



ワタシの街の情報誌

## Match - 46

2021 vol.31

地域のステキなお店を紹介!

Match Selection



本格韓国料理が

龍ヶ崎で味わえる!

撮影/宇津井 志穂(P1~P4)

龍ヶ崎

韓国料理屋 ハンアリ

「本場の味」にこだわる韓国料理店。ビビンバ(ランチ900円)や、甘辛味の鶏肉を野菜と一緒に炒め合わせ、チーズを絡めて食べるチーズタッカルビ(2人前2,600円)など、日本でも人気が高い定番メニューはもちろん、辛さが癖になるタコ炒め(850円)やつぶ貝の和え物(1,900円)といった本場のメニューもお薦めです。野菜はほぼ全てが自家栽培で、味の決め手となる唐辛子は韓国から高品質のものを取り寄せるなど素材も厳選!(価格は全て税込み)



## SHOP INFO.

住所/龍ヶ崎市横町4205 電話/0297-63-4433  
 営業時間/11時30分~14時30分(L014時)  
 17時30分~23時(L022時)  
 ※日曜はランチ営業なし ※時短営業の場合あり  
 定休日/火曜 P/あり  
 アクセス/関東鉄道竜ヶ崎駅から徒歩12分

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

初回限定 1,980円 (税別)

送料無料



賞味期限/製造日より常温で45日間

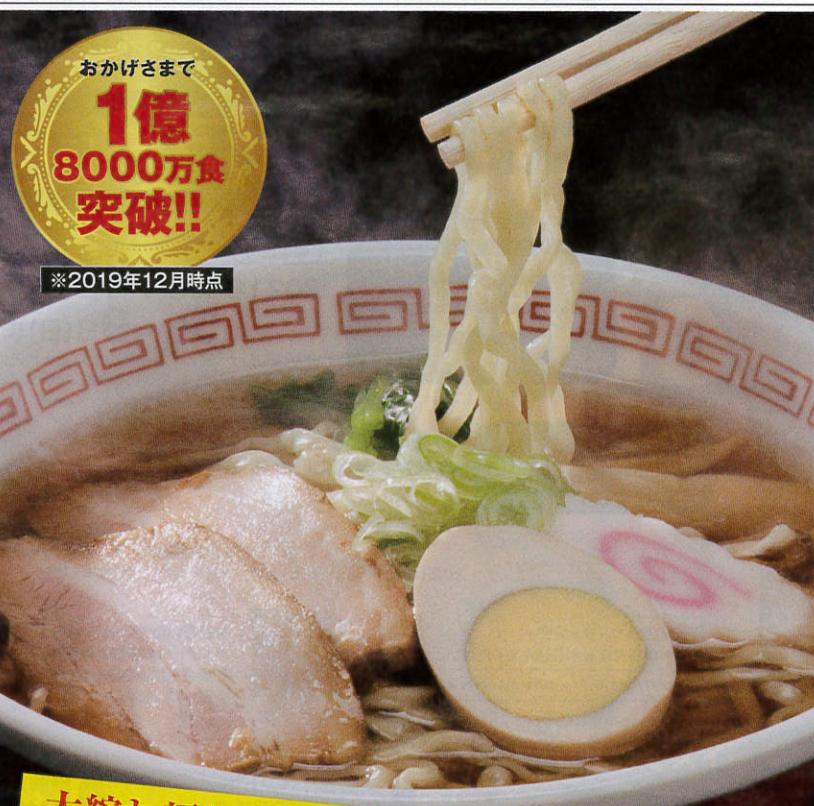
お申し込みは今すぐお電話で!!

受付時間 日祝を除く10時~17時

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。



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

## 韓国料理屋 ハンアリ

代表取締役

李敏鎬さん LEE MIN YONG

「日本で韓国の味を生む  
『ハンアリ』のような存在になりたい」

「日本にいながら本場の味が楽しめる」と地元だけでなく、県内各所からファンが集まる「ハンアリ」。オーナーの李敏鎬(イ・ミンヨン)さんは、5年ほど前までは故郷の韓国で農業を営んでいました。もちろん当時は、日本でお店を開くとは夢にも思っていなかったそうです。来日のきっかけは、流通経済大学ラグビー部の監督に、日本で韓国料理店をやってみないか、と声を掛けられたことでした。実は日本で暮らす李さんのおいは流経大ラグビー部のヘッドコーチだったので、韓国に行くたび、李さん夫婦のおいしい料理でもなされていた監督は、「この味は日本でも絶対に受け入れられる!」と確信。最初は驚いた李さんでしたが、何度か日本を訪れるうちに決意が固まり、2016年に夫婦で日本に移住。ビザ取得などの手続きに戸惑ったり、店舗がなかなか見つからなかったり…。初めは苦労の連続でしたが、手を差し伸べてくれたのは、やはり流経大ラグビー部の監督ら。「見知らぬ国で応援してくれる人がいるのは、とても心強かった。恩をお返ししなければと、お店を開く励みになりました」と振り返ります。現在は店の近くに畠を借り、お店経営の傍ら農業にも励む毎日。ランチとディナーの間や休みの日など、空いた時間はほぼ畠で過ごす李さんですが、「自身の手で育てた野菜が、お店でおいしい料理に生まれ変わり、お客様を笑顔にする…。そのことにやりがいを感じています」と忙しさを物ともしません。店名の「ハンアリ」は韓国語で「つぼ」の意味。韓国ではキムチをはじめ、保存食をつぼに入れて貯蔵する習慣がかつてあったのだそうです。「『ハンアリ』は韓国の味を生むもの。私たちもより多くの人に韓国料理のおいしさを伝えていきたい」と意気込みます。



