

なじみの居酒屋支援 人気料理販売へ

樽商大OB、札幌で



ローストビーフ丼持ち帰りや宅配

小樽商科大に在学当時、小樽市内の居酒屋「味処ほたる」（花園1）の常連客だった同大OBの2人が、同店の人気メニューを丼にした「ローストビーフ丼」を持ち帰りや宅配で販売する事業を、12日から札幌市内で始める。ローストビーフ

丼はサークルの打ち上げなどで同店を利用したころの思い出の味で、2人は「焼き加減やピリ辛の味付けが最高」とPRしている。

東京在住の板垣佑弥さん（30）と、札幌市に住む篠村恭太さん（20）。ともに会社員で小樽商大卒。YOSA

KOIソーランサークルの先輩と後輩だ。当時仲間との懇親などで同店を利用し、店主の松本綾子さん（68）と親交を深めた。

事業のきっかけは板垣さんが今夏、小樽を訪れた際に閑散とした繁華街を見たこと。「お世話になった店を助げたい」と、人気メニューを持ち帰りや宅配で販売する事業を思いついた。

ローストビーフ丼の試作品を手にする（左から）篠村恭太さん、松本綾子さん、板垣佑弥さんら

松本さんに呼び掛け、篠村さんの協力も得て準備。札幌市中央区南9西7の篠村さんの会社が所有する事務所を、週1日夜にシェアする形で店舗として賃借し、松本さんが通って調理、1杯千円で販売する。

営業は毎週月曜午後6～11時。板垣さんは今後「冷凍したローストビーフのネット通販にも乗り出した」とし、松本さんは「孫ほどの年の子に経営の手助けをしてもらって、うれしい」と喜んでいる。問い合わせは板垣さん ☎080・4113・1935へ。

（鈴木孝典）

稚内空港の利用促進探る

HAPと樽商大が共同研究

北海道エアポート（HAP、千歳）と小樽商大は9日、稚内空港を中心とした道北の観光振興に関する共同研究を始めたと発表した。期間は2021年度末まで。共同で道北観光の課題を洗い出し、新たな需要を創出して稚内空港の利用促進や新規路線誘致につなげることを目指す。

HAPは新千歳、稚内を含め道内7空港の運営権を持つ。観光振興をめぐるっては、道北は季節による繁閑差が大きいなど課題が多く、道内各地の観光を研究した実績がある小樽商大とタッグを組むことにした。具体的には、HAPと小

樽商大グローバル戦略推進センター産学官連携推進部門が協力し、観光関連事業者などを対象にした実態調査を実施。豊かな自然の中での登山、トレッキングや体験型観光など現行の観光メニューの魅力向上や、豊富温泉（宗谷管内豊富町）の活用策、カーリングなどを題材としたスポーツツーリズムの開発などを模索する。また、道、稚内信用金庫と協力して関係機関の勉強会を開き、観光に関わる人材育成を進める。

小樽商大の岸本稔教授は「道北観光には優れた観光素材がそろっており、楽しみなテーマ。22年度に経営

統合予定の帯広大、北見工大の協力も受けて研究を進

めたい」と話している。

（佐藤宏光）