

江東区にワインブーム到来!

TAKE FREE

2017年5月

Vol.18

# ことみせ



くーぽん  
ついています

おみせの魅力  
再発見!

住吉  
エリア



呼んで  
ワインが  
いる!

特集

from

清澄白河

門前仲町

木場

大島

北砂

森下

亀戸

豊洲

おい



江東区

KOTO city in TOKYO  
スポーツと人情が熱いまち江東区

Koto City Guidebook

# KOTOMISE

RECOMMENDATIONS WITH A LOCAL TWIST!

Rest and recharge!  
My weekend plans in Koto City.



Xianru Shen  
Coordinator for International Relations from Canada

ことみせのWEBサイトもcheck!!

<https://kotomise.jp>

本誌に掲載しているお店はWEBサイトでもご紹介!  
誌面で紹介しきれなかった情報や町のうわさな  
どもお楽しみいただけます。

ことみせ

検索



次号発行予定 7月第3金曜日



## CONTENTS

- 03 ワインが呼んでいる！
- 01 江東の語り場 第1回
- 11 もう一匹の店主
- 12 おみせの魅力再発見！  
住吉エリア
- 17 KOTOFUL DIARY 01

企画・編集  
ことみせ事務局  
〒135-0046  
東京都江東区牡丹3-6-5 3F  
☎03-5875-9583  
✉ info@kotomise.jp

表紙デザイン  
アガスケ合同会社

表紙撮影協力  
深川ワイナリー  
彩り硝子工芸  
佐野みそ 砂町銀座店  
リカシツ

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(29)8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>



昭和の香りを残す銭湯は  
家族になれる場所だった

## 竹の湯 江東区北砂 3-25-8



昭和の風情を感じる店構え。男湯、女湯ともに背景画は爽やかな竹林。



昭和初期から、この地で湯をまかかってきた「竹の湯」。開店時間の午後三時半より少し前にシャッターを開き、店前に並ぶ常連さんを迎え入れる。

脱衣所の縁台に腰掛けた仲良し3人組。てっきり姉妹なのかと思ったら、銭湯で知り合った顔馴染み。お湯トモぐとも言うおうか。

熱い湯にゆつくり漬かった後は、汗が引くまで他愛もないおしゃべりに花を咲かせ、一緒に散歩しながら家路につくのが日課だという。銭湯だけに、なんとも温かい話ではないか。

「主人が亡くなってから、自分のためだけにお湯を沸かすのもねえ……。ここに来ると友達もいるから」と笑顔がこぼれた。

浴場の壁に広がる竹林を眺めながら、広い湯船に足をいっばいに伸ばして漬かるひとときを楽しみに。または、いつもの笑顔に会いに。今日も「竹の湯」には人が集う。自分の街にある、もう一つの自分の居場所。





シェフ・森谷鶴児さん

# 「深川生まれのワインを軸に 目指すは地元で愛される店」

九吾郎 WineTable 清澄白河



和テイストを感じるメニューも多いが、「自家製ソーセージ」(780円)なども人気。雰囲気・料理・ワインの三拍子そろって使い勝手よし！



まで登場し、週末の夜はワインバーと化す。  
ワインに馴染みのなかった人までも「我が町のワイン」に「なかなかうまいじゃないの！」と歓喜雀躍だ。  
どの町にも「地元の人が集まってくる店」がある。森谷シェフをはじめスタッフが「丸」となって目指すのは、そんな居心地の良さ。ビールのように気さくにワインを楽しむ。未来の下町の姿が見えてきた。

2016年6月、都内で3つ目の都市型ワイナリー「深川ワイナリー」が誕生。先駆けてオープンした系列店「九吾郎 WineTable」では、元寿司職人のシェフ・森谷さんとワイン醸造人・上野さんがワインに合うつまみの創作に切磋琢磨している。  
さぞかし敷居の高い店なのかと思いきや、実にアットホーム！子どもの誕生日や夫婦の記念日など、家族で愛用する人も多い。ワイナリーではテイステイングや見学その他、醸造体験などを行うことも。最近ではワンコインメニュー

## 深川ワイナリー 門前仲町



醸造人・上野浩輔さん

ワイン作りに必要な温度管理のため、表のシャッターは常に閉め切り。しかし、実はちゃんと営業中！裏口に回ってみよう。

**九吾郎 WineTable**  
江東区白河1-3-10 白河AKビル1F  
☎03-5875-9516  
[営]11:30 ~ 14:00(土・日・祝)  
17:00 ~ 23:00(LO.22:30)  
[定]なし  
📍清澄白河駅B1出口から徒歩1分

