



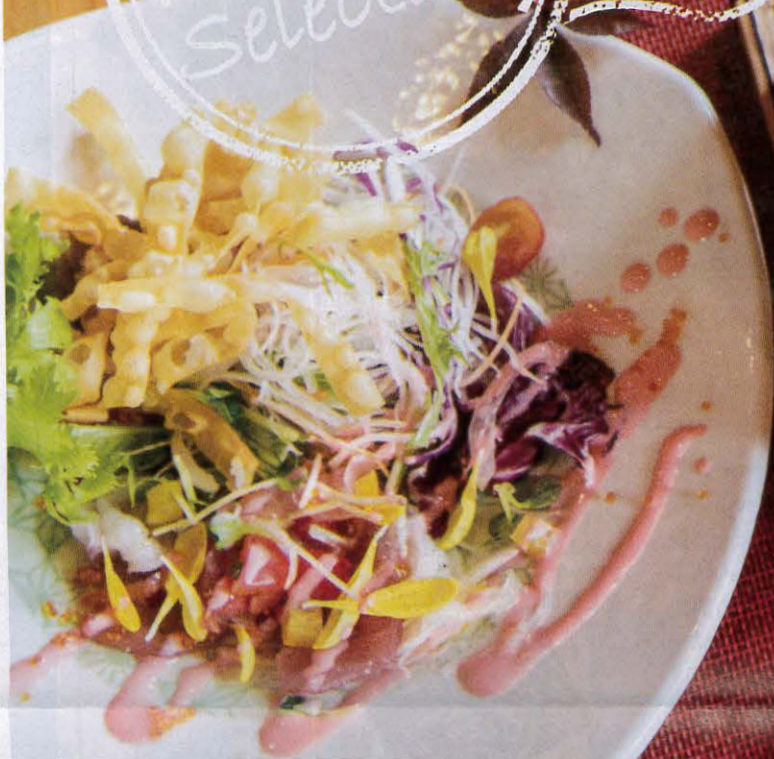
ワタシの街の情報誌

Match-46

2020 vol.30

地域のステキなお店を紹介!

Match
Selection



野菜ソムリエによる
満足感ありのランチセット

撮影/宇津井 志穂(P1~P4)

龍ヶ崎

旬の台所 **しゃんしゃん龍**
しゅんのだいどころ しゃんしゃんたつ

野菜ソムリエの資格を持つオーナーが手掛けるメニューは、一つのコースで20~30種の野菜が食べられ、ボリューム満点。3種の芋を裏ごしして団子状にした「芋万十」など、自家製にこだわった、手の込んだ料理が味わえます。写真の「旬の釜めしセット」(税込1,810円)など、ランチメニューは全て3種の小鉢と自家製の米粉パン、カルパッチョ、芋万十、デザート付き。龍ヶ崎市産米粉を使った「龍ヶ崎コロッケ」(1個税込200円)もぜひ!



SHOP INFO.

住所/龍ヶ崎市松ヶ丘2-10-1 電話/0297-85-2039
営業時間/11時30分~14時30分(LO13時)、
17時30分~22時(LO21時)
※月曜はランチのみ、火曜はディナーのみ営業
定休日/木曜 P/あり
アクセス/関東鉄道竜ヶ崎駅から車で約10分
※日曜祝日はランチメニューの提供なし。来店前に要問合せ

オーナーインタビューは4ページへ

本場の喜多方ラーメンをご自宅で

喜多方ラーメン 10食入

セット内容 生ラーメン×10・醤油スープ×6・味噌スープ×4

お一人様3セットまで

1,980 (税別) 円

送料無料



お申し込みは今すぐお電話で!!

