

VOL 123

# ダン吉&べっこときどき新聞



2026.1.1 蛇年が終わり、午年へ！どうなる2026年

発行元 小久保運送（有）/ かたづけダンベえ 0270-32-1542



1年間ありがとうございました

# かたづけダンベえ 2026年も宜しくお願ひします

自身の実家や相続した空家にまつわる「お片付け等」の話しが、とても多くなってきています。

サービスを始めた当初から、高齢化の進展によって今後はそうしたことが社会的な課題、身近な問題になるのだろうと思っていました。

それがここ1, 2年でますますクローズアップされてきていると感じます。

片付けを先延ばしにしていたけど、急にやらざるを得なくなった、さてどうしたものか、、是非、そんなときは、まずはお気軽にお電話下さい。かたづけダンベえは、お客様の立場に立ったアドバイスをいつも心掛けております。



それにしてもよくこの活動を25年続けられたと思います。理由は色々ですが、一つには人に恵まれたということ。そして応援してくれる仲間がいたこと。更にいやつての人が達が、面白楽しくやつてきたことでしょうか。考えてみると、楽しさというのは、事業継続においてとても重要なこと。と思う今日この頃。人にとって、その仕事が好きで楽しいことは、大事なことですよ。

そのNPOは地元伊勢崎市の地域情報を地域のポータルサイトに掲載し、地域貢献の一助となります。堅苦しく言えはそんなNPOです(笑)。25年前、伊勢崎商工会議所の仲間を中心に、30名程度で設立。HP「アイマップ」を企画・管理・運営するのが、主な活動内容。ちなみにこのレポートのグルメ情報等は、ほぼNPOのスタッフが、取材し、アイマップに掲載した情報を転載したもの。それにしてもよくこの活動を25年続けられたと思います。理由は色々ですが、一つには人に恵まれたということ。そして応援してくれる仲間が多いこと。更にやつてある人が達が、面白楽しくやつてきたことでしょうか。考えてみると、楽しさというのは、事業継続においてとても重要なこと。と思う今日この頃。人にとつて、その仕事が好きで楽しいことは、大事なことですよ。

して到着。ここ何年かは、その足ですぐに大きなお稲荷さんへ初詣。その後ご当地グルメを食べて、翌日、私だけ新幹線で帰宅。このスケジュールでほぼ毎年、元旦～正月3日間を駆け抜ける様に過ごす私。かつて大みそかまで仕事して、元旦から仕事初め。紅白はラジオでということは無くなりましたが、それでもあつという間の3日間（＾＾

正直言えは、お正月は疲れるなあというのが本音。で、同時に、子供の頃のあのワクワクしたお正月が、すごく懐かしいなども思うのです。皆様はどんな過ごし方、する？された？でしょう(笑)ともあれ2026年もどうぞよろしくお願ひ致します。



創業当時、うどんやそばが中心だったメニューは、二代目が加わったことで一気に拡大。カツ丼、鍋物、中華、パスタ、オムライス、ラーメンに至るまでバラエティ豊かな品ぞろえになりました。

ラーメンの提供に踏み切るにはかなり悩んだそうですが、佐野風の平打ち麺で、スープはあつさり系。今では同店で常に上位にランキングされるほど人気メニューワードになりました。

ちなみに手打ちのそばとうどんは今でも安定の人気。「そば」は、会津産の玄そばを取り寄せ毎日使う分だけ挽き、「うどん」は厳選した小麦粉を使用。打つ時の水は天然水を使用するほど徹底ぶり。掘りごたつ風の座敷、テーブル席、朋起さん自作の力ewnターノーなど、お好きな席でいただけます。

最近は今年9月から開始した「焼きまんじゅう」のティクア



ウト。香ばしく焼きあげたふわふわのおまんじゅうに、甘さと辛さのバランスが絶妙な特製ダレをたっぷりかけた自慢の品です。そこから誕生したのが「まつや食堂風味噌カツ」。薄切りロースを重ねてミルフィーユ状にし、薄く衣をつけて柔らかい口当たりに仕上げたカツに特製味噌ソースをかけた逸品。10月の提供開始以来、こちらも瞬く間に看板メニューとなりました。

「お客様の喜ぶ一品」を追い求め続けることだわり派。多彩なメニューは、思いやりの表れです。まつや食堂の温かい心と、進化し続ける味わいを、ぜひ楽しんでみてくださいね。

六二



**「まつや食堂」**  
住所：伊勢崎市小泉町315  
電話：0270-62-4981  
営業時間 10:00～14:00  
17:00～20:00(LO19:30)  
定休日：日曜・祝日  
出典：[「アイマップ」](#) www imap ne ip