浦安でひんやりスイーツ&ドリンク

青い空、白い雲、眩しい太陽！
今年も浦安に夏がやって来ました。
暑い日には冷たいスイーツと、
キンキンに冷えたビールがたまりません！
今月号の特集では、そんな「浦安の夏」にぴったりの
美味しい冷たいスイーツ&ドリンクをご紹介します！

ウラヤス メイド

Urayasu Made

もっと詳しく
@star_kobo

「うらガチャ」vol.1

全８種類　ガチャ１回 300 円

地元民にはたまらない！ローカル感満載のキュートなアクリルキーホルダーが手に入る「うらガチャ」、もう回しましたか？企画を手掛けているのは、新浦安駅前に事務所を構える「スター工房」さん。「本業は印刷会社ですが、コロナを期に新しい分野に挑戦。浦安を盛り上げたいと企画したのが『うらガチャ』でした。４月に始まった第一弾は全８種類で、美津屋商店さんや田中海苔店さんなどの老舗のお店、浦安マーケッツさんやデコボッコさん、たまりばさんなどの人気店、東京ベイシティバスさん、ワイズマートさん、浦安商工会議所青年部さんのべか焼きそばまで、色々なジャンルの『浦安』を詰め込みました」。アクリル板に印刷できる技術は「うらガチャ」だけではなく、オーダーメイドも可能。お子さんやペットの写真をアクキーにすれば、絶対カワイイ♡（1個１１００円～）そしてなんと、８月中旬頃から「うらガチャ」第二弾が始まる予定。「浦安に住みたい！」も参加させていただく事になりました！現在デザイン真っ最中。詳細はスター工房さんのＳＮＳにて発信予定です！

株式会社スター工房

浦安の“街の印刷屋さん”として印刷物をトータルサポート！

★浦安市入船 1-5-2 プライムタワー新浦安 12F
TEL: 047-381-1801 ／営業時間：9:00 ～ 18:00
定休日：土日祝／ HP:http://starkobo.com/

スター工房さんは、新浦安駅前のプライムタワーにある印刷会社さん。代表の大橋貴志さん（写真左）と竜馬さん（写真右）ご兄弟、お父さまとお母さまと家族で営まれている、今年で創業25年のアットホームな会社さんです。本業は「印刷会社さん！」ということで、名刺やチラシのデザインから印刷、小学校のPTA広報誌の作成や会社の資料やポスターの印刷、図面やコピー製本など、印刷に関することならなんでも相談OK。「こういうものを作りたい！」というイメージをお伝えすれば、デザインから印刷、完成までトータルサポートしてくれる、頼れる地元の印刷屋さんとして活躍しています。

＼ ここでも回せる！ ／
ワイズマート浦安弁天店／高洲店

うらガチャはスター工房さんの事務所前の他、「浦安メンチ」で参加しているワイズマート浦安弁天店さん（弁天 1-1-8）と高洲店さん（高洲 2-3-12）にも設置されていますよ♪

食べるだけで世界がちょっと幸せになるスイーツ？！
可愛い、美味しい、体に良い！ オーガニックスイーツ店「ellmanas（エルマナス）」

ellmanas　金井歩佳さん・優紀さん

今回の主役は、やなぎ通りから少し入ったところにある、パッと目を引く黄色の外観のお店「ellmanas（エルマナス）」。笑顔がキュートな姉妹が営むオーガニックスイーツ店で、月に数日しかオープン日がない幻のお店でもあります…。

「普段はここで企業向けのケータリング料理を作っていますが、月に数回週末限定でオーガニックスイーツ店として『ellmanas』をオープンしています」お話ししてくれたのは、金井歩佳（あゆか）さん。食物アレルギーがあった歩佳さんが、三大アレルゲンをカットしたレシピで料理を作り、子ども食堂のお手伝いをしたことが「食」への関わりの始まり。その後、姉妹で体にやさしい食材をベースにしたケータリングをスタートしました。しばらくしてコロナ禍で仕事は減ってしまいますが、その時できた時間で食品栄養学の勉強を始められたそうです。

