

令和五年
冬号

FreeMagazine for Bousou People

地元で頑張る
事業者を全力で
応援します

银杏 Magazine



ginnan-magazine.com

地に足をつけて生きる。

マガジン創刊

FEATURING

時代家
Since1957

紙楽
PAPER JOY
SHIBUKU

MEI MEI
EXPERIENCE

ち一房舎

01



つくれるものは、 なんでもつくる。

有限会社 時代家
代表取締役 川崎美隼さん

時代家
Since1957



一緒に市原の新しい食文化をつくりたい人材を育てたい。 この場所でしかできない食文化の発信をしています。

『勢いがあるが常に刺激を求めている、満足しない人』

これは川崎さんに対する印象を職場にいるスタッフさんからお聞きした際に直ぐに出てきた言葉です。これだけでも彼女の志の高さやスタッフに与えている印象などがとても良くわかります。

川崎美隼さんは市原市姉崎でレストランを長年経営する時代家の3代目です。初代は牛乳配達から始まり、2代目に時代家は秋田料理専門店として開業しました。(母:秋田



出身)その頃から変わらない名物メニューが『きりたんぼ焼き』です。時代と共に様々な変化があり、手づくりで店舗展開をしてきた芸術肌の父の想いが店舗に宿っています。

そして、3代目の挑戦はまだ始まったばかり。今どのような心境で毎日の業務に携わっているのかこれから紐解いていきたいと思っています。

大切なのは誰と出会い、何に気づくか。
自分が幸せになるためには何をつくるか。

川崎さんは後継者になるべく、調理師専門学校に入学しました。そこで人生のターニングポイントとなる女性と出会いました。その方は年上で高学歴な経営者で、働きながら料理の道を志していました。

ある日、将来の夢を聞かれた時に軽い気持ちで「将来はとりあえず社長になりたいです」と話したところ「考えが甘すぎる。社長は大変だよ。料理だけでやっていても経営者にはなれないよ。勉強しろ!大学行け!」と言われました。そのこの言葉が川崎さんにとって金言となり、まさかの在学中に受験生となり本格的に経営者として料理の道で生きていく事を決心させました。学校以外は飲食店アルバイトに明け暮れ、そういった環境の中で卒業まで過ごします。そんな中で、お客様が幸せになるものをつくらないと自分が幸せになれないことに改めて気づいたそうです。

大学卒業後は後継ぎ修行として、都内の店を転々としてきました。神楽坂にあるレストランに就職しますが、そこでは料理人ではなくワインや日本酒を扱うサービスに配属され、飲食店の本質を知りました。知識が増えるほど、調理をやりたいたいという気持ちに蓋をしていました。しかし、それに気づいてくれたシェフに感化されフランス料理の世界にのめり込み、高級フレンチで働きました。しかし、求められるレベルの違いに初めての挫折を味わうことになりました。料理人を辞めようと思ったけど「向いてないから辞めろ」って言葉が、いつからか「向いてないけど、どうしてもやりたいたい」になった時に道が拓けた気がしたそうです。

この挫折がバネとなり「やっぱりフランス料理をやりたいたい。もっと美味しいパンやお菓子がつくれるようになりたい。イタリア、スペイン料理もやっていきたい」と明確に目標を立てて様々なレストランで朝から晩まで修行をしました。そして、シェフとしてレストランに3年専任した後に原点である、時代家へと帰ってきました。

“散切り頭を叩いて見れば、
文明開化の音がする”

川崎さんはジャンルを問わずなんでもつくりまします。人気メニューは既存のままで、大幅にメニューを増やしてリニューアルオープンしました。事業承継後も経営は順調に進んでいましたが、その矢先に新型コロナウイルスが襲いかかってきます。全国的にもたくさんの飲食店から悲鳴の音が聞こえてくる中、川崎さんはピンチはチャンスとでも言うように悲観的な気持ちにはならなかったそうです。ここで考える時間が増えたことによって、初心に帰り自分がこれからやりたいことの整理ができたということです。

