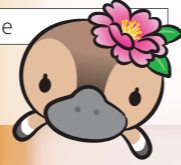


江東区のちょっとイトコ

ことみせ

3 Mar. 2017 vol.017
クーポン付きお店の情報誌

無料 takefree



プレミアム
じぶん



Pickup Area

門前仲町・木場
東陽町・住吉



江東区



これがあれば
ちょっと幸せって
ありますよね～

ことみせのWEBサイトもcheck!!

<https://kotomise.jp>

本誌で掲載のお店は WEB サイトで更に詳しく紹介！ほかにも、情報誌に掲載しきれなかっ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



4月1日よりことみせ事務局は右記へ移転いたします 〒135-0046 東京都江東区牡丹3-6-5 3F ☎ 03-5875-9583

次号発行予定 5月下旬

いろ
ことうの彩

第6回 深川の勿忘草色

[歴史とともにある永代橋]

わすれなぐさ色

江東区のちょっとイトコ

ことみせ

2017

3

vol.017

CONTENTS

03 じぶん プレミアム

01 ことうの彩

09 Pickup Area
門前仲町、木場、東陽町、住吉

14 商店街を分析！ 牡丹町笑栄会

15 Newcomer

18 YOUの気ままな江東区

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

印刷・製本
株式会社 相互

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(28)63号

表紙撮影協力
幸菜庵

※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取材時のものです。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。

<https://kotomise.jp>



深川と日本橋を結ぶ交通の要・永代橋。ダイナミックな美しいアーチ型で、隅田川屈指の名橋として知られている。現在の姿は関東大震災の復興橋として1926年12月に竣工。国の重要文化財にも指定されている。

江戸期、大川と呼ばれていた隅田川。初代の永代橋は1698年、5代將軍徳川綱吉が50歳になったことを記念して架けられたといわれている。長さ約200メートル、当時の大川に架かる橋の中では最大級。もともと河口に近い場所に位置し、見晴らしも絶景と評されていた。舟才船と呼ばれる大型の帆船や手漕ぎの和舟が行き交い賑わう海への玄関口、当時の浮世絵にもその景色は多く描かれている。

「江戸の繁栄の象徴」ともいえるその様子を、遠く遙か彼方の富士や房総半島の眺めを、当時の人々はこの橋からどんな想いで望んでいたのだろう。木造から鋼鉄へ、江戸から平成へ、姿も時も変わったけれども、ここに橋が架かり人々が往来する事実は変わらない。そうだが、ここはひとつ、当時に想いをさせてみようか。もしかすると川面の先に舟才船の影が見えるかも…しれないから。



限定15食 贅沢な親子丼



きき酒師や食鳥処理衛生管理者の資格を取得、「旨い」を追及し焼き台まで自作したという店主の石井さん。

予約してまで食べたい親子丼が門前仲町にある。料亭さながら、焼き鳥メインのコース料理のメで好評な「炭焼き鶏の親子丼」を、昼に15食限定1200円で楽しめる(味噌汁・香の物・副菜付き)。店主の石井さんは一流料亭で修業後、焼き鳥店も経験した料理人。京都丹波産の卵・精米店と相談し選んだ米など食材にもこだわる。上質な国産鶏肉を芳しく炭火で炙って旨みを閉じ込めた後、門外不出の特製のタレで煮て「おそば屋とも鶏料理専門店とも違う、焼き鳥屋ならではの親子丼」を作りあげた。卵のとうろみ具合も絶妙！まさに記憶に残るお昼ご飯！今度は夜、暖簾をくぐってみようか？



葉



クーポン番号 ②

- 住 江東区富岡1-1-8
- ☎ 03-3643-5024
- 🕒 昼 11:00 ~ 14:00 (ネタがなくなり次第終了する場合があります、不定休あり)
夜月~金 17:30 ~ 23:00
土・日・祝 17:30 ~ 22:00
- 📅 第1日・月(日・祝は予約のみ)
- 📍 門前仲町駅2出口から徒歩1分



焼き鳥屋=居酒屋というイメージを払拭。昼の親子丼以外はすべてコースで料理を提供。ワンランク上の焼き鳥を料亭のおもてなしで。
※写真はコース料理の例です。



おうちで上ランクを 食す喜び



じぶん
"JIBUN" Premium
プレミアム

日々の暮らしを楽しむことが出来る人は、自分なりに、暮らしを楽しむようにしている人。小さなこだわり、時にはちょっとした贅沢なんでもない一日を、ちょっとづつ一日でしてくれる「プレミアム」な何かは、意外と身近にあるかもしれないよ。