「そこで学んだのは『食べる事を我慢する』のではなく、『食材の品質自体を見直す』ことでした」と歩佳さん。さらに、オーガニックを学ぶ中で、栽培時に使う農薬や化学肥料は生産者の身体への影響があること、また、水質汚染や土壌汚染など環境問題にもつながっていることを知っていきます…。「オーガニクを使用するということは、食べる人の体に良いのはもちろん、地球に住む全ての生き物、環境に配慮することに繋がることを知りました。『すべての生き物に配慮しながら、なるべく地球を汚さずに、美味しいものを作りたい！』その思いで、オーガニック食材を使った料理を作っています。たとえば美味しいスイーツを食べているだけで、実は、人にも動物にも地球にも良いことをしている…！ そんなスイーツがあってもいいんじゃない？と思うのです。なんとなくオーガニックって敷居が高いイメージが有ると思うので、誰にでも受け入れてもらえるように、めいいっぱい可愛く、ポップで明るいイメージにしました」。「ellmanas」のロゴは、姉妹が大好き！というアーティストのAYAKA FUKANOさんに、ギフトBOXは、ウラヤスマーケッツのオーナー市川さんにデザインを依頼。ポップでキュートなデザインは、見ているだけで元気になってくる！

とっても貴重な「無農薬ラベンダー」。「直接お願いに行き、使わせてもらえることになった時はとても嬉しかった」と話されます。

「食べることが大好きだから、オーガニックでも『美味しくないと意味がない』と姉妹で声を揃えます。焼き菓子が中心ですが、この夏は冷たいスイーツにも挑戦。「特にプリンには縁があって、私にとって特別なスイーツ。さらっと食べやすいのとこしと美味しさを追求しました」と妹の優紀さん。新作のアイス、バナナジュース、アイスコーヒーもとことんこだわって。「オーガニックスイーツだけどしっかりと美味しく」これが「ellmanas」です！

「オーガニックを使うことは、直接オーガニック農家さんを応援することにも繋がる」と歩佳さん。「実際オーガニック食材は高価で、自然に左右されやすくゆらぎがあるので、使うことが難しい食材。自分たちが出来る範囲で、オーガニック農家さんを応援できる日があればと思い、月に数日だけですが想いを込めて『ellmanas』をオープンしています」。例えば、あの人にあげるギフトを、自分へのご褒美を「ellmanas」に変えてみるだけで、世界をちょっと幸せにするお手伝いができるかもしれない…。是非「ellmanas」に足を運んでみてください！

「ellmanas」のギフトBOXは月に一度のオンライン便にて。受付開始日は、Instagramにて発表されるのでチェックしてみて！

エルマナス
ellmanas
浦安市猫実2-16-8-101
★オープン day は Instagram にてご確認ください。
★テイクアウトのみ、飲食スペースはございません。

②

②

②

①店名「ellmanas」はスペイン語で「姉妹たち」という意味。写真右がお姉さんの金井歩佳さん、左が妹さんの優紀さん。②この夏の「ひんやりスイーツ」には、「有機バナナフレッシュジュース」550円、「平飼い卵のプリン」580円、「オーガニックミルクアイス」680円。金井姉妹だからこそ作れる、可愛いくて美味しくて、さらに私たちにも地球にやさしいスイーツです。③「無農薬トゥルーラベンダー&有機レモンクッキー」1,300円。食べた人がその味に驚き、感動してくれることも一番多いスイーツなんですって！

③

クラフトビールって人を繋げる力、地域を盛り上げる力がある！
個性あふれるそのストーリーとその味が楽しめるお店「みね商店」

みね商店　　**峯村貴江さん**

新浦安マーレ1階、今年度のチャレンジショップはクラフトビールのお店「みね商店」。代表の峯村（みねむら）貴江さんは浦安出身で、日中は会社務め、夕方からは「みね商店」と、とってもパワフルなスタイルで営業されています！「日中は通信会社で会社員として働いています。元々技術職や設備の部署にいて、数年前に技術協力のため海外へ行ってきました。日本へ戻ってきたとき、『やっぱり日本っていいな！好きだな！』という気持ちが高まり、地域活性の部署へ。もっと地域の方と関わりたいと、大好きなビールで地域や人と触れ合えるお店＝『祭醸造』さんでアルバイトを始めました」。本業ではプロモーションや人流分析、DXを使った業務の効率化などで地域活性のお手伝いを、「祭醸造」さんでは地域との繋がりや人との触れ合い、イベントの企画や運営も経験。そして、「クラフトビール」の魅力にもハマって行きます…。

