

## 訪れる人の 心に残る料理を

宮園地区にある町チャレンジショップ「キニナル」。ここでは、「自分の店を開いてみたい」、「商売をやってみたい」という人に期間限定で施設を提供し、これまで数件の店が巣立ちました。運営するのは「未来創成ましき」で、建物は仮設住宅団地の集会所だった「みんなの家」を移築して再利用されています。同施設で今年9月から食事処をオープンさせた2人のオーナーを訪ねました。

まず1人は、「益城商店」の園田<sup>そのだ</sup>なぎささんで、火々金曜日まで営業しています。同店のこだわりのメニューが「コロッケ定食」。しっかりとした味付けで香ばしく揚げ



右／「益城商店」の園田さん  
上／「コロッケ定食」。他に「馬すじ煮込み定食」も人気



チャレンジショップ「キニナル」の食事スペース

られたコロッケは、ソース入らずのおいしさ。ナスとタマネギのフライも添えられ、お手製のパプリカなどの野菜のピクルスも付いています。一度食べたらリピートしたくなるおいしきで、コロッケのテイクアウトもOK。

「子どもに夢を追いかける自分の姿を見せてあげたいと思って。夫も背中を押してくれました」と爽やかな笑顔を見せる園田さんは、カフェ勤務や料理教室講師の経験を生かして挑戦しました。

「今後は地元の伝統食も伝承し、お客様の



「おめんのおにぎり」各種

舌と心に残る料理をお出ししたいと思えます。そして自分が生まれ育ったこの町で店を出すのが夢です」と目を輝かせました。

## おにぎりそっくりの キャラクター!?

一方、同じ場所で毎週土曜日と日曜日にオープンするのが、おにぎり専門店「おめんのおにぎり」です。

「いらっしやいませ」と迎えてくれた中嶋<sup>なかしま</sup>春貴<sup>あつぎ</sup>さんの笑顔を思わず二度見。頬がふくよかな三角形の顔立ちで、たくわえたあごひげを海苔に見立てれば、おにぎりにそっくり! もしやそのキャラからメニューを考案したのではと、勝手に想像したくなります。「よく言われますが、日本人のソウルフードであるおにぎりのおいしさを極めたくて始めました」とほがらかな



上／「卵黄の醤油漬け」のおにぎり  
左／ほがらかな笑顔を見せる中嶋さん



に答える中嶋さんは、ゲーム制作会社も経営しています。

同店のおにぎりは9種類。空気をふわっと含んだ具だくさんのおにぎりで、中でも人気が「卵黄醤油漬け」。半熟の卵黄を特製のしょうゆだれに漬け込み、新潟県の魚沼産の米で握ります。こくとクリミーさが濃厚な卵黄はご飯とよく合い、評判が高いのもうなずけるおいしさです。「今後はウェブサービスやデリバリーも検討中です」と中嶋さんの挑戦は続きます。