

<p>件名</p>	<p>【第7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7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. 3) =====</p> <p>「鮪 仲島 (すし なかじま)」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 店主は三重県出身、大阪などで修業した後、人の縁があり福井・浜町に出店 ・ 店内はカウンターでのライブ感を大事にしつつ、BGMがなく非常に落ち着いた雰囲気 ・ 手をかけて仕込まれた鮪を、ゆっくりと味わいたいと考えている方にお勧めのお店 ・ お店へのインタビュー等については別添参照 <p>=====福井駅周辺等のニュース=====</p> <p>①「仏料理の巨匠“アラン・デュカス氏”が来福」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ デュカス氏は、県内の生産地を訪問して生産者と交流し、昆布やへしこに興味 ・ 福井市内のフレンチレストラン「ル・ジャルダン」ではペアリングランチを開催 ・ 10/2(木)PR TIMES ・ 8/31(日)福井新聞D刊(会員限定記事) <p>②「まちづくり福井社長～福井駅前の再興、個店の努力で地元客の誘引を～」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 日経新聞インタビュー記事 Q. 福井駅周辺の活性化に必要なことは何か？ A. 地元客を呼び込み、平時の来訪者数の底上げが必要 外的な人流増加策ではなく、個店の販促や集客力を磨き直して地元客を呼び戻す 横並びの支援策は持続性がない、個々が集客に向けてやる気を出してもらうよう促す ・ 10/7(火)日本経済新聞(会員限定記事) <p>以上となります、今後ともよろしく願いいたします。</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”ふくい移住サポーター”です） ※メルマガのバックナンバーは弊社HP内”メルマガ配信情報等”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. 3)

1 店舗名等

店舗名	鮨 仲島 (すし なかじま)
業種	飲食店 (鮨)
所在地	〒910-0006 福井市中央3丁目2-16 浜町ルリエA-二 
SNS等	(リンク貼付⇒) Instagram

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 : 94,214,882円 (うち支援額 : 60,000,000円)
工事形態	建替え
工事期間	2024年4月30日 ~ 2025年3月15日

3 お店の料理人情報

	佐藤 久仁幸 (店主)
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 出身は三重県 ・ エコール辻大阪日本料理専門カレッジを卒業 ・ 卒業後は、大阪の和食店などで勤務したのちに、「すし処 広川」や「鮨 美菜月」で修行 ・ 人の縁により福井・浜町で「鮨 仲島」出店に至る

4 店舗写真

②事業後



5 お店へのインタビュー

Q1. 出店を決めた経緯

→福井出身の妻の知人からファンド事業を紹介いただき、ちょうど浜町でテナントを募集していたため、タイミングよく出店が決まりました。

Q2. 出店前後で苦労したこと

→特別に苦労したことはございませんが、店周辺には一方通行の道路が多いため、車で来られたお客様が、少し道に迷われることがあります。

→他には、予約の受付方法を増やそうかなと検討しているところです。

(現在、電話とインスタグラムのDMにて受付)

Q3. 最近の状況

→今年の7月9日に開店したばかりですが、現在は口コミや他店様のご紹介で来られる県内からのお客様が中心となっています。

Q4. 福井に出店を検討されている方へ一言

→地元の三重県と福井県では、海で獲れるエビの種類が違いますし、同じ白身魚でも身質が異なります。基本的には福井ならではの素材をしっかりと使いつつ、全体的なバランスを考えながら県外の素材も積極的に取り入れています。