



創業  
100年以上の  
秘密

# かにせ かさまの老舗大百科

Vol.8  
～岩間の食編～

市内で創業100年以上の事業者に、「歴史」「工夫」「想い」などの話を聞いてみます。  
今回は、岩間地区で「食」を支える3店舗を紹介します。

100年企業  
募集中!



創業:大正13年  
(今年で100年)

## ぜんにっしょく たつみや 全日食チェーン スーパー辰己屋

住所 笠間市下郷457  
電話番号 0299-45-2041  
営業時間 午前9時～午後8時  
定休日 なし

### お店紹介

生活者の日常に寄り添い、地域の食と暮らしを支えるスーパー。地域貢献を目指し、お客さまとの触れ合いを重視し、生鮮食品、手作り総菜、一般食品などを取り揃えています。お店自慢の手作り総菜と生鮮食品をぜひ味わってみては。



### インタビューが感じた 秘 100年続く秘密 ???

“辰己屋=スーパー”と思うところですが、実はタケノコや栗の卸しもされているそうです。昭和52年から始まり現在は栗のみとなりましたが、生産者からの仕入れから栗の皮むきまでを行い、「笠間の栗をPRしたい」と市内外に笠間の栗が届けられています。もちろんスーパーにも力を入れ、地域の生活を

支える場として時代やニーズに合わせた品ぞろえを心掛けているそうです。創業100年を記念して、店内でも辰己屋の歴史を揭示し、みんなでお祝いしました。地域の特色やお客さん、生産者とのつながりを大切にできたことが100年続く秘密なのだと感じました。



創業:1620年頃  
(400年余り)

## かめや 季節料理 亀屋

住所 笠間市下郷4048 電話番号 0299-45-2028  
ランチ営業 時間:午前11時～午後2時(ラストオーダー 午後1時30分)  
定休日 月曜日  
※このほか、相談に応じて団体利用などの予約を受け付けています。

### お店紹介

鮮魚小売と季節料理を取り扱っています。季節料理では、毎朝市場で直接買い付けた鮮魚をふんだんに使った海鮮料理がおすすめです。大小宴会場もあり、団体(最大50名程度)でも利用できます。



### インタビューが感じた 秘 100年続く秘密 ???

店は江戸時代に始まり、はじめは染物屋。長い歴史の中で流行り病などの危機を乗り越え、魚の形を変えながら農家を経て現在の魚屋に。魚屋としては4代続き、100年を超えます。店主平沢さんの「魚愛」と、「せっかく来ていただいたお客さまに何かしたい」という想い、そして時代にあわせた店づくり

で今も多くの方に利用されています。また、息子さんの崇義さんは『すゑもの亀屋』として、熊本県で陶芸活動をされています。「商いの形は違うけど、『亀屋』の名前を使ってくれるのが嬉しい」とご主人。「亀屋」という名を家族で大切に思う気持ちが長い歴史をつないでいるのだと感じました。



創業:1820年頃  
(200年余り)

## 和膳 つるや本店

住所 笠間市下郷4066 電話番号 0299-45-2075  
営業時間 午前11時～午後9時(ラストオーダー 午後8時45分)  
定休日 火曜日

### お店紹介

地元の旬の食材を中心に、彩の良い食材で季節を味わえる趣向を凝らした料理が楽しめます。お米にもこだわり、地元「上郷地区」のお米を使用。見た目も味わいも、こころ華やぐ御膳が味わえます。



### インタビューが感じた 秘 100年続く秘密 ???

はじめは『舞鶴館』という名で旅館をされていました。「岩間町史」にも安政二年(1855)に鶴屋があったことが記され、幕末には参勤交代の往復で鶴屋で昼食をとっていたことが書かれています。店にも昔の写真や当時の看板が飾られているので、ぜひ目をむけてみてください。「お商売が楽しくて好き」「いろんな

人と話せるのが生きがい」と、まっすぐに話される姿が印象的でした。インタビュー中にも常連の方が訪れ、何気ないやりとりがとてもあたたかい光景でした。お客さんとの出会いとやりとりを楽しみながら、おいしいものを届けたいという鶴屋の皆さんの心持が「また来たい」と思う雰囲気になっているのだと思いました。