TOPICS

リピートしたくなる率100%

篠塚さんの妻・晶子さんが作る「ロールキャベツ」(170円/1個)は、食べた人が知り合いに拡散し、口コミだけで人気に。「いい肉を使っているからおいしいのよ」と晶子さん。冷凍で販売しているので買い置きする人も。



「肉が苦手だった夫も食べられるようになったのよ」と20年来の常連さん。

全部が
お気に入り♡

焼肉・ステーキ・しゃぶしゃぶ...。明日への活力が欲しい時はやっぱり「肉」！創業66年。自分が美味しいと思うものしか置かないという初代からのこだわりを引き継ぐのは2代目店主・篠塚保彦さん。精肉はもちろん、充実の自家製惣菜は忙しい時の強い味方。A5ランク黒毛和牛の肉も肉を使ったロールストビーフ(100g/920円)は、ご進物にする人もいる人気商品。「これもおいしいわよ」って、お店のお客さんがポテトサラダをすすめてくれた。篠塚さんに簡単レシピを教えてもらった、はずむ会話も楽しい。

亀屋精肉店



クーポン番号 ①

- 住 江東区亀戸5-23-8
- ☎ 03-3681-8248
- 🕒 11:00 ~ 19:00
- 📅 日
- 📍 亀戸駅北口から徒歩7分





床屋のエステ
ハンパない!

商店街に佇む理容室の中、カーテンで仕切られた個室では女性への癒しと思いやりが溢れている。都心で2時間のエステを受けたら論吉さんが飛んでしまいそうだが、顔そりとリンパ・デコルテマッサージ、パックがついて130分のプラチナコースはなんと7700円。美容の悩みを聞くたびに、「悩んでいるお客様に無理って言いたくない」メニューを増やし、ついには「顔痩せスパシャルスト」の認定まで取得したという福井昭子さん。リピーターも多く、年に数回、訪れるという女性は10年来のファンだそう。とりこになりますよ! ですよ。あぁ、体験してみたい!



完璧!

プレミアムフライデー
月末金曜日はメンズのシェービングをスチームシェービングにランクアップ

クリエイトヘアサロン
FUKUI

クーポン番号 ④

- 江東区大島7-3-3
- 03-3681-9516
- 火~土 9:00 ~ 19:00
日・祝 8:30 ~ 18:30
- 月・第2・3・4火
- 大島駅A6出口から徒歩4分

プレミアムフライデーとは、「月末金曜日に早めに仕事を終えてちょっと豊かな週末を楽しもう」という全国的・継続的な官民連携した取り組みです。

「ヘアスタイルのもちがよく、ダメージも少なくなった」と常連さん。カット・カラー・顔そり・エステすべてこちらにお任せしているそう。



お米にトコトン
こだわってみる

味わう



おにぎり2個、おかずと味噌汁がついて500円。今日のお米は岩手県の「ひとめぼれ」。美味!

常連さん



11:00~販売開始! 大好評につき12:30には売り切れてしまうことも。

おにぎり2個、おかずと味噌汁がついて500円。今日のお米は岩手県の「ひとめぼれ」。



店主の吉野佑治さん 妻のゆき子さん

コイン精米機や無洗米加工の最新機器を導入するなど革新的な米店。「いろいろなお米の味を知ってほしい」と日替わりで特Aランク米のおにぎりを販売。自分好みの銘柄を探してみよう!



気分をアゲてくれる
“ひやぬく”マリアージュ

まきば (makiba)
Softcream&Sweets
森下ぶりん研究所

クーポン番号 ⑤

- 江東区森下3-2-11
- なし
- 11:30 ~ 19:30
- 不定休
- 森下駅A6出口から徒歩5分



ぶりんも!!

32.8cm

吉野商店

クーポン番号 ③

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

ホッカホカ



このうま味・粒・ねばり、まさに理想の味!



おすすめの「北信州みゆき米 幻の米」を購入! 土鍋で丁寧に炊き上げて...



「もう少し粒がしっかりめで...」など吉野さんにあれこれ相談。

選ぶ

内緒にしたい 気迫の一杯

丸鶏と煮干を煮込むこと12時間。秘伝タレには香り高い木桶仕込みの天然本醸造醤油を使用。口に運べば、鶏の凝縮味の後から煮干しの奥深いコクが追いかけてきて…。化学調味料に頼らずしてこの濃厚なうま味！つるりとしたのど越しの国産小麦麵、しっとり柔らかな低温真空調理の昆布ダマ鶏チャーシューとの相性も完璧。醤油支那そば(750円)は「添加物が苦手な人にもおいしいラーメン」という店主・矢澤真さんのラーメン愛から生まれた究極の一杯。誰かに言いたいやら、秘密にしたいやら。



愛ペキ
愛ペキ

味玉子が!!!



