



ワタシの街の情報誌

Match-46

2021 vol.33



地域のステキなお店を紹介!

Match Selection

ハレの日に食べたい

見目麗しい本格和食

撮影/宇津井 志穂(P1~P4)

龍ヶ崎

料理や 和食

りょうりや なごみ

京都などで15年にわたり修業を積んだ店主による和食店。オープン当初から定番の「絶品豚の角煮」(写真左)は野菜も添えて彩り良く、卵4個に対して160ccとたっぷりのだしを使った「出汁巻き卵」(写真右)は、つなぎのくず粉をぎりぎりまで減らし、軟らかな食感を大切にしています。コース料理は7品からなる「ミニ会席」(4,400円)など。また、お店の味が自宅で楽しめるお弁当にも対応。事前に要問い合わせ。(※価格はすべて税込み)



SHOP INFO.

住所/龍ヶ崎市松ヶ丘2-7-25 電話/0297-84-6088
営業時間/11時30分~14時30分、18時~22時
※日曜はランチのみ営業 ※時短営業あり
定休日/月曜(祝日の場合はランチのみ営業、火曜休み、日曜ディナー営業あり)
P/あり アクセス/関東鉄道竜ヶ崎駅から徒歩10分
HP/http://ryouriya-nagomi.la.coocan.jp/

オーナーインタビューは4ページへ

明治2年創業
老舗「豆徳」謹製

野菜果物チップス

お申し込み
締め切り日
1週間
本日より

明治2年創業の老舗「豆徳」より、野菜8種と果物6種を皮ごとそのまま特殊フライ製法でドライ加工したヘルシーなお菓子「皮ごと野菜果物まるごとチップス」をご紹介します! 約750gの野菜と果物を使用して、150gのチップスに仕上げました。素材本来の色や食物繊維、栄養素はもちろん、風味もそのまま! りんごは甘酸っぱく、オクラはパリパリと同時に粘りのある食感も楽しめます。(食物繊維は100g中に7g前後とたっぷりです。)

1袋 150g入 **680円** (税込)

通常送料 **770円** (税込)

賞味期限120日

徳永製菓株式会社
〒720-0055広島県福山市胡町4-21

3袋以上ご購入で **送料無料**

5袋以上ご購入で **豆徳謹製竹炭豆もれなくプレゼント**

●お申し込みはお電話で ●営業時間9:30~17:00(土日祝休み)

050-1864-4137

たっぷり「14種類」の野菜と果物の風味をまるごとお楽しみいただけます!!



野菜と果物のうまみを5分の1に凝縮!!
150gのチップスに仕上げました!!

●お届けまで約1週間~10日頂戴します。 ●お支払いは郵便振替・コンビニ振込(手数料無料)、または代金引換(手数料330円(税込))です。 ●返品・交換は商品到着後1週間以内に必ずご一報の上、返送して下さい(送料はお客様負担となります)。●一度開封した商品の返品・交換はお断りしております。 ●お預かりした個人情報はお客様への商品のご案内、その他サービスを提供するためにのみ使用させていただきます。

Match-46

2021
vol. 33コストにならないレンタルオフィス
ワタシの街のレンタルオフィス
Match-hako
RYUGASAKI
Match-hako龍ヶ崎は、あなたの起業・経営をサポートする起業家特化型レンタルオフィスです入会金0円、
月会費0円の
利用課金制

地域で頑張るオーナーを直撃!

Match Interview

料理や 和美 おかみ 女将

柴田 美香さん MIKA SHIBATA

「接客で夫の料理に付加価値を。
それが私の役割です」

シックな店構えと本格的な料理で、記念日などの特別な日に利用されることも多い「料理や 和美」。女将を務める柴田美香さんの、快活で親しみやすい人柄もお店の魅力の一つです。美香さんがご主人と出会ったのは19歳の頃。共通の知人を介して、知り合ったのが13歳年上のご主人でした。「それまで和食にあまり興味はなかったのですが、彼のお店のお料理はどれもとてもおいしくて」。意気投合し、20歳で結婚。その1カ月後に、ご主人の生まれ育った龍ヶ崎に「料理や 和美」を構えます。本格的な会席料理店での接客は美香さんにとって初めて。当初は、いわゆる「女将」のイメージと自身の個性とのギャップに悩んだこともありましたが、「背伸びをしても仕方がないので、私なりのおもてなしを大切にしようとお世話になった方から『美香ちゃんらしくやればいいんだよ』と言っていたことも大きかったですね」と笑います。

