

会員のひろば

現場経験を積み重ね、人をつなぎ、地域を動かす！



(株)智奈コーポレーション

◆代表取締役：新部 貴広



- ◆住所：館林市新宿1丁目4-27
- ◆TEL：0276-72-8811
- ◆FAX：0276-72-8812
- ◆営業時間：10:00～18:00
- ◆定休日：日曜日（事前予約対応可）

館林市で不動産業や解体業を手掛ける(株)智奈(とみな)コーポレーション代表の新部貴広氏。2010年に会社を設立し、宅地建物取引業を中心に事業を開始した。現在は建物解体工事業も加え、地域の住環境に関わる事業を展開している。「最初の3年は本当に苦労した」と振り返る新部氏。当時は業界経験も少なく、宅建士資格を持っているだけの状態からのスタートだったという。それでも現場経験を積み重ねながら事業を継続し、地域との信頼関係を築いてきた。近年は人口減少に伴う空き家問題にも強い危機感を抱いている。空き家の増加は地域の魅力低下や生活環境の悪化につながるため、市主催の空き家相談会では相談員としても活動。地域課題の解決に向けて現場視点で取り組みを続けている。また、新部氏は館林商工会議所青年部会長や群馬県商工会議所青年部連合会会長なども歴任。現在も館林商工会議所常議員として

地域経済発展に携わっている。こうした活動を通じて、新部氏は単なる経営者ではなく、多くの人をまとめ、地域を動かす存在へと成長してきた。現場で培った経験と人とのつながりを大切にしながら、これからも地域の未来づくりに挑戦を続けていく。



味にこだわり、心をこめてうどん・蕎麦創りに日々努力



純手打ちうどん・石臼挽蕎麦 楠庵

- ◆代表取締役：石井 達也
- ◆住所：館林市楠町1918-3
- ◆TEL：0276-75-2000
- ◆FAX：0276-75-2000
- ◆営業時間：
11:00～15:00(LO.14:30)
17:30～20:30(LO.20:00)
- ◆定休日：水曜日



館林市楠町の「純手打ちうどん 石臼挽蕎麦 楠庵」は、2002年創業の手打ちうどん・蕎麦店。館林市の「うどんの里館林」振興会にも所属し、令和6年には文化庁の「100年フード」に認定された“館林のうどん文化”を支える一店だ。同店では、うどん・蕎麦ともに全て手打ちにこだわる。蕎麦は北海道産や茨城産を中心とした国内の良質な玄蕎麦を毎日石臼で自家製粉。「挽き立て」「打ち立て」「茹で立て」の“三立て”を徹底し、蕎麦本来の香りや喉ごし、歯ごたえを追求している。一方、うどんは上州地粉をベースに、足踏みや寝かしといった昔ながらの製法を守り続け、小麦本来の風味や甘味、しっかりとしたコシを引き出している。人気メニューは「天ざるそば・うどん」や「大根そば」など、素材の良さを活かした一品。県外から訪れるファンも多いという。石井達也社長は調理師免許取得後、20歳の頃には「蕎麦一本で生きていく」と決意した。「蕎麦は繊細で奥が深い。

集中して向き合えないと良いものではない。“たかが蕎麦、されど蕎麦”です。自分の理想はもっと高いところにあるので、終わりはないですね」と笑顔で話す。館林の食文化を守りながら、さらに高みを目指して日々研鑽を重ねる楠庵。その一杯には、職人としての誇りと真摯な思いが込められている。

