



Prickly OWNER

まちなか店主 vol.11

まちなかではたらく魅力的な人、お店をご紹介します。

手づくりにごこだわって、愛情を込めた
美味しいお弁当とお惣菜を作っています。

まちなか新聞

第11号

企画・発行
大牟田市中心市街地
活性化協議会

まるとまちなか
@おむた

まちなか
最新情報
発信中!



写真左は、大牟田名物「イカタル弁当」の生みの親、石井征子(まさこ)さん。(良子さんのお母さま)



イカタル弁当(左)は人気NO.1!!
手づくりのミートソース&タルタルの組合せが絶品!!
から揚げミートタル弁当(右)。

愛情もタルタルもたっぷり!
美味しいお弁当とお惣菜が
大人気のお弁当屋さん
「カントリーキッチン」

2019年8月に、有明町交差点そばにオープンしたお弁当とお惣菜のお店「カントリーキッチン」。ボリューム満点のお弁当からバランスの取れた健康的なお弁当まで、手づくりにごこだわったお弁当とお惣菜が地元で愛されるお店です。オーナーの石井良子さんは、実家がお弁当屋さんを営んでいたことから、幼い頃からお店のお手伝いを日課とし、いつか家業を継ぐことを胸に料理の勉強をしてきました。6年ほど学校給食調理の仕事に關わり、大量調理や衛生管理の徹底などを身に付け「安心・安全な



お弁当とお惣菜のお店
カントリーキッチン

福岡県大牟田市
有明町1丁目3-5
☎0944-57-3177
🕒11:00~20:00
(os19:30)
📍四日・祝日 📄あり



Country Kitchen
Instagram

DATA

まちなか店主 vol.11
石井 良子 さん
(いしい よしこ)
○得意技
美味しいものを見つけること。
○最近のマイブーム
通町にある若松商店のお漬物。
○大牟田の好きなお店
『らーめん屋王華』のラーメンとチャーハンが大好きです。

数量限定の日替わり弁当は、お屋前に売り切れてしまうことがあるほど人気上昇中。早めの電話予約がポイントですね。

「自慢のタルタルソースは、子どもからお年寄りまで、また、どのメニューにも合うよう改良しました。手づくりの揚げ物は、サクサクとした軽い食感に仕上げ、日替わり弁当は、栄養士と相談してバランスの取れたメニューを決めています。冷凍食品に頼らない、手づくりの美味しいお弁当とお惣菜を、皆さんにお届けしたいんです。」そう話す石井さんに、お弁当一つ一つに込める愛情を感じました。

手づくりのお弁当を提供したい」との想いを胸に自分自身のお店を創業する決意をしたそうです。

Machinaka Information

大牟田駅西口広場リニューアル! 「路面電車204号」がカフェとしてOPEN!!



**hara
harmony
coffee**

大牟田駅西口広場の新たな憩いの場として、屋根やデッキが整備され、「路面電車204号」もカフェとして生まれかわりました。

204号の車内では「hara harmony coffee」が新たにオープン。56年にわたって大牟田市民から愛され、2019年に惜しまれつつ閉店した老舗喫茶店「コーヒーサロンはら」で淹れられていたコーヒーの復刻販売のほか、地元や近隣の食材を使用した、見た目にもかわいいフルーツサンドなどが提供されます。

駅前を拠点としたにぎわいの空間として、駅を利用する市外からの来訪者にとっても、新たな大牟田の魅力を感じてもらえる「発信地」となりそうです。



編集後記

ついつい惹かれる魔法の言葉「タルタル」。そんなつもりじゃなかったのに、注文に迷った時の決め手は「タルタル」。エピソードを思い出していると【タルタルに思いを馳せる春の午後】なんて詠んでしまいます。余談はさておき、タルタルなのに絶妙なアッサリ感がたまらない、カントリーキッチンのお弁当！このアッサリ後味のレシピは企業秘密なんです。買うっきゃないんです！

カントリーキッチンの手作り弁当で、普段大不足している「手作りの愛情」をいただいで、今日も活力チャージやっています。(充)