

女性部会 理事会・絵はがきコンクール審査

日時／令和4年9月8日(木) 10:30~11:30 会場／昭和ビル9F会議室



女性部会 審査風景 9月8日
昭和ビル9F会議室



女性部会 理事会 9月8日 昭和ビル9F会議室



審査風景 名古屋中税務署 署長室
左から山田 将克 副署長、蟹江 健治 署長、丸田 秀之 副署長
撮影 外園 繁三郎 法人一統

税に関する絵はがき優秀作品

名古屋中税務署 署長賞



市立正木小5年 オ口 莉奈

名古屋中法人会 会長賞



市立正木小5年 長江 都子

女性部会 部会長賞



市立松原小6年 熊谷 咲弥
(敬称略)

税の作品展示 NHK名古屋センター 令和4年11月11日(金)~17日(木)

橘支部 会員交流事業 ドラゴンズ応援観戦

日時／令和4年9月6日(火) 17:45～ 場所／バンテリンドーム名古屋



バンテリンドーム名古屋 中日ドラゴンズ対広島カープ戦 9月6日

事業委員会 運営研究発表プロジェクトチーム発足

日時／令和4年6月9日(火)・7月13日(火) 10:00～11:30 会場／昭和ビル3F事務局会議室

地域と企業と若者を結ぶ法人会

～輝ける若者を育てよう～ 様々な困難を抱える若者を就労支援

発表予定 令和5年



6月9日(火)



7月13日(火)

昭和ビル3F事務局会議室

女性部会地域社会貢献事業 キッズダンスフェスティバル

日時／令和4年9月23日(金・祝) 13:00～15:30 会場／中電ホール
出演／ダンススタジオ・フォース 名古屋を中心とした地域のダンススクール生徒のみなさん



開会あいさつ
部会長 近藤 眞奈美 氏(右)と女性部会の皆様



中電ホール ロビー



中電ホール
蟹江 健治 署長と幹部の皆様

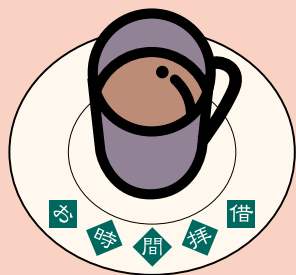
次世代につなげる幹を育てよう



山田 将克 副署長、蟹江 健治 署長、近藤 真奈美 女性部会長と女性部会の皆様



外園 繁三郎 第一部門統括官と女性部会の皆様



「こだわり」を詰め込んだ

和栗モンブラン専門店

株式会社Serge源S'グループ 栗りん（和栗モンブラン専門店）

取材日時／令和4年9月7日(水) 9時～10時
取材場所／栗りん本店・大須店
聞き手／古市 晴比彦、加藤 育美、梶浦 詩乃、鶴岡 一美

栗りん(和栗モンブラン専門店)

名古屋市中区大須3-37-40
カノン大須1F
phone 052-304-8103
050-5456-8879

取扱商品／ケーキ、カフェ、スイーツ
営業時間／11:00～19:00

時期により営業時間が多少
変動します。
最新情報は公式Instagram
をご確認ください。

定休日／不定休

交通手段／地下鉄鶴舞線・名城線
「上前津」駅
8番出口より徒歩7分
鶴舞線「大須観音」駅
2番出口より徒歩7分



栗は産地ごとに味が違う

——「栗りん」の名前は可愛いですね。

【林】「くりん」と読みます。栗という文字は入れたいと考えていました。一度聞いたら忘れにくく、また分かりやすい店名として、みんなで話し合って決めました。

——本店を大須にされた経緯をお聞かせください。

【高橋】10年ほどケーキ屋をやっていたのですが、新しいことに挑戦したくてイメージチェンジです。企画者の店長が、大須は食べ歩きする人が多いので、映えて美味しい、食べ歩きできるものを考案したのが発端です。

