有限会社アド・ループ

筆一本から始まった「お店の顔」づくり

大井町にある有限会社アド・ループへ行ってきたんだナ！　この会社では看板の制作を中心として、店づくりの企画からデザイン、施工管理まで一貫してやっているんだよ。いろいろな部署が密接に連携していて、ブレない仕事ができるから、発注者の思いをそのまま製品に反映できるんだって！

創業は38年前、社長が筆一本でお店の図面を引き始めたのが会社の始まりなんだって。「一生懸命」をずっと大事にしていて、店の顔づくりをトータルで任せられる会社になったんだナ！

今ではお店だけでなく、おさしま二葉こども園や明知鉄道極楽駅など、いろいろな場所でアド・ループが作った看板やサインを見ることができるんだよ。

▲いろいろなデザインのサインができるよ

最新の機械による最先端のものづくりを進めながらも、手作りならではの味を大切にしているから、仕上げは一つ一つ丁寧な手仕事なんだ。

さらに、看板を表す最古の言葉から名付けた自社ブランド「肆（いちく）」を展開していくんだって。アド・ループが手掛ける魅力的なデザインが、市内はもちろん全国にあふれ、楽しい景色が増えていくことを期待しているんだナ！

▲手仕事で丁寧に仕上げていくんだナ！

問　商工課（内線393）

何回でも！

無料経営相談

前に進む方法を必ず見つけます！

蟹江（かにえ） 信幸（のぶゆき）　氏

県よろず支援拠点コーディネーター

【得意分野】
事業再生、資金繰りなど
【経歴】
金融機関に30年間、中小企業に7年間勤務。これまでの経験とネットワークを生かし、事業者同士をつなぐ。

中林（なかばやし） 滋宜（しげのり）　氏

県よろず支援拠点コーディネーター

【得意分野】
財務相談、資金繰りなど
【経歴】
金融機関に29年間、外食企業に15年間勤務し、業務・会計監査に取り組む。顧客との折衝経験を生かした支援を行う。

加藤（かとう） 久徳（ひさのり）　氏

中小企業診断士・社会保険労務士

【得意分野】
事業計画、業務改善など
【経歴】
IT関連企業、製造業、外資系保険会社に勤務。現場経験と経営労務の視点を生かし、幅広い支援を行う。

恵那 くらしビジネスサポートセンターだより
Ena City Life Business Support Center

相談の予約・問い合わせ

TEL 0573-26-2266（月曜日休館）
✉ info@enalifebizsupport .jp
恵那市大井町206番地5
◀センターのウェブサイト

センターでの支援事例

事例①【サービス業A様】
LINE@の活用を提案し、売り上げが数倍にアップ！
事例②【製造業C社様】
モデル事業者を紹介し、新規事業を立ち上げ！
事例③【創業希望F様】
事業計画から資金調達まで支援し、飲食店を開業！

健やかで幸せな暮らしのために

健幸レシピ

キュウリとちくわのサラダ

考案者　種村（たねむら）　咲良（さくら）さん

令和元年度に募集した「エーナ健幸野菜レシピ20」の入選レシピです。
1日に必要な野菜は350㌘。市民の約半数の方が不足しています。簡単に調理できて、野菜をおいしく食べられる「エーナ健幸野菜レシピ」で、野菜をたくさん食べましょう。

材料　（2人分）

- ●キュウリ　1本（100㌘）
- ●ちくわ　1本（30㌘）
- ●玉ネギ　1/6個（40㌘）
- ●ごま油　小さじ2/3
- ●マヨネーズ　大さじ1
- ●紅ショウガ　4㌘

ここがポイント

紅ショウガの風味がアクセント。キュウリのシャキシャキとした歯応えがおいしい減塩料理です。

1人当たり野菜72㌘（うち緑黄色野菜0㌘）塩分0.3㌘

問　健幸推進課TEL 26-2111（内線289）

作り方（所要時間約7分）

1. キュウリは輪切りにして、分量外の塩でもむ。水でさっと塩を流し、手で水分を絞る。
2. ちくわは5㍉の斜め切りにする。
3. 玉ネギを薄切りにする。
4. ごま油とマヨネーズ、❶❷❸を混ぜ合わせ、紅ショウガを添える。

◀クックパッドで健幸レシピを紹介中

◀YouTubeでえ～な料理教室配信中

恵那中央出張所　えなえーる　ENA YELL　Vol. 6
TEL 25-5070

葉っぱや木の実で、秋冬の小物作りはいかが？

恵那で見つけた秋の恵みのドングリや松ぼっくりを使って季節の小物を作りませんか。自分で拾った木の実を持ってきてもいいですよ。電話か窓口で申し込みください。

フォトフレームを飾ろう

□とき　11月22日㈰
❶午前10時❷午後1時❸3時
□定員　各6人
※小学3年生以下は保護者同伴
□料金　300円
□持ち物　軍手

クリスマスリースを作ろう

□とき　12月5日㈯午後1時～3時
□定員　6人
※小学3年生以下は保護者同伴
□料金　2,000円
□持ち物　軍手
□申込開始日　11月10日㈫

男性にもおススメ！簡単「塩こうじ」講座

肉などをおいしくさせる発酵調味料「塩こうじ」を作りませんか。作り方は、塩と米こうじと水を混ぜるだけ。後は自宅で一週間ほど熟成させれば完成です。発酵食は腸の元気にもつながります。「塩こうじってどう使うの？」という人も、塩こうじを使ったクリスマス向け料理のレシピ付きなので安心です。クリスマスに向けて、チャレンジしてみてはいかがですか。

□とき　12月13日㈰
❶午後1時❷2時半
□定員　各6人
□料金　1,000円
□申込開始日　11月10日㈫
□申し込み方法　電話か窓口