



祖父の代から三角形 昭和な一角に名物あり

昭和レトロな雰囲気有名な「浜マーケット」の中にある、精肉とお総菜の店が「カネヒラ」です。浜マーケットで約60年営業している古株で、記念すべき「ガチ！」シリーズ第1回目の「ガチコロ!」金賞受賞店として脚光を浴びました。まず特徴はその三角形の形状。「祖父の発案なんです、なぜ三角なのかはわかりません。手でつまみやすくするためにしようか」とご主人。中身は、ジャガイモと挽肉、タマネギというオーソドックスなもの。北海道産のジャガイモを大鍋で茹で、マッシュします。混ぜると成型は手作業です。これはご主人の弟さんが1人で行っています。カネヒラは総菜店でもあるので他にも揚げ物メニューは豊富ですが、三角コロッケは2番人気のメンチの倍は売れるといいます。買いやすい値段、つまみやすい形が買い食いの誘惑をかき立てます。



コロッケを揚げる弟の幸治さん

店主からの コメント



兼平雅夫さん

レシピを変えずにすることが、 長く続く秘訣です

「ガチコロ!」は初めての開催だったため、内容がよく分からないまま浜マーケットの理事長から勧められてエントリーしました。エントリーブックに試食券が付いていたので、たくさんの方に足を運んでもらえました。金賞をいただいた時は常連さんから「テレビに出てたね」などと声をかけられましたよ。金賞の効果は相当あります。4年経ちますが、今でもお客様は多いですね。祖父が作ったレシピをずっと守っています。新商品を出すのはなかなか難しいので、定番を大切にしていきたいのが長く続く秘訣ではないでしょうか。



- (住) 磯子区久木町20-4
- (☎) 752-2943
- (✓) 10:00~18:00
- (休) 毎月9、19、29日 他に不定休
- (停) 市バス・京急バス 浜 徒歩1分



磯子商店街商業協同組合 (浜マーケット)



新しいお客さんがずいぶん増えました 手作りのもの、たくさんありますよ

戦後もなく、「疎開道路」と呼ばれていた空き地をマーケットにしたのが始まりです。引き揚げ者がミカン箱を並べて、物を売っていました。やがて今のような商店街になり「何でも揃う」というキャッチフレーズも生まれました。市電の停車場がすぐ前にあったので、本牧や杉田からもお客様が集まり、とても賑やかでした。特売日ともなれば大混雑で。今まで地元のお客様が中心で、中には「いまだにスーパーに行ったことがないの」という年配の女性客もいらっしゃいます。こういう昔ながらの佇まいが「レトロな昭和が残っている商店街」ということでだんだん知られるようになってきました。それから「ガチコロ!」金賞の三角コロッケが脚光を浴びて、新しいお客様がさらにたくさん来てくれるようになりました。受賞後は行列ができていましたからね、ありがたいことです。三角コロッケの他にも、手作りのお総菜や漬け物を売っている店も多いですから、



是非立ち寄って見てみてください。商店街の中には子供連れの方が買物をしやすいよう、空いているスペースを利用して休憩所や子供の遊び場を作っています。このあたりの郷土史を展示しているスペースもありますよ。高齢の方向けには配達サービスも採り入れていて、どなたにも優しい商店街を目指しています。



小島正喜 理事長

最寄バス停 市バス・京急バス 浜

ガチコロ!

銀

見上商店

「ミカミのコロッケ」

1個60円
(税込)



「街なかちよい土産」にも
選ばれた人気の一品
この味を知らずして
コロッケを語るなかれ

多くの人に親しまれている商店街のお肉屋さんで作る手作りコロッケは、挽き肉がタップリと入った味わい深い一品。横浜市が10商品をセレクトした「街なか ちよい土産」にも入っており、その美味しさは折り紙つき!ミカミ渾身のコロッケを是非どうぞ。

