



街の魅力に気づく本【街本】のかわら版

TAKE
FREE

JOURNAL

マチポン

2023 NOVEMBER ISSUE
マチポンジャーナル

VOL. 004

愛媛ゆるりずむ。
衿なライフスタイルバーだよ。

【特集】

ジノモノ

こんにちは、マチポンジャーナルです。フリーペーパー・SNS・YouTubeやらなんやらで、えひめ暮らしを愉しむための情報を届けします。さて、表紙で思い切りミカンを出しておきながら何ですが、ジノモノと言えば…狩猟でしょう!いやあ、ついに行きましたね。松野町の駆れる森と澄んだ晴の空に対峙して、テンションが上がる人、役く人、倒れそうになる人…そして暴れる人。様々な意味で人生について考えさせられる旅でした。今号も感動のコンテンツ満載で、手に取っていただけると幸いです!

Contents

- * 特集:HUNTERXHUNTER 時刻をめぐる旅
- * 新日本旅役 / 水口酒造 / エフマルシェ / ファンガーデン / 清田農園
- * COLUMN



THE DAY **HUNTER HUNTER**

【ハンター×ハンター】

狩猟をめぐる旅

近年、野生動物による農作物の食害、人身被害が問題になっていることをご存知だろうか。

害獣と呼ばれる動物たちと、暮らしの営みを守る人間たちとの攻防戦。

その戦いの末に生まれたジビエという新たな道をたどる、イマドキ狩猟の姿とは?

社会問題を、マチボンジャーナル的に観る旅。好奇心かついで、いざ山へ、ポン・ヴォヤージュ！

ディレクション：柳原公人／デザイン：ナカニシタケ／撮影：西島かづる／エキストラ：吉野裕子／モデル：ひかる



効率的な教養防止策としてわなによる捕獲、説教を行う。大きな個体との対時に個体は走りかねない。松野で一番恐る西原と朝霧・石川さんより監トラの手で出来を防ぐのは、使い込まれたわな。仕留めるための棒には歯の毛が、そして血の跡が残るナイフの銅色の刃先が、朝霧のリアルを想起する。



狩猟免許を 取得するためには



全国的にも野生鳥獣による被害が深刻化している一方で、狩猟の扱い手の減少や高齢化が懸念されています。そこで県内では若年層にも狩猟の魅力を体験して発見しようと、さまざまな取り組みをしています。「狩猟の魅力」を知って若年ハンターになろう！

TEL:089-312-2368(爱彼乐 休闲服饰店)自然休闲服饰 生物多样性)



愛媛県松野町。山あいの自然豊かな地域では、町内全体においてシカ、イノシシ、テルなど樹齢の多様化と森林面積の拡大が問題に。伐採や防護柵などの防止対策を施すのは被害をうける農家が主で、高齢化や後継者不足といった人手不足が深刻だ。シカは草食動物なので、松野町特産の南高梅や、植林している幼木、苗木の皮を食べる。梅園3年物8割というが、植林している杉やひのきに至っては出荷までに何十年かかるのに、シカが数分食べれば商品としての成長が妨げられ、その世代を失うから大損害だ。といえども天敵がないなければ個体は増え続け、食べるものがないなら山に求めしかない。人と動物の共生を図れた、いたちごっこ(シカだけ)は、たしかに窮屈な限りが見えない。

捌く



解体工程

捕獲しとどめを刺したシカは、1時間以内に加工施設に搬入される。生剥きをした後は、筋膜や食道などを剥ったのち関節が折られ、まるで服を脱ぐようにツルリと皮が剥がされていく。丸裸になったシカの肉をさばいていく。鋭いナイフの切れ味にうっとりするのも束の間、開いた切れ目から、辻かほかの内臓が丁寧に掻き出されていく。冬場は外気が寒い分、熱くて持てないほどなどとか、ほんの1時間前まで生きていたシカの内臓は、不機嫌ながら、キレイだな…と見惚れるほど、美しく光っているよう見えた。