——最初は食べ歩きを目指してなのですね。どこの産地の栗ですか。

【林】あちこち試食しまして、一番美味しいと思った九州熊本の球磨の栗を主に使用しています。

——材料の確保など苦労されることはありますか。

【高橋】早めに店長が年間契約しています。

【林】去年は不作でした。今年は、成りは普通ですが価格が高騰していますので、値上げしないようにやっていきたいと思っています。

現地に栗の保管庫があって、今期は2.5t確保しました。途中でなくなってしまうとお客様に迷惑がかかります。

食べ比べると産地毎に味が違います。いつも同じ味であるためには、同じ産地の栗がいいです。「黄金モンブラン」は熊本県産球磨の栗と高知県産四万十栗の最高級国産栗2種を、それぞれの良さを引き出すよう組み合わせました。また「栗三種」は小さいモンブラン3つを、和栗の特徴に合わせて、絞りも餡も変えて販売しています。

——栗の管理は大変でしょうね。



源'S 取締役副社長
高橋 守 氏



店長
林 奨悟 氏



パティシエ
瀧井 雅弘 氏

【林】 契約している工場で、当社指定が開発した配合通りにペーストにもらって運ばれてきたものを、少し寝かせてタイミングを計って数回に分けて、柔らかいペーストにしています。

——栗を絞り出すときの工夫はありますか。

【瀧】 「よりキレイに」です。絞り方によって出来映えが全然違います。基本的には絞れる人は数人しかなくて、社長の許可をとるとパティシエとしてお店に立つことができます。

——オーダーからお客様に届くまでの流れ

【瀧】 注文が入ったら、できるだけ早くお渡しできるように、すぐに作り始めます。メレンゲと生クリームを乗せて絞ります。材料の数は少ないので提供まで5分ほどです。あとは栗をふんだんに使って、和栗本来の豊かな薫りと風味を堪能していただきます。

五感を楽しむ

——ホームページに「五感で楽しむ」とありました。

【林】 まずは見た目（視覚）、調理の様子や最後の仕上げを実際に見て楽しんでいただきます。より和栗の薫り（嗅覚）を楽しんでもらうために、特別な手法で薫りを閉じ込めています。和栗はより滑らかなペーストになっています。中のメレンゲは軽くサクサクに焼き上げていますので、食べたときのザクザク感を楽しんでください（触覚）。そのメレンゲを噛み締めているときの音（聴覚）と美味しさ（味覚）など、こだわりが詰まっています。

——五感を楽しむための演出が素晴らしいですね。

【林】 どういう店にしたいか。コンセプトが「五感で楽しむモンブラン」に決まって、いろいろ追求して試行錯誤、やっといまの形になりました。

——環境音も大切にされています。

【林】 モンブランを食べることだけに集中していただくため、店内のBGMなどにもこだわっています。心地良い空間で食べて欲しいと思っています。

——いま一番の売れ筋はどの商品ですか。

【林】 どれも平均してよく売れています。

季節のフルーツと和栗をマリアージュした「季節の贅沢果実モンブラン」があります。これからはシャインマスカットが美味しいです。

【瀧】 最初は和栗の味ですが、食べ進めていくとシャインマスカットの味に変わっていきます。一口二口はモンブランですが、マスカットとモンブランがよくマッチしています。

——店長さんのこだわりは？

【林】 まずは材料の厳選です。それに加え、お客様に楽しんでもらう演出です。

——スタッフへの指導、人材育成についてお聞かせください。

【林】 基本のマニュアルはありますが、人それぞれ個性があるので、一人ひとりに合った指導です。向いているのはどちらか。手が早いのか、接客が向いているのか、キッチンかホールか、配置を大事にしている、適材適所で個性を伸ばしていきたいと思っています。

——店長さんの一日は？

【林】 朝はアルバイトさんと準備をします。キッチンはパティシエさんに任せていますので、私は事務仕事と、お客様が来ていただける環境を整えオープンします。

オープンしたら、いかにお客様に満足して帰ってもらえるのか。お客様と会話をしているろろなご意見を聞いて、次の商品開発の参考にしています。夜に軽くミーティングをします。

自由な環境に感謝



栗りんサインボード(若宮大通の中郵便局横)



——メニューの更新はありますか。

【林】 基本的に商品数は4～5品です。更新する商品と定番商品と2つの柱がありまして、定番の2商品がベースになっています。

新しい商品を挑戦するのは楽しいです。会社に内緒で、イチゴの乗ったモンブランなど奇抜なものを企画したときもありますが、怒られませんでした。自由な環境なのは社長のお陰です。

