

思わずでかけたくなる「楽しい」を再発見!

# comxcom

コムコムマガジン

COMMUNITY×COMMUNICATION

No.128



CABLEGUIDE 10月号

令和5年10月1日発行(毎月1回1日発行)  
平成3年2月25日第3種郵便物認可

通巻406号

編集・制作/合同印刷(株) TEL0859・26・1116  
発行/株/中海アビ放送 〒683・0852 米子市河崎610 TEL0859・29・2211

定価 100円 番組表代金は月利用料金に含まれています。

# 酒蔵

大山さんのお酒は「人」にあり!

「会いに行きたくなる」



2023  
10  
Oct.

## PRESENT

DAISEN HAKKO PROJECT

「七蔵飲み比べセット」

≒ 5名様  
大山さんのお酒  
THE BLEND OF DAIKYO

- ①大山Gビール/ピルスナー、ヴァイツェン、パールエール(330ml×3本)
- ②久米桜酒造/特別純米酒「八郷(やごう)」(720ml×1本)
- ③千代むすび酒造/純米吟醸酒「強力50」(720ml×1本)
- ④稲田本店/純米吟醸酒「いなたひめ強力」(720ml×1本)
- ⑤大岩酒造本店/純米吟醸酒「秀峰岩泉」(720ml×1本)
- ⑥大谷酒造/純米吟醸酒「なかだれ」(720ml×1本)
- ⑦源流どぶろく上代/あまぎけ「AM7・AM10セット」(100ml×5本)



#comcommag

気になる情報やあのメインプログラムで読んでね!



酒蔵見学にて。当日入りたてホヤホヤのウイスキーの貯蔵機(右)と、昔ながらの秤(中)を発見(現役で活躍中)。新旧の道具が混在しているのも、千代むすびらしいです。

〈鳥取から世界にはばたく、進化する老舗〉を掲げる、千代むすび。日本酒の種類も多いのですが、スパークリング清酒、焼酎、ジン、ウイスキーなど100種類を超えるお酒が店内を彩っています。



常務取締役兼社氏 岡空 聡さん

境港市

## 千代むすび酒造

酒蔵見学情報



「極端に言うと、アルコールを飲まない人も増えてきた中で、うちや地元のお酒を選んでもらえるにはどうしたら?と頑張って活動しています」と岡空さん。

これだけの数のお酒が造れるのは、158年のデータや、繋いできたノウハウがあってこそ。「プレッシャーは特にないけど、自分の時代で創業してる!くらいの気持ちじゃないと続かないと思うので、気負わず自分なりにやろうかな」。歩みを止めず挑戦する姿、尊敬します!

### 酒造りにおける三種の神器

- ① **動画やチラシ、サイトなどの言葉選びは自分で!**  
「現場に入っていると、伝えたい言葉がたくさん出てくるんです。それは委託しない。自分も楽しんでやっています」
- ② **家族**  
特に子どもが無事に成長していること
- ③ **オンラインツール**  
「コロナを経て可能性が無限大に。リアルとオンラインツール(SNS)の使い分けがすごく便利!」

10月と言えば、日本酒造りが始まる季節。日本酒は、米・米麴・水を使ってアルコール発酵させたものですが、鳥取県西部には、酒造りに必要な「大山さん」の豊かな恵があります。それがこの地でしか作り出せないお酒の、重要な鍵となっているんです。

「今」の酒蔵は、お酒好きな方はもちろん、飲まず嫌いな方、お酒が飲めない方(甘酒などノンアルコール商品もある)でも楽しめる工夫がたくさん!

実際に見学し、酒造りの環境を肌で感じたコムマガ編集部。各蔵と造り手のみなさんは、それぞれ素敵な魅力の持ち主で、あっという間にファンになっちゃいました。なんと言っても、造り手の想いを知ってから飲むお酒は、美味しさもひとしお!

