

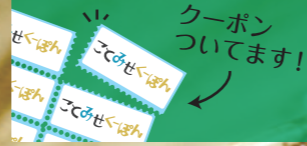
江東区のちょっとイトコ

ことみせ

無料 take free

1 Vol. 10
月号

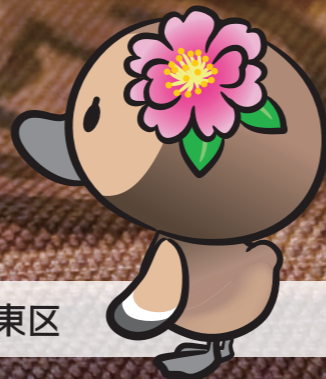
お店の情報誌



特集

ビールに日本酒、焼酎、ワイン…
至福の一杯が待っている！

家呑みのススメ
外呑みの誘惑



江東区

商店街にいきましょう！
砂町銀座商店街

旨利きのとっておき
デリカやまこし
→ il tram

エリアトピックス
砂町エリア

スペシャル
クーポン付！



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 2月下旬

【特集】

03 ビールに日本酒、焼酎、ワイン…
至福の一杯が待っている！

家呑みのススメ
外呑みの誘惑

【TOPICS】

13 砂町エリアショップ情報

【REGULAR】

09 商店街にいてみよう！
第5回
砂町銀座商店街

19 Newcomer

22 旨利きのとっておき
第5回
デリカやまこし→ il tram

江戸
けしき

江東区のちょっとイトコ

ことみせ

1^{Vol. 10}
月号

2015.12.18

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

表紙撮影協力
八べえ

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(27)54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27年10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>

水が豊かな都市だからこそ
「つながる」ための施設を

江戸期、徳川家康の命を受け、代官・小名木四郎兵衛が開削した小名木川。かつては「行徳の塩」をはじめ、物資を水上輸送する重要な水路。東京の低地ゆえ、現

在は平常水位を低下させ、水害からの安全を確保し、人々に親しまれる、暮らしに生きる川へと変貌した。

そんな小名木川の中央に、二つの水門からなる「扇橋閘門（ロックゲート）」が。これは、水位の低い東側と通常通りの西側という、高低差のある河川を船舶が通航するため、水を上下させて通れるように調整する装置。その構造・役割からここは「ミニパナマ運河」とも呼ばれている。

通過する時、前後扉が閉じられた閘室の中では、揺れることなく、ほんの数分、静かに水位が変わる。それは船が安全に運航できるように操作する人がいるということ。

隅田川に荒川、そして東京湾に囲まれ、河川・運河が縦横に走る水都都市・江東区。水のまちだからこそ必要な設備、必要な仕事。水辺に息づくこの街の風景。

撮影場所
扇橋閘門
江東区猿江 1-5-18



店先には、古い酒樽などを再利用した角打ちスペースが。「エビスビール」(350円)、東京のクラフトビール「TOKYO BLUES」(400円)など生ビールのほか、店で購入したものなら飲食可能。深川散策のあと、ちょっと立ち寄りてみない？

田口屋



同業者グループとともに、こだわりの蔵元を探し、独自開発してもらったという芋焼酎。焼酎に最も適していると言われるサツマイモ「黄金千貫」を使用し、黒麹仕込みでまろやかな口当たり。

芋焼酎「黒壱」
2,138円/1800ml



お酒を飲む場には、
笑顔がありますよね

ひだ よしのり
店主：飛田良則さん



クーポン番号 **A**

- 住 江東区常盤 2-6-11
- ☎ 03-3634-4711
- 時 9:00~20:00
- 休 日・祝
- 🚶 森下駅 A7 出口より徒歩 4 分

「折原商店 深川不動産
参道店」の横田さん

酒粕をトースターであぶってお醤油をひとたらし。日本酒のアテに、これが旨いんだ！日本酒×日本酒だけじゃね！



「田口屋」の飛田さん
最近、17年・21年もの良いウイスキーに凝ってます。ほんの少しの量、香りを楽しみながらゆっくり飲むんだけど、食後にまったりとしたいい時間を過ごしているよ。

