

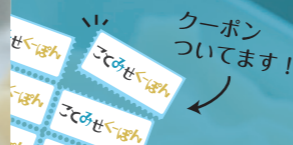
江東区のちょっとイトコ

ことみせ

無料 take free

Vol.2

お店の情報誌



特集 好奇心を刺激する手づくり空間
つくつくつてみたい!

社長さん!おいしいトコ連れてって!!

一穂

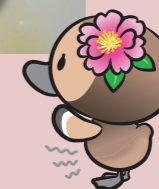
ただいま支度中...ですが
友膳

ママ LOVE!
Assemble

スペシャル
クーポン付!

エアトピックス
清澄白河・大島・豊洲

江東区 TOKYO オリンピック・パラリンピックを
2020 成功させよう!



!!

ことみせのWEBサイトもcheck!!

<http://kotomise.jp>

本誌でご紹介した内容はすべてWEBサイトにも掲載!
ほかにも、事務局で取材したお店のご紹介や街のうわさ
などもチェックできます。

ことみせ

検索

次号発行予定 10月下旬



川から、陸から、 ハツとする姿

CONTENTS

[特集]

03 好奇心を刺激する手づくり空間
つくってみたい!

[TOPICS]

07 清澄白河エリアショップ情報

13 大島エリアショップ情報

19 豊洲エリアショップ情報

[REGULAR]

01 東京都現代美術館 学芸員
加藤さんが見る風景

12 社長さん!おいしいとこ連れてって!!
一穂

22 ただいま支度中…ですが
友膳

22 ママ LOVE!
Assemble

江東区のちょっとイトコ

ことみせ

Vol.2

2014.08.26

企画・編集
ことみせ事務局
〒136-0071
東京都江東区亀戸2-19-1
カメラプラザ9F
☎03-5628-0573
✉info@kotomise.jp

表紙撮影協力
深川永福餃子

印刷・製本
睦美マイクロ株式会社

発行
江東区地域振興部
経済課商業振興係

登録番号
印刷物登録番号(26)19号

※本誌記事・写真・レイアウトの無断転載を禁じます。
※本誌掲載のデータは平成26年7月現在のものです。料金など情報が更新・変更になる場合もございますのであらかじめご了承ください。

<http://kotomise.jp>

撮影場所/清洲橋 江東区清澄1

優美なる鋼鉄の貴婦人・清洲橋 災害復興と美意識

隅 田川にかかる清洲橋は、関東大震災の復興事業として昭和3年に完成した。永代橋、勝鬃橋とともに国の重要文化財になっている優美なすがたは、ドイツ・ケルン市にあったヒンデンブルグ橋がモデルになった。復興事業を担った帝都復興院の土木局長は、文学者木下杢太郎の実兄太田圓三という技術者。橋梁のデザインは文学者や画家から意見を聞いたという。災害に強い街づくりへの意思と美意識が融合した橋は気高い貴婦人のようだ。



東京都現代美術館
学芸員
加藤弘子

革を知り尽くした職人の丁寧、実直な仕事

「父もランドセルを作っていた」と話す畠山雅臣さん。この道40年以上のキャリアを持ち、新しい挑戦にも積極的。「“こだわる”と声高に話す前に、例えば、負荷がかかる部分にはあらかじめ補強する、など“ちゃんとした品を作る”、ってことを考えます」とも。これぞ実直な職人の想い。



クーポン番号 **A** 畠山工房
 はたけやまこうぼう

住 江東区住吉 2-27-6
 ☎ 03-3633-2744
 休 土・日・祝
 時 9:00 ~ 17:00
 📍 住吉駅 A4 出口から徒歩 1分

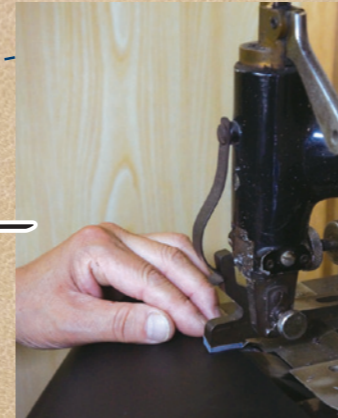


完成!!

革もいっぱいありまっせ



後はひたすらミシンがけ。今回は刺繍をしっかりと目立たせるため、薄いスポンジを貼って補強しているそう。



バッグの折り返しなど、何枚も革が重なる部分は革すき機で厚さを調整。



厚さ...完璧!



お客さんが選んだ革に、望みの型紙を当てて裁つ。専用の刃物で一気に。

私がバッグになるまでのおはなし。すてきでしょ!



訪問先 畠山工房
 革のハンドバックを仕立てる
 お客さんが趣味で刺した刺繍をバッグに。

職人の工房は、ピリッとした空気が張りつめる。美しさやクオリティを追求する「プロの作り手」の現場をのぞいてみよう。

職人の「つくる」現場を観察!

特集!

つくってみたい!

ただの板、ただの布、ただの革。そこに人の手が加わることで新たな命が宿る。「ものづくり」って、何も無いところに形を生み出すこと。上手にできたらそりゃうれしいけれど、それ以上に、作っている途中が大スキ!



5分~10分ほどで完成!
 切りづくりの体験を希望する場合は、インターネットで「江戸切子協同組合」で検索。直接お問い合わせください(有料)。職人の素晴らしい作品は「亀戸梅屋敷」のショールームにて見る・買うことが可能。「切子ってなに?」と思ったら、ぜひ!

江戸切子協同組合 ショールーム

えどぎりこぎょうどうくみあい

住 江東区亀戸 4-18-8 亀戸梅屋敷内
 ☎ 03-3681-0961
 休 月(祝日の場合は火)
 時 (ショールーム) 9:30~18:30
 📍 亀戸駅北口から徒歩 5分



どの線も真ん中からスタート。微妙な力加減で線は太くも、細くも。印をつけた円の位置まで線を伸ばす。



菱形の刃がついた回転工具で3本の線が重なる中心から削る。線に刃を合わせて、押し付ける要領。



直径 14.5cm のガラス皿の裏側に丸い型紙をあて、マジックでなぞる。その後、円の中心から3本放射線を書き込む。今回は菊花紋を簡素化した模様。

江戸切子づくりを体験!

江戸切子の代表的な文様に「魚子」というものがある。そこから語呂合わせで7月5日は江戸切子の日に。この日、亀戸の梅屋敷では切子の無料体験会を開催。朝早くから多くの人が集まりました。

ワークショップに 興味津々の

「何かを作る」ということを始めやすいのがワークショップ。先生がそばに居てくれるから、はじめてでも安心! ちょっと気になるアレ、作ってみよう!!

