



キッチンカーでも、お店と同じように豊富なメニューを揃えている。新規の方はもちろん、常連さんも買いに来てくれることがあるそう

また、1月からはキッチンカーでの移動販売も始め、知人から販売スペースをお借りし、取手市や守谷市などに出没しています。

「コロナで楽しさが減っているの、ほかのお店とコラボしながら、キッチンカーで楽しさを与えられたらいいなと思ったんです。お友達に可愛らしく装飾してもらったので、見る人にも喜んでもらえると思います。」とコロナのなか、キッチンカーという新たな取り組みを始めた。たきっかけについて話してくださいました。

お客さんをはじめ、お店のリノベーションやキッチンカーの改造・装飾、出スペースの提供など、多くの方が関わる鯛焼き屋Greenは、縁が広がる場所になっています。



お客さんからの手紙



イトインコーナーで型抜きをする子どもたち。1回50円で遊べ成功したら150円分のお菓子がもらえる

このお仕事を始めて、保育園の卒園文集で娘さんのお友達3人が将来の夢に「鯛焼き屋さん」と書いてくれたり、街中で子どもたちに「店長」と声をかけられることがあり、お店が認識されてきたことを実感できたそうです。

「以前あった今川焼屋さんの味を知っている方から、『生地が美味しくて、懐かしい味がする』と言われたときは、嬉しくて感動しました。

昨年、お客さんから『コロナという非常事態ですが頑張って乗り越えてください。また、お店に行かせてもらいます。』という手紙をもらい、励みになり、お店を出して良かったと思える体験でした。」とお仕事でのエピソードについて話してくださいました。

お客さんとのコミュニケーションが仕事の原動力となり、やりがいにつながっているようです。

昔、町内にあった今川焼のお店

鯛焼き屋を選んだ理由について、「子どもの頃、町内に今川焼のお店があって、祖母や母が買ってきてくれ、よく食べていました。

また、友達と近所の駄菓子屋に行くと、面白い物やゲームをして遊んだ楽しい思い出が鮮明に残っているんです。

今は、駄菓子屋も今川焼のお店も無く、馴染みのあるお店が無くなってしまふのは寂しいなと思ったんです。

幅広い年代に馴染みがあって、気軽に立ち寄ってもらえるものは何かと考えたときに、いろんな味にアレンジができる『鯛焼き』が頭に浮かびました。」と話してくださいました。

自分が経験した楽しかった思い出を、町の子どもたちにも還元したい。そんな思いがお店には込められています。

鯛焼き屋さんをオープンするため、東京かつ橋で開催された「鯛焼きの実演講習会」に参加した片野さん。

焼き台購入後、夏の暑い日も自宅のガレージにて、講習会で録画した動画や独自に集めた情報、昔食べた今川焼のほんのり甘い生地の味や食感を思い出しながら、毎日練習に励み、温度の感覚を体に染み込ませ技術の習得に努めました。



店内で販売している雑貨や石鹸

懐かしい場所をつくりたい

片野さんに今後の夢について伺うと「縁で広がった繋がりと感謝の気持ちを大切に、一緒に働いてくれる仲間と楽しみなが、子どもからお年寄りまで幅広い世代が笑って集えるお店を作りたいです。

子どもたちが大人になったとき、『店長元氣かな』ってお店に帰って来てくれたら嬉しいですね。自分のやりたいことが、『懐かしい場所をつくる』という方向に向かっていきます。

チャレンジすることは大変かもしれないけど、縁があってこの町にいたので、自分たちが面白いと思うことに取り組んで町に恩返しできるよう、これからも頑張ってくださいました。

一つ一つの縁を大切にし、多くの人たちとの繋がりが生まれている鯛焼き屋Green。

町の人たちにとって「懐かしい思い出の場所」として居続けるために、片野さんのチャレンジはこれからも続きます。



鯛焼き屋Greenも出店します

とねマルシェ開催のお知らせ



令和3年5月29日(土)
9:30~14:30
利根町文化センター駐車場



1. 北海道小豆を100%使用したつぶあん。ほかにも、甘さ控えめな鯛焼きやお惣菜鯛焼きなど種類豊富。
2. イートイン限定で、昭和レトロなグラスで、カラフルクリームソーダを味わうことができます



商店街の空き店舗を利活用してお店をオープン



リノベーション中の店内の様子。アイデアを出しながら、一つ一つ丁寧に作業が進められた

鯛焼き作りの練習に励むと同時に、知り合いの方から紹介してもらった物件を購入し、お店をリノベーション。

当手を振り返り、「子どものサッカーが縁でたくさんの方が手伝ってくれた店内の解体やコンクリート作業など、大変だったけど一つ一つが今では楽しい思い出です。」と片野さんは話します。

自分たちで手掛けたからこそ、お店への愛着も一層深いものになっているようです。

オープン後、とねマルシェや町のイベントなどに来店し多くの方と繋がりが、徐々にお店が認知されるようになっていきました。

今では、ご高齢の常連さんが歩いて買いにきたり、子どもたちの集合場所になるなど、幅広い世代が集うお店になっています。