



## 今回のリポーター



あいり  
さん



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。

東日本国際大学 健康福祉学部の学生リポーターが、福島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。

## 今回のお店

### いつだれキッチン

W 定休日 // 土曜  
E 休日 // 毎週木曜  
B // <https://itsudare-kitchen.studio.site>



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を中心で、なかも筍と山菜の煮物に海苔の佃煮を合わせた品は、甘味と塩味のバランスが絶妙で、野菜が苦手な方でも「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！」

『いつだれkitchen』は、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、決まつ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、食材を大切に無駄なく活かした料理を味わえる

『いつだれkitchen』へ、ぜひ足を運んでみてください！



今回はいわき市平上荒川にある『いつだれ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が魅力です。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