



東日本国際大学 健康福祉
学部の学生リポーターが、福
祉の学びを通して出会った、
いわき市内の魅力あるお店
を紹介するコーナーです。

今回のリポーター



あいり
愛梨 さん



ゆうか
有加 さん

このコーナーは「いわきユニ
バーサルマルシェ」のウェブサイ
トとの共同企画です。

頂き物の食材を無駄にせず、工夫が凝らされた野菜料
理をビュッフェ形式で提供しています。この日のメニュー
は、旬のキャベツや筍、山菜など季節の味覚が中心で、なか
でも筍と山菜の煮物に海苔の佃煮を合わせた二品は、甘味
と塩味のバランスが絶妙で、野菜が苦手な方でもご飯が
進む味付けで、野菜の美味しさを新たに発見できます！

今回のお店

いっただれキッチン

住所 福島県いわき市平上荒川桜町1-1

TEL / 080-3145-9582

営業時間 / 12時00分〜料理が無くなるまで

定休日 / 土毎週木曜

WEB / <https://ittadare-kitchen.studio.site>



今回はいわき市平上荒川にある『いっただれ
kitchen』さんにお話を伺いました。こちら
のお店は毎週木曜日のお昼のみ営業しており、常
連さんはもちろん初めての方でも気軽に立ち寄れ
る温かい雰囲気の魅力です。

お店を始めたきっかけは、「ある1人の女性と一緒
に過ごせる居場所をつくりたい」という思いから。
地域や企業から寄せられた食材を使い、「食材を無
駄にしない」ことを大切にしながら、心のこもった
手料理を提供しています。また、お支払いは「投げ
銭」スタイルで、決
まった価格はあり
ません。お財布と
相談しながら無理
なく自由に支払え
る仕組みです。

温かい雰囲気の
中で、食材を大切
に無駄なく活かし
た料理を味わえる
『いっただれ
kitchen』
へぜひ足を運んで
みて下さい！