こうらいにんじん  
6年間土の中で寝かせた高麗人参を漬けた酒。  
10年前に仕込んだもので韓国から持ってきた宝物



席の間隔がゆったりとした店内は居心地がよく、  
つい長居してしまいそう



家族連れが多いことから、  
キッズスペースも用意



韓国でキムチを仕込む様子を掲示。  
お店でも、年末に1年分のキムチを  
仕込むのが恒例です

## 太陽を浴びてたっぷり蜜の入った美味しいりんごです

お申込締切日  
本日より  
1週間

こだわり  
蜜入り  
サンふじ

**甘~い蜜が  
たっぷり!!**

**サンふじ**

**りんごの本場  
青森より  
直送**

**3kg 2,490円 (税別)**  
送料 ※ 880円

**6kg 4,980円 (税別)**  
送料 ※ 1,199円

※地域により送料が異なりますので、ご注文の際に確認ください。

**9kg 送料無料**  
さらにお買上で  
さらに+1kg 合計10kgでお届け  
プレゼント

※沖縄・離島への  
お届けの場合  
別途送料  
がかかります。

私が育てた  
リンゴを食べて  
みて下さい!!

まさひろ林檎園  
〒036-8303  
青森県弘前市前坂字船山100-1

●お申し込みはお電話で ●受付時間10:00~18:00(月~金)  
**050-1860-3354**

●お届け/お申し込みから1週間前後でお届け。天候により変更になる場合あり。 ●お支払い方法は代引きのみです。代引き手数料は別途330円かかります。 ●返品/お客様都合は不可。万一不備な点が  
ありましたら、商品到着後2日以内にご連絡下さい。 ●お申込期限/2021年2月末まで。 ●お預かりした個人情報は、商品・DMの発送以外の目的では使用しません。

※蜜が入っていない物も  
含まれている可能性があります



去年末にオープンしたプライベート感あふれるエステティックサロン「mind plus」。白と茶を基調とした室内は、友人の家に遊びに来たような気分で、ついついリラックスしてしまいます。お店の売りは、龍ヶ崎では珍しい韓国式の美容法「コルギ」。顔を中心、骨と筋肉に圧力をかけて血流を良くし、リンパの流れを促進。施術後すぐに小顔効果を感じると評判だそう。

### ゴッドハンドで悩める人を癒やす

オーナーの飯田佳那子さんは、きやしやな見た目からは想像で

進。施術後すぐに小顔効果が感じられる

### 所や手の動きを変えていました

で導入する機械の選び方やメ

ニュー構成などのアドバイスがも

らえ、参考になつたと話します。

「お客様一人一人と向き合え

るのが個人店の強み。要望に合わ

せて随时コースも見直していく

たい」と飯田さん。地元の人によ

って、肌や体の悩みを気軽に相

談できる場所を目指します。

長男の妊娠を機にTBCを退職。3年ほど育児に専念していましたが、かねてより目標だった開業を決意します。「私にはエステの仕事しかないと思いましたが、エステ業界は夜遅くまで勤務することもあるので、でも、自分のお

### 子育てと両立のため

自分がお店を開業

きませんが、小学生の頃から人よ

り握力が強く、母親や担任の先

生の肩もみをよくしていました。

「上手だね、とか、すごく楽になつ

たよ、とか言ってもらえるのがう

れしくて、人を癒やすことが好き

になりました」

新卒で「TBC」に就職。当時よく任されたのは、ボディーの揉みほぐでした。「リンパの流れに沿つて体をもみ、老廃物を取り除く助けをするのですが、人それぞれ筋肉の付き方や骨格は違うもの。その方に合わせてもみ出す場

心に、骨と筋肉に圧力をかけて血

流を良くし、リンパの流れを促

進。施術後すぐに小顔効果が感じられる

と評判だそう。

じられる

と評

判だそ

う。

じられ

る

と評

判だそ

う。



旬の魚や肉、野菜を取り入れる本格イタリアンが、2019年6月にオープン。店名の「ロカレ」は、イタリア語で地域や地元という意味。ピザ生地には牛久市で生産している小麦粉「ゆめかおり」を使用するなど、その名の通り、地産地消にこだわります。肉か魚かを選べる限定ランチも好評。メニューはほぼ全てテイクアウトOKです。

#### A イタリアン大衆食堂 LOCALE

住所／龍ヶ崎市川原代町6253  
電話／0297-86-8895  
営業時間／11時30分～14時30分(LO)、  
17時30分～21時30分(LO)※時短営業の場合あり  
定休日／月曜※臨時休業有り P／あり  
アクセス／関東鉄道竜ヶ崎線竜ヶ崎駅から車で4分  
HP／<http://locale-nori.com/top/>