チャレンジショップは、新浦安駅前のマーレ1F。毎年４月から翌年２月までの約一年間、創業を考えている人や創業間もない事業者などを対象に浦安市が支援する施設。

峯村さんの推しは「志賀高原ビール」。すっきりと苦い王道のクラフトビールで「もっと知りたい、生産者さんに会いたい」という思いで現地へ行ってしまったというエピソード付き。

「ビールを通して沢山のご縁をいただきました。分からないことも多かったのですが、皆さんに助けていただきながら無事にオープンすることができました」

みね商店には、6タップのクラフトビールがあり、1樽終わると新しい銘柄に変わります。「1タップは王道のキリンや黒ラベル、ハートランドなどの国産ラガー。もう1タップはビールが苦手な人でも楽しめる1杯。残りの4タップは、様々なバリエーションが楽しめるように、個性豊かなビールを揃えています」。その他、日本酒好きのスタッフさんが厳選したという日本酒、自分たちが呑みたい！と思った国産ワインも用意。おつまみの用意はありますが、1人200円でフードの持ち込みもOKです。

子育て中のママさんもふらっと寄れるように、ボールプールもあります！

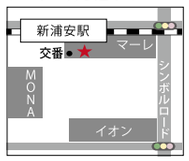
「クラフトビールのそれぞれのストーリーもまた魅力的」と峯村さん。「例えば銚子ビール。故郷の銚子の活気を少しでも取り戻したいという女性が作られたビール。クラフトビールは社会貢献や地域応援の側面も多いので、その想いも届けられたら」と話します。

そして最後にもうひとつ、人との繋がりの中から芽生えた想い…。「気軽に寄れて、なんとなく人と話せたりして、困った人がいたら助け合って…。ビールって肩ひじ張らずに飲めるから、自然にそんな雰囲気にするパワーがある。ぶっちゃけクラフトビールに興味が無くてもいい（笑）。まずはふらっと来てほしいです！」。買い物中にちょっとだけ、バス待ちの少しの時間でも、子育て中のママだって。「みね商店」へ、ちょっと一杯…気軽に寄ってみてくださいね！

生産者の方を呼んだり、バーテンダーさんを呼んだり、夏祭りをしたり。色々なイベントも開始しています！

みね商店

浦安市入船 1-2
新浦安駅前プラザマーレ
月水木金：17:00-21:30
土日祝：11:00-21:30
休 マーレの休みに準ずる
★1 人 200 円にて
フードの持ち込み OK



①「みね商店」今日のメンバー。真ん中が代表の峯村さん。（写真右）「お酒好きならこの人！」と仲間入りしたという（笑）村田さん、（写真左）猫実のクラフトビール店「シェパーズ ビアラバー」で出会ったビール仲間の宜保さんもスタッフに！その「シェパーズ ビアラバー」オーナー飯塚さんも出張バーテンダーとしてイベントに参加されています！②銚子ビール（M）730円～③（左）志賀高原ビール（L）750円（右）UCHU BREWING「DREAMTIME STRATA」（S）620円④おつまみも300円～揃っています。

日本一の名水、南アルプス・八ヶ岳の天然水から作られる蔵元「八義（やつよし）」。
その伝統技術の氷を浦安でいただけるのが「BEARS kitchen（ベアーズ キッチン）」です！

BEARS kitchen　　**水嶋敦子さん**

やなぎ通り沿い、猫実３丁目交差点にある「BEARS kitchen（ベアーズ キッチン）」。一年中かき氷が楽しめて、なおかつ貴重な天然氷がいただける、市内でも珍しいお店です。「年に数回、蔵元さんの切り出しのお手伝いをしに行くこともあるんですよ」と教えてくれたのが、店長の水嶋敦子さんです。

