

# えもんみっけ!

～市民レポーターのページ～

市民レポーターの皆さんが、市内のさまざまな場所に出かけて、市民ならではの視点から小牧の魅力や身近な話題について取材した様子を、毎月15日号で紹介していくコーナーです!

REPORT 198

## 未来につながる笑顔と幸せを



優しい雰囲気のおしゃれな店内



社長の今村政宏さん（中央）と今村さおりさん（左）、佐藤奈奈さんに話を聞きました。

6月17日、常普請にグランドオープンしたBABY and KIDS 専門店「Coucoubebe (ククベベ)」。淡いターコイズブルーの可愛らしい外観からどんなお店なのかと訪店の機会を楽しみに、店長の佐藤奈奈さんに話を聞きました。

元々、地元で環境事業を展開している「新栄重機」が、今回、新たな部門としてセレクトショップを立ち上げたのが「ククベベ」。店舗自体も自社で施工したそうです。

店長の佐藤さんは、幼い頃から洋服が好きで、長年アパレル企業に携わる中、持続可能にサステナブルな暮らしの在り方について関心をもっていました。それは、今ある自然や資源を守りつつ生活することだと考え、ククベベでは、サステナブルファッションへ取り組みブランド、人権を尊重し正当な労働で作られた素材を使用しているブランドのみを取り扱うことにしました。

### 子どもと地球に優しいものを

淡い色合いが優しく温かみのある店内に所狭しとベビーとキッズのオシャレな服が並び、大人目線から見ても良いと思えるデザイン・素材にはセンスを感じます。

「こだわり」を大切に良



店の隣に作られたお庭です。

商品にも、オーガニックコットン・オーガニックリネンといった環境に優しい素材が多く、肌触りや保温性、通気性に優れ刺激の少ない素材は、デリケートな赤ちゃんにとっても優しく、その柔らかさは、お母さんの癒しにも繋がります。

### 安心と安全を未来に届ける



洋服以外にも靴や雑貨もあります。

#### 今回の取材先



#### Coucoubebe

住所：常普請 1-129  
電話：48-1109  
営業時間：10:00～16:00  
定休日：日曜、月曜  
HP：<https://coucoubebe-baby.com>



もーみん

#### 編集後記

我が家も子ども服を長女から次女におさがりしていました。私も洋服に限らず、愛着ある良いモノを長く大切にしようと思っています。

兄弟、姉妹でも着られる（お下がりがもできる）質の良さは、何世代にも渡って優しいモノを大切にしたいという佐藤さんの思いが伝わります。  
4月から店は営業していましたが、この6月には外構工事が完成し、素敵な庭も出来上がり、グランドオープンとなりました。  
オンラインショップも随時更新しているのでチェックしてみてください！

# 小牧の新・名物料理が誕生!



新・名物料理「炭火うな鶏まぶし」

小牧の中でも、いち早く名古屋コーチン料理を提供してきた「かな和」が、姉妹店の「七福」とコラボして新メニューを開発しました。小牧の名物料理になりたいと言う社長の金和末穂さんに話を聞いてきました。

昭和51年創業の小牧の老舗料理店「かな和」は、名古屋コーチンを取り扱う店としてもよく知られています。

名古屋コーチンの生産を行う稲垣種鶏場の稲垣さんから「名古屋コーチンを取り扱ってみたいか」と誘われました。まだ、小牧発祥であることは、ほとんど知られていませんでしたが、大将の金和直人さん

は「当時、店内に生け簀がありましたが、生け簀は全国どこでもあるけれど、名古屋コーチンはここだけだから、これはいい!と買った」と、今から25年ほど前の名古屋コーチンとの出会いを話します。

また、長年の経験から名古屋コーチンの中でも卵を生む前のメスしか使わないというのも「かな和」のこだわり。

大将。社長のお父さんです。



**コロナ禍だからやる!**

コロナ禍で、時短営業、休業など厳しい時期には、テイクアウトやオードブルなどの新しいメニューを考案し、提供してきましたが、社長の末穂さんは「今ならゆっくり考えることが



大将が厄年の時、田縣神社の豊年祭で担いだ御神木。縁があつて神社から頂戴したそう。エントランスに鎮座する迫力は、観光客だけでなく、地元の人もびっくり!

**誰でも安心して**

完全バリアフリーの店内は、自分の車いすのまま食事が楽しめる個室からベビーチェア、ベビーベッドまで誰にでも優しい配慮がなされ、SDGsへの意識も高い。

できるから、ここでしか食べられないお料理を作ろう!」と、試行錯誤し、スタッフで試食を重ね、小牧の新名物料理「炭火うな鶏まぶし」を創りました。名古屋コーチンと姉妹店「七福」のうなぎという贅沢な二品を盛り、名古屋コーチンガラスープと鰻出汁を合わせた鶏出汁でまぶして食べる。コーチンの温玉、デザートのコーチンプリンなどコーチンにこだわり抜いた料理です。



名古屋コーチン石焼・日本料理 **かな和**

住所：東田中 1632-1  
 電話：72-6333  
 営業時間：11:30～14:00 (L.O.13:30)  
 17:30～22:00 (L.O.21:30)  
 定休日：月曜日、第1火曜日  
 Mail：nagoyakochin.kanawa@gmail.com

今回の取材先

素敵な花、絵、調度品など取材が終わってもいろいろなお所に目が釘付け!楽しかったです。

2階には大きな広間や、個室があります。エスレーターもあって、快適な空間です。人生の節目に過ごしたい店ですね。



あんみつ

## 編集後記



1階のテーブル席。写真右手にはカウンター席も