



ワタシの街の情報誌

Match-46

RYUGASAKI 2025 vol.41



フレンチの技法が光る 新感覚ラーメン

フレンチラーメンの店 MATOYA

千葉県柏市で22年間営業していた店を移転し、2022年3月にオープン。
茨城県産の食材を使い、旬の味わいを生かしたフレンチスタイルのラーメンを提供。
ラーメン好きにもフレンチ好きにもおすすめの新感覚のラーメンです。

【写真の料理】
トマトラーメン(980円)、冷製ベジSOBA(ジェノベーゼ香る自家製ヴィシソワーズのスープ付き)(1,120円)
※ 価格はすべて税込み

地域で頑張るオーナーをインタビュー！

Match Interview

2代目店主

齋藤 善泰さん

SAITO YOSHIHIRO

初代店主

齋藤 友子さん

SAITO YUKO



季節の旬を取り入れ、 お客様のニーズを日々追求

MATOYAの看板メニューであるトマトラーメンが誕生したのは2016年。当時、千葉県柏市で「まと家」として営業していた初代店主の友子さんが、オリジナルメニューを作ろうと思いついたのが始まりでした。それまでの「まと家」は、他のラーメン店と同じようなラーメンを作っていました。トマトラーメンがきっかけになり、お店も「MATOYA」として龍ヶ崎に移転。善泰さんが2代目店主となり、現在のフレンチスタイルのラーメン店になりました。



一番人気のトマトラーメン
豚ロースのチャーシューとの相性も抜群！
味変で生クリームと唐辛子付き

MATOYAのトマトラーメンは、硬めに茹で上げた自家製麺に、ブイヨン仕立てのスープが特徴。玉ねぎをバターでじっくり炒め、丸鶏と常陸牛を使い、香味野菜やキノコで旨味を出したスープの味わいは、玉ねぎ由来の甘みと、じんわりと染みわたる柔らかな口当たり。



夏季限定の冷製ベジSOBA
生ハムと鶏チャーシューに季節の野菜を
たっぷり使った贅沢な逸品

自家製トマトソースをスープに溶きながら食べると、爽やかな酸味に食欲が刺激されます。1月～6月までは龍ヶ崎トマトを使用しています。
茨城県産にこだわり、季節の食材を生かしたラーメンやつけそばなど5～6種類のメニューを提供。メニューを開発するのは近くに住むお兄さんのプロデュースだとか。



1年かけて手づくりで改装した店内。
まるでフレンチレストランのよう！

SHOP INFO

住所／龍ヶ崎寺後3470-1
電話／0297-64-3521
営業時間／
昼の部 11:00～14:30
夜の部 17:30～20:30
※ 水、木、日曜は昼の部のみ／金、土は昼・夜の部
定休日／月曜、火曜
P／あり(店前2～3台、第2駐車場5台)
アクセス／関東鉄道竜ヶ崎線 竜ヶ崎駅から徒歩15分



老舗のお菓子屋さんだった店舗の面影が残る
古風な佇まい

トッピングや盛り付けにもこだわり、「できあがったラーメンをテーブルに運ぶと、「ラーメンとは思えない!」とお客さんから歓声が上がるのが嬉しい」と友子さん。
MATOYAはコロッケクラブ龍ヶ崎にも加盟し、オリジナルの龍ヶ崎コロッケを提供。これからも地域に根差したラーメン店を目指していきます。

Match-46

2025
vol.41

コストにならないレンタルオフィス
Match-hako
RYUGASAKI

入会金**0円**、
月会費**0円**の
利用課金制
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。



Match46は龍ヶ崎市商工会が発行するフリーペーパーです

今行きたい! 地域の気になる

Shop & Restaurant

龍ヶ崎のお土産にも! 地元・龍ヶ崎で愛されるご当地食材をご紹介します。
一つ一つ丹精を込めて作られた逸品をご堪能あれ!



Match46はウェブサイトでもご紹介しています。
龍ヶ崎で起業したお店を紹介する「Match通信」もチェック!



手造り工房 やしろ味噌



店主
山崎 英樹さん

地元産の大豆と麴を使った
無添加で昔懐かしい田舎味噌

子供の頃に食べていた味噌おにぎりの思い出から、無添加の味噌を作ろうと思ったことがきっかけになり、2012年3月に開業。龍ヶ崎産と茨城県産の大豆に、自家栽培した米の麴を使った100%手作りの味噌です。真冬に仕込み、秋に出荷する1年ものと、5年間熟成した熟成味噌があります。キッチンカーによるイベント出店のみの販売となり、味噌だれを使った焼肉丼やハンバーグ丼なども提供しています。味噌料理の美味しい料理法や味噌の種類の説明もしてくれます。



左
龍ヶ崎味噌 500g
400円(1kg 800円)
右
龍ヶ崎味噌5年もの 500g
400円

<キッチンカー>
オレンジ色のキッチンカーが目印です。



SHOP INFO

キッチンカーのみでの販売のため、
出店情報はInstagramよりご確認ください。

ここで買えます!