「天然氷は今では大変貴重な氷です。冬に自然の寒さだけでじっくりと時間をかけて作った氷は、ゆっくり時間をかけて凍らせることで不純物を含まない純度の高い氷になります。天然氷は、冬場に作った氷を『氷室（ひむろ）』に貯蔵し夏を待つ…。昭和初期頃は、全国に１００軒近くの氷室がありましたが、現在残るのはわずか５軒。さらに地球温暖化や地域によっては放射能の問題で年々生産が困難になっているため、とても希少で、また自然そのもので作られているので、その年によって作られる量も違うんですよ」。

なんと今年で 10 年目という記念すべき年。10 周年おめでとうございます！市内外問わず遠方からもかき氷を楽しみにいらっしゃる常連のお客様もいらっしゃいます。

12月の末から2月の間には氷が育ち、2月は『切り出し』という収穫作業へ。この切り出しという作業がものすごく大変なんですって。「日本全国からお手伝いの方が続々とやって来るんですよ」と水嶋さん。今年2月には、水嶋さんも、山梨県の蔵元「八義」さんまでお手伝いに行かれたそうです。「ものすごく寒いし、ものすごく重たい。70キロもある氷は氷室へ入れるだけでも大変。だけど目の前で氷が作られる光景を目の当たりにすると、蔵元の方の苦労や人々の温かさに触れて、もっともっと美味しいかき氷を浦安の皆さんにも食べてほしい！という想いが募ってくるんです」と話されます。きっと美しい光景はもちろんのこと、昔の日本の人々のように、あるべき姿がそこにあるのかもしれません。

名水百選「八ヶ岳南麓高原湧水群」八ヶ岳名水。蔵元「八義」の天然氷は、気泡もない透明な氷が特徴です。左が純氷、右が天然氷。

そうした自然と人々の手によって作られた天然氷を使うからにはと、かき氷シロップもこだわったものを使用しています。なんと練乳も手づくりだというから驚き！既製品のものは白いですが、お手製の練乳は茶色で、なんと煮込む作業は６時間にも及びます！さらに多様なシロップやクリームが豊富にあり、定番の小豆も４時間煮込んで仕上げています。そして、かき氷を一年中楽しめるので、その時期にしか味わえない果物を使用したかき氷がおすすめ！

「この時期は茨城のメロンに、奄美大島のパッションフルーツのかき氷が旬。美味しいものを召し上がってほしいから、自信を持ってお出ししています！」と話されます。

通常のかき氷は純氷を使用していますが、天然氷の場合は追加料金での提供。天然氷のほんわかとろける氷は、不純物がなくキーンと頭が痛くなることもありません。まさに違いを感じるかき氷です！

今年も暑い夏になりそう、身体を優しく冷やして、旬の果物やお好きな味を楽しんでみて！

山梨県の蔵元「八義」さんの「切り出し」の様子。極寒の中、水の中に入って作業するんですって！凄い！

ベアーズ キッチン
BEARS kitchen
☎ 047-314-8815
浦安市北栄 4-21-9
11：30 ～ 21：00
（LO20：00）
休 水曜定休

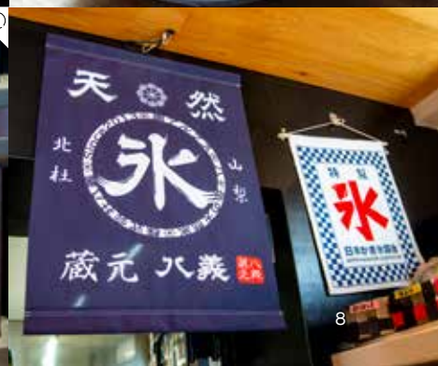
P コインパーキング

④

③

②

⑤



①写真左が店長の水嶋さん。右側はスタッフの子安さん。②赤肉メロン練乳1,450円（ざらめ蜜）濃厚な甘さがたまらない！時期によって産地のメロンが上陸していくので、長く楽しめるメニューです。③パッションフルーツ1,700円。弾ける美味しさがクセになる！クリームは3種類のから1つ選べます。おすすめはマスカルポーネみるく＆ざらめ蜜。④小学生以下のお子さま限定「KIDS氷」550円～（苺やメロン果実氷は715円）いちごミルクがダントツ人気！⑤天然氷は３段階に温度を緩めてから削るんですって。ふっわふわ！