

『お客様大感謝祭』の未来を話そう！

コロナ禍で開催を自粛してもう3年。そろそろ次を考えたいと、ウズウズしている3人が、感謝祭の思い出と未来を語り合いました。



お客様大感謝祭の前身は焼き芋会

- 専務** 住まい工房ナルシマの創業当初、職人さんが率先して始めた焼き芋会がお客様大感謝祭の前身ね。それが10年続いて、次は住まいづくり塾とか、当時のモデルハウス「ひだまり亭」を使って小規模なイベントをやってみたの。
- 副社長** すぐ感謝祭になったんじゃないだね。
- 専務** 3年くらいして職人さんから声が上がって、2009年にお客様大感謝祭が始まったの。準備は大変だったけど、職人さんはノリノリでやってくれたわ。
- 副社長** 近隣のお店の方も協力してくれていたね。
- 専務** パンのクーロンヌさんや、新鮮野菜工房さんなどのお店だけでなく、和楽器バンドの音つむぎさんとか縄跳びの世界大会で優勝した女子高生とか、いろいろなゲストの方が盛り上げてくれたのよ。
- 相澤** オリジナルTシャツもつくりましたね。
- 専務** 東日本大震災の年に、一致団結して乗り越えようという気持ちを込めたの。その後毎年つくったわね。
- 相澤** 始めた頃から、どんどん新しい楽しみが増えたんですね。てまひま市場と合同だった2019年は、忙しかったけれども充実していました。
- 副社長** その年は社員ブースをつくっておもてなしをして、それも好評だったね。

生まれ変わった感謝祭を目指して

- 副社長** 来年は社屋も変わることだし、ぜひお客様大感謝祭も新しい形でやってみたいね。
- 専務** 世の中が大きく変わって、企業としてもSDGsを考えるのが常識になっているから、私は廃材を使ってできることがないか考えているの。ほかに子ども向けの大工体験コーナーとかできたら面白いんじゃない？
- 相澤** いいですね！新社屋や母屋をうまく利用して、新築からリフォームまで、すべてのお客様と社員みんなが楽しみを共有する機会になれば素敵ですよ。
- 副社長** そうだね。今後に関わる人同士のつながりをもっと大切にして、お施主様や地域の皆さんに心から喜んでもらえるよう、パワーアップしてお迎えしましょう！



 tegami lesson!
 絵手紙教室

5月のテーマ 『傘を描く』



そろそろ梅雨入り。お気に入りの傘を描いてみましょう。全体的に描いたり、ポイントを大きく描いたり、大きな葉書に描いたり。いろいろな描き方にチャレンジします。

講師 ▶ 吉川みか（きっかわみか）
 日程 ▶ 5月16日（月）10:00～
 場所 ▶ 住まい工房ナルシマ
 参加費 ▶ 1,500円
 定員 ▶ 5名



きゅうママの絵手紙の小屋 ▶

お申し込み・お問い合わせは住まい工房ナルシマまで

narushima staff dayori

ナルシマスタッフ便り



ひなかあさんです。

初めて感謝祭に参加したのは2019年の5月。引き渡しから半年ほど経っており、ナルシマの社風は分かっていたつもりでした。

それでも感謝祭での、誰が社員で誰が職人で誰がお客様なのか…境界があいまいなアットホームさに驚きました。同時にその一員に入れてもらえるのが嬉しかったです。

まだ6歳と3歳だった子どもたちはミニ畳づくりに挑戦。これは今でも我が家のおまごとの舞台として活躍していて、見るたびに作ったときの思い出がよみがえります。

今回の感謝祭こそは、『ファインプレイス』読者のみなさまと直接お会いし、家づくりや子育てなどいろいろな話題に花を咲かせることを、心より楽しみにしております♪


 cafe Restaurant
 aozola cafe

何を食べるかも大事だけど、
 誰と食べるかもすごく大事

今回ご紹介するのは、南守谷駅のすぐそばにある『aozola cafe』（アオゾラカフェ）さん。オーナーの小平さんは、10年ほどさまざまなレストランでフランス料理に携わった後、2003年からイタリアに渡り、「考え方が好きだった」というイタリア料理を2年間独学で修行した経験を持つ、本格的なシェフです。