あきんど
商人の酒ばなし

せっかくなんで
教えてもらいました

焼酎

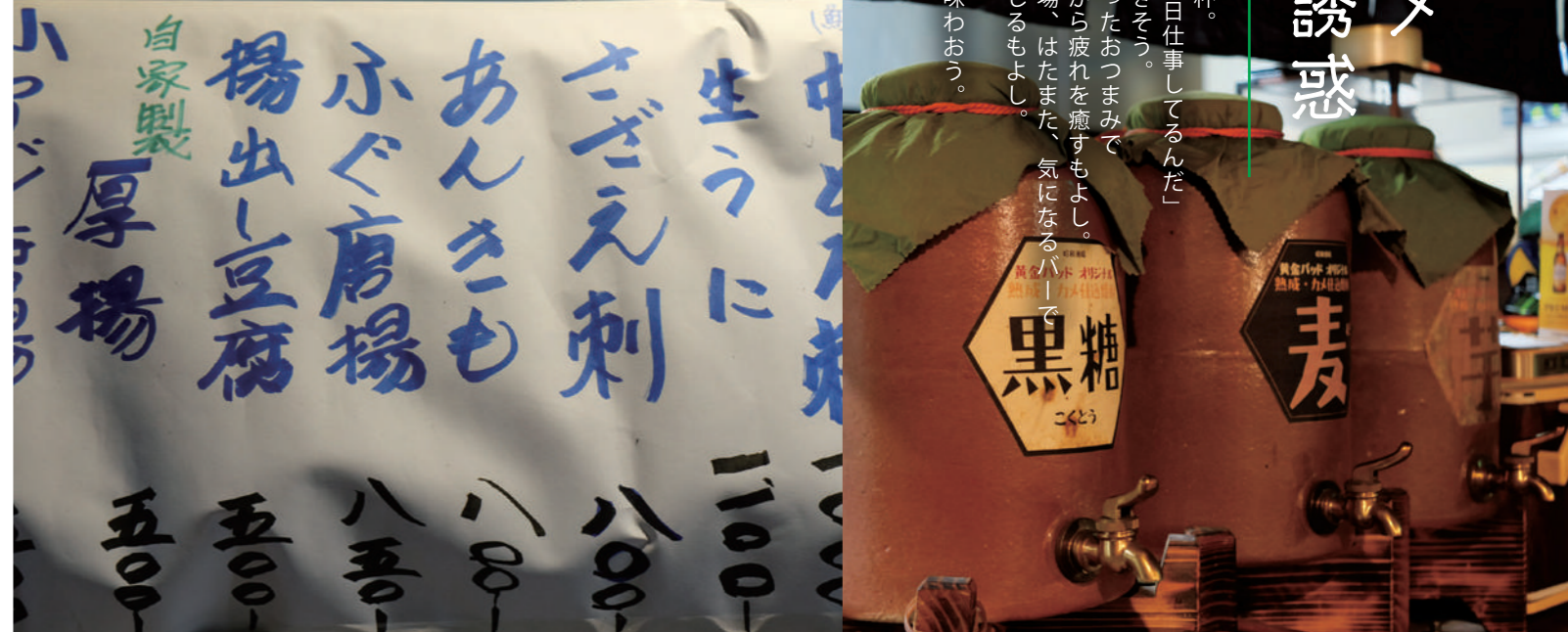
角を曲がると
江戸情緒あふれる老舗が

創業は1887年。風格漂う店構えに目を奪われる。「昔から酒屋は近所の御用聞きだったからね、信頼が一番大切」と4代目・飛田良則さん。飲食店からの注文も請け負うほか、企業の宴会にデリバリーを行うなど幅広いサービスも。豊富な品揃えの中から今日の晩酌の1本を。



家呑みのススメ
外呑みの誘惑

仕事が終わったら、一杯。「この一杯のために、毎日仕事してるんだ」なんて声、聞こえてきそう。好きなお酒とサツと作ったおつまみで撮りためた録画を観ながら疲れを癒すもよし。人情たっぷりの大衆酒場、はたまた、気になるバーで一期一会の出会いに興じるもよし。さあ、今宵の一杯なににしよう。どこで味わおう。





折原商店 深川不動堂参道店



若い女性や、外国人観光客にも「角打ち」は人気。お作法は簡単！冷蔵ケースや棚から好きなお酒をレジへ持っていき、返却も自分で。それだけ。

日本酒を120%堪能
「角打ち」って楽しい！

酒販店での立ち飲み「角打ち」を抜群の雰囲気を楽しめる。250種類以上の日本酒は有料試飲ができ、気に入ったものは購入も可能。「味を知って、自分好みの1本を見つけてほしい」と店長の横田さん。昼からサクッと一杯、という人や日本酒ツウも訪れ、週末は特に賑わうそう。



酒袋に大吟醸酒を入れ、圧力をかけずに自然に滴る雫だけを採取する「袋しぼり」で造られた日本酒。まろやかな味わいと「鴨ハム（黒こしょう）」(400円) が合うそう。

新潟の「ぼたりぼたりきりんざん」
3,456円/1800ml



第3土曜日は店先で
ベーゴマ大会を開催！



店長：
よこた こうそう
横田幸三さん



住 江東区富岡1-13-11 折原門仲ビル1F
☎ 03-5639-9447
時 10:30~22:00
休 なし
🚶 門前仲町駅1出口から徒歩1分

カクテル

仲間とはもちろん、
1人でだってOK



Casual stand Bar Any

カジュアル
スタンド
バー エニイ

「酒をたしなむ」と
いう大人の至福時間

カウンター席で気軽に呑めるスタンドバー。ジャズの流れる店内は、本物を知る大人を満足させるだけでなく、バー初心者にも居心地いい。イタリアンレストランで腕を磨いたというマスターが、生地から作る本格的なナポリ風ピザ(1200円)もおススメ。女性にはバラの花のサービスも。

良い音楽と
良いお酒をどうぞ

くわはら よしかつ
店長：桑原義勝さん



左から
「コスモポリタン」700円
「チャイナブルー」900円
「アフターミッドナイト」750円

「コスモポリタン」は、ウォッカにコアントロー、クランベリージュースとライムジュースを合わせてシェイク。女性に好まれる一杯。見た目にも美しいカクテル、その日の気分でチョイス！



クーポン番号 **B**
住 江東区東陽5-15-3 プラズ東陽2F
☎ 03-6666-0616
時 18:00~26:00
休 水
🚶 木場駅1出口から徒歩7分



「Casual stand Bar Any」の桑原さん
自宅で簡単に作れる「市販のチーズを使ったスモークチーズ」と、オイルサーディンで呑むのが好き。店では今のところ出していないけどね。



「下町食業酒房 いちばん星」の宮崎さん
カワハギの刺身を肝醬油であえたものを炊きたてのご飯に乗せたらね、まあ「旨いよ！あ、カワハギは絶対新鮮なもので！うちは常連さんが釣ってきてくれる時にやってるんだ。」



「ワイン&熟成肉 亀戸ラルピカイア」の川上さん
サングリアを仕込むとき、バナナが味の決め手！ほのかな甘みがつくんだよ。ね。ずつと漬けていると濁ってしまうから、翌日にはワインから出すこと！



「川の屋」の川野さん
焼酎の「百年の孤独」はアルコール度数40度。冷凍庫に入れておいても凍らないよ。時々出てきてストリートグラスでクイッとね。キリッとまるやかで、なんとも言えないね。



「串かつくし家 清澄白河店」の小林さん
毎年12月頃になると、おでんの出汁とお湯と焼酎を割る「出汁割り」ってのがひそかに人気なんだよ。飲んでみたい人は一声かけてね、つくるから。



「姉御家」の常泉さん
健康のために、お酒を飲みすぎた後は「ホットヨーグルト」を食べてます。単にヨーグルトを40秒レンジでチンするだけだけど、翌日の体調が違うような気がするんですよ。



姉御家



姉御のトークと料理が◎
1人呑みデビューはこちらで

みんなに「姉御」と慕われる女将の常泉光枝さんの料理は、「毎日食べても飽きない」とリピーター多し。一品料理をはじめ、串焼き、ラーメン、カレー、パスタなど約130種類。トークは辛口ながら、実は気配り上手な姉御に癒されるとかで、一人呑み女子も増加中。

芋焼酎「三岳 原酒」800円/1杯

アルコール度数39度、濃厚でキリッとした「三岳」の原酒は、温かいお鍋によく合う。10種類の野菜が入った自家製「餃子鍋」(1,000円)は、母から秘伝の家庭の味。



- 住 江東区深川2-6-2 泉屋ビル1F
- ☎ 03-3641-3436
- 時 18:00 ~ 24:00
- 休 第1・3木
- 🚶 門前仲町駅6出口から徒歩2分