木材・合板博物館



この日は埼玉の高校生がキーホルダーづくりに挑戦! 糸ノコで形を整え、ヤスリで磨く。他にも、木の動物や、ウッドパーニング(焼付)なども体験可能。

水運が栄えた江東だからこそ、木の香りに包まれるものづくりを

「木材や合板をもっとよく知ってもらいたい」という想いから、2007年、木材流通会社が主軸となり開館。森林や地球環境をはじめ、丸太を薄く剥くベニヤレースの実演が見学できる。また予約なしでいつでもできる工作体験もある。

住 江東区新木場 1-7-22 3F・4F
 〒 03-3521-6600
 休 月・火・祝
 時 10:00~17:00 (最終入館は 16:30)
 ① 新木場駅から徒歩 7分

カルチャー教室 プリーズゼロワン



カルチャー教室の講座はおよそ11種類。「とにかくものづくりを楽しんでほしい。そしてコミュニティの場となれば」と主宰の井森嘉恵さん。みんな真剣、そして楽しそう!!

ものづくりを楽しんでコミュニケーションも楽しんで

レザークラフトやスクラップブックング・・・ありとあらゆる「ものづくり」が体験できる。しかも1講座、多くても4,5人という少人数制だから、すぐに先生に質問することができる。また都合さえ合えば、タイムスケジュールにない個別レッスンも可能。もちろん一回完結のワークショップも充実!

住 江東区牡丹 1-7-1
 〒 090-9145-8357
 休 土・日・祝
 時 月~金 13:00~19:00
 ※講座についてはHPよりご確認ください。
<http://ameblo.jp/pz-peony/>
 ※午前中および土曜日は講座開催時のみ営業
 ① 門前仲町駅 4 出口から徒歩 4分

手作り雑貨・アクセサリのショップも併設。



江東区だからこそできる「お仕事」をキッズが体験 JTBBWT 旅いく × アウトオブキッズニア in KOTO 開催

区内の企業で1日お仕事体験! どんな歴史のある会社なのか? 商品がどんな風に作られているのか? 実際に手を動かして、職人さんの話を聞いて感じてみよう。

お仕事ラインナップ

ハーブ製品製造の仕事
こだわりカモミールで入浴剤と保温スプレーをつくらう
 対象年齢 / 4歳以上
 (株) 相互・カミツシ研究所

陶芸作家の仕事
テラコッタで植木鉢をつくらう
 対象年齢 / 5歳以上
 (株) 細野ライフデザイン

木工デザイナーの仕事
世界で1つの木の時計をつくらう
 対象年齢 / 小学1年生以上
 (株) 榎戸材木店

お酢の研究員の仕事
ずし酢をつくらう
 対象年齢 / 小学3年生以上
 横井醸造工業(株)

製材職人の仕事
『ヒノキ』チップでペットのベッドをつくらう
 対象年齢 / 4歳以上
 (株) 島田小割製材所



夏休みを中心に、子どもたちが、職人の技やこだわりを間近で触れられる仕事体験プログラムを発売! JTBBWT × キッズニアが監修したプログラムは、ものづくりをしながら、ものの背景や職人の想い、水運で栄えたこの街の歴史なども知ることができる。「区内には素晴らしい技術を持つ企業がたくさんある。ぜひ街を歩きながら、地場産業のおもしろさを親子で体験してほしい」と江東区経済課の高橋理恵さん。

9月以降の開催スケジュールおよびご予約・お申し込みはこちら

※プログラムは変更する場合がございます。

<http://tabi-iku.jtbbwt.com/>

他にも絶品中華多数! 水餃子は食べるべし

「中国人にとって餃子は特別なもの! その美味しさを広めたい!」と小川さん。中国では餃子といえば「水餃子」だそう。今まで味わったことのない旨みたっぷり、モチモチの美味しさを、ぜひ。



深川永福餃子

ふかがわいふくぎょうざ
 住 江東区永代 2-37-20 マルトキビル 1F
 〒 03-5875-9982
 休 年中無休
 時 11:00~15:00, 17:00~23:00 (L.O.22:30)
 ① 門前仲町駅 3 出口から徒歩 5分

5 最後にゴマ油と炒りゴマで風味づけする。



check!!



3 中華鍋に油を引いて豆板醤、スープを入れてから、揚げた鶏肉を入れ炒める。
 4 Aを入れてさらにピーマンとネギも一緒に炒める。

つくりかた

- 鶏もも肉を塩こしょう、重曹でよく混ぜる。しばらくなじませた後、小麦粉と水を混ぜたタネをまぶす。ピーマンはくし切りに、ネギは斜め切りにする。
- 180℃の油で鶏もも肉を6分ほど揚げる。

材料(2人分)

- 鶏もも肉 250g
- ネギ 1/2本
- ピーマン 中2個
- 豆板醤 8g
- スープ 50cc
- 炒りゴマ・ゴマ油 少量
- 塩こしょう 適量
- 重曹 適量
- 小麦粉・水 適量
- サラダ油 適量
- 砂糖 15g
- 醤油 10g
- 酢 15g
- ニンニクのすりおろし 少量
- おろしショウガ 少量

お店の味、お家で作っちゃいましょう!

お店で味わったおいしさを自宅再現したい! そう思ったこと、あるはず。と、ということで今回はNYで人気の中華にチャレンジ!

深川永福餃子さんの

General Tao Chicken

かつてアメリカに渡った中国人が、チャイナタウンでアレンジし生まれたというこの料理。「NYに住んでいた友だちが『おいしいから作って!』とね」と店主の小川克実さん。どこか食べたことあるような、でも、はじめての味わい。とにかくビールと合うんだな、これが!





この道60年の柿澤さん。大きな茶筒にはかつて量り売り用のお茶を入れてあったとか。

お茶と海苔のご用命は
旧きよき時代を感じさせるこちらで
柿澤商店

1918年創業。問屋価格で購入できる海苔が魅力。「海苔は11月に収穫する新しいものが柔らかくておいしい」と3代目柿澤秀一さん。現在も海苔の収穫時期には、千葉県まで自ら入札に出向くそう。東京都茶協同組合江東支部長、清澄通り会の会長を務めるなど地域活動にも熱心!



