

LE VENT

ル・ヴァン

VOL.2

テーマ「安心・安全」

◆ LE VENT vol.2 内容ご紹介

コロナ禍と戦う! 飲食業経営者と行政書士
北海道行政書士会 広報部長 酒匂 桂子

◆ 飲食店紹介-札幌

心を込めたおもてなしと料理に癒される
洋食&ワイン しん「SIN」

多彩な家庭料理が自慢のアットホームな居酒屋
旬菜 英

利他の心でもてなす至福の時間をすべての人へ
RITARU COFFEE

店内に昭和歌謡が流れるノスタルジックなスナック
昭和歌謡酒場 黛

独自のコーヒービールが楽しめるお店
BAR CARLOVA

七輪の炭火で味わう本格ジンギスカン
ジンギスカン ひよっこ

◆ 飲食店紹介-恵庭

次の休日にでかけたい楽しい場所
酪農体験(酪農教育ファーム認証)むらかみ牧場

◆ 飲食店紹介-旭川

昭和レトロなCafe
Café Credo

◆ 飲食店紹介-富良野

何度でも通いたい、地産地消の最強ラーメン
富川製麺所

◆ 飲食店紹介-函館

ウイスキーを中心としたお酒をゆっくり楽しむ
Pub 柏葉

フランスの伝統料理とワインを味わう
LA BUVETTE

| 風営法許可について

| 保健所許可について

| HACCP(ハサップ)について

◆ 事業者の皆様へ

GoToトラベル/GoToEat取扱事業者の登録申請

| 行政書士について

◆ コラム

すすきのの歴史



北海道行政書士会

p03	LE VENT vol.2 内容ご紹介 コロナ禍と戦う! 飲食業経営者と行政書士 北海道行政書士会 広報部長 酒匂 桂子	p09	飲食店紹介-札幌 独自のコーヒービールが 楽しめるお店 BAR CARLOVA	p16	飲食店紹介-函館 ウイスキーを中心とした お酒をゆっくり楽しむ Pub 柏葉
p04	飲食店紹介-札幌 心を込めたおもてなしと 料理に癒される 洋食&ワイン しん「SIN」	p10	飲食店紹介-札幌 七輪の炭火で味わう 本格ジンギスカン ジンギスカン ひよっとこ	p17	飲食店紹介-函館 フランスの伝統料理と ワインを味わう LA BUVETTE
p05	飲食店紹介-札幌 多彩な家庭料理が自慢の アットホームな居酒屋 旬菜 英	p11	飲食店紹介-恵庭 次の休日にでかけたい 楽しい場所 酪農体験(酪農教育ファーム認証) むらかみ牧場	p18	風営法許可について
p06 ・ p07	飲食店紹介-札幌 利他の心でもてなす 至福の時間をすべての人へ RITARU COFFEE	p12 ・ p13	飲食店紹介-旭川 昭和レトロなCafe Café Credo	p19	保健所許可について
p08	飲食店紹介-札幌 店内に昭和歌謡が流れる ノスタルジックなスナック 昭和歌謡酒場 黛	p14 ・ p15	飲食店紹介-富良野 何度でも通いたい、 地産地消の最強ラーメン 富川製麺所	p20	HACCP(ハサップ)について
				p21	事業者の皆様へ GoToトラベル/GoToEat 取扱事業者の登録申請
				p22	行政書士について
				p23	コラム すすきのの歴史



北海道行政書士会マスコットキャラクター 「たくまくん」について

北海道行政書士会のマスコットキャラクターの「たくまくん」は、2003年全国から作品を公募し、愛らしく元気な子、北海道の北の文字をモチーフにして、たくましく元気な北海道を象徴するヒグマを、親しみやすくキャラクター化したものです。

その後、2004年に愛称をつけようということとなり、会員からの募集を行い、札幌の宮元仁会員(現会長)応募の「たくまくん」が選ばれ、総会でお披露目がされました。

「たくまくん」の「たくま」の意味は、切磋琢磨(学芸・技芸に励んで修練する事)

及び、逞しい(勢いや意思が力強く盛んであること)を含んでおり

行政書士のイメージにつながるものです。

また、2017年には着ぐるみ「たくまくん」制作され、

翌年の2018年の新年賀詞交歓会でお披露目されました。

イベントなどで見かけた時は、お気軽にお声を掛けて下さい。

よろしくね!





「コロナ禍と戦う! 飲食業経営者と行政書士」

北海道行政書士会 広報部長 酒匂 桂子

2年前突然発生した新型コロナウイルス、この猛威はパンデミックとなり出口の見えない事態になりました。ご存じのとおり世界中の経済活動・文化交流が中断しました。私たちの日常生活基盤に大きな制限を伴う緊急事態宣言が発出されました。連日報道番組の都道府県別新型コロナ感染者数の発表に一喜一憂する毎日でした。

現在2021年11月、ようやく東京・大阪も小さな数字を維持する状態まで落ち着きました。普段の日常を取り戻しつつある中、その代えがたい有難さに改めて気づかされました。

さて今、この2年間のコロナ禍一所懸命に事業経営に努力されてきた飲食業経営者の方々の実態を、地元行政書士の取材で振り返ってみたいと思います。

飲食業経営者の皆様は、利用されるお客様の安心・安全を一番に確保しなければなりません。どのような工夫・企画があったのでしょうか? 行政からの支援は十分に届いていたのでしょうか?

