

瓦版スタッフのインタビュー

Q1 瓦版をやると思ったきっかけ

商店街に前から興味があり、また多くの人にも知ってもらいたいと思っていたので参加しました。更に瓦版の取材を通して、今まで入りづらかったお店に入ることが出来るのも理由の一つです。



Q2 瓦版制作にあたって楽しかった、面白かったこと

瓦版の制作にあたって様々なお店に訪れる機会が増えるのでお客さんとして聞けないディープな話を聞けることです。お店ごとの意外な繋がりを知れたりして面白いんです。



Q3 役に立ったこと

取材のアポイントを取る際に電話で依頼するので電話対応のマナーが自然と身に付きました。何より人脈が広がり様々な経験ができることです。人見知りも直ります！



Q4 メッセージ

とにかく瓦版のメンバーが増えてほしい！！
大学3年生が多いので
先行きが不安です...

- 写真を撮るのが好きな人
- 街が好きな人
- 話すことが好きな人
- 文章を書くことが好きな人
- パソコンが使える人



- ① 大井戸水神
- ② 常磐稲荷
- ⊗ 瓦町駅前交番
- ㊦ 瓦町駅前郵便局

この瓦版は、瓦町駅周辺まちづくり協議会と穴吹デザインカレッジグラフィックデザイン学科1年生のコラボで作成しました。

【瓦版 HP】 <http://www.kawara-machi.com>

好きなテーマの「瓦版(MAP)」を印刷して楽しい街歩きを！

【瓦版とは】瓦町駅周辺まちづくり協議会が発行するフリーペーパー。まちなか瓦町駅周辺エリアを様々な角度(テーマ)から切り取り、まちの魅力や使い方を提案しています。

【ぐるたまや制作スタッフ】

編集長・写真：山田光太郎

編集・レイアウト：篠永佳奈・中村充宏・宮脇亜弥

手描きイラスト：橋本佳明

穴吹デザインカレッジ
〒760-0020 高松市錦町1-3-5 TEL:087-823-6600 FAX:087-823-5510

- グラフィックデザイン学科
- マンガ・コミックイラスト学科
- トータルインテリア学科

お問い合わせ先 0120-46-3485

happy@anabuki.ac.jp
www.anabuki-college.net

瓦版プロジェクト 学生ボランティア

編集者大募集!!!

瓦

瓦町駅周辺まちづくり協議会

(高松常磐町商店街振興組合事務所内)

お問い合わせ先 :otoiawa@kawara-machi.com

瓦版メンバーによる取材

今回紹介するお店は『イハラ食堂』さんです！今年で創業2年となるイハラ食堂さんは、充実した料理やおしゃれな雰囲気の店内で、家族連れや地元の方々に親しまれているお店です。このお店の魅力を探るべく店長の猪原さんにお話を伺いました！



「食堂」という名の「居酒屋」です

食堂という名前はランチのイメージがありますが、じつは居酒屋です。香川では珍しいですね！落ち着いた雰囲気の店内で、ゆっくりと料理やお酒を楽しむことができます。

絶品 かま飯！



数多くのメニューがある中で、今回は名物のかま飯を紹介합니다。こちらは人気の鮭とイクラのかま飯です！お米は香川県産のものを使用しており、味はかつおと昆布、醤油がベースになっています！

お酒では金宮焼酎がおすすめです。クセがなくどんな料理とも相性がよいのが特徴で、ボトルキープしているお客様も多い人気のお酒です。ただし、アルコール度数は25度と高いので飲み過ぎには注意してください(笑)



人との繋がりに「感謝」

いろいろな人との繋がりの中で、飲食の楽しさを経験し、最終的に自分のお店を持った猪原さん。食べて頂く喜びや、来てくれたお客様との関わりに「感謝」の気持ちを常に持ち続けているそうです。

猪原さんは100点の料理はないと考えています。料理の味と、お客様との接し方によって100点の料理に近づいていくとおっしゃっていました。味とサービスの両立によってより良いお店を追求していく猪原さん思いが伝わってきました。

このように、瓦版の皆さんがお店に直接足を運び取材をしていく事で、商店街の素敵なお店を皆さんに知って頂く事ができます！

ぐるたまや



瓦町のグルメを担うべく出し巻き玉子(玉子焼きもあるよ)を紹介している店
それが...『ぐるたまや』
瓦町を征するのは出し巻き玉子(と玉子焼き)だ!!!!

だ

東風 (こち)

出汁巻き

上品で繊細な見た目ながら圧巻の巻き回数!!ふわふわぶるぶるの出し巻き卵をご賞味あれ!



長さ



12.0 cm

卵?個分



厚さ



3.0 cm

巻き回数

15回



ま

都まん本舗

ときたまだしまき

和菓子屋さんで出汁巻きが食べられるなんて中々ない!! 黄金色に輝く二種類の味を楽しむべし!



長さ



21.8 cm

厚さ



1.6 cm

卵?個分

巻き回数

8回



し

イハラ食堂

だし巻き玉子

噛んだ瞬間に口に広がる卵の甘さと出汁の風味!! 大根おろしと一緒に食べるのがオススメ!



長さ



19.8 cm

巻き回数

10回

厚さ



2.4 cm

卵?個分



き

大日本社員食堂

玉子焼き

玉子焼きとは思えないほど肉厚でジューシー!! 玉子本来のシンプルなウマさを堪能しよう!



長さ



7.0 cm

巻き回数

13回

なんと!!
1分20秒の
早業で完成!

卵?個分

厚さ



4.0 cm



取材時(2014年11月)の情報です。

※地図は裏面にあります