『やりきるためには課題は山積みなんだけれども、ジグザグ道をぶつちぎるようなイメージで、辛くても楽しくスピーディーにやっていきたいな、と思っています。地産地消を軸にSDGs促進活動を自分ならどうするかを考え、事業再構築中です』

そして、コロナ禍の中でのチャレンジ事業を経て「キッチンカー Jidaiya88Kitchen」、「デリカテッセン Jidaiya88Deli」の2店舗を立ち上げます。

常に刺激を求める川崎さんの情熱は新規事業に飽き足らず、狩猟免許まで取得しました。更には、市原市の養豚場「比留川畜産」さんの養老もち豚を使用したソーセージの加工免許を取得するために群馬県で1ヶ月に及ぶ合宿生活を送りました。そこでまた新たな出会いがあり、これがまた時代家が前進するきっかけになりました。



A.テイクアウトコーナー B.テイクアウトドリンク C.丁寧に天然の腸に詰めています D.職人技のスマークソーセージ完成 E.自家製ソーセージ盛り合わせ

“たった一杯のコーヒーで今日も頑張れる”
突然舞い降りた、コーヒーのある生活

コロナ禍による宴会自粛により時代家は昼営業を本格カフェスタイルでリニューアルオープンしました。

時代家の今後を支えるコーヒーとの出会いは突然やってきました。エスプレッソコーヒーマシンはラ・マルゾッコ (La Marzocco) というメーカーのものを使用しています。このマシンを導入したきっかけは群馬県での食肉学校合宿中に近くにあったカフェ『A BEAN'S COFFEE』オーナーさんとの出会い。川崎さんは毎日通いつめてメニューを制覇したそうです。



今まで知ることのなかった、シングルオリジンコーヒーの世界を広げてくれました。『ハンドドリップも最高に美味しかったけど、衝撃はエスプレッソの美味しさ。初めてアイスアメリカノを飲んだ時、コーヒーって料理かもしれない。たった一杯の美味しいコーヒーで今日1日頑張れる』と心底思ったそうです。

このカフェで使用していたマシンがラ・マルゾッコのものだったということで、オーナーさんの『日常に驚きや感動を生み出したい』という想いを受け継ぐことと、わざわざ行きたくなるくらい美味しいエスプレッソで本物のコーヒー文化を市原に広げたい。そして、これから出会うスタッフたちのバリスタになりたい夢をここで叶えてあげたいということで導入に至りました。

また、時代家で提供しているコーヒーは『787Nanohana Coffee Roaster』(東五所)さんが焙煎したシングルオリジンのコーヒー豆を使用しています。ご注文頂いてからミルで挽いて心を込めてお出ししています。更には、ドリップコーヒーは徳利に入れて出しているということで利き酒ならぬ、利き珈琲が楽しめます。そしてこの美味しさが当たり前になることで、お客様を幸せにできるならそれは何よりも幸せということでした。

『10年後は当たり前に美味しいコーヒーが飲める町になる。自社だけでなく、これからはパートナーシップが大切。自分で店がやりたくなるようなスタッフの育成をして、地域活性化したい』市原の食文化をつくりたい人材を育てる事やジビエ料理の推進など食を通じてSDGsな循環社会を市原でつくっていききたい。川崎さんの情熱が後世へと繋がっていくことが理想だということです。

現在は千葉県産猪パティのチバーガー、猪・鹿のソーセージ製造、養老もち豚の肉まんやチャーシューなどを次々に商品開発しています。このように川崎さんは常に刺激を求めてこの場所でしかできないことを探求し、毎日の業務に携わっています。冒頭でお話したスタッフさんからの言葉も大袈裟ではなく膝を打つことばかりでした。高い志を持った川崎さん率いる時代家から今後も目が離せません。どれだけ時代が変化しても柔軟に行動する姿勢が魅力的に映りました。



時代家カルチャースクール

レンタルスペース色々あります!