今回Le ventは、特集「コロナ禍と戦う! 飲食業経営者と行政書士」を組みました。

私たち行政書士は“街の法律家”として地域住民皆様の生活の“安心・安全”に、これからも一層より寄り添っていく心構えを持ちたいと思います。



※写真はイメージです。

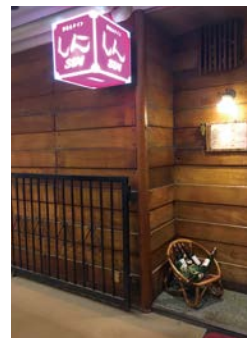
心を込めたおもてなしと料理に癒される 洋食&ワインしん「SIN」



オーナー高慶さんと中村シェフ

すすきのロータリーに面し、ランドマークであるNIKKI A看板の斜め向かいにあるビルの中に、「洋食&ワインしん(SIN)」がある。イタリアンパールのような雰囲気を出し、美味しいワインと洋食のお店だ。オーナーの高慶典子さんは、銀行員を経て2007年にこのお店をオープン。銀行も飲食店も同じ接客業だと笑顔。名前の由来は「心」HEARTから。立地の良さ、良心的な価格はもちろんのこと、オーナーの心を込めたおもてなしにより、お店はお客で溢れている。

そんな人気店も新型コロナウイルスの影響を大きく受けた。緊急事態宣言及びまん延防止等重点措置による休業や時短要請。すすきのがクローズアップされ、酒類提供の禁止を余儀なくされたことが一番厳しかったという。行政書士とは二十年來のお付き合い。支援金などの相談や情報を得て、従業員のお給料、家賃の支払いも滞ることなく、なんとか事業を継続することが出来た。ほとんどが常連客で、客同士も顔見知りが多いこのお店は、とても暖かい雰囲気にも包まれている。気軽に立ち寄り、いつでもそこにある安心感。



牛肉のカルパッチョ



シェフおすすめ料理
2日間煮込んだ
デミグラスソースの
ビーフシチュー

長期化するコロナ禍で、外食という習慣が大きく変化してきた今日。これからの時代を生き残っていくために必要なことはきっと「この店でなければならぬ理由」なのだと思う。

取材中、再開を待ち望んだ常連客がお店に入ってきた。「いらつしやいませ。」オーナーの優しい笑顔。これからもみなさんの心温まる場所になりたい。その思いを胸に、また忙しい日々が始まる。

シェフ歴 25年!

中村シェフの自宅で出来る簡単レシピ
「季節野菜のピクルス」はいかが?

■材料(約10人前)

- ・お好みの季節野菜 / ☆A材料【白ワイン 400cc・白ワインピネガー 300cc(なければ酢でも良い)】 / ・塩 50g / ・砂糖 50g / ・水 1,200cc / ・ローリエ 2枚

■作り方

- ①お好みの野菜を食べやすい大きさにカットする。
- ②☆Aを鍋に入れ、一度沸かせてから冷ます。
- ③冷ました☆Aに野菜を漬け込み、3~4日冷蔵庫で休ませる。
- ④食べるときはそのままでもOK。お好みでオリーブオイル、コショウなど加えて。

■ポイント

固い野菜(根菜類)は、☆Aを沸かせた鍋に加え、再沸騰させる。それを冷やしてから残りの野菜を漬け込むことで、すべて同じ固さになります。

彩り鮮やかな季節野菜を召し上げれり

INFORMATION

洋食&ワイン しん「SIN」

所在地：札幌市中央区南4条西4丁目松岡ビル地下1階

営業時間：17時~23時(ラストオーダー22時30分)

電話番号：011-222-1663

定休日：日祝日

多彩な家庭料理が自慢のアットホームな居酒屋

旬菜英 しゅんさい はなぶら

〈コロナによって困ったこと〉

新型コロナウイルスの感染症対策を取りながら、時短営業や休業をしておりますので、せっかく来店して下さったお客様に対し、営業時間の短縮によりお断りすることや、大人数で来店してくれた団体客のお断りをせざるを得ないことがありました。

新型コロナウイルスがなければ、来店していただいたお客様にもかわらず、断らざるを得ない状況は、来店して下さったお客様の気持ちを考えれば考えるほど申し訳ない気持ちになりました。もちろん売上上の面でもみすみす自らお客様に帰っていたわけですから、とてもどかしい気持ちになりました。せっかく来ていただいたお客様がまた次の機会に来てくださるかがとても不安です。他方、売上減少による色々な支援策がありました。申請方法が自分にはわからないことも困りました。

〈行政書士との出会い〉

今まで行政書士という仕事を知りませんでした。持続化給付金から始まった支援策ですが、個人事業者が100万円も払えることはわかっていたもののパソコンも使えないし、困っている時に、行政書士の先生が持続化給付金の申請について相談会を行うという話を来店して下さったお客様から聞き、まずは相談会に参加してみました。そこで知り合った行政書士の先生により、行政書士は給付金や補助金の申請を代行してくれるのだと知り、自分では手続きができないので、その先生に申請手続きをお願いしました。



ミックスフライ



ザンギ



さばとナスの味噌炒め



焼き鳥



ヤーコンのきんぴら

イカサラダ

〈新型コロナウイルスを乗り越えるために〉

営業できないことで、売上が急激に下がりました。持続化給付金から始まり、家賃支援給付金、北海道及び札幌市の各種支援金と数多くの支援策があっても申請しなければお金はいただけませんし、そもそも要件に該当しているのか、必要書類を用意しなければならぬ等、いくつも登らなくてはならないステップがあり、行政書士の先生にお願いすることで、手続きがスムーズに進み、お金を受け取ることができました。経営的には苦しい状況が続きましたが、これら支援金等でなんとか持ち応えることができています。支援策にも感謝しなければなりません。行政書士の先生にも感謝しています。

これからは、営業時間の短縮や団体客を理由にお断りするのではなく、満席でお断りすることができ、お店の経営を目指したいです。新型コロナウイルスの感染症対策は継続して行いつつ、当店自慢の料理を召し上がりに来ていただきたいです。



INFORMATION

旬菜英

所在地：札幌市清田区北野2条3丁目3・15 小林ビル

営業時間：17時30分～24時

電話番号：011-884-8763

食事メニューは家庭料理をメインにしています。アットホームな居酒屋へぜひお越しください。

利他の心でもてなす至福の時間をすべての人へ。 — RITARU COFFEE



地下鉄西28丁目から徒歩3分ほどの便利な立地ながら閑静な住宅街にあるRITARU COFFEEさんは、シックなウッド調の店内にテーブル席とカウンター席があり、グループでも一人でもゆつくりとした時間を過ごすことが