江東区清澄 3-7-9
03-3641-3474
8:30 ~ 18:30
休日・祝
清澄白河駅
B1出口から徒歩1分
クーポン番号 3



清洲橋通り沿いに佇む。趣のある外観なので見つけやすい。



ペットボトルより「淹れた」方がおいしいよ!

今晚も頼りたくなる
お惣菜がいっぱい!



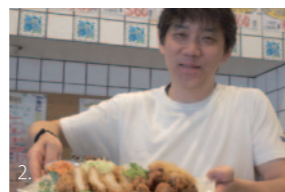
自慢の焼豚は100g381円。1時間30分じっくり煮込まれた美味しさを堪能せよ!

デリカ やまこし

90年以上、街を見続けてきた肉&惣菜店。「少し待っても美味しいものを食べたい、というお客さんが多くて。やっぱりできたてを食べてもらいたいし」と4代目の柳博之さん。厳選素材を使用し、添加物はなし。弁当は作りおきしていないため、お急ぎの方は事前に1本電話を。



どうぞ!



1. 左から、特製とんかつ1枚324円、若鶏の唐揚げ100g216円、昔ながらのコロッケ1個108円。こんなお皿が食卓に並べば、子どもの歓声が上がること間違いなし! 2. 商店街の役員としても尽力する柳さん。マンションの1階、行き交う人への挨拶にも人柄がにじみ出ている。



江東区白河 4-3-1
イースト commons 清澄白河セントラルタワー 1F
03-3642-7058
11:00 ~ 19:00 (13:30 ~ 16:00 を除く)
休日・祝 清澄白河駅 B2 出口から徒歩7分
クーポン番号 2

みんな大好き! みんなの味方! 特製やきそば!



気配りが光るカメラマン夫婦の
絶妙なコンビネーション



チビちゃんたちならまかせて!

観音堂写真館

1933年創業で、店主の岸田英彦さん・妙子さんはご夫婦ともにカメラマン。「一方がカメラを構える時、一方は着付けやポーズを直す。同時に対応できることが強み」と妙子さん。家族写真を撮るときの子どもの扱いや、着物での撮影時の細かい気配りはやはり息の合った二人ならでは。

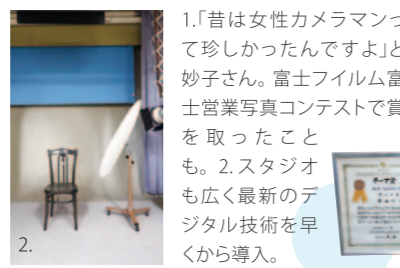


江東区白河 2-5-14 03-3641-7257
9:00 ~ 18:00 休木
清澄白河駅 B2 出口から徒歩2分
クーポン番号 4

どれがお好み?



地域の頼れるカメラマン。成人式やお見合い写真、叙勲の記念まで。ここで一番の時の撮影得せよ。



1. 「昔は女性カメラマンって珍しかったんですよ」と妙子さん。富士フィルム富士営業写真コンテストで賞を取ったことも。2. スタジオも広く最新のデジタル技術を早くから導入。



よし!

「本物」こそ普段使いに
オリジナルデザインが魅力
ジュエラーワイズ

「タンスの肥やしにするなら注文は受け付けません!」と明言するジュエリー職人の田中良和さんは、この道40年のプロ。約20年前、森下から移転。シンプルかつ華やかなオリジナルデザインのジュエリーはファンも多く、リピーターと口コミだけでなかなか注文は途切れないそう。



江東区白河 1-3-33
03-5245-0536
11:00 ~ 18:00
火
清澄白河駅 A3 出口から徒歩2分
クーポン番号 1



1. 「パールのイヤリングを片方失くしてしまったから」と指輪へのリフォームの依頼。「いいパールだから、ステキな指輪にしてあげなきゃ」と田中さん。2. 以前デザインした指輪が今度はサイズ直しとしてお里帰り。「受け継いでいくことができるのが本物のいいところ」とも。



和をイメージしたネックレスは、元旦、ショーウィンドウに飾られるそう。新しい1年はこんなジュエリーと一緒に迎えたい。



女性なら1つは持っていたい大粒パールの指輪。

清澄白河



Kiyosumi-shirakawa Area

豪商・紀伊屋文左衛門の屋敷跡と伝えられる地は、美しい回遊式庭園となり、江戸の営みを垣間見られる資料館を越えれば、アーティスティックな商店街がお出迎え。地下鉄も乗り入れ、アクセスも容易な区内人気のお出かけスポットへGO!

憧れ!!



エステは自分用にカスタマイズが可能。こちらのお客さんはパックも投入!

オーダーメイドエステが受けられる
ちょっとほっこりする化粧品店

おがわ

「本当に必要なものだけを勧めてくれる」と女性のファンが多数! わざわざ遠方から来るお客さんもいるとか。店内で行うエステが人気で、こちらで購入した化粧品で施術すると無料に。「今日、娘の面談で・・・」なんて会話、まるで実家のお母さんと話しているみたい。



ギュッ
ギュッ...



江東区白河 3-3-16
03-3641-2350
9:00 ~ 19:00
日
清澄白河駅 B2 出口
から徒歩 6 分
クーポン番号 8



ディシラの日焼け止めは
さらっとした着け心地。
オールシーズン利用可。



最近よく出るという男性
化粧品も品揃え豊富。



茶道の先生に好評な目
にも美しい生菓子。
季節ごとに違うおい
しさが登場。



江東区白河 2-2-13
03-3641-6840
9:00 ~ 19:00
休月
清澄白河駅 B2 出口
から徒歩 2 分
クーポン番号 5

職人親子が作り出す
わざわざ出かけても食べたい甘味

和菓子司 双葉

その歴史、およそ 65 年。北海道産の小豆を使った自家製餡が自慢。小豆を煮炊きし、製餡器でこして作られる餡はまるやかな味わい。父と息子、変わらない味を守りながら新作にも積極的。季節の移ろいやお菓子のモチーフの話、作り手のおしゃべりも楽しみにのれんをくぐってみよう。



3代目の森野一さん。毎月、菓子職人の勉強会にも積極的に参加。仲間との交流から得るものが大きいという。



もうすぐよ

1. 堅一さんがおよそ 2 年かけて完成させた「果実入り羊羹」。上から抹茶小倉、富有柿、青梅、無花果。
2. 黒糖を長時間じっくり煮込む、2 代目・森野一さん。独特のほろ苦さのある黒糖まんじゅうに。

今日はお掃除の日



「毎朝ね、高ばしの橋際から店の前、そして布袋さんの辺りまで一時間位掃除をしているんですよ」とあられ屋の清水さん。そういえば

この辺りは「深川七福神」が点在してたっけ。布袋さんが祀られているその神社は寛永七年創立。深川地区でも指折りの古い神社だそう。すかさず手を合わせてお参り。楽

天的にいつも笑って暮らせますように!

