



前橋に太陽の鐘が鳴る

12.2(日)_13:00-14:00

太陽の鐘(広瀬川河畔諏訪橋付近)

2018年3月に前橋の広瀬川河畔に設置された岡本太郎作、太陽の鐘。

アーツ前橋で開催中の企画展「岡本太郎と『今日の芸術』絵はすべての人の創るもの」との関連イベントという位置付けで、実際に鐘を鳴らすことができる特別な1日。

先着100名。お問い合わせ、お申し込みはアーツ前橋(027-230-1144)へ。

群馬イノベーションアワード
2018

12.1(土)_12:00-開場_14:00-開幕

ヤマダクリートドーム
前橋

群馬の地から次代を担う起業家や
起業家精神を持った人材を発掘し、
県内国内のイノベーション機運を
高めようというプロジェクト。15組
が最終審査の公開プレゼンテー
ションを行う。12時から「群馬イ
ノベーションマーケット」も同時
開催。お問い合わせは、GIA事務局
(027-254-9955)へ。



箏／三味線コンサート vol.2

12.7(金)_18:15-開場_18:45-開演

前橋文学館3Fホール

石橋侑佳さんによる箏・三味線
によるコンサート。ゲストに札幌
と東京を中心に活躍している、
この紫さんを迎え、前橋文学館
を舞台に美しい音色が響く。
入場料は一般2,500円、学生
2,000円。お問い合わせ、ご予約
は(Fax: 027-221-6138 Mail:
playmusic4info@gmail.com)へ。



る 店 | 主 つ の ぼ

ROOTS of MASTERS.

MASTER 19.

River Meat Market
和田 卓也(わだ たくや)

好きな食べ物
唐揚げ、餃子、焼き鳥

マイブーム
業界紙を読み漁る



こだわり抜いたお肉と空間 人気店「RIVER」がリニューアルオープン

国道50号戦から前橋八幡宮に向かう道すがら、一際賑わっているお店を見つける事が出来る。今年の10月にリニューアルオープンした「River Meat Market」だ。

店内は、サラリーマンや家族連れなど、世代を問わず様々な人たちが連日溢れかえっている。

「『群馬、最上の肉体験を』を店舗コンセプトに、地場の食材と店内の空間作りこだわった」と語るのは、生まれも育ちも前橋の店主、和田卓也さん。

真空低温調理で食材の旨みを最大限に引き出し、群馬県産のお肉を使用した料理の数々。レンガやコンクリートの壁、ラフに仕上げられたテーブルなど、インダストリアルなデザインの内装から、店主のこだわりがよく伝わってくる。10代の頃から将来、お店を経営することを意識していたという和田さん。当時、父親が勤めていた製麺所から、持ち帰ってくれたラーメンや焼きそばの麺を調理し、友達に振舞っていたという。人に料理を振る舞い、喜んで

らえた体験がお店を始めるきっかけになったそうだ。その後、料理やお酒の勉強をしながら、国会議員の秘書としても働いた後、念願叶って2009年の11月、創作料理のお店「karaoke&Dining River」をオープンさせた。2012年には、お肉をメインに昇華させた「29食系直球居酒屋River」にリニューアル。そして今年、新しい調理法や地場の食材にこだわり抜きたいという思いから「River Meat Market」として再リニューアルした形だ。

「飽き性なんて新しいこと、おもしろい事があったらどんどん仕事にしちゃうんです」と熱い想いを語ってくれた和田さん。今宵も和田さんの熱と共に、RIVERの明かりは灯り続ける。



真空低温調理
赤城どりの鶏ハム
¥580 (税別)



W 真空低温調理
上州和牛と上州麦豚の相盛りロースト
FULL¥2480/HALF¥1380 (税別)



Three Brown の
生モツァレラのお刺身
FULL¥980/HALF¥580 (税別)

群馬県が誇るブランド食材を使用した「上州和牛と上州麦豚の相盛りロースト」はジューシーでボリュームも満点。お肉好きにはたまらない一品。

「River Meat Market」
前橋市本町2-10-13 清野第2ビル 1F
050-5596-3655
17:00~2:00
(フードL.O.1:00/ドリンクL.O.1:30)
日曜定休(祝日の前の日曜日は営業)