

いまい みつひろ
【下】今井 光博さん



今井 光博さん
昭和42年東京都生まれ。
1989年株式会社翼を創
業。業務請負業及び労
働者派遣事業を開始。
2003年からはフード事
業に参入。ペーカリー
ショップ「ぶらんじえ」
をオープン。関西各地に店
舗展開を続ける。後に父親は連絡が取れなくなり、
現在も消息不明のままだ。

私のチャレンジ人生

の為、冷夏が襲い売上げが3分の1に激減したのだ。もうダメかと思った。一社だけの取引ではやっていけない。業種が異なる会社と複数取引しなければ今後の翼の発展はない。なりふり構わず営業し、同業者に頭を下げ仕事を分けてもらったおかげで困難を乗り越えることができた。現在では約500社と取引をしている。そして36歳のとき、「顧客感動」を基本方針として食ビジネスをスタートさせた。まず140種類以上の品揃え、レシピは有名シェフが作り素材にこだわり、ブランド力のあるペーカリーショップにする。そして買いやすさとインパクトを考え、価格を105円とした。200円以上の価値を持つ商品を105円で売るこの驚きにお客様がついてくると考えた。「ぶらんじえ」のオープン初日にはお客様が殺到し、サービス券を配布。配り終わった枚数は一万枚にもなった。以来「ぶらんじえ」の客足は途絶えることなく、各雑誌やテレビ局から「行列のできる店」として紹介された。この店は現在、全国ペーカリー平均売り上げの4～5倍。従業員一人あたりの生産売上高日本一である。今後全国500店舗を目指して出店中。私が常にチャレンジしてこれたのも子供の頃からのハンガリー精神がビジネスの原動力となったからだ。厳しい時代の連続だったが、今では、貧しい中、私を育ててくれた母親と養父に感謝している。これからも夢を大きく持ち続け、チャレンジしていきたい。

アウトソーシング事業を基盤に 更なる食ビジネスへのチャレンジ

板前、割烹経営、運送業を経て、23歳のとき、大手電器メーカーの構内請負業務をお客さまの紹介で「翼」としてスタートさせた。夢を叶える為にむしやに寝る時間もなかった。仕事はどんなに困難な条件でも受け、必ずやり遂げた。当たり前の事だがその当たり前の事が「翼に任せれば安心できる」とお客様に評価され、事業は順調に拡大していった。しかし、売上げが上がればあがるほど人件費が大きくなり運転資金に困った。仕事を請けたくても請けられない状態にさえた。あらゆる銀行から融資を断られ、消費者金融を頼らざるをえなかった。そんな中、とある銀行の支店長さんが私の話を聞いて「あなたの目を見て融資しましょう」と言ってくれたのだ。おかげで運転資金の問題も解決でき安心したのもつかの間、支店長が代わり再び融資してもらえなかった。認められたと思ったが甘くはなかった。しかも、更なる困難に直面した。季節商売

「私のチャレンジ人生」へのご意見・ご感想はこちらから gaido.jp/0523

—おわり—

近江パノラマ写真

76 草津 矢橋帰帆島公園

草津市にある矢橋帰帆島公園。琵琶湖に浮かぶ人工島で、「大はらっぱ広場」や「子供の広場」など家族連れにうれしい施設がいっぱいだ。写真は「子供の広場」から。アスレチックや長いローラー滑り台では子供たちのにぎやかな声が響く。公園内には他にもテニスコートやキャンプ場、野外プールなど楽しい施設が盛りだくさん。夏空の下、思いっきり汗をかいてみよう。
お問い合わせ：矢橋帰帆島公園/077-567-1969
(撮影・鎌山)

近江パノラマ写真はここから gaido.jp/0525



わが家のペット自慢

もも

ラブラドル メス・4才

特徴：ちょっと小太り
大好きなもの：水道ボール遊び



飼主：
yukamomo

ペット自慢の投稿はここから gaido.jp/0526



**第18回
カラム日本選手権大会編**
開催場所：彦根市 市民体育センター
gaido.jp/0527

Happy
Smile!