店主インタビュー

- Q1:** お客様から勧められて参加しました。
- Q2:** 開催期間中からメディアの取材が入ったりして、たくさんの人に知ってもらえて、お客様も売上げも増えました。受賞後は、地域のイベントに呼ばれることも多くなりました。受賞の効果は今でも続いています。
- Q3:** 途中の人気ランキングでは1位だったので、銀賞と聞いた時には、正直悔しかったです。
- Q4:** 肉屋こそこの味わい深いコロッケをはじめ、ハンバーグ・シュウマイはインターネットでも販売しています。また、神奈川名産の高座豚も販売しています。是非ご賞味ください。



(住) 保土ヶ谷区霞台48-36
(☎) 331-0558
(駅) JR 保土ヶ谷駅 徒歩12分

岩崎・霞台共栄会



保土ヶ谷駅に近く、国道1号線より一本閑静な住宅街に入った商店街で、50年以上の歴史があります。霞台から岩崎町にまたがっているということで、この名がつけました。地域の防犯に貢献したいという思いから、街路灯で道を照らし、月1回会員による夜間パトロールを行っています。「ガチ!」にエントリーしたお店を応援するため、他の会員に投票の呼びかけをするなど、商店街全体で盛り上げました。

最寄駅 JR 保土ヶ谷駅

Q1: 参加のきっかけ Q2: 参加して良かったこと

ガチコロ!

銀

村井肉店

「男シャクコロッケ」

1個80円
(税抜)



「つけずにそのまま」がうまい

昭和26年の創業以来、変わらぬ製法で作る昔ながらのコロッケです。年間を通して100%北海道産羊蹄男爵を使用しています。長期冷蔵保存することでうまみが増すと云われるのがジャガイモ。油の質にこだわり、湘南ポークの背脂を絞りながら揚げています。何もつけずにそのままかじるのが村井肉店流の食べ方です。
(エントリー時の商品名は「自家製コロッケ」でした。)

店主インタビュー

- Q1:** 「おいしい」と評判をいただいていたので、「ガチコロ!」の企画を商店街新聞で知り、迷わずエントリーしました。
- Q2:** 売上げが伸びたのはもちろん、お店が活気づいて、応援してくれるお客様が増えました。近隣の方に商店街の存在を知っていただく機会にもなったと思います。
- Q3:** 途中経過では2位だったので、3位という結果にはなぜ...という気持ちでした。
- Q4:** コロッケ以外の様々な手作りの品もおいしいと好評です。「ガチコラボ!」のクリームコロッケも定番メニューになりました。



(住) 泉区上飯田町1331-6
(☎) 803-4529
(停) 神奈川中央交通バス 児童公園前 バス停前

協同組合上飯田ショッピングセンター



約1,500世帯の団地の中に位置する地域密着型の商店街です。生鮮三品や暮らしに必要な物が揃っており、特に高齢者の皆様がお買物しやすいと思います。月1回実施しているガラポン抽選会も好評です。「ガチ!」期間中は商店街にポスターを掲出してエントリー店を応援しました。受賞後はコロッケを目当てに新しいお客様が来店したことで、他の店でも「この店の逸品」を考えるようになりました。

最寄バス停 神奈川中央交通バス 児童公園前

Q3: 受賞の感想 Q4: お店のPR

ガチコロ!

銀

ミート&デリカ いいはら 飯原精肉店 「自家製コロッケ」

1個90円
(税抜)



58年間地域に愛され続ける味 素材の美味さそのままの 素朴なコロッケ

新鮮な豚肉と男爵ジャガイモのみを原材料に使用した、58年間変わることのない昔ながらの素朴なコロッケです。色々と手を加えることなく、素材の味そのままに作っています。お客様の中には区外に引っ越されても、車でまとめ買いにいらっしゃる人もいます。

店主インタビュー

- Q1:** 商店会長からの勧めです。
Q2: 他の商品の売上げも上がり、受賞後は遠方からいらっしゃるお客様も増えました。「瀬谷の逸品」にも認定され、区のイベントに出店しています。
Q3: 大変驚き、多くのお客様からの支持に感謝しました。
Q4: 2年後に60周年を迎えますが、今後も変わらぬ味を守っていききたいと思います。