**A1** 限定ランチ「秀麗豚フィレ肉の低温調理  
サルサ・トンナータ」(1,850円・税別)  
※サラダ・スープ・パゲット・ドルチェ・ソフトドリンク付き。  
※内容は定期的に変更



オーナーシェフ 石塚 紀幸さん



#### A1

「日本料理 ひたち野いしづき」での修業を経て、  
2017年に独立しました。  
お客さま一人一人とじっくり向き合いたくて、今の  
お店のスタイルに。

#### A2

中学生の頃、所属していた野球部で聞いた「本気  
になれば世界が変わる」  
です。これを信じて日々仕事に取り組んでいます。

店主 和田 潤樹さん

**C 上**・日替わりの一品「自家製あん肝ポン酢」(790円・税込)  
**下**・刺身盛り合わせ  
(2人前2,590円～・税込)



**C 日本料理 傾奇者、**  
住所／龍ヶ崎市佐貫3-13-2 電話／0297-85-2275  
営業時間／18時～(最終入店20時30分)  
※時短営業の場合あり。事前にSNSで確認を  
定休日／日曜 P／あり  
アクセス／JR常磐線龍ヶ崎市駅から徒歩4分  
Instagram／@kabukimono.1226  
YouTube内で「日本料理 傾奇者、」で検索  
※完全予約制。当日でも予約可

今行きたい!

地域の気になる



# Shop & Restaurant

シェフが腕を振ったイタリアンに日本料理、そして我らが龍ヶ崎コロッケ。ホットしたいときは、やっぱり地元のお店が一番! 今回はお店でもおうちでも楽しめるおいしいものを集めました。

取材／宇津井 志穂

Q1. お店を開いたきっかけは? Q2. 座右の銘は?

#### A1

家庭料理のほっとする味を食べてもらいたいと思  
い、オープン。2015年頃から提供を始めたラン  
チを楽しみに、毎週食べに来てくれる方!



#### A2

「味」ですね。コロッケは試行錯誤と研究を重ね、  
生パン粉と男爵イモにこだわっています。



代表 吉田 京子さん

龍ヶ崎コロッケの草分け的存在の「まいんコロッケ」を、注文後その場で揚げてくれるコミュニティー施設。11種類のコロッケの他、毎週木曜日は10種類ほどの手作り総菜やお菓子などの販売をしており、5種類ほどのランチも提供。単品の総菜を組み合わせて、好みの定食を作ってもらうのもおすすめです。

#### B チャレンジ工房 どらすて (龍ヶ崎まいんコロッケ)

住所／龍ヶ崎市4839-1 電話／0297-62-1008  
営業時間／10時～16時30分、  
ランチは木曜11時～14時  
定休日／月曜 P／あり  
アクセス／関東鉄道竜ヶ崎線竜ヶ崎駅から徒歩15分  
HP／なし



## 口いっぱいに広がる濃厚な味わいと、芳醇な香り!! 女性農家の 深蒸し茶



静岡でも珍しい姉妹の農家が作り上げる繊細な味わいで大人気の「ゆめいぶき」。お湯を注いだ瞬間にふわっと広がる芳醇な香りと、濃厚で美しい緑色、口いっぱいに広がる至福の味しさはリピーターも多く、毎回完売するほど。今回は、女性農家が愛情をこめて作ったお茶を数量限定の特別価格でお届けします。

【ゆめいぶき】生産者  
女性農家 紬村姉妹

静岡ゆめいぶき  
深蒸し茶

通常価格700円(税抜)が

先着販売 100組 1袋(100g) 500円  
(税抜) 6袋以上ご購入で 送料無料

【売り切れ御免】6袋以上で、送料無料にてお届けします。

☎ 050-1860-3355 電話受付：9時～21時

## あま～くてとろける、ぜいたくな美味しさ 遠州産 静岡 やみつき干し芋



焼くと皮までふれ出す蜜、トロトロ、ネットとした食感に、手がべたべたするような、蜜を口に含んだような強烈な甘みで知られる紅はるかを贅沢に使った特選「やみつき干し芋」。「こんなに美味しい干し芋は食べたことない!」「ひと口食べたら感動もの!」と大評判です。今回も発祥の地「静岡県遠州産」の干し芋を100組限定にてご用意いたしました。毎回、予約販売だけで完売してしまう人気商品のため、ご注文はお早めに。

■商品は、受注後1週間前後でお届けします。人気商品のため、1世帯20袋まで。

株式会社 静岡茶療園市場 〒424-0067 静岡県静岡市清水区鳥坂 245

■商品のお届け/ご注文受付後、7日前後でお届けします。■お支払い方法/後払い。郵便局またはコンビニで、商品到着後10日以内にお支払い下さい。■返品・交換について/商品につき返品不可。(商品不良の際には、到着から3日以内にご連絡下さい。)お客様の個人情報は、商品の発送の他、弊社からの商品のご案内以外には利用いたしません。