できるカフェである。コーヒー、食事メニューのほかスイーツも充実しており、特にミルクレープを木の年輪に見立てて仕上げたリタルロールはオリジナルメニューだ。豆、焙煎、カップそれぞれにこだわりのコーヒーを楽しめる他、お客様に好評なのは11時30分まで注文可能な-halfトーストモーニングセットである。こちらはコーヒーなどのドリンクを注文すると-halfトーストとゆで卵が無料でついてくるサービスで、曜日問わず利用することができる。土日はモーニングセットを目当てに来店するお客様で満席状態になることも珍しくないため、余裕を持つての来店をおすすめしたい。

このようにお客様で賑わうRITARU COFFEEさんだが、このコロナ禍をどう乗り切ったのだろうか。代表の三上悦史さんによると、コロナ禍前は本州での催事出店などを頻繁に行っていたが道内外のイベントが中止になり、ホテルに卸す商品の売上も減ったそうだ。コロナが本格化してきて、お客様もさらなる減少傾向にあった2020年4月、三上さんは一つの決断をした。それが、コロナ対応の融資が利用しやすい



RITARU COFFEE代表の三上さん

環境を活用し、店内改装を行うということ。カフェスペースを拡張し、座席数を増やしながらも座席同士の間隔を広く取り、換気・空気清浄の機器も強力なものを導入。同時に検温や消毒など、お客様・スタッフ双方の健康確認や徹底



酒井農場の卵、おかめやのパンを使用したハーフrostモーニングセット

した対策を行い、取り組みについてSNSなどで発信。来店者数の減少に歯止めをかけると同時に、助成金を利用して拡充したオンラインショップの売上が伸長したことにより、2020年の売上は前年程度の水準に踏みとどまった。当初、カフェは「不要不急」と判断されると思っていたが、実際には地元のお客様を中心に多くのお客様が来てくださり、コロナの閉塞感による

疲れを癒やすためにもカフェは人々にとって必要不可欠な存在であると三上さんは思いを新たにしようだ。

さらにビル内にはギャラリーフリースペース「NOTHING」という真っ白な空間からなるイベントスペースを改装設置、道内外のアーティストに作品を展示したりイベントを開催したりしてもらえるよう、カフェとしてだけでなく人々が集うコミュニティの場としても活動を始動している。命名の由来をうかがうと、「アート、音楽、映画、ファッション、そしてコーヒー。私たちの毎日は、『なくてもいいもの』でできています。ただ、それがあから、人は生きていけるのではないのでしょうか。大切なものを際立たせる余白。この真っ白な空間は、そんな存在になりたいと思っています」とのことであった。

コロナの収束が見えつつある中、これまでと変わらず営業できているのはお客様のおかげでありがたいことだと三上さんは語る。「店名の『RITARU』に込めた思い、『RITA（利他の心）』『TARU（足をを知る）』を忘れず、これからも皆様のお越しをお待ちしております」と三上さんは信念のこもった瞳で微笑んだ。



木の皮のようなココアクレープに、口当たりのよい軽めの生クリームがふんわりと包まれているリタルロール

INFORMATION

RITARU COFFEE

所在地：札幌市中央区北3条西26丁目3-8

営業時間：8時30分～20時30分

電話番号：011-676-8190

<https://www.ritaru.com/>

【オンラインショップ】<https://ritaru.shop-pro.jp/>

店内に昭和歌謡が流れるノスタルジックなスナック

まゆずみ
昭
和
歌
謡
酒
場
 黛



〈行政書士との出会い〉

新型コロナウイルスが流行する以前の話です。札幌に来た時にはお店にも寄ってくれる旭川の建設会社社長と一緒にお店に来てくれたのが行政書士の先生でした。その時に、風営法の営業許可(風俗営業許可)について悩んでいたのも、少しお話を聞きしました。

しかし、その後新型コロナウイルスが流行してしまい、風営法の営業許可(風俗営業許可)よりも金銭的な悩みの方が大きくなりました。

行政書士の先生が風営法の営業許可(風俗営業許可)の申請ができることはわかっていましたが、お金のことで相談できるのかわかりませんでした。売上が減少し、金銭的に大変なことを相談したところ、持続化給付金の申請も行政書士業務であることを知りました。手続きが苦手で、さらに電子申請となればより一層自分には無理だと思い、申請をお願いしました。ところが、やはり持続化給付金だけでは経営を維持することができず、コロナ融資の相談もして、申請手続きのサポートも行っていただきました。

これからの営業において、新たなチャレンジもしていかなければこの苦しい状況を打破できないと考え、最初に相談した風営法の営業許可(風俗営業許可)を取得することを行政書士の先生にお願いしました。許可取得後にも、家賃支援給付金の申請をお願いし、自分には難しい手続きをスムーズに行ってもらいました。

〈新型コロナウイルスを乗り越えるために〉

新たなチャレンジを決意し、風営法の営業許可(風俗営業許可)を取得しましたが、新型コロナウイルスの脅威は収束することなく、営業時間の短縮及び休業協力要請等によって、お客様の来店も期待できず、経営的に心配な日々が続きました。

しかし、時間ができたことで、今まで苦手で着手しなかった支援金等の申請を自ら行えるように努力しました。自分では難しいこともあるので、そんな時は行政書士の先生に聞きながら行っています。支援金等だけでは苦しいですが、弱音を吐いてばかりいても前に進めません。

これからも新型コロナウイルスの感染症対策をしつかり行いつつ、ソーシャルディスタンスを確保するために以前よりもお客様の来店上限数は減っています。まず以前のようにお客様に来ていただき、楽しい一時を過ごしていただきたいです。

INFORMATION

昭和歌謡酒場 黛

所在地：札幌市中央区南6条西4丁目5番地27 ホワイトビル5階

営業時間：19時30分～25時

電話番号：011-596-6294

ママは、かつてライブバーで歌っていたシンガーです。

お店の名前の通り、昭和歌謡曲を聴きにぜひお越しください。

〈新型コロナウイルスによって困ったこと〉

開業時には警察署に何度も相談し、深夜酒類提供飲食店として届出をしましたが、風営法の営業許可(風俗営業許可)へ切り替えたいと考えていた時に新型コロナウイルスが流行してしまい、今まで通り深夜酒類提供飲食店として経営するべきなのか、風営法の営業許可(風俗営業許可)へ切り替えて営業を行うべきなのか悩みました。