酒蔵見学~試飲は一大エンタメと言っても過言ではないほどの見応えがありました。百聞は一見にしかず。ぜひみなさんにも酒蔵に「会いに行って」欲しいです。

米子市

## 稲田本店

老舗酒造にも、日本酒初心者がとっつきやすい工夫がありました。コムマガ編集部は、地元のおつまみ〈ジモツマ〉と、本日のお酒とあわせてマリージュ体験をしてみることに。「自分が美味しい!と思う組み合わせを見つけて欲しいから、あえて最初はなにも言わないんです」と酒造部の角田さんは言います。



ノンアルコールの梅シロップも作れる!

酒蔵見学情報



社氏の信木さんは「お米が来て、さあ造るぞってなったら今年はどうなお酒ができるんだろうとワクワクドキドキ」と嬉しそう。「毎年お米によっても違いますし、経過が全然違う。ひとつのお酒を造るのは、子育てみたいで楽しいんですよ」。そんな信木さんのお楽しみ、もうすぐ始まります!



創業350年を迎えました!

執行役員兼社氏 信木真一さん

### 酒造りにおける三種の神器

- ① **チームワーク**  
「製造現場の蔵人のチームワークもあるし、会社全体のスタッフのチームワークもありますね」
- ② **やる気**  
「僕はみんなのやる気を持ち上げる役。日々トラブルはありますが、極力みんなが楽しくできるようにコミュニケーションを取ります」
- ③ **体力**  
「自分はない方なんですけど(笑)。機械を使えばいいじゃんとか言われるけど、使わないのがこだわりなんです」

日野郡

## 大岩酒造本店

ノスタルジックな街並みの中に佇む、大岩酒造は奥大山の採水地から20分という恵まれた環境。「水はお酒の原料に書いてない。でも米に対し150~160%の仕込み水を使うから、やっぱり左右されるよね」と杜氏の大岩さん。辛口な大岩酒造のお酒は、食事の引き立て役。食事とお酒、両方がwin winになることを目指してるそう。

利酒大会にも出ている大岩さん。「温度帯で色々変化するお酒は日本酒だけ。でもあんまり難しく考えず、縛られない飲み方も面白いよ。例えば炭酸で割ってみるのもいいと思う」。一気に日本酒のハードルが下がってきませんか？Webでは、コムマガ編集部も教わった利酒酒をしてみたので、併せてお楽しみください！



社長兼杜氏 大岩一彦さん



酒蔵見学情報



日本家屋がベースの酒蔵。レトロ好きには、たまりません！床には謎の数字がある！？「この数字は、桶を再利用した床なんじゃないかな」と大岩さん。ロマンが掻き立てられます！

### 酒造りにおける三種の神器

- ①「酒造りは何年やっても、毎年が一年生」という言葉  
「酒造りの現場にある言葉です。同じ造りをしても毎年同じようにいかないから、この気持ちを大切にしています。それと毎年気をつけてるのは、事故なく無事に造りが終わること」
- ②酒蔵の神棚  
「松尾さんというお酒の神様がいます」
- ③イベント等に出た時のお客さまからの声  
「直接お話できるのがとても嬉しい！」



# 大山さんのお酒は「人」にあり！

# 「会いに行きたくなる」酒蔵

琴浦町

## 大谷酒造

若い従業員の多さが特徴でもある大谷酒造。まずは地元の方に〈鷹勇〉というお酒を愛してもらえるよう、そして、両輪として日本酒に浸ってない方も大事にしていきたいそう。だからこそ「低アルコールで食事と楽しめるものが欲しい」など若い世代からの意見が聞ける強みがあります。

酒蔵見学の対応は、杜氏含め4人の従業員がしています。〈ビッグで穏やかなイケメン〉など全員にキャッチフレーズがあり、予約の際に選択できるんだとか。中元さん曰く「こんな人が作ってるんだ、と知ってもらいたいし、お客さんに楽しんでいただきたいです。なんとリピーターのお客さんがついている方もいるそう！四者四様の酒蔵見学、気になりますね。全員指名してみたいです(笑)。

