



ワタシの街の情報誌

Match-46

2021 vol.32

地域のステキなお店を紹介!

Match Selection



駅近カフェで自慢の
メニューを味わおう!

撮影/宇津井 志穂(P1~P4)

龍ヶ崎

Ryu's Kitchen MINT TREE
(リュウズキッチン ミントツリー)

今年の5月5日に関東鉄道竜ヶ崎駅前にオープンしたカフェレストラン。ジューシーな肉質が特徴の「つくば鶏」を使った「つくば鶏とコーンのコロッケ」をはじめとする龍ヶ崎コロッケ(写真右・各200円)や、農家直送の野菜がたっぷりの自家製タコライス(スープ付き・写真左・660円)など、県内の食材にこだわったメニューがズラリ。季節の食材を取り入れた新作コロッケも毎月登場するのでお楽しみに!(価格はすべて税込)



SHOP INFO.

住所/龍ヶ崎寺後3901 電話/050-8881-4808
営業時間/11時30分~15時(LO)、
17時~20時(LO19時)
※日曜はランチ営業のみ
定休日/火曜 P/なし
アクセス/関東鉄道竜ヶ崎駅から徒歩1分

オーナーインタビューは
4ページへ

こだわり涼めんセット(記号OTA30)



<1箱の容量>

- 手延べそうめん 250g×1袋
- 一番のぼしうどん 220g×1袋
- 手延べざるうどん 220g×1袋
- 特製つけつゆ 20ml×2袋

■賞味期限目安:乾麺 2年~3年
6ヵ月、つけ6ヵ月 ■原材料:小麦粉、食塩 他

1,000箱
限定販売!
なくなり次第終了!

初めてのご購入の方
送料無料

定価 2,073円(税込)の品が

1箱 **1,058円**(税込)

一か所お届けが4箱 定価 8,294円(税込)の品が **3,780円**(税込)

【1箱の場合】商品同梱の払込用紙にて、到着後10日以内にコンビニまたは郵便局でお支払いください。【4箱の場合】代金引換です。(*どちらの手数料は弊社が負担いたします。※注文数は1箱か4箱しか選べません。)

電話受付/8:30~17:30(土・日・祝休)

☎050-1861-1789

かも川手延素麺株式会社
〒719-0241 岡山県浅口市鴨方町小坂東1719-1

●北海道、沖縄は4セットご購入の場合、別途送料660円(税込)がかかります。●2回目以降のご注文は、通常価格となります。●お試し商品につき、製法包装等致しかねます。ご自宅へのお届けのみとさせていただきます。●お客様理由による返品・交換は致しかねます。●お預かりした個人情報は商品の発送・サービスのご案内のみに使用いたします。

モチモチ触感の「手延べそうめん」で「一番のぼしうどん」「手延べざるうどん」を加えた夏の涼めんとしてピッタリの麺の詰め合わせセットです。

「手延べそうめん」は、ど越しの良い手延べ製法で独特のモチモチした触感が特徴です。その他にも4分で茹で上がる早茹でタイプの細口めんが人気です。

そうめんよりも食べ応えがあって、満足感もアップです。滑らかな触感に相性ピッタリの特製つけつゆもセットになっており、おすすめです。

「もちもち感が格別」
こだわりの素麺・涼めんセット
1,000箱限定! こだわり涼めんセット2,073円が1,058円!!