マンツーマンでしっかり上達!!
Piano & Electone
ピアノ&エレクトーン教室

愛着ある一品をハンドメイドで!!
Leather Craft
レザークラフト体験教室

アットホームな環境で英語を学ぼう!
Enjoy English
家族で楽しめる英会話教室

心もほっこり! 癒しのカフェヨガ
Cafe Yoga
手ぶらでカフェヨガ

ダイヤモンドのような輝き気持ちが集まる場所をご用意しています。



Website

各店舗のご紹介

情熱ある生産者さん、スタッフと共につくりあげる食文化

所在地:
市原市姉崎西1-11-32

個室 Cafe & Sake

Cafe Delicatessen Brasserie
時代家
Made in Chiba

美味しい珈琲で始まる今日。
美味しい料理で終わる今日。
時代家はあなたの
セカンドハウスを目指します。
自由にOnly oneの楽しみ方で...

時代家名物★きりたんぼ焼
千産千消★チバーガーセット
自家製ホットドッグ

0436-62-5873 定休日/不定休
営業時間 月～土曜日 11:00～22:00 (LO21:00)
日曜日・祝日 11:00～14:30 (LO13:30)
Website Instagram

Delica & Sandwich & BBQ Meat

時代家
88
Deli

千葉の美味しい豚の
デリカテッセン
2月より、おやつ販売開始します!!
ご予算に応じたお弁当、
お電話にてご予約承ります!
比留川畜産:養老もち豚
綱島養豚場:林SPF

最低限の
添加物
ジュシーソーセージ
ハム
ベーコン
生地から
手づくり
養老もち豚まん
とろけるチャーシュー
カリッとちり
自家製カヌレ

0436-62-5873 定休日/不定休
ばらばら 食肉製品
Jidaiya 88 Labo 加工場
88Laboにて製造した食肉加工製品を
Deliとキッチンカーにて販売中!
Website OnlineShop

Kitchen Car

Jidaiya
Kitchen Car

レストランクオリティーの
キッチンカー
季節のメニューで
美味しい幸せをお届けします

木更津道の駅
うまかつの里様にて出店中!

極スペシャルチバーガー
自家製もち豚チャーシューまん
自家製フランクフルティーヤ
HAMBURGER

090-4729-3888 定休日/不定休
ケータリングサービスも
ご利用いただけます。
出店スケジュールは右記の
Websiteよりご確認ください。
Website Instagram Facebook

木の温もりを感じる異空間レストラン

椽
marumaru

ずわい蟹とナスの
トマトクリームパスタ
バーニャカウダ
鴨のコンフィ
生ハム&ルッコラピッツァ

0436-61-1557 定休日/日曜日、祝日
営業時間 月～土曜日
(ランチ) 11:30～14:30 (L.O.13:30)
(ディナー) 17:00～22:00 (L.O.21:00)
Website 食べログ

PAPER JOY SHIRAKU

紙 樂
PAPER JOY SHIRAKU



店主 甲斐 昭二



みんなで一緒に紙を楽しむ。

市原市の中心部に位置するJR五井駅から車で約15分の「Paper Joy 紙楽」は全国でも珍しい和紙をはじめとした紙製の雑貨を集めたセレクトショップです。雑貨も全国から店主自ら厳選した商品を扱っているので全て目を引くものばかりです。

ご祝儀袋やのし袋のほか、水に濡れても丈夫な紙で加工されたバッグなどを扱った「SIWA」ブランド、紙と木で作られたアクセサリーの「karupi」や本美濃紙のアクセサリーなどが人気でリピーターが多いのもうなずけます。