江戸麵熊八



- クーポン番号 ⑦
- 📍 江東区森下2-14-5
 - ☎ 080-7852-5511
 - 🕒 11:30 ~ 14:00
18:00 ~ 21:30
 - 📅 月・火(土日祝は不定休)
 - 🚶 森下駅A6出口から徒歩2分

麵も保存料を使用していないため店内で毎日製麵。支那そばとつけ麵、それぞれのスープに合うよう小麦粉の種類・配合を変えている。

PREMIUM FRIDAY
「プレミアムフライデー」
月末金曜日は、特製支那そば
950円を750円で提供。



理想の自転車で 週末をもっと楽しむ

週末は長距離ツーリングを楽しむ。レースにも出場するという自転車好き・吉田守さんが店を開いたのは約6年前。専門店ならではのレアな品揃えや、乗り手が思い描くイメージを引き出すカスタマイズが特徴。オリジナルデザインのロードやクロスバイクなどカッコいい試乗車も充実し、近所の荒川サイクリングロードでの試乗は爽快の一言に尽きる。通勤用にプロムナードと呼ばれる街乗り用を購入した常連の河合さんは、「気ままに出かけたがり、行動範囲も広がった」と語る。機能・デザインともに優れたお気に入りの自転車は、道のりを一緒に楽しむ相棒のようだ。



モーゼル 自転車



- クーポン番号 ⑥
- 📍 江東区東砂5-1-1
 - ☎ 03-6312-7312
 - 🕒 10:00 ~ 20:30
 - 📅 木・第3日
 - 🚶 旧葛西橋バス亭から徒歩1分

PREMIUM FRIDAY
「プレミアムフライデー」
月末金曜日は自転車全品
5%引き

自転車仲間でもある河合さん(左)と吉田さん(右)。プロムナードは、細部にまでこだわってカスタマイズ。前かごは、ワインの空き箱をペイントし取り付けた。



来週は
どこ行く?

TOPICS

便利でかわいい「サコッシュ」

自転車用の小型バック「サコッシュ」はそもそも、ロードレースで使われる補給袋。両手が自由になり伸縮性もあるためちょっとしたお出掛けに便利。吉田さんの妻・弘美さんがデザインしたオリジナルサコッシュ(2,160円)も販売中。



南砂町で約20年割烹料理を営んでいた初代が、「気軽に食べてもらえるもの」とお好み焼きともんじゃに業態変更。水とタンにこだわった上品な味は、息子で2代目の奥津正夫さんに引き継がれ、東陽町に移転後もわざわざ訪れるファンがいた。ところが、「やはり地元で」と昨年7月に再び砂町に戻り、家族連れを中心に週末は特に賑わう店に。2本のカニ爪やアサリなどが入ったボリューム満点看板メニュー「砂むら玉天(1050円)や「チーズお焼き(680円)は健在。どちらか迷ったら、そうだ、今日は両方食べてしまおう!



2枚目!

PREMIUM FRIDAY
「プレミアムフライデー」
月末金曜日はドリンク1杯サービス
(※他サービス併用不可)

砂むら



- クーポン番号 ⑧
- 📍 江東区南砂6-11-1
 - ☎ 03-3646-7426
 - 🕒 17:00 ~ 24:00 (L.O.23:00)
 - 📅 火
 - 🚶 南砂町駅2a出口から徒歩7分



「I just love it !!」 ゴージャス気分 下町の幸せタイム



♪ジュワッ♪

「みんなの輪のなかで生きてゆく」
その想いが形となって

10 手づくりショップるーくる

区内に28か所ある障害者通所施設を運営する8団体が共同で運営。各施設で出品している商品は、雑貨や手工芸品の他、和洋菓子やおにぎりなどの軽食類、ドリンクに至るまで多彩。区役所ロビーの一角でほっと一息できるオアシス的存在として愛されている。



店名の「るーくる」は、「地域に根(root)を張り、みんなの輪(circle)の一員として生きていく」を意味した造語。どの施設もクオリティの高いモノ作りをしている。



スタッフのサポートのもと、障害者の方が当番制で実習生として接客中。「当番の日を楽しみにしています」と施設に通う女性。

- 📍 江東区東陽 4-11-28 江東区役所 2F
- ☎ 03-3647-9383
- 🕒 10:00 ~ 16:00
- 📅 休 土・日・祝(年末年始・夏季休業あり)
- 🚶 東陽町駅 1 出口から徒歩 5 分

名物「粋なタン」2,600円。タン芯や厚切ハラミなど全14品コースは5,000円。



- 📍 江東区永代 1-2-9
- ☎ 03-4500-2883
- 🕒 11:30 ~ 14:00(LO.13:30) 17:00 ~ 23:30(LO.22:50)
- 📅 休 不定休
- 🚶 門前仲町駅 4 出口から徒歩 8 分