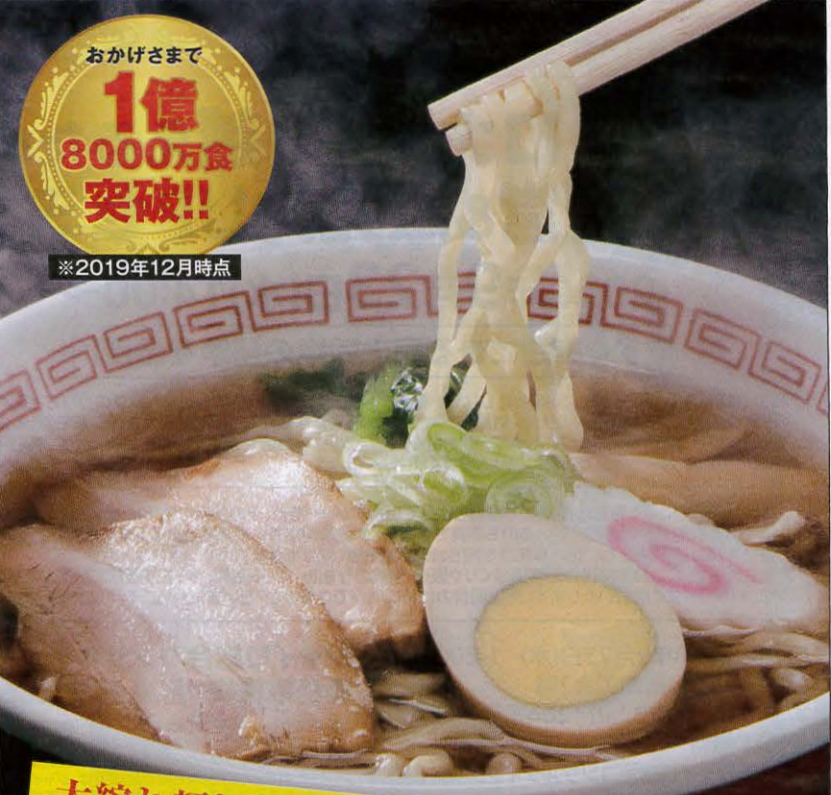
受付時間 日祝を除く10時~17時

株式会社

050-2019-7069 河京

麺屋河京(株式会社河京)〒966-0902 福島県喜多方市松山町村松字常盤町2681 KAWAKYO

●お支払い方法:郵便・コンビニ振込・代金引換(別途手数料330円税込) ●10日前後でお届け。返品は8日以内(返送料はお客様負担)
●お客様の個人情報は、厳重に管理し、商品の発送、弊社のご案内等のサービスの提供以外には利用いたしません。



おかげさまで
1億
8000万食
突破!!
※2019年12月時点

太縮れ麺とすっきり醤油スープがくせになる
毎日食べても飽きない喜多方定番の味!

写真は調理例です。トッピング具材は商品に含まれておりません。

Match-46

 2020
vol. 30

起業支援レンタルオフィス

Match-hako

 入会金0円、
月会費0円の
利用課金制


入会すると、Match-hako[取手・龍ヶ崎]ほか、7つのオフィス[東京・千葉・大阪]も利用可能

 地域で頑張るオーナーを直撃!
Match Interview

旬の台所 しゃんしゃん龍

店主

酒井 一 さん SAKAI HAJIME

「お客さま一人一人に、 『おいしい笑顔』をお届けしたい」

ランチ時は連日ほぼ満席。今年でオープン10周年となる「しゃんしゃん龍」は、龍ヶ崎きっての人気レストランです。オーナーの酒井一さんが得意とするのは、和食をベースに、さまざまなジャンルのエッセンスを取り入れた創作料理。中華料理のネギ油にヒントを得た「リンゴ油」を使ったドレッシングや、梅肉と豆乳を合わせたソースなど、味の良さはもちろん、「驚き」も感じられると評判です。酒井さんは、20年以上和食の道を歩んできたベテランシェフ。ホテルの日本料理店に始まり、すし店や焼き肉店など多彩な業態で、料理長や店長、エリマネジャーと、調理だけでなく経営にも携わりました。中でも和風創作料理店での経験が、今に大きく影響していると話します。「そのお店には、中華やイタリアンのシェフもいたんです。お互いに技術や知識を披露し合い、たくさんのメニューを開発していました」。また、料理には季節の旬だけでなく、時流や流行といった「旬」を取り入れることも重要とのこと。広くアンテナを張り、次々と新メニューを開発しています。そんな酒井さんの原点は小学生時代。実家が家具屋である酒井家は、ご両親は共働き。学校から帰っておなかのすく、自然と自分で料理をするようになりました。そのうちに妹や、遊びに来た友だちに作ってあげるとみんな大喜び。やがて自分の部屋にメニュー表を置くまでに！ 当時から意外な食材の組み合わせに挑戦しており、「おいしい、だけでなく、面白いね!」って言われるのがすごくうれしかった」と振り返ります。「肩の力を抜いて、おいしいものを食べ、皆さんが新たにシャン!とできる場所になりたい」と店名の由来を話す酒井さん。これからもおいしさと驚きで、龍ヶ崎に元気を届けます。