目指すのは、お客さんによりおいしく料理を味わってもらえるような接客。「食材の意味や調理の工夫をきちんとお伝えすることで、料理がさらにおいしくなる。それが私の仕事だと自負しています」と続けます。昨年からのコロナ禍で、お店を取り巻く状況も様変わりしました。「慶弔時のお食事をお持ち帰りするケースも増えているので、蒸気で温めるタイプのお弁当箱を採用したり、好きな時に食べてもらえるよう真空パックの商品などを企画したり…。コンセプトはそのままに、さまざまなシーンで『和美』の料理を楽しんでもらえるよう工夫を重ねています」と前向き。妥協のない料理、サービス、創意工夫があるからこそ、人生の大事な節目に利用したいお店として厚く支持されるのでしょう。



モダンなたたずまい

全5部屋の完全個室。
全ての部屋をつなげて大部屋にすることも座卓を専用の台に載せることで、
テーブル席にもアレンジ可能どんな年代の人でもゆっくり過ごしてもらえる
ようにとおむつ替えスペースも設置

訳あり 極早生 愛媛みかん

初めての方限定!! お一家族様1箱限り!!

↓必ず商品番号をお伝えください

商品番号 **のまみかん B9** **たっぷり 9kg** **税込 3,780円**
送料無料で 代引手数料330円

商品番号 **のまみかん B4** **お試し 4.5kg** **税込 1,980円**
送料500円(税込) 代引手数料330円

※個数については、サイズによってかなり変わるためお答え
できかねます。

代金引換限定でのお届けになります(別途手数料330円/税込)

みかんの本場愛媛県で美味しいみかんに
こだわった「のま果樹園」より、光センサーで選
別した愛媛みかんを特別価格でお届けしま
す。お得な理由はサイズがバラバラで皮にキ
ズありだから! みかん好きのかたも納得す
る本場愛媛のみかんをお楽しみください。

10月中旬
出荷開始

みかんの名産地 愛媛県から産地直送
瀬戸内の太陽をたっぷり浴びた
みずみずしい初物みかんです!!

今年最初の
愛媛みかんを
ぜひ食べて下さい!!

●お申し込みはお電話で[申込み〆切2021年10月31日] ●受付時間 9:00~17:00(日・祝日除く)

050-1864-4135

のま果樹園

株式会社乃万青果
〒794-0074
愛媛県今治市神宮甲844-5●お届け/10月15日以降出荷。以後、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/代金引換のみ(別途手数料330円/税込)●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。●申込期限/2021年10月31日まで。●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。●北海道・沖縄・離島は別途送料1,000円(税込)がかかります。【お問い合わせ専用番号:0120-566-0071】



牛久市の女化地区でネギ農家を営むいほりみかさん。「女化ねぎ」を育て出荷するだけでなく、コロナ前には農業体験会やイベントも精力的に行っていました。また、「農園歌手」の肩書で、歌を通じて農業の楽しさを伝える活動

野菜からもらった感動を広く伝えたい

も。11月完成に向けて農業がテーマの絵本作りも進めています。いほりさんの前職は、デザイナー。虫が大の苦手、まさか農家になるとは思ってもみなかったのだそう。「夫が始めた家庭菜園を手伝ってみたら、自分の手で食物が育つということに改めて感動してしまっただけで、近所の貸農園を利用し、野菜を育てるように、「家庭菜園を始めた頃にミニトマトの苗を育てたんです。が、青空の下で赤く色づく姿、枝が折れても、また脇芽を伸ばして育とうとする力強さがいとおしくて。そうやって実ったミニトマトを食べたら、『太陽の味だ』って思ったんです」。自分が感じた喜びを多くの人に伝えるため、就農