包丁の入れ方も重要です

和食出身の白井瑞樹料理長。最高の状態で提供するため、カットは注文後に。

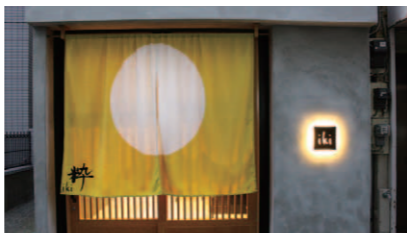


日本全国のA5和牛を驚きの良心価格で

11 焼肉 粋

食品商社を母体とし、様々な仕入先・生産者から直接買いつける圧倒的な仕入力で、「上質な肉を低価格で提供」が実現。「お客様の笑顔が見たい」というオーナーの情熱は、妥協のないサイドメニューにも、作り手の見える素材にも息づいている。平日ランチはお得度満点！

焼肉店つしからめ料亭風情の行まいも素敵。



備長炭の赤外線効果で外はこんがり、中はふっくらジューシーに。1本120～220円とお手頃価格なのもうれしい。

ビルの谷間の隠れ家！
キッチンカーで極上炭焼き鳥

9 ふじ泰

築地から仕入れる厳選鶏を紀州備長炭で焼き上げる焼き鳥が絶品。「キッチンカーとテントでコスト抑えています」と、和食出身の料理人・大島将裕さん。ライブ感溢れるテント小屋の中は、仕事帰りのサラリーマンやご近所さんで賑わって。これぞ都会のオアシス的存在。

- 📍 江東区木場 6-6-3
- ☎ 090-5992-4289
- 🕒 17:00 ~ 23:00
- 📅 休 月
- 🚶 木場駅 4b 出口から徒歩 3 分



「おまかせ6本」900円。白レバーやひざなん(ひざ軟骨)など珍しい部位も。



三ツ目通りに面したテント小屋、雰囲気抜群！

門前仲町 & 木場
東陽町 & 住吉



Monzen-Nakacho & Kiba & Toyocho & Sumiyoshi Area

さつそうと歩くビジネスマンが多い東陽町から、永代通りを西に行けば、木場そして門前仲町。北へ足を延ばせば住吉へ。木場公園・大横川・猿江恩賜公園など、各エリアにはそれぞれ桜の名所がある。今年の春は川沿いで、公園のベンチで、ゆっくり桜花を愛でてみてはどうだろうか？

編集部の
とってまき



お店を取材したスタッフが、見て・聞いて・感じたこと、いっぱいあるからもう少しお話しちゃいます！

ふじ泰さんでは…

エアコンはないけれど、炭の熱気とストーブで中は暖かかったなあ。夏はビアガーデン仕様になるらしい、楽しみ！



手づくりショップるーくるさんでは…

豆乳ソフトクリーム(200円)、区役所の中で1年中ソフトクリームが食べられるなんて、他区の人に自慢したくなっちゃいました。



焼肉粋さんでは…

和情緒あふれる店内には強力ダクトを完備。「ほぼ臭いはつきません」ですって。女性にとってはうれしい限り！





自分が行きたくなる店、作りました!



①手触りや包丁の入り具合で肉の個性を把握する焼肉アーティストの福嶋さん。
②工業高校出身の腕前を活かしチェアは手作り。飾らない雰囲気もいい。



2,900円コース。「良質肉を安く」とコースのみ予約制にし、一人で切り盛り。



⑤ 江東区東陽 1-27-11
グリーヒルシティ東陽 2F
⑦ 03-6666-8961
⑧ 月～土 17:00～23:00
日・祝 17:00～21:00
⑨ 火・第2・3月(その他不定休あり)
⑩ 東陽町駅 2 出口から徒歩 7 分

焼肉アーティストが迎える 大人の隠れ家

⑭ 東京 A ランク～肉の 29 しま～

焼肉店で 10 年間腕を磨いた福嶋正人さんが昨年 4 月に独立。提供するの「脂があっさりして美味」という産地指定和牛の銘柄福島牛と秋川牛・かつべ牛のみ。伝統製法の自家製キムチやかつおダシ香るレモンダレ、炊きたてコシヒカリなど、こだわりの味をコース仕立てで。



食べ飽きない上品な脂のうま味が特徴のローズカツ。もち豚が 900円、山形豚は 1,100円。



⑪ 江東区古石場 3-11-25 1F
⑫ 03-5875-8131
⑬ 月～金 18:00～23:00(LO.22:00)
土・日・祝 17:00～22:00(LO.21:00)
⑭ 休火
⑮ 門前仲町駅 2 出口から徒歩 8 分