森の息吹 まつのジビエ直売所

特定非営利活動法人「森の息吹」は令和3年皮捕獲鳥獣有効利用部門において農林水産大臣賞を受賞。脂身にこだわった上質な鹿肉ジビエブランド「まつのジビエ」を展開中。

愛媛県北宇和郡松野町富岡 TEL:0885-42-1756



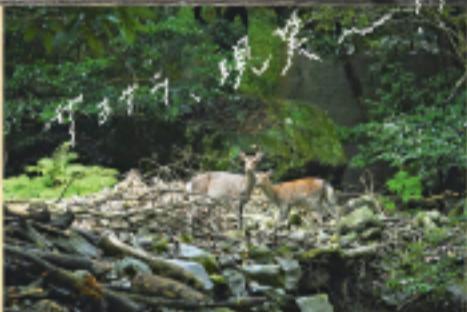
テ
鹿
ハ
ー
ト
や
あ
い



いただく



笑
顔
の
麗
し
み
ア
ク
ス
ト
リ
ー
ム
。



野生のピッツェリア selvaggio

滑床渓谷の自然の中に併む客室を備えたロッジ。併設のレストランは地元食材を中心としたこだわりのイタリア郷土料理を提供する。森の息吹の鹿肉を上質なイタリア郷土料理として味わえる。

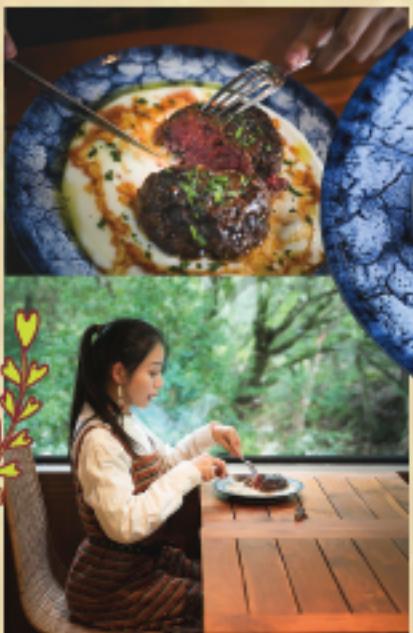
愛媛県松野町富岡渓谷 TEL:0885-43-0331



道の駅 虹の森公園まつの

松野産の農作物や特産品が集う道の駅。季節ごとの地の恵みが並ぶほか、敷地内にはガラス工房やおさかな館、パン工房「＆パン」などを併設。まつのジビエの鹿肉加工品もこちらで購入可。

愛媛県北宇和郡松野町虹野41510-1
TEL:0885-20-5086



狩猟をもとめて、
松野をゆく。



「シカは、好きですか?」…そんな一本の電話が始まった今回の狩猟取材。あいかわらずマテボンジャーナルのネタはなんの前触れもなくやってくる。とはいえそこはただの取材では終わらぬだろうと思いつつ、車を走らせ向かったのは愛媛県南予地方に位置する松野町。山と川と、美しい滑床渓谷で有名なこの場所は、自然いっぱいだけに野生動物もたくさん生息している。町の主な産業は農林業であるからして、観客は深刻なんだろうというのを容易に想像がつくけれど、実際の獵をみたことがないスタッフ一同、現地に向かう頃の中ではモンスターハンターばかりの戯いを想像し「ショッキングすぎて倒れないだろうか…」などと心配していたとかないとか。ちなみに、われらの装備は丸腰アウトドア(完全レジャー)である。

1件目の取材場所、森の息吹へ到着。屈強なハンターが出てくるかと思いきや、紹介された獵師の石川さんはとてもほがらかで小柄なおいちゃんだった。まず、一言目でびっくり。「先週きたらよかったですのにい～！」…聞けば、先週数頭獲れたところなんだとか。そもそも、わなにかかるのは1ヶ月に平均10頭くらい。週に1～2頭の計算だもの、シカも死述問題(シカだけに)である以上、そんな都合よくお撃にかかるほど甘くはない。ひとまず狩猟がどんなものなのか、まさにわなを仕掛けている場所を回りながら、現場でお話を聞くことにした。

わなは10cm～13cmほどの小さな筒型のものを、細い木の道に仕掛けていく。脚をとられると一気にワイヤーが脚に巻きつき捕獲される仕組みだ。わなの場所は一見人間でもわからずちょっと怖い(山では山道以外不用意に歩き回らないようにしたい)。トドメは一発、頭を叩いて気絶させ、ナイフでひと突きし確実に絶命させる。恐怖を感じるとホルモンが出て、肉が硬くなり食べられないのだそうだ。仕留め方も味を左右するとは、ジビエ、奥が深い。