また、何よりも営業時間の短縮及び休業協力要請等によって売上が減少し、金銭的にとても困りました。

独自のコーヒールが楽しめるお店

BAR CARLOVA



店舗運営担当の深田マネージャー

に正式オープン。

今回初めて参入する飲食事業、あまりノウハウがない中での開店だった。コロナ禍での開店となってしまうが、限られた営業時間や入店人数の制限が、ノウハウを蓄積していく時期の今の自分達にはかえっていい、色々と試せるタイミングと前向きに捉え、スタートすることにした。

元々、店舗の集客支援を中心業務としており、顧客には飲食店も多かった。そこで、商談の際に店舗で扱っている食品を置いてもらうよう依頼。貴重な収入源となった。他にも、コロナ禍でも自社商品を知ってもらうよう、積極的に

様々な方法を検討した。その一つが、ECサイトで特徴的な商品であるコーヒールを売ることだった。それには「通信販売酒類小売業免許」が必要であることがわかったが、調べてみたところ、取得には手間がかかりそうだと判断し、専門家を探すことにした。そこで行政書士がこの申請を行うことを知った。本業で店舗のECサイト構築も行うている。HPのデザインはお手のもの。お酒の通販免許が下りると、早速サイト構築を完了させ、公開。

通販を開始した。他にもデリバリーサービスや、イベントへのテナント出店等も積極的に行う。アテナを広く張り、チャンスと思えばどんどんチャレンジしていく。現



在(取材日11/3時点の運営は予約制メイン。事前予約をした数組の入店にとどめている。

緊急事態宣言が開け、週末はフリーで通常通りの19時から深夜1時の営業。顧客ターゲットは30代後半から。まだまだ

だこの層の人達は取材日時点では、積極的な外出は控えている印象がある。年末年始には本格的にフリーで営業を開始したいと考えている。

今後はさらに、キッチンカーや、他社商品のプロデュースなど、積極的に販路の拡大を目指していきたい。力をためて耐えていた時期がようやく収束に近づき、飛躍はまだまだこれから。アイデアは尽きない。

INFORMATION

BAR CARLOVA

所在地：札幌市中央区南4条西5丁目8番F・45ビル8階

電話：050-8881-0036

https://bar-carlova.com/

通販サイト：BAR CARLOVA ONLINE SHOP

https://carlova.base.shop/

運営会社：株式会社GP360

所在地：札幌市中央区大通東10丁目15・56 E-1ビル

http://gp360.jp/



鹿肉のソーセージも提供

七輪の炭火で味わう本格ジンギスカン

ジンギスカン ひよっとこ



思っていたので、なぜなのかという質問を色々しました。そのすべての質問に丁寧に対応してもらい、最終的に対象とはならないため、依頼することはありませんでした。

電話でお話してから日にちが経過して、その行政書士の先生から急に電話をもらい、「以前電話でお話した時に、北海道、札幌市のルール通りに営業を行っているとお聞きしましたが、感染防止対策協力支援金、まん延防止・緊急事態措置協力支援金は申請しましたか？」と聞かれました。正直、最初は「何のことかわかりませんでした、時短営業や休業等に協力した支援金であることを説明してもらいました。支援金がもらえるとは思っていませんでしたが、申請方法も全然理解していませんでしたし、申請に期限があることも知りませんでした。どうやら先生は、支援金対象になっているものの申請期限を過ぎて支援金をもらえなくなることを危惧されて電話をくれたようです。申請期限が間近に迫り、手続き方法も理解していないので、申請手続きをお願いしました。

〈新型コロナウイルスを乗り越えるために〉

感染防止対策であることはわかっていますが、通常通り営業できず、売上が急激に下がりました。それを補填する意味合いの支援金ですが、行政書士の先生から電話をもらうことがなければ、お金を

受け取ることができませんでした。一度電話した出会いによって、会ったこともない私のために電話をかけてくれたことにとても感謝しています。この支援金だけでは足りませんが、苦境の中なんとか経営を維持しています。申請してもらった支援金以降は、わからないところは聞きながら、申請期限に注意して自ら申請を行っています。なかなか元通りの営業は難しいと思いますが、あせることなくお客様にお越しいただき、お腹いっぱいにして帰っていただけるようにこれからも頑張ります。



七輪の炭火で焼き上げるジンギスカン

INFORMATION

ジンギスカン ひよっとこ

所在地：札幌市中央区南9条西4丁目1-8

営業時間：17時30分～24時（お肉等がなくなり次第閉店します。）

電話番号：011-513-7770

札幌市中央区の地下鉄南北線中島公園駅近くのジンギスカン屋です。

ぜひ美味しいジンギスカンを食べにお越しください。

〈コロナによって困ったこと〉

国、北海道、札幌市のルールに従い、営業を行っていましたが、自分が何の支援金が対象となり、何が対象にならないのかが全然わかりませんでした。

〈行政書士との出会い〉

国の一時支援金の事前確認を行ってもらおうと行政書士の先生に初めて電話してみたところ、「事前確認を行うことはできますが、一時支援金の対象になっていないと思います。」と言われ、最初は国のルールに従っているし、支援金はもらえるものだと

次の休日にてかけたい 楽しい場所



グレースコートと代表村上さん

新千歳空港より車で約三十分。恵庭市戸磯にかつてタカトシ牧場としてテレビ放送されていた「酪農体験（酪農教育ファーム認証）むらかみ牧場」がある。ここは動物との触れあいや酪農体験が出来る、家族みんなで楽しめる場所。パーベキュー付きやハンディキャップ・高齢者向け酪農体験などメニューも豊富だ。

この牧場内に、恵庭牧場を意味する合同会社グレースコートがある。千歳恵庭地区唯一の自家製牛乳ブランドでのソフトクリームは絶品だ。牛乳は季節や牛の食べる餌で微妙に味が変わるため、その時しか味わえない牛乳本来の味を楽しむことが出来る。期間限定ピスタチオソフトクリームは最高だ！

