

多種多様な講座の中から
6店舗の講座をご紹介！

第9回 まちゼミ



2月1日から28日にかけて、各店舗においてお店の人が講師となり、参加者にプロならではの専門知識や知ると雰囲気、提供する商品・サービスを多くの方に知っていただくとともに、講座を通じてお店の人と参加者がコミュニケーションを深めます。講座は5つのカテゴリー「Kids親子」「芸術・音楽・ファッション」「くらし・文化・スポーツ」「美容・健康」「美味」

くらし
文化
スポーツ

大人女子の美活塾「セルフケア&ノート術」 美LLA

●講座内容

- ①なりたい自分になるための習慣化できる“ノート術”を学び、ロードマップを作成。
- ②顔の筋肉チェックや肌の仕組み、肌トラブルの原因に関する講義。
- ③道具を一切使わない“猫手マッサージ”的実践。



業界最大級のエステティックグランプリで4つ星を獲得した店主による、なりたい自分になるための“ノート術”、簡単に行えて効果が実感できる“猫手マッサージ”的一連の流れを体験しました。参加者からは、マッサージに適した時間帯や1日あたりの実施回数、肌に負担をかけないマッサージの方法について質問が上がり、熱心に学んでいました。

●参加者の声

- 美容や健康に興味があり、テレビや本の内容を真似するものの、一時的で継続することができませんでした。今回、続けられるノート術やマッサージの方法を教えていただけたので、頑張りたいと思います。

●店長サンの声 古川さん

お店のPRとお肌のお悩みを改善するためのマッサージや習慣化する方法をお伝えしたいと思い、参加しました。講座の時間配分やコミュニケーションの取り方が勉強になりました。参加された方には、今回学んだことを身につけていただき、エステでもご来店いただけたら嬉しいです。



健
康

コンピューターによる足の計測で足靴診断！ 足にやさしい靴店 広瀬本店

●講座内容

- ①現在の靴や足の悩み、気になることについてカウンセリングを行う。
- ②足のサイズ計測、問題点の原因を触診で確認、コンピューターで重心診断。
- ③足の特徴に適した靴やインソールの提案と試し履き、フィードバックを行う。



参加者に普段から気になっている靴を持参してもらい、4代目でシーフィッターの資格を有する店主が足の悩みに関するカウンセリングを行いました。その後、計測したデータと触診、会話の中から得た情報をもとに、足の特徴に適した靴を提案しました。

●参加者の声

- 足に特徴があるため、他の人と同じ靴が履けず、靴選びに苦労していました。今回、靴の選び方についていろいろ教えていただき、靴選びの幅が広がりました。学んだことを活かしていろんな観点から靴選びができそうです。

●店長サンの声 広瀬さん

コロナ禍で歩く機会が減り、足の形が変わってきている方が増えています。以前参加してくださった方も、計測し直しに来店していただけたら嬉しいです。“おしえ店長サン”には初回から参加していますが、体験後に「あのお店良かったよ」と口コミで広めています。お客様の足に適した靴やインソールを提供し、より良い履き心地を目指しています。



おしえ店長サン 開催！

得するコツをお伝えする、まちゼミ「おしえ店長サン」を開催しました。9回目を迎えた本事業は、お店の場所やケーションを図ることで、信頼関係を築くことを目的としています。

に分類され、家族や友人と説明合わせて幅広い世代の方が参加し、お店のことを知るきっかけとなりました。



Kids
親子

親子で一緒に腸活！ オンリーワンの味噌作り 発酵料理のお店 韶

●講座内容

- ①完成見本の味噌を見て出来上がりをイメージする。
- ②天然塩と5種類の生麹を手で混ぜ合わせる。
- ③水煮した大豆をフードプロセッサーで粗めに漬してペースト状にする。
- ④②と③、秘密の材料を混ぜ合わせる。
- ⑤④と昆布をビニール袋に詰めて空気を抜くことで、オリジナル味噌が完成。
- ⑥あらかじめ講師が作った味噌の味噌汁をいただく。



ポイントは、ビニール袋であること。中身が見えるため、異変が生じてもすぐ気づくことができるからです。また、素手で混ぜ合わせることで手の常な菌が加わり、自らの体に合った“世界に一つだけの味噌”が出来ます。参加者からは、麹や発酵、他の食材を使った教室に関する質問が相次ぎ、麹とお店の理解を深めるいい機会となりました。