下町ワイン酒場 一期一会



気軽に楽しみたい
ワインと料理と人との出会い

駅近く、カフェ感覚で気軽にワインやパスタなど食事も楽しめる。「樽ワイン飲み放題」(90分980円)や「ちょい飲みセット」(980円)など、出会いを大切に思う店主のサービス精神あふれるメニューも。お替り自由のパン(280円)は、アヒージョ(580円)と一緒に。

「こぼれ升スパークリングワイン」590円

目の前でなみなみ溢れるほど注ぐスパークリングワインは、誰をも華やいだ気分にしてくれる。「海老ときのこのアヒージョ」を添えて♪



- クーポン番号 E
- 住 江東区亀戸5-13-4
- ☎ 03-6807-0409
- 時 月～木17:00～26:00、金・土17:00～28:00
- 休 日・祝(不定休あり)
- 🚶 亀戸駅北口から徒歩2分



八べえ



酒をもっとおいしくする
手間暇かけた名物料理

鰻料理を中心に手間暇かけた料理で客をもてなす。島根産の良質なあん肝がたっぷり入った「あんこう鍋」や、全国から取り寄せた旬の魚を使った刺身「地魚盛り合わせ」は、この店ならではの。常連さんが必ず注文するという「てっぽーのもつ煮込み」で、まぜ一杯といきましょう。

「特醸酒 秀」1合600円

県外ではめったにお目にかかれない秋田の老舗、鈴木酒造店の「特醸酒 秀」。酒好きな店主が選んだっておきは、この店の料理に合う。



- クーポン番号 C
- 住 江東区亀戸3-2-8 天神前ハイツ1F
- ☎ 03-3682-7327
- 時 日・祝11:00～21:00 火～土11:00～14:00、17:00～21:00
- 休 月
- 🚶 亀戸駅北口から徒歩11分



下町食楽酒房 いちばん星



いつ食べても旨い下町の味
気さくな夫婦のおもてなし

ポークソテーやハンバーグなど、洋食の定番からおつまみまで、「全部のメニューがちゃんと美味しい」と、シェフの宮崎勇生さんの料理にはお客さんからの絶大な支持が！妻の正子さんとの絶妙な掛け合いも微笑ましく、ほっとする雰囲気。ランチにも夜にも「ツカエル」損のない店。

「生ビール(中)」570円

お疲れさまの一杯はやっぱり生ビール。「バリバリウイナー揚春巻」(650円)は、ビールとの相性はもちろん、大人から子どもまでみんな大好き！



- 住 江東区白河1-4-18 降矢ビル1-B
- ☎ 03-5620-1520
- 時 11:30～14:00(ランチ) 18:00～23:00(居酒屋タイム)
- 休 月、第2・4日
- 🚶 清澄白河駅A3出口から徒歩5分



昭和酒場 黄金バット



ノスタルジックな空間で
旨く楽しいひとときを

広い店内はレイアウトを自在に変えられ、最大88名までの宴会に対応。他ではなかなか置いていない珍しい酒や食材が揃い、宴を充実させてくれる。2015年11月にオープン10周年を迎えて特別メニューやコースも用意。昭和にタイムスリップしたような店内で「旨い」「楽しい」ひとときを！

「安芸虎 山田錦純米酒80%精米」1合800円

米の味を大切に純米酒。爛で呑みたいふくらみのある辛口の味わい。濃いめの料理とピツパリ。「炙りサーモン刺」(600円)と、なんてのはどうでしょう。



- クーポン番号 F
- 住 江東区住吉2-2-1 弘洋ビル2F
- ☎ 03-3634-3281
- 時 月～金17:00～24:00 土・日・祝16:00～24:00(共にLO23:30)
- 休 なし
- 🚶 住吉駅A1出口から徒歩3分



串かつくし家 清澄白河店



陽気な仲間と
呑んで吞まれて夜はふけゆく

ひときわ目を引くド派手な外観が目印。短冊に書かれたメニューが所せましと貼られ目移り必至。大阪風串かつやおでん、富士宮焼きそば、イカ焼きなどB級グルメとお酒の饗宴をお楽しみあれ。コの字型のカウンターには、今日もまっすぐ家に帰らない呑み助たちが集う。

「ホッピー」430円

お好きなドリンクと串かつ3本がセットになった「くしやセット」は(700円)。プリン体ゼロで人気に火が付いたホッピーと、カラリと揚がった串かつを。



- 住 江東区清澄3-4-16 パークサイド清澄第2ビル
- ☎ 03-6809-3520
- 時 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



川の屋

噛めば噛むほどあふれる旨み
今宵、宮崎地鶏で一献！

店長の川野博さんは宮崎県出身。現地を1週間巡り、見つけた納得の味の宮崎地鶏を下町価格で提供する。焼鳥、串焼きのほか、酒のアテに最適なもつ煮込みなども人気。カウンターは13席、奥には4人掛けのテーブルが2席あり、飲み会にも重宝する。地元で地鶏の旨みに酔いしれよう。

「宮崎焼酎」
「黒霧島」「白霧島」各500円
「赤霧島」「茜霧島」各600円

皮目を少しあぶり、旨みが凝縮された「地鶏のたたき」(900円)。宮崎地鶏には、やはり宮崎の焼酎がよく合う。4種類の霧島と試してみたい。



- クーポン番号 D
- 住 江東区北砂3-6-4-102 熊谷ビル
- ☎ 03-5683-9797
- 時 17:00～24:00
- 休 日(月に1度)
- 🚶 西大島駅A4出口から徒歩11分



ワイン&熟成肉 亀戸ラルピカイア



ワインと相性抜群なのは
ソムリエ兼シェフだからこそ

シェフの川上桂司さんはソムリエの資格も持つ。マイナーなものからコスパワインまで、シェフが自らセレクトしたワインは常時50種類以上。最近では、話題の熟成肉もメニューに登場。ソムリエの視点で作られた料理とワインとのマリアージュ、下町価格で楽しめる。ランチも◎！

「レオポルド・ディ・トスカーナ・デコ」3,600円/ボトル

カベルネ・ソーヴィニヨン主体。ほのかな樽香が「ドライエイジングビーフのステーキ」(2,600円/160g)と相性抜群。ステーキはハーフサイズもあり。



- 住 江東区亀戸2-23-13
- ☎ 03-3683-8537
- 時 11:30～15:00(L.O.14:30) 17:00～25:00(L.O.23:00) [金曜日は27:00(L.O.26:00)まで]
- 休 月
- 🚶 亀戸駅北口から徒歩3分



