

会員のひろば

別次元の手洗い洗車・コーティング事業を開始！



館林鍍金塗装(有)

- ◆代表：清水 重彦
- ◆住所：館林市富士原町1054-2
- ◆TEL：0276-73-1874
- ◆FAX：0276-73-1839
- ◆営業時間：9:00 ~ 18:00
- ◆定休日：日曜日・祝日

◆HP：
<https://tateban.co.jp/>



◆ARAW DETAILING：
<https://araw.jp/>



鍍金塗装を手掛ける館林鍍金塗装有限会社は1959年創業。同社では新たに洗車・磨き・コーティング事業「ARAW DETAILING」を開始した。通常の洗車とは異なり「ディティリング洗車」と呼ばれる普段の洗車では取れない部分まで徹底的に洗浄し、細部まで汚れを除去し、車を新車時と同じ状態に近づける洗車方法。仕上げるコーティングを施すことで、さらに車本来の美しさを長く綺麗に保つ。コースは梅の基本コースにリフレッシュコースと徹底プレミアムコースの3つ。またタイヤコーティングや車内清掃、エンジンルーム清掃、ヘッドライト磨き、窓ガラス鱗除去

など様々なオプションも用意している。最大の特徴は同社が洗車に「純水」を使い、オリジナルで開発した国産のカーシャンプーとカルナバ蠟を配合したコーティング剤を使用していること。ガソリンスタンドなどの手洗い洗車とは異なり、北関東ではまだ珍しいディティリングの概念を取り入れているため、3,980円～という価格設定ながら洗車の仕上がりが格段に異なる。カーシャンプーは虫が寄ってこない天然香料を配合しているが天然香料配合の溶剤は非常に珍しいものだ。今までの洗車やコーティングに物足りなさを感じている方は是非お試しください。



本場ジンギスカンが食べられるお店！



北海道ジンギスカン おきらく

- ◆代表：藤野 瑠実
- ◆住所：館林市美園町17-1 FUJIビル 1F
- ◆TEL：0276-58-3347
- ◆営業時間：17:30 ~ 22:00(L.O.21:30)
- ◆定休日：日曜日・月曜不定休

◆Instagram：
[okiraku.029](https://www.instagram.com/okiraku.029)



2025年2月9日に本格的なジンギスカンが食べられる「北海道ジンギスカン おきらく」が館林に誕生した。東毛地区でのジンギスカンを食べられるお店は初となる(25年4月時点)。同店は「札幌スタイル」と言われるジンギスカン鍋で焼いた味付けしていないラム肉をオリジナルの「タレ」に絡めて食べるスタイル。提供するお肉は、肩ロース肉を中心に北海道から仕入れたものを使用している。ラム肉は低カロリー、高タンパクで脂身も少なめでジューシーなのが特徴。また牛肉や豚肉と比べても低価格なため同店のメニューはかなりリーズナ

ブルな料金設定。同店のおすすめは「塩メ(じめ) 熟成ラム」。五日間かけて熟成させ旨味とコクを増すことに成功した特製のお肉。また館林ゆかりの正田醤油とカルピスバターを合わせた醤油バターで食べる数量限定の牛フィレもおすすめ。もやしも地元の富士食品のものを使用するなど、何気に地元の食材を使いしっかりと地域貢献に繋がっているところも好印象だ。オープンして間もないがリピーターも多く、北海道出身の方も認める美味しさだという。一度行ってみてはいかがだろうか。

