

安中市 中宿 NEW OPEN

焼鳥 ゆきどり

香ばしい焼き鳥と自家製料理
シメはあっさり味のラーメンで

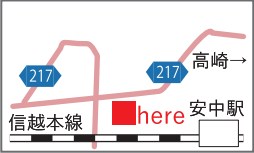


その日のおすすめで作る「5種盛り」。タレか塩はお好みで



炭で焼くので混雑時は時間を要します。テイクアウトは予約がベスト

焼き鳥と地元食材を使った一品料理の店が、JR安中駅から徒歩1分の場所に1月に開店しました。注文を受けてから炭火で焼く焼き鳥(198円〜)は香ばしく、皮はパリッと、中はふっくらジューシー。鮮度抜群の「レバー」はふわふわの食感。むね・もも・軟骨を手ごねして自家製スパイスを混ぜた「つくね」(200円〜)や、タルタルソースをかけた「鶏の唐揚げ」(638円)、欲張りな「5種盛り」(990円)など、ビールや日本酒との相性抜群のメニュー構成です。仕込み時に出る鶏ガラで作った、出汁の効いたあっさりスープと、喉越しの良い細麺を合わせた「メのラーメン」(638円)はお酒のシメにも、食事としても最高!



TEL 027-386-6854

往 安中市 中宿 123-13
営業 16:00〜23:00(材料なくなり次第終了)
休 水 休 有
事前予約OK・テイクアウトOK

安中市 安中 NEW OPEN

サニー サンド Sunny sand

ボリュームたっぷり!
サンドイッチ専門店

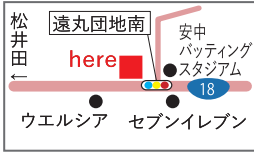
都内のサンドイッチ店やケーキ店で修業を積んだオーナーが、3月にテイクアウトのサンドイッチショップをオープン。お腹いっぱい食べてほしいと、どの品も具沢山で、具材が主役になるよう、甘さ控えめのパンでサンドしました。全て店内で調理しています。コクのある卵で作る「たまごサンド」、シャキシャキレタスの「ハムサンド」、芳醇な香りの「スモークチキン」、エビの旨みが凝縮した「エビカツ」のほか、生クリームたっぷりのフルーツサンドなど、食事系もスイーツ系も揃う豊富なラインナップ。夏はマンゴーやメロンのフルーツサンドが登場予定です。直通電話がないため、予約は2日前までに店頭でお願いします。



サンドイッチは260円〜。野菜は地元の新鮮野菜を使用



白いコンテナハウスの店舗。海を感じる爽やかな雰囲気です



TEL 電話はありませんので、問合せは直接店頭で

往 安中市 安中 5-4772-1
営業 8:30〜15:00(売り切れ次第終了)
休 不定休
休 有

高崎市 田町 RELOCATION OPEN

Bar&Caffé クワトロ Quattro

飲む、食べる、集う、遊ぶ
4種のワクワクを満喫



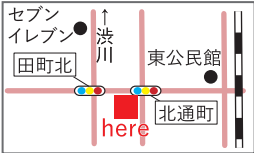
お酒を飲みながらビリヤードなどが楽しめる大人の遊び場



ガラス越しに店内の様子が見えるので、初めてでも入りやすい雰囲気

昨年12月に鞆町から移転した「大人の遊べる時間」がコンセプトのバー&カフェ。アルコール、フード、スイーツメニューが充実。中でも美味と評判なのが「プレミアムポークジンジャー」(1,400円)で、噛むほどに極上の豚肉の旨味が広がります。

飲食のほか、ダーツ、ビリヤード、カラオケも楽しめます。ダーツはコイン制100円〜、ビリヤードは1人30分500円、カラオケは1人1時間1,000円と、料金が明瞭なので安心です。また、10〜20人までの「フリースタイル貸切プラン」もあります。2時間1人5,000円で飲み放題、店内施設使いたい放題。パーティーや宴会など、楽しさ倍増で盛り上がること間違いなし!!



TEL 027-393-6821

往 高崎市 田町 148-8
営業 平日/18:00〜翌1:00
金、土、祝日 前日/18:00〜翌2:00
休 火 休 無
事前予約OK

高崎市 井野町 NEW MENU

塩らーめん 小粋

板前の技術とアイデア光る
ラーメンと寿司を堪能



和食ベースで親和性が高い塩ラーメンと握り寿司



夜のみ要予約で「ラーメン懐石」(2人〜5,000円〜)もあり

元和食の料理人のオーナーが手掛ける塩ラーメン専門店。鶏ガラスープには上州地鶏、チャーシューは県産の麦豚、前橋市の老舗製麺所と共同開発した国産小麦の麺など、厳選した食材を使用し、化学調味料を使わず、上品な味わいに仕上がっています。昨年11月からメニューに寿司が加わりました。ラーメン同様、寿司にも手を抜きません。川場村産の雪ほたかに自家製のすし酢を合わせたシャリと、豊洲で仕入れた鮮度抜群の魚で握ります。寿司を引き立てる寿司醤油やガリも自家製。こだわり抜いた極上の寿司を、ラーメンと共に召し上がりませんか。数量限定ですが、平日のランチでも楽しめます。



TEL 027-393-6654

往 高崎市 井野町 711-1
営業 昼/11:30〜15:00(L.O.14:30)
夜/18:00〜21:00(L.O.20:30)
休 水、第1・3・5木
休 有