大谷さんが好きな〈秘蔵酒〉。大吟醸酒を低温熟成しているから、まろやかで飲みやすいそう。「お酒だけで美味しいの！」お酒のことを語るふたりは本当に嬉しそうなんです。

### 酒造りにおける三種の神器

- ①米  
「強力、山田錦、玉栄、五百万石の4種を使っています。ほぼ県内産です」
- ②水  
大山の水(車で10分くらい)
- ③人  
「酒造りは人が造るもの。感情も全て入ってしまうと思っています。ふざけるのはまた違うけど、楽しい気持ちで造るっていうのは、飲む人にも楽しい時間を提供できると個人的には思うんです」

酒蔵見学情報



従業員の癒しスポット。「ここらへんの建屋では一番高い」。この絶景は少人数の時や子連れの酒蔵見学で見られます！



代表取締役社長 大谷修子さん

常務兼杜氏 中元啓太さん



# くめざくら大山ブルワリー 久米桜酒造



地蔵滝の泉にて  
大山の伏流水を試飲

久米桜酒造・麦酒で特徴的なのは、酒やビール造りに必要な水が自社の地下水、日本酒の原料米のほぼ全量を半径3km圏内で賄っていること。大山ブルワリーツアーでは、大山の伏流水、酒米の育っている様子、麦やホップの畑を実際に見ることができます。



管理部主任 吉田栄治さん

原料見学をへてからのテイastingは、まさに「地（元の酒）」なんだということを再確認。特に、さっき地蔵滝で飲んだ水の延長線上にこのお酒があるんだ！ということを感じながら実感できます。

同じお酒でも、時間の経過、温度帯で香りも味わいも変わります。「例えば音楽を聴きながら、読書をしながら。時間がなくて楽しめないことと一緒に日本酒を飲んでみて」と樋口さん。そんな風にゆったりと過ごす時間、日本酒との寄り添い方を知るにはもってこいの場所です。



工場長 岩田秀樹さん

## 酒造りにおける三種の神器

「小さい頃から音楽をやっていて、今は音楽（バンドでトランペット担当）とビールが2本柱なんです。毎月最終金曜のくめざくらビールフェスタ in 米子では、造ったビールを飲んでもらいながら演奏もできるようになった。なんて幸せなんだ！と思います。自分の気持ちに余裕がないと、音にもビールの味にも出ると思っています。だから①自分が楽しむ ②楽しんでることを伝える ③そしてお客さんが楽しんでもらえること、かな！」

## 酒造りにおける三種の神器

- ① **ものづくりは人の味**  
「造り手、売り手、またこの土地で生きている人の和で良いお酒が生まれ、飲み手にも和をもたらせることができたらいい。まさにくめざくら（和の心は良酒を醸し、良酒は和の心を醸す）の言葉だと思えます」
- ② **自然との本質的な向き合い方**  
「自然の中で不自然なことはしないで、なるべく機械を使わず、なるべくケミカルなことはしないことかな」
- ③ **ここの環境**  
「地酒ってその土地らしさだと思っていて。地元でできたものをどれだけ表現できるかっていうのを一番重視しています。土地を守りながら土地をつなげていきたい」

久米桜酒蔵・麦酒見学情報



伯耆町丸山

# くめざくら大山ブルワリー 久米桜麦酒(大山Gビール)

久米桜麦酒では、焙煎温度の違う3種の麦芽、ラガーとエールタイプの説明を教えてくださいと……ビールの名前で香りが想像できるようになっちゃいます！これを知って試飲すると、楽しさと美味しさがグッとアップ。

造り始めた27年前よりも「ビールの面白さに魅了されています」と工場長の岩田さん。テクニックとノウハウの蓄積で、かつては造れなかった様々なスタイルのビールが造れるようになったそう（累積150種類以上製造）。「以前来られた方はびっくりされるでしょうね。でも、挑戦も必要だけど、変わらないことも大事。定番のヴァイツェンはいつ来ても美味しいと言っていただけます」。岩田さんの熱量に私たちが引き込まれました！

