



おわけさまで
10周年

商店街創生センター 10周年記念 フォーラム

「商店街のこれまでとこれから」
センター設立からの10年間を多角的に振り返ります。
商店街の賑わいづくりに取り組むリーダーをお迎えし、
活動の思いや戦略を語っていただき、
商店街のこれからをともに考えます。



お申込は
こちらから



**2025
11/30日**

14:00-16:30

京都経済センター3階
KOIN&3H

市営地下鉄烏丸線「四条駅」北改札出てすぐ
阪急「烏丸駅」26番出口

当日参加OK!

対談

京都府知事
西脇 隆俊

ゲスト



堀川商店街協同組合
西村 奈美さん



平野屋商店街振興組合
専務理事
福原 習作さん



男山中央センター商店会
副会長
庫本 亮さん



電馬通り商店街振興組合
理事長
森 一起さん

交流会

軽食をとりながら
参加者同士で楽しく交流

参加費 1,000円
※要事前申込



子どもブースあり

お子さまと一緒にどうぞ！
1才～小学生まで(最大5名) ※締め切りました



プログラム

14:00- あいさつ
京都府知事 西脇隆俊
商店街創生センター長 上田照雄

14:10- 15:00 対談

15:10- 16:30 交流会

学生目線の 商店街 発見ノート

京都に来て出会った商店街。
私たち大学生が感じたこと、見つけた魅力や面白さなど、
シリーズでお届けします。

第5回のお題目
商店街で印象に残った
面白い体験や感じた魅力

機械的ではない、人の温かさが味わえる

七条商店街のイベントに参加させていただいたことがきっかけで、商店街には人と人が向き合う人情があることを学びました。チェーン店や大型店は効率の良いサービスが受けられますが、どこか機械的のうわべだけの関係になってしまいます。商店街にはほっとする温かさや距離感があり、人とのつながりが築ける場所だと思います。地元には商店街がないので、京都の人は羨ましいと思っています。



観光地化が進む駅前の商店街

学校の帰り道に通る七条商店街は、1回生のときからよく利用させてもらってます。アルバイト先もあることや仲の良い友人との飲み会など。おすすめは「はな串」という串揚げ専門店。学生の私たちにとって、とてもリーズナブルでありがたいお店です。以前は他にも気軽に入れるお店があったように思うのですが、最近は高いお店が増えて観光地化が進んでいるように感じています。



京都市 令和7年度 デジタル化・DX人材育成プロジェクト

業務効率化につながる！ 中小企業等向け

「業務効率化実践講座」 受講者の募集

各回のみでの参加もOK！

各回 先着30名

参加無料



第1回 **忙しいあなたの味方！
初めてでも使えるAI入門**
「ゼロから始める業務の自動化」
AI ツールの使い方講座

**2025
12.12** 13:00～16:00
(受付 12:30～)
申込期限 12月11日(木) 23時まで

第2回 **毎日の作業が変わる！
業務自動化の始め方**
「自動化が会社を変える！」
業務の自動化(RPA)がもたらす大きな成果

**2025
12.23** 13:00～16:00
(受付 12:30～)
申込期限 12月22日(月) 23時まで

第3回 **中小企業でもできる！
ロボットを活かした
現場改善の実践例**
「中小製造業におけるロボット導入の最前線」
事例で学ぶ導入と活用

**2026
1.14** 13:00～16:00
(受付 12:30～)
申込期限 1月13日(火) 23時まで

場 所
京都経済センター 3 階会議室 3-F
京都府京都市下京区四条通室町東入面谷鉾町 78 番地

対象者 市内中小企業等

講座形態 講義形式と
グループワークによる参加型研修

講座内容
業務効率化について
①業務の自動化『AI』②業務の自動化『RPA』
③現場改善『ロボット』の3つの角度から
自社に合った方法を学ぶ
◆①～③の各講座にて
「デジタル化・DXに関する補助金のご案内」

事前に提供する経営可視化ツール「DX 診断 (※)」にご回答いただいた方には、「DX 診断レポート」をお送りします。



主催：公益財団法人 京都高度技術研究所 共催：京都市

お問合せ
株式会社フォーバル
TEL：0120-81-4086

**講座のお申し込み・
詳細はこちら**



<https://forms.office.com/r/QtPdQL5F5x>

企業からみる商店街の魅力

第6回 レストランスター京極店
(スター食堂株式会社)

新京極商店街

5代目の西村社長



商店街に進出する企業にとって、商店街の持つ魅力や価値はさまざま。シリーズ第6回目は、本年創業100周年を迎えた「スター食堂」の西村社長にインタビュー。商店街の魅力から、お客様をつくるコツ、人材を活かす方法など多岐にわたるお話を伺いました。

多店舗展開されていますが、お店の特徴について教えていただけますか？



長年培った洋食の技術を活かして、現在は焼肉、しゃぶしゃぶ、居酒屋、惣菜といった多業態の展開もしています。実は原点のスター食堂ですが、店舗によってメニューや価格が違います。立地によってお客様の層が違いますが、そもそも現場はクリエイティブなので、各店舗に応じた力を発揮してもらっています。もちろん、スター食堂としてもコンセプトがあるので、年に数回計画会議で確認を取ったりもしています。

**お客様の期待に応えるためのサービスや
気をつけていることなどありますか？**

飲食業はお客様が「楽しい時間」を過ごすための場を提供するサービスともいえるので、いかに真心のこもったサービスができるのかが大切だと考えています。「この店の、このメニューに会いたい」「このスタッフに会いたい」と思っていたのが理想。価格は少し高めでも、「美味しく楽しい時間が過ごせる」と感じていただける高付加価値のサービスを目指して取り組んでいます。

社内での独自の取り組みや工夫などありますか？

人材不足の飲食業において、人材は大切です。技術とサービスを維持し、働き手を確保していくうえでも、「週休3日制」の導入も数年前に始めました。また、社内メニューコンクールも実施することで、従業員の技術とサービスの向上、意識向上につながる取り組みをしています。



スター食堂さんからみた商店街の魅力とは？

商店街はお店も人も集まるところなので、魅力ある場所だと捉えています。京極店がある新京極商店街の場合、アーケードもあるので、人がより集まりやすいインフラが整っていると感じています。それと、商売を営む上で、地域との交流は大切だと思っているので、地域に根ざしている商店街の活動には積極的に参加するようにしています。



京都洋食
レストランスター京極店
京都市中京区
新京極通四条上ル中之町539
TEL.075-221-2555
営業時間：11:30～22:00
定休日：無休

**レストランスター
京極店
ホームページ
はこちら**



商店街川柳

日常のひとこまを
川柳にしてみませんか？

毎号応募者の中から抽選で **1名様に
図書カード(1,000円分)プレゼント!**

古い事 何でも知ってる 老店長
まさみさん

のれん越し 寺の参道 よぎる風
服部懂さん

カラフルね 商店街の 笑顔たち
ごまどうふさん

秋刀魚やき 松茸想い 月あかり
愛猫家さん

**ご応募は
こちらから**



商店街・店主のみなさまへ

掲載情報、広告 大募集中です！

■お問い合わせ先
京都商店街新聞 編集部宛

※お問い合わせ内容によっては
すぐに返信できない場合がありますので、
あらかじめご了承ください。

