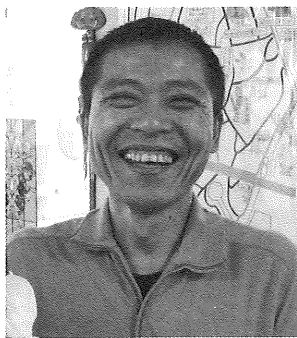


## 企業概要

**企業名** 喫茶さかえ  
**代表者** 三輪 英希  
**所在地** 〒498-0807 桑名郡木曽岬町  
 大字西対海地311  
**TEL** 0567-68-2477  
**休業日** 水曜日  
**業種** 喫茶店  
**所属商工会** 木曽岬町商工会



手作りマップの前で代表の三輪英希さん

木曽岬町特産の  
トマトを活かした  
新メニュー開発!

会員さん訪問

喫茶  
さかえ



### ●木曽岬町の中心地にある 喫茶店

今回紹介する喫茶さかえは、役場、小学校、JAなどの公共施設をはじめ、住宅街も近くにある木曽岬町の中心地にあり、木曽岬町商工会からは徒歩3分ほどのところにある。

もともと農地であったが、先代が不動産関係の仕事をしていて、商業地になるだろうと見越して1977年に店舗を建設し、喫茶さかえとして新規開業した。

### ●創業35年、2代目マスター

店が開業した時、マスターの三輪英希さんは中学校3年生だった。3年後、高校を卒業すると同時に店を手伝い、先代と2人で切り盛りしていた。その後、1989年に、店舗を建て替えたときに、先代が引退し、英希さんが後を引き継いだ。店は、地元客やこの地域を廻る営業マンらの憩いの場として今日に至っている。

### ●地元愛とこだわり

マスターの三輪さんは、地元の



お店の入り口です。

木曽岬町をこよなく愛している。店内には自身で作った木曽岬町の観光ポイントや木曽岬の方言などを紹介しているユニークなオリジナルマップが掲示されている。そして、地産地消にもこだわっている。モーニングで一番人気の「あんトースト」は、期間限定ではあるが自家製の小豆をじっくりと煮込んだ特製あんこを使用している。そのほか、お米は100%、野菜も80%は自家製のものを使っている。栽培方法も、店から出る生ごみにもみ殻やコーヒーマシなどをブレンドして発酵させた堆肥を使うなどこだわっている。コーヒーマシも、豆のブレンドはもちろんのこと、淹れ方も創業以来ずっとネルドリップ方式にこだわって淹れている。

### ●トマトを使った新メニュー

そんな三輪さんが、木曽岬町の活性化のためにと取り組んだのが特産品のトマトを活用した新メニューの開発である。もともとトマト農家であったので、トマトへの思いも人倍強く、トマトの良さを引き出したメニューを開



店舗外観

発している。中でも代表作が「トマトきしめん」である。構想から

1年以上かけて、創業以来付き合いのある製麺会社の社長を説得し、二人三脚で試行錯誤を重ねて4年前に完成させた。「トマトきしめん」は水を一切使わず、限定された農家の糖度のある桃太郎トマトを選びすぐって、約半分の量になるまで煮込んだものを小麦粉に混ぜる。サーモンピンクの淡い色合いのおしゃれな感じの麺で、ミネストローネ風のソースと合わせて「トマトきしめんパスタ」として店のメニューを飾っている。その他にもトマトの果肉が入ったフルーツティの「トマティ」、季節限定であるが「冷製トマト麺」や「春野菜の塩ラーメン」などがあり、人気を博している。

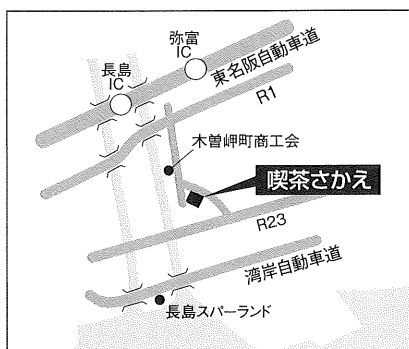
### ●これからの展開

新商品・レシピ開発が得意なマ

### ●コメント●

木曽三川の河口で育った糖度たっぷりのトマトをマスターのあふれんばかりの地元愛で調理したトマトきしめんパスタ。一度、三重県北東端の地、木曽岬町でご賞味下さい。

木曽岬町商工会  
経営支援員 伊藤 正美



スターの三輪さんは、自身の開発だけでなく、木曽岬町の農協女性部や商工会関係者等の有志グループの「ごたげさん」の特産品開発のアドバイスなども行っている。将来的には、町内の飲食店等に開発したレシピを提供したり、トマトきしめんなどを特産品化して、木曽岬町の更なる活性化に貢献していくとともに、消費者ともキャッチボールしてトマトをはじめ野菜嫌いをなくすような取り組みをしていきたいとのことである。

(中小企業診断士 橋本大輔)