

江東のお肉の穴場へ、いざ!

TAKE FREE

2017年9月

Vol.20

# ことみせ



くーぽん  
ついています

おみせの魅力  
再発見!

大島  
エリア

Meet the Meat!

お肉  
が食  
べたい!



KOTO City in TOKYO

スポーツと人間が輝くまち 江東区

江東区

Koto City Guidebook

# KOTOMISE

RECOMMENDATIONS WITH A LOCAL TWIST!

Fill your days with hues of autumn  
and fall in love with Koto City!



Xianru Shen  
Coordinator for International Relations from Canada

ことみせのWEBサイトもcheck!!

<https://kotomise.jp>

Be sure to check out the Kotomise website!

ことみせ



kotomise english



次号発行予定 11月 第3金曜日

## CONTENTS

- 03 お肉が食べたい！
- 01 江東の語り場 第3回
- 11 もう1匹の店主
- 12 おみせの魅力再発見！  
大島エリア
- 17 KOTOFUL DIARY 03

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  
Michio Matsuoka

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)37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>



多くを語りずとも通じ合う  
粋を楽しむ大人の空間

### うなぎ小泉 江東区亀戸 2-11-10



小泉の真骨頂はなんといっても「白焼き」だ。ごまかしが利かないからこそ、大将の目利きと腕を存分に堪能することができる。



亀戸天神社や香取神社へ続く道に香ばしい空気が漂う。うなぎ専門店「小泉」だ。黙々と焼き台に向かう小泉の大将。「グダグダしゃべりかけられるのは勘弁だね」と言い切るのは、割きたてのうなぎを最高の状態で提供したいから。仕事中は焼き上げることに専念したい職人気質だ。ハレの日の食事を楽しむ家族連れで賑わう一方、大将の気風にほれ込み通い続ける常連がいるのもまたしかり。

「つまみと酒だけやって、うなぎ頼まないもんだから『食べるの？ 食べないの？』と言ったら怒って帰っちゃったお客もいるよ」。

もう二度と来ないものと思いきや、「しかし……うまかったんだよなあ」と再来。以来、何十年も通う上得意となった。

「うまいうなぎが食べられなくなると困るから、体には気を付けてくれよな」と背中に向けて一言。これが心からの「ごちそうさま！」の代わり。実直な職人と、その価値を認める客との信頼と尊敬が織りなす空気がここにある。粋な店とは、粋な客とは、粋とは、きっとこういうことだ。

## この味、このボリュームで この価格！

別名「わらじ」と呼ばれる、このとんかつ。たっぷりの綿実油で揚げた衣はサクサク。中の肉は脂控えめながらふんわり&ジューシーな仕上がりに。とんかつ発祥の店と称される「銀座 煉瓦亭」の味を守り続けて、約90年。老舗レストランの味を気軽に味わえる、下町の名店！

**銀座煉瓦亭 深川本店**  
江東区新大橋2-7-4  
☎03-3631-7900  
[営] 11:30 ~ 14:30(LO) / 17:00 ~ 21:00(LO)  
[定] 水  
♣森下駅A1出口から徒歩2分

**←ぼん②**  
特典日 毎日  
すべてのワイン10%引き  
(割引額の1円単位は切り捨て) ※他券併用不可

肉はロースの最高級部位とされる腰部を使用

こんがりきつね色の衣はサクサク！

長さ約23cm!

大カツ 1,130円

表面はパリッ！  
中はしっとり  
ジューシー

シンプルな味付けが肉のうまみを引き立てる

PIGEON ●● 森下

ロティサリーチキン 2,480円

**PIGEON**  
江東区新大橋3-7-3 上亀ビル1F  
☎03-6659-6232  
[営] 11:30 ~ 14:30 / 18:00 ~ 24:00  
[定] 月  
♣森下駅A1出口から徒歩1分

**←ぼん③**  
特典日 毎日  
ロティサリーチキン(ハーフサイズ・フルサイズとも)30%引き ※テイクアウト不可 他券併用不可



## L.A. で人気の鶏料理を 和食の理論でさらにおいしく！

米国ロサンゼルスは店主・島津弘一郎さんが料理人として過ごした町。そこでの思い出の味を再現した料理がコレ！「素材が良ければ余分な調味料は必要ない、という和食の理論が外国人にも好評で」と、新鮮な若鶏にこだわり、味付けは岩塩のみ。専用オーブンで40分じっくり焼き上げれば、鶏のうまみがダイレクトに脳天を突き抜ける！