フレンチのエスプリ漂う
カツと洋食のお店

⑫ 洋食かつ 兎

フレンチ出身・気骨ある若きシェフの真髓がぎゅっと詰まった一軒。低温調理によるしっとり柔らかなローズカツのほか、遊び心をちりばめたビストロメニュー、ジャンルの枠を超えた酒の肴も美味。お手頃ワインに日本酒の品揃えも豊富な、日常使いのうまいもん屋的存在。



今年作ったというキッズスペース。保育士を呼んでの子育て相談も行う。



低温調理に合わせた生パン粉をまよわせ、サクリ＆あつくり仕上げるため、コーン油とごま油のダブル使用。



駅出口からすぐ、屋上には開放的なテラス席も。肌寒い夜でも暖房があるので安心!



バジルとたっぷりのモッツアレラチーズ、トマトソースが味の決め手のマルゲリータ(640円・税別)は子どもにも人気!

石窯焼きピザをお気軽に!

⑮ 深川住吉バル レッドウッドピザ

住吉にあるレッドウッドカフェのオーナー・野田幸一郎さんが 2016 年にオープン。生地やチーズなどはイタリア産を使い、注文後に生地を伸ばし成型。500 度以上と高温の石窯で焼くナポリ風ピザは木の香ただよ本格派。一品料理や野田さんの妻・由香さん手作りの焼菓子なども楽しめる。



＼アツアツ!／

⑯ 江東区住吉 2-24 住吉駅前
⑰ 03-6659-5386
⑱ 火～金 11:30～14:00 16:30～23:00(LO.22:30)
土 11:30～23:00(LO.22:30)
日・祝 11:30～22:00(LO.21:30)
⑲ 月(祝日の場合は翌日)
⑳ 住吉駅 A4 出口から徒歩 0 分



目指せ! エイジレスな美ボディ

⑬ エイジレス整体院

「身体の歪みを治すことで新陳代謝や血流がよくなり、美しく健康な身体になります」と、美容&小顔整体師・栄養士・パーソナルトレーナーの肩書を持つ橋本英寿さん。整体を軸に栄養面・運動面からもアプローチし、身体の不調を解消してくれる、美と健康の駆け込み寺!



パーソナルトレーニングもしますよ

院長の橋本さん。自身の身体作りにも余念がなくベストボディ東京大会出場経験も。

①腰痛・スポーツ疾患の治療のほか、産後骨盤矯正にも定評あり。
②キッズコーナーもあり、子育て世代にやさしい。



⑳ 江東区東陽 5-18-8 相馬ビル 1F
㉑ 03-6666-6159
㉒ 10:00～19:00
㉓ 日・祝・火
㉔ 東陽町駅 1 出口から徒歩 7 分



野田さんの愛犬、チワワのチャアくんは 4 歳。学校帰りの小学生や駅を利用する人たちに声をかけられることも多い、この店の看板犬なんですって。

深川住吉バル
レッドウッドピザ
さんでは...



東京 A ランク
肉の 29 しまさん
では...
「肉にあうビールといえばカールスバーク生!」と福嶋さん。泡の量やグラスの洗い方にもこだわっているらしい。ゴクリ、美味しそう...



エイジレス整体院さん
では...
入口には橋本さんのイクメンぶりが垣間見られる家族写真が。「ペビーのお世話って大変ですよ〜」。子育てママの苦勞、よくわかっていらっしやる!



洋食かつ 兎さん
では...
店名の由来は「動物の名前だと覚えてもらいやすいかな」と思っ「と」シェフ。看板をはじめ、店内にも兎のモチーフがあるの探してみよう!

商店街を分析!

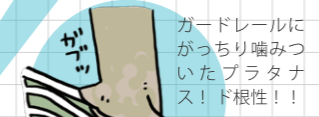
1 Saotome-Ke



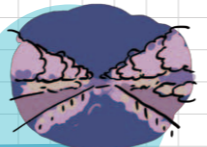
早乙女 正雄さん 弥麗さん

巷を賑わす新食感フード
ふわふわもちもち!米粉とダシで作る生地にハーブ塩・塩麴に漬けた具材が入った、「ハーブと塩のお好み焼き」は、グルテンフリーで愛らしいルクス。実家がお好み焼き屋だった早乙女弥麗さんと、ご主人の正雄さんが編み出した究極の味を、厳選ナチュラルワインと共に。

小さいながらも由緒ある「住吉神社」。地元の人々のパワースポットなんですって。



大横川と古石場親水公園に挟まれるのどかな雰囲気この通りでは、3月下旬から界限で行われる「お江戸深川さくらまつり」に合わせて、アンテナショップや朝市を開催(4月2日予定)。お花見の後はずいぶんこちらへ。グルメなお店も多いんですよ。



さくらまつりの時期は大横川沿いへ。夜桜も美しい。



2 北海道海産



鈴木 啓太さん

北海道の海の幸山の幸に舌鼓!