季節のフルーツを使った、自家製の「旬のプリン」
（税込450円）は看板メニュー。テイクアウトする人も多数。
ゆくゆくはキッチンカーでプリンの販売をする構想も!



牛久の日本料理店「連根屋」で修業後、
2011年に開業



シックで落ち着いた雰囲気の店内。
元はイタリアンレストランだった建物を
和テイストに改装



ゆっくりできる小上がり席もあり

ご飯との相性抜群! 食べ過ぎにご注意ください!

こだわりの手作り・天然醸造の味噌の香り 梅味噌

1個 特別価格 500円 (税込)

特別送料 500円 (税込)

弊社でのお買物が 初めの方限定1回限り

5個以上 送料&代引き 手数料無料!

8個以上 「金山寺味噌130g」 プレゼント!

梅味噌 内容量 130g 賞味期限製造日より6ヶ月

お申し込みは今すぐお電話で! 受付時間▶9:00~18:00(土日祭日休み)

☎050-2019-7070

●送料は500円※5個以上は無料。●お届けは5~7日程度。●お支払いは代引き(手数料330円※5個以上で無料)・郵便振替・コンビニ。●振込の場合は、ご入金確認後に発送。●商品には万全を期しておりますが、万一不都合がございましたら、商品到着後8日以内に弊社宛にご返送ください。早急にお取り替えいたします。返品は原則として商品到着後8日以内、返品前に必ずご連絡ください。返品送料お客様都合の場合はお客様負担。不良品交換、商品配送交換は弊社負担いたします(不良品交換の場合は開封済みも返品可)。●お客様の個人情報は、商品の発送および弊社からのご案内にのみ使用いたします。

国産原料を使用し、こだわりの天然醸造で作った味噌をベースにしています。そのため豊かな香りとコクが味わえます。約380年前、徳川三代将軍家光の頃より広島県東部で盛んに醸造され今日まで伝わる府中味噌。その府中味噌の老舗、浅野味噌より、「梅味噌」をお届けします。

柔らかい梅肉と食感の良い刻み梅、2種類の国産の梅を贅沢に使用し、味噌と味噌で練り上げたおかず味噌です。おにぎりや和え物はもちろん、めんつゆやマヨネーズと混ぜるのもおすすめです。



おにぎりや野菜にも 相性抜群です!

浅野味噌株式会社 〒726-0005 広島県府中市府中町830-1

お申せ急ぎ 本日より 1週間

甘さ控えめ、優しい味わい 国産原料・天然醸造味噌の 極上おかず味噌!



**少人数制にこだわり
生徒と向き合う**

JR龍ヶ崎駅市街から徒歩5分。ヘアサロン「ANNA HAIR」の2階にある、ヨガスタジオ「studio upala」。

インストラクターを務めるのは、ヘアサロンのオーナー・高橋裕二さんの奥さまである麻依子さんです。麻依子さんのレッスンは、丁寧で分かりやすいと、主婦やOLを中心に人気。最大5人の少

人数制で、目的や得意・不得意、体のクセなど、生徒一人一人に合わせた指導を大切にしています。

そんな麻依子さんがヨガを始めたのは、7年ほど前のこと。スタジオの維持や腰痛緩和を目的に始めたヨガでしたが、続けるうちにストレスの解消といった内面への効果を実感するようになり、また、ヨガが好きななら、それを仕事にしてみたら」と背中を押してくれたのが主人でした。