←一ぼん①  
特典日 毎日  
初回のみ深川ワイナリーのワイン1杯サービス※ワインの種類はお任せになります

**深川ワイナリー**  
江東区古石場1-4-10 高島ビル1F  
☎03-5809-8058  
[営]11:00 ~ 22:00  
[定]不定休  
📍門前仲町駅4出口から徒歩5分

←一ぼん②  
特典日 毎日(10:00~17:00)  
ワインの試飲(20ml)を2杯サービス



ワインが呼んでいる！

「日本ワインMATSURI祭」が江東・青海で開催されたり門前仲町にワイナリーが誕生したり今、江東区は全国のワイン好きから熱い視線が注がれています。愛好家はもちろん「ワインのことはよく分からない」という人も思わずワインに手を伸ばしたくなる。とっておきの「おみせ」を紹介します。

Fukagawa Winery TOKYO 2016 Etsuro Abiko Sagae Yamagata Japan  
Cabernet Sauvignon Merlot 7:3 Assemblage  
Merlot 7:3 Assemblage





みどりや酒店 🍷 大島

「和やかに飲むと書いて、和飲」  
ワインは難しくないと伝えたい

「ワインに興味はあるけど難しい」と思っている人にお勧めしたいのは、酒店が店内で開くワインスクール「みどりや和飲学園」だ。

講師は、ロワールワインワインアドバイザーコンクール3位の実力・店主の丸山謙二さん。授業の後半では、複数のワインを飲み比べつつ気軽に質問もできたり、受講者同士も和気あいあい。「楽しい！」とリピート受講する人も。



初級クラスは16,500円(全5回)。(中級/19,500円・上級/22,000円)と下町価格。少人数制で質問もしやすい。



**みどりや酒店**  
江東区大島7-36-6  
☎03-3681-9697  
[営]月~水10:00~20:00  
木~土10:00~21:00  
[定]日・月曜の祝日  
!東大島駅大島口から徒歩7分

←ぼん③  
南仏赤ワイン「サン・ヴァンサンカベルネ」  
2015J1,360円(税抜)  
→1,100円(税抜)  
特典日 毎日

温かい拍手の中、卒業証書が手渡される。



棚には、南フランスのワイナリーを訪問し直接買い付けしたのなど、自然派ワインも充実。

「シェフの好みに偏った店があってもいいんじゃない?」  
bistrot EN CACHETTE (ビストロアンカシェット) 🍷 森下



仔羊骨付背肉のローストに合わせ選んだワインは、別名黒ワインとも呼ばれるカオールの地ぶどうを使ったシャトー・ベネシ。

フランス料理を気軽にアラカルトで楽しめるビストロ。子どもの頃、家で流れていたシャンソンを聴いて芽生えたフランスへの憧れ。その夢かなえ店主となったシェフが店に置くワインは、全てフランス産。「特にボルドーが多いのは、僕が好きだから」。



今宵、シェフの小気味よいこだわりを感じながらグラスを傾けたい。



**bistrot EN CACHETTE**  
(ビストロアンカシェット)  
江東区森下3-6-9 トミヤコーポ102  
☎03-3631-7127  
[営]火~土18:00~21:45(LO)  
日・祝17:30~21:30(LO)  
[定]月・第2火(月が祝日の場合は翌日)  
!森下駅A6出口から徒歩6分

←ぼん⑤  
ボトルワイン  
10%引き  
※他券併用不可  
特典日 毎日

「好みの味や漠然としたイメージを言ってもらえれば、ご希望に沿ったワインを紹介しますよ」とシェフ・友永英弥さん。



1928年創業の老舗を守る、3代目・沼田正史さん(左)が為田さん(右)は、どちらも家飲み派。ワイン好きにとって頼れる存在だ!



毎年変わるというラベルがかわい「ラ・パッション」(13337)は、フランス産の地ぶどうを使った、為田さんおすすめのワイン。

「家飲み」するなら  
うまくて安いワインがいいよね

「家飲み派のために!」と、ワンコインから買えるリーズナブルなワインがズラリ! お客さんの好みにピッタリのワインを提供できるように、国内外産合わせてその数約100種類。「どれにしようか」と悩んだら、ワインに詳しい為田謙太郎さんに相談! 「ボトルを見ればどうの産地や種類は分かるし、味の説明だってバッチリよ」ここで、お気に入りを見つけて家飲みを楽しみたい!



