



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



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。