家族の応援で インストラクターに

頃。「ふと、私は一生こうやって家で家族の帰りを待つだけなんだろうかと考えてしまってた。そんなとき、ヨガが好きなら、それを仕事にしてみたら」と背中を押してくれたのが主人でした。

家族のためにも、1日でも早く資格を取りたい、と週に3回スクールに通学。多くの人が2〜3年かかるところ、わずか1年以内で資格を取得します。さらに、実際に人に教えるとなると、マニュアル通りでは限界がある。と考



studio upala

住所／龍ヶ崎市小通幸町 201-3
電話／0297-85-2952 (ANNA HAIR)
HP／<https://upala.shopinfo.jp/>
※体験レッスン2000円～

龍ヶ崎の元気な女性を紹介！ となり Match子さん

studio upala ヨガインストラクター 高橋 麻依子さん



Profile 1987年生まれ。25歳の時に、美容師であるご主人の独立のため、地元の神奈川県から龍ヶ崎市へ。2017年12月に全米ヨガアライアンス(RYT200)を取得。2018年にヨガスタジオ「studio upala」をオープン。ヨガマットブランド「sugarmat」の日本公式アンバサダーでもある。中3、年中の男の子の2児の母。

衛生グッズは 欠かせません！

ヘアケアブランド「N」のドライシャンプーは、マスクスプレーとしても使用できる優れもの。レモンガラスとペパーミントの香りに癒やされるそう。マスクや消毒グッズも常備

バッグの中身を見せてください！



ポーチやお財布など、黒で統一されていてクールな印象。チャーム的な柄からはちょっと意外！「洋服は明るい色が多いですが、小物はなぜか、つい黒を選んでしまいます」（麻依子さん）。お財布は、一粒万倍日と天敵日が重なった、2020年で一番縁起のいい日といわれる6月20日に使い始めたばかり。エコバッグは、SNSで話題のCHUMSのもの。

～With&Postコロナ時代の企業の生き残り戦略～

無料講座

コロナを乗り越えるための 経営&販売力UPセミナー

2020年9月23日(水)14:00～

すぐ実践できる売上回復の秘策を伝授！

- Withコロナ時代の外部環境に対応したしなやか戦略
- 5分でできる無料ネットショップの作り方と売れるポイント
- 何が起るかわからない時代のリスク対策
- 新たな販路を開拓して備えよう！SNSで新しい顧客を生み出す
- 不安定な時代は固定費を下げてフットワークを軽くする
- 小さなお店や会社でもできるZoom営業&接客
- リアル×無料ネットショップで新たな売り上げづくり

コロナウイルスによる影響は長期化の様相を見せていますが、一方で、その状況を逆手に取って新たなビジネスにつなげている事業者が増えてきているのも事実です。時代の変革期において重要な発想の転換と行動の変革が今必要です。「コロナ」とともに生きる発想を持ち、新たな時代に向けて手を打っていきましょう。

本セミナーでは、コロナ時代のお客づくりや販売・営業の仕組み、ネット活用、ネット通販などを素人でも理解できるようにわかりやすく解説いたします。売上回復のために何が出来るのか？をいまだからこそ学びませんか。

日時:2020年9月23日(水) 14:00～

会場:龍ヶ崎市商工会2階
(龍ヶ崎市上町4264番地の1)

受講料:無料

講師:ジャイロ総合コンサルティング(株)講師陣

主催:龍ヶ崎市商工会

ジャイロ総合コンサルティング(株)
専務取締役 腰高 康雄(こしかか やすお)

人材派遣会社から研修コンサルタント会社(株)マネジメントサービスセンター(MSC)に勤務し、営業企画部マネージャーを務め全国売上トップとなる。その後、インターネットビジネスで独立開業の後、研修会社を設立し昇進・昇格の個別指導を始める。現在は、ジャイロ総合コンサルティング(株)専務取締役兼コンサルタント。経験に基づくマネジメント研修、営業研修、販促研修を得意としている。