**伊勢信酒店**  
江東区北砂3-38-13  
☎03-3644-2004  
[営]10:00~20:00  
[定]元日  
!北砂二丁目バス停から徒歩5分

←ぼん④  
1本1,000円以上の  
ワイン10%引き  
特典日 火



自ら産地のワイナリーを訪問。国内では珍しいワインも多く、店内には常時約100種のボトルがそろそろ。



南イタリア産ブラータチーズのプレート(1200円)は、パルマ産生ハムと新鮮野菜との組み合わせで、南の地ぶどうを使ったワインと一緒にどうぞ!

「イタリアワインのことを聞かれても、よく分からないですよ(笑)」と店主・栗原さん。  
Birreria Kappa 🍷 門前仲町  
「イタリアワインにゾッコン!」  
他のワインは置いていないんですよ!



**Birreria Kappa**  
江東区牡丹3-19-9  
サニースクエア101  
☎03-6886-1618  
[営]18:00~26:00  
[定]日  
!門前仲町駅2出口から徒歩7分

←ぼん⑥  
スパークリングワイン  
1杯700円→500円  
※他券併用不可  
特典日 毎日





イタリア産の粉やリコッタチーズを使ったピザ、「ピッツアリーズ」(700円)に合わせたワインは、南イタリアの「ピポリ アリアニコ」(グラス600円)

### Italian bar Riso 森下

「明るい日差しと『昼ワイン』で気分はイタリアーノ！」

「ワインは味のバリエーション豊かにイタリア産やスペイン産など、厳選しています」と、オーナーシェフ・岡山佑二さん。  
イタリアの食材を使って作るオリジナル料理は、まさに『ワインの友』。カウンター席で一人飲みもよし、プチパーティもOKのテーブル席はファミリーもウエルカム！時と相手を選ばずワインを楽しもう！

**Italian bar Riso**  
江東区森下 2-20-11  
☎03-5600-8070  
[営]11:30 ~ 14:00  
17:00 ~ 23:00  
[定]月・祝  
!森下駅 A4 出口から徒歩 3分

**←ぼん⑦**  
ボトルワイン1本20%引き ※←ぼん利用の場合、クレジットカードの利用不可 ※他券併用不可  
特典日 火~木 (祝日を除く)

オーナーシェフの岡山さん。「気軽にワインを楽しめる、『自分が行きたい』と思う店づくりにこだわっています」



ワインへの思いを募らせるような、赤をメインカラーにした外観。



### 下町ワイン酒場 一期一会 亀戸

「飲みすぎ注意？」  
ワインを飲み放題でがぶがぶと！」



生パスタで作る、人気の「昔ながらのナポリタン」(780円)。王道の味をワインと共に。



ワイン飲み放題+500円で樽から注ぐスパークリングワインも飲み放題に！「思う存分、がぶがぶ飲んでください！」と店主・松林さん。

**下町ワイン酒場 一期一会**  
江東区亀戸 5-13-4  
☎03-6807-0409  
[営]月~木 11:30 ~ 14:00  
17:30 ~ 26:00  
金・土 17:30 ~ 28:00  
[定]日(不定休あり)  
!亀戸駅北口から徒歩 2分

**←ぼん⑧**  
お好きなドリンク1杯サービス(500円以内) ※他券併用不可  
特典日 毎日



ナポリタンにふわとろ卵をのせた「オムパスタ」(980円)

限定、「樽ワイン赤・白90分で飲み放題980円」という夢のようなメニューで人気のバル風酒場。  
なんとも太っ腹な店主・松林徹さんが提供する、ワインとの相性抜群の料理も2800円からと下町価格。デートはもちろん、貸し切りにしてワインを飲みながらのパーティー・女子会も、ここなら給料日だって気兼ねなく楽しめちゃう！

「未知なるおいしさを追い求めお客さまと感動を共にしたい」

### cafe&bakery on the CANAL 豊洲

「焼きたてのパンや洗練されたイタリアンを運河を眺めながら食す……とくればやっぱりワインでしょう！」  
ワインリストを見れば、メジャー国からチリ・ポルトガル・南アフリカまでバラエティ豊か。ソムリエルの渡辺さんが「お客さまには、ブランドより味重視で価格を上回る感動的なワインを提供したい」と、探し見つけた確かな品がそろそろ。



併設するベーカリーでは、健康志向のパンも豊富。

「料理との組合せで、さらにおいしくなるのがワインの魅力」とソムリエルの渡辺夏奈子さん。



カリフォルニアで直接買い付けた「フレスノワイン」(3,200円〜)は飲むべき1本。

**cafe&bakery on the CANAL**  
江東区豊洲 6-2-10  
チャンネルプレイス TOYOSU  
☎03-5547-4631  
[営]火~金 9:00 ~ 22:00  
土・日・祝 8:00 ~ 22:00  
[定]月  
!新豊洲駅南口から徒歩 2分