(住) 瀬谷区瀬谷4-11-17
(☎) 301-0298
(駅) 相鉄線 瀬谷駅 徒歩6分

瀬谷銀座通り商店会



瀬谷駅南口から厚木街道に向かう全長600mもの長さのある、瀬谷駅を利用する方が多く通行する商店街です。5・10月に150円商店街・フリーマーケット、8月に夏祭り、12月に年末売出しを行っています。「ガチ！」期間中は商店街の街頭放送でPRしました。受賞後は、商店街全体のお客様が多くなったように感じます。

最寄駅 相鉄線 瀬谷駅

Q1: 参加のきっかけ Q2: 参加して良かったこと Q3: 受賞の感想 Q4: お店のPR

ガチコロ!

銅

Vegetable kitchen 菜 (新大船商店街) 「北あかりのコロッケ」

1個100円
(税込)



選び抜いた素材を手間ひまかけて調理 店主のこだわりが結実した逸品

人気のブランドジャガイモ「北あかり」を使用。牛乳などは使わず、野菜の水分で柔らかく仕上げました。衣をつけている卵は伊勢原でしか手に入らない「寿雀卵」。キメの細かいパン粉を使って揚げているので、パン粉につく油が少なく、カロリーも抑え目になっています。手作りのタルタルソースでおしゃれにどうぞ!

店主インタビュー

- Q1:** 市商連より声を掛けていただきました。
Q2: お店一番のおすすめ商品ができました。また、受賞によりプレミアム感がつき、お買い上げいただくお客様にご満足いただけていると感じます。
Q3: もっと上を目指していたので、少し残念だと思いました。



(住) 栄区犬山町 30-1
(☎) 890-6777
(停) 神奈川中央交通バス
上之中央 徒歩1分

ガチコロ!

銅

梅月 (横浜橋通商店街 (協)) 「コロッケ」

1個150円
(税込)



県内産豚肉と男爵いも「北あかり」のコンビネーション 衣のサクサク感も存分に楽しんで

とんかつ店のコロッケはシンプルながらも素材にこだわっています。いもは北海道の男爵「北あかり」を使用しており、いもの形が少し残るようにつぶしています。サクサクの衣と大き目のいもが良く合います。肉も神奈川県産を使用。オーソドックスでもバランスの良い味で、お好みで塩や自家製のソースをかけてください。

店主インタビュー

- Q1:** 声を掛けていただいたので、快諾しました。
Q2: 以前から、コロッケは好評でしたが、受賞により約3〜4割位コロッケの売上げが上がったように感じました。
Q3: 「やった!!」という感じでした。
Q4: 味付けはシンプルですが、豚肉の産地(清川村)やパン粉、打ち粉、付け玉等の素材にはこだわりを持って作っています。



(住) 南区高根町1-3
(☎) 243-2812
(駅) 市営地下鉄 阪東橋駅 徒歩2分

※銅賞受賞店のうち1店舗は閉店のため掲載していません。

ガチコロ!

銅

ファームラン
China Table 花木蘭 (戸塚宿ほのぼの商和会)

「ボクたちのまかないコロッケ」

販売終了



素朴で飾らないのにやみつきになる
シャキシャキとした食感も人気

スタッフ内で人気のまかないメニューのポテトコロッケ。男爵いもをベースとしたホクホクしたコロッケで、高温でカラッときつね色に揚げました。シンプルなコロッケですが、シャキシャキとしたクワイをプラスして食感にアクセントを加えています。素朴で普通。だけど、うまい。そんなコロッケです。



(住) 戸塚区戸塚町121-7
(☎) 881-3376
(駅) 市営地下鉄・JR 戸塚駅 徒歩5分

- 店主インタビュー
- Q1: お店や商店街のPRIになると思い、参加しました。
 - Q2: たくさんのお客様や、商店街の他のお店の方々が応援してくれてありがたかったです。
 - Q3: 受賞できると思っていなかったの、本当にうれしかったです。
 - Q4: 残念ながら現在コロッケは販売していませんが、「ガチあま!」銀賞の「ハマブリン」や中華料理を食べに来てください。

ガチコロ!