を決意します。大きな夢を掲げてチャレンジし続ける農家に縁もゆかりもないいほりさんにとって最大の課題は農地探し。知人に会うたびに畑を探している旨を伝え、時間があればバイクにまたがり、休耕地はないかと農家を訪ねて回りました。努力のかいあり、人づてで1反(約1000㎡)の畑を借りられることに。その地が「女化」。女が化けるって、会社員から180度違う世界に飛び込んだ自分にぴったりのすよね」と笑います。ネギを中心に、今では10品目ほどを手掛け、今年からは移動販売もスタート。「ゆくゆくは加工



野菜の移動販売車

しかくいやさい
HP / <https://negy.me/>
Instagram / @shikakuiyasai

品もやりたい」と意気込みます。目標は高く「村をつくること」。一粒のミニトマトから始まった夢を大きな実りに——いほりさんの挑戦は続きます。



取手・龍ヶ崎の元気な女性を紹介！ となり Match子さん

しかくいやさい代表

いほり みかさん



Profile

1984年茨城県生まれ。結婚を機に龍ヶ崎市に移住。デザイナーとしてアプリ開発などに従事していたが、農業に開眼。茨城県立農業大学の短期講習を受講後、2015年に農家として独立。食への興味につなげ、感謝の気持ちを再認識するきっかけに農業体験なども実施。

社長！お話聞かせてください！ オンライン社長塾&交流会

ゲスト

ラーメンいっとく 大山 鉄夫さん

コクのあるスープと厚切りチャーシューが大人気

龍ヶ崎市松ヶ丘1-2-14

創業20年目を迎える評判のラーメン店。フランス料理の名店で修業した兄に誘われ、兄弟でラーメン店をオープンしました。つくばと龍ヶ崎に店舗があり、3年前に兄が他界したことを機に、大山さんが龍ヶ崎店も引き継ぐことに。20年にわたって愛される味を引き継ぐ思いを伺います。

開催日時	2021年11月10日(水) ●オンライン社長塾：19時～(入室可能時間：18時50分～) ●交流会：20時～21時
募集人数	[オンライン社長塾]人数制限なし [交流会]先着15名 社長塾、交流会とも完全事前申込制(申込時に参加用のURLを送らせて頂きます)
参加費	●社長塾：無料 ●オンライン交流会：1,500円 オンライン交流会では、ラーメンいっとくのチャーシューと名古屋食品のくづ餅を参加者に事前に発送し、当日に参加者と味わいながら行います。 ※オンライン交流会に参加ご希望の方は事前にMatch-hako龍ヶ崎にお問い合わせください。 ※オンライン交流会のお支払いは、お申し込み時お知らせいたします。
聞き手	高木 圭二朗さん (フリーアナウンサー・元茨城放送)

申込方法

交流会に参加希望の方のみ事前申込が必要です。
交流会の申し込みは、「Match-hako龍ヶ崎」まで。
e-mail: match@ryugasaki-office.com お電話でのお申込は受付ておりません。
申込締切10/31(日)

Match-hako龍ヶ崎 (0297-86-8201)





創業20年目を迎える評判のラーメン店。有名フランス料理店で修業した兄に誘われ、兄弟でオープンしました。国産豚のロース肉とバラ肉を煮の中につるして焼いたチャーシューは人気ナンバーワン。看板メニューの「ラーメン」は、とんこつしょうゆ味をベースに昆布、シイタケ、かつお節でだしをとったスープを合わせた、濃厚なのにスッキリとした一品です。

A ラーメン ひとつく

住所／龍ヶ崎市長松丘1-2-14
電話／0297-64-6305
営業時間／11時～15時、17時30分～21時
定休日／なし P／あり
アクセス／JR龍ヶ崎駅から車で20分 HP／なし



特製 こもんそば・醤油 (1,000円・税込)

A1
ラーメンが好きで、20年以上さまざまな店を食べ歩き、ラーメン店で修業もしました。好きが高じてお店をオープンしました。

A2
「初心忘るべからず」です。何度来ても飽きないように、少しずつ味を調整しています。日々、研究は欠かせません。



代表 平賀 浩之さん



A ラーメン (830円・税込)