足を踏み入れると、カニやホタテなどの魚介類、その加工品やお惣菜がズラリと並び思わず生唾ゴクリ。北海道の海産物加工会社が母体だけに、品揃えは圧巻。「珍しい食材は食べ方のアドバイスもしますよ」という店長の鈴木啓太さんのフレンドリーな接客も人気の理由!

3 おなかま



田頭 和みさん

食べて、元気に、健康に!

マクロビオティックを学び、体質改善のコンサルタントを行う田頭和みさんが「地域の方向けに」と始めた、週3で手渡しする「食箋弁当」(13,000円/入会金込)が人気。旬の有機野菜・玄米などを使い、手間ひまを凝らした弁当は、「体調がよくなった」と好評! 継続する人も多い。

このフラッグが商店街の目印。下町らしくもあり、モダンでもあり。

information

Saotome-Ke

- 住 江東区牡丹3-12-8 小瀧ビル1F
- ☎ 03-5657-4540
- 時 火・水・土・日 11:30 ~ 15:00 (LO.14:15)
月~日 17:30 ~ 22:00 (LO.21:30)
- 休 木
- 🚶 門前仲町駅2出口から徒歩4分

北海道海産

- 住 江東区牡丹3-8-3 安藤ビル1F
- ☎ 03-3820-8420
- 時 10:00 ~ 18:00
- 休 日・祝 (月末か月初に臨時休業あり)
- 🚶 門前仲町駅2出口から徒歩5分

おなかま

- 住 江東区牡丹3-9-7 コーピアス門前仲町1F
- ☎ 090-2556-8014
- 時 11:00 ~ 18:00 (配達等で不在時あり)
お食事処 11:00 ~ 23:00 (予約のみ)
- 休 不定休
- 🚶 門前仲町駅2出口から徒歩5分



「オーダーメイドも承ります」と穂由美さん。テレビドラマでの編み物指導など幅広く活躍。



好きなものを好きな時間に編むことができる。利用はドリンクとお菓子付きで2時間2,000円(要予約)。自宅で編み間違いしたものを持ちこみ直ししてもらう人も。

編む楽しさを駅近のサロンで

16 KANAMA handmadelounge

編み物作家・穂由美さんのサロン。日本ヴォーグ社で編み物書籍の編集者を務めながら講師としても活躍。その後、長年の夢をかなえて編み物専門サロンのオーナーに。毛糸や編針、レシピ本も豊富に揃え、未経験者でもすぐに始められる。駅やバス停から近い利便性の良さも魅力。

- 住 江東区木場 6-7-1 シティレジデンス A3 木場 1F
- ☎ 03-6321-9405
- 時 10:00 ~ 17:00 (水のみ 18:00 ~ 20:00)
- 休 土・日
- 🚶 木場駅 4b 出口から徒歩3分

ただ捨てるなんてもったいない! 断捨離のつよ~い味方!

17 生活快館ララ

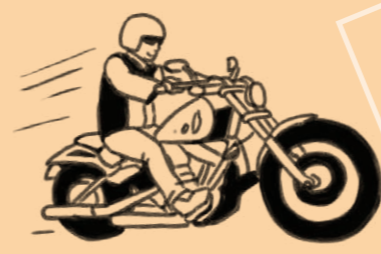
清洲橋通りに面し、家電がメインのリサイクルショップ。「ライフスタイルに合わず処分したい家電があればご相談ください」と店主・成田保男さん。製造3~4年以内の物を中心に再販できるものなら買い取り、再販できないものは、他より安く回収処分も。捨てる前に相談を!

- 住 江東区扇橋 3-1-6 サンフォレスト 1F
- ☎ 03-3699-8666
- 時 10:00 ~ 19:00
- 休 火
- 🚶 住吉駅 B1 出口から徒歩8分

スッキリ暮らそう!



未使用品を含めおすすめ家電がズラリ! こまめに足を運べば掘り出し物に出会えるかも。



バイクが趣味の成田さん。長年の夢をかなえ、昨年、現地でハーレーをレンタルしアメリカ横断ツーリングをしたそう。かっこいい!

生活快館ララさんでは...