深川稲荷神社
江東区清澄 2-12-12



拭き掃除やクロス
の取り換えなど、清掃
は 1 日に何回も!

地域の安全を一番に考え
いつもキレイを目指す

日の丸リムジン
白河ガソリンスタンド

一昨年 5 月にオープンしたばかり。「オープン時のキレイなところをちゃんと保って、お客さんに気持ちよく利用してほしい」と店長の松田知博さん。総勢 5 名のスタッフは、全員、危険物取扱者免状乙種 4 類を持ち、徹底した安全管理を心がけているそう。会員になるとお得な割引も!



清洲橋通り沿いの立地に加え、
24 時間営業。利便性抜群!



江東区白河 4-9-11
03-3820-1851
24 時間営業
年中無休
清澄白河駅 B2 出口
から徒歩 8 分
クーポン番号 9

1. 掃き掃除が朝イチの仕事。子どもたちのため通学の時間帯はなるべく外で安全を確認。
2. 汚れ防止の手袋も設置。「女性がよく使われています」と松田さん。

木に魅せられた職人の
気ままな工房

田中商店 木まゝ 奈工房

「こういうもの作って」と頼まれることが多くなってね」と店主の田中季彦さん。1977 年に工房を開けたそう。「良い木があると欲しくなる」と、毎週市場に買付に行くほどの木材好き。工房内には掘り出し物もいっぱいあるので、気に入ったもので「これをテーブルに」とオーダーしてみても?



現在製作
中のモダン
な箸置き。
右から
樺、ローズウッド、黒檀。



1. 木材市場で逸品を探る田中さんの目は真剣そのもの!
2. 工房内には、田中さんのお眼鏡に合った木材がいっぱい! 自分で作りたい人の相談にも乗ってくれる。



江東区平野 3-2-2
ツインズ木場 101
090-2411-7871
8:00 ~ 18:00
日
清澄白河駅 B2 出口
から徒歩 11 分
クーポン番号 7



デン!!



着物の仕立て直し中。
「深川は和服でお散歩が似合う町ですよ」と
園香さん。納得!!



1. 毎朝、暖簾を出す姿は
粋そのもの! 2. 地域の小
学生が通るたび手をふっ
てご挨拶。

「和服」のことなら何でもござれ!
大正 10 年創業の老舗

京呉服・宝石の店 田巻屋 清澄白河本店

「祖母から着物を譲り受けたが着方がわからない」。最近、そういう若い方が増えてますよ」と女将の田巻孝子さん。半襟の合わせ方、帯締めや帯揚げの選び方、どんなことにも的確にアドバイスしてくれる。地下足袋、半股引、鯉口シャツなど、祭りに必要なアイテムもお任せあれ!



「祭りに参加し
ないと深川は
語れない」と
も。若い担ぎ
手も大歓迎!
イッチョ担当か!



江東区三好 2-13-3
03-3641-5298
10:00 ~ 19:00
年中無休
清澄白河駅 B2 出口
から徒歩 2 分
クーポン番号 6



柴山さん(左)と大将の大山敏博さん(右)。「本当、大将は引き出しをいっぱい持っているから。いろいろ勉強になるよ」。



お土産に喜ばれる《一穂》の佃煮。アサリの浅炊きとシジミの時雨煮。

1. 柴山さんの今日のランチは「おまかせにぎり」850円。2. 《一穂》名物「ねぎ鍋」1人前 2,500円。「昔、マグロの刺身は赤身だけを食べたからね。おじいちゃんがトロでこの鍋を作ったんだよ。もちろん今でも使うのはトロだけね」と大山さん。



柴山 慎一さん

NRI データiテック株式会社
江東区木場 1-5-25 タワーS 棟 ①03-6660-9700
http://www.n-itech.com
会社で使用するパソコンや、その裏側にあるサーバ、ネットワークなどITインフラを安定的に、効率良く稼働することをサポート。



一穂 詳しい
江東区木場 2-8-8
☎ 03-3643-2255
🕒 月～金 11:30～14:00 17:00～24:00、
土・日・祝 16:00～23:00
📅 第1・3日曜
木場駅 3番出口から徒歩 4分



社長さん！

おいしいとこ
連れてって!!

第2回

一穂 詳しい
NRI データ
iテック株式会社
柴山 慎一

「大将の話がはじまると、ほら2時間！でも、聞き入っちゃうんだよね」
物静かでクレバーな雰囲気を持つ柴山慎一さんは、およそ200人の社員を有する「NRIデータiテック」の社長さん。でも、「大将は生粋の江戸っ子だから『び』と『し』がごっちゃになるんだよ」なんてやさしい笑顔でこそっと教えてくれる。

木場駅からほど近い《一穂》の大将は物知り。江戸情緒、オリンピック、深川飯・・・と話し出したら止まらない。「料理の味はもろるんだけど、大将のおしゃべりがおもしろいんだよ。で、帰れなくなる」。大将と女将さんの絶妙な掛け合いもお気に入り。そんな温かい雰囲気が心地よくて、また明日の元気をもらおう。

Kiyosumi-shirakawa Area

煎餅好きが最後にたどり着く
自然栽培農法の米の味わい

せいかどうあれそうほんぼ
精華堂霰総本舗

創業70年以上、常時およそ60種類の米菓が並ぶ。「奇跡のリング」で有名な木村秋則氏が完成した、無農薬無肥料の自然栽培農法で育てられた米を使う手焼きの煎餅類は本格派の味わい。遠方からわざわざまとめ買いに来るお客さんもいるという。煎餅好きなら押さえておくべき名店。



お楽しみ袋はちよつとだけ中が見えるように。やさしい！

右から2代目・清水精二さん、お孫さん、お嫁さん。3人でかわりばんこに店番を担当。「食べ物はずっとおいしいこと、身体に良いこと、そして自然にやさしく地球環境に良いこと」と清水さん。10年前この農法と出会い、惚れ込んだそう。



店内には所狭しと・・・初代が考案した煎餅もいまだ定番として愛されているそう。

バリッといきましょう！



📍 江東区清澄 3-10-5
☎ 03-3641-9288
🕒 月～金 9:00～18:00、土 9:00～17:00
📅 休 日・祝
🚶 清澄白河駅 A1 出口から徒歩 1分
🎫 クーポン番号 10



