

# 我ら木津の あきんどしゅう 商人衆♪

好奇心旺盛なスタッフがめぐります!



# ASA探検隊

# 地元物産にあきんどパワー!! SHOP木の津さん(平和堂アルプラザ木津店)



平和堂アルプラザ木津店 SHOP木の津  
平田さん(左)と大倉さん

早速、大倉さんのアイデアがいっぱい詰まった手づくりの店舗を案内していただいた。



★手づくり什器には地元物産がいっぱい!

和風の屋根に季節感がたっぷりの販売コーナーが真っ先に目に飛び込んできます。①木の津本舗(菓子販売)②木の津屋(野菜販売)③木の津蔵(米販売)④木の津(その他物販)の4つの大きなカテゴリーに分けられ、地元物産のオンパレード。



★リヤカーに弁当箱が懐かしい...

驚いたのは、お店の大小の什器が全て大倉さんのアイデアで作られたもの。なかでも、生産者のわかる生鮮野菜満載の「リヤカーワゴン」は、可愛い弁当箱や水筒が脇役となって、郷愁を誘う雰囲気どころが弾みます♪

お菓子コーナーには、地元のお店の商品をはじめ、SHOP木の津オリジナルの柿よ



★アイデアいっぱいのお店づくりに思わずにっこり♪



新商品「木津の散歩道」

うかん、抹茶ロールカステラ、玉ねぎドレッシングなどが美味しそうに並んでいる。ギフト用箱に詰め合わせも出来るので土産にも最適。

出来たてホヤホヤの新商品「木津の散歩道」は、鈴カステラ、鯛あられ、のりおかし、吹き寄せなど、昔懐かしいお菓子が25種(100円~300円)。色とりどりでどれもこれも食べたくなるものばかり。

スタッフ平田さんの一押しは、「竹炭さくへい」という地元山城町の郷土菓子。木津高校情報企画科の生徒さんの自信作!

従来のプレーンと竹炭入りの2種類。少し硬めの食感がカリッと香ばしい。また、同校システム園芸科の「深蒸しかぶせ茶」も特産品コーナーでともに人気商品として販売されている。特産品を生かした新しい商品が次々と誕生しているのも店頭をのぞく楽しみです。



木津高生の自信作!! 「竹炭さくへい」と「深蒸しかぶせ茶」

地元の高校生や農家、地場産業の皆さんとの温かな交わりを通じてカタチとなった商品の数々。そんな商品のいっぱい詰まったお店を見ていると、木津の街を愛する熱い思いがダイレクトに伝わってきます。

顔の見える温かな対面販売を通じて、地域活性化やそこに住まう人たちのより深い郷土愛へつながる確かなぬくもりを感じさせていただいた今回の取材でした。

SHOP木の津さんからうれしいプレゼントも頂いております...どうぞご応募ください♪

present

**木の津  
抹茶ロール  
カステラ**  
1本¥900  
\*ご応募はオモテ面より>

## 10名様にプレゼント♪

<当選の場合>クーポン券お届け。お手数ですが直接、平和堂アルプラザ木津店・SHOP木の津にてプレゼント商品とお引換えください。

**SHOP木の津(株)木の津**  
平和堂アルプラザ木津店  
〒619-0222 木津川市相楽城西15  
TEL.0774-72-3715



事務所で取材をまとめる千尋さん。



店に届いたばかりの夕刊に興味深々♪

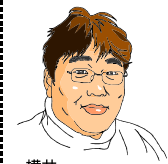
## 木津川市ガイドマップづくり♪

### 新聞販売店に興味深々!?

7月22日、夏休みの課題「木津川市ガイドマップ」をつくるために、ASA木津にやって来てくれた木津小学校3年生の石崎千尋さん。これまで店の前を通るたびに「気になっていて、いつかお店の中へ入ってみたい」と思っていました。

デジカメ片手に、スタッフに質問。店のスタッフは、配達、集金、事務、営業など全員で約100名。配達用のバイクは30台など、新聞販売店の一日のスケジュールを聞いて、驚きと合点が混ざった好奇の目はきらりと輝きました。タイミングよく夕刊のトラックも店に到着し、にわかに忙しくなった「現場」を見た千尋さんは、どんな思いで見つめてくれたのでしょうか。

お店や豊かな自然と風景など、地元木津川市を探検し、子供たちの作る魅力いっぱいの「木津川市ガイドマップ」の出来上がりを楽しみます♪



横井

## 朝日新聞愛読者限定・夏休み特別ご優待企画 2009ファミリーステージショー

# ドラえもん

第1部「ふしぎな星のなかまたち」  
第2部「ドラえもんと遊ぼう!」

8月16日(日)京都会館第1ホール  
1回目公演/12:00~ 2回目公演/14:30~

ご優待価格¥1,500(通常¥2,500)(満席になり次第受付終了)  
●観覧ご希望の方/当店へお申込みください。

好評を頂いた城陽市文化パルクでの人形劇は今年度より開催されません。

## ASA木津のまかない料理♪

ASAスタッフ 上田



## 毎日暑いので今月は簡単に出る ドレッシングやそうめんつゆを使った “サッパリ料理” 3種をご紹介します♪

### ①もやし...

サツとゆがいたもやしに適当な大きさに切ったハムをめんつゆやお好みのドレッシングで和える。

### ②ニラとえのき...

ニラとえのきを3cmぐらいの大きさに切りそろえ、沸騰したお湯にくぐらせる。冷ました後、めんつゆで和えて出来上がり!

### ③キャベツ・豚バラ...

キャベツをざく切り、豚バラ肉は適当な大きさに切り、和風ドレッシングで炒めるだけ。油を使わないさわやかキャベツ炒め、美味しいですよ!

料理というほどのものではないのですが一品こいかがてしゅう!

## お散歩で会いましょう!



逸見

名前はチョコです。6才で女の子です。自分は犬だと思っ  
てなく、人見知り激しく淋しがりや  
です。大好きな人はお母さんです。

精華町/小川さま