和紙自体の販売もしておりお客さんからも「これまで日本橋ま

で遠出しないと買えなかったモノがあるから嬉しい」などと言われることが多く、常連客からのお墨付きも頂いています。

「Paper Joy 紙楽」は令和2年9月にオープンし、2023年で3年目を迎えます。店主の甲斐昭二さんはこれまで紙の専門商社で40年間にわたりあらゆる紙にふれてきたので、その魅力と可能性を十分に理解しています。とにかく紙に対する知識量が半端なく、その優しいはなし口調も手伝って話が弾んでつい長居してしまいます。店内では和紙のコーヒーフィルターで淹れたコーヒーも試飲できるので色々な話をお聞きしながら紙

に対する造詣を深めて頂ければと思います。

昨年にはホームページもリニューアルし、Instagramやネットショップとの連携も拡大したことで遠方にお住まいの方も更にご利用しやすい環境になりました。

また、甲斐さんは折り紙や古くから伝わる折形も楽しまれており、興味のある方や小さなお子様のいるご家庭の方は直接店舗にて体験させてあげてはいかがでしょうか。

昨年2022年の秋からこれまでのセレクト商品に加えてオリジナル商品の展開も始めました。活版印刷で作られた手漉き和

紙の名刺、お好みの写真を印刷した和紙製の掛け軸、サラサラとした肌ざわりが好評の和紙100%のTシャツなどがございます。店内にはサンプルも飾っておりますのでぜひご覧頂きたいと思います。

更に世の中の脱プラの流れを考慮しながら紙製のクリアファイルやペーパーペンの受注も始めて、対企業とのSDGs事業にも着手しています。甲斐さんの2023年の目標は「紙を使って地域の輪を広げ、環境にやさしい街作りを促進していくこと」ということで今後ますますの発展を願っています。

オリジナル商品

Shiraku's Original



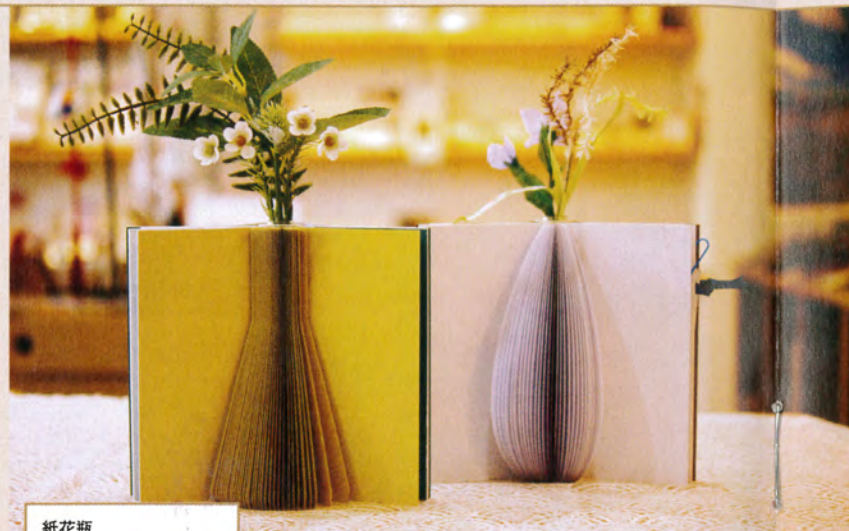
手触り最高
活版印刷名刺



和紙の風合を
和紙プリント掛軸



和紙100%
和紙Tシャツ



紙花瓶
FLOWER TALE



廃棄野菜を和紙に
FOOD PAPER



京都友禅
紙テープ



越前手漉き和紙
和紙アレンジフラワー



京都友禅
和紙ちぎりメモ



折り紙会館
手染め和紙折紙各種



昔懐かし
紙石鹸

全国からお届け
和紙用紙



本美濃紙で作る
紙アクセサリ



紙と木の耳飾り
Karupi



至福なひと時を
和紙コーヒードリップ



色鮮やかな和紙
友禅 京型紙



京都友禅
ご朱印帖



ほのかな灯り
和紙照明各種



箱の芸術
漆紙文箱

セレクト商品

Shiraku's Select

“暮らしにもっと紙を”



紙の可能性を広げる
SIWAシリーズ



ノベルティ
グッズを
プレゼント!!