作品の販売もしているんです。このバッグ、ひとつひとつ編んだ小さな輪を繋げていて手がこんでいるのに12,000円。世界にひとつしかないいいですよ。

KANAMA handmadelounge かんま

「ことみせ」には新しく登録された店舗がいっぱい！
最近仲間入りした店舗を順次ご紹介します！

welcome

to

kotomise

サイズもデザインも妥協しない
本当のお気に入りが見つかるはず

エレガントでしょ♪

23 帽子のマルケイ

メーカーを巡ったり職人に作ってもらうなどして、2S～5Lまでの豊富なサイズを揃える。ハンティングから麦わらまでバラエティ豊かで、在庫量は「把握できない」と店主の飯野由子さんと娘の遠藤由美子さん。遠方から訪れ「やっと合うものを見つけた」とまとめ買いする人も。



「サイズ感・かぶり方・こなれ感」が粹に見える秘訣だとか。由美子さん(右)と由子さん(左)に見立ててもらおう！



職人が手づくりしたものから、お値ごろなものまで所狭しと並ぶ店内。高橋のらくろ〜商店街にあり、のらくろグッズの販売も。



紫外線が気になる季節でも、こんな帽子でお出かけすれば心もはずむ。



- 江東区高橋 14-21
- 03-3631-7913
- 月～土 10:30～20:00
日・祝 10:00～18:00
- 水・第3木
- 森下駅 A6 出口から徒歩 4分

木のぬくもり感じるカフェで
子どもも大人も真剣勝負！

21 どうぶつしょうぎ cafe いっぷく(深川いっぷく)

使う駒は4種。ルールを極限までシンプルにした「どうぶつしょうぎ」の生みの親で、元女流棋士・藤田麻衣子さんが営む。店内には各種ボードゲームがあり、お茶や食事をしながら楽しむことができる。「子どもと対戦できる」「奥が深い」と評判の「どうぶつしょうぎ」で一局、いかが？



無垢材のテーブルを設えたあたたかい雰囲気。将棋教室を行うほか、ギャラリーやレンタルスペースなど地域交流の場としての役割も果たす。



手触りも
いいのだ♪

コーヒーや紅茶のほか、トースト・焼菓子などもあり、普通にカフェとして利用する人も多い。かわいらしい「どうぶつクッキー」もおすすめ。



- 江東区白河 3-2-15
- 03-3641-3477
- カフェ 木～日 12:00～18:00
教室 火・水
- 休 月
- 清澄白河駅 B2 出口から徒歩 5分



「少しでも将棋に興味を持ってもらえたら」と藤田さん。かわいらしい動物の絵は自筆デザインしたもの。

「じっくり味わって呑みたい」ならこちらへ

24 発酵文化応援団

250以上の蔵元を巡り、日本酒を愛する喜連川覚さんが営む居酒屋。亀戸香取勝運商店街にあり、全国の酒蔵からセレクトした逸品を常時20種類ほど揃える。好みを伝えれば選んでもらえるのはもちろん、説明もわかりやすいと評判。店名は、「日本酒は世界に誇る発酵文化」という信念から。



静岡県の純米大吟醸酒「臥龍梅」(900円)はお勧めのひとつ。



昨年、大病から復活した喜連川さんは自らを「勝運男」と名乗る。独自の哲学とユーモアがこの店のもうひとつの持ち味。



- 江東区亀戸 3-59-15 千田ビル 1F
- 090-8809-1585
- 木・金 18:30～23:00
土・日・祝 午後～23:00
(開店時間は変動あり、来店前にお電話下さい)
- 休 月・火・水
- 亀戸駅北口から徒歩8分



丁寧に仕事に向き合う家吉さん。お客さんとツーリングに出かけることもあるそう。



ママチャリ・マウンテンバイク・クロスバイクなどが、床や壁にきれいに展示されている。

子ども乗せ自転車用レインカバー・鍵・かごなどの必需品も揃う。



すいすい自転車ライフを
ぐいぐい応援！

22 セオサイクル 亀戸店

「メンテナンスで自転車はもっと乗りやすくなりますよ」と語る店主の家吉篤郎さんは自身も自転車愛好家。「部品が揃っていて修理も早い」と評判で、購入時はもちろん、「ちょっと困った」を気軽に相談できる長くお付き合いしたい店。

ツアロックが基本！



- 江東区亀戸 3-60-15
- ブレイス M101
- 03-5875-5444
- 10:30～19:30
- 休 水
- 亀戸駅北口から徒歩 8分

YOUの気ままな江東区

~ My favorite Koto-ku ~

故郷から日本にやってきた YOU のみなさん。どんなお店が好きなの？どんな風を楽しんでいるの？ことみせが密着して、その魅力を教えて頂きました。



平日限定ランチセットはメインのパエリア(又はフィデウ)に前菜2品とグリーンサラダ、デザートがついて1,000円。

The lunch set (available weekdays only), comes with a paella or fideuà main dish, two appetizers, a green salad and a dessert for 1000 yen.