代表の村上隆彦さんに新型コロナウィルスによる影響を伺った。「大打撃ですよ。観光客が一気に来なくなりましたからね。」村上さんによると、インバウンドで来日する外国人や学校関連での団体客が八割減となり、今後どうしたらよいかと本当に悩んだという。苦しかった。そうだ。記帳業務をお願いしている行政書士に相談してみよう。そう思った。支援金、事業計画について相談してみた。



土日には恵庭市、札幌市内の飲食店からの出店あり。
飲食のメニューが増えることにより、集客増に繋がっている。



自慢の自家製牛乳



ピスタチオソフトクリーム
(ミニサイズあり)

酪農体験（酪農教育ファーム認証）むらかみ牧場

行政書士が出来ない業務は他の士業の方を紹介してもらった。「どこに誰に相談したらよいかわからない。そんなときは行政書士さんに電話しますよ。」と村上さん。そう思ってもらえることは本当に有難い。困ったときに頼りになる。それが一番大切なことではないだろうか。

むらかみ牧場では、今年八月より今流行りのキャンプ場にも着手し、より多くの集客を見込む。今後が見通せない状況の中、コロナと戦う村上さんの強い決意があった。

悩み、困っている方々にとって気軽に相談出来る場所でありたい。街の法律家として、みなさんの期待に応えていきたい。改めてそう感じた瞬間だった。



むらかみ牧場フォトスポット



INFORMATION

酪農体験（酪農教育ファーム認証）むらかみ牧場

所在地：恵庭市戸磯 156 番地

営業時間：10時～17時（電話受付時間／9時～18時）

電話番号：080-6061-9966

定休日：基本無休（12月～3月冬季休業あり）

昭和レトロなCafé

Café Credo



食べ応えありあり!! ひき肉たっぷりのボロネーゼ

旭川のシンボル!旭橋のふもと道北経済センタービル1階に、昭和の雰囲気漂う素敵なお店が、コロナ禍の2021年4月にオープンしました!!! Caféの名は、「Café Credo」周辺には、旭川で有名な自然豊かな常磐公園があり、ランチはもちろん、お散歩帰りのひとときを過ごすのにオススメなCaféとなっております。そして

何よりも、飲食店のダメージが大きいコロナ禍でのCaféオープン。すごいパワーを感じます。そんな魅力的なCafé Credoさんに、Caféオープンまでの道のりをお聞きしてきました。ランチの時間帯。メニュー表をじっくり観察。魅力的なメニューがいっぱい。悩んだあげく、この日はひき肉たっぷりのボロネーゼを注文。ボリューム満点!!お腹も満たされました。そして、ランチタイムも落ち着きようやくマスターとお話ができる時間到来。まずは、Café Credoの誕生秘話を聞き出そう!!と、その前に:Café Credoのマスター。実は:旭川の繁華街サンロクで、約8年間Barを営んでいるバーテンダーなのです。現在もサンロクにてBar Credoを営みつつ、日中はCafé Credoとしてお店を切り盛りしている二刀流なのです。

さてさて、話しはもどり:本題であるCafé Credoが誕生するきっかけを聞きましょう。まずは:2020年に突如として現れた「新型コロナウイルス」について、何を思ったのかを聞いてみた。

以下。マスターのお話をまとめさせて頂きました。旭川では、2020年の2月に新型コロナウイルスによる影響がざわめき始めたんだよね。

Bar Credoのお客様は、学校関係や医療関係の方が多いことも重なって、緊急事態宣言発令前の2月の段階でお客様0人を経験したんだよ。お客様が0人:こんな日が、これから続くのか?? だとしたら、早急に何かアクションを起こさないと、経営が危ない!!そんな危機的状況に追い込まれながらの数日間。考えに:考えていたらある時「これだ!!」と閃いたのが、受注弁当だったんだよ。そう。Café Credoのきっかけは、受注弁当だったのです。閃いた瞬間、次の日にはお弁当販売開始!!もともと中華料理店で働いていたこともあり、当初のお弁当のメニューは中華を含んだ4種類。①青椒肉絲弁当②回鍋肉弁当③唐揚げ弁当④ハンバーグ弁当



昭和感漂う店内

フードロスの無いように、前日の予約制度で販売。余談ですが、中でも唐揚げ弁当はマスターのイチオシだそうです。

(◎揚げ粉は、片栗粉と米粉使用)

昨年からの時短営業そして、アルコール提供の自粛等：本当に切実な思いの中、この受注弁当により、かなり救われたと語ってりました。

そして現在、ご縁あつてCafé Credoをオープン!!きつかけは、商工会議所からの受注弁当だったそうです。商工会議所が入っているこの道北経済センタービルの中には、もともと喫茶店があつたのですが令和2年度の冬に閉店となり空き店舗状態だったそうです。ある日、商工会議所の方からその空き店舗でカフェをやってみないかというお話があり、自問自答。夜の営業もゼロ続き：このままゼロの状態が続いては商売にならない。昼の営業に踏み出してみようか：とは



いうもののコロナ禍で新しくお店を開いたとしてもお客さんが来るのだろうか：。そんな不安な思いを一気に吹き飛ばしてくれたのが、奥様の「やってみたら?!」とい

う一言だったそうです。

そして現在、Café Credoでは新しい試みにも参加しております。それは、コロナ禍でアルバイト生活がなかなかできなくなり、大変な学生生活を送っている学生さんを応援する「旭川学食化計画」という企画。この企画は、旭川市民の寄付をもとに、飲食店が学生に食事を提供する取り組みです。仕組みとしては、各店に市民の寄付をもとに1枚500円の食事チケットを配布。学生が訪れた際にチケットがお店にあれば学生は学生証を提示してチケットを使い「学食」用の食事を無料で頂けるといシステムのようにです。私もCafé Credoで参加させて頂きました。お会計時に食事代の他500円をプラスして支払うことにより、学生さんの食事チケット代になるようです。チケットの裏側にはメッセージも書けるようになっており、チケットを利用した学生さんからのお礼のメッセージも受け取れます。実際にお会いすることがなくても、有難うという言葉が伝えられるシステムはとても素敵