Chukai コムコムスクエア

## 「大山さんのお酒」シリーズ・秋

- ①「クラフトビールを知る・感じる・楽しむ!!」
  - ②「大山で醸す地酒! くめざくらのお酒を知って楽しむ!!」
- ※飲酒を伴う講座です。お車での来館はご遠慮ください。

|     |                                   |
|-----|-----------------------------------|
| 日程  | ①11月24日(金) ②12月8日(金)              |
| 時間  | ①②ともに18:30~20:00                  |
| 場所  | Chukai コムコムスクエア(米子市四日市町 127-1)    |
| 受講料 | ①②ともに2,200円 教材費 ①②ともに1,300円       |
| 講師  | ①久米桜麦酒 工場長:岩田秀樹<br>②久米桜酒造 杜氏:樋口智成 |

※2024年1月スタートの講座では、千代むすび酒造、源流とぶろく上代が登場します!



DAISEN HAKKO PROJECT

## ～大山圏域酒蔵ツーリズム～

「DAISEN HAKKO PROJECT～大山圏域酒蔵ツーリズム」とは、大山圏域にある「酒」や「酒蔵」をキーワードとして、この圏域全体の観光振興や地域振興を目的としたプロジェクト。ここで取り上げた7蔵により活動をしています。



10月1日は 日本酒の日

理由はふたつ。ひとつは、新米の収穫が始まり、全国各地の蔵が日本酒造りを開始するのが10月だからです。もうひとつは、各月を十二支で表すと10月は「酉」。酉という漢字は、もともと酒壺や酒そのものを意味することからこの日に制定されました。



伯耆町福岡

# 源流どぶろく上代

2009年、地元の有志の方が集まってできた、西部地区唯一のどぶろく特区。杜氏やスタッフの高齢化で存続が危ぶまれた時、名乗りを挙げたのが現社長の遠藤さんでした。話していると自然とパワーをもらえるし、何より「鳥取県が大好き」が溢れている素敵な女性です。

一方、杜氏の請川さんは農学部出身。「卒業後は営業をしていて、誰かが作ったものを販売するより、自分がゼロから作ってお客さんに届けてみたい」と思ったそう。「お米造りから携われるし、どう変化して商品になるかの過程も知れる。どんな所で飲んでもらえるか、どんな時間を作り出せるのか、全部知れることにすごく価値を感じる」。

熱い想いが根底にあるけれど「遊びに来る感覚できてくださいよ〜。バイトも大歓迎(笑)」と若者らしいハツラツとした笑顔のふたり。Webではコムマガ編集部も「どぶろく試飲体験」しますので楽しみに！

酒蔵見学はDMまで



(上)「タライで酒米造ってみた」の実験は大成功。  
(中) お米のサンプルが電球に入っていました。可愛い！  
(下) 廃校になった学校の敷地内に蔵があるので、会議室は教室。



代表取締役社長 遠藤みさ子さん

代表取締役専務兼杜氏 請川雄哉さん

## 酒造りにおける三種の神器

- ① **人**  
「地域の人、周りの人、一緒に働いてる人」
- ② **環境**  
「この環境があるからこそ、美味しいものが造れるし、お客さんへ届けたくります」
- ③ **受け継がれてきた伝統(技術)**  
「酒造りに関して、僕が技術を持っているのではなく、受け継がれてきたものだから!」

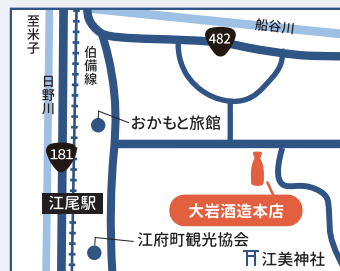
## 7酒造の近隣マップ



千代むすび酒造  
境港市大正町 131



稲田本店  
米子市夜見町 325-16



大岩酒造本店  
日野郡江府町江尾 1872



くめざくら大山ブルワリー  
久米桜麦酒 / 久米桜酒造  
西伯郡伯耆町丸山 1740-30、50



大谷酒造  
東伯郡琴浦町浦安 368



源流どぶろく 上代  
西伯郡伯耆町福岡 2073-1

Webもみてね!

