

第10回メルマガ (1/28 配信済)

件名	【第10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10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. 5) =====</p> <p>「越山若水 行雲」</p> <ul style="list-style-type: none">・ 浜町にて薪火料理店をオープン。炎の揺らぎ、薪の香り等、五感で楽しめる特別な一軒。・ 店主はH28年に「酒肴コブ」をオープンし、ミシュランガイド北陸2021でプレート獲得。・ 薪火は非常に繊細。薪の状態が季節や天候に左右される、自然と向き合いながらの料理。・ 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「福井の食材、ラーメンで 新栄商店街「コノジナガヤ」福地鶏、越前海岸の塩使用」</p> <ul style="list-style-type: none">・ 「コノジナガヤ」で13日、「越前拉麺コノジ亭」が期間限定でオープン。・ 福地鶏のうま味を生かした醤油味と、鯛だしが香る「百笑の塩」を使った塩味の2種類を提供。土日には県内ラーメン店とのコラボ企画も実施。・ 3月3日まで営業。1杯1,100円、平日には無料サービスも用意されている。・ 1/15(木)福井新聞 ONLINE <p>②「大阪・京都で3月食フェア シェフ 嶺南特産に理解」</p> <ul style="list-style-type: none">・ 嶺南広域行政組合は「敦賀・若狭フェア in 大阪・京都」に向け、参加レストランのシェフらによる現地視察を実施。・ シェフらは嶺南6市町を訪れ、生産者と交流しながら黒河マナやフグの卵巣の酒かす漬けなど特産品を体験。・ 現地の風土や食文化を生かしたメニュー開発につなげる。・ 12/8(月)福井新聞D刊 (会員限定記事) <p>以上となります、今後ともよろしく願いいたします。 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 ※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. 5)

1 店舗名等

店舗名	越山若水 行雲 (えつざんじゃくすい こううん)
業種	飲食店 (日本料理・薪火料理)
所在地	〒910-0006 福井市中央3丁目2-16 浜町ルリエ A-1 
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

	店主：勝倉 浩平 (かつくら こうへい)
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 出身は福井県 ・ 2016年「酒肴コブ」オープン、ミシュランガイド北陸2021プレート獲得・掲載 ・ 2025年10月「越山若水 行雲」をオープン、福井の食材を使った薪火料理をメインに提供

4 店舗写真



5 お店へのインタビュー

Q1. 浜町に出店を決めた経緯

→昔ながらの料亭街において、コースだけの高単価の料理を提供したいと思い、ファンド事業を活用しての出店を決意しました。原始的な薪火料理の美味しさや格好良さに魅了され、このスタイルでの出店にチャレンジしました。

Q2. 出店前後で苦労したこと

→薪火の調整はとても難しく、給気や薪の状態が季節や天候に左右されるので、その日のベストな状態で調理できるよう頑張っています。

Q3. 最近の状況

→まだ集客のための広報が不十分で、地元のお客さまの紹介に支えられています。県外のお客さまやインバウンドを獲得するためにも、これから戦略的な広報に取り組んでいくところです。

Q4. 福井に出店を検討されている方へ一言

→都会とは客数や単価が違ってくるので、店の特色を出して選んでいただけるよう意識しています。当店は福井の食材に拘っていますが、時化で魚介の仕入れが難しい時期等もあるので、県外の地元の食材も使うと良いかもしれません。