居心地のよさは超A級！
いつも大盛況のB級グルメの店

串かつくし家 清澄白河店

当時まだ珍しかったという、大阪風の串かつ店を始めて8年目。店長の小林隆さんが目指すのは「B級グルメ店の中のA級」だそう。一番人気はもちろん串かつながら、大阪風イカ焼きやハムカツなど、いつ食べてもおいしいB級グルメがいっぱい。そんな肴とともに仲間と飲むお酒は最高！



定番の串かつは右から紅ショウガ、レンコン、チョリソー、豚ヒレ。もちろんソースの2度づけ禁止！



📍 江東区清澄 3-4-16 パークサイド清澄第2ビル
☎ 03-6809-3520
🕒 17:00～25:00 (L.O.23:00)
📅 休 年末年始
🚶 清澄白河駅 A3 出口から徒歩 1分
🎫 クーポン番号 11



大阪でイカ焼きと言えばコレ！もちもちした生地とソースがからんで・・・



早々と「満席です」の看板が出ることも。

ちょっとだけ待ってね！



「来やすい」ところが最大の魅力。一人でふらっと来るお客さんも多数。



江東区大島 3-1-13
 ☎03-3681-0615
 月～金 9:30～19:30、土 9:30～18:00
 休 日・祝
 西大島駅 A3 出口から徒歩 2 分
 クーポン番号 14

自分の分身だからこそ
 意思をもった判子選びを

片柳印章堂

直径数 mm から数 cm。小さな印面に細やかに文字や図柄を浮かび上がらせる。2 代目店主・片柳龍雄さんはこの道 40 年以上。ゴム印密刻の技術で区の優秀技能者にも認定されている。「判子は自分の分身。良い判子を持って自分を高めてみては」と片柳さん。そろそろ三文判から卒業しよう。



細かく、少しずつ。しかし小気味良いリズムを刻む。思わず見入ってしまう技。



密刻の技術が生かされた一例。細やかで美しい。



レプリカですがね!



1. 印刀はまるで自分の手であるかの如く、片柳さんはしなやかに自然に印面を彫っていく。まったくの無駄の無い動き。
2. 長年使い込まれた印刀の数々。片柳さんの大切な相棒。

あなたの生活にピッタリなメガネ、
 一緒に考えていきましょう!

メガネのアオキ

「見やすくラク」を一緒に考え、提案してくれる。お手頃価格のものから、職人の技術を結集させたデザイン性の高いものまで、豊富な種類があり、選ぶ楽しさもいっぱい。人気のスポーツサングラスは度付も可能。すべての品物に期限なしのアフターサービスがついて安心。



江東区大島 4-8-10 ☎03-3685-4561
 10:00～21:00 休 2・3 火曜
 大島駅 A1 出口から徒歩 4 分
 クーポン番号 15



似てるでしょ!

1.1969 年にこの店を創業した猛さん。「昔と比べるとフレームやレンズは多種多様になりました。2. フォローは万全。他の店で断られた修理も相談してみよう。



宇佐美直樹さんはじめ家族で営む。「メガネ店は見えない辛さを、見える喜びに変える仕事」と言う。盲導犬育成募金や地域ボランティアにも積極的。



素材・デザイン・使いやすさ
 すべてにこだわった自信のバッグ

宮沢カバン店

女性用を中心にカジュアルからフォーマルまで、TPO に合うバッグが並ぶ。男性用もビジネスバッグはもちろん、ベルトや財布などトータルに揃えられ、また近隣中学校の指定通学バッグの取り扱いも行っている。子どもからお年寄りまで幅広い年代に答える。

初代は畳職人。戦時中にその技術を活かして柳行李を作ったことからカバン店へ。その名残で、畳ござやラグマットなども販売している。



財布などの小物も充実。「他の店では、あまり見えないような品物を置いています」と宮澤さん。



江東区大島 2-38-14
 クレアール 101
 ☎03-3637-0033
 9:30～20:00
 休 火
 西大島駅 A2 出口から徒歩 2 分
 クーポン番号 13

シニア世代に人気の買物用
 キャリーバッグもデザイン
 いろいろ。



新しいジャンルとコラボして
 ワインの可能性を∞に!

みどりや酒店

1951 年創業、3 代目の丸山謙二さんにより昨年改装され、ワインの試飲やイベントができるスペースが登場。「土鍋」「写真」「生け花」とコラボする個性的なイベントは参加希望者が多く、抽選になってしまうことも。ワインセラーには、厳選されたボトルがおおよそ 500 種も!



江東区大島 7-36-6
 ☎03-3681-9697
 月～水 10:00～20:00、木～土 10:00～21:00
 休 日・祝日の月曜
 東大島駅大島口から徒歩 7 分
 クーポン番号 12



ワインのおどものチーズはプロの料理人御用達の「フェルミエ」から!



「ブドウの味でちゃんと勝負している良いワインをおすすめしたい」と丸山さん。自身でヨーロッパまで買い付けに行くこともあるそう。



半地下と 2 階にあるワインセラーは、先代の頃からのものを活かしたという。「みどりや和飲学園」というワイン講座も希望者殺到!「和飲」とは和やかにワインを飲むという意味だとか。

大島



Ojima Area

南北に伸びる明治通りと丸八通りを東西でつなげる新大橋通り。その両脇には団地に、昔ながらの住宅に、と人々の生活が垣間見える。街を歩けば歩くほど、なんとなく懐かしい。それは、商店街の昭和風な電飾看板を見上げたからかしら。



Ojima Area

エコロジーに重きを
安心安全をヘアケアにも

カールピアモリモト

美容室CURL PIA morimoto 西大島店

「都心のおしゃれなサロンより、「こうしたい！」って要望を汲み取ってくれる、と言われるとうれしいですね」とスタイリストの松本桂さん。髪そのものの力を引き出す漢方トリートメントや、天然水を使って薬剤の負担を軽減するパーマやカラーリングも。カラー剤は「ECOCERT」認証を受けたオーガニック原料のものも用意。



しっかりね、
しっかり...