- ★酒蔵見学の詳細
- ★コムマガ編集部のお酒
- ★取材のこぼれ話



## PRESENT

## DAISEN HAKKO PROJECT 「七蔵飲み比べセット」

(10月下旬に発送・お届け予定)

- ① 大山Gビール / ピルスナー、ヴァイツェン、パールエール (330ml×3本)
- ② 久米桜酒造 / 特別純米酒「八郷(やごう)」(720ml×1本)
- ③ 千代むすび酒造 / 純米吟醸酒「強力50」(720ml×1本)
- ④ 稲田本店 / 純米吟醸酒「いなたひめ強力」(720ml×1本)
- ⑤ 大岩酒造本店 / 純米吟醸酒「秀峰岩泉」(720ml×1本)
- ⑥ 大谷酒造 / 純米吟醸酒「なかだれ」(720ml×1本)
- ⑦ 源流どぶろく上代 / あまざけ「AM7・AM10セット」(100ml×5本)



二十歳未満の方はお申込み出来ません。/ 飲酒運転は絶対にやめましょう。二十歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。

### 募集要項

[Web]  
中海テレビ放送公式サイトより応募フォームにしたがってアンケートにお答えください。

[はがき]  
住所・氏名・年齢・連絡先・アンケート(①今後取り上げて欲しいテーマ又は今気になっているもの②com×comマガジンへのご意見・ご感想)のお答えを記入の上、中海テレビ放送までお送りください。

応募締切 | 10/20(金)

必着

送り先 / 〒683-0852 鳥取県米子市河崎610 中海テレビ放送 「com×comマガジンプレゼント」係



※厳正な抽選のうえ当選者を決定いたします。当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

中海テレビコムマガジン 検索

イベントレポート

EVENT REPORT

8月は、南部町にある〈ノームの糸車〉にて「STUDIO米子BBQ交流会」を開催！普段デジタルに囲まれて受講しているの、大自然の中での交流会は新鮮だったよう。

道具を駆使して火を起こしたり、調理したり、受講とは真逆のアウトドア。一見違うようですが、これも大事なクリエイティブの経験値です。みなさん各々食材を焼いたり、食べたりしながら、受講の話から趣味の話まで、会話が弾んでいました。

また、この日は雲が少なく、星空がとてもきれいでした。焚き火を囲みながら、焼マッシュマロをして、夜空を見上げる贅沢なひととき。身も心も癒されたデジタルデトックスになりました。

STUDIO米子は、スキル習得だけでなく、様々な人と繋がれるのがいいところ。卒業後、受講中に繋がった人と仕事をしたり、相談し合う仲間になったり、交流が続いている人もたくさん！

「一緒に頑張る仲間が欲しい」「クリエイター仲間を見つけたい」という方は、STUDIO米子へ遊びに来てみては？

デジハリイベント情報はWebサイトにて公開中



STUDIO米子イベント情報

STUDIO YONAGO EVENT

10/15日

15:00～17:00

デジタルハリウッド  
STUDIO米子  
0120-110-047  
500円



申込はこちら



STUDIO米子のトレーナーが、イラストレーターの働き方をご紹介します。イラスト講座を卒業した後、どのように仕事をはじめたのか、実際の仕事の流れなども併せてお話しします。

講師：イラストレーター ひらかわまゆこ / しま

10/28土

14:00～16:00

デジタルハリウッド  
STUDIO米子  
0120-110-047  
無料



申込はこちら



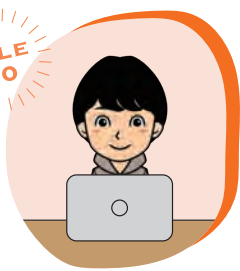
「実際のところ、受講を始めたらどんな作品が作れるようになるの?」と思いませんか? 現役受講生の作品や、どんな人が受講をしているのか、発表会の様子をご覧ください。

卒業生の声

10周年を迎えたSTUDIO米子。卒業生は約500人!