ぽっと
和む

イルミネーション点灯中

今年で3年目。商店街東西の入口にあるアーチと51基の街路灯がキラキラと。やわらかな光が寒い季節を彩ります。

期間 点灯中～2016年1月15日まで

時間 日没後(だいたい17時頃)～



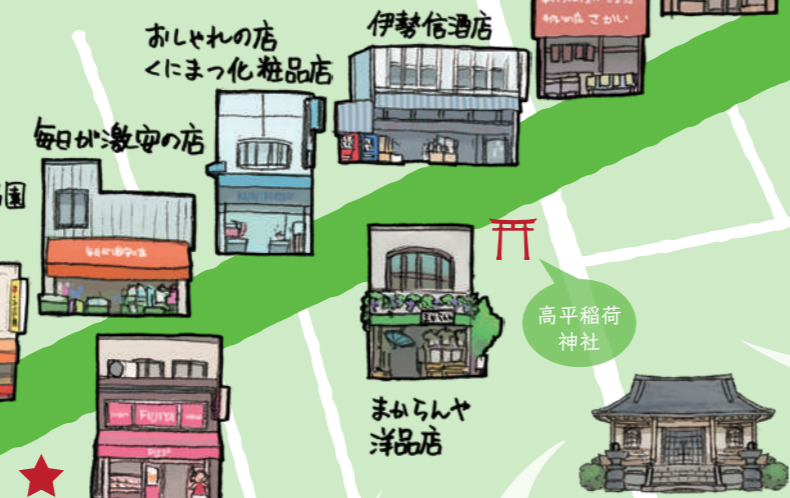
毎月10日は

ばか値市!

いつもお値ごろな商店街、さらに!

プライスダウン!!!

フルーツいっぱい! 甘い香りのする「山形屋果実店」さんには、なんと日本に3台しかないと言われている古いレジが! 大正末期～昭和初期のものだとか。鉄製でジリジリって音もステキ!!



ひと休みにアート鑑賞
※詳しくは18ページだ!

「まいらんや洋品店」さんの2階部分には、なんとブドウの蔓が絡みついて。毎年8月頃には緑が美しく、しっかりかわいらしい実をつけるとか。秋、手の届くところは収穫。あとは鳥さんのごはんに。



ユニークでアートっぽいファサードは鶏専門店「鳥平」さん。店主ご夫婦が絵本から見つけて看板屋さんをお願いしたもので。



「ウナクリファイブ」さんトコの換気扇ダクト、ウナギが天に向かって伸びてるみたい。最初は小さな換気扇一つだったそうだけど、もっと大きく、もう一つってな具合で「ウナギ」っぽくなっちゃった!



商店街事務所へ向かう階段を上ったら、スナギンの守護神「高平稲荷神社」が。やはり商売の神様をお祀りしているのね。



東西におよそ670m。「下町の台所」「横のデパート」なんて呼ばれるスナギン。1930(昭和5)年に築成した後、「銀座に負けないように」としてことから命名。生鮮三品にお惣菜、洋品店... 今も暮らしに寄り添って元気に180店営業中!

商店街 についてみよう!

砂町銀座商店街

第5回

丸八通り

西大島駅から徒歩で20分弱。最寄駅からは少々遠いながらも、たくさんの人通り。通称「スナギン」は、昭和のかわり漂う「夕飯のお買い物」がよく似合う。だからコロッケでも買って帰ろう。

クーポン番号 J

モカドール洋菓子店

名物店主のビックリお菓子の世界へ！

ドイツの伝統的なケーキや焼菓子が中心。ケーキに飾る小さなパーツまですべて店で手作り。実家が和菓子店だったことから、和菓子テイストを取り入れた新作も。土・日は、ドイツ産ライ麦を使った本場のパンが人気。



絵もたくさんあるから見て来てね！

毎年予約で完売するというクリスマスハウス。11月から続々と展示・販売が始まりクリスマス一色に！店内には店主の三好さんが描いた絵画なども飾られている。

- 住 江東区北砂 5-1-30
- ☎ 03-3646-7813
- 時 9:30 ~ 20:00
- 休 火
- 🚶 北砂二丁目バス停から徒歩6分

みよし いさむ
三好 勇さん



伊勢信酒店

スナギン最古参！その佇まい、惚れる

1928年に初代が創業。「当時、このあたりは何もなかったんだよ」と2代目の沼田正史さん。「本物の美味しさを伝えたい」と酒蔵がこだわって作った「旨い酒」に特に力を入れる。商店街になじむ雰囲気抜群の老舗。



シブい酒屋だよ！

定番から、焼酎は70種類、ワインは100種類以上と充実の品揃え。特にワインは「安くても美味しい」とよく売れるそう。

- 住 江東区北砂 3-38-13
- ☎ 03-3644-2004
- 時 10:00 ~ 20:00
- 休 元日
- 🚶 北砂二丁目バス停から徒歩5分

ただ けんたろう
為田 謙太郎さん



アンデスハム

ジューシー極上ハムが下町プライス

名物「砂銀メンチ」、「砂銀コロッケ」をはじめ、美味しいお惣菜充実の精肉店。長時間熟成で素材にこだわった最高級のアンデスハムは、直営店ならではの価格。週末、わざわざ遠方から訪れる人も。



手づくりのお惣菜、美味しいよ！

毎週土曜日は、アンデスモモハムの切り売りを開催。通常380円/100gが218円と驚きプライス。ハム好きよ、急げ～！！

- 住 江東区北砂 4-25-6
- ☎ 03-3640-8021
- 時 10:30 ~ 18:30
- 休 なし
- 🚶 北砂二丁目バス停から徒歩6分

ほし とおる
星 亨さん



クーポン番号 G

まちのふうせんやさん ときわや

バルーンで記念日をカラフルに♪

イベントをより華やかに、楽しくするバルーン専門店。注文に応じて、世界で一つの「アレンジバルーン」を店主でデザイナーの渡辺登さんが作ってくれる。雑貨と一緒にアレンジすれば、笑顔が生まれるギフトに。



ファーストバースディはバルーンが人気

約200種類のバルーンは、その場でヘリウムを充てん。1週間以内なら無料で補充も。誰もが笑顔になるアレンジは渡辺さんならでは。

- 住 江東区北砂 3-30-10
- ☎ 03-3644-7761
- 時 10:00 ~ 19:00
- 休 月(月末25日から月初5日までは営業)
- 🚶 北砂二丁目バス停から徒歩1分