肉食系女子の次は、解体系女子。

加工場へと戻り、次は解体を見学。施設では肉の品質管理が徹底しており、床、壁にいたるまで解体場のイメージは全くないほど清潔!シカが吊るされると、そこからの作業はほんとうに速かった。迷いのない切れ日がシカの体を「肉」にしていく。突然内臓を取り出すのを体験することになったモデルのひかりちゃん、「はい!」といい返事ののち、迷いなくすがすが手を入れ肝臓、小腸、大腸の塊を出す。「あったかい…!」としっかり感想もくれた。つ、強い。

隣の部屋の加工場では、解体した肉をさらに部位ごとに切り分ける作業が行われていた。細かなポイントを見ながら、傷みがないか厳しくチェック。少しでも気になればペット用や飼料用になる。「僕、そもそもジビエが嫌いなんですよ」と、あっけらかんと森の息吹施設長・森下さんは言う。「だからこそ、そんな人も食べて美味しい見えるものをださないと」。確かに、害獣の有効活用の意味だけであればその行為自体が目的になるし、味も「ジビエだからしょうがない」となる。ここではあえて食材として、最高のものを作ることがルールだ。そのためにはジビエを求める連絡をとってくれたシェフに逆に頼みこみ、肉質のフィードバックをもらった。一流のシェフが「どこに出しても売れる」というレベルまで品質をあげるために試行錯誤し、過勞により作業場で倒れたころ、ようやくOKがでたという。産業としてジビエを続けるためには、質の線引きをどこまで高く保てるかがすべてだ。

もう、加工中の肉を見ていたら、おなかがすいてしまうがなかった。そりゃ食べたい。訪れたのは滑床渓谷にあるレストラン。こちらでは森の息吹の鹿肉をハンバーグのほか、パスタソースなどで提供する。「ジビエといえばいい状態のものが入るまで待つけれど、最適な状態の鹿肉が常に提供してもらえるのはすごい」とオーナー。鹿肉のハンバーグは焼き目割と、肉汁あふれるファラフの肉質が絶妙な食感で、噛むほどに旨みが溢れる。ジビエの歴史はない。どこか野の香りがほのかに鼻の奥をかすめる。ああ、野生の肉を食べている、と思う。

ちょうどレストランの先で、鳥獣保護区の看板のうしろを鹿の親子がこちらを見ていた。捕獲される鹿と保護される鹿。動物も作物も、どれも生きているのだ。スーパーにならぶトレーからは、生き物であったイメージはないけれど、あれ、でも、どうして考えなかつたんだっけ。いただきます、ごちそうさま。生きていく上でのこの言葉は、深い。



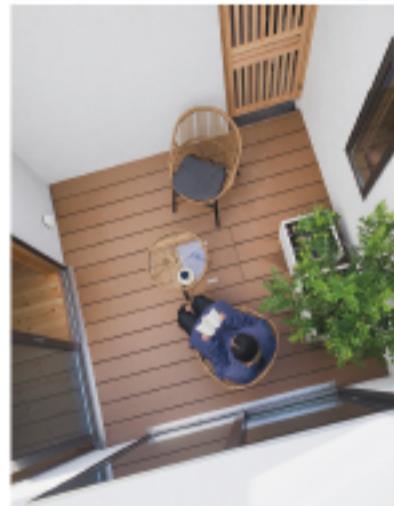
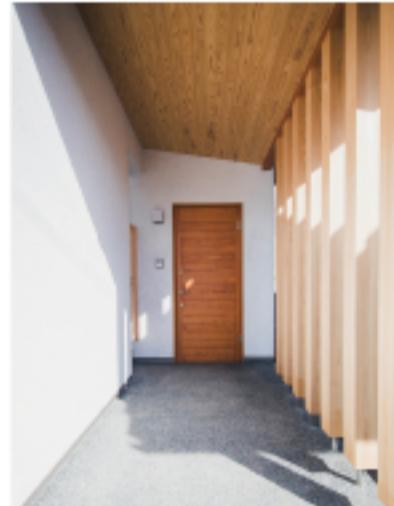
小さく豊かに暮らす、余白のめる家

[新日本建設 株式会社 / 村上 敏]

暮らしに機能と感性を。
「えひめの木にこだわった家」編

今建てたいのは、こんな家。
スタイルのある暮らしへ分かってくれる
住宅デザイナーと、
実際に施工した家を紹介するぞー。
YouTube動画もcheck it out!