一体どんな人が受講しているのでしょうか。STUDIO米子のスタッフ・竹歳が話を聞きました。

FILE 10



Webクリエイター  
Webデザイナー専攻WP強化パック  
(2023年6月卒業)

Qさん

竹: STUDIO米子を受講したきっかけは?

Q: デジハリ入学前に、コーディングやWebデザインに触れる機会があり、楽しかったのでもっと本格的に学びたいと思って受講を決めました。

竹: STUDIO米子に通って印象に残っていることはありますか?

Q: 交流会です。基本的に家で受講をしていたので、いろんな人と話すきっかけになりました。話してみると、みんな同じところをつまずいていたり。自分だけじゃなかったと少しホッとしましたね。

竹: STUDIO米子で学んでよかったことは?

Q: 自分のオリジナル作品ができたことです。また、オンラインだけでなく、実際に学べる場所があったので、わからないことはトレーナーに質問しに行けたのもよかったです。

竹: これからの目標は?

Q: フリーランスを目指しているの、次のCBM(クリエイティブビジネスマッ

チング)に出て、いろんな人と繋がりを作りたいと思っています。そのため、日々制作を続けています。

竹: 受講を考えている方に一言!

Q: 受講をしていると難しいことや、つまづくことなど、色々あると思うんです。でも、楽しい部分もきっとあるので、そこを突き詰めてやってみて欲しいと思います。

【Qさんの作品】



作品はこちら



QさんとのインタビューをWebサイトにて公開中



デジタルハリウッド STUDIO 米子

11月生 募集のご案内

イラストレーター養成講座 (6ヶ月)

好きなイラストをもっと上手く描きたい人、趣味のイラストを仕事にしたい人向けの講座。デッサンなど基礎から丁寧に学べるので、初心者の方でも安心です。

申込締切 10月22日(日)まで



11月生のイラストレーター養成講座をお申込の方にプレゼント! 申込締切は10月22日(日)まで。

すべての詳細は、STUDIO米子の公式サイトまたはInstagramへ!

Instagram



公式サイト



メルマガの登録はこちら





2023 October 10

今月の気になるイベント情報をご紹介します!



NEW SHOP

話題の店舗を要チェック!

11 wed

曹洞宗鳥取県宗務所第7教区主催 文化講演会『ころをみつめる』 開場18:00 開演19:00 米子市文化ホール 無料 0859-42-3834

14 sat

クニ三上トリオ・午後ジャズ 開場 13:30 開演 14:00 米子市文化ホール イベントホール 一般3,000円 大学生以下2,000円 小学生1,000円 未就学児入場不可 090-2299-8945

15 sun

10月のランチタイムレコード 「昭和歌謡鑑賞会～魅惑の昭和コミックソング編～」 米子市淀江文化センター 大ホール 無料 0859-39-4050

15 sun

STUDIO米子イラストレーター直伝! 好きをスキルに! イラストのお仕事セミナー 15:00～17:00 デジタルハリウッドSTUDIO米子 500円 0120-110-047

20 fri 29 sun

日南町霞にゆかりの陶芸家 岡本暉生遺作展 8:30～17:00 日南町美術館 無料 0859-77-1113



21 sat 22 sun

花のまつり2023～花パラダイス花形県～ 21日(土)10:00～16:00 22日(日)10:00～12:00 米子市文化ホール イベントホール他 無料 0857-26-7282

28 sat

STUDIO米子受講生の 作品発表会へ見学に来てみませんか? 14:00～16:00 デジタルハリウッドSTUDIO米子 無料 0120-110-047

29 sun

淀江いろどりダイアリー2023 元祖「古墳でコーフン」復刻版 古代淀江まるかじりツアー-in2023 14:00～16:30 集合場所:上淀白鳳の丘展示館 1,000円 0859-37-4000

米子市 4月 OPEN

陸サバ家



陸上育ちの新鮮サバとサーモン!!