わたなべのぼる
渡辺 登さん



さあ、さあ 砂町銀座 商店街へいらっしやい！！



手作りの店 さかい

家族で作るやさしめ味のお惣菜

創業時から変わらぬレシピで作る自家製シューマイとギョーザが人気。から揚げやマグロメンチなど揚げ物も店頭で販売している。仲良し家族が作る、スナギンの名物お惣菜を食卓に。誰もがほっとする懐かしい味をどうぞ。



47年前から変わらない味のよ

国産豚肉と玉ねぎ、隠し味にショウガを加えた具を薄い皮で包んだシューマイ。蒸かしたて、冷蔵どちらも10個で大650円、小550円。地方発送も。

- 住 江東区北砂 5-1-33
- ☎ 03-3646-5670
- 時 10:30 ~ 19:00
- 休 不定休
- 🚶 北砂二丁目バス停から徒歩5分

さかい さちこ
酒井 幸子さん



クーポン番号 I

シュースタジオ グリュック

お出かけにはコンフォートシューズで

「靴は歩行を助ける道具」という考えのもと、計測したデータから一人ひとりの足に合った靴やインソールを提案。場合によっては、ドイツのシューマイスターから学んだ靴職人・松井さんが最適なものを作ってくれる。



靴選びは、目よりも足の言うことを聞いて

履き心地はもちろん、歩くのが楽しくなるようなカラフルなもの。「冬は、雨や雪の日でも快適に歩けるブーツがおススメ」。

- 住 江東区北砂 3-30-11
- ☎ 03-5690-1030
- 時 10:00 ~ 18:30
- 休 水
- 🚶 北砂二丁目バス停から徒歩1分

まつい あきら
松井 璋さん



クーポン番号 H

サロンド・マツモト

「今日の私が一番好き」そんな自信を

「キレイになることを楽しんでもらいたい」とビューティアドバイザー・松本美香さんが選ぶこだわりの商品が揃う。食生活などライフスタイルの提案や、美容に関するイベントなど、サポートもしっかり。



一緒にキレイでハッピーになりましょう♪

肌のクリーニングなど、短時間でできるスキンケアから、個室でじっくり時間をかけるエステまで。希望があればメイクだって！

- 住 江東区北砂 5-1-28
- ☎ 03-3648-4456
- 時 10:00 ~ 19:00
- 休 日
- 🚶 北砂二丁目バス停から徒歩6分

まつもと みか
松本 美香さん



くだもの井口

あの人に、旬を味わう幸せを

フルーツソムリエの店主・井口守康さんが毎日味見をし、太鼓判を押した厳選果物が並ぶ。「甘いだけじゃない、果物本来の美味しさを味わって」と井口さん。贈答用に、自分用に、どんな場面も外さない自然の甘さを。



フルーツのことならなんでも聞いてね

約60年、スナギンで愛される店。季節によって店頭には並び品々はガラリ。旬、一番の美味をどうぞ。

- 住 江東区北砂 4-40-9
- ☎ 03-3644-3809
- 時 9:00 ~ 19:30
- 休 水
- 🚶 北砂二丁目バス停から徒歩8分

いぐち もりやす
井口 守康さん
じゅんこ
淳子さん



おしゃべり・買い物・エステ
これぞ女子の特権！

② ユアシセイドウ よつば

かわいい雑貨と資生堂の化粧品が充実する店内。お買い物のポイントで、エステが受けられるサービスも人気。「女性はおしゃべりしていると元気になるから」と店主の嶋田幸子さん。明るく爽やかな嶋田さんとおしゃべりを楽しみに来る常連さんも多い。キレイに、元気に、なろう！



創業 50 年以上にも関わらず、明るく整理された店内。化粧品のお試しができるコーナーも。



雑貨もいっぱい♡

毎週金曜日はプロのエステーションによるエステが受けられる。



大人の女性向けに発売された「プリオール」は「価格もお手頃で、しっかりと使用感が人気」と嶋田さん。



住 江東区南砂 5-13-8
よつばビル 1F
☎ 03-3644-3065
🕒 10:00 ~ 19:00
📅 休 日・祝
🚶 亀高橋バス停から徒歩 1分



「食べたいな」がメニューになる
街のみんなのオアシス

③ レストカフェミュー

お客さんの要望で増えていったというメニューは約 50 種類。様々な飲食店で働いた経験を持つ店主の向井実さんは、カレーやサンドイッチという喫茶の定番から、定食まで和・洋・中なんでもこなす。聞き上手で芯の通った考えの向井さんに人生相談をする人も多いとか。

「？」メニューも
レッツ try!

バターでじっくり焼き上げた「しょうが焼き定食」(870 円、ランチタイムは 820 円)のロビート率高し。ほとんどのメニューはテイクアウト OK。



住 江東区北砂 6-14-13
☎ 03-3699-9810
🕒 12:00 ~ 24:00
📅 なし
🚶 大島駅 A5 出口から徒歩 9分

「地域カフェの役割は、大人も子どもも集まれる場所であること」と向井さん。近所の子どものとも仲よし!



「園芸部長」と呼ばれる常連さんが店の植栽を担当。たくさんミントができたのでおすそ分け。



ユニークなネーミング「借金なし大豆」を使った「特別な寄せ」(350 円)はさわやかな味わい。豆乳感覚で鍋に入れるのもおすすめ。

若き 4 代目が作る
「ごちそう」となる上品な味

① とうふ処 小川

良質な国産大豆と天然にがりを使う昔ながらの作り方。4 代目店主・小川秀夫さんが初代から伝わる製法を守りながら新作にも取り組む。ほとんど流通していないという「丹波白大豆」を使った「特別なきぬ」(400 円)は、上品な豆の風味と柔らかい食感が楽しめる逸品。

ちょっと珍しい
丹波白大豆っす



住 江東区南砂 3-12-3
☎ 03-3644-7362
🕒 9:00 ~ 19:00
📅 休 日・祝
🚶 南砂町駅 2b 出口から徒歩 5分



豆腐店を引き継ぐ前はアパレル会社勤務という小川さん。新しいアイデアで老舗に新風を吹き込む。

煮てよし、焼いてよし、人気の生揚げ。毎週土曜の午前 11 時からは揚げたてを販売。アツアツをぜひ。



砂町



Sunamachi Area

かつて近隣には、小さな町工場が建ち並び、そこで働く人々で賑わったエリア。商店街をはじめ、この街に流れるどこか温かい雰囲気は、この地で暮らしてきた人々が作り出してきたもの。面影はそのままに、今日も客足は途切れることがない。



防水工事に自信あり！
建物を守るプロ集団

⑦ 丸山防水工業

いくつものやり方、工程がある防水工事を自社ですべて行う。建物に適した防水工事を外注に出さず、各技術を体得した社長以下自社スタッフが行うので価格もお安くできるとか。10年の工事保障付き。「ここまでやるの？」というくらい徹底した工事は自信あればこそ！

