おいしいと笑顔が集まる、まちの「ひなたぼっこ」に。



ひなたぼっこ丼

パオにゃん


1


2


3


4

1.中華街でも使用されているこだわりの蒸し器を使用。2.中華まんの生地はすべて手ごねで、その日の気温や湿度にも気を配りながら、丹精込めて仕込んでいる。
3.中華まんだけでなく、国産豚にこだわったシュウマイも人気。常連客からは「ここのシュウマイを食べたら、もう他の店では食べられない」との声も。
4.ひなたぼっこ丼定食・焼肉定食・シュウマイ定食など、定食ランチメニューも充実。（写真はひなたぼっこ丼定食）

テント販売からキッチンカー、そして実店舗へ

「ひなたぼっこ」の歩みは、令和6年1月、テントでの出店から始まりました。同年12月からはキッチンカーでの販売をスタート。その後、今年7月に「とねまち0→1BASE」に実店舗をオープンしました。

実店舗での開業に向けて、二人は利根町の起業塾にも参加しました。出店に必要なことを学び、保健所の許可を取るなど、一つひとつ準備を進めていきました。たくさんの人に支えてもらいながら、少しずつ歩みを進め、現在の「ひなたぼっこ」につながっています。

実際に店を始めてみて、哲次さんが特にうれしいと感じているのは、お客さんから直接「おいしい」と言ってもらえることだそうです。SEの仕事では、パソコンに向かって仕事をし、誰かの反応を直接目にする機会はほとんどありませんでした。

しかし、今は目の前のお客さんから反応が返ってきます。人とつながりながら仕事をしているという実感があります。自分たちの店を持てたことも大きく、大変なことはありながらも、「やってみてよかった」と感じているそうです。また、美和子さんから見ても、哲次さんの変化は大きいようです。店を始めたばかりの頃、哲次さんの「いらっしゃいませ」は蚊の鳴くような声だったそうですが、今では堂々と店を仕切るようになったとのこと。SEをしていた頃と比べて表情も全く異なり、毎日楽しそうに仕事をしている姿を見ると、思い切って挑戦してよかったと感じるそうです。

生地も餡も、納得できる味を追求します

中華まんづくりで哲次さんが特にこだわっているのは生地です。「ひなたぼっこ」の中華まんは、生地から手作りしています。

強力粉と薄力粉の配合を何度も試し、パンのようなふわふわ、もちもちした食感と、ほのかな甘みが出るようにしています。冷めてもおいしい生地を目指し、夏と冬では水分量やイーストの発酵時間を変えるなど、毎日、生地の状態を見ながら調整しているそうです。

中に包む餡も、一般的な中華まんとは少し異なります。豚肉、タケノコ、チンゲンサイ、ネギ、干しシイタケなどを特製のタレで一度しっかり炒め、とろみのある中華餡にしてから、生地で包んで蒸します。蒸したときに、餡が皮にじゅわっと絡むことで、おいしさが引き立ちます。

肉と野菜は茨城県産のものを使っており、特に肉は、中華まんや角煮に欠かせない素材なので、脂身に甘みがあり、肉質が良い物を選んでいます。また、タケノコを自分で掘りに行くこともあるそうで、そのこだわりがうかがえます。

お店から少しずつ広がる、「ひなたぼっこ」の輪

「ひなたぼっこ」は、平日は「とねまち0→1BASE」の店舗で営業しています。中華まんだけでなく、どんぶりや定食、シュウマイなどのランチメニューも用意しています。土日はキッチンカーで県内外のイベントに出店することが多く、イベント