

がんばる
皆さんを応援!

株式会社住まいの窓口

富山市稲荷町のアピアショッピングセンター2階にある株式会社住まいの窓口は、不動産仲介、買い取り査定とあわせ、解体、ゴミの撤去、ハウスクリーニングから一般リフォームまでワンストップで対応しておられます。代表取締役の小島伸介さんにお話を伺いました。

服を買う感覚で立ち寄れる

住宅会社に26年勤め、不動産業界にも興味を持っていた小島さんは平成28年8月に独立し、株式会社住まいの窓口を設立されました。起業にあたり、(公財)富山県新世紀産業機構の「とよま起業未来塾」で学び、富山県内の空き家対策として中古住宅をリノベーションするビジネスプランを発表して最優秀賞を受賞されました。当所「創業ビジネススクール」も受講しておられます。

会社はアピアの2階にあります。ショッピングセンターの店内にある不動産仲介業者は珍しく、富山では同社だけのようです。

「アピアにいますと、どちらかと言うと不動産仲介のご相談が多いですね。それも、『空き家になっっている両親の家を何とかしたいんだけど…』とか、『今すぐってことじゃないけど…』といった、ご年輩の方からのご相談です。ショッピングセンターの中にあるので、買い物帰りにふらふらと、服を買う感覚で立ち

寄られますね。相続のことなど、結構、話しづらい内容が多いので、主に女性スタッフが接客するようにしています。そんなちょっとした相談がきっかけで物件を預けてくださっています」

負の不動産にしない

「相談内容は、ご両親が他界されて、1〜2年、長いもので10年間そのままの状態(住んでおられた当時のまま)という家が多いですね。ご遺族にとって思い出があつて処分できない気持ちや、県外にいて何もできない事情があるのですが、あつという間に5年、10年が経過してしまいます。住人のいない家は直ぐに傷みしかたない負の不動産になってしまいます。ですから、ご遺族がお元氣なうちに売却物件として預けていただくことをお勧めしています。売却できればそのお金を将来の介護サービスや施設入居の資金等にまわせるということもあります。時間が経過するにしがたつて、病氣になつた、遺族が見つからない、親族と連絡がつかない等と相続手続きが進まず何も出

来なくなる可能性が高まります。今、そうやって各地で空き家が増え続けているんです。当社ではそうなる前にご相談をお受けし、預けていただいた家を適正価格で、早期に売買できるように努めています。

当社の強みはアピアで店頭販売ができることです。店内に掲示した物件情報を多くの方にご覧いただけるので、ご成約になることが多いのです。また、地域密着でやっておられる同業者や若手の同業者の方々と連携し、お客様のために早期に買い手がつくよう互いに協力しています。そういった不動産仲介をすることで地域の空き家対策に貢献したいと今は考えられています。

最近、人生の終わりのための活動、終活」という言葉があるように、ご自分で少しずつ時間をかけて周囲を片付けておけば、万一の際はご遺族が早期に対処でき、新たな不動産として生かせます。アピアでは地域の高齢者の方々への終活支援を掲げていますので、当社も不動産の分野で協力したいと思っています」

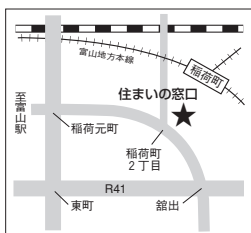


▲KNBで現在放送中のCMより

住まいに関する窓口

「住宅会社で勤めていた繋がりで提携先があるので、新築も対応可能ですし、ご希望により中古物件との比較提案もできます。また、中古物件とリフォームを併せたご提案ができることも当社の強みです。最近のご自身でリフォーム作業をしたくて、あえてリフォームされていない物件を求められることがあります。その場合、技術的に難しい水廻り工事だけ依頼するというのもご希望によりお請けしています。

当社は、土地と中古住宅の売買を主とし、住まいづくり、住まい方に関するご相談を幅広くお受けし、お客様の希望に沿ったご提案ができる「窓口」と覚えていただければ嬉しいです」
頑張っておられる小島さんを、当所はこれからも応援します!



営業時間：10:00~20:00
富山市稲荷元町2-11-1
アピア2F
☎076-471-5616

株式会社住まいの窓口

http://www.sumaino-madoguchi

がんばる
皆さんを応援!