——趣味や健康法をお聞かせください。

【林】 健康法は特になのですが、基本的にストレスがないので、伸び伸びと仕事をさせてもらっています。趣味は特になくて、悲しい話ですが（笑）仕事は趣味です。仕事が楽しいので朝から晩まで仕事をしていても苦になりません。

——源'Sさんは、いろいろな飲食業を幅広くやっておられます。

【高橋】 寿司屋と焼肉屋、イタリアン、しゃぶしゃぶ店をやっていますが、スタッフにアンテナを張ってもらっていますので、口出しせずスタッフに任せています。

——博多、日本橋に栗りの店舗があるそうですね。

【高橋】 直営店は大須店と博多店です。豊田店、浜松店、東京店は社長が信頼する繋がりの方のFC店です。

店をあまり増やすとブランド価値がなくなってしまう。先のことを考えると、いまくらいの店舗数がいいと思っています。

——ギフトもあるそうですね。

【林】 2年ほど前から始めました。アマゾンや楽天、自社サイト

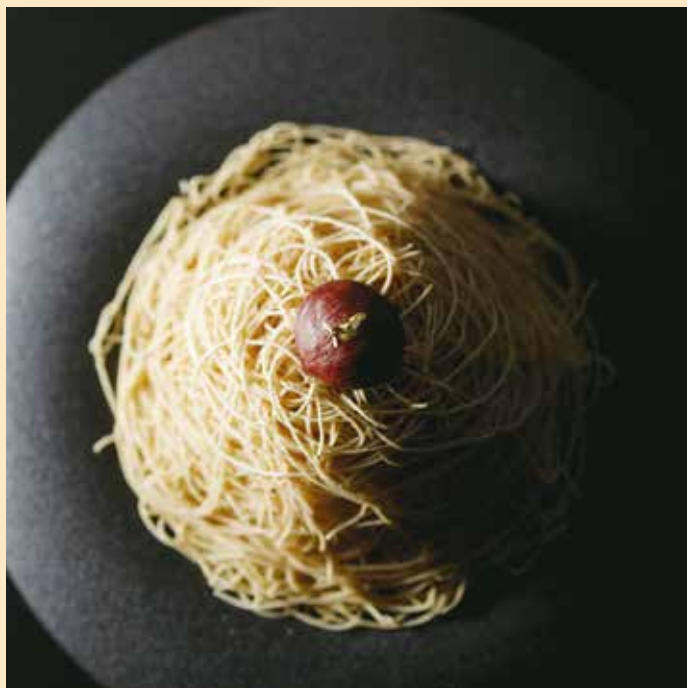
でよく売れています。モンブラン部門で1位をとりました。

まずは店舗ありきですが、コロナのときはお持ち帰り需要でよく売れました。

——昨日お店で購入したのですが、見た目がよくて味も良くて家族に大好評でした。帰るとき「（商品を）傾けないでください」と言われ、大事に持ち帰りました。

【林】 滑らかさと味を追求したので、傾けると崩れやすいのです。

——これからも美味しいモンブランを作り続けて、私たちを楽しませてください。



黄金モンブラン（店内商品）

価格：1980円 賞味期限：店内商品のため当日

最高級国産和栗2種（熊本県産球磨の栗・高知県産四万十栗）をそれぞれの良さを引き出すよう、組み合わせました。

和栗本来の豊かな薫りと風味をご堪能いただけます。



栗千本（お持ち帰り・通販商品）

価格：2080円（店舗により異なります） 賞味期限：当日

もちもちの大福にこだわりの高級和栗ペーストを満遍なくかけた、おうちで楽しめる贅沢なモンブランです。



栗三秋 おもたせ【新商品】（お持ち帰り・通販商品）

価格：2500円（店舗により異なります） 賞味期限：当日

産地の異なる3種の和栗を使用したモンブランのセットです。モンブランの中はムース・クリーム・プリンの3種類となっており、それぞれの和栗の風味を活かす絞り方でお楽しみいただけます。

付属のトッピングで食感にアクセントを加えてお召し上がりください。

※価格は大須本店での価格で、時期・地域により異なります。

和栗モンブラン専門店

栗りん