新メニュー増えました♪

な事だと感じました。

最後にコロナ前とコロナ後の現在の心境について、マスターから一言。

「勉強になったよね。本当に人の温かみに触れるようになった。」

とても印象に残る深みのある言葉だと感じました。今まで当たり前だと思つて過ぎてきたことが、こんなにも有難く幸せな毎日だったのだと新型コロナウイルスを通して改めて気付かされる日々でしたよね。この経験を忘れずに毎日を大切に過ごしたいものです。



INFORMATION

Café Credo

所在地：旭川市常盤通1丁目道北経済センタービル1階

営業時間：10時～17時

電話番号：0166-22-9777

定休日：日曜日

Bar Credo

所在地：旭川市3条6丁目ヨシタケビル6号館4F

営業時間：19時～3時

電話番号：0166-25-3677

何度でも通いたい



代表取締役 富川さん

JR富良野駅から徒歩5分。ここに道産食材を使い、素材の味を大切にする「富川製麺所」がある。生まれ育った場所で、地元のみなさんに喜ばれるラーメンを作りたい。富良野市内3店舗と新千歳空港内に1店舗を展開する、有限会社とみ川 代表取締役 富川哲人さんはそう語る。

生産者から直接、新鮮な野菜を仕入れ、その季節ごとの旬な野菜をいち早くラーメンに取り

い、地産地消の最強ラーメン—— 富川製麺所

入れる。春はアスパラ、夏はトマト、ズッキーニなど季節感満載だ。スーパーに出回る前にお店で提供し、「もうこんな季節なのか。」とみなさんに喜んでもらえることが本当に嬉しい。季節によって具材が変わる。そのときどきのお楽しみ。飽きさせない秘訣だ。麺も富良野産小麦を使用し、石臼で自家製粉している。日本で一番小麦の味がする麺。石臼で挽くことにより本来の味がそのまま残るといふ。地産地消、自家製麺、



無化調という富川さんのモットーが、価値ある一杯を作り上げていく。

新型コロナウイルスにより観光客が激減し、中国上海に出店していた海外の店舗も撤退に追い込まれた。他の出店者が食べに来るほどの盛況ぶりだった物産展も縮小、中止になった。しかしこの厳しい状況が、観光客と地元客、どちらが大切なのか、ということを変更して考えるきっかけとなる。そう、ここが原点だった。

海外を見てきたからこそわかる、日本の良さや手厚さ。支援金等の申請は出来る限り自分で行なってきた。だから行政書士のことは今まであまり知らなかった。「こんなに業務の範囲が広い



富良野といえば「北の国から」ですね。
ネーミングセンス抜群です。

とは。これを機に知ることが出来て良かった。」と富川さん。
世界がまた一つ広がった。
昨年は、新型コロナウイルスの影響により臨時休校となった学生を応援するため「元気を出そう！学生ラーメン」や、免疫力を高めるために「コロナに負けない！味噌生姜納豆ラーメン」を販売した。全てのメニューは自ら考案。テイクアウトにも着手し、通販サイトも立ち上げた。
ここがいい。この場所がいい。富良野の恵まれた大自然に感謝。これからも幅広い世代に愛される、自分自身が食べたいラーメンを追求し続けていく。何度でも通いたい。
さあ、今日も行こう！ラーメンとみ川。



石臼挽き中華そば /
ミシュランガイド北海道
ビブグルマン受賞メニュー



—— 富川製麺所のあゆみ ——

1997(平成9)年7月10日: 原点 山麓中華そばとみ川を 開店

2011(平成23)年12月: お取り寄せラーメンアワード2011 あっさり部門で「石臼挽き中華そば」が全国1位

2012(平成24)年4月: ミシュランガイド北海道で富良野とみ川がビブグルマン評価

2017(平成29)年5月: ミシュランガイド北海道2017 特別版で富良野とみ川が2012年に引き続きビブグルマン受賞

煮干中華ゆきと花が初掲載

他、輝かしい実績多数
自慢のラーメンはWEB SHOPからもぜひ！
<http://www.furanotomikawa.com>

INFORMATION

【富良野とみ川】

本店: 富良野市字麓郷市街地の5

電話番号: 0167-29-2666

【富川製麺所】

本店: 富良野市日の出町12-22

電話番号: 0167-23-1965

新千歳空港店: 千歳市美々987 国内線ターミナルビル2F

出発12番搭乗ゲート前 北海道食堂内

電話番号: 0123-46-2866

【ゆきと花】: 富良野市幸町8-5 フラマリンエ2

電話番号: 0167-56-7437



ウイスキーを中心としたお酒をゆつくり楽しむ

Pub 柏葉



函館中央病院の向かい側に入った路地沿い、函館市本町の繁華街にある Pub 柏葉。ウイスキーを中心にいろいろなお酒を出してくれるバーです。ウイスキーの素人でもどんな感じのものが好きかを言うと、好みに合わせた銘柄を気さくなオーナーがお勧めしてくれます。

お店のオープンのきっかけは、オーナーは、ずっと飲食店に携わっていたが、ある時工場に転職。あまり会話のない工場での仕事をする毎日の中で、人と接客をする仕事をずっとしてきて、人と話をしてコミュニケーションを取ることが好きだと気付いた。3年前、故郷の函館に戻りバーを開業。当初は、ウイスキーにこだわり無く普通のバーを経営していたが、ある時、お客さんの、「バーといえばウイスキーがないとだめ」の一言から、ウイスキーの勉強をはじめ、それからは日々勉強の毎日を送り、ウイスキー



の数もどんどん増えていきました。オーナー曰く、「ウイスキーは奥深い、自分は100のうち1くらいしかわかっていない」。新型コロナウイルスの感染拡大前は、ウイスキー好きの常連さんを中心に賑わっていたが、コロナ禍で緊急事態宣言が出るとやはりお客さんの数は激減。

親戚に行政書士がいたので、アドバイスをもらいながら各種の補助金などを申請し経営を継続。昼間に、地元の「自家焙煎珈琲豆宝堂」のクレオパトラという豆を仕入、コーヒーも出したりしました。今は、アイリッシュコーヒー用に使われています。