江東区東砂 8-20-8
03-3647-7931
8:30 ~ 18:00
休 日・祝
南砂町駅 2a 出口から徒歩 14分



父の跡を継ぎ、難しい工事に挑戦する職人でもある社長の丸山高幹さんは、元小学校教師。

どんな業者にも直せず困っていた建物の雨漏りを完全に止めたことで評判となり、その後も難しい工事を数多く。

誰かの役にたつ
地域のコミュニティスペース

⑧ ボランティアハウス ぽかぽか

食事・喫茶ができるコミュニティスペース。高齢者の「買物や掃除、家具の移動など短時間でできる仕事を頼みたい」などの声に応じて有償ボランティアスタッフを紹介。ボランティアは登録制。定年退職した人や専業主婦などが余暇を利用して活躍できる場を提供する。

江東区南砂 4-3-12
03-5633-7173
9:00 ~ 18:00
休 土・日
南砂町駅 2b 出口から徒歩 12分

5~10個まで数を選べる人気の「から揚げ定食」。ライス・サラダ・味噌汁・小鉢付きで600円。栄養のバランスを考えて作るという定食などは値段も安く好評。毎日食事に訪れる人も！

通勤、通学、買い物がラクラク
バイク生活はじめてみる？

⑥ オートショップ江東

新車、中古車の販売、修理、整備、車検対応など全般をサポート。「最近、移動しやすい原付がよく売れています」と2代目の石井博也さん。「TACT」や「DUNK」などの最新モデルも充実。はじめてのバイクは、いざという時の修理なども迅速・丁寧な近所の店が便利。



「整備士はバイクのお医者さんのようなもの」と社長の石井力さん。バイクを愛し、バイク乗りにも信頼される名物社長。



ホンダサービス
ネットワークの店



左から石井博也さん、石井力さん、整備歴35年の天野さん。「自分のバイクだと思って丁寧に」が信条。

江東区北砂 6-3-1
03-3646-2591
9:00 ~ 18:50 (日祝は16:50まで)
休 第2日
大島駅 A5 出口から徒歩 13分

豆！豆！豆！
こんなにたくさん、見たことある？

④ 豆の王様 シモヤマ

コトコト、ね

豆専門の卸を行う豆問屋の直営店。国産はもちろん、珍しい外国産まで、数多い品揃えと値段の安さは問屋ならではの。秋冬になると新豆が次々と店頭と並ぶとか。気さくなお母さん・店主の下山志津子さんが調理法もアドバイス。良質なタンパク質いっぱい！豆料理で健康に！



研いだ米2合に50gの煎り黒大豆、酒大さじ1杯弱と塩をひとつまみ入れ30~60分置いたあと炊いた「煎り黒豆ごはん」。簡単に作れて、煎った香ばしさ香るヘルシーな一品は、おにぎりやお弁当にしてもおいしい(煎り黒豆100g180円)。

丹波の黒豆や、信州産の高原花豆、ひよこ豆、レンズ豆など、オーソドックスなものから手に入りづらい珍しい乾燥豆が揃う。いっちょ、手の込んだ料理、しますか！



味噌作りや豆料理に詳しいまさに「豆博士」の下山さん。

江東区南砂 3-8-5
03-3644-1728
9:30 ~ 18:00
休 日・祝(平日不定休)
南砂町駅 2b 出口から徒歩 8分

マダムには「着心地よく、きちんと見える」が大切！

⑤ 群馬屋商店

「80代のマダムも来るけどオシャレですよ」と店主の多田美枝さん。ゆったりした肌着や靴下、婦人服やバックなど、シニアマダムが必要とする着心地のよいものが揃うほか、作業着やお祭り用品の取り扱いも。富賀岡八幡宮例大祭では、多田さん自身もお神輿を担ぐそう。



創業67年。当初は作業服の注文が主だったが、多田さんの代からは婦人服がメインに。帽子は小さめ、袖は七分袖が喜ばれるそう。

オシャレって大事！



「鳥居ローソク」は実は親戚。お客さんの要望から置くようになったとか。

江東区南砂 4-7-25
03-3644-3554
9:30 ~ 18:30
休 日
南砂町駅 1 出口から徒歩 10分



嫁入り道具として持ってきたミシンは今も現役！裾のお直しは無料。

ちらし寿司・マグロは必食
魚屋さんの本気を堪能!

11 鮮魚 村上

「特製ちらし寿司」(600円)は、10種類以上の新鮮なネタが入って飛ぶように売れる土曜日限定の人気商品。天然マグロ一本買だからこぞできる上質な「ブツ」や「中おち」も自慢。「この魚は煮つけが美味しいよ」店主の村上剛さんが気さくに教えてくれるのもいいところ!

「花見弁当」として注文を受けたことがきっかけ。お醤油で着物が汚れないよう「ツケ」にしたネタをのせて好評! その日に築地で仕入れたネタが折り重なるようにぎっしり。



江東区南砂 2-3-1-112
03-3649-5101
11:00 ~ 18:00
休日・祝
東陽町駅 4 出口から徒歩 5 分



①筋を丁寧にはずし、口どけが良いと評判のマグロのブツは 150g/390円。1日に約 20kg のマグロが売れてゆく。②店主の村上さん。奥で魚をさばきながらも、お客さんへの気配りも忘れない。

webから出張!

こてみせのウワサ



とあるお寺のシュールなアート

スナギンからちょっと脇道に入ると見えてきた「持宝院」。約 400 年前に創建された由緒正しきお寺さんです。が、境内にある「池」であろう空間に、ん? ヒト? なんでも、水が漏れて枯れてしまった池に、住職の甥っ子である若き彫刻家の作品を置いたそう。緑に映えるカップルや親子をイメージさせる作品、美しくも非現実的な世界を創り出し... シュール! あの商店街のすぐそばにこんなところがあるなんて、深い!

「こてみせ」webサイトにいろんなウワサが載ってるよ!

大切な愛車は信頼できるメカニックに!

12 山三



この地で 55 年の実績を持つ自動車整備工場。代車の備えはもちろん、簡単な整備を待つ間に使える自転車の無料貸出や、24 時間レッカー対応など気の利いたサービスも。数多くの車と向き合ってきた経験から「どんな車でもお任せ!」と胸を張るプロ集団に愛車のこと、相談しよう!



