

身体によい料理を広めて、世の中を健康にしたい

この料
を提供し
ています。
よい料理」
に「身体に
学び、独自
に考案し
た「身体に
よい料理」
を提供し
ています。



魚to畑 本店



魚to畑 駅南銀座店



魚to畑 呉服町通り店



健康バル「ベヴィトレ」成

サラリーマンから飲食店に転職し、フランチヤイズで「わたみんな」静岡駅南口店と静岡御幸町店の店長を6年間務めた後、2015年に「健康居酒屋 しぞくか魚to畑」を静岡駅南口にオープン。フルマラソンやトライアスロンに挑戦するスポーツマンとしてスポーツ栄養学を学び、独自に考案した「身体によい料理」を提供しています。

当店の料理は、砂糖不使用、グルテンフリー（小麦粉不使用）、無添加。油や調味料には、玄米水飴、米粉、おから粉、アマニ油、揚げ油は米胚芽油100%を使用。味噌、醤油、酢、ソース、塩、すべてこだわりの食材。魚は毎朝、由比漁港の朝せりに出向いて仕入れ、有機野菜は、自家農園で栽培するなど、身体に良い食材を使った料理を、手軽な

値段で提供しています。食事の前に、スモージーや加熱していない食材を使った小鉢2種を出すことで、お客様の消化、吸収、代謝を助けています。健康への想いは口コミで広がり、女性客を中心に満席になる夜が多くなったため、2017年に呉服町通りと馬淵に各1店を出店。社員が独立して出した昭和町の店も、一緒に健康を広める仲間として支援しています。7月9日、馬淵店を駅南銀座商店街に移転オープン。本店が満席ようになりました。新しいビルの1F奥にあり、新築スケルトンの建設費、内装費にマル経融資を活用しました。営業時間は17時〜23時。日曜・祝日休み。おすすめメニューは、お通し7品1500円コース！ぜひ、ご来店ください。



株式会社ドリームファーム
代表取締役
吉田清治 さん
電話 090-9890-6873
http://sakana-to-hatake.com/

わたしの
商工会議所
活用法

「マル経融資」

静岡商工会議所を上手に利用されている会員の皆様から、
会議所活用法をご紹介します。

理を居酒屋メニューとして提供し、お客様がこの料理を家庭料理に持ちこんでいただくことで、「皆様の食生活を改善し、世の中を健康にしたい」との使命感に燃えています。

マル経融資は、商工会議所で経営指導を受けた事業主に対し、無担保・無保証人・低利で、日本政策金融公庫が融資を行う国の制度。

私たちがお手伝いします！



望月一樹



池田泰之



宮城篤史



望月紀之子

経営支援課・金融担当

TEL054-253-5113 (静岡)
TEL054-355-5400 (清水)

無担保・無保証人・低利で、
2千万円まで融資

「マル経融資」は、商工会議所で経営指導を受けた事業主に対し、無担保・無保証人・低利で、日本政策金融公庫が融資を行う国の制度。

従業員が20人以下（小売・卸売・サービス業は5人以下、サービス業のうち娯楽業・宿泊業は20人以下）で、最近1年以上、事業を行っている方が対象。

貸付限度額は2000万円。返済期間は、運転資金7年以内（据置期間1年以内）。設備資金10年以内（据置期間2年以内）。お申込みの際には、最近3期分の決算書・確定申告書のコピー、金融機関等からの借入金返済表、見積書（設備資金の場合）、印鑑をご持参ください。