上_他の住むが趣よい日暮しとなったゆとりある空間アプローチ。外壁は自然素材で耐久性に優れた「そとん壁」
下_ダイニングとリビングから直接出られる中庭。人目を気にせず歩いたりと開放的な空間を過ごせる



愛媛の木や珪藻土の素材感と
上質なしつらえに心和らぐ

2023年秋、松前町岡井に新日本建設の新しいモデルハウス「yohaku—二人暮らしを楽しむ、中庭のある家」がオープンした。家づくりのテーマは、何気ない日常を豊かにしてくれる、シンプルで心地よい“余白”のある暮らし。限られた面積に拘泥しない生活空間を創出するため、中庭を囲むロフト型の間取りを計画。LDKと寝室、水まわりを1階に集約することで、平屋のように暮らせるコンパクトな2階建てとした。二人で調理や食事を楽しむことをイメージしたダイニングには、クリナップと飛騨産業のコラボレーションで誕生した「HIROMA」のキッチンをセレクト。ダイニングテーブルと一緒に化した天然木のコンパクトキッチンが家庭を省力化し、暮らしにゆとりを生み出す。また部内はシンプルで上質な空間づくりを意図。天然木とモノトーンの色合い、さりげなく和のエッセンスを添えたデザインや素材感で、長く飽きのこない住まいを提案。予約制で見学や床浴体験もできる。



新日本建設 構造会社

DESIGNER

村上 敦

東京市生まれ。近畿大学九州工学部(現鹿児島工学部)建築学科卒。木造を専門に木の風合いを生かした設計を行なう。一般建築士、一般建築施工管理技士、CASEBEE戸建評議員。

新日本建設 株式会社

松山高中物理3-2-3

图 0120-41-0006

info@shinnihon-shinsa.jp

対応エリア：**東?** **中?** **西?** **南?**

対応義務：法文書化、施設、リノベーション

更多資訊請到可得利官網: www.getit.com.tw 或電洽客服專線: 02-2666-9999

地塊證號和引領號可到辦公室領取 (01)5232956
一經領取不再發給,若要領取請到辦公室領取

• 88 • 第三部分

卷之三

卷之三

64

- 10 -



道後を彩りつなぐ日本酒を醸したい

日本酒の味は麹が決め、酵母が香りを決めるという。だからこそ杜氏は、どんな酒を造りたいかをイメージし、その味になるように麹、酵母、蒸し米の仕込みを司る。「毎年酒造り1年生と言われています」と菊池さん。毎年、同じ米ではなく、気候によって環境も変わるので、菊池さんは仕込みが始まる12月、経験則に基づきながらも初心に戻り、新鮮な気持ちで始めます。温度約40°C、湿度約60%の室(むろ)のなかで蒸し米1粒1粒に麹菌がつくように擦りかけ、手作業で米を広げては蒸す。米の温度や水分量などを細かく測り、見た目や匂い、手触りなど五感で研ぎ澄ませ、データ化した数値もチェック。酒造りは非常に精密で、科学的でもあります。「手間をかけなければかけるほど、酒を離す微生物たちがいい仕事をしてくれます」。

経営を担う水口さんは、日本酒にはまだまだ未知の可能性があり、これからも新しい挑戦をしていきたいと考えている。どこの国の人にも楽しんでもらえるよう海外への販売にも力を入れているが、「私は道後に来て飲んでいただきたいと思っています」と水口さん。酒をきっかけとして道後より興味をもってもらい、また道後を訪れてみよう…そんな人の流れをつくりたいという。「道後で飲むのだから、当然、地物を使った料理に合う酒を。より美味しい酒を造り、カフェバーやショールームングストア、そしてイベントなどを呼び水に、道後に興味を創出したい」。人が集まるところに喜び酒あり。道後で離す酒には、さまであるボタンシャンパンが始められている。

99



水口酒造株式会社 杜氏
菊池 賢也

水口酒造の元元(酒職人)となり10年、杜氏(職人の長)。最初ひとりの職人にただ1人)となる5年、日本酒はもろろん、ジン、リキュールなどの東洋酒類も扱っている。特に手本入れただけで温度がかかる。38度。

Pick up!