① 江東区大島 2-41-18 林ビル2F
② 03-3637-4258
③ 月～金 10:00～20:00、
土・日・祝 10:00～19:00
④ 休 火
⑤ 西大島駅 A2 出口から徒歩 2分
クーポン番号 18



1.「松本さんがいるから通って
ます」というお客さんも。2. 若
手のスタッフも真剣。技術だ
けではなく、店の「あたたか
さ」も学ぶ。



創業 43 年、地域の人に親しまれる。老若男
女、どの世代からも愛されるのは、確かな技
術と安心安全な施術の賜物。

今日はお出かけ 寄りみち

江東区は橋が多い。小名
木川にかかり、大島 砂町
間を結ぶこの橋のように、
こじんまりとした、住む人の
ための姿もよく見かける。
橋桁が高めだから見晴しも
良好！視線が高くてそれだけで気分爽快！ そうい
えば、メガネ屋さんの宇佐美さんが「ここから見る
夕焼けはキレイ」って教えてくれたな。

次は夕日を！

砂島橋

江東区大島 5

人気車を見て、触って バイク好きからの熱い支持も！ オートサービス和光

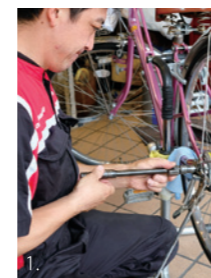
この地で自転車店として創業し 65 年。現在は自転車の他、バ
イク販売店として広く知られる。ホンダ、スズキ、ヤマハの正
規代理店ならではの新车を取り揃え、人気のバイクが多数。実
物を見て選べるとの口コミから、近隣のみならず地方からも
ファンが集まるそう。お気に入りの一台を見つけよう！



「ここなら安心。近所なので長い付き合いだよ」と大型
スクーターのメンテナンスに来たお客さん。店主の高
島 勇さんと店先でバイク談義に花が咲く。



① 江東区大島 5-6-12
② 03-3681-9221
③ 10:00～19:00
④ 休 日・祝
⑤ 大島駅 A1 出口から
徒歩 3分
クーポン番号 19



1. 安全に乗るためのメンテナ
ンスを怠らない。2. 高島さん
親子。「エンジニアとして達成
感のある仕事。お客様に乗っ
てもらい、良かったと言って
いただくことが喜び」と父・秀
樹さん。



美味しいのは当たり前！
記憶に残る寿司がここにある

寿司元

最高の味を求め、食材の産地にこだわる。店頭販売や出前の
ほか、ケータリングサービスも。創業当時から変わらない味
が認められ、都心の有名百貨店の催事場で「大島の名店」と
して出店。回を重ねるごとにファンを増やしているそう。毎
回完売という人気の味をお試しあれ！



2代目・沢原寿人さん。命名の由来はやはり「寿司」！父とともに店
を営む。寿人さんは理系大学で化学を専攻し、卒業研究は細菌。
衛生面にはうさずぎるほど厳しい。



① 江東区大島 1-34-20
② 03-3681-5788
③ 9:00～18:30
④ 休 火・第 3・4 水曜
⑤ 西大島駅 A1 出口から徒歩 4分
クーポン番号 17



マグロは天然、日本の近海物！ささっと握る手つき、見惚れてしまう。



八戸のサバを使った
棒寿司。



創業当時から変わらない
味、自家製厚焼き玉子。



① 江東区大島 6-27-6
② 03-3682-6928
③ 9:30～20:30
④ 休 水(祝日の場合は除く)
⑤ 大島駅 A6 出口から
徒歩 3分
クーポン番号 16

赤ちゃんからシニアまで
安心しておまかせください

モン美容室

創業 60 年。絵画と花が飾られた店内は清潔感に溢れる。「ス
タンドな仕事をしてきただけ」と店主の金坂京子さん。在
宅出張美容も行い、高齢者のカットも得意。小さな子ども
をぐずらせることなくカットができる秘密兵器もあり、ママ
も安心。ファミリーで利用できるのもうれしい。



1. スタッフの遠藤さんの趣味を
活かしたフラワーアレンジメ
ント。花を絶やすことはないそ
う。2. タクシーに乗って来た
という 89 歳の常連さん。「いつ
もきれいにしてもらっているの
」と、京子さんのカットとセット
がお気に入りだそう。3. 緑の日
除けに白の窓わくが印象的。ど
んな年齢の方にも好まれる明
るく落ち着いた雰囲気。



施術室はアジアンテイストで統一。明るくゆったりとした空間で心も身体もハレハレ。



25年間アパレルで勤務していたという野寺さん。体調不良でいくつもの整体院に通った経験から整体師となり、2001年に開業。現在より効果的な施術を学び続けているそう。

何となくの不調や痛み 姿勢からしっかり治しましょう！

のでらじょけんどう 野寺助健堂

コリや痛みのある箇所を揉まずに改善。「操体法」を取り入れ、ゆがみを矯正、通い続けない整体院を目指す。「痛くない施術で、健康な身体を作るお手伝いを」と整体師の野寺佳典さん。身体の変化が実感できなければ料金はいただかない、というのはその自信の表れ。



施術前後で撮影し姿勢をチェック。パソコンの画面を見ながらわかりやすくカウンセリングしてくれる。



姿勢教育指導士の資格を持つ。身体のゆがみを整えて正しい姿勢に導く。



〒江東区大島 5-9-10 荒木ビル102号室
☎03-5609-1356
🕒10:00～20:00
🌳木
🚶大島駅 A1 出口から徒歩1分

クーポン番号 22

根っからの旅好きに相談して 自分だけの旅をしよう！

アイオー・トラベラーズ

旅好きの兄弟が5年前に開業。個人及び団体向けにオリジナルツアーを開発・販売する他、パッケージツアーの取り扱いも行う。世界遺産の「河回村」を有し、博物館が22か所あるという韓国・安東市との繋がりも。自分だけの趣味嗜好をしっかり伝えて、個性的な旅のプランニングをしてもらおう！



国内、海外ともプランニングならお任せあれ！格安チケットも安くご提供。

1. 「ウズベキスタンもおススメ」という功さん。シルクロードにある世界遺産の街「サマルカンド」も魅力いっぱい。
2. 安東市は見どころたくさんの儒教の街で、「宿泊の手配、見どころ、グルメ、なんでもご相談ください」と土川功さん。現地との太いパイプがあればこそ。



〒江東区大島 1-30-4 L-TOWER8 階
☎03-5858-6500
🕒11:00～18:30(13:00～14:00は除く)
🌳土・日・祝
🚶西大島駅 A1 出口から徒歩1分