営業時間 10~17:00 月・火曜日定休

☎0436-98-2885 市原市惣社3-3-8 レイダース1 101



公式
ホームページ



オンライン
ショップ



公式
Instagram

- 土佐和紙落水
かごめ柄マスクケース
- 環境にやさしい
紙のペーパーペン

冊子持参の方、来店お買上の方に
先着でどちらかお一つをプレ
ゼント致します。



“姉崎大根”の美味しさを伝えるため、娘は一台のキッチンカーを走らせました。果てしない旅が今、はじまります。



Yui fukuhara's Story

Kitchencar

Moi Moi

「姉崎大根？」

知ってはいるけど、今まで食べたことないなあ。。」

生まれ育った町なのに地元の人からそのような声を聞いて、私はいてもたってもいられなくなった。食べてもらえる場所、知ってもらえる機会をひとつでも多く作りたいと思った。

オーナーの福原ゆいさんはこのような想いで「キッチンカー Moi Moi」を始めました。

この姉崎大根は千葉県市原市の深城地区で14軒の農家が栽培しているブランド野菜です。2013年には日本農業賞の特別賞を受賞するなど食通の間では全国的な知名度もあるのですが同時に地元の人知らないという悲しい状況でもありました。



姉崎大根の特徴はなんといっても甘みがありとても柔らかいことです。水分量も多く、柔らかいのに煮崩れしづらいのでご家庭やレストランなどでも使われるなど広く愛されています。特に12月から2月にかけて旬の時期を迎え一年の中で最も美味しくなります。

また、品質管理も行き届いていて「JA市原市姉崎集出荷場」で一括で洗浄から選別、出荷までおこなっていることで常に品質の良い商品が出荷されています。

これまで順調に姉崎大根の出荷量も伸びていたのですが、2020年に発生した新型コロナウイルスの影響で合計100トンの大根を廃棄しなければならないという未曾有の出来事に直面してしまいました。

それを危惧した福原さんとはにかくこの素晴らしい姉崎大根を残したい、廃棄する量を減らしたい、というその一心で新しい事業への取り組みを始めました。次のページでその取り組みをお伝えします。



「Moi Moi」という名前の由来



「Moi Moi」はフィンランド語で「やあ！」や「またね」という意味です。

「やあ！」と言えるくらい気軽に来て欲しいという願いと、「またね」と言い合える、次があるようにという願いを込めて「Moi Moi」という名前を付けました。



地元はもちろん、県外の人達にも直接販売に行き、美味しさを伝えたい。

そこでまず福原さんは実家の農産物である姉崎大根と姉崎スイカをメインに市原市内の農産物を使用したメニューをキッチンカーで販売することにしました。

メインメニューは姉崎大根のほか、色々な具材をサンドして食べることができる「ピタパンサンド」と出汁の染みた大根が美味しい「おでん」に決まりました。

また、市原には姉崎大根のほかにも様々な農産物があります。トマトにそら豆、さやいんげんなど「高品質で低価格」な野菜は種類も豊富で一年を通して旬の野菜が食べられます。キッチンカーをはじめることで実家で採れたものだけではなく市原市全体の農産物の美味しさを広めていきたいとも考えるようになりました。

2月にはキッチンカーも完成し、福原さんの旅が始まります。



菜の花のアーチを抜けて、いつかはあなたの住む街へゆくかもしれません。その時は元気に「MoiMoi!!」と声をかけてみてください。きっと美味しい笑顔が待っているに違いありません。それでは...

Moi Moi キッチンカー で出発進行!



素敵な北欧風のショップカードも完成しました!



2023年の2月に完成するキッチンカーのイメージ



背面のメッセージも是非ご覧くださいませ!