清酒 仁喜多津 純米大吟醸酒無濾過原酒 垂吊り斗瓶囲い
山田錦を55%まで搾りて醸して「精霊り」で搾った日本酒フルーティな味わいと
芳醇な香り。米本来の甘酸っぱさをはじめ、本醸造元庄屋、直営酒蔵「にきたつ」の味わいと

清酒 仁喜多津 純米大吟醸酒無濾過原酒 垂吊り斗瓶囲いの 作り方



石川山・高純度山系から流れれる道後の井戸水を使い、愛媛県産の酒米丹波米を使って仕込む。芋焼酎は「垂吊り」、醪「もろみ」を入れた布袋を畳まし、自然と滴り落ちる酒を貯めさせてから手洗

Locally
produced
egg

地卵、ずらり 28種 どこのたまごで、なにつくろう。

栄養価が高く、調理もしやすい卵は、まさに食卓の優等生。物価上昇が続く今日この頃、ならば思い切って良いものをこだわって選びたい。マチナカ市場の「エフ・マルシェ」には、県内の生産者が丹精込めて育てた28種の卵が大集合! TKGにはコレ、「卵焼きにはアレ」なんて、こだわり卵を楽しんで♪

たまごソムリエ 「タマリエ」Present あのメニューに ぴったりのたまご Best Selection



とくなかたまご
暁の鶏鳴卵

地元、場合にこだわり放題。とくなかたまご直営の卵は、無農薬と飼料が秀逸、週に2~3回入荷しているので、いつでもフレッシュな卵がゲットできます。



協栄ファーム
おたまごちゃん

エフ・マルシェオリジナル商品の「おたまごちゃん」は、色々な卵を組み合わせてコスパ優秀!卵をたくさん使う卵にもこだわり続けて。)



イヨエッグ
インカの卵

美しい水色をした卵が特徴で、生食もがんば食卓の色が美しい!タマリエ中原さんのおすすめは半熟、さらにとした白身とコクのある黄身を楽しんで。



佐野農園
英豊卵

国内で最も、埼玉産卵「もみじ」も、こだわりの水と自家製肥料肥料で育てる無添加卵。フレッシュな黄身の半熟卵では卵はやみつきの卵になります。



中原育実さん(エフ・マルシェ 古川店)

タマゴのソムリエ「タマリエ」は、卵の知識を広げてもらいたいタマリエ中原さんのおすすめは半熟、さらにとした白身とコクのある黄身を楽しんで。

いよいよ

かんまつ

シーズン到来!

極生みかんを皮切

りに、県内全域の産地か

ら多品種のかんまつが競々と國

ています。かんまつはファンが多く、

毎年生産者を指名で購入されるお客様も、ギフ

トセットはお歳暮にも選ばれています。またこれから

時期は大根や白菜などの野菜が勢揃い。香料や味噌など味

を決める調味料も県内各地のものを取り揃えていますので、

郷土の味を楽しめます。マルシェのおねえさんが最新情報を

発信するInstagram(@marche_onesan)や、エフ・マル

シェ古川店のInstagram(@f.marche201)も要チェック!



たまごかけご飯の
醤油

マルシェで人気の長崎事業所、協栄ファーム①、井戸端②を新規開拓した。たまごかけご飯のための醤油。西条の御庭さんお手すすめの二重煮込み③のだし醤油もおすすめです。



マチナカ市
場へいらっしゃ
いなら
そこのお料理
上手さん、
もつとワクワク
したいなら
マチナカ市
場へいらっしゃ
いなら

ズラリと並ぶ「ジノモノ」に
ワクワクが止まらない

地域の生産者が持ち寄った旬の野菜やくだもの、市場直送の魚、畜産品…、エフ・マルシェでは、そんな「ジノモノ」を販売しています。どれたての野菜は鮮度ピカイチで、「包丁を入れると鮮度がわかります」とマルシェスタッフは自信たっぷりの笑顔。また畜産品だけでなく惣菜や菓子、調味料なども揃うので、日々のお買い物がワンストップ。まさに直営市場とスーパー・マーケットのハイブリッドなのです。



