

2025-26 Weekly Bulletin **Tanabe Hamayu Rotary Club****クラブテーマ**

人は人のために
生きてこそ人

2025-26 年度 RI 会長
フランチェスコ・アレツォ

第 2640 地区ガバナー
北野治義

会長：山本康夫 幹事：大田忠博 会報委員長：光吉直也
事務所：〒646-0029 田辺市東陽 1-1 闘雞神社会館内
田辺はまゆうロータリークラブ TEL0739-26-6181
例会場：〒646-0029 田辺市東陽 1-1 闘雞神社会館 TEL0739-22-0155

創立年月日：1992 年 1 月 21 日 例会日：毎週火曜日 18:30～

URL：<http://www.aikis.or.jp/~t-hamayu/> E-mail：t-hamayu@vm.aikis.or.jp



安井彰伸君による内卓

会長挨拶

山本康夫

【北野 武の言葉】

物体は激しく動けば、それだけ摩擦が大きくなる。人間だって、激しく動くと熱を持つものだ。はたから見れば、輝いてる人間のことがきつと羨ましく見えるのだろう。だけど輝いてる本人は熱くてたまらない。星だって、何千光年という遠くの地球から見れば、美しく輝く存在だ。「いいなあ、あの星みたいに輝きたい」人はそう言うかもしれないけれど、その星はたまったもんじゃない。何億度という熱で燃えている。しかも燃え尽きるまで、そうやって輝いていなくちゃいけない。これは真面目に、結構つらいことなのだ。

本日のロータリーソング

それこそロータリー

Today's Meeting

2026 年 2 月 17 日 (火)
和歌山県田辺警察署
生活安全刑事課長
久保光広様

Next Week's Meeting

2026 年 2 月 24 日 (火)
チャーターナイト

**出席報告**

(第 1533 回)

会員数	出席免除	欠席者	出席率
27 名	2 名	7 名	72.00%

幹事報告**例会変更**

- 白浜 RC 2/6 (金) → 18:30～《夜間例会》
- 2/20 (金) → 2/18 (水) 18:30～《夜間例会》
- 2/27 (金) → 休会

- 那智勝浦 RC 2/12・26 (木) → 休会

配布

- 週報 1533
- ロータリーの友 2 月号
- 抜萃のつづり その八十五

回覧

- 串本 RC 週報
- 田辺東 RC 週報
- JC ニュース
- ロータリーリーダーシップ研究会オンライン PLI 開催のご案内
- 地区立法案検討会の決議事項等に関するご報告

お知らせ

- 2 月ロータリーレート 1 ドル = 154 円
- 2 月 10 日 (火) の当クラブ例会は休会です。

お祝い

【会員誕生日】	【配偶者誕生日】	【結婚記念日】
佐藤壽浩	菅根 清 育代様	裏橋眞琴
中家正幸	寺本 匡 敏子様	大田忠博
坂本晶彦		





2月会員誕生日 おめでとうございます♪



2月結婚記念日 おめでとうございます♪

委員長報告

◎雑誌・広報・会報委員会 委員長 光吉直也



- ・ロータリーの友 2月号紹介
- ・「抜萃のつくり その八十五」紹介

◎ロータリー情報委員会 委員長 中峰千世子

本日、例会終了後、定款細則内規改訂委員会を開催しますので委員の皆さんは出席よろしくお願いします。

プログラム

「クレープで作る和歌山の新たな文化」

隠れ食堂ろじ/ヨナヨナクレープ 753 代表 安井彰伸君



【自己紹介】

安井彰伸（40歳）

三児の父 / 元グラフィックデザイナー / 串本町出身

9年間のデザイン業界を経て飲食の道へ。大阪で「日本一のクレープに出会い衝撃を受け、自らも「人の心を動かすものづくり」を軸に、クレープの可能性を追求しています。高校時代は串本高校野球部で汗を流し、現在は格闘技を趣味とする情熱家です。