ピタパンサンド

ドライカレーサンドとベーコンエッグサンドです。他にも姉崎大根と豚肉のアラビアータ風サンドやフィンランド風ミートボールと大根ピクルスのサンドも販売します。



おでん

昆布とかつお、鶏がらで丁寧に作った出汁を使用しました。煮込み料理にぴったりの姉崎大根をメインに、出汁が染みた具材がたっぷり!



自家製ジェラートのピタパンサンド

天然素材だけで作ったジェラートとホイップをサンド♪旬の食材を使用し丁寧に作られるジェラートと塩味のあるピタパン生地は相性抜群!!

姉崎大根を使ったおすすめレシピ

Special Menu.1

大根と豚肉の旨塩煮



材料: 大根 2分の1 / 豚バラ肉薄切り 150g / ネギ 30g / ネギ頭 1本分 / 生姜 10グラム / 鷹の爪 少々(お好みで) / 水 300cc / サラダ油 大さじ1 / 酒 大さじ2 / 醤油 小さじ2分の1 / 塩 小さじ1
 作り方: ①大根は皮をむいて2cmのちょう切り、豚バラ肉は3cm幅に、生姜は皮付きのまま薄切りに、ネギは千切りにして水にさらしておく。②豚バラ肉は、多めの塩(小さじ1)でまぶしておく。③鍋に油を引き豚肉を炒めて、一度取り出しておく。その鍋に酒を入れて、鍋底の旨味を剥がす。④水、大根、生姜、ネギ頭、調味料、取り出しておいた豚肉を入れて、弱火~中火で約15分煮込む。⑤塩を入れて味を整えて、ネギ、鷹の爪(お好みで)を乗せて完成。

大根本来の美味しさを生かしたシンプルな味付け。仕上げにゆず皮を乗せても美味しいです。

Special Menu.2

ギリシャ風大根のピクルス



材料: 大根 4分の1本 / 人参 大2分の1本 / カリフラワー 2分の1株 / りんご酢 150g / 白ワイン 150g / 水 150g / 砂糖 50g / 塩 15g / はちみつ 15g

作り方: ①大根と人参は皮をむいて、スティック状に切る。カリフラワーは小房に分けて、下茹でしておく。②調味料を全て合わせて一煮立ちさせ、粗熱をとっておく。③ジップロックまたは煮沸消毒した瓶に野菜を入れ、②の液を流して一晩置いたら完成。

きゅうりやカブを入れても美味しいです。旬の野菜で作ってみてください。

Special Menu.3

大根葉の生ふりかけ



材料: 大根葉 1本分(150g) / ごま 少々 / 七味 少々(お好みで) / ごま油 / 醤油 / 酒 / みりん 各大さじ1 / 本だし ひとつまみ

作り方: ①大根葉を細かく刻む。②フライパンにごま油をしいて、中火で炒める。③油がまわったら調味料を入れ、水気がとぶまで炒める。仕上げに火をとめて、ごま、七味(お好みで)をふったら完成。

ごはんがどんどん進む美味しさ!じゃこ入りもおすすめです。



キッチンカーMoi Moiの最新情報はこちらのInstagramから発信していますので、是非フォローを宜しくお願いいたします。

<https://www.instagram.com/kitchencar.moimoi/>



ちー房舎

手キンの活版印刷
ホームページデザイン
広告デザイン
大判プリント&コピー
木工DIY
草刈り etc.



pretty letter press

◀ 小型活版印刷機(手キン)



ちー房舎 丸哲章(マルノリアキ)
cheebousha.com



Webサイトから活版印刷まで手掛けるDIYデザイナー

ちー房舎は、個人事業主として2023年で5年目を迎えるフリーランスデザイナーです。30代まで都内の制作会社で働いた後、ここ市原市に移住してきました。

仕事は主にWebサイト制作ですがそれに派生するチラシやリーフレット、ポスターなど多岐に渡ります。時には木材を使ったDIY作業で店舗の棚や什器などの製作も手掛けているのでほぼ何でも屋に近いかもしれません。様々な顧客との雑談や打ち合わせの中で何を作るべきか考慮しながら日々業務に携わっています。