そして、「地元市場 エフ・マルシェ古川店」には、なんと一列まるごと魚コーナーがあります。生産者から直接届けられる産みたての魚たち、総勢28種は、食の感度が高い人も惚らせる豪華のラインナップです。タマリエの中原さん家では、ゆで卵がブーム。いろんな卵を家族で食べ比べて、お気に入りを見つけているそう。卵焼きや白玉焼きはもちろん、汁物に加えたり、月見うどんにしたり、お手軽アレンジを楽しんでいます。

職人が魅せる!
ライブパフォーマンスも見逃せない

「瀬戸内海響市場 エフ・マルシェ」は、水産に力を入れた直営所。三津浜港からその日に水揚げされた旬の地魚を購入したり、購入するアシントの「市場食堂まびす九」で味わったりと海の幸を満喫できます。特筆すべきは、売場中央に構えたオープンキッチンで職人の華麗な包丁さばきを見られること!一回まるごと解体ショーといったダイナミックなライブパフォーマンスは、市場直送だからこそ。魚介をさばく様子を間近で見学しながら、下処理の仕方やおすすめの調理法なども聞いてみてくださいね。



地元ソムリエや調理ソ
ムリエなどの実績を有
する会員のブログ、専門
道場や出すための講習
などもアバインします。
ぜひお気軽にご用
がけください。

お魚マイスター/
西脇知久さん

タマリエ・
調理ソムリエ/
中村純子さん

地元ソムリエ/
調理ソムリエ・タマリエ/
梅本葉月さん



地元市場
エフ・マルシェ 古川

松山市古川町一丁目258-12号
TEL:080-966-00111 営業時間:20:00~21:00
会員登録により定期券を発行する機能がございます。
お会員登録は1月2日~4月30日まで実施します。

地元市場
エフ・マルシェ 古川

松山市南吉田町3454番地
TEL:080-966-00111 営業時間:20:00~21:00
会員登録により定期券を発行する機能がございます。
お会員登録は1月2日~4月30日まで実施します。

日本一の産地で80余年。
5代に渡って受け継がれる、
技と心でつくるみかんジュース。

きらめく宇和海に面した島崎の段々畑が天に至る。愛媛県八幡浜市向瀬地区。この地で80余年にわたって、温州みかんの里産地の産地でみかんをつくり続ける家族がある。代々受け継がれるみかんは、品質のよいみかんづくりの条件といわれる3つの太陽、「天の太陽の光」「海面からの反射光」「石垣からの反射光」が見事なまでに揃っているが、特に日出から日の入りまで太陽が降り注ぐ、向瀬地区でもごく限られた畠では、甘味と酸味のバランスがすばらしく、とろけるような糖の味わいのみかんが育つという。

歴代の当主がたゆまぬ努力で生みだし、磨き続けてきた。水の管理や土づくり、剪定、摘果などの高度な栽培技術はもちろん、移り変わる時代を見つめ、常に新しいことに挑戦する心も継承してきた。

「祖父の時代は量を求め、父は品質の向上に力を注ぎました」。そう語る5代目が力を入れているのがジュース事業。手押しに近い製法で、果実部分を残った果汁と、まるごと搾った果汁の2種類を独自の比率でブレンドしたジュースは、まるやかで風味豊か。フルーツソムリエに「みかんよりみかんの味がする」と言わしめた逸品だ。

平成14年に、高品質でありながら農薬外の虫害できないみかんを何とかしたいという想いから生まれたジュースは、今では種類も増え、南予一帯のみかん農家の収入源にもなっている。「うちは、人とのつながりを大切にせよ」という教訓もあります。代々、受け継がれてきたものを次の世代に譲るためにも、地域の皆さんとともに、さまざまなことにチャレンジしたい」。時を超えて変わらぬ海と山の絶景の中、新しい未来が実を結び始めている。



お問い合わせ
こちら

みかんよりみかんの味がする、
漢田農園を代表するミカン
ジュース「みかんみみみ」他、本土産
用180mlシリーズも大好評!!