かも手限定「こだわり涼めんセット」

Match-46

2021
vol. 32

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

Ryu's Kitchen MINT TREE

店長

大瀧 彩子さん AYAKO OOTAKI

「みんなが楽しく
過ごせる場所を作りたい」

関東鉄道竜ヶ崎駅を出るとすぐ目に入る「Ryu's Kitchen MINT TREE」は、店長の大瀧彩子さんを中心に女性3人で切り盛りするカフェレストラン。大瀧さんは、市内の人気イタリアン「OLIVE」で約20年間働いていましたが、同店は昨年惜しまれながら閉店に。これからどうしよう…と考えていたところ、駅前に空き店舗があることを知り、バンド仲間だった小野村陽子さんと西植ひろこさんを誘って、お店を始めることにしました。「駅前だからこそ、初めて来た人が龍ヶ崎に興味を持ってもらえる場所にしたい」と考え、看板メニューは、地元のソルフード「龍ヶ崎コロッケ」に決定。オリジナルのコロッケの他、「高橋肉店のばあちゃんコロッケ」など、他店舗の品も取り扱います。実は、龍ヶ崎コロッケを推進する「コロッケクラブ龍ヶ崎」の副会長も務める大瀧さん。ゆくゆくは市内のコロッケ取扱店を案内するマップも配布し、情報発信基地としても機能させたい、とのこと。他にも丼ものや定食、うどんなど、満足感のある食事メニューが充実。これらのメニューは、各地の飲食店や福祉施設の厨房で経験を積んだ小野村さんが腕を振るいます。「3人でアイデアを出し合って、新しいメニューを考えるのが楽しいですね」と笑顔の小野村さん。一方で大瀧さんは「OLIVE」時代と同様にデザート担当、西植さんは接客担当と、それぞれ得意分野を生かしてお店を盛り上げます。話すについ笑顔になってしまふ大瀧さんたちの明るい人柄も、お店の魅力の一つと言えるでしょう。「県内のハンドメイド作家の作品を展示・販売したり、ワークショップを開いたり。私たちのバンドのライブもしたい!」とやりたいことも盛りだくさん。誰もが気軽に集える駅前の新名所になりそうです。

あんずのタルトとかぼちゃのタルト(各350円)。
これからはスイーツメニューも増やす予定小野村さん(左)と大瀧さん。
音楽、お酒など好きなものの共通点が多い2人弁当などテイクアウトメニューも豊富なので、
帰宅前に立ち寄る人もオープンを記念して
オリジナルエコバッグを製作

なんと!! そば粉が9割!! やまいも蕎麦の到達点!!

弊社でのお買い物が初めての方限定1回限り

Lセット 2袋・4食	990円 (税込)	送料(税込) 500円
Mセット 4袋・8食	2,180円 (税込)	
Nセット 6袋・12食	2,820円 (税込)	
Oセット 8袋・16食	3,580円 (税込)	

Mセット以上で 全国送料無料!

Oセットのお買い上げで 250g1袋
お試し「太打ち雪見うどん」プレゼント!

お申し込みは今すぐこちらから! 【受付時間】8:00~17:00 (水・日・祝休み)

☎050-1861-1790

●お届けは5日間程度。●お支払いは代金引換のみ(手数料無料)。●お客様都合による返品不可。●不良品交換、誤品配送交換の送料は当社負担とさせていただきます。●Lセットのみ送料500円。●お預かりした個人情報は商品の発送・サービスのご案内のみに使用いたします。

塩分無添加!
そば湯も
いただけます180g×2袋
2袋で4食分塩分無添加
お好きなそばつゆを
ご用意ください

本日より 1週間 お申込締切日

元祖 やまいも蕎麦の老舗より四半世紀ぶりの新商品

そば粉 9割入り やまいも蕎麦

【商品名】そば粉9割入りやまいも蕎麦
●アレルギー物質(特定7品目) 小麦、そば
●賞味期限/1年

石黒製麺株式会社
〒992-0492 山形県南陽市宮内 783

注目 PEOPLE

初心者歓迎の卓球スクール

CORPORATE INFO
COCO STUDIO

住所／龍ヶ崎市馬町2956-1
営業時間／9時～21時30分(土日は要問い合わせ)
電話番号／0297-79-5336 HP／<https://cocostudio-ibaraki.jp>

WORK

38年間にわたり高校で指導してきた廣瀬さんが主宰する卓球スクール。店名の「COCO」は「心」という意味で「技術面だけでなく、卓球には欠かせない心のつながりやコミュニケーションの大切さも伝えたい」という思いが込められています。体格や年齢、性別に関係なく楽しめるのが卓球の魅力。0歳からのクラスを用意するなど次世代の育成を目指します。



COCO STUDIO 代表 廣瀬 和則さん

Profile

1958年生まれ。愛宕中学校入学から龍ヶ崎一高卒業まで卓球部で腕を磨き、大学卒業後は高校の社会科教諭に。卓球部の指導に当たり、多くの優秀な選手を輩出。2019年の茨城国体では少年男子のトップコーチに就任。2020年、培った経験を生かして「COCO STUDIO」をオープン。