2022年の秋にこれまでのWebサイト制作中心の業務から思わぬ転機が訪れました。前ページ(P08~)で紹介されている和紙雑貨を扱う紙楽さんのお付き合いが始まりました。その中で和紙に活版印刷をしてみてもうどうだろうということになり、都内で暮らしていた時からお付き合いのあった墨田区の「活版印刷屋 大伸」の旦那さんに10数年ぶりに会いに行きました。

大伸さんとのやり取りを重ねるうちに「手キン」と呼ばれる活版印刷機を引き取らないかというお話を頂きました。

はじめは正直躊躇しましたがこれも何かの縁でこの先きっと面白い展開になるだろうという確信へと変わり、引き取らせて頂くことになりました。デザイナーとしてはチラシなどの紙媒体の制作から入り、そこからWeb業界に移行してまた再び紙と向き合う日が戻ってくるとは予想もしていませんでした。茨の道だと覚悟していますが2023年は本腰を入れて従事していきたいと思っています。もちろんその他の制作もこれまでのように続けていきますのでこれが相互作用となって地域に浸透していけるように頑張っていきます。

まだまだ市原市では活版印刷が浸透しているとは言えない状況ですので、これからワークショップやイベントへの出店を通して印刷物の素晴らしさを伝えつつ認知を高めていきたいと思っています。

これから先の様々な企業との連携による未来へのワクワクが止まりません。

広告に関するご質問はどのようなことでも構いませんのでお気軽にお問い合わせ頂ければと思います。

Special Thanks
活版印刷屋 大伸
http://www.kappan-insatsuya.com/

Calendar

銀杏 Magazine

銀杏マガジンカレンダー

February

2月 如月 きさらぎ

日 月 火 水 木 金 土

5 6 7 8 9 10 11

12 13 14 15 16 17 18

19 20 21 22 23 24 25

26 27 28

March

3月 弥生 やよい

日 月 火 水 木 金 土

5 6 7 8 9 10 11

12 13 14 15 16 17 18

19 20 21 22 23 24 25

26 27 28 29 30 31

April

4月 卯月 うさぎ

日 月 火 水 木 金 土

2 3 4 5 6 7 8

9 10 11 12 13 14 15

16 17 18 19 20 21 22

23 24 25 26 27 28 29

30

May

5月 皐月 さつき

日 月 火 水 木 金 土

7 8 9 10 11 12 13

14 15 16 17 18 19 20

21 22 23 24 25 26 27

28 29 30 31

時代家

Since 1957



紙梁

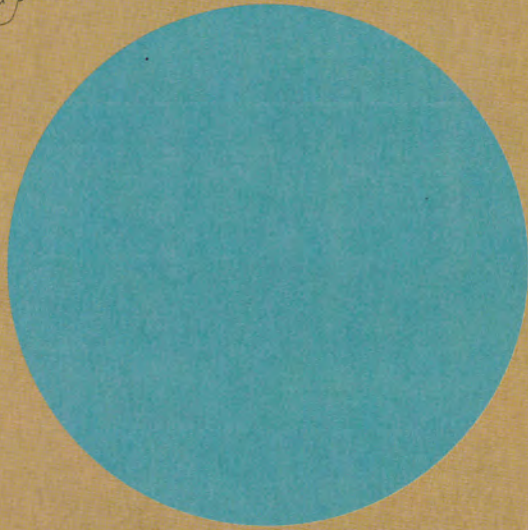


ち一房舎

“青なじみ”は

千葉県の方言で

青タン。



ちっ
けった

千葉県版「じゃんけんぼん」

銀杏 Magazine