クーポン番号 24

どこ行く？

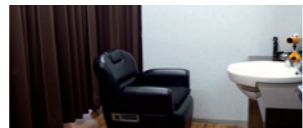


お客様が場所を移動することなく利用できるシャンプー台。とってもラクチン！シェービングとカットで4,200円。

大人の男のお洒落ゴコロ 存分に満たしましょう

髪空間

この町で生まれ育った若きオーナーが醸し出すアットホームな雰囲気。美容室のようなオシャレな雰囲気の中、理容室ならではの低料金でシェービングサービスも受けられる。オシャレなヘアスタイルにしたいが、女性客の多い美容室に行くのはちょっと抵抗が・・・そんな男性、必見！



優子さんが行う、女性向けメニューも。シェービングと手で行うマッサージュコース4,000円。女性用スペースはカーテンで仕切られ半個室的な雰囲気。



〒江東区大島 5-41-2 中川ビル1F
☎03-3638-4136
🕒9:30～19:30
🌳月・第3火曜(祝日の場合は営業)
🚶大島駅 A5 出口から徒歩4分

クーポン番号 23

石川裕麻さんと妻の優子さんが切り盛り。流行をいち早く取り入れるべく若い人向けのカットの勉強にも積極的！

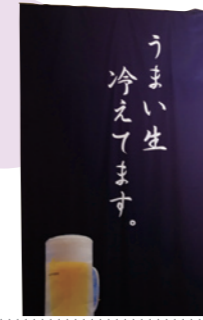


左から、こころ(ハツ)130円、トマト巻き220円、つくね160円、しそ巻き160円。焼きたてをどうぞ。モンドセレクション受賞のオリジナル焼酎とも合うんだな！



〒江東区大島 4-13-7
☎03-3685-3939
🕒17:30～24:00
🌳月
🚶大島駅 A1 出口から徒歩5分

クーポン番号 20



大胆に梅を配した屏風。最近では「空間を完全に遮らない」という点で屏風が見直されているそう。

屏風が生み出すのは つながってられる「境目」

ふるまきひょうぐ 古牧表具インテリア

襖や屏風、掛け軸を創る技術である「表具」。古牧平市さんは、表具師として50年以上のキャリア。東京都のマイスター賞など受賞歴も数知れず。単に伝統的な表具を創るだけでなく、洋室に合う襖の提案やワークショップの開催など、表具の魅力伝える活動も積極的に行っている。



棚の奥にはありとあらゆる和紙が！



あらゆる形・大きさの刷毛を使うため、古牧さんの手はタコだらけ。これぞ職人の手。



〒江東区大島 8-25-3
☎03-3685-4168
🕒8:00～18:00
🌳日(施工は日、祝可)
🚶東大島駅大島口から徒歩7分

クーポン番号 21



薄く、均等に広げた複数の和紙に、昔ながらの正数で作られた糊を塗布して。一つひとつの手技が美しい。

息の合った二人が作る 旨い味、和みの雰囲気

一翔

備長炭で焼き上げたジューシーな焼き鳥が自慢！初めてでもお馴染みさんになったような居やすい佇まい。カウンターでひとり呑むもよし、仲間や家族とお腹を満たすもよし。店内の大型液晶画面を使って宴会を催すお客さんもいるそう。ここでない時間をご過ごせること、間違いなし！



1.

2.

3.



1. 焼き鳥一筋12年。丁寧にじっくりと焼き上げる熟練の技。2. 店長イチオシ！つくね刺し550円。ありそうで無かったような斬新メニュー。3. 店長の河合雅之さん(左)と相棒の大槻俊夫さん(通称だいちちゃん/右)。二人の和やかな人柄もこの店の魅力。

刺身も煮物も絶品！！
行列ができる街の魚屋さん

魚やかとう

創業45年。ショーケースには、店主の加藤敏夫さんが毎朝築地で仕入れた鮮度抜群の魚が並ぶ。刺身や煮物、酢づけは絶品と評判。15時開店にもかかわらず、17時には品切れになってしまうほどの人気。「地域で必要としてくれる人がいる限り店を続けたい」と頼もしい。



江東区豊洲 4-7-7
03-3533-0562
15:00~19:00
休日・月・祝・28日
豊洲駅4番出口から徒歩2分
クーポン番号 26



これから刺身となる真鯛は新鮮なもの！「旬にとことんこだわる」と加藤さん。

1. お刺身の盛り合わせを頼むお客さんも多いそう。お皿は後日お店に返却するというシステム。2. サバの味噌煮(左)とアジ酢(右)。どちらも大人気！3. 「ご主人、元気？」なんて会話も。加藤さんの人柄も魅力というお客さんが多数！



今日はお出かけの準備中

寄りみち

推薦人：BAR BREZZA 川島さん

開放的！

オシャレバルの店長・川島さん曰く「休憩しに行きますね」というこちら。おちびちゃんたちがキャハハキャハハ楽しそう！なるほど、そんな笑顔を見てると疲れがちょっととれる感じ。子どもの発想力を刺激するらしいユニーク遊具は、大人だけど遊んでみたい。潮風がちょっと感じられて、いいなあ、豊洲！

豊洲公園
江東区豊洲 2-3-6



仕事帰りにちょっと気軽に
ワインを楽しむなら種類の豊富な店で

BAR BREZZA バル プレッツァ

「ワインと合う軽めのおつまみから、しっかりと食べられるパエリアまで、スパニッシュとイタリアンのいいとこどりで取り揃えています」と店長の川島賢一さん。イタリアやスペイン産のワインが約60種類。一人でもよし、気心知れた仲間とワイワイやるもよし。

24か月じっくりと熟成したイベリコ豚の生ハム。一口噛み締めれば、旨味が口の中いっぱい。お好きなワインとどうぞ。



「お客さんとのちょっとしたやり取りが楽しいですね」と川島さん。

口当たりのいいワイン「センダスレイティント」400円(税別)。飲み過ぎには注意！



江東区豊洲 4-7-2
03-3532-5511
17:00~24:00
休日
豊洲駅4番出口から徒歩2分
クーポン番号 27



美人でしょ！



ショウガやコショウを利用するなど、意外な組み合わせのケーキも。どれも目からウロコのおいしさと美しさ！

どんな時も外さない
キャナリーゼ御用達の小さな芸術

パティスリー SAKURA

新進気鋭のパティシエ・森大祐さんがシェフを務める。洗練の中に可愛らしさが宿るケーキは、季節で材料の配合を変えたり、フランスやベルギー産の最高級品を使うこだわりも。生菓子は常時約20種類、焼菓子は約30種類が並ぶ。しっとり食感の「とよすふれ」はお土産に最適！