**←ぼん⑨**  
初回のみディナーご利用の方、ハウスワイン赤or白を1杯サービス  
特典日 毎日

### 「家族と、友人と、会話が弾む料理でワインを！」

「料理の勉強には終わりが無い」と、メニュー開発に挑み続けるシェフ・石井文男さんが手間暇かけて作る料理をワインがさらに盛り立てる。



「ヤリイカのトマト煮 香味パン粉焼き」(1,442円)は、シチリアの郷土料理をシェフ流にアレンジ。ワインはシチリアのシャルドネを使ったクズマート社のヤレ2013年物。



常連客の信頼も厚い石井さん。「オープンキッチンなので、お客さまの様子を見ながら料理やワインをお出ししています」

**ラ・フォンテ**  
江東区亀戸 1-28-8  
☎03-5626-2461  
[営]11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00)  
17:00 ~ 22:00 (L.O.21:30)  
[定]月  
!亀戸駅北口から徒歩 7分

**←ぼん⑩**  
お食事の方、グラスワインまたはソフトドリンク1杯サービス※他券併用不可  
特典日 火~金 (祝日を除く)



料理の香りただようカウンターで一人ワインもいんじゃない。



「ワインが苦手っていう方にこそ自然派をお勧めしたいですね」

**白** 自然派ワインを置いている店は数あれど、松本きよみさんが営む隠れ家的ワインバーは、なんと、グラスで常時5〜6種類楽しめる太っ腹な店なのだ。自然な素材・製法で作られる「自然派」の優しいミネラル感、喉ごしの良さ、果実味を体験し、「目からウロコ」とばかりにハマる人も多い。フルーツや野菜を多用した繊細な料理との相性も最高だ。



自然派のワインボトルにはラベルがキュートなものも多い。ピピッと来たらぜひ！



「女性が一人でも気軽に来られる店にしたい」と松本さん。ワインエキスパートの資格も持つ。



「季節のフルーツと生ハムのサラダ」※フルーツは季節によって異なります。

**深川 pompette**  
江東区木場 5-12-3  
遠藤ビル 2F  
☎070-6470-5123  
[営]18:00 ~ 23:00  
[定]日・祝・月  
📍木場駅1出口から徒歩1分

←ぼん⑪  
初回のみ、ミニグラスワイン1杯サービス  
特典日 毎日

「ワインのつまみはコレ！チーズもいろいろ、おみそもね」



増ムリエおすすめの商品は、おかずとしてはもちろん、ワインのつまみにもピッタリ！

**今夜は自宅でワイン！**で、つまみはどうする？ そんな時、活躍してくれるのがおみそ。「ワインもおみそも発酵食品だから相性抜群なんですよ！」とは、みそのことならなんでも知っているスペシャリスト、佐野みその増ムリエさん。

本誌初公開！誰でも簡単に作れておいしいおつまみのレシピをご紹介します。自宅にある食材を使って家族や仲間と、そして一人で、家飲みを楽しもう！

増ムリエの野原麻友美さん「おみそのことなら何でも聞いてください。」

**佐野みそ 砂町銀座店**  
江東区北砂 3-36-8  
☎03-3647-8249  
[営]11:00 ~ 18:00  
[定]年始・夏季臨時休業あり  
📍北砂二丁目バス停から徒歩4分

←ぼん⑬  
1,500円以上お買い上げの方に季節の食品を進呈  
特典日 毎日

増ムリエ直伝！  
ワインに合うみそレシピ

**一穂** 木場  
今宵は、夜限定の「葱鮪(ネギマ)鍋」(2,500円/1人前)と一緒に。

大山さんが、試行錯誤の末に見つけた優秀な2本。切子のグラスも粋でしょ！！

「美味なるものにルール不要。刺身にワイン？ いいじゃないの！」

**チ** ヤキチヤキの江戸っ子寿司職人が営む日本料理店で、「ワインください」なんて言ったらまずいかな？と思いきや、なんとオリジナルラベルのボトルが！

口に含めば、料理の邪魔をしないスッキリした味わい。鍋や刺身と一緒に楽しむ人も増えていくそう。 「料理と酒の間にルールはないよ。『おいしい』と感じれば、それが正解！」と店主の大山さん。明快！

