

今回ご紹介するのは、平成21年7月下旬にオープンした「四季菜ままや」。おでんを中心とした、居酒屋メニューもある隠れ家的なお店。
おでんは、一年中食べることが出来る。
「ままや」のおかみさん、松田千恵子さんにお話を伺った。

四季菜ままや 松田 千恵子

自分が行きたいと思える店

No.48



その向田さんが開いたお店の名も実は「ままや」。「ままや」は、「ままを食べろ」という意味。
「まま」というやさしい響きが好きなんです。
家庭的な雰囲気があり、低料金でおなかいっぱいになる料理。
「家族連れの方にも来てもらっています。」

この街で頑張る人、会社、団体を「人と人のつながり」で紹介していきます。



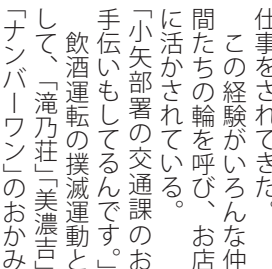
しげる店長

新しい物だけでなく、古い物を取り入れた空間は、何となく落ち着ける。「床も自分たちで磨いて作りました。お客さんが来られる前には玄関でお香を焚いて、演出も欠かせません。」
弟さんの妻の実家にあった神代杉（火山の噴



お店の至る所にたくさん工夫がされている。「テーブルは手作りなんです。友人に作ってもらいました。」
「この掛け軸も、古い着物を利用した友人の手作り。」
古材の梁を利用した店舗づくり。建具も古民家で利用されていたもの。
「このお店は、いろんな人がいろんな形で協力して出来上がっているんです。」

火で火山灰に埋もれ、腐らずに半石化した杉を利用したオブジェも飾られています。
「実はこの『御手洗』の文字も知り合いのお坊さんに書いてもらっただけですよ。」
松田さんは、警察に10年ほど働き、その後、役場花屋さん、お弁当の宅配実家の手伝いといろんな仕事をされてきた。
この経験がいろんな仲間たちの輪を呼び、お店に活かされている。
「小矢部署の交通課のお手伝いもしてるんです。」
飲酒運転の撲滅運動として、「滝乃荘」「美濃生戸」「ナンバーワン」のおかみさんと一緒に、「メルヘンおかみ」として活動されている。
「いち押しのお酒は呉山でも女性の方はカクテルをよく注文されます。」
「気取らないお店。なにが落ち着くなあ」と言ってくれるお客様は多い。



「おでんがメインですが、名物は『とろろ焼き』。とろろをお好み焼き風に焼く。すごくシンプルなんですけど、やさしい感じの料理で結構リピーターが多いですよ。」
お客様は地元の方がほとんど。ご近所の集まりや女性のビーチボールチームの飲み会など、地元の方に親しまれている。「自分だったらどんなところに行きたいか。いろいろ考えました。」
「オープンまでは大変だったけど、スタートしてしまつと、やるしかない！」
お店全体に、おかみさんの思いが伝わる。
仲間(ま)とリラックスできる間(ま)。それが「ままや」だと感じた。



四季菜 ままや

〒932-0831
富山県小矢部市後谷389-8
TEL 090-2033-1916
※ご予約・空席案内にご利用下さい。
E-mail mamaya725@ezweb.ne.jp

プレゼント



気取らないお店の雰囲気。
メルヘンおかみの味をぜひ。

お食事券2000円分 5名様

募集期間：平成22年12月6日（月）まで
PC・携帯からの応募：http://www.startaro.com/shop/
OYABE SNS会員様はキャンペーンに自動応募されます
Oyabe Local SNS：http://www.sns.startaro.com/

仲間(ま)と
リラックスできる間(ま)。
それが「ままや」!



店長の一言