

件名	【第9回】県都まちなか再生ファンド事業 定期メルマガ
本文	<p>〇〇 様</p> <p>こんにちは、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9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. 4）=====</p> <p>「料理屋みや崎」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・店主は滋賀県出身、H30.7 福井市内にオープン、R7.6 福井駅前に移転 （移転先：ファンドを活用して整備された“東参道ビルディング”） ・福井や滋賀のほか日本各地から食材を厳選し、趣向を凝らした日本料理を提供 ・「ミシュランガイド北陸 2021 特別版」にて1ツ星を獲得した人気店 ・お店へのインタビュー等については別添参照 ・6/30(月)福井新聞 ONLINE <p>=====福井駅周辺等のニュース=====</p> <p>①「越前がに最高級ブランド「極」落札」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・11/6(木)越前がに漁が解禁、越前漁港では水揚げされたズワイガニの競りが開催 ・最上級ブランド「極」に認定された1匹が、150万円で落札 ・「極」は、重さ1.3kg以上、甲羅の幅14.5cm以上、爪の幅3cm以上を満たす雄 ・11/10(月)福井新聞 ONLINE <p>②「県外シェフ、若狭ふぐ視察」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「美食福井レストランフェア」の一環で、首都圏や軽井沢のシェフらが産地視察 ・生産者は「夏と冬の海水の温度差で身が締まり美味しくなる」とアピール ・参加者は「現地で感じた食材のおいしさを引き出してお客様に伝えたい」とした ・11/28(金)福井新聞D刊（会員限定記事） <p>以上となります、今後ともよろしくお願いいたします。</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. 4）


1 店舗名等

店舗名	料理屋みや崎
業種	飲食店（日本料理）
所在地	〒910-0006 福井市中央1丁目21-7 東参道ビルディング1階 
SNS 等	（リンク貼付⇒） Instagram Threads

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：129,236,842円 （うち支援額：48,000,000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

	店主：宮崎 洋彰（みやざき ひろあき）
	<ul style="list-style-type: none"> ・出身は滋賀県 ・進学で来福し、学生時代の飲食店でのアルバイトをきっかけに料理の道へ ・福井市内の人気店「馳走えん」等で経験を積み、H30.7市内に店をオープン、R7.6福井駅前に移転

4 店舗写真



5 お店へのインタビュー

Q1. 福井に出店を決めた経緯

→福井に来てから、学生時代を含め、福井の多くの方々に助けていただき、育てていただいた。少しでも福井への恩返しになればと思い、出店を決めました。

Q2. 出店前後で苦労したこと

→食材の仕入れにこだわり、出店当初から高めの価格設定としていたため、出店1年目は集客に苦労しました。

Q3. 最近の状況

→お客様に満足していただけるよう、日々、切磋琢磨しています。ファンドを活用して福井駅前に移転してからは、新幹線等で県外から来られる日帰りのお客様に喜ばれています。

Q4. 福井に出店を検討されている方へ一言

→県外から来られるお客様は、福井の食材を楽しみにされているので、積極的に地元の食材を取り入れています。「東京などの都会で出店はしないのか」と、ありがたいお声がけをいただくこともあります。食材だけでなく『人』も良いのが福井の魅力だと考えています。