**一穂**  
江東区木場 2-8-8-101  
☎03-3643-2255  
[営]月～金 11:30 ~ 14:00  
月～土 17:00 ~ 23:00  
[定]日  
📍木場駅3出口から徒歩4分

←ぼん⑫  
一穂オリジナルボトルワイン3,000円→1,500円  
特典日 毎日



話題の引き出しも豊富な大山敏博さん。きつぷのいい話っぷりにもファンが多い。

**ゆで卵のみそ漬**  
ゆで卵、赤だしみそ、みりん少々を密閉袋に入れて冷蔵庫で5日間冷やすだけ。

**サバマヨ**  
オニオンスライスと「スモーク鯖」をマヨネーズで和えて「田楽みそ」で味をととのえて出来上がり。

**豆腐のみそ漬**  
水切りした木綿豆腐をガーゼで包み、みりん溶いた「金亀子みそ」に漬けて、冷蔵庫で5日間冷やすだけ。

**みそディップ**  
「金亀子みそ」とクリームチーズを1:2の割合で作ったディップを野菜とともに。

**スモーク鯖**  
鹿児島県屋久島産「スモーク鯖」はそのままでもGOOD！



# ことみせ 住吉エリア

おみせの魅力再発見!

東京メトロ半蔵門線と都営新宿線が乗り入れる「住吉駅」周辺には昔ながらの商店や新鋭の個人店が点在。新旧の魅力を見つけよう!



きんぐーの  
店主の  
🐾



目指せ  
バイリンガル

いらっしやい  
ませ!

梅雨は髪  
の湿気対策も!

## ギャラリーコピス



- 住 江東区白河 1-2-12
- ☎ 03-5639-2381
- 🕒 11:00 ~ 19:00
- 🚉 火
- 🚶 清澄白河駅 A3 出口から徒歩 1分

🐶 **くーぼん 14**  
ポストカードブック  
通常 2,500円 → 1,000円  
特典日 毎日

店主愛用の机の下でお昼寝するのが日課。お客さんが訪れると、もそもそと起き出して、愛らしく迎えてくれるのが、サニー（♂14歳）だ。サニーという名は、店主・みどりさんと初めて出会った3月21日を記念して。以来、「買いたい物のついでにふらりとギャラリーに立ち寄ったり、生活の中にアート作品を取り入れたりして、もっと気軽にアートを楽しんでほしい」という店主と共に、さまざまなお客さんとアートとの出会いを見守っている。東日本大震災以来続けているチャリティー展「サニーと動物の仲間展」も今夏で7回目。モデルを務めるサニーは、今日もアーティストと店主の話にじっと聞き耳を立てている。

## アートギャラリーの 看板犬・サニー







丁寧なカウンセリングで、その人の体の状態に合わせた施術を行ってくれる。

### 江東住吉整体院ピュアカイロ

- 住 江東区住吉 1-5-5 野中ビル1F
- ☎ 03-6315-4163
- 🕒 月～金 10:00～21:00  
土・日 10:00～18:00
- 🏠 火・祝
- 📍 住吉駅A1出口から徒歩4分



←ぼん 17

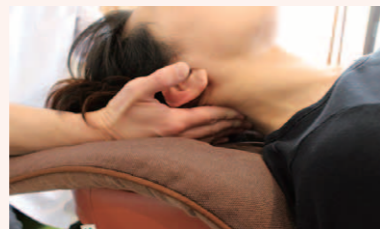
特典日  
月～金  
(祝日は  
除く)

初回(初回検査料+施術料)通常 7,000円→  
3,900円

### C 江東住吉整体院ピュアカイロ オーダーメイドだから効くんです

「諦めていた体の不調が改善した」との声が寄せられるゴッドハンドの持ち主は、丹治弘院長。約50分間、その人の症状に合わせたソフトな施術はウトウトしてしまうほどの気持ち良さ。美と健康維持、リラクゼーションを求めて定期的に通いたい！

健康管理士の資格も持つ丹治さん。食生活や自宅でのセルフケアのアドバイスもしてくれるので、気軽に相談してみよう！



特に、頭マッサージでは寝落ちする人多数！

### D 鉄板焼ダイニング KUNI

#### お得すぎ！住吉の超穴場鉄板焼

各界の著名人も通う都内の高級店で修業したオーナーシェフ・雨宮邦博さんが「敷居の高いイメージのある鉄板焼をもっと気軽に楽しんでほしい」と独立。匠の技×厳選黒毛和牛を持ってして、3,800円で提供する和牛ランプステーキを含む「おまかせコース」。お得すぎます！



ステーキ100g(写真は150g)に温・冷前菜、魚介が付く「おまかせコース」がイチオシ。土・日も提供中のランチはお得度満点！



カウンター席では焼いている様子を目の前で楽しめるライブ感も魅力。プロの火入れ技に脱帽です。

### 鉄板焼ダイニング KUNI

- 住 江東区毛利 1-11-1  
ハイム福本1F
- ☎ 03-5669-0618
- 🕒 11:30～14:00 (LO.13:30)  
17:00～23:00 (LO.22:00)
- 🏠 月
- 📍 住吉駅B2出口より徒歩2分