「自分の車と同じように丁寧な作業を」と入社 2 年目のメカニック担当。国家資格を有するメカニックが 18 名。信頼を得てきた実直な仕事への取組みが脈々と若手へと引き継がれている。



女性が多く、チームワークパッチリのフロントスタッフの皆さん。明るい雰囲気できれいに相談できる。

江東区南砂 1-23-15
03-3647-8608
月~金 8:00~18:00
土・日・祝 8:30~17:30
休 年末年始
南砂一丁目バス停から徒歩 4 分



「お客様の良さを引き出したい」という益子さん。その人の魅力を引き出すスタイリングが得意。

着付美容技術コンクールで 2 度も入賞した実力派。和服でハレの日をより華やかに、上品に。

その髪とそのメイク
あなたに似合ってる?

9 ヘアーさぶまりん美容室

ベテランならではの技術でメイク・ネイル・着物の着付けまですべてこなす、美容師で店主の益子幸江さん。「どんな人も自分の魅力を知って自信を持ってほしい」と、自分でも気づいていなかった真の「似合う」を提案してくれる。ホッと安心できる、気取らない雰囲気。



シンプルなジェルネイルは 1,980 円～。専用のエアブラシでジェルを吹き付け仕上げのエアジェル(3,000 円)もおすすめ。ネイルだけの利用も可。

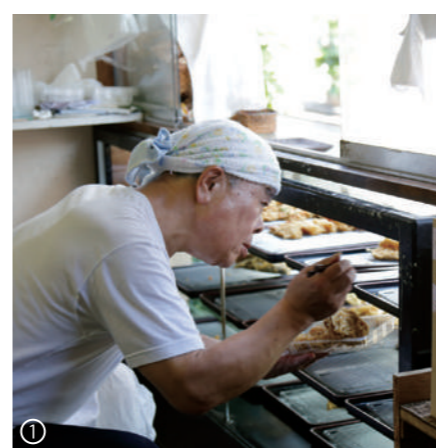


江東区東砂 3-1-14
03-3648-0869
9:00 ~ 19:00
休 火
旧葛西橋バス停から徒歩 4 分

550 円の天井&天ぷら定食!
大将の心意気がカッコいい

10 天ぷら増田屋

店内のイートインスペースでは、注文が入ってから揚げるアツアツの「天井」と「天ぷら定食」が 550 円! タレや天つゆもサラリと具になじみ美味。「下町の食卓だから高くしたくない」と店長の矢部和徳さん。19 歳から天ぷらを揚げ続けて 45 年! 変わらぬ味。



①ランチタイムや夕方は大忙ししながら、テキパキと持ち帰りもこなす。お客様の注文を 1 度で聞き取り素早く提供。②天井は 5 種類の天ぷらが乗ってボリュームたっぷり。



持ち帰りも可能。タレをかける瞬間、ジュツという音が...。「天ぷらは油の温度が決め手」と矢部さん。

江東区東砂 4-21-2
03-3648-8651
10:00 ~ 19:00
休 土・日
旧葛西橋バス停から徒歩 5 分

「ことみせ」には新しく登録された店舗がいっぱい！
そんな入りたてホヤホヤの店舗の魅力をご紹介します。

セラピストでもある店主の
癒し系隠れ家的サロン

女子力アップよ！

15 ネイル&フラワーセラピーサロン Shandi

シンプルからゴージャスまで、都心の人気店で培った技術とセンスを生かした施術にリピーターも多い。爪を傷めない、「フィルイン」という方法のデザインチェンジを得意とする。フラワーエッセンスを使ったセラピーを行い、内面からいきいきと輝きたい人を応援する。

オーナーでネイリストの高橋美香さん。内面から美をサポートしたいと心理学を勉強。セラピストの資格も持つ。不眠・疲労・アンチエイジングなどの相談にも。



ネイル素材も多く、様々なデザインに対応。ラメグラデーションは初回4,500円。200種類以上あるラメから好きなものを選んで。(写真はイメージです)



① 江東区牡丹 1-16-1 パレスサンセイ 302
② 03-5245-0305
③ 火～金 12:00～19:00、土・日・祝 11:00～18:00
④ 月 (不定休あり)
⑤ 門前仲町駅 4 出口から徒歩 2 分

運河の街に似合う
スペシャルティコーヒーを

13 HIDE COFFEE BEANS STORE

コーヒーの奥深さに魅せられ、その味を広めたいとの想いを抱く店長の斎藤英和さんは、「アドバンスドコーヒーマイスター」の資格を持つ。スペシャルティコーヒーのみを取り扱い、自家焙煎する豆はコーヒー通も納得の味。店内でゆっくり今日の1杯を楽しむのもアリ！



①「コーヒー店で一番根気のいる作業」と斎藤さん。焙煎後よくない豆を手ではじく作業。この作業を経てコーヒーはよりまろやかに、完璧に… ②ブレンドコーヒーは3種「シノノメブレンド」「ヒデブレンド」「キャナルブレンド」(650円/100g)。迷ったらまずは店主こだわりのブレンドを。



ハンドドリップで丁寧に淹れたコーヒー(350円)。豆が膨らむのが新鮮な豆の証拠。ふくよかな香りを楽しみたい。



① 江東区東雲 1-2-1
② 03-3533-1010
③ 10:00～19:00
④ 休 水
⑤ 豊洲駅 6a 出口から徒歩 9 分



①「患者さんが、整体院に来なくてもよくなるのが目標」と冨神さん。自宅で継続できる健康法なども教えてくれる。②妻の連樹さんは良きパートナー。女性の患者さんの鼠蹊部や脇の下の施術は、連樹さんが担当するという気遣いも。



体の不調はココロに通じる
早めに対策を！

17 武功剛拳

整体師の冨神剣さんと妻の連樹さんが営む。幼少時より武術を嗜み、心と体に向き合い続けてたどり着いた独自の技法は、9割以上の方から採み返しがないと評判。アジアテイストの店舗は女性も入りやすい。最近では、お客さんからの要望に応え、O脚や骨盤矯正などもはじめたそう。



① 江東区森下 1-13-11 光ビル 2F
② 080-9646-3688
③ 10:00～12:00、14:00～20:00(最終受付 19:30)
④ 休 月・木 (緊急を要する場合、応急処置に対応)
⑤ 森下駅 A4 出口から徒歩 1 分



日本人なら、お米にはこだわりたいですね？

16 吉野商店

いち早く最新設備を導入し、残留米のないつきたてのお米を20種類以上の銘柄から選ぶことができる。近年、無洗米加工の機械も購入し、少量からも可能に。「いいお米で作った無洗米は美味しいよ」と4代目店主の吉野佑治さん。お米マイスターが選んだ本当の美味をご賞味あれ！



