

会員のひろば

創業から80年！地元密着のお店！



石井精肉店

- ◆代表：三輪 佳正
- ◆住所：館林市大手町 6-30
- ◆TEL：0276-72-1157
- ◆営業時間：10:00～16:30
- ◆定休日：日曜日

◆Instagram：
ishii_seiniku



創業から約80年、館林の地で地元の食卓を支え続けてきた石井精肉店。現在は三輪佳正氏が中心となり、三代目として店を切り盛りしている。高校時代から店を手伝い、日本料理店での修行を経て戻ってきた三輪氏は、料理人としての確かな腕前を活かし、新たな挑戦を続けている。近年特に好評なのが、肉をメインにしたボリューム満点のテイクアウト弁当だ。SNSでの発信も積極的に行い、幅広い世代から支持を集めている。扱う肉の種類は多彩だが、なかでも三輪氏が惚れ込んでいるのが但馬太

田牛。肉の甘みと脂のバランスの良さが特徴で、その魅力を最大限に引き出したメニュー開発に力を注いでいる。肉ソムリエの資格を持つ目利きと技術を武器に、「肉の美味しさをもっと身近に」という想いを形にしているのだ。創業当時から変わらぬ場所で地域に寄り添いながら、時代に合わせた進化を続ける石井精肉店。その一皿一皿には、長年の信頼と新たな挑戦の物語が詰まっている。



スパイスを通じて新しい味覚体験を届けたい！



Spice Jack

- ◆代表：中務 浩次
- ◆住所：館林市市本町 2-7-1
ポケットガーデンC区
- ◆TEL：090-6345-9319
- ◆営業時間：11:00～14:00
木金：16:00～21:00
- ◆定休日：日曜日

◆HP：
<https://spicejack2023.com>

◆Instagram：
spicejack2024



群馬県館林市に店を構えるスパイスカレー店「Spice Jack」は、2023年11月のオープン以来、独自のスパイス使いで注目を集めている。世界各地のスパイスを自在に組み合わせたカレーは、インドカレーや欧風カレーとも異なる“新ジャンル”として、多くのファンを惹きつけている。店主は三重県出身。これまで長年にわたり飲食の現場で経験を積み、料理の道を歩み続けてきた。スパイスカレーとの出会いは、日々の賄いづくりの中にあったという。試行錯誤を重ねるうちに、スパイスの奥深い香りや組み合わせの妙に魅了され、やがてその世界にのめり込んでいった。料理人としての経験と探究心が重なり、独自のスパイス配合を生み出す

現在のスタイルへとつながっている。同店のカレーは、日替わりや週替わりなど多彩なバリエーションが特徴。旬の食材を活かした副菜や出汁へのこだわりも相まって、毎回異なる味の広がりを楽しめるのが魅力だ。スパイスを通じて新しい味覚体験を届けたいという想いは、「くせのある料理を広めたい」という理念として店づくりにも反映されている。スパイスへの情熱と長年の飲食経験が結実した一皿は、訪れる人の感覚を刺激し、食の可能性を広げていく。Spice Jackは、スパイスカレーという一つの料理を通じて、日常に小さな驚きと豊かな香りの物語を届け続けている。