緊急事態宣言が解除になり、現在は19時からの営業。少しずつ以前の賑わいを取り戻しつつあります。オーナーのおすすめのウイスキーは、最初に飲んでおいしいと思いい、ウイスキーの勉強のきっかけにもなった「Dewar's(デューズ)」です。是非、近くにお寄りの際は飲んでみて下さい！



INFORMATION

Pub 柏葉

所在地：函館市本町3-16

営業時間：19時～LAST

<https://www.facebook.com/pubkashiwaba/>

フランスの伝統料理とワインを味わう

LA BUVETTE



オープンのきっかけは、フランス人の夫の実家で800年以上続いているフランスの伝統的な製法を守り一切防腐剤を使用しないハム・ソーセージ・パテなどを生産製造しホテルやレストランに卸している会社を夫婦で経営していたところ、大門横丁がちょうどできるという話を聞き、「会社のアンテナショップを出したい!」ということがきっかけでした。また、お店をオープンしたときから関わりのある行政書士さんのアイデアで、料理を写真にとつてもらい、お店の外に見えるように値段と一緒に貼ったところ、お客さんが気軽に入ってくるようになり、横丁のお店全体で写真を張り出すようになったこともあったそうです。

緊急事態宣言が出ていた時期は、常連客が中心のお店とはいえ客足が途絶え、休業・時短営業を余儀なくされました。生産製造を行っている会社の方は、ステイホームの影響で外食をせずに自宅で食事をする人が増え、東京都内の麻布や田園調布などのスーパ



での出荷が増えたおかげで影響を軽減することができました。また、第三者認証の制度が出来てから、行政書士さんからアドバイスをもらい安心安全のために、設備を整え、いち早く認証を取得しました。取材当日も、常連さんがやってきて以前の賑わいを取り戻しつつあるようです。

最後にオーナーの小松栄子さんから一言、「お店では、防腐剤を使用していないハム・ソーセージ・パテを中心に、季節の野菜など素材の旨味を引き出した料理とワインを飲みながらゆっくりと食事を楽しんで欲しい」

一人でちょっと贅沢をしたときや、少人数で会話を楽しみながら食事をしたいときにお勧めのお店です。

INFORMATION

LA BUVETTE (ラ・ブヴェット)

所在地：函館市松風町7-5 はこだてひかりの屋台大門横丁内

電話番号：0138-22-0058

営業時間：18時～23時

定休日：不定休

席数14席

🍴🍷 **おすすめメニュー** 🍷🍴

- パテ、豚肉と地元野菜の煮込料理…1,100円
- 焼ソーセージ4種…1,500円
- パテレバーペースト田舎風など 5種…各 500～700円
- ポトフ (12月から2月)



焼ソーセージ
4種

～風俗営業許可について～

接待を伴うバーやクラブ、スナック、マージャン店、ゲームセンター等の営業を始める場合は、店舗所在地を管轄する警察署に申請書類を提出する必要があります。

風俗営業の許可を取得するには、以下の基準を満たすことが必須になります。

営業に関わる人に 関する基準

犯罪歴の有無

営業所の構造 および 設備に関する基準

店舗の構造、設備が基準に
適合しているかどうか

営業所の場所に 関する基準

商業地域、住居専用地域で
あるかどうか、
学校や病院からの距離

※これらの基準につきましては、都道府県によって異なります。

【 許可の種別 】

1号営業

クラブ、ニュークラブ、
キャバクラ、
パブ、スナック、料亭
(飲食○、遊興○、接待○)

2号営業

低照度飲食店
(飲食○、遊興○、接待×)

3号営業

区画席飲食店
(飲食○、遊興×、接待×)

4号営業

マージャン店、パチンコ店、
その他遊技場

5号営業

ゲームセンター等

特定遊興飲食店営業

クラブ、ディスコ、
鑑賞型のショーパブ
(酒類の提供○、遊興○、接待×)

お店で飲食を提供する場合は、あわせて、保健所へ飲食店営業の許可申請を行う必要があります。

調理業(飲食店営業)、販売業、製造業等を行う場合、 営業許可を受ける必要があります。

【 許可を受けるまでの流れ(札幌市の場合) 】

① 平面図を持参の上、保健所、保健センターの窓口で事前相談を行う。

② 必要書類を提出、申請手数料を納付し、申請が開始される。

- 必要書類／●営業許可申請書 ●施設、店舗の平面図(設備器具の名称、寸法が記載されているもの)
 - フロア全体図(店舗の位置、従業員の更衣場所、トイレの場所等がわかるもの)
 - 食品衛生責任者の資格証明(養成講習会修了証、調理師免許証等)
 - 申請手数料(申請する業種により、申請手数料が異なります)
- ※内容によって、上記以外の書類が必要になります。

③ 施設の確認検査

④ 許可証の交付

⑤ 営業開始(許可証と食品衛生責任者の氏名を見やすい位置に掲示する)

【 施設基準のポイント 】

施設基準については、北海道食品衛生法施行条例で定められており、施設基準に適合しているかを確認されます。業種等によって、下記以外の施設基準が必要となる場合があります。

①天井、壁

清掃、洗浄、消毒がしやすい
素材、構造であるか

②保管設備

原材料や洗剤等、それぞれ
区別して保管できるか

③区画

調理場と客席の区画が
あるか

④冷凍、冷蔵設備

温度計を備えているか

⑤ゴミ箱、清掃用具

不浸透性で汚臭等が漏れない
ようになっているか、清掃
マニュアルが掲示されているか

⑥設備

食品や器具を洗浄する
(給湯設備のある)シンク
等があるか

⑦作業場の床

不浸透性材料の床といった、
清掃、洗浄、消毒がしやすい
素材、構造であるか

⑧手洗い設備

蛇口等に直接手で触らずに水を
止めることのできる構造になっ
ているか、消毒装置はあるか

⑨換気設備

換気設備が設けられて
いるか

ハサップ HACCPとは？



HACCP(ハサップ)は、「**H**azard(危害)」「**A**nalysis(分析)」「**C**ritical(重要)」「**C**ontrol(管理)」「**P**oint(点)」の5つの単語の頭文字をとったものです。安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のひとつで、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能なシステムです。



HACCP方式と従来方式との違い

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。

HACCPの7原則 12手順



Check!