米問屋発祥の地・佐賀で1903年創業。飾らない人柄の吉野さんと妻・ゆき子さん。工場見学や中学生の職場体験などにも貢献し、人望も厚い。



①24時間営業のコイン精米機も。五分づき、七分づきなど選ぶことができ、こだわりのお米を精米する人など、利用者は多い。②「おにぎりランチ」は、特Aランクのお米を日替わりで楽しめる。おにぎり2個、おかず、お味噌汁がついて500円。おこめ券でも購入できる。



① 江東区佐賀 1-16-12
② 03-3641-0388
③ 8:00～18:00
④ 休 日・祝
⑤ 門前仲町駅 3 出口から徒歩 8 分



ラジオ番組とのコラボ企画で生まれた「信州峰りんご」(165円)は、なめらかなリンゴあんとなじりクリームにシャキシャキしたリンゴが入って。期間限定の斬新な食感、楽しんでみて♪



店からも見ることができる工房で、熟練の職人により、一つひとつ丁寧に作られていく。

あれもこれも食べたくなる
住吉の名物どら焼き

14 菓子工房 福どら

落ち着いた趣ある店内には、どら焼きをはじめ、和テイストの上質な小豆を使った粒あん等、こだわりの素材で作られたあんを挟むどら焼きは、家庭や職場でのおやつはもちろん、ご進物としても使える上品な味。どれにしよう。



一番人気の「つぶあん」(145円)の他、「栗いっぱい」(190円)、「うめ抹茶」(175円)、「杏あん」(175円)と、常温タイプは4種類。



① 江東区住吉 2-3-18
② 03-3634-5731
③ 月～土 9:30～19:00、日 9:30～18:00
④ 休 第2・4月
⑤ 住吉駅 A1 出口から徒歩 2 分



とのおまきの旨利き

第5回

旨利きとは、「旨い」を知る・探求する食の達人。そんな「旨利き」に「コレ！」と認める味を教えてくださいました。

柳博之さん(左)と川邊亮祐さん(右)。職人肌の2人の間には、お互いを尊敬し合う空気が流れる。

デリカ やまこし recommendation → イル ترام il tram



今回の旨利きさん

デリカ やまこし
やまぎひろゆき
 4代目：柳博之さん
 90年以上続く肉&惣菜店。厳選された素材で、手作り・でき立てにこだわる。商店街の役員なども務め、地域のイベントには自ら奔走。地域での信頼も厚く、子どもたちにも大人気！

人に勧め、語りたくなる魔法がかかった渾身の一品
 イタリアンレストラン【il tram】が深川資料館通りで開店したのは約2年前。当時、シェフの川邊亮祐さんは20代。近所で店を構える【デリカやまこし】の店主・柳博之さんは、「ずいぶん若いシェフだなあ」と感じたそう。しかし店に訪れ、料理を口に運んだ時、「腕前も、食材やワインの知識も確か。これはすごい！」と納得。以降、人にも度々勧めているとか。前菜に時折登場する「玉葱のパンナコッタ」をはじめ、食材を変身させ、さらなる価値を生む魔法のような料理に驚き、魅了される人は数知れず。特別な日はもちろん、心揺さぶる魔法の一皿に出会いたいと思った時、その扉を叩いてみてはどうだろう。



コースのメイン「オーストラリア産 仔羊肩肉のローストカリフラワー・クミン風味」。季節によって異なるお任せコースは4,200円〜。



付け合わせのパン（フォカッチャ）も川邊さんが毎日焼き上げる。モチモチして香ばしい。

il tram イル ترام
 江東区三好 4-9-5 1F
 ☎ 03-5621-8383
 ⑤ 火～金 18:00～23:00(L.O.22:00)、土・日 12:00～14:30(L.O.13:30)、18:00～23:00(L.O.22:00)
 ⑥ 月(祝日の場合翌日)
 ④ 清澄白河駅 B2 出口から徒歩7分

デリカ やまこし
 江東区白河 4-3-1
 ☎ 03-3642-7058
 ⑤ 11:00～19:00 (13:30～16:00を除く)
 ⑥ 日・祝
 ④ 清澄白河駅 B2 出口から徒歩7分

「これが私の手？」って気持ち、味わってみたい？

⑱ Nail Salon mayu nail・ネイル塾

様々なサロンで経験を積み、アメリカのネイル大会での受賞歴もある実力派ネイリスト・まゆさんと、スタッフ・小林良子さんが担当。特にハンドケアコースは、美しい手指を取り戻すと評判。「正しいケアをすれば、ネイルのもちも違いますよ」とまゆさん。目指せ、ツヤスベ美人指！



①ケアを続けてキレイな爪になったお客様。マニキュアでも2週間しっかりキープできているそう。②ケアが行き届いた手にスカルプチュア。自爪のように自然に見えるのが高い技術の証！土曜日の夜はプロを目指す人のための本格ネイル塾も開催。



まゆさん(左)と小林良子さん(右)。ささくれや2枚爪などで悩む人に、家でできる適切なケアも教えてくれる。ぜひ相談を！



④ 江東区木場 2-7-26 レジェンド木場 1F
 ☎ 03-5621-3886
 ⑤ 火～金・日 10:00～21:00、土 10:00～17:00、土 18:00～21:00(ネイル塾)
 ⑥ 休 月
 ④ 木場駅 3 出口から徒歩3分



上質なものを見極めセレクトしたアイテムばかり。M～LLまでとサイズも豊富。

見て、触れて、試着して
 上品な装いを身につけたい

⑲ モードサロン ヤヨイ

おしゃれを楽しみたい人のためにピッタリ。服に合わせて、靴・バッグ・アクセサリなど、トータルで揃えられる。店内奥のテーブル席でお茶を飲みながらじっくり品定めができるサロン形式。クチコミは広がり遠方からも訪れる人が多いという。ちょっと他とは違う品揃えは必見。

通常よりも柔らかいピュアホワイトカシミアを使用したセーターは、色もデザインも豊富。手にとって触れると、かつて体感したことのない軽さと柔らかさが！



ふわっ

④ 江東区大島 7-3-1 ヤヨイビル 1F
 ☎ 03-3685-8410
 ⑤ 10:00～19:00
 ⑥ 休 水
 ④ 大島駅 A6 出口から徒歩3分

店主の内藤順子さんを中心に、ベテランスタッフが「私に似合うコーディネート」を提案してくれる。