食後のコーヒーも
おいしいね
The after-meal
coffee is also great!



故郷の気分を感じられるお店が近所にあってうれしいね。素材にも調理方法にもこだわりがあって、特にパエリアは僕のお気に入りだよ。
It's great to have a place in the neighbourhood where I can enjoy the feel and taste of home. They put a lot of care into choosing the best ingredients and cooking methods, and the paella is a special favourite of mine.

パエリアにはスペイン産のスパイスを使っています。ルナさんはアヒージョやピンチョスなどもお好きですね。
We use spices harvested in Spain to make the paella. I think you're also inclined to the ajillos and pinchos, right Mr. Luna?

サパテロオーナーシェフ 川田通雄さん
Zapatero's owner and chef, Mr. Michio Kawada

27 サパテロ Zapatero

気さくな雰囲気家族連れにも人気の本格的スペイン料理店。ハムはもちろんワインやチーズも本場にこだわり、タパスも充実。

This authentic, family-friendly Spanish restaurant has a homey atmosphere, making it a favoured destination for many. They are particular about stocking wine, cheese—and of course, ham—that are produced in Spain. There is a rich selection of tapas as well.



- 江東区三好 4-9-9
- 03-5875-9735
- 11:30~14:00 (売り切れ次第終了)
- 17:00~23:00(LO.22:00)
- 休 日・(月のランチ)
- 清澄白河 B2 出口から徒歩 7分
- 4-9-9, Miyoshi, Koto-ku
- 03-5875-9735
- 11:30~14:00 (will close earlier if lunch sells out)
- 17:00~23:00 (last order at 22:00)
- Sundays and during lunch hours on Monday
- 7 minute walk from Exit B2 of Kiyosumi-Shirakawa Station

from... **ハビエル・ルナさん**
Javier Luna

国籍：スペイン 日本在住歴：26年
地域や文化をプロデュースするマーケティング・プロデューサー兼アーティスト。

以前住んでいた宮城県仙台市に引き続き、最近では清澄白河の魅力も発信中！360VR フォトグラファーという一面も。

Nationality: Spain He has been living in Japan for 26 years. Mr. Luna is a marketing producer and artist who helps promote various regions and cultures. Currently, his focus is to continue promoting Sendai and Miyagi (where he used to live), and more recently the Kiyosumi-Shirakawa area of Koto-ku. He also happens to be a photographer specializing in 360 VR images.



名物「レバーガー」に舌鼓！

25 呑飲

亀戸香取神社参道にあり、昼は喫茶店、夜は居酒屋として「旨い」を提供。毎朝仕入れてくるという新鮮な豚レバーを使ったメニューが人気。山梨の地酒「春鶯囀」や青森の「下北ワイン」など珍しい銘柄も揃え、自家製料理との相性バッチリ！昼夜問わず25名までの宴会もどうぞ。



- 江東区亀戸 3-61-7
- 03-3682-5290
- 10:00 ~ 22:00
- 第1・3水
- 亀戸駅北口から徒歩8分



豚レバーを竜田揚げにして醤油ベースのタレをからめ、レタスと共に米粉のマフィンに挟んだ「レバーガー」(250円)。地域の人たちからも愛される逸品。まずは食べるべし！



定番のランチメニュー「新鮮レバー炒め」
味噌汁・サラダ・ドリンク付きで700円。



ほろ酔い~



店主の宮永秀勇さんと家族の温かみある接客で、近隣ビジネスマンや参拝で訪れた人の憩いの場に。



柔道整復師の国家資格を持つ松崎さん(右)、受付担当・垂希子さん、スタッフ・中瀬大樹さん。



- 江東区森下 5-20-6 KK-RETREAT 101
- 03-6659-6265
- 月~土 10:30 ~ 20:30(13:00 ~ 15:00 除く)
- 日 10:30 ~ 14:00
- 休 木・祝
- 菊川駅 A4 出口から徒歩 3分



清潔で温かみのある院内。

あなたのカラダの執事でありたい！

26 ひつじの整体

院長・松崎秀治さんによる手技がメイン。骨や筋肉の状態を読み取り、痛みのある患部を刺激することなく、ゆらゆらとカラダを揺するゆらぎの施術で不調を改善。肩こりの原因といわれる筋膜にできたシワを伸ばす体操、通称・筋膜リリースの指導なども行う。

炭を加工したドームを使った温熱療法機器「スマーティ」。大量に発汗することでデトックス効果あり！40度20分のぬくぬくコースと80度30分の美温コースを用意。



水分補給も！

