにしました。

### Q2. 出店前後で苦労したこと

→県外の多くの方々にご来店いただくには、あらかじめ当店を選んで来福していただくことが重要なので、情報発信やその結果分析等に取り組んでいます。

### Q3. 最近の状況

→冬季には、お客様に越前がニの活の物をご覧いただき、茹で上げを提供して大変ご好評いただいております。最近ではお昼の営業も始めました。

### Q4. 福井市に出店を検討されている方へ一言

→福井はコシヒカリの発祥地で、九頭竜川の天然鮎や旬の魚介、地場のお野菜や山菜など素晴らしい食材がたくさんあります。まずは皆さまも是非一度お越しいただいて、福井の“旨いもの”をお愉しみください。