



くりふとキッチンって こんなところ！

①栗山煉瓦創庫くりふとに設置



駅南交流拠点施設「栗山煉瓦創庫くりふと」内に設置しているシェアキッチンです

②キッチン利用（出店・製造など）



飲食ビジネスへのチャレンジ利用として、飲食の提供・出店、加工品の製造などができます

③体験・料理講座



町主催の講座を定期開催しているほか、個人レッスンなどの場として利用できます

④アドバイザーによる支援

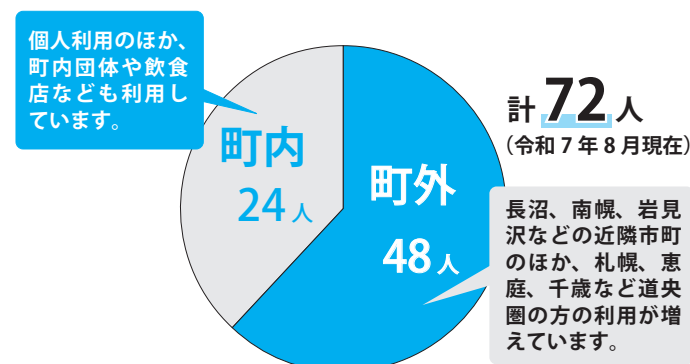


専任アドバイザーがメニューや提供方法の提案、出店・開業のサポートを行います



- ①焼き菓子など豊富なお菓子を並べる出店者たち
- ②出店者たちによる合同出店も
- ③人気のおはぎを楽しみにお買い物
- ④ポテトをおいしく味わいます
- ⑤お祭りの連携イベント出店時に参加した皆さん
- ⑥お昼のランチタイムには行列ができる店舗も

くりふとキッチン利用（出店・製造など）登録者数割合



特集

夢を育てるチャレンジキッチン

チャレンジ×賑わい創出 くりふとキッチンの挑戦

駅南交流拠点施設「栗山煉瓦創庫くりふと」内に設置されているキッチン。日替わりで軽食やコーヒーを楽しむカフェ、たこ焼き、カレーなどのフード類、ドーナツやシフォンケーキ、焼き菓子などが楽しめるお菓子の日など、さまざまな食が提供されています。

その名は「くりふとキッチン」。本格的な厨房設備を備えたシェアキッチン（レンタルキッチン）として、町が運営しています。

令和2年から実施されているこの事業は、かつてはヤムズキッチンという名で運営されており、「飲食店の新規出店」「食を通じた賑わいの創出」につなげることを目指しています。

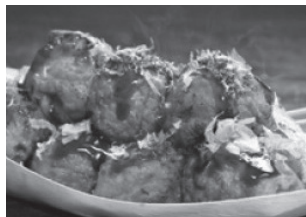
将来お店を構えたい方、趣味からステップアップしたい方、何かを始めたい方、そんな想いを持った方々が、くりふとキッチンという名の「チャレンジキッチン」を利用しています。

前身の事業も含め、まもなく5年を迎えるこの取り組みの現状や利用者の声、今後についてお伝えします。



たこ焼きのお多幸ちゃん

あそう ゆうじ
麻生 雄司 さん（沼田町在住）



**誰もが味わえる
理想のたこ焼きの道へ**

ヤムズキッチン時代からお店しており、顔なじみのお客様が少しずつ増え、親しみを持っていたできるようになったと感じています。出店では、お客様のニーズや提供までの流れ、イベント時の対応など、多くのことを学ばせていただいています。

「沼田町から通うのは大変じゃない？」とお客様からよく聞かれますが、地元（芽室町）と似た雰囲気があり、栗山町での活動は居心地がとてよく、大好きです。

屋号である「お多幸ちゃん」には、アレルギーや体質に関わらず、多くの人が食べられるメニューを提供したいという願いを込めています。現在は、米粉100%のたこ焼きや卵未使用のたこ焼きにもチャレンジしており、近くメニューに追加予定です。

夢は自分のお店を持つことです。まずは目の前の目標に丁寧に向き合いながら、多くの方に私の味を楽しんでいただきたいと考えています。

スコーン専門店「ろっくす」

いわさき
岩崎 かなえ さん（栗山町在住）



**ワークショップで
心地よい時間を皆さんに**

以前は保育関係の仕事をしていたのですが、体調を崩してしまったりと、気分転換に大好きなスコーンを作ったことが、すべての始まりでした。

味や材料の研究にもすっかり夢中になり、おすそ分けした友人の反応をいつも楽しみにしている自分に気づきました。

その後、仕事を退職し、本業とは別の副業として食の活動ができる拠点を探していたところ、くりふとキッチンで「好きなことをやりたい」と思い、活動を始めました。

活動を始めて一年が経ち、少しずつ軌道に乗り始めるなかで、「作り手だけが知っている、焼きたてのスコーンならではの美味しさを、多くの人に味わってほしい」と感じ、キッチン内で料理講座（ワークショップ）もスタートしました。悩みや疲れを抱えた方も、おいしく作って食べる心地よい時間を多くの人に感じてほしいと思います。

生ドーナツで広がる マチ・ヒトへの思い

ループス ドーナツ
LOOPS DONUT
とみた ももこ
富田 桃子 さん
（栗山町在住）



販売と同時に行列ができる人気ぶり（出店は不定営業）



ドーナツを通じて芽生えた 栗山町への思い

結婚をきっかけに夫婦で栗山町に移住し、一昨年には第一子となる息子も誕生しました。

初めての育児に多忙な日々が続く、精神的にも少しづつ辛かった時期がありました。そんな時、なぜか「無心で生地をこねたい」という思いが降ってきて、それ以来、生ドーナツをつくるようになりました。その後はすっかり生ドーナツの虜になり、食べやすさを追求した「生地が脂っぽくないドーナツ」を目指し、何度も試作を重ねました。