- 手順1 HACCPチームを作る。
- 手順2 自分たちが作っている商品がどんなものか書き出す。
- 手順3 商品が誰にどのように食べられるのか書き出す。
- 手順4 原材料の受入から保管、製造・加工、包装、出荷までの一連の流れを書き出す。
- 手順5 手順4で作った製造工程図を現場でよく確認し、違っているところは直していく。
- 手順6 【原則1】製造工程ごとにどのような危害要因が潜んでいるか考える
- 手順7 【原則2】健康被害を防止する上で特に嚴重に管理しなければならない工程を見つける
- 手順8 【原則3】手順7で決めた工程を管理するための基準を決める
- 手順9 【原則4】手順8で決めた基準が常に達成されているかを確認する
- 手順10 【原則5】工程中に問題点が発生した場合、修正できるよう事前に改善方法を決めておく
- 手順11 【原則6】ここまでのプランが有効に機能しているのか見直す
- 手順12 【原則7】各工程の管理状況を記録する。



HACCPは、この7原則12手順を繰り返し行い、少しずつ内容を改善し、向上させ継続的に取り組むことが大切です。



—— 事業者の皆様へ ——

GoToトラベル／GoToEat 取扱事業者の登録申請 行政書士がサポートします

〈 対象となるお店・事業の例 〉

GoToEat

- ◆ 食堂、レストラン
- ◆ 専門料理店
(日本、中華、西洋料理店
ラーメン店、焼肉店、カレー店、
スパゲティ店など)
- ◆ そば店、うどん店、すし店
(但し、持ち帰り専門店、宅配
専門店は不可)
- ◆ 居酒屋、焼鳥屋、おでん屋、ビール園等
- ◆ 喫茶店
- ◆ ダイニングバー、ショットバー
- ◆ ファーストフード店
(但し、持ち帰り専門店は不可)

GoToトラベル

- ◆ 土産物屋
- ◆ タクシー
- ◆ レンタカー
- ◆ 観光施設
- ◆ 体験型アクティビティ
- ◆ 博物館、美術館の入館料
- ◆ 飲食店 (GoToEat対象店)
- ◆ 小売業
- ◆ 雑貨店
- ◆ コインパーキング (一時利用に限る)

詳しくは気軽にご相談ください。

悩んでないでまず相談
～一番身近な街の法律家～



北海道行政書士会

TEL.011-221-1221 FAX.011-281-4138

〒060-0001 北海道札幌市中央区北1条西10丁目1-6 北海道行政書士会館 [ホームページ] <https://www.do-gyosei.or.jp>

行政書士について

行政書士は、行政書士法(昭和26年2月22日法律第4号)に基づく国家資格者で、他人の依頼を受け報酬を得て、役所に提出する許認可等の申請書類の作成並びに提出手続代理、遺言書等の権利義務、事実証明及び契約書の作成等を行います。

業務は、従来の書類作成のみにとどまらず、コンサルティングを含む許認可手続業務・予防法務へと移行してきており、“身近な相談相手”として国民から大きく期待されています。

行政書士は、法律専門国家資格者の中でも特に幅広い業務範囲を持ち、国民の生活に密着した法務サービスを提供しております。

行政書士の徽章は、コスモスの花卉の中に「行」の文字を配したもので、調和と真心をあらわしています。この徽章が意味するように、行政書士は社会調和を図り、誠意をもって公正・誠実に職務を行うことを通じ、国民と行政との絆として、国民の生活向上と社会の繁栄進歩に貢献することを使命としています。



【行政書士の業務は次の通りです。】

「官公署に提出する書類」の
作成とその代理、相談業務

「権利義務に関する書類」の
作成とその代理、相談業務

「事実証明に関する書類」の
作成とその代理、相談業務

その他特定業務

業務内容についての詳細はコチラをご覧ください。

<https://www.gyosei.or.jp/information/service/>



【すすきのの歴史】

すすきののは、東京以北最大の歓楽街で、新宿の歌舞伎町・福岡の中洲と並ぶ「日本三大歓楽街」のひとつだ。ニュースやドラマなどの映像でお馴染み、ニッカウキスキー「ヒゲのおじさん」の看板がある、国道36号線と駅前通が交わる「すすきの交差点」あたりを思い浮かべる人が多いだろう。

すすきのの歴史は、まさにその辺りから始まる。

1871年(明治4年)、開拓使による札幌本府建設が再開すると、多くの労働者が札幌に送り込まれたが、厳しい労働環境から逃げ出す者も多かった。その労働者たちを引き止めるために、今の駅前通を挟み、南4条から南6条にかけてのあたりに遊郭が作られた。いつの時代も男は女に弱いということか。こうして、北の歓楽街すすきのが始まる。

ちなみに、「ニッカウキスキー」「ヒゲのおじさん」の名前は、「キング・オブ・ブレンドーズ」。イギリス人のW・P・ローリーというウイスキーブレンドの名人がモデルになっている。

長年、その「ヒゲのおじさん」に見守られてきたすすきのは、ここ数年で大きく様変わりしている。2015年12月には札幌市電がループ化し、約40年ぶりに駅前通に路面電車が走るようになった。「松坂屋」・「ヨークマツザカヤ」・「ロビンソン百貨店」と、名称が変わりながらも親しまれてきた「ススキノラフィラ」は、2020年5月に46年間の歴史に幕を閉じた。跡地には、2023年秋に地上18立ての大型商業施設が開業する予定だ。

すすきのの飲食店は、コロナ禍での緊急事態宣言・まん延防止等重点措置で大打撃を受けた。以前のような賑わいを取り戻すには、まだしばらく時間が必要かもしれないが、「安全な歓楽街すすきの」として蘇り、これからも北の大地で栄え続けると信じている。

◀1954年9月5日撮影/
市電の線路が駅前に向かって延びているのがわかります。



▲1970年8月撮影/元ラフィラの場所を撮影。



◀1970年8月撮影/
お馴染みのすすきの交差点だとわかります。



LE VENT ル・ヴァン

vol.2 2021年12月25日発行

企画・制作・編集・発行／北海道行政書士会

Copyright © 2021 北海道行政書士会 All Rights Reserved.