お申し込みは電話・メール・FAXにて

事業所名	住所	お申し込み・お問い合わせ先 龍ヶ崎市商工会 TEL 0297-62-1444 FAX 0297-64-0645 MAIL ryunet@ryugasaki.or.jp URL http://ryugasaki-shoko.com/
TEL		
受講者名		

龍ヶ崎市は起業家を応援しています！

本市では、起業・創業を支援し「起業城下町 龍ヶ崎」を目指して、レンタルオフィスの運営や創業スクールを実施しています。起業に興味のある方、ぜひご参加ください！

レンタルオフィス Match-hako(マッチ・パコ) 龍ヶ崎

龍ヶ崎市商工会が運営する創業支援施設「Match-hako龍ヶ崎」は、創業間もない時期の創業家同士が交流しやすいよう配置したフリースペースと、鍵付きの個室オフィス、ミーティングルームなどを兼ね備えたレンタルオフィスで、住所利用や法人登記などのオプションも充実しています。さらに、商工会員や創業スクール修了生には、「Match-hako龍ヶ崎」限定の割引制度があります！見学や詳細などはお気軽にお問い合わせください。

■レンタルオフィス Match-hako龍ヶ崎

上町4264-1 旧市街地活力センター(まいん)3階 ☎86-8201または龍ヶ崎市商工会 ☎62-1444 <https://ryugasaki-office.com>

創業スクール

事業を始め軌道に乗せるには、経営に関する基礎知識が不可欠です。開業の仕方から経営ノウハウまで、専門の講師がじっくりレクチャーします。スクールを受講して、夢への一歩を踏み出そう！

■まずはプレセミナーにご参加ください

- ▶日時:9月20日(日)午後1時～2時30分
- ▶場所:龍ヶ崎市商工会
- ▶内容:創業チャンスの掴み方
- ▶料金:無料 ▶定員:先着30人
- ▶申し込み方法:1週間前までに二次元コードまたは<https://ryugasaki-office.com/>から専用フォームで申し込み

■創業スクールは全5回

- ▶日程・内容:第1回=10月11日(日) 経営、ビジネスアイデア 第2回=10月18日(日) 経営、販路拡大 第3回=10月25日(日) 財務、人材育成 第4回=11月1日(日) 経営、販促促進 第5回=11月8日(日) SNS、計画書作成
- ▶時間:いずれも午後1時～4時30分
- ▶場所:龍ヶ崎市商工会
- ▶料金:一般5,000円(税込)/学生2,000円(税込) ▶定員:先着20人
- ▶その他:特定創業支援事業対象スクールです。聴講したい回だけの参加も可。1回一般1,500円(税込)
- ▶申し込み方法:開始日の1週間前までに二次元コードまたは<https://ryugasaki-office.com/>から専用フォームで申し込み

■受講特典

4回以上参加の修了証取得者には、次の特典が付きまます！

- 会社設立時の登録免許税が減額
- 創業融資を受ける際の特例等が受けられます
- 「Match-hako龍ヶ崎」フリースペース利用料が修了月の翌月から2021年3月まで無料
- 龍ヶ崎市創業促進事業補助金を受けられます

今行きたい!

地域の気になる

Shop & Restaurant

地元の気になるお店をピックアップ!今回は、健康を意識したメニューが自慢のカフェと、絶品の鶏料理が食べられる専門店をご紹介します

Q1.お店を開いたきっかけは?

Q2.座右の銘は?

