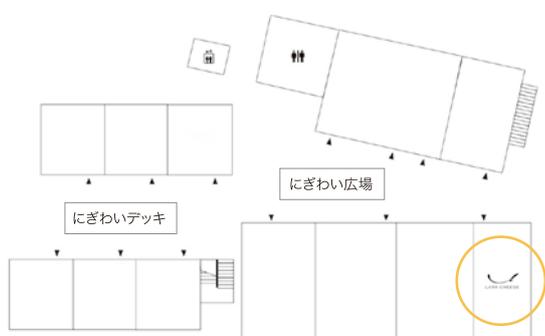


突撃!! マシキラリ

令和4年5月にオープンし、幅広い世代を楽しませているマシキラリ。
 たくさんのおいしいお店があり、町の復興のシンボルでもあるこの場所取材しました。

マシキラリってなに？

惣領交差点北東側に位置する、ひときわ目立つ色とりどりのコンテナで構成される建物が、令和4年5月28日にオープンした「マシキラリ」。平成28年に発生した熊本地震で被災したお店や復興を手伝いたいというお店たちからなる、復興のシンボルとしてできた新しい複合施設です。



秘密基地にのような雰囲気があり、とてもワクワク感を感じられます。団子屋さんやコーヒーショップなどの飲食店をはじめ、理髪店、ペット用品店など幅広いジャンルのお店が集まっています。

県道益城菊陽線側の入り口から先に進むと、右側の建物の一番奥にチーズスイーツ店「LARA CHEESE」があります。そこで店主としてお店を切り盛りしているのが、宮崎弘法さん。宮崎さんは熊本市や京都のお店で腕を磨き、なんと48歳の若さでお店を運営しています。そんな宮崎さんがマシキラリにお店を開いた理由や、スイーツにかける思いをインタビューしました。

宮崎さんはとても優しい方で、インタビューする私たちにも優しく接してくださいました。商品もとても食欲をそそるもので、お店の商品にまで宮崎さんのその優しい人柄が出ているなと思いました。皆さんもお祝い事や自分へのご褒美に食べてみませんか？



LARA CHEESE
 宮崎弘法さん

チーズスイーツ店で話を聞いてみました!

Q. なぜマシキラリにお店を開こうと思ったのですか？

A. 熊本地震で被災した益城町に、チーズスイーツを通して復興の手助けをしたいと思ったからです。

Q. 益城町産のスイカを使ったスイーツがあると聞いたのですが？

A. ララチーズサンドの1つに使っています。夏ごろにスイカを仕入れて冷凍し、使う時に解凍することで、年中スイカを使ったスイーツを店頭に出せるようにしています。

Q. 仕事へのこだわりを教えてください。

A. 1つ1つの商品にこだわりを持って作っています。素材選びや生地、自分自身の知識や培ってきた技術を全て生かしてスイーツを作っています。

こだわりの
 チーズスイーツ

チーズ
 ドリンクも
 あります!

ララチーズサンド
 2段目左にある赤い
 サンドが町内産の
 スイカを使った
 「益城スイカ」