前橋市 六供町 NEW OPEN

上州ぜいたく豚丼
ブタリコ

県産の三元豚とお米
お手頃価格で豪華な豚丼

地産地消の安心と美味しさを提供したいと、県産の豚肉とお米で作った豚丼のお店が2月にオープン。滑らかな食感でジューシーな三元豚は、最新設備の工場です。丁寧に下処理した後、旨味を引き出すためにチルド状態で毎日店舗に運ばれます。オペレーションの簡略化やメニューのシンプル化による人件費削減の結果、お値段以上に食べ応えのある豚丼が完成。お客さまに喜ばれています。豚丼は、コク深い醤油だれ、熟成味噌が決め手の味噌だれ、天日塩を使った塩だれの3種類(980円〜)から選べます。ネギやキムチなどのトッピングや、味噌汁とのセットもあります。新メニュー開発中です。お楽しみに。



ニンニクが効いた醤油だれの「ぜいたく上州丼」980円



食欲をそそるビビッドなオレンジ色の建物が目印



TEL 080-8581-8507

往 前橋市 六供町 2-5-19
営業 11:00〜21:30
(L.O.店内/21:00、テイクアウト/21:15)
休 無
休 有 事前予約OK・テイクアウトOK

けんしんようの
お客さまを
取材して
記事にしました



今回も
魅力あふれるお店や会社を
ご紹介します

1.上州ぜいたく豚丼
ブタリコ
(豚丼店 / 前橋市)

2.塩らーめん 小粋
(ラーメン店 / 高崎市)

3.Bar&Caffé クワトロ
Quattro
(バー・カフェ / 高崎市)

4.Sunny sand
(サンドイッチ店 / 安中市)

5.焼鳥 ゆきどり
(焼鳥店 / 安中市)

6.いも屋 碓氷金太郎
(干し芋店 / 安中市)

7.さくらホールのペット葬・火葬
櫻井式典(有)

8.(株) RE-BORN
(中古車販売 / 富岡市)

富岡市七日市

NEW
OPEN

リボーン
(株) RE-BORN

スピード査定 & 高価買取
車のことは何でもお任せ

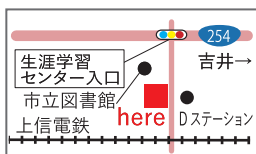


トラックから外車まで幅広い車種を取り扱います



「地元の皆さんに喜んでほしい」が宮下さんのモットー

20年間、自動車業界に勤務した宮下さんが、地元で貢献したいと昨年12月に独立し、中古車販売業を起業。3月に店舗をオープンしました。豊富な知識と経験を活かし、独自のシステムを確立して中間コストを削減。高価買取、低価格販売を実現しました。何千台もの車を扱ってきた宮下さんの査定はスピード査定。的確な判断力が信頼を集めています。また、地元の自動車関連企業とも連携しており、事故処理や整備先など、車に関する多様な相談にも応じ、最適な窓口を紹介。「買取や販売以外でも車のことで困ったら気軽に相談してほしい」と宮下さん。快適なカーライフのためのサポート体制が整っています。



Instagram



TEL 090-1609-1271

住 富岡市七日市346-5

営 10:00~18:30

休 月、そのほか不定休あり

駐 有

高崎市剣崎町

さくらホールのペット葬・火葬
櫻井式典 (有)

愛と感謝を込めて
大切なペットをお見送り

愛するペットを失い、深い悲しみの中にいる家族に寄り添うペット葬。高崎市で地域密着を掲げる櫻井式典が昨年10月から始めました。火葬は同社の火葬車で個別に対応。一緒に過ごした楽しい日々を思い出しながら、ゆっくり見送ることができます。安置ルームで別れのセレモニー後、火葬に立会うプラン、同社がペットを預かり、火葬するプランなど、予算、要望、状況に応じて、見送る様々な形を用意。自宅にお骨を埋葬する場所がない場合は、同社が管理する合同墓に埋葬でき、いつでもお墓参りをすることができます。

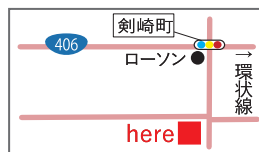
大切なペットが旅立ったときは、少し落ち着いてから、電話にてご相談を。



自宅で火葬(条件あり)の要望にも応えられる火葬車



待合スペースを完備。見送りができる環境があります



ホームページ



Instagram



TEL 0120-43-3901

住 高崎市剣崎町916

営 24時間365日対応

駐 有

安中市松井田町

うすい きんたろう
いも屋 碓氷金太郎

大人気! お芋たっぷり芋ソフトで
至福のひとときを



イトインスペースもあり、ゆっくりとスイーツが楽しめます



白いコンテナの奥に店舗入口あり。干し芋の訳あり品も要チェック!

契約農家が育てた「紅はるか」で作る干し芋の専門店。芋スイーツも並びます。芋の風味が豊かな「芋ソフト」(432円)、焼き芋に甘いソースをかけてブリュレした「焼き芋ブリュレ」(378円〜)、芋のチップス「パリコリ」(702円)、美肌効果もある「スムージー」(600円)、干し芋に7つの味付けをした「七福芋神」(388円)など、多彩な顔ぶれ。おすすめは天然氷の「金太郎かき氷」(600円)。ふわふわで、すーっと溶ける優しい口当たりに感動! 芋ペースト、芋シロップをトッピングした「いも」、いちごシロップと練乳がマッチした「いちご」、秋間梅林の梅を使った爽やかな「うめ」の3種類です。「カラフルかき氷」(300円)もあります。



ホームページ



Instagram



TEL 090-4714-5489

住 安中市松井田町五料81-1

営 月、金、土、日、祝/10:00~16:00

休 火、水、木

駐 有

テイクアウトOK