←ぼん 18

特典日  
毎日  
(ディナー  
タイムのみ)

1グループにつきおすすりめ料理1品サービス  
※他券併用不可

### B 斉藤シャツ CAMISA SAITO

#### 知る人ぞ知る“別格”オーダーメイドシャツ

銀座や青山の高級テーラーで扱うシャツを作る工房が、実は住吉に。価格はスタンダードな品で10,000円～と、都心の店の半額ほど。40以上ある製作工程の全てが手作業。襟や袖を付け替え何年も着る人がいるほど丈夫で長持ち。「ビジネスの場で胸を張れる」と長年のファンも多い。



この道50年以上の職人・斉藤久夫さんが裁断を行う。これが着心地の決め手！

イタリア製の生地で作った麻100%の涼しげなシャツ。ビジネスシャツ以外にもオシャレ。レディースの注文も可能。

### 斉藤シャツ CAMISA SAITO

- 住 江東区住吉 1-3-11
- ☎ 03-3631-7779
- 🕒 9:00～17:00
- 🏠 土・日・祝
- 📍 住吉駅A1出口から徒歩6分



←ぼん 16

特典日  
毎日

オーダーシャツご注文の方、ネーム&ワンポイント刺繍をサービス



特注の“わっぱ”に入った半熟タイプの小さなチーズケーキ「住吉ぷっちーず」(6個入り1,000円/税別)は、新名物として人気上昇中！

### 手作り菓子工房 うふ

- 住 江東区住吉 2-25-3
- ☎ 03-3846-8837
- 🕒 10:00～20:30
- 🏠 水(不定休あり)
- 📍 住吉駅B1出口から徒歩1分



←ぼん 15

特典日  
毎日

住吉ぷっちーず 6個入り  
1,000円→900円(税別)  
※他券併用不可

お菓子の  
リクエストを  
どうぞ



フランス語で卵を意味する店名に合わせ、黄色を基調にした店づくり。



チョコスポンジとカスタードクリームを4層にサンドしたシャルロットフリユーイ(1,800円/税別)は、なんとハート形♡

### A 手作り菓子工房 うふ

#### しっとりかわいい新名物参上！

店のコンセプトは「卵」。栃木産の御養卵を使ったプリンや、ダチョウの卵のプリンなど、とことん卵にこだわったスイーツも。ケーキの他、1個から買える焼菓子もあって、小さなお店の中にはパティシエ・小川京子さんのアイデア光るかわいくておいしいお菓子がいっぱい！





## G 美容室 ディアポート

わざわざ遠方から通うファン多数♡

大型店で磨いた技と知識に「チェーン店にはできないサービスを」とのオーナー・宮川由莉子さんの思いが詰まった、完全プライベートの癒やし空間。各メニューに炭酸泉を使ったシャンプーやヘッドマッサージが付いているなど、かゆい所に手が届くホスピタリティ。行きつけにしたい！



髪は女性の命！

薬剤への造詣も深い宮川さん。カラーは全てオーガニック薬剤。カラー+カットは9,300円〜。



コンセプトは“南国リゾート”

炭酸泉のシャンプーは美髪と頭皮の健康に◎。パーマ液を使わずトリートメントで髪の修復をしながら巻き髪風のカーラーを作る「リカール」もおまかせ！骨格に合わせた似合わせカットも得意です。

### 美容室 ディアポート

- 住 江東区猿江1-23-9
- ☎ 080-6864-7973
- 🕒 予約受付10:00〜
- 📅 不定休
- 📍 住吉駅B1出口から徒歩3分



**くーぼん 21**  
全メニュー10%引き  
※他券併用不可  
特典日 毎日

## H The English Treehouse

1歳からOK。生きた英語にふれる機会を！

海外在住歴12年のオーナーが、「自分の子どもに受けさせたいレッスン」を実践する英会話教室。3歳以下（保護者同伴）のクラスでは、ネイティブ講師と英語で歌ったり踊ったり、遊びを通して楽しく学べる。座学より会話することを重視する、高校生～大人のクラスも人気！

広々とした教室。手作りの教材もかわいらしい。



海外生活の中で語学の重要性を痛感したというオーナーの鈴木久美子さん。自分の息子（当時4歳）のためのレッスンが評判になり、徐々に生徒が増えていったそう。



### The English Treehouse

- 住 江東区住吉2-27-7 陽光ハイム 3F
- ☎ 03-6666-9942
- 🕒 10:00~20:00(曜日により変動あり)
- 📅 不定休
- 📍 住吉駅A4出口から徒歩1分