しゃぶしゃぶ 芋つる -芋つる合同会社-

富山市桜木町の「しゃぶしゃぶ芋つる」では、富山の立山ポークと鹿兒島の霧島高原純粋黒豚の2種類のお肉を、塩、和風、味噌、すきやきの4種類の味で楽しめます。中でも塩だしは富山湾の海洋深層水の塩、北アルプス立山連邦の天然水に

こだわって作った、同店のオリジナル。当所共同販売事業に参画され、昨年8月30日から9月5日まで、大和富山店の期間限定特別企画「Love Toyama」でその塩だしを販売しておられました。芋つる合同会社代表取締役の内田眞由美さんにお話を伺いました。

「おお客様の声を大切に」

もともと居酒屋をやりたい夢があった内田さんは、宇奈月温泉で約2年間、仲居の仕事をして接客業を学んだ後、44歳の時に富山市桜木町でスナックを始めました。半年後、場所を変えて再スタートしたのが焼酎専門の居酒屋で、現在の店の始まりです。

「今思えば、スナックを始めたのは安易だったなと思います(笑)。全くのゼロからのスタートで、お客様の来られた日を数えた方が早いぐらいの辛い状態が続きました。」

ある時、お客様から「九州の芋焼酎の天使の誘惑を入れてくれたら、会社全員でくるよ」と言われたんです。東京で焼酎ブームが始まっていて手に入りにくい

時期でしたが、なぜか、すんなりと1日で、しかも正規の価格で入手できました。その次に希望されたのが同じく芋焼酎の村尾で、これもすぐに手に入りました。入手しにくい焼酎が呑めるとあってお客様が喜んで来てくださいました。それでは、いずれ富山にも焼酎ブームがくるなら、今のうちに焼酎専門の居酒屋をやるうと思っただけです。九州の焼酎を約120種類取り揃え、お客様は呑み比べを楽しんでおられました」

1年後、富山にブームが来た時には、内田さんには焼酎を確実に入手できるルートがあつて、狭いながらも1日に何度も回転するほどのお客様が来店されたそうです。当初、メニューは焼酎と簡単なおつまみだけでした。

「焼酎だけだとブームが去ったら大変だよとお客様が教えてくださったので、九州の焼酎に合う食べ物を探したんです。お客様からも、『霧島黒豚のしゃぶしゃぶが和風だしで美味しかった』、『九州で食べた馬刺しが美味しかったよ』とそのお店の情報をくださったので、取り寄せてみて、少しずつ増やしていきました。富山で和風だしのしゃぶしゃぶを始めたのはウチが初めてで、お客様の声がかきつけなんです。」

それから、通信販売を始めたのも、お客様からの「このしゃぶしゃぶを、家にいる妻にも食べさせてあげたい」という声がかきつけです。これまでお客様の声を大切にして聞き流さず、でき

④ 食べることは基本

お店の味をご自宅で楽しんでもらうため、内田さんは冒頭でご紹介した塩だしだけでなく、和風だしと特製味噌を商品化しました。いろんな用途に使用してもらおうと、レシピが添えられています。

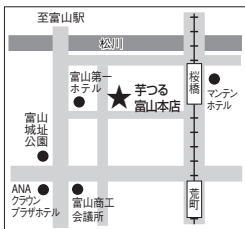
「スタッフの一人がこれらのだしを使って筒ご飯やポトフ、漬物など、次々に作ってきてくれて、いろんな料理が作れることに気づきました。」

私は母の手作りの食事、家庭の味で育ち、家族で同じものを一緒に食べるということが大事だと思っています。当店の濃縮のだしや特製味噌があれば、簡単に味が決まるし、アレンジも自由にできます。そのご提

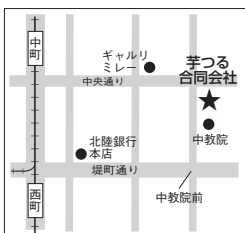


▲しゃぶしゃぶ・塩だしセット
黒豚は5,580円、立山ポークは4,580円。
※肉はバラ肉500g。塩だし2袋(100g×2)と半生面1袋(100g)つき。野菜はつきません。消費税・送料込(平成30年1月現在)。

▲塩だし



■しゃぶしゃぶ 芋つる
富山本店：富山市桜木町9-21 第2サンナインプラザ1F
☎076-442-0038 ※ご予約はお電話で。
営業時間 18:00~24:00 定休日 日曜、祝日
座席数 全34席(座敷最大16名)
※土曜18:00~21:00のみ、お子様連れOK(要予約)
新橋店：東京都港区西新橋1-21-8 弁護士ビル1F
☎03-3597-0039



■芋つる合同会社(通信販売)
富山市中央通り2-4-24
☎0120-129-962 FAX076-492-0028(24時間受付)
E-mail imo@imotsuru.com http://www.imotsuru.com/
通信販売対応時間 11:00~17:00(月~金)
定休日 土曜、日曜、祝日

案としてレシピを添えることにしたので、そうやって作った料理はお母さんの味になり、お子さんたちに受け継がれていく家庭の味になれば嬉しいですし、そんなお手伝いをこれからもしていきたいと思っています。

これらのだしや味噌のように富山の素材で作って富山ブランドとしてPRできるアイデアを常に考えています。ものづくりって楽しいですね」

頑張っておられる内田さんを、当所はこれからも応援します!