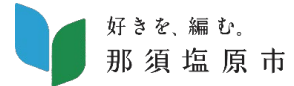


Press Release

報道機関 各位



【2026年2月12日】

那須塩原市まちなか交流センター「くるる」に 米粉のパンと職人のチーズ喫茶、2店舗同時オープン！

那須塩原市まちなか交流センター「くるる」のフードコート内において、新たな賑わい創出の核となる2店舗を2026年2月21日（土）より順次オープンいたします。

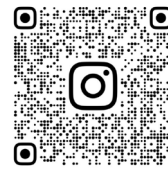
今回のリニューアルでは、専門性の高い2事業者が同時に出店。市民や観光客、学生など幅広い層が日常的に集う「憩いの場」として、中心市街地のさらなる活性化を目指します。

■新店舗詳細 ※添付のチラシも併せてご覧ください。

（厨房1）プロショップ（一般用）：飲食店の経営経験がある事業者

【Kome MARL（コメマール）那須塩原くるる店】

- ・国産米粉にこだわったグルテンフリー専門店
- ・グランドオープン：2月21日（土）※プレオープンなし
- ・営業時間：10:30～17:30
- ・定休日：火曜日・水曜日
- ・提供商品：国産米粉のパン・米粉の焼き菓子、
那須産生乳のソフトクリーム、コーヒー等
- ・Instagram：https://www.instagram.com/komemarl_?igsh=cjN6MjBvemJrMnMy



@KOMEMARL_

（厨房2）チャレンジショップ：飲食店の経営経験がなく新規に創業を考える事業者

【チーズ喫茶 うし時々やぎ】

- ・チーズ職人とバリスタによる本格派喫茶店
- ・プレオープン：2月21日（土）～23日（月・祝）
- ・グランドオープン：3月1日（日）
- ・営業時間：10:00～19:00
- ・定休日：月曜日・火曜日
- ・提供商品：焼きナポリタン、チーズカレー
ピザトースト、チーズケーキ、カフェラテ等
- ・Instagram：https://www.instagram.com/cheese_ushi.yagi?igsh=MXAzZ2t0Mmo1czB1ag==



@CHEESE_USHI.YAGI

※事業者は公募にて決定しています。

■場所：那須塩原市まちなか交流センター「くるる」内（那須塩原市本町 6-32）

■市ホームページ：URL

<https://www.city.nasushiobara.tochigi.jp/soshikikarasagasu/shoko/shokogyo/2/23124.html>

問い合わせ先
産業観光部商工振興課商業係
TEL：0287-62-7154

那須塩原市まちなか交流センター「くるる」のフードコートに新しいお店が2店舗オープンします！

それぞれのこだわりが詰まった新しい憩いの場には是非ご注目ください。

<まちなか交流センター所在地：那須塩原市本町 6-32 / 担当課：商工振興課商業係 ☎ 0287-62-7154>



国産米粉のパンと焼き菓子



Kome MARL
Gluten free

国産米粉のグルテンフリー専門店。
捨てられてしまうはずの米ぬかを一部商品に
使用しており、アップサイクルにも力を入れ
ているお店です。当店の商品を皆様に美味しく
召し上がって頂くことでフードロス削減、
地域貢献にも繋がるサステナブルな循環
を目指しています。



那須産生乳を使ったソフトクリーム
や淹れたてのコーヒーもお楽しみ下さい

〒3250056 栃木県那須塩原市本町 6-32 まちなか
交流センターくるる内 tel070-9107-7529
open 10:30~17:30 / close 火、水曜日

チーズ喫茶
うし時々やぎ

チーズ職人&バリスタによる
チーズとコーヒーの本格派喫茶店

プレオープン 2月21日(土)・22日(日)・23日(月祝)
3月1日(日)グランドオープン

~MENU~
焼きナポリタン
チーズカレールー
ピザトースト
チーズケーキ
焼き菓子
カフェラテ
etc

営業時間：10:00~19:00
定休日：月・火曜日
お問い合わせ：インスタDM

QRコード: @CHEESE_USHIYAGI