**くーぼん 22**  
入会金5,000円を無料  
特典日 毎日

5月下旬〜10月の期間限定「はっさく生でし」はやみつきになる味。



## E 菓子工房 福どら

その日の気分で選びたい  
バラエティー豊かな「どら焼き」

常温タイプが4種、要冷蔵タイプが9種類あるどら焼き専門店。定番の「つぶあん」から「ぶるーべりー」「珈琲あん」「生ちょこもち」など、変わり種もあり目移り必至！どれも開発に2〜3カ月要し、スタッフも試食し試行錯誤を重ねて作りあげた自信作ばかり。全種類食べてみたい！

### 菓子工房 福どら

- 住 江東区住吉2-3-18
- ☎ 03-3634-5731
- 🕒 月〜土 9:30〜19:00  
日 9:30〜18:00
- 📅 第2・4月(変更になる場合あり)
- 📍 住吉駅A1出口から徒歩2分

**くーぼん 19**  
1,000円以上お買い上げで好きなどら焼き1個プレゼント  
※他券併用不可  
特典日 毎日

笑顔を決やらず接客をする店長の仲島志津子さん。1個からでも気持ちよく買える。



スタッフさんがこまめに補充！



カラッ!!

なんと、わずか1時間後にはこの状態！1日に200〜300個売れるという大人気っぷり。



アサリとネギたっぷりの「深川もんじゃ」(930円)は必食！

### お好み焼 杏の里

- 住 江東区住吉2-23-5
- ☎ 03-3846-6191
- 🕒 火〜金 15:00〜23:30  
土・日・祝 13:00〜23:30
- 📅 月
- 📍 住吉駅A3出口から徒歩1分

**くーぼん 20**  
もんじゃ全品600円  
※お一人様1回1枚のみ ※他券併用不可 ※団体様のご利用はご対応できない場合があります  
特典日 毎日

「杏の里ジュース」(340円)店名でもある杏を使ったメニューは女性に人気。



## F お好み焼 杏の里

うまいもんじゃは、地元の人に聞くのが正解！

住吉駅から徒歩1分弱の好立地ながら、路地裏には隠れ家的雰囲気漂う。扉を開けるとど真ん中に厨房がドーン！「お客さんの好みを把握するために、この作りにしたんです」と店主の林さん。店は今日も「もんじゃはこのしか食べない」と言う地元客で賑わって…もう間違いなし！



生まれも育ちも「住吉」の林保さん。試行錯誤を重ねたもんじゃのだしには自信あり。お料理上手な妻・ミサオさんと一緒に迎えてくれる居心地の良いお店。







Look at the size of this!  
ボリューム満点!

Let's finish the day leisurely with an early dinner ✨  
17:30  
今日は早めのディナーをゆっくりしよう



Cheers!カンパイ!  
Everything on the blackboard menu sounds so tempting...!  
黑板メニューには魅力的なアイテムがずらり...!

The "Pork Ginger" (1,000 yen), a must-try at this café, comes with a salad, rice, soup of the day, and pork pan-fried to tender perfection doused with delicious ginger sauce.  
お勧めメニューの「ポーク・ジンジャー」は生姜焼きにご飯、サラダ、日替わりスープもついて1,000円。



Mr. Akira Takayama, owner and chef of Café GINGER.TOKYO  
カフェ・ジンジャー・ドット・トーキョーのオーナーシェフ、高山聡さん

The owner, Mr. Takayama, is a music lover with a huge collection of records! You can request your BGM of choice while eating.  
音楽好きなオーナーシェフの高山さんのレコードコレクションから自分に合うBGMをセレクトすることも可能。ステキ!



GINGER.TOKYO's bookshelves are positively overflowing! Local businesses can borrow the cubicles to sell their own selection of recommended reads.  
あふれんばかりの本が並ぶ下町文庫では、地元の方たちが棚を借りてお勧めの本を売っています♪

After a relaxing day, I feel ready to tackle the workweek! But I'm also already thinking about my next holiday. Where should I go next?  
休日を満喫したら明日からも頑張れる!でも次の休日も今から楽しみ。今度はどこに行こうかな?