たつのこ産直市場(龍ヶ崎市馴馬町2618)
龍ヶ崎市観光物産センター
(龍ヶ崎市佐貫町645-1 関鉄佐貫ビル2 1階南側)



清原醤油醸造店

創業以来こだわり続ける
ごちそう調味料

1923年創業。創業以来「直火と釜火入れ」にこだわり、地元で愛され続ける醤油醸造店。今では全国的に珍しくなった和釜での直火火入れは、とても手間のかかる製法ですが、製法ならではの色・味・香りがあり、醤油の旨みをしっかりと感じるができます。醤油の出来を決める直火と釜火入れは清原醤油の腕の見せ所です。



上段右
焼肉のたれ 1L 860円
上段左
めんつゆ 1L 860円
下段右から
しょうゆ 筑波 500ml 560円
焼肉のたれ 500ml 560円
めんつゆ 500ml 560円
柚子ぼん酢 500ml 560円

<火入れ>
火入れは、発酵・熟成が終わり、絞ったばかりの醤油を加熱殺菌し色や香り、味を調える工程です。



SHOP INFO

電話:0297-64-3692
ウェブサイト:https://www.k-shoyu.com/

ここで買えます!

たつのこ産直市場(龍ヶ崎市馴馬町2618)
※工場では販売していません



川村製麺



3代目
川村 啓子さん

「龍ヶ崎焼きそば」で
60年以上愛される製麺所

創業60年以上の老舗製麺所。昔ながらの製法にこだわり、焼きそばやラーメン、生そば、生うどん、冷やし中華などを作っています。龍ヶ崎焼きそばは、3段せいろでじっくり時間をかけて蒸し上げることで、弾力のあるもちもちの食感と小麦の風味を味わうことができます。中華麺は、厳選した小麦粉を使い、何度も圧をかけ、腰のある麺が特徴です。製麺所では、不定期で焼きそばの販売をしています。



上段右から
生そば 3食入620円
生ラーメン(塩) 3食入450円
生ラーメン(みそ) 3食入450円
生冷し中華 3食入480円
下段右
生ラーメン(しょうゆ) 3食入50円
下段左
龍ヶ崎焼きそば 3食入350円

<外観>
「龍ヶ崎焼きそば」ののぼりが目印です。



SHOP INFO

住所:龍ヶ崎市砂町2787
電話:0297-62-2660
営業時間:8:00~17:00
定休日:日曜、水曜

ここで買えます!

川村製麺所店舗
たつのこ産直市場(龍ヶ崎市馴馬町2618)
龍ヶ崎市観光物産センター
(龍ヶ崎市佐貫町645-1 関鉄佐貫ビル2 1階南側)



創業スクール2025

事業を始め、起動に乗せるには、経営に関する基礎知識が不可欠です。
「Match龍ヶ崎創業スクール」では、開業の仕方から経営ノウハウまで、起業と経営の専門家がじっくりレクチャーします。
これから事業を始める方も、すでに始めた方も、当スクールを受講して、夢の実現への第一歩を踏み出しましょう!

講師

尾崎 典明	エスファクトリー代表	ビジネスクリエーター
山岸 朝典	池森ベンチャーサポート合同会社	公認会計士
内田 雅俊	株式会社雅経営サポート事務所	中小企業診断士

実施日程

プレセミナー	9/12(金)	18:30～20:00	起業のすゝめ	尾崎 典明
	9/19(金)		創業へのキックオフ(経営)	尾崎 典明
	9/26(金)		人材育成、各種手続き、IT活用(経営)	内田 雅敏
本スクール	10/3(金)	18:30～22:00	マーケティング (販路開拓)(販売促進)	尾崎 典明
			会計、収支計画(財務)	山岸 朝典
	10/10(金)		ビジネスプランのブラッシュアップ	尾崎 典明
	10/24(金)		ビジネスプラン発表	尾崎 典明 山岸 朝典

対象者

創業を目指す方、創業1年以内の方、創業を検討している方
龍ヶ崎市外の方も受講できます

受講料

●プレセミナー(無料)
●本セミナー 5,500円(税込) ※全5回分/前払制
本スクールは特定創業支援事業対象スクールです。

募集要項

定員	30名(先着順)
申込開始日	8/12(火) 8:30より
申込期限	8/31(日) 8:30まで
会場	龍ヶ崎市商工会 2階セミナールーム (龍ヶ崎市上町4264-1)
主催	龍ヶ崎市商工会
問い合わせ	Match-hako龍ヶ崎 龍ヶ崎市上町4264-1商工会3F Tel:0297-86-8201 Mail:match@ryugasaki-office.com

受講特典

4回以上参加の修了証明証取得者は、次の特典がきます

- 【特典1】会社設立時の登録免許税が減額
- 【特典2】創業融資を受ける際の特例等が受けられます
- 【特典3】「Match-hako龍ヶ崎」の利用料を一部減額します
- 【特典4】龍ヶ崎市創業促進事業補助金を受けられます(複数の要件があります)

卒業生の声

小塚 由香利さん

●2024年参加
●2025年4月25日にお店をオープン

ベットと一緒に入れる高気圧酸素カプセルサロンと
管楽器に特化した音楽教室を運営

Match龍ヶ崎 創業スクールでは、座学で学んだ知識をグループワークを通して自分の事業に落とし込むことができました。特にグループワークで講師の親身な指導を受けながら、学んだ知識の理解をより深められたことは、創業までの過程で大変役立ちました。また、色々な夢を持った、他の受講生からの刺激や、講師からいただいた、時に厳しい現実的なアドバイスは今の自分の大きな支えとなっています。受講特典を利用して龍ヶ崎市創業促進事業補助金を設備資金の一部に充てることができたことも、夢の実現に大きく近づきました。

酸素浴サロン・音楽サロン Vivace Lab
茨城県龍ヶ崎市小東2-1-125

Instagram @vivacelab2025

お申し込みはこちら

https://ryugasaki-office.com/sogyo-school/