前菜からデザートまで、妥協なしの手づくり！同業者からもよくここまで仕込むね、と言われるそう。というも、何が入っているかわからないものを自分の子どもにもお客様にも提供しないという信念があるから。「aozola cafeで食べていただくお料理には、何が入っているかすべて把握しています」と胸を張る小平シェフ。

aozola cafeは、ランチもディナーもコース料理♪

まず登場する「サラダメリメロ」にビックリ。メリメロとはフランス語で「ごちゃまぜ」とか「ごちゃごちゃ」という意味で、こだわりの料理が少しずつ楽しめて、しかも素材の一つひとつを丁寧に説明してくれます。これが映えるし美味しい、参っちゃいます！次に出て来るスープも、旬の素材を使った絶品。思わず隣のお客さんとうなずいちゃうレベルです。ヨッシーが当日チョイスしたメインは、「いんかのめざめのニョッキ ゴルゴンゾーラチーズのホワイトソース」。食べていて、なんて言うか…自分が誇らしく思えてくるというか、選んでよかった！と思えるお味でした。

キッズプレートも本格的。「お子様連れのお客様にも来ていただき、こういう料理もあるんだと知ってもらいたい」とお話しいただきました。

aozola cafeに行くときは、ご家族やご友人、たまにはヨッシーを、ぜひお誘いください！

aozola cafe（カフェ レストラン）
 ■守谷市けやき台 1-3-4 ■TEL 0297-28-1222 ■駐車場：有（無料 8 台）
 ■営業時間：ランチ 11:00～14:00、カフェ 14:00～16:00（流動的に営業）、
 ディナー 18:00～21:00（予約のみ） ■不定休 詳しくはこちらをご覧ください▶

\ Instagram /



◀ 吉尾崇（よしおたかし）
 ビデオグラファー
 ナルシマが建てる高性能住宅に惚れ込みナルシマで家を建てる計画。



インパクト絶大なサラダメリメロ。



素朴な美しさが楽しいデザート。



心からのおもてなしで迎えてくれる小平シェフ。

編集後記

4月は本社社屋の一部建て替えに伴い、仮事務所に引越しをして、今までため込んでいたそれぞれの荷物を片付ける月でした。そして5月。プレハブの仮事務所では冷房27度設定でも今までのように快適な室温にならず、新事務所への思いは募るばかりです。完成後は、ナルシマの健康で快適な家づくりを事務所兼モデルハウスとして実現し、社員にとっては働きやすく、お客様が心地よく訪れてくださる場になっていきます。ご近隣の皆様には騒音等ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。（成島久美子）

■ GW休業 4月29日（祝）より5月5日（祝）まで、お休みとさせていただきます。

表紙裏話

明治時代に建てられた生家は、冬は頭髮がみんな凍りつくほどの寒さで、ヘビやフクロウが家の中に入り込むこともしばしばだった、と社長は笑いながら話します。幼少期からの思い出が深く刻まれた生家が、現代の建築技法によって「再生」します。大工さんが屋根裏の梁のかけ方を見て、「昔の大工や職人の技術がわかる造りだね」と教えてくれました。（あいざわ）

FINE PLACE を置いているお店

- Avilio Flowers ● いばらきベーグル ● castello ● café ju-tou
- café 温々亭 ● cafe hive ● 季節野菜のごはんやさん テンサン
- クーロンヌとりで ● こぶたのおやつ ● 新鮮野菜工房 ● ちゃいなはうす
- 堤齒科医院 ● フットサル取手 ● Knot COFFEE ● hakocafe
- 鮎と旬の味 弥七 ● ベジカフェ&レストラン リコ ● ル・ソレイユ

地元の街で一所懸命



株式会社 住まい工房ナルシマ

☎ 0120-885-119

〒302-0027 茨城県取手市駒場2-14-12
FAX：0297-73-6916

https://www.narushimanoie.com



当社は国土交通大臣登録団体の会員です

ナルシマ HP
Instagram
はこちらから