【5年間の軌跡】



- 2021年 クレープリー朋
(串本にて開業、専門店の第一歩)
- 2023年 和歌山市/田辺市 カフェ監修開始
(ipe wakayama 店オープン)
- 2024年 ヨナヨナクレープ 753
(夜クレープ文化の発信地)
- 2025年 隠れ食堂ろじ
(本格クレープ×大衆イタリアン)

【事業概要：クレープを軸にした革新】



～よなよなクレープ 753～

お酒と共に本格クレープを楽しむ大人の社交場。田辺の夜に新しい選択肢を提供し、メディア「旅サラダ」でも紹介された話題のスポットです。

～隠れ食堂ろじ～

「本格クレープ×大衆イタリアン」クレープをコース料理や一品料理として再定義。カジュアルなイタリアンと本格的なガレット・クレープの融合を実現しました。

【究極の「生地」へのこだわり】



フランス産小麦 100%の誇り

大阪で出会った「日本一」の味を追求し、本場フランスのクオリティを再現。厳選された小麦粉、配合、そして焼き上げの技術。私たちは単なるスイーツではなく、一つの「完成された料理」としてクレープを提供しています。

- ✓ 独自ブランドのフランス産小麦
- ✓ 香りを引き出す熟成プロセス
- ✓ 職人の手による繊細な「焼き」

【5年間で築き上げた信頼】

確かな実績

No.1

和歌山県下シェア

串本から始まり、和歌山市、そして田辺へ。徹底した品質管理とメニュー監修のノウハウにより、和歌山県におけるクレープ・ガレット専門業者として圧倒的なシェアを誇ります。この実績こそが、私たちが掲げる「文化創造の礎」です。

文化を創る：ニッチから「当たり前」へ

【三つの戦略的アプローチ】

三つの戦略的アプローチ



競合を育てる

県下のクレープ店へこだわりの生地を販売。競合を排除するのではなく、全体のレベルを上げることで市場を広げます。



家庭へ届ける

クレープ教室を開催し、家庭でクレープを食べる習慣を創出。外食から日常の文化へと浸透させます。



接点を増やす

あらゆる場所でクレープに触れる機会を創出。ニッチな存在から、誰もが知る「町の文化」へと押し上げます。

①競合を育てる

県下のクレープ店へこだわりの生地を販売。競合を排除するのではなく、全体のレベルを上げることで市場を広げます。

②家庭へ届ける

クレープ教室を開催し、家庭でクレープを食べる習慣を創出。外食から日常の文化へと浸透させます。

③接点を増やす

あらゆる場所でクレープに触れる機会を創出。ニッチな存在から、誰もが知る「町の文化」へと押し上げます。

“「この街に来たら、夜にクレープを食べて帰る」

そんな風景を、和歌山の当たり前に。

— 代表 安井 彰伸

私たちは、単なる飲食店ではありません。食を通じて人々の心を動かし、街の輪郭を新しく描き変える「文化の創造者」であり続けます。

「この街に来たら、夜にクレープを食べて帰る」

そんな風景を、和歌山の当たり前に。

私たちは、単なる飲食店ではありません。食を通じて人々の心を動かし、街の輪郭を新しく描き変える「文化の創造者」であり続けます。

ニコニコ箱

山本康夫 安井彰伸君、本日のプレゼン楽しみにしておりましたよ。

大田忠博 2月が結婚記念日だという事を忘れていたので、思い出せて良かったです。安井彰伸君、初の内卓楽しみにしています。

矢田篤司 インフルエンザB型が蔓延しているようです。皆様、充分お気を付けください。安井君、今夜は頑張ってください。

菅根 清 2月23日は嫁さんの誕生日です。天皇誕生日と同じ日になりました。覚えやすいですね。

杉山竜二 安井君ガンバレ！！

加藤喜則 先週末より、PTA研修で「ヤングケアラーについて」学んだ他、こども食堂訪問、防災まつりに参加しました。安井君、内卓楽しみにしています。

坂本耕作 本日は安井君卓話楽しみにしています。よろしくお願いいたします。

裏橋真琴 結婚記念日

坂本恵子 安井君、本日は卓話よろしく！

中峰千世子 **光吉直也** **菊池正紀** **坂本晶彦**
片山佑弥 (同文)