ペット自慢の投稿はここから gaido.jp/0526

情緒あふれる 雰囲気でいただく 充実の懐石料理

今回のランチタイムガイドは、伊賀特集にちなんで伊賀市にある「割烹たつた」をご紹介します。

上野郵便局近くの「割烹たつた」は、古い町家の佇まい。店内には野の花や伊賀焼の陶器が飾られ、落ち着いた雰囲気だ。今回いただいたのは「ミニ懐石(3,500円)」。籠の器に美しく盛られた八寸、鯉の寄せもの、粟麩と夏野菜の煮物、じゅんさいやんぶりをあしらった夏向けの茶わん蒸しに始まり、地元のアられを衣にした揚げ物、新鮮なお造り、ご飯、自家製のデザートなどがつく。趣向を凝らした料理は季節感あふれ、上品なおいしさを心ゆくまで味わえる。

店主の百々さんは、30年前にう料理から店を始め、独学で懐石へと料理の幅を広げてきた。日本料理専門調理師、調理技能士などの資格に挑戦。さらにソムリエの試験にも

合格した努力家だ。店を切り盛りする百々さん夫妻は気さくで温かみのある人柄。高級なイメージでありながら、敷居の高さを感じさせない店の雰囲気もうれしい。料理は他に伊賀牛や自家製の豆腐のコース、夜には一品料理もあり、ソムリエが選ぶワインとともに楽しみたい。

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

割烹たつた

●伊賀市上野女番町205-2 ●TEL: 0595-21-0630
●定休日：毎月曜日、第3火曜日
●営業時間：12:00～14:00 弁当、懐石その他
17:30～22:00 一品料理、懐石その他
(早めの予約が確実)

「Oh!Me」持参の方
食前酒サービス!
※ドリンクのみ注文の場合は無効※有効期限：7月末まで

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

ランチタイムガイド 伊賀編



合格した努力家だ。店を切り盛りする百々さん夫妻は気さくで温かみのある人柄。高級なイメージでありながら、敷居の高さを感じさせない店の雰囲気もうれしい。料理は他に伊賀牛や自家製の豆腐のコース、夜には一品料理もあり、ソムリエが選ぶワインとともに楽しみたい。

「Oh!Me」持参の方
食前酒サービス!
※ドリンクのみ注文の場合は無効※有効期限：7月末まで

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524

※価格は税込みです

ランチタイムガイドの投稿はここから gaido.jp/0524



3 芭蕉翁記念館 上野公園の一角にあり、芭蕉の故郷で見る芭蕉の句集や遺墨など俳句を勉強する人には興味深い。企画展も開催中「芭蕉の紀行文と俳文」展 10月2日(日)まで
●伊賀市上野丸之内117-13
●TEL・FAX: 0595-21-2219
●開館時間: 8:30～17:00 (入館受付16:30まで)
●大人300円 小中高生100円

4 伊賀信楽古陶館 1階では現代の伊賀焼陶芸作家の作品を展示販売。2階では郷土の愛陶家である故・奥知勇氏が集めた室町時代から江戸初期の古伊賀・古信楽の逸品が展示される。名品を鑑賞してその特徴を学んでみたい。
●伊賀市上野丸之内57-12 ●TEL: 0595-24-0271
●開館時間: 9:00～17:00 ●大人200円 小人100円(1階は観覧無料)

7 現代陶芸・伊賀焼の店「土味」 陶芸作家である谷本洋・あけみ夫妻の伊賀焼のお店。伝統的な伊賀焼の他、ヨーロッパで培った独創的な陶画やオブジェも並び、バラエティーに富んだ作品が並び、雰囲気を楽しみながらお気に入りの器を探してみたい。
●伊賀市上野丸之内117
●TEL: 0595-23-2162
●営業時間: 10:00～17:00

8 田楽座わかや 豆腐の田楽は伊賀で古くから食されてきた郷土料理。「わかや」は1829年の創業以来、豆腐はもちろん味噌や炭火にこだわって伝統の味を受け継ぐ。香ばしい炭の香り、ゆず風味の味噌が豆腐の旨みをひきたてる。田楽定食882円～ 豆腐料理のコース3,150円
創作豆腐料理525円～
●伊賀市上野西大手町3591番地
●TEL: 0595-21-4068
●営業時間: 11:00～14:00(L.O) 17:00～20:00(L.O)
●定休日: 月曜日

街角情報・特別版

日帰り満喫! 伊賀上野!