A1
兄も私もラーメンが好きだったのがきっかけです。つくばと龍ヶ崎に店舗があり、3年前に兄が他界したことを機につくば店の店主だった私が、龍ヶ崎店も引き継ぎました。

A2
いつ来てもおいしいラーメンを食べてもらうことです。自分の体調などに左右されず、作り手が代わっても老若男女に愛されるひとつの味になることを目指しています。



店主 大山 鉄夫さん



行列ができる人気店。昔ながらの中華そばから、煮干しそば、つけそばなど、メニューの多さも特長。「こもんそば」はつくば茜鶏と比内地鶏からとった清湯スープに全粒粉をブレンドした細麺を合わせ、つくば鶏の胸肉と豚肩肉を低温調理したチャーシューを載せた渾身の一杯です。塩と醤油あり。また、数量限定で不定期に登場する、きまぐれラーメンもぜひ。

C 麺や こもん

住所／龍ヶ崎寺後3670-1-102
電話／0297-84-1717
営業時間／11時～14時、17時～20時30分
※スープがなくなり次第終了 ※水曜は夜営業なし
定休日／木曜 P／あり
アクセス／関東鉄道竜ヶ崎駅から徒歩約15分 HP／なし

今行きたい!

地域の気になる

Shop & Restaurant

日に日に秋が深まる10月。だんだんと恋しくなるのは心も体も温まるラーメン! 龍ヶ崎のおすすめラーメン店をご紹介します。

※状況により営業時間等は変更になる可能性があります。 (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

龍ヶ崎は初めての土地でしたが、修業した経験を生かした自分らしいお店が作れると感じ、この場所で創業しました。

A2

大きな声でお客さまにあいさつをすることです。気持ちよくお店に入ってもらい、満足して帰っていただけるように、一品一品真心を込めて作っています。



つくば市の人気店で修業した後、昨年12月にオープン。麺は自家製、地元農家から新鮮な野菜を仕入れるなど、食材にもこだわりの。一番人気は「みぞれラーメン」。とんこつしょうゆ味のスープに、大根の葉とチンゲン菜を刻んで混ぜ、粗めにおろした大根おろしや梅干しをトッピング。和歌山県産みなべ町の梅農家で作る「みっちゃん梅」が、スープの味わいを引き立てます。

B 麺や まさき

住所／龍ヶ崎市長保台1-1-11 101
電話／0297-65-5117
営業時間／11時～15時、17時30分～21時
定休日／月曜 P／あり
アクセス／JR龍ヶ崎駅から車で15分 HP／なし



店主 正木 恒司さん



B みぞれラーメン (750円・税込)

国産いわし甘露煮に梅干しの風味と酸味が加わり、いわしの美味しさを引き立てます。

保存料、着色料無添加

愛知 三河より 直送



梅いわし

賞味期限：120日
内容量：130g

常温保管可能な真空パック入り
(開封後はお早目にお召し上がりください)

490円 (税込)

特別送料 390円(税込)

3個以上大人気「あさり志ぐれ」(40g真空)を
お買上で1個プレゼント!!

5個以上 送料無料!!

ご注文は 月～土：9:30～18:00 日・祝：9:30～17:00

050-1864-4130

●お申し込みはお電話で。●お届けは5～7日程度です。●返品は未開封に限り、到着後7日以内に一報の上ご返送ください(返送料はお客様負担となります)。●3個まではネコポスを使用させていただくため日時指定はお受けできません。●ネコポスでの発送の場合、後払い決済(郵便振込・コンビニ払い)のみとなります(代引き不可)。●4個以上、代引決済、代引き手数料330円。●お客様の個人情報は事前の予告なく第三者への提供はいたしません。そして当該情報は弊社からの商品の発送及び商品・サービスのご案内にのみ使用いたします。



株式会社 平松食品

〒441-0155 愛知県豊橋市梅敷町字折地 2-1
https://www.bisyoku.com/

イワシの甘露煮
梅×干

梅いわし