



素敵な音色でお出迎え

今年も開催！ まちなか菜の花ピアノ演奏会

●冬空の中の演奏会

1月25日(土)、三河田原駅前広場で「まちなか菜の花ピアノ演奏会（まちなか賑わいづくり実行委員会主催）」が行われました。この日はJR東海さわやかウォーキング（豊橋鉄道主催）が開催され、開催に合わせて駅に到着した方々に向けてピアノの演奏でお出迎えし、ピアノの音色を聞きながら休憩してもらおうと企画されました。さわやかウォーキングは「渥美半島菜の花まつり2025」田原市内を散策しながら加治の菜の花畑を目指そう！」と題したコースが

組まれ、冬の青い空が広がり冷たい

風が吹き抜ける寒い日でしたが、朝から多くの方が訪れました。

ピアノは普段、三河田原駅構内に設置してありますが、この日のために広場に用意した演奏会場に移動されました。事前に応募のあった10名が1人5～10分の演奏を行い、腕前を披露。ピアノの音色は風に乗り、足を止め拍手を送る姿や、聞き入る来場者の姿が見られました。



菜の花の開花状況は2・3分咲き程でしたが、ゆっくと訪れる春を感じながら音色を楽しむ時間となりました。



**セレクトショップ
RUGRAT**

- TEL/0531-24-2055
- 営業/10:00~18:00
- 休日/毎週火・水曜日
- lm/@rugrat.kids



以前より雑貨類の取扱いが増えました。タオルやソックスなどギフトになるようなアイテムを多種セレクトしています。

2010年にセントファールでオープンし、昨年4月にララグランへ移転しリニューアルオープン。コンセプトは「大人から子供まで楽しめるセレクトショップ」。雑貨類は学生さんに人気の「おえかきさんグッズ」やユニークなワッペン、ヘアアクセサリーなど様々なアイテムを取り揃えています。アパレルはベビーから婦人服まで。人気のおよこペアブランドも引き続き取り扱っています。



**ガス屋のcafe
Matsui Sangyou's**

- 営業/
- モーニング:6:30~11:00
- カフェタイム:11:00~18:00
- 火曜日は手羽先販売の日
- 休日/水・木曜日 ※不定休
- lm/@ma_bombekun
- テイクアウト店
- イートイン カウンター席8・ソファ席2



創業大正4年の松井産業株式会社のガス屋がカフェをオープン。

ガス屋と併用して、キッチンカーでクレープなどの販売を始めて6年。7年目にあたる昨年7月に、ララグランで実店舗をオープンしました。ガス屋のネットワークを活かして、地元の生産者さんから食材を主に仕入れているそう。クレープ生地の小麦粉をはじめ、モーニングやランチの季節の野菜・果物など、この田原ならではの食材をふんだんに使ったメニューがそろいます。



**店舗・施設紹介
ララグランへようこそ**



神谷 洋子さん

小さなお子さん連れの親子や学生さんも多く来てくださっています。おすすめは、近年の夏の暑さによる熱中症対策で、小学生のランドセルに代わるリュックサックを扱っています。雨に濡れても大丈夫なようにカバーも装備されています。



**田原市親子交流館
すくっと**

- TEL/0531-23-1510
- 営業/8:30~21:00
- 休日/水曜日・年末年始(12月28日~1月4日)は休み
- 水曜日が祝・休日の場合は翌平日が休み
- lm/@sukutto_tahara



妊娠・出産・子育ての総合支援サービスを提供する屋内型施設。母子健康手帳の交付や総合相談窓口、大型遊具施設などを完備。



宮川 太輔さん

館内にある「すくっとラウンジ」。実は、中高生の皆さんの学習の場にもなっています。テスト勉強や受験勉強などに使っています。飲食も可能ですので、ぜひ有効利用してくださいね。



ゆりかごルーム・相談室

ゆったりとした個室のお部屋で、ママサポーター(看護職)または子育てコンシェルジュ(保育士)が妊娠・出産・子育ての相談に応じます。



さくらルーム

3歳までのお子さんとその保護者が、安心して遊べる場所。保育士による子育て相談、子育て講座、子育て情報の提供もしています。



カルチャールーム

オール電化のキッチン5基備えた、約54畳の部屋です。親子のイベントやパーティー、保護者の交流の場としても利用いただいています。



マルチスタジオ

音響設備を備えた、約65畳の部屋です。ダンスや体操教室、講座など様々な活動をする場として利用いただけます。



遊び場コーナー

1階から3階の吹き抜けを利用した親子で楽しむ遊び場。ネットを中心とした大型遊具は、田原の海や空をイメージしたもの。館内は全館空調により室温管理され、お父さんやお母さんに加え、祖父母も子どもと一緒に楽しく安心して遊ぶことができます。



すくっとのかべ

親子で楽しむことができるボルトリングコーナー。初級と上級コースがあります。17:00以降は大人も利用可能。



街なかの元気印、発見！

MACHICCO File.60

地産地消にもこだわったアットホームな パスタ・ピザ・焼きたてワッフルのレストラン

わしゃがんち WASHAGANCHI 田原店
イイダ 飯田 真由美さん
マユミ



住 田原市田原町西大浜13-1
電 0531-27-8850
営 LT 11:00~(LO14:30)
CT 14:00~最終入店20:30
DT 17:00~(LO21:00)
※土・日・祝LT(LO15:30)
休 水曜日(祝日の場合営業)
P ララグラン共用駐車場
HP washaganchigroup.com/

■こんなお店です



WASHAGANCHI 田原店
店は2020年7月に三河田原駅前のレストラン内にオープンしたパスタ・ピザ・焼きたてワッフルのレストランです。食事プラス食べ放題のワッフルが人気のお店です。子どもから学生、ファミリー、高齢者まで幅広くご利用いただいています。各種団体やPTA、同窓会等70人までのパー



ティール開催も可能です。また、テイクアウトもOKですので、天気の良い日には隣の芝生広場で飲食もできますし、3月は、清谷川沿いの桜の花も咲き誇り、花見見物としてご利用出来ると思います。

■店長の生い立ち



2023年12月に新しく店長になられた飯田真由美さんは、田原生まれの田原育ち。高校卒業

業後JAにお勤めしその後10年以上レストランで厨房内のお仕事をされてきました。WASHAGANCHI 田原店ではオープンからスタッフとして働いていましたが、一昨年12月に店長に抜擢されました。

■食のこだわり

食材は地産地消にこだわり、特に野菜は新鮮な田原産を使用しています。また、四季折々の新メニューの開発、企画を常に考えていて、春夏秋冬おいしくて季節感のある料理の提供を心掛けています。

■WASHAGANCHIの技あり3大パスタ

まずはオマール海老に香草と香味料を加え重層的な旨みを生み出す濃厚なアメリカーナソースを使ったモッツアレラが絡む濃厚海老クリームパスタです。次に塩漬けから乾燥、熟成し旨みが凝縮するまで3週間以上かけて仕上げるパンチエッタのパスタです。最後にハーブを効かせ肉々しく仕上げたイタリアの

ソーセージ・サルシッチャの pasta です。どれもおすすめです。是非味わってください。



■最後に

WASHAGANCHIとは我が家という意味です。お客様に我が家のようにくつろいでいただけるようなスペースを常に考え、食事の美味しさ・プラス居心地の良いお店づくりを目指したいと思っています。また、スタッフに対しても家族のようなおつきあいを心がけアットホームなあたたかいお店にしていきたいと語っていただきました。