●店長サンの声 鈴木さん

お店のことを知つていただく良い宣伝になり、時期的にも冬は発酵の季節なので味噌作り体験に適していると思い、申し込みました。初めての参加でしたが、とてもスムーズに出来ました。また、皆さん楽しく作業してお味噌を仕込んでいただけたのでよかったです。



Kids
親子

子どものしつけは姿勢から！ 姿勢改善教室 カイロプラクティックサロン伝々夢志

●講座内容

- ①姿勢の悪さが引き起こす体への影響や交感神経・副交感神経の役割を学ぶ。
- ②体の不調についてヒアリングし、現在の姿勢・体の傾きを写真で撮影。
- ③写真と姿見を用いて自らの体の癖を理解する。
- ④施術により土台となる骨盤の歪みを治す。
- ⑤施術前後の違いを写真で確認する。



姿勢が悪いと体のどこかに動かしにくいところが出てきて、ケガに繋がる恐れがあります。本来の運動能力を引き出すためには正しい姿勢を維持することが大切です。正しい姿勢を心がける意識づくりと簡単な改善方法について、親子で和気あいあいと学んでいました。

●店長サンの声 岡田さん

今回で8回目の参加です。カイロプラクティック自体があり知らないいのと、姿勢や健康の大切さをお伝えしたくて参加しました。お店のことを岐阜市全体に周知していただける“おしえ店長サン”はとてもありがとうございます。



美
味

岐阜県の養殖鰻「信長鰻」を味わってみよう！ 食べる水族館UOGI

●講座内容

- ①岐阜で養殖されている“信長鰻(ビカラーラ種)”の特徴について学ぶ。
- ②信長鰻のさばき方と串打ちについて講師のお手本を見た後で体験する。
- ③串打ちした信長鰻を焼く(その後、蒲焼きはUOGIオリジナルのタレを付けて焼き上げる)。



創業113年の老舗魚屋の4代目が講師となり、白焼き・蒲焼きの工程を体験しました。“信長鰻”は、肉厚で身がしっかりしており、天然うなぎに近いという特徴があります。また、蒲焼きに使用した“UOGIのととタレ”に用いられている醤油の製造元である山川醸造(株)の講座にも後日参加予定というで夫妻は「そちらも楽しみ」と笑顔で語っていました。

●参加者の声

- 新聞に掲載されていた“食べる水族館”に以前から興味があり、一度来てみたいと思っていました。今回の講座で初めて訪れるほかの参加の方とも楽しく体験することができました。次はランチでお伺いしたいと思います。

●店長サンの声 内藤さん

魚を美味しく最後まで食べていただきたい、ということを体験を通して伝えたくて参加しました。“信長鰻”は、岐阜商工月報で初めて存在を知り、養殖をしているWONDERWALL(株)の市原社長とお話ししたことがあり、取り扱うことを決めました。参加者の目的意識が明確なため講座を進めやすく、皆さん笑顔になってもらえて嬉しかったです。



芸
術
音
楽
ファッショ

魅せ方で写真が変わる！ スマホカメラ講座！ (株)スタジオhiyori

●講座内容

- ①参加者の自己紹介ができるようになりますことを発表。
- ②スマホカメラの便利な機能(ピント・明るさの設定など)を学ぶ。
- ③学んだことを確認しながらスタジオで撮影会。
- ④撮りたいものが引き立つ構図の作り方を学ぶ。
- ⑤質疑応答(気になる機能やカメラ用語の説明、シーンに合わせた撮影方法など)



iPhoneとAndroid、それぞれの機種ごとに機能をわかりやすく説明してもらい、設定を変えて撮ることで実際にどう見えるのか手順を確認しながら体験しました。食べ物や人物、街中のオブジェなど、構図の作り方、ピントや明るさの合わせ方、2つの物を同時に撮る時の考え方など、講座が終わってからも参加者から多くの質問が相次ぎました。

●店長サンの声 森さん

写真を撮る楽しさをお伝えしたくて参加しました。あっという間に予約枠が埋まり、急遽追加講座を設けました。参加者の皆さんには、学んだことを活かして写真を楽しんで撮ってもらったり、撮った写真を誰かに見せることで会話を弾んだり、撮り方を誰かに教えることで技術を落とし込んでもらえた嬉しいです。