カフェ・ジンジャー・ドット・トーキョー  
Café GINGER.TOKYO

📍 江東区平野 1-8-1 SAN-IWA ビル 2F  
1-8-1 Hirano, Koto-ku, SAN-IWA Building 2F  
☎️ 070-2199-9119  
🕒 火～金 11:00～21:00 (LO.20:30) 土・日・祝 11:00～17:00 (LO.16:30)  
11:00～21:00 (last order 20:30) Tuesdays to Fridays  
11:00～17:00 (last order 16:30) Saturdays, Sundays and Holidays  
🚫 不定休  
🚶 清澄白河駅 A3 出口から徒歩 4 分  
4 minute walk from Exit A3 of Kiyosumi-shirakawa Station

- 📍 Address
- 📞 Contact info
- 🕒 Hours
- 🚫 Closed
- 🚶 Access

🍷 特典日 月～金(祝日を除く)  
🎫 1杯 500円 → 400円  
※他券併用不可  
🎫 100 yen off freshly brewed pour over coffee ("hand-drip coffee"). (Regular 500 yen) ※Cannot be combined with any other offer.  
Applicable: Monday ~ Friday (except National Holidays)



Ta-da! じゃん!  
Finished! My requested design of sky blue gradation features hand-painted flowers and accessory stickers from Shandi's extensive collection. スカイブルーのグラデーションに、ハンドペイントのお花と数あるシールコレクションから選んだ1枚。両方を生かしたデザイン、完成です!

It took less than an hour and it was very refreshing chatting with Ms. Takahashi in her cosy salon.  
時間はたったの1時間弱。居心地のいい癒やし空間でのおしゃべりもリラクゼーションにつながります。

COLORFUL BEAUTIFUL コトフル日記  
KOTOFUL DIARY 01  
ココロもカラダもリフレッシュ!  
江東区で見つけた理想の休日  
Rest and recharge!  
My weekend plans in Koto City.

14:00  
Time to treat myself with a manicure ♪  
午後は贅沢にネイルサロンへ ♪



I've heard great things about Japan's manicurists, and I'm looking forward to the prospect of a private salon.  
日本のネイリストさんは技術が高いことで有名なんです!プライベートな空間も選択理由の一つ。



Ms. Mika Takahashi, Nail and Flower Therapy Salon Shandi's owner, manicurist and therapist  
ネイル&フラワーセラピーサロンShandiのオーナー・ネイリスト・セラピスト、高橋美香さん



ネイル & フラワーセラピーサロン シャンディ  
nail and flower therapy salon Shandi  
📍 江東区牡丹 1-16-1 パレスサンセイ 302  
1-16-1 Botan, Palace Sansei #302, Koto-ku  
☎️ 03-5245-0305  
🕒 火～金 12:00～19:00 土・日・祝 11:00～18:00  
12:00～19:00 Tuesdays to Fridays, 11:00～18:00 Saturdays, Sundays and National Holidays  
🚫 月(不定休あり)  
Mondays. Some exceptions apply.  
🚶 門前仲町駅 4 番出口から徒歩 2 分  
2 minute walk from Exit 4 of Monzen-nakacho Station

10:30  
Let's wake the body up with a gentle yoga session!  
ゆったりヨガを、体にモーニングコール。



Good morning!



Drop-ins are welcome!  
予約なしでも参加できますよ!  
Do I need a reservation?  
予約は必要ですか?

You can participate in your first lesson at a special price of 1,000 yen!  
初回体験の方は特別価格1,000円で参加可能!

Ms. Aki Sato, owner and instructor of Studio Yoga Chitta  
スタジオヨガチッタのオーナー・インストラクター、佐藤あきさん



Having a little fun!  
ダイナミックなポーズも!

Seated twist. Great for the spine.  
ひねりのポーズで脊椎のケア。

Tree pose!  
立木のポーズ!

Even though I'm a complete beginner at yoga, I felt really relaxed under the teacher's kind instructions. ヨガ初心者でも、先生のご指導のおかげでとても楽しく体験できました。



スタジオ ヨガチッタ  
Studio Yoga Chitta  
📍 江東区三好 4-8-1 KIビル 201 4-8-1 Miyoshi, KI building #201, Koto-ku  
🌐 http://www.st-yogachitta.com  
📖 詳しいスケジュールはウェブサイトをご覧ください  
Please visit the website for the complete schedule.  
🚫 休月 Mondays  
🚶 清澄白河駅 B2 出口から徒歩 8 分  
8 minute walk from Exit B2 of Kiyosumi-shirakawa Station

🍷 特典日 毎日  
🎫 入会金 10% 引き ※他券併用不可  
10% off membership fee. ※Cannot be combined with any other offer.  
Applicable: Any day of the week



Let's go around Koto City together!  
江東区内を一緒に巡りましょう!

Your guide  
Xianru Shen シャンル・シェン  
Koto City Coordinator for International Relations  
江東区国際交流員