

おおむた まちなか新聞

第21号

企画・発行
大牟田市まちなか情報
発信事業実行委員会

WEBでも読め！
おおむたまちなか新聞

最新号から
バックナンバーまで
閲覧可能です。



Pick Up
OWNER

まちなか店主 vol.21

まちなかではたらく
魅力的な人、お店を
ご紹介します。

クレープを口いっぱいにはおぼると
思わずあふれるお客様の笑顔と喜びの声
それが私の最高のやりがいです

可愛くて美味しすぎる！

超フォトジェニックな

まちの絶品クレープ屋さん

LET IT BE (レットイットビー)

西鉄大牟田駅西口から徒歩1分。SNSで話題のポップな外観が目を引く可愛いお店「クレープとスィーツ、カフェ専門店「LET IT BE」」。もちもち生地にたっぷりの生クリーム、その上にフレッシュフルーツや多彩な素材をモリモリにトッピングした巨大クレープはまさにフォトジェニック！味も見た目も楽しめるクレープなのです。さらに、ふわもこのフォルムがかわいいう大牟田初登場のモコモコ濃厚ソフトクリームも大人気です。

オーナーの松岡さんは、2021年5月に自身のお店「LET IT BE」を現在の場所にオープンさせました。カスタマイズ自由で見た目も味



生クリームに溺れそうな美味すぎるクレープの数々とそのフォルムが可愛いモコモコ濃厚ソフトクリーム。

DATA

まちなか店主 vol.21

松岡さん
(まつおか)

- 得意技
焼き菓子作り。
- 最近のマイブーム
いいことしか信じないけど占いがマイブーム。
- 大牟田の好きなお店
家庭的な食事が美味しい『ごはん屋ばん田』です。

今後はイベントへの参加など、どんどん新しいことに挑戦していきたいとのことですよ。楽しみです。

「長く勤めていたクレープ店で、もっと可愛くデコレーションしてお客様を楽しませたいな、という思いがありました。クレープは子供から大人までいろんな人に喜んでもらえる楽しいスィーツ。もっともっとお客様に満足いただけるスィーツを作り出していきたいです。」という松岡さんに、人を楽しませたいという心の豊かさを感じました。



sweets&coffee
LET IT BE (レットイットビー)

福岡県大牟田市
本町4丁目6-25
☎080-3907-8853

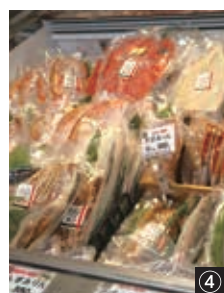


LET IT BE
Instagram

無添加、天日干しがこだわりの「ひもの」です

(有)大嶋商店 ひもの大嶋屋 (草木)

自然にあふれた福岡の玄海灘や九州各地から厳選した魚を、昔ながらの天日干しで干物を作り続けて60年。令和2年7月豪雨災害では、加工場も直売所も浸水しました。「たくさんの方の支えと協力で乗り越えることが出来ました」と当時を振り返りながら干物への思いを、大嶋屋の大嶋小百合さんに話を伺いました。



- ①従業員一同、加工場に併設された直売所の入口で
②天日網に一枚一枚丁寧に魚を並べて、天日干しにします
③博多駅のファーマーズマーケットに出展／④直売所に並ぶ旬の干物
⑤直売所は床上浸水しましたが、たくさんの人たちに助けられました

美味しい笑顔のためのこだわり

大嶋屋では、玄海灘をはじめ、九州各地で捕れた新鮮な魚介を中心に干物を作っています。魚の仕入れは、朝の市場の他、対馬・五島の漁師から旬の魚が直送されます。

機械は一切使わず、職人の手で一枚一枚丁寧に包丁で手開きして、塩に漬けます。みりん干しは、国産大豆で作った無添加の醤油、赤酒、宮古島の黒砂糖、三温糖などで作る秘伝の「タレ」に漬けます。着色料や添加物は一切使用しません。漬けた魚は、加工場の屋上で、天日干しにします。今では、乾燥機による冷風での干物づくりが主流ですが、天日に干すことで水分が抜けて、タンパク質やミネラルが魚にぎゅっと凝縮され、自然の風味豊かなおいしい干物ができます。

「焼くだけ！」の簡単料理

「干物は難しそう」と言われることがあります。が、「焼くだけでいいんですよ」とお客様に話しています。干物は、焼くだけで食卓の一品になります。味付けも不要、しかも、解凍不要で冷凍のまま焼くことができます。魚焼きグリルの片付けが面倒という人には、フライパンやオーブントースターで焼く方法をおすすめしています。骨が苦手な人には、3枚におろしたサバや骨取りをした切り身の干物もあります。

最近では、お店のファンが干物を使ったアレンジ料理を投稿してくれたり、ブラックペッパーで味付けしたサバや

イカの干物がイタリア料理店で活用されたり、テレビの料理番組でも紹介されるなど、干物の活用の幅も広がってきています。

干物のおいしさを届けたい

創業時は、卸販売のみでしたが、ダイエー荒尾店の開店を機に、小売販売を始めました。続いてゆめタウン大牟田店、佐賀店などテナントも出店しました。先代も高齢となり、手作りにこだわり続けるために7年ほど前に本来の卸売りに戻りました。しかし、加工場に干物を買求める人が多くなってきたので、直売所を併設しました。

干物のおいしさを知ってほしくて、博多駅のファーマーズマーケットや関東のデパートの物産展にも出展しています。これからも、安心して食べてもらえるおいしい干物を作り続けます。

イチョシ! 社員!!

ひもの一筋35年
池松 ヨシ子さん



ひたすら魚を開いて35年。手開きした魚をきれいに水洗いして、塩水に漬けます。加工場の

屋上で天日干しなど作業全てをこなしています。

趣味は、ショッピングや友人との会食です。いつも自転車に乗って出かけます。年に1回の温泉旅行は、自分へのご褒美です。パワーの源は干物です。