

こちら 下妻市宣伝部 です!



「パエーリア」を前に、下妻の本格派地ビール「しもつまビール」で乾杯する池田さん(右)と内田さん(左)

ビアスパークしもつま

〒304-0056
下妻市長塚乙70-3
TEL: 0296-30-5121
FAX: 0296-30-5122
【レストラン・パストレイク】
●ランチタイム 11:30~15:00
●ディナータイム 17:00~21:00



下妻の本格派地ビール「しもつまビール」(3種類) レストランでは、地ビール工場直送をグラスで楽しめる

「お酒は飲めるけど、実はビールはあまり得意ではない」という池田さんですが、レストランに併設された地ビール工場をつくられ、直送される「しもつまビール」は一味違ったと言います。「しもつまビールは、あまりビリビリしないし、フルーツのいい香りがして飲みやすい。これなら女性にも人気が出そう。ちょっとビールが苦手な人にもおすすめできます」と池田さん。地ビール工場のタンクや機械を眺めながらの食事を楽しんでいま

● my city appeal
レストラン店内から見える地ビール工場直送の「しもつまビール」がおいしい…。

また、7月19日からバーベキュー場の近くに「ビアガーデン」がオープンすることを知った二人は「また、食べに来ます。市民の皆さんや、夏休みで下妻に遊びに来た人にも、いっぱい来てほしいですね」と笑顔で話してくれました。

若者目線から見た「下妻市」



スペイン料理「パエーリヤ」の登場に喜ぶ下妻発ご当地アイドル「しもんchu」の池田さん(右)と内田さん(中)

人口減少で、社会全体が女性や若者を大事にしようという時代になりつつあります。下妻市では、各種行政施策を青年や女性が、より魅力を感じるまちづくりとして関連づけ、「住んで良かった」「これからも住みたい」と思えるまちづくりを展開しています。このような中で、平成11年6月のオープンから15年目を迎える「ビアスパークしもつま」では、女性や若者をターゲットとした新しい企画を打ち出しています。今回は、下妻市を内外に広くPRしている下妻発ご当地アイドル「しもんchu」のメンバーで、下妻市出身の池田美咲さん(23)と内田麻衣さん(23)から「女性にうれしい企画がいっぱい」とコメントが聞けました。

● my city appeal 女性にうれしい「ランチメニュー」が豊富 「女子会」にもって感…。

「これまで『ビアスパークしもつま』といったら、『温泉でお年寄りの方が行くところ』というイメージが強くて、行くきっかけがなかった」という池田さんと内田さん。6月3日、北茨城にて晩年を過ごした岡倉天心をモデルにした平成25年公開の映画「天心」の関連事業で、下妻市をPRする動画撮影を行う際に「ビアスパークしもつま」を訪れました。撮影で、地ビールレストラン「パストレイク」の「パエーリヤランチセット」を食べることにになり、レストランの木を基調にしたおしゃれな雰囲気と、パエーリヤの本格的なおいしさに、二人とも驚いたそうです。池田さんは「大人な感じで、(価格が)高そうな雰囲気第一印象。でも、パエーリヤランチセットが1,480円と知ってビックリ。ファミリールーレストランでセットものを頼むと1,000円台になってしまふ。ファミリールーの方はずっとおしゃれ」と話し、内田さんは「普段、友達4~5人で『女子会』を開くのは、ファミリールーが多いんです。でも、レストラン『パストレイク』のメニューを見て、この料理で、この価格なら女子会にもいい感じ。友達と贅沢な雰囲気味わいたいときにはビアスパークを選びたい」と話してくれました。

● 下妻市宣伝部 interview

こだわりの「パエーリヤ」でおもてなし



スペイン・ウェルバ地方産の蔵出し生ハムを丁寧に切り分ける友井シェフ

パエーリヤは、どこにも負けません」と言い切る、地ビールレストラン「パストレイク」のシェフ・友井康之さん。スペイン・マドリッドにあるレストラン「ラ・バラツカ」で研修し、スペイン料理一筋27年の腕を振るいます。友井さんが、このレストランのシェフになったのは約2年前。当時は和食のみを提供するレストランに、「若者や女性にも楽しんでほしい」と洋食の提供を提案して以来、次々と新しい企画を打ち出しています。舌で味わうことはもちろん、目で料理を楽しむ「盛り付け」にもこだわりのみせる友井さんは「小さい料理を、少しずつ、おしゃべり盛りに盛ります。スペインでは1日5食とる食文化の中で、間食として『タパス』と

地ビールレストラン「パストレイク」シェフ 友井 康之さん

いう小皿料理があります。この小皿料理の感じを『レイイスランチ』や、コース料理の『前菜』に取り入れています。さまざま料理を、より多く食べていただき、お酒を飲む方にはおつまみ感覚で楽しんでいただきたい仲間とシェア(分け合い)するのもありですね」と話してくれました。

また、「レストランで使う食材は、ビアスパークしもつま内の農産物直売所に入るものを中心に、新鮮なもので、『地産地消』を心がけています。パエーリヤの香辛料はスペインから取り寄せ、本場の香りと味を提供しています」と友井さんのこだわりは、「食材」にも通じます。

「木目と白い壁を基調とした店内には、大きな窓から自然の光が差し込みます。木々の緑に囲まれた『ゆったり感』も当店の特長です。スタッフには、料理はもちろん、施設のことも、何でも気軽に話しかけてください」と、友井さんは「おもてなしの心」と「こだわりの料理」でお客様を今日も優しく迎えます。