

# お客様に聞きました！

インタビュー No. 007 株式会社スプリマート  
「ラヂオ焼」三軒茶屋 粉もん屋  
代表 濱川 則治 さま

## 三軒茶屋の新名物「ラヂオ焼」とポテトルネードが見事なコラボレーション！！



ラヂオ焼とポテトルネード、  
どちらも庶民派の味で大人気でした。



ポテトルネードのおもしろい  
形に、子供たちも大喜び



Q1 まずは、「ラヂオ焼」三軒茶屋 粉もん屋 のご紹介をお願いします。

**ラヂオ焼**とは、昭和8年にはじめて作られました。「牛すじ肉・こんにゃく」を入れ丸く焼き上げたのもで、**たこ焼きの原点**になったものです。当時は、高価でハイカラの象徴であったラヂオの丸いダイヤルの形にあやかり、「ラヂオ焼」と名づけられたそうです。私たちのお店は、この「ラヂオ焼」を**三軒茶屋の新しい名物**にすべく平成19年12月にオープンしました。お店に入れば、昭和の香り漂うレトロな雰囲気。落ち着いた時間を味わっていただけます。『懐かしいけど、新しい。』そんな美味しくて楽しい「ラヂオ焼」。三軒茶屋にお越しの際は、ぜひ「粉もん屋」にお気軽にお立ち寄りください。

Q2 平野製作所の「ポテトルネード」をご購入いただいたきっかけは何ですか？

おかげさまで、三軒茶屋の新しい名物になりつつある「ラヂオ焼」の**サイドメニュー**として、何か良いアイテムがないか研究をしていたところ、**TVやお祭り等で話題の『ポテトルネード』**カッターのメーカーである平野製作所さんから、タイミング良く新メニュー開発の機会提案を受けました。間近に出店を予定していた『三茶フェスティバル』で「ラヂオ焼」と「ポテトルネード」の**コラボレーション販売**を思いつき、購入にいたりしました。

Q3 ポテトルネードの人気はどうでしょうか？

皆様から、**大変好評をいただきました**。とてもユニークでおもしろい形状をしていることもあり、お子様連れのご家族や、カップル、また地元の奥様方にも大変喜ばれました。ラヂオ焼きは、焼きたてホクホクの美味しさを味わっていただく為に少々お待ちいただきましたが、その間『ポテトルネード』をご賞味頂く等、**期待以上のコラボレーションが実現**しました。10月開催の『**世田谷アートタウンフェスティバル“三茶de大道芸”**』にも出店を予定しており、新たな庶民派グルメ「ポテトルネード」と「ラヂオ焼」との一層のコラボレーションを目指します！

**濱川さま、粉もん屋スタッフの皆様、  
インタビューへのご協力ありがとうございます！**