くりふとキッチンの存在は以前から気になっており、ろっくすさん（次ページ参照）の販売するスコーンをよく買っていました。

いざキッチンの利用登録を行い、販売を始めてみるとビックリ。多くの方に来店いただいただけではなく、「応援しているよ!」「完売おめでとう」などといったエールをいただき、町の皆さんのあたたかさに心打たれました。



家族連れにも人気の生ドーナツ。常連さんとのつながりも広がったとのこと

町内の友人が少なかった私ですが、定期的に出店を重ねていくうちにたくさんの方とつながりができ、日々の生活がより楽しくなりました。先日はお笑い芸人のバービーさんにも来店いただき、うれしさでいっぱいでした。

移住・結婚・出産など、この二年間で生活環境が大きく変わりましたが、町のあたたかさに触れ、この町が大好きになりました。今後は町内の食材を活用したドーナツの開発も視野に、地域に根差した活動を展開していきたいと考えています。活動の原点であるくりふとの賑わいにもつながるよう、これからも活動を続けていきます。



Profile

くりふとキッチンアドバイザー

くりた としおみ
栗田 敦臣 さん

千葉県出身。令和3年度より町地域おこし協力隊・まちなかキッチンマネージャーに着任し、くりふとキッチンの開設・運営業務を担当。3年間の任期終了後も栗山町に定住し、食の活動を中心に商店街振興や起業・開業のサポートなどにも尽力している。

チャレンジの実現を応援 まちを盛り上げる仲間として

町内での開業・起業だけがゴールではなく、すべての利用者が自分なりの「チャレンジ」を町内で実現し、最終的には夢を追いかけて巣立っていくことが理想だと考えています。

よく利用者からは、地域食材の調達や出店場所の相談を受けることがあります。もちろん、多くのお客さんが訪れ、安定した売上につながることも大切ですが、栗山だからこそ感じられる豊富な食の魅力や人の温かさを感じられる機会になればと、サポートしています。先日、定期的にキッチンを利用している町外の方から「栗山町でもっと活動がしたい」との相談があり、地域での活躍の場をいくつかお伝えすると、大変興味を持っていただけました。町内での活動が単なる販路拡大にとどまらず、食を通じて地域に根ざし、ともにまちを盛り上げる仲間になってほしいと思います。

くりふとのオープンから2年が経過し、キッチン利用者が卒業するケースが増えてきました。現在は町内外でのイベントや実店舗で目にする機会が多くなり、少しずつ芽が咲き始めている気がします。今後も町と連携しながら、皆さんの夢を実現できる場として活動していきたいと思っています。

くりふとキッチンを利用してみませんか？

飲食営業や試作・加工など、飲食ビジネスへのチャレンジができるシェアキッチン（レンタルキッチン）として、個人や団体などへの貸し出しを行っています。使用を希望される方は、下記までお問い合わせください。

【使用要件】

①「食品衛生責任者」資格を有する方

食品衛生法に基づく各種許可などに対応した場所のため、「食品衛生責任者」資格を有する方の使用に限定しています。（使用者のうち1人が有していれば使用が可能です）

②各種許可等の取得、保険への加入（営利営業を行う場合のみ）

営利営業を行う場合、食品衛生法に基づく各種許可など（飲食店営業、菓子製造、惣菜製造業など）の取得及び対人・対物賠償責任保険への加入が必要となります。

【問い合わせ】 商工観光課観光・賑わい推進グループ ☎ 76-7787



くりふと HP



■スパイス気分(中央2)



■豚丼 まぜそば Moro (錦3)



■モンテマローネ (中央2)



■キッチン OH!! 夢乱咲 (キッチンカー)



■おはぎの hanako (北広島市など)



■ブンナタッター(桜丘1)

チャレンジ活動は、新たな町の賑わいに

くりふとキッチンの利用を経て、町内での起業・開業は6例（令和7年8月時点・前身のヤムズキッチン時代も含む）。それぞれの夢を実現した皆さんのチャレンジ活動は、町の賑わいをもたらしました。

地域に根ざしたお店を目指して



肉の店もろはし
豚丼 まぜそば Moro
もろはし てるゆき
諸橋 輝之 さん

いつか自分の精肉店（肉の店もろはし）の強みを生かした飲食店をやりたいと考えており、夢をかなえることができました。店舗のある錦地区は古くから愛着のある地元でもあり、お店を通じて地域の賑わいにもつながれると思います。くりふとキッチンは、設備も充実していて、自身のペースでチャレンジがしやすい環境でした。開業前提でなくとも、何か始めたいという思いがある方にはぜひ一度利用してほしいです。

自分らしく生きられる場として



スパイス気分
おおしま やよい
大島 弥代 さん

大学で農業を学び「食」に関心がありましたが、家庭を優先し大きな挑戦はしていませんでした。数年前、娘が交通事故に遭ったことを機に、子どもとの時間をもっと大切にしたいと考え、その後自給自足（起業）の考えに影響を受け、大好きなスパイスカレーでの出店を決意しました。現在は週1回の店舗営業と、9月は週2回くりふとの出店を行い、情報発信にも力を入れています。諦めかけていた自分らしい生き方を今後目指していきます。