私のターニングポイント

Age 11

小学校で卓球と運命の出会いを果たす。生涯の友人となる諸岡君と毎日夢中で練習。

Age 22

大学卒業後に赴任した古河第一高で、高校時代の活躍を知っていた前任から、卓球部の監督を託されることに。

Age 50

尊敬する指導者・相原ひとみさんに出会い、卓球スクールの設立を考えるように。



卓球にささげた半生

廣瀬和則さんが卓球と出会ったのは小学5年生の時。担任の先生が卓球台を校内に設置したのがきっかけでした。それまでは、スポーツに苦手意識がありましたが、卓球は見る見るうちに上達。「スポーツ万能な諸岡君(現・株式会社諸岡代表)」と一番手を争い、小6の時には全校生徒の前で彼と模範試合をやったほど。卓球をしている自分に自信が持てるようになり、どんどん卓球が好きになりました」と語ります。

中学・高校では、諸岡君と一緒に卓球部に入部。特に強豪だった龍ヶ崎一高の練習は、中学時代とは違ったハードさがありましたが、「自分には卓球しかないから」と奮励。努力のかいあって、2年生の春にはレギュラー入りし、県大会でも好成績を収めました。

再びラケットを手にしたのは、新任教師として古河第一高校に赴任した時。「やるからには勝つ」の精神で指導し、4年間で県代表レベルまで引き上げます。その後、母校の龍ヶ崎一高、藤代高、牛久高の卓球部で監督を務め、4校全てを関東大会、インターハイ、全日本ジュニアなどへ導く快挙を成し遂げました。

Favorite

以前、同じ学校に勤務していた書道家の大山九八さんに書いていただいた「心」の文字。教室の一番目立つところに飾っています。



LIFE

数年前からキャンプにハマっています！夏はもちろん冬もおすすめです。以前は年に10回ほど出掛けていたのですが、コロナ禍で今はお休み中。



龍ヶ崎市は起業家を応援します！

当市では、起業・創業を支援するため、創業スクールやレンタルオフィスの運営などを行っております。起業に興味がある方はぜひご参加ください！

まずはプレセミナーにご参加ください(無料)

日時 8月25日(水) 場所 龍ヶ崎市商工会
午後6時30分から午後8時まで

内容 創業チャンスの掴み方 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



受講特典

4回以上参加の修了証取得者は、次の特典が付きます。

- 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る
- レンタルオフィス「Match-hako龍ヶ崎」フリースペース利用料がスクール終了月の翌月から2022年3月まで無料

Match
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のノウハウまで、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、夢への第一歩を踏み出そう！

創業スクールは 全5回

	龍ヶ崎	取手
第1回	9月8日(水)	10月9日(土)
第2回	9月15日(水)	10月16日(土)
第3回	9月29日(水)	10月23日(土)
第4回	10月6日(水)	10月30日(土)
第5回	10月13日(水)	11月13日(土)

龍ヶ崎市 龍ヶ崎市商工会で 午後6時30分～午後10時 取手市 取手市商工会で 午前9時30分～午後1時

料金 《龍ヶ崎》一般5,000円(税込み)/学生2,000円(税込み)
聴講生(希望回のみ)1講義 1,500円(税込み)
《取手》一般5,500円(税込み)/学生3,300円(税込み)

その他 特定創業支援事業対象のスクールです。

申し込み方法 開始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の申し込み

※取手市創業スクール参加希望の方は、Match-hako取手(TEL:0297-79-6566)にお問い合わせください

お問い合わせ先

龍ヶ崎市商工会 TEL.0297-62-1444



昨年11月にオープンしたプリン専門店。牛久の養鶏場から仕入れた新鮮な卵の黄身のみを使用して、濃厚な味わいに仕上げています。旬のフルーツを組み合わせたプリンは、常時14種ほどが並びます。食べ終わった容器は、ふたと一緒にお店に返却すると50円返金してくれるのもうれしいポイント。

A はじめのプリン

住所／龍ヶ崎市下町4872-11
電話／070-8326-1039
営業時間／10時～19時
定休日／木曜 P／あり
アクセス／関東鉄道竜ヶ崎駅から徒歩17分
HP／<https://hajimenopudding.com/>



A 左からLMP(レモン)、MP(マンゴー)、MGP(マンゴー) (各税込450円)

