

会員のひろば

本格的な正統派油そばを食べられるお店！



佐藤製麺

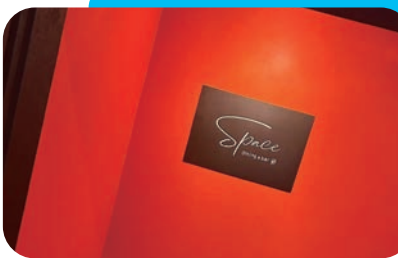
- ◆代表：佐藤 茂樹
- ◆住所：邑楽郡千代田町新福寺 367-49
- ◆TEL：0276-51-4158
- ◆営業時間：11:30～13:30(平日)、
11:30～14:30(土日)、
17:30～20:30(土日)
- ◆定休日：月曜日

正統派油そばが食べられる佐藤製麺は2021年創業。油そばとは、スープがないラーメンの一種で、茹でた麺に特製のタレと油を絡めて食べる、麺本来の味を楽しむ麺料理。まぜそばとは異なる。食べ方も特徴があり、ラー油や酢などの調味料を好みでかけて、麺とタレをよく混ぜて食べる。タレや酢、にんにくなどどのタイミングでどれだけ掛け合わせるかで、ある意味無限の食べ方が可能だ。群馬県で本格的な油そばを食べられる店は少ない。同店の驚くべき点は全てを独学で賄ってきたことだ。佐藤代表のこだわりを表現する

ため、試行錯誤し3種類の小麦粉を混ぜ、オリジナルレシピを完成させた。正統派と言われる油そばは麺が細いが同店では歯ごたえ、客に提供した時に麺がくっつかないようにするなどさまざまな面を考慮し太麺仕上げにした。太麺にただけありタレや油がしっかりと麺に絡んでくるため旨みが増している感じがする。自分好みの味付けを見つけるのも楽しい。館林で行われる麺-1祭りに出場を予定しているので会場で味わってみてはいかがでしょうか？



カラオケもダーツも楽しめる！ 幅広い世代に愛される「SPACE」！



Dining Bar SPACE (株式会社 HMグローバル)

- ◆代表取締役：水野 紘明
- ◆事務所：館林市尾曳町 25-60
- ◆TEL：080-4593-9158
- ◆店舗住所：館林市本町 2-6-8 2 階
- ◆TEL：0276-55-2929
- ◆営業時間：18:00～翌 5:00
- ◆定休日：日曜日(連休になる場合は営業)

館林市本町に店を構える「Dining Bar SPACE」は、2023年にオープンした話題のダイニングバーだ。経営母体は、2024年2月に法人化した株式会社HMグローバル。現在は同店を含めて6店舗を展開しており、直近では栃木県小山市で新店舗の出店も控えている。代表取締役の水野紘明氏は、長年にわたり飲食業界に従事し、フランチャイズ経験も持つ経営者だ。その強みは「現場を知り、フランチャイジー側の苦労も理解している」ことにある。現場に裁量を与えつつ、必要な部分でメリハリをきかせた管理体制を整えている点が、多店舗展

開を可能にしているという。同店は、幅広い年齢層の客に親しまれている。団体で賑やかに利用する人もいれば、一人でゆったりとグラスを傾ける常連も少なくない。店内にはカラオケやダーツといったアミューズメント要素も取り入れられ、食事やお酒だけでなく、遊びや交流を楽しめる空間となっている。営業時間は18時から翌朝5時まで(変更あり)と長く、ナイトシーンを存分に楽しみたい人にとって頼れる存在だ。水野社長は「縛りすぎず自由な発想を大切にしながら、地域に愛される店を増やしていきたい」と今後の展望を語る。

