会員のひろば

フレンチをベースにシェフの優しさが伝わる料理を提供！！



レストラン トロアの森（き）

◆代表：新見　勝也
◆住所：館林市苗木町２５４３－４
◆TEL：0276-71-1068
◆FAX：(　　同上　　)
◆営業時間：
　ランチ 11:00 ～ 15:00(LO.14:15)
　ディナー 18:00 ～ 22:00(LO.21:00)
◆定休日：木曜日ディナー、月曜日

館林のまちの一角に、静かに時間を重ねてきたレストランがある。「トロアの森」。1998年８月の創業以来、派手な看板を掲げることなく、それでも確実に“知る人ぞ知る店”として根付いてきた洋食店だ。扉を開けてまず感じるのは、どこか落ち着いた空気感だ。料理を待つ時間さえも心地よい。そこに流れているのは、シェフの“姿勢”そのものだと感じた。東京で大手レストランやホテルといった一流の現場を経験してきたシェフは、フレンチをベースとしたしっかりとした技術を身につけている。30歳で独立。料理の軸にあるのは、「食材を無駄にしない」という哲学。野菜の皮、魚の骨や頭。一般的には捨てられてしまう部分にこそ、味の本質があると知っている。そこから丁寧にブイヨンを取り、料理に重ねていく。その一手間一手間が、結果として“優しいのに深い”味わいを生み出している。特に印象的なのがパスタだ。派手さはない。しかし一口食べると、じわっと広がる旨みがある。後から「なぜ美味しいのか」を考えたくなる味だ。そこには技術だけではなく、積み重ねてきた時間と誠実さがある。現在は地元の常連客に加え、週末には県外からの来店も増えている。店の魅力が、ゆっくりと外へ広がり始めている証だろう。





珈琲かすと大鋸屑がつなぐ資源循環！
商工会議所の会員繋がりから生まれた新たな取り組み



ぱくぱく農園

◆代表：大野　恵介
◆住所：館林市成島町４４６番地の６
　　コーポ光２０１
◆TEL：080-5081-0363
◆営業時間：9:00 ～ 17:00
◆定休日：不定休
◆ＨＰ：https://www.paku-paku-nouen.com
◆PODCAST：https://podcasts.apple.com/jp/podcast/ぱくぱく農園 podcast/id1614135579

富士室内工芸株式会社（木香家　もっこうや）

◆代表取締役：石塚　玲苗
◆住所：館林市上三林町 2217
◆TEL：0276-55-3780
◆FAX：0276-55-3781
◆営業時間：8:30 ～ 17:30
◆定休日：日曜日・祝日（土曜日）
　　※同社カレンダーによる
◆ホームページ：https://www.mokkouya.jp
◆Instagram：mokkouya_tokiwadai

館林市で、異業種連携による新たな取り組みが進んでいる。その背景にあるのが、館林商工会議所の会員同士のつながりだ。地域内で顔の見える関係性が、新たな価値創出へとつながっている。今回連携したのは、農業を営むぱくぱく農園と、木材加工を手がける富士室内工芸。きっかけは商工会議所の取材の中で得られた情報だった。飲食関連の現場では珈琲かすが排出されていること、そして堆肥づくりにおいては水分調整のために大鋸屑が有効であること。それぞれ別の文脈で得られた情報だったが、両者を掛け合わせることで新たな可能性が見えてきた。こうして、地域企業から提供される珈琲かすを活用し、ぱくぱく農園が堆肥化を担う取り組みがスタート。そこに富士室内工芸の大鋸屑を組み合わせることで、発酵を安定させる仕組みが構築された。廃棄されていた資源同士が結びつき、新たな価値として循環し始めている。この取り組みは、すでに全国放送の番組でも取り上げられるなど、外部からの注目も集めている。商工会議所の会員ネットワークを起点に生まれた今回の事例は、地域に眠る資源と可能性を引き出すモデルとして、今後の展開が期待される。





