



店舗外観。季節に応じてトータルにコーディネートされたアイテムが並ぶ。

洋服は楽しんで着るもの、それが本当のオシャレ



衣料品以外に、ストールやバック、アクセサリなども豊富に取り揃えている。

私は福井商工会議所をこんな風に活用しています！

- 福井商工会議所が開催する「販促ワクワクミーティング」に参加し、意識の高い仲間と出会い、ともに研鑽に励んでいます。

コマドリエルパ店は婦人向け衣料のセレクトショップ。今の季節、店内にはお洒落で機能性にあふれた冬物衣料が数多く並ぶ。

ゼネラルマネージャーの野路さんは大学卒業後、ファッションの伝統と文化を肌で感じるためにイギリスへ留学。帰国後は競争率数百倍という狭き門を突破し、国内アパレル最大のユニテッドアローズに入社。在職中は旗艦店の販売員としてセンスを磨くとともに、新規店の立ち上げにも参画。

営業時間は10:00~20:00。同店では現在レディース衣料を専門に扱っているが、お客様からのリクエストもあり、将来的には男性のドレススタイルのプロデュースも検討中。ブログでは、実生活で実際にできる分かりやすいコーディネートを写真付きで紹介しているので要チェックだ。



コマドリ エルパ店(株)こまどり
ゼネラルマネージャー
野路 純平さん

ACCESS



福井市大和田 2-1212 エルパ2F
TEL:0776-57-2636

(ブログ) で

同社退職後は、その経験を活かし現在の店舗運営を総括。福井商工会議所の「販促ワクワクミーティング」で学んだ情報発信の大切さを意識し、日々のブログ更新も欠かさず。野路さんは「ブランド偏重ではなく、お客様一人一人の生活シーンにあった洋服を着るのが本物のお洒落。お客様に洋服を、そしてスタッフとの会話を楽しんでもらえるようなお手伝いをしていきたい」とファッションにかける情熱を熱く語る。



はまなみそやだしつゆなど、同店自慢の商品を数多く取り揃えている。

継承される技から生まれる
こだわりの味



モダンな雰囲気が特徴の同店外観。2つの大きな看板が目印。

私は福井商工会議所をこんな風に活用しています！

- 従業員の福利厚生に会議所の共済制度を活用しています。

営業時間は9:00~19:00、定休日は日曜・祭日となっている。現在は店頭販売だけでなく、全国的に販路を拡大するためネット販売も行っており、毎日のように各地から注文が入る反響ぶりとなっている。様々な商品が揃っている同店のHPを一度ご覧いただきたい。



古村醤油
5代目店主
古村 喜正さん(右)
6代目店主
古村 喜弘さん(左)

ACCESS



福井市西木田 2-6-28
TEL:0776-36-0215
URL:http://www.higeko.com/

江戸時代末期から200年、醤油造りの技を継承する古村醤油。明治41年に4代目店主が金沢から福井に移り住んでからの約100年間、福井で醤油や味噌を造り続けている。

同店では、越前がにの茹で汁を使った「だし醤油」や、福井県産の厳選素材を使用したかけ醤油「越の一滴」、2年間じっくりと自然発酵させた「田舎みそ」など、様々な商品を製造・販売している。顧客により良い商品を届けるた

めに、同店が特にこだわるのが「味」「色」「香り」の3点。また、安心・安全な商品をお届けするために、製造工場内は常に清潔さを保つよう配慮を怠らない。そのこだわりから造られる商品には根強いファンが多く、県外から買い求める顧客も多い。

「今後も基本の味を大切にしつつ、新商品開発にも取り組みたい。県内外問わず多くの人に、当店こだわりの味を知ってほしい」と6代目店主は力強く語った。