



杏仁豆腐やタピオカミルクは昔と同じ味に。季節ごとに変わる限定スイーツは野原さんオリジナルのレシピ



お店のカウンターや戸棚、扉など、DIYできるものはほとんど手作りしたそう。多くの友人にも助けてもらいながら、現在のお店が完成



1,2. 生地から手作りの中華まんは、生イーストを使用して発酵させるため、再現が特に難しかったそう。手作りの生地的美味しさを多くの人に知ってもらいたいと思った事も、お店を始めた理由の一つ 3. 豚肉はさまざまな種類を取り寄せて試作を重ね、精肉工場に足を運ぶなどして厳選し、茨城県産ブランド豚「山西牧場」の豚肉を使用



1



1. エプロンのロゴの刺繍は妹の末希さんの手作業によるもの 2. 「OPEN」の看板も末希さんが紙で制作した 3. お父さんの師匠の方から譲り受けたミキサー。貴重なプレゼントをもらい、世代を越えて信用を引き継ぐ事の重みを感じたそう

### 店舗「Syun358」に「OPEN」教えてください

お店の名前は「月に生まれる」と書いて「シユン」と読みます。最初、父の店とは全く関係ない名前にしようと思っていたのですが、父のシューマイを再現するのなら、常連さんたちにも「これはもしかして？」とつながりに気付いてもらえらるるように、父のお店の漢字を一字使う事にしました。デザイナーの友人とデザインを考えていた時に、英語だけの「Syun」を考えていましたが、日本語変換では出てこない漢字の「シユン」をぎりぎり読めるくらいのデザインにしてしまったらどうか、と書いてもらったらあまりにも良かったので、両親に候補と一緒に見せたら、二人ともこちらを選んくれました。

### とねまち起業塾にも参加したそうですね

点心の試作を続けながら、お店をオープンするために必要な知識を得るためにいろんな勉強をしました。そのうちのひとつが「とねまち起業塾」です。第一期生として、アイデアをビジネスモデルに変換する方法や、マーケティングのための情報収集など、事業を始めるために必要な事を学びました。

町の施設のオープニングイベントでは、他の塾生とプレゼンテーションを行う

い、点心やデザートを試食会も行いました。多くの人にいろいろなメニューを食べてもらえて、貴重な機会になりました。

### お店の場所を決めた経緯を教えてください

自分のお店を持つなら利根町でオープンしたいと、最初から決めていました。小さい頃からこの町に住んでいて、地域の人に可愛がってもらったという感覚があつて。地域の役に立てたらいいなという想いがありました。

でも、お店の場所選びは、思うように進まず、気持ちが折れかけた事もありました。本当は家の敷地内にプレハブを建てて製造だけをやりたかったんです。それで自分が売り歩くスタイルでやりたいなと思つていて。結局条件が合わなくて、希望は叶いませんでした。それでも諦めずに探し続けていたら、現在の羽根野の空き店舗と出会いました。

最初は広すぎるかなと思つたんですが、愛着のある早尾・羽根野台エリアという事で決めました。オープンしてみたら、目の前の道が広い事や、オープン前から地域の人が応援してくれたという事もあつて、この場所にして良かったと実感しています。地域のみなさんはすごく良い方だし、目線が優しいなど感じます。

### 点心以外にスイーツにもこだわっているそうですね

私自身、父の作る杏仁豆腐はパケツいっぱい食べたいくらい大好きでした(笑)

昔ながらのひし形の杏仁豆腐は父のレシピで、タピオカミルクもお店で出していました。それ以外はだいたいオリジナルで、自由にやらせてもらってます。スイーツや期間限定まんは自分で考えて、それ以外のものはなるべく昔と同じ味になるように心掛けています。

スイーツに使用する果物もできるだけ低農薬のものを使用しています。味付けはシンプルに、丁寧な作るという事を心掛けています。

### これからの展望について聞かせてください

現在は金曜日と土曜日の週2日営業しているのですが、この店舗で曜日ごとにいろんなお店が入るといいうのもおもしろいかなと思つています。今日はこれを売っている日、明日はあれを売っている日、のような。天気が良い日に、ご近所のお年寄りの方が「今日はあのお店の日だから出かけてみよう」と思ってもらえる場所になつていたら良いなと。

自分の大好きなこの地域が、にぎやかになるきっかけの場所になれば良いなと思つています。

### 食材へのこだわりはありますか？

茨城県産のものを極力使う、できれば利根町産の野菜を優先して使うようにしています。今後は利根町産の米粉を使つたものも取り入れていきたいと思つています。点心のお店を始めようと思つた時に、絶対に守ろうと決めていた、「安心安全な材料を使う」「化学調味料は入れない」「極力茨城県産のものを使う」という三点は、今もこだわり続けているところなんです。

そして、豚肉には特にこだわっていて、茨城県産のブランド豚と言われるものと一緒に試しました。数あるブランド豚の中から厳選した「山西牧場」というブランドの豚肉を使っています。肉質が柔らかく、臭みが一切ない、ミンチにするのがもったいないくらいきれいなお肉です。



町のインキュベーション施設のオープニングイベントでとねまち起業塾一期生がプレゼンテーションや試食会などを行った

自身が大好きだった思い出の味を、強い覚悟を持って、丁寧に受け継ぐ姿勢がとても印象的だった安希さん。多くの人に愛された味を忠実に再現し、それを守り続ける事の難しさは計り知れません。

「Syun358」には、昔から変わらぬ味と、安希さんが創り出す新しい味の両方があります。そこから生まれたキラリと光る個性は、利根町に新しい風を吹き込んでいます。



### 手作り点心の店 Syun358.

利根町羽根野 880-153  
営業日：金・土のみ 10:00～  
★一人で作っており、製造できる量が限られているため  
売り切れ次第終了となります  
instagram ▶ @syumaisyun358

