

J R幸田駅前の「幸田駅前銀座」(愛知県幸田町芦谷幸田36)に21日、おとふ工房いしかわ(本社高浜市豊田町、石川伸社長)のカレーうどん専門店「太陽の味 でん」と、スギ製菓(本社碧南市大浜上町、杉浦敏夫社長)の直営店「えびせん家族」がオープンする。石川社長は「地元の人や周りの店舗と協力しながらイベントなどを展開し、駅前銀座を盛り上げていきたい」と話しており、新たな活性化が期待される。(高浜)

幸田駅前銀座 勢ぞろい

幸田駅前銀座は、駅前再開の一環で、12年春にオープンした。当初、テナントが埋まらない状態で営業が続いていた。この5月末にカフェがオープンした。21日の2店舗に加え、6月末には革雑貨工房がオープンする予定で、開設以来、初めて全テナントが埋まることになる。おとふ工房いしかわは、すでに駅前銀座に地元食材販売と



「太陽の味 でん」と「えびせん家族」がオープンする幸田駅前銀座

石川社長は、「会社で地域貢献を掲げている。商店街の再開や活性化で、お手伝いできることを模索していきたい」と話す。おとふ工房いしかわは11年、旧来の中心市街地である刈谷市銀座に「とつふや豆蔵刈谷銀座店」をオープンしている。商業衰退が進んでいる地域で、出店に対して社内の反対もあったというが、女性にターゲット

太陽の味でん
えびせん家族

新しい流れ 創造へ

地産地消レストラン「とつふや豆蔵」を開店しており、今回の出店は2店舗目となる。

「太陽の味 でん」は、幸田

駅に面しながら、ずっと空き店舗だった場所にオープンする。幸田特産のカキのペーストを隠し味に使ったカレーうどんや地

ビールなど地元食材にこだわる。午後10時まで営業し、これまで暗かった夜の駅前に明るさ

も提供したい考え。

一方、「えびせん家族」は、スギ製菓の杉浦社長が、石川社長の前活性化の考えに賛同し、出店が決まった。

を絞り、文化教室や雑貨店などを併設した店づくりが功を奏し、順調に推移している。

幸田駅前銀座の店舗では、刈谷銀座店の成功例をベースにしたがら活性化に取り組んでいく。石川社長は「新しい流れを作ってきた」と意気込んでいる。