お問い合わせ
伊賀上野観光協会
TEL: 0595-26-7788
FAX: 0595-26-7799
<http://www.igaueno.net/>

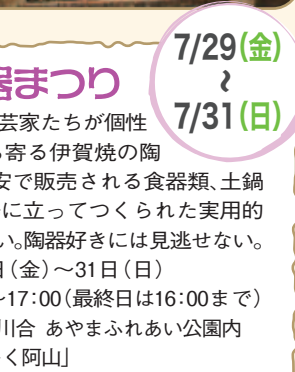
gaido.jp/0528



2 伊賀上野城 伊勢・伊賀の領主藤堂高虎の城。天守閣は慶長17年(1612)、完成直前に暴風雨で倒壊するが、昭和10年に木造三層の現在の天守が復興された。高さが約30mもある石垣は日本有数の誇る。城内には藤堂藩ゆかりの武具や文化産業資料が多数展示されており一見の価値がある。中でも藤堂高虎が豊臣秀吉から拝領した「黒漆塗唐冠形兜」や横山大観の天井画は見事。
●伊賀市上野丸ノ内106
●TEL: 0595-21-3148
●開館時間: 9:00～17:00 (入館受付16:45まで)
●大人500円 小人200円



6 伊賀焼陶器まつり 伊賀で活躍する陶芸家たちが個性豊かな作品を持ち寄る伊賀焼の陶器市。通常より格安で販売される食器類、土鍋など使う人の立場に立つてつくられた実用的な陶器類がいっぱい。陶器好きには見逃せない。
●開催日: 7月29日(金)～31日(日)
●開催時間: 9:00～17:00(最終日は16:00まで)
●開催場所: 伊賀市川合 あやまふれあい公園内「すばくー阿山」
●お問い合わせ:
阿山観光協会/TEL: 0595-43-1544
伊賀焼陶器まつり実行委員会/TEL: 0595-44-1701



7/29(金) 7/31(日)
3つの乗り物がセット
(彦根・越前下巡回バス・近江鉄道車・びわ湖定期観光船)
期間: 平成17年11/27(日)までの土・日・祝日と8/15(月)
7/26応募券
1組2名様ご招待
応募はインターネットで gaido.jp/0011



お中元にも最適
池田牧場
シエラポート
お取り寄せはおいしいガイドで! oisi.gaido.jp
TEL 0748-32-3909
インターネット

挑戦する姿勢から
新しい波
〈WAVE〉が生まれた
チラシのレスポンスをあげてみませんか?
Bタテ半紙「4in1」システム導入
同時工場で「ハガキ貼り込み」や
「ミシン加工」が可能になりました。

コミュニケーションを大切にすると結合印刷会社
株式会社 高速オフセット
京都営業所 TEL(077)521-8848 (代) FAX(077)526-1504
近畿営業所 TEL(075)241-2429 (代) FAX(075)241-2147
本 社 TEL(06)6346-2800 (代) FAX(06)6346-8848
URL: <http://www.kousoku-offset.co.jp/>

毎日新聞・滋賀情報紙
Oh!Me広告料のご案内

1面……………全3段(フルカラー) 220,500円
2・3面……………全3段(フルカラー) 141,750円
4面……………全3段(フルカラー) 157,500円
(但し、11段通し(銀カラー)掲載の場合は472,500円)

※原稿サイズ
3段の場合……………天地 99mm×左右247mm
11段(全頁)の場合……………天地375mm×左右247mm
※料金は消費税を含みます。※版下制作料は別途申し受けます。

広告についてのお問い合わせは
滋賀毎日広告社
大津077-522-2603
彦根0749-22-0404
<http://www.shiga-maiko.com>

毎日新聞のご購読申し込みは
0120-468-012
感謝! 発見! 共感! 使える私の滋賀情報紙「Oh!Me」は
お近くの毎日新聞販売店からお届けしています。

プレゼント
※各応募締切は正午までです
**びわ湖ホール
夏のフェスティバル2005**
7/23(土)・24(日): ジャ・ヴァルツ&ゲスツ「ダヴァン」
8/7(日): ク・ナウカ「王女メデア」

7/12応募券
各日1組2名様ご招待
びわ湖ホール

**7/30(土) 人形劇
「あやうろズッコケ探検隊」**
[1回目] 14:00開演
[2回目] 16:30開演
7/21 応募券
親子ペア2組4名様ご招待

(財)長浜市文化スポーツ振興事業団
彦根1日フリーパス「福×2券」
3つの乗り物がセット
(彦根・越前下巡回バス・近江鉄道車・びわ湖定期観光船)
期間: 平成17年11/27(日)までの土・日・祝日と8/15(月)
7/26応募券
1組2名様ご招待

応募はインターネットで gaido.jp/0011

近江鉄道

応募はインターネットで gaido.jp/0011