Café Kazz kitchen



オーナー
佐藤 千瑚さん、佐藤 聡さん

A1

千瑚さん:卵やバターを使用しないパンを作り始めたら、それが面白くて、健康で長生きしたい、していただきたいという思いから、店を始めました。

A2

聡さん:「今やれることを一生懸命やる、一日一日一生懸命生きる」。先延ばしにせず、後悔しないように行動すること。

体に優しいメニューがうれしい

2018年11月にオープンした、体のことを第一に考えたカフェ。玄米菜食の料理教室を開いていたオーナーの経験を生かし、植物性食品にこだわったメニューが並びます。中でも小麦粉を使用しないグルテンフリーのケーキには、アレルギーを持つお子さんや保護者から「自分が食べたいケーキを食べられてうれしい」と喜びの声も。その他、スープやサンドイッチ、生パスタなどもあり、テイクアウトもOK。

住所/龍ヶ崎市白羽1-7-19
電話/0297-75-6617
営業時間/10時~18時(LO17時30分)
定休日/火・水曜 P/あり
アクセス/関東鉄道竜ヶ崎線竜ヶ崎駅から徒歩約12分
HP/https://ameblo.jp/kazzkitchen0411/



1 生パスタランチプレート
カニのトマトクリーム (700円・税別)

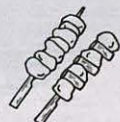


2 アンティーク調のソファや椅子が並び、ステンドグラスのパーティションとカラフルなシェードをまとった照明で、落ち着いた雰囲気店内



3 白を基調とした外壁にブルーの扉がさわやかな印象。心地よい風を感じるテラスが南欧プロバンスを感じさせるオシャレな外観

炭火焼鳥 鳥梅



代表
森口 隆さん

A1

焼鳥屋さんで修業をした後、そのオーナーの許可をいただき独立しました。オープン当初から近くでラーメン店を開業するという構想はあったので、今回それがかなってうれしいです。たくさんのお客様に来ていただき、満足してもらいたいです。

A2

「目の前のことを一つ一つ丁寧に」。仕入れ一つ、焼きや調理一つ、そしてお客様や従業員に対しても丁寧に接していきます。

絶品の霧島鶏が味わえる

店名の通り、鶏肉と梅にこだわった炭火焼鳥酒場。専用の飼料で育てられ、鶏特有の臭みを抑えた絶品の宮崎県産・霧島鶏と、その霧島鶏を引き立てるヒマラヤ岩塩が人気の秘密。しそ漬けにした和歌山県産の太玉梅を使用した梅干しサワーと一緒にどうぞ。8月下旬に、お店から徒歩10秒の場所にラーメン店をオープン。おいしいお酒と焼鳥を頂いた後の締めはラーメンで決まり!

住所/龍ヶ崎市小通幸谷町564-29
電話/0297-85-2777
営業時間/17時~24時(LO23時、ドリンク23時30分)
定休日/月曜
P/なし(近隣にコインパーキングあり)
アクセス/JR龍ヶ崎駅から徒歩3分



1 地鶏のたたきとささみのたたき
(680円・税別)



2 席数22席のこじんまりとした店内は、木のぬくもりが感じられ、どこかホッと空間。所々に描かれた梅のイラストに和みます



3 JR龍ヶ崎駅、関東鉄道竜ヶ崎線佐貫駅からすぐ。店名が入った大きな垂れ幕が目印

本場信州
百年蔵直送

食物繊維が豊富
懐かしい故郷の味

大根
菌切りのいい
大根の良さをそのままに...

数量500袋限定

1袋3種

●大根 ●きゅうり
●山ごぼう

170g入

1袋

540円

《送料全国一律880円(税込)》

初回のみ さらに7袋以上お買い上げで

初回のみ 4袋以上お買い上げで

一番人気の 善光寺門前みそ
こがね無添加(300g)

プレゼント

送料無料

お申し込みは今すぐ

ご注文は ☎050-2019-7068

●商品のお届けは一週間前後 ●お支払いは代金引換(代引手数料330円(税込)当社負担) ●食品につきお客様都合による返品はお受けできません。ご容赦ください。 ●お預かりした個人情報は商品の発送・サービスの案内のみに使用いたします。

発酵食文化の伝道者
すや亀

有限会社 酢屋亀本店
〒380-0845 長野市西後町625
https://www.suyakame.co.jp



門前みそ漬

国産原料使用 じっくり三度漬製法で味噌のうまみが違う

発酵食文化の伝道者を目指す《門前みそ》のすや亀