A1

旬の食材をのせたこだわりのフルーツプリンをもっと気軽に食べてもらい、皆さまに笑顔になってもらえるようにと専門店を開きました。

A2

「おいしいものでみんなを笑顔に」です。こんな時代だからこそ、「おいしさ」で、皆さんを元気にできたらいいですね。



オーナー 酒井 美穂さん



4代目 菅沢 英治さん

C くずバー

(左からみかん、ミックス、はちみつレモン各税込200円)



A1

大学卒業後に家業を継ぐことを決めて、都内の菓子店で修業を積みました。今お店で販売している和洋菓子は、その時の経験から生まれたものも。

A2

「真面目に作る」です。和洋合わせて30種ほどのお菓子を作っていますが、一つ一つ丁寧に向き合うことが何より大切だと思っています。



創業90年以上の老舗。まんじゅうなどの和菓子に加えて、4代目の店主が始めた焼き洋菓子なども好評です。中でも「くずバー」は、フルーツピューレにくず粉を入れて冷やし固めたこれからの季節におすすめの一品。「チョコレート饅頭」(140円)や、医王院で祈禱されたおみくじ入りの「やくしサブレ」(130円)などユニークな商品も。

C 山本屋菓子店

住所／龍ヶ崎市砂町5128
電話／0297-62-4167
営業時間／8時30分～19時
定休日／不定休 P／あり
アクセス／関東鉄道竜ヶ崎駅から徒歩6分
HP／なし

今行きたい!

地域の気になる

Shop & Restaurant

ちょっと小腹がすいたときに、一家だんらんのお供に、大切な人へのおみやげに…。おいしいお菓子やパンが購入できるお店を集めました。

Q1.お店を開いたきっかけは?

Q2.座右の銘は?

A1

都内や横浜のパン店で修業後、地元の龍ヶ崎で独立しました。地域の人を中心とした人の輪に支えられて、お店を続けています。

A2

「枠にとらわれない」です。どんなパンが喜ばれるのか…と悩んだ時期もありましたが、今は、妻をはじめいろいろな人の意見を柔軟に取り入れ、固定観念にとらわれず挑戦しています。



25年間にわたり地元で愛されるベーカリー。店内に並ぶパンには、奥久慈の卵や農家から直接仕入れた野菜など、茨城県産の食材をふんだんに使用。中でもシンプルな材料で仕上げた食パンは、「毎日でも食べたい味わい」でリピーターも多いそう。また、土曜日のみ登場する自家製酵母を使ったハード系のパンにも注目を。

B 街かどのぱん屋さん もみの木

住所／龍ヶ崎市緑町95
電話／0297-64-0755
営業時間／8時～19時
定休日／日曜 P／あり
アクセス／関東鉄道竜ヶ崎駅から徒歩6分
HP／<http://www.mominoki-pan.com/>



店長 山崎 清一さん

B 食パン

(1斤税込280円・1本税込840円)



本場の喜多方ラーメンをご自宅で

常温保存のできるやわらかい自家製チャーシューは、肉の「素材」、隠し味に味噌を入れた「タレ」、手間暇を惜しまない「製法」、何一つ妥協せずに試行錯誤を繰り返して完成させたこだわりの逸品です。モチモチツルツルの麺の秘密は、等級の小麦粉。独自の配合ブレンドした2種類の小麦粉に、名水百選に選定された「梅峰(つがみね)湧流水」を加え、じっくりと熟成させています。厳選された素材と、手間暇かけた熟成によって食感・のどし共に最高の麺を生み出しているのです。鶏、豚の旨味を活かしたコクがありつつも、さらした醤油スープと相性抜群です。

喜多方ラーメン (チャーシュー・メンマ付き)

5食入

セット内容 ◆生ラーメン(太麺)×5 ◆醤油スープ×5 ◆チャーシュー×5 ◆メンマ×1

初回限定 お一人様3セットまで

1,980円 (税込)



常温保存可能 賞味期限:製造日より常温で45日間

送料無料



トロトロで肉厚なチャーシューとメンマがついて、自宅でこんなに本格的な喜多方ラーメンが食べられるなんて、本当に素敵! (お客様の声より)

※写真は調理例です。チャーシューとメンマ以外のトッピング具材は商品に含まれておりません。

常温保存ができる!! やわらかジューシーなチャーシュー付き

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!

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

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

商品番号 8108

050-1861-1804

●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: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。

河京 KAWAKYO