銅

ぷく福 (戸塚宿ほのぼの商和会)

「明太クリームチーズパンロールコロッケ」

2本290円
(税込)



具をパンで巻いて揚げるコロッケのニューウェーブ
味の決め手は明太クリームチーズ

パン粉の代わりにパンそのものを使用し、コロッケの具をパンで巻いて揚げた新しいスタイルのコロッケです。パンの耳を揚げたものを一緒に巻くことで食感も楽しめます。形もロール状で食べやすく、女性や子供に大人気。当店では、中央に明太クリームチーズを入れていますが、具によって様々な味が楽しめます。



(住) 戸塚区戸塚町3935サクラハウス1F
(☎) 866-2923
(駅) 市営地下鉄・JR 戸塚駅 徒歩8分

- 店主インタビュー
- Q2: おなじみのお客様だけでなく、初めてのお客様も増えました。
 - Q3: うれしかったです。
 - Q4: 「ガチ!」はコロッケでエントリーしましたが、自慢の生マグロをはじめ、新鮮な食材をそろえています。他ではなかなか食べられない生のマグロのお刺身や、生のマグロを使った創作料理を是非ご堪能下さい。

「ガチ!」シリーズ主催者に訊く

一般社団法人横浜市商店街総連合会
会長・岡野誠一



街を元気にするために、 どの商店街にもある名物にスポットを

反応はさまざま。でも反響は大きかった

——「ガチ!」を始めて、各商店街の反応はいかがでしたか。

岡野 初めてのことを、お金をかけてやるわけですから最初は様々なご意見がありました。それだけ反響は大きかったということです。さらに、5回続けたことで注目度も上がりました。

——具体的にどのようなご意見があったのでしょうか。

岡野 商店街は飲食店だけではないのだから、他の業種にもスポットを当ててほしいと。でも、食べ物にはアピールしやすい題材で、その店にきたお客様は他も回ってくれるから商店街全体が潤う事業であると説得していきました。2回目は甘いものをテーマに、和菓子洋菓子問わず広くエントリーを募りました。その後は丼、カレー、麺類と続きました。

——「次はこれをやってほしい」という声はありますか。

岡野 市民の皆様からもリクエストはいただいています。それだけ浸透してきたということですね。

商店街を元気づけるために

——今、市内の商店街の数はいかがですか。

岡野 私は鶴見区で家具店を営んでいるんですが、ピーク時には区内に40の商店街があって、会員が約2000店以上あったのに、平成27年6月では商店街が25、会員が823店しかありません。この状況を元気づけるために考えてきた企画の一つに「商店街プロレス」があります。委託している大日本プロレスは都筑区に本部がある団体です。プロレスに「商店街」と付けたのは横浜が一番初めですね。十数年前、神奈川区の六角橋商店街から始まりました。他がやらないことを真っ先にやっちゃうのは、とても横

浜っぽいでしょう。

——「ガチ!」は情報発信にも力を入れていますね。

岡野 ミュージシャンやコミック誌などとコラボレーションしていて、それぞれが情報発信をしてくれるのが強みです。魅力のある企画を立てて、いかにお客様に財布の紐を緩めてもらうかを考えなければなりません。

若いスタッフには「何でもやれ」と

——商店街総連合会として、「ガチ!」を今後どう大きくしていきたいですか。

岡野 全「ガチ!」シリーズから最強の店を決めるというのでもいいですね。私たちが何かやるということなら相当広まるし、どんどんアイデアも出していきたいです。

——会長ご自身、昔からアイデアマンだったそうですが。

岡野 例えばサーカスからゾウを借りてきて鶴見の商店街を歩かせたこともあります(笑)。若手の人たちは常日頃「何でもやってみろ」と言っています。自由な発想を大切にしなければ、他にないことを実現できませんから。

——「ガチ!」シリーズは商店街活性化策の核になりそうですね。

岡野 このスキームをもっと多くのお店に利用してほしいです。食べ物以外のお店でも、魅力をアピールすれば食べ歩きのお客様は寄ってきます。また、「ガチ!」に参加するには商店街への加盟が必要で、組織の活性化に結びつきますのでどんどん新しい方にも参加してほしいです。 [了]