H 漢田農園 HANADA FARM

愛媛県八幡浜市内瀬1938 TEL 0896-22-5083
<http://www.kiwami-mikan.net/>



ここから始まる、 植物がある暮らし。

晴陽が差し込む窓際には観葉植物をレイヤード。
お気に入りのカフェテーブルには、
かわいいをギュッとあつめた多肉植物。
植物が元気をくれる、私だけの静やしの空間。
その始まりは、ここからでした。



植物はもちろん、園芸雑貨やインテリア、お手入れの道具まで揃えられる
ファンガーデン おビギナーさんにもぴったり。

ファンガーデン MASAHI 本店
営/午前9時～午後5時(火曜日
除) / 伊予郡長浜町南高浜23-1
電/089-135-0711

ファンガーデン とべ店
営/午前9時～午後5時(火曜日
除) / 伊予郡那賀町里光129
電/089-135-0711



やる気のある方、
スタッフ募集!



あなたは
どの子がお好き?

可憐なお花にクールなアガベ、ユニークなサボテンまで、多種多様な植物の中から自分にぴったりの植物を探す時間が楽しい。見た目はもちろん、ライフスタイルや空間に合う植物を選びたい。個性豊かな植物の特徴や育て方は、国内のスタッフにお尋ねください!



SPOT NOW! #04



暮らしに取り入れたい商品を
まなべ商店店主がピックアップしたよー。

西日本のおいしいもの屋、まなべ商店店主
高崎久美さん

西日本の中央で、日常生活にあって欲しい「西日本のおいしい」商品を取り扱う。店主が選んでくれる、商品・生産者さんの背景や想いを聞くと食卓が更に豊かになる。

モノノ編

一海舗



住/新居浜市南4丁目8-15
電/0887-22-2251
休/日曜・祝日
@ichimatsu_oficia

創業昭和23年75年の歴史。新居浜の地で地元に成功させた愛情を詰める秋と冬の醤油元、純米酢はどっしりとしながらも、まるやかな酸味と風味を保ち、日々のお料理に大活躍。冬元のお蔵がより身近になる努力を日々重ねられているこだわりの醤油元。

おむすび印



住/新居浜市庄内町4-6-8
電/0887-38-1775
休/日曜
@hanebutobiki_enmusubi

「骨付鳥」をご存じですか? 西日本有名の、あの骨付鳥です。その骨付鳥がご家庭やアウトドアで手軽に召喚できる魔法の調味料ができました。何度も何度も試作を重ね化学調味料を使わず、鶏肉に溶けしやすい現着パウダーに仕上げて完成した洋風の逸品です。冷たいフライパンで皮目から焼けば、お店の味に!

■上記商品はすべてまなべ商店でも購入することができます。

まなべ商店



住/四国中央市番岡町長田168-1
電/090-3786-6448 休/不定休
@manabeshop01

西日本の中央で、西日本のおいしい商品をセレクト販売して10年。生産者さんのライフスタイルや素材を大切に吟味し作られた商品をお客様にお伝えしながら販売している。目の中の情報が変われば、なるがなく、信頼で繋がっている作り手さんのおいしい商品を毎日少しづつ感謝しながらいただく。そういう事が当たり前の日常で、日々の食卓が少しでも楽しく豊かになるお手伝いができるたらという気持ちで営んでいる。

Room Snap #04

愛媛県松山市は北条に工房を構えるTower(タワー)。職人の手仕事による家具に身をゆだねながらまずはコーヒーを一杯。土手内ビーチ、島を望むその風景でホッと一息いかがでしょう。



Tower
Furniture
住/松山市土手内184-25
電/089-911-7787
休/毎月第1日曜日
@ichimatsu_oficia

マチボン職員スタッフ 舟野
万年萬ことどうにかしたい夏休みももつ。最近は普段の生活を振りかがら、自分の感想とりに語り日々、育成。

マチボン不動産 #04

●クラシックなビルにはロコンかるせー●



店舗経営しながら
繁華街で便利で、楽しく暮らせる!

松山市中心部で店舗専用住宅、居住しながら店舗営業したい方におすすめ。広い屋上でBBQやプールも楽しめ、施設つ部屋数も多く収納スペース豊富。階差室に城している駐立地なので全て徒歩圏内で完結。

問い合わせ HR株式会社 089-994-5777

Good Foods #04



QR
読み込
スキャン

ちょっと新しいメンマ「メンマチョ」
[Hinel / DOL]



メンマ

チャ

メンマ

メンマ