米子市新開4丁目13-33 070-6648-0818 金曜日・土曜日・日曜日・祝日 8:00～(メタ魚が無くなり次第終了) @riku\_saba\_ya

陸上養殖されたサバ・サーモンを使ったテイクアウト専門店が皆生にオープン。地下海水を使い陸上で養殖された魚は、寄生虫の心配がありません。養殖場敷地内にあるため、鮮度は抜群! 看板メニューの「陸サバ丼(味噌汁付)」(税込1,000円)は、生サバ、生サーモン、サバのしぐれ煮、しめサバ、サーモンのなめろうの5種入りです。調理法の違う素材が織りなす、味の変化を味わってみては?

米子市 5月 OPEN

muguet.(ミュゲ)



一瞬をカタチに残してみませんか?



米子市立町4-105-11 070-9103-0501 10:00～16:00(完全予約制) 不定休 @muguet\_newbornphoto

ミュゲは、フランス語ですずらん。フランスでは、大切な人の幸せを願い、すずらんを贈るそう。写真も大切な人と二度とない瞬間を残せるツール。1番人気は、ニューボーンフォトだとか。1日2組・出張可なので、産後の外出が不安なママも安心! オーナー自身もママで、元保育士、現在は、グラフィックデザイナーも兼業。お客さんそれぞれに寄り添った提案と、気配りはお手のもの。赤ちゃんの等身大アルバムは、内祝いにも喜ばれます。

境港市 8月 OPEN

mamano.te(マmanoテ)



山陰初!? プラネタリウム付き プライベートサロン



境港市夕日ヶ丘2-61 080-8117-8306 10:00～15:00 木曜日・金曜日・土曜日(不定休あり) @mamano\_sakaiminato

夕日ヶ丘の住宅街に、ヘッドマッサージとエステのプライベートサロンがオープン。五感を刺激すると、副交感神経が優位な状態になり、疲労が解消されやすいそう! ここでは、視覚=プラネタリウム、嗅覚=アロマ、味覚=ティーサービス、聴覚=癒しの音楽、触覚=優しい手で、五感にアプローチしてくれます。気持ち良くて、つい眠ってしまう人が続出の施術はいかがでしょうか?



コムコムマガジン 2023年10月号 2023年10月1日発行 編集・文・デザイン・取材 桂藤陽子 渡部容子 竹歳由香里 林原ゆか 門永江梨 発行/(株)中海テレビ放送 制作/コムコムマガジン編集部

本誌を無断で複写・複製・転載することは、著作権法上の例外を除き、禁止されています。

公式サイトWebページでは、冊子の特集で載せきれなかった情報を紹介中。Instagramやfacebookでも取材中の様子を随時アップしています。「#comcommag」で検索して最新情報をチェックしてね!

Webページ facebook Instagram



@commaga2018

【お問い合わせ】 株式会社 中海テレビ放送 ☎0859-29-2854 デジタルハリウッドSTUDIO米子 米子コンテンツ工場 ☎0859-39-2030

コムコムマガジン編集部



米子コンテンツ工場はデジタルハリウッドSTUDIO米子を卒業した、クリエイターたちで構成されたクリエイターチームです。特集ページの企画・取材・制作まで、メンバーたちで選び抜いた場所を、独自の視点と面白さで掲載中! 特集にして欲しい情報はプレゼントアンケートやSNSで募集中です!

produced by digital hollywood studio 米子コンテンツ工場

EVENT SCHEDULE