豊洲土産と言えばコレ！「とよすふれ」10個入り1,404円。



森さんは数々の名だたる賞を受賞。その実力は本物！



「街のケーキ屋さんとして、この街の人に愛されるケーキを作りたい」と森さん。



江東区豊洲 4-2-2
03-3531-3521
10:00~20:00 休火
豊洲駅4番出口から徒歩1分
クーポン番号 25

豊洲

Toyosu Area

都内でも指折りの注目エリアには潮風が似合う。新しい家族が多く住むこの周辺には、昔ながらの人情深い店も多い。オシャレばかり追うのではなく、確かな仕事を選ぶ。そう「選ぶこと」に長けた人こそ、この街はふさわしい。



AM 8:41

「そば打ちを始めて4,5年目」という友野さん。切る前に生地幅を決めることが大事だという。



ただいま
支度中②
ですが

ソムリエからそば職人へ
その心は故郷の味と文化の継承

そば粉と少しの小麦粉。そして一時間煮て、緑色を出した布海苔を入れて一気に混ぜ、捏ねて、やわらかい緑色のつやつやしたそば玉ができた。新潟県小千谷市出身のソムリエ・友野和義さんにとって、「へぎそば」へのこだわりは、故郷の味と文化を広めたい、という強い思い以外のなものでもない。



納得するそばの色を出すのに2〜3年かかったそう。



友膳

- 住 江東区北砂 3-17-17
- ☎ 03-3699-8971
- 🕒 11:30〜15:00 (LO14:45)、17:00〜22:00 (LO21:30)
- 📅 休 火(祝日の場合は営業)
- 🚶 西大島駅 A4 出口から徒歩 14 分

Toyosu Area

今では「当たり前」を半世紀以上
これぞ「元祖スーパーマーケット」!

たつみチェーン豊洲店

1958年創業。64年には、当時まだほとんど無かったという「セルフサービス方式」を採用。お客さんが好きな商品を選び会計するという、現在では当たり前の販売方法を取り入れ話題に。まさにスーパーマーケットの走り! 現在も一歩先をいくこだわりの品揃え。他店にはない地元産商品も人気。

これは…
向こう…



「江東区では、ここでしか買えない下町の手作り納豆がオススメ」と店長の村松義康さん。大量生産ではなく職人が作り上げた昔から変わらない味。豊洲に行ったらぜひ。



- 住 江東区豊洲 4-6-2
- ☎ 03-3531-5894
- 🕒 9:00〜22:00
- 📅 休 日
- 🚶 豊洲駅 4 番出口から徒歩 2 分

クーポン番号 29



1. 店の調理場で作られる惣菜や弁当。アツアツをどうぞ。
2. 産地にこだわった良質の国産肉を他店より安く!

安心しておまかせできる
変わる街の変わらない笑顔

ハートクリーニング

豊洲駅のほど近く、人通りの多い場所。夫婦で40年近く営む。段差の少ない入口はベビーカーも入りやすく、若い世帯の利用も多い。きれいな仕上がりと言いつつ昔ながらの温かみのある接客に客足が絶えない。大切な衣類を任せるならこちら。さあ、夏服をきれいにしよう。

この街を見続けてきた店主の川島正克さんとよね子さん夫妻。「この仕事が好き。『仕上がりきれい』と言ってもらえるのが何より」と口をそろえる。



1. 創業時はなんと写真店! 街の風景を撮り続けてきた川島さんの写真は、区をはじめ、各方面に資料として提供することも。区内の各種写真コンクールの審査員も務める。
2. 毎月25日〜翌月10日まで限定販売されるお得なクーポン。

おトクでっせ!



- 住 江東区豊洲 4-6-3-101 (メゾン豊洲)
- ☎ 03-3532-0653
- 🕒 月〜金 9:00〜20:00、土・日・祝 9:00〜19:00
- 📅 休 水
- 🚶 豊洲駅 4 番出口から徒歩 2 分

クーポン番号 28



2.



case002

たまには思いっきりオシャレしたい!

ヘア&ネイルをトータルコーデ
たまには本気でオンナ磨き

大通りから少し入ったマンションの1階。こじんまりと落ち着いたサロンで、お客様と一対一で向き合うことを大切にしている。「平日の昼間は、小さい子どもを連れたママさんもいらっしゃいますよ」とオーナーの森岡小夜さん。ゆっくりと、誰かに気を使うことなく美しくなる。こんな時間が必要。

- Assemble アッサンブレ
- 📍 江東区枝川 1-4-12
 - ☎ 03-6666-1333
 - 🕒 10:00〜20:00 (最終受付 19:00)
 - 📅 休 火・第3水曜
 - 🚶 豊洲駅 4 番出口から徒歩 9 分

ヘアスタイリストの岡幸子さん。忙しい日常でのちょっとした「美の工夫」も聞いてみよう。



↑たくさんのお見本からデザインを選ばず福のとき。今秋からこちらでジェルネイルのスクールも始まるそう。

←指先をちょっと意識するだけで、日々の心のあり方も変わってくるもの。

ママ LOVE!
yes! We love mama!!

東雲のランドマークで
シーフード道を極める!

シーフードレストラン ネプチューン

海が大好きだった先代・細野昌宏さんが1975年に開業。父の意志を継ぐのは、2代目の里香さんと宏光さん。食材にこだわり、時には遠方まで買い付けに行くという。和、洋、それぞれのシェフが調理を担当。海の幸をバラエティ豊かに味わえる。シーフードならぬ「シーフード」を極めよう!



- 住 江東区東雲 2-1-17
- ☎ 03-3529-0020
- 🕒 11:00〜15:00 (L.O14:30)、17:00〜22:00 (L.O21:30)
- 📅 休 日・祝 11:00〜22:00 (L.O21:30)
- 🕒 月
- 🚶 東雲駅 B 出口から徒歩 6 分

クーポン番号 30

ここにきたなら何はともあれ! 名物「海鮮ネプチューン丼」。ランチには味噌汁・小鉢がついて1,260円! ディナーでも食べられる。



洋風のメニューも豊富! ネプチューン風パエリア 1,900円もぜひ。

イベントのワインの買付けは、年に一度里香さんが担当。フランスのワイナリーを訪ね、試飲して購入する。オリジナルラベルのワインは喉でしがやわらかい。



総料理長を務める宏光さん。休みにはよく釣りに出かけ、釣った魚はメニューに上ることも。