**フレンチ料理 プールトア**  
江東区常盤2-8-4  
常盤パークファミリア101  
☎03-6659-4466  
[営] 金～日 11:30 ~ 14:00  
水～日 17:30 ~ 22:00 (LO.21:30)  
[定] 月・火  
♣森下駅A7出口から徒歩2分

**←ぼん①**  
特典日 毎日  
牛タンのビール煮込みと牛ホホ肉のワイン煮セットを注文の方、パンの他、ワインまたはソフトドリンクをサービス ※他券併用不可

フレンチ料理 プールトア ●● 森下

## 食通をうならせる 古典フレンチの技を凝縮

牛タンの塊を丸1日ビールに漬けた後、あくを取りながらじっくり煮込む。ビール酵母の力で硬い肉質も驚きの柔らかさに。味の決め手は、その後に加える自家製チキンコンソメスープとフォンドボー。洗練された味は古典フランス料理の基本を忠実に守るシェフ、嶋田修さんのなせる技。



味の決め手  
自家製チキン  
コンソメ！

牛タンのビール煮込み 1,800円

※牛ホホ肉のワイン煮とのセットメニュー

仕上げにタマネギと白ワイン。よりうまさが際立つ！

# お肉が食べたい！

とんかつ、焼き肉、ハンバーグ……江東区には、良質なお肉を真面目に提供している元気なお店がたくさん！元気を気にせず、おなかいっぱいお肉を食いたい！サイフを気にせず、都心の高級店に負けない肉好きさん。都心の高級店に負けない肉好きさん。都心の高級店に負けない肉好きさん。各店イチョシのお肉を「賞味あれ！」

とろける食感と  
コクのある味わい

紫しょうゆと  
ゴマ油の風味が  
食欲をそそる！

### 肉バル MEAT ●●● 亀戸

## 和と洋の垣根を越えた 肉のうまみを味わうべし！

肉料理をバラエティー豊かに楽しめる肉バルで、必食すべきが、牛の炙りカルパッチョ。肉は、店主の中村由生さんが「しつこくなく牛肉本来の味が際立っている」とほれ込んだ北海道大沼牛。表面を炙った薄切り肉に、特製タレと卵黄を絡めて食せば「すき焼き？いやカルパッチョ？」と新感覚のうまさ！

炙ることで  
甘くとろける  
食感に！



大沼牛リブローズの炙り  
カルパッチョ 880円



**肉バル MEAT**  
江東区亀戸 5-13-2  
スクエア三報 1F 亀戸横丁内  
☎03-5875-4292  
[営] 月～木 17:00～26:00(LO)  
/金・土 17:00～28:00(LO) /日  
17:00～23:00(LO)  
[定] 不定休  
🚶亀戸駅北口から徒歩2分

←ぼん⑥  
特典日  
月～木  
(祝日を除く)  
初回のみ10%引き  
※他券併用不可

激旨ホルモン魂 ●●● 東陽町

## 多彩な味と食感が織りなす 魅惑のホルモン

仕入れは毎日。鮮度抜群の厳選ホルモンは、ハツやミノといった定番からクツペラ、シビレなどの希少部位まで約20種。備長炭で脂を落としながら、こんがり焼いて頬張れば、コリッ、プリッ、トロ～リ。多彩な味と食感がさらなる食欲を掻き立てる。「食べるほどにハマります」という店長の言葉に納得！



**激旨ホルモン魂**  
江東区東陽 1-29-5  
☎03-3645-0799  
[営] 17:00～24:00(L.O.23:00)  
[定] 月  
🚶木場駅1出口から徒歩5分

←ぼん④  
特典日  
毎日  
5,000円以上の注文で、グループ全員にデザートサービス ※他券併用不可

ホルモン各種480円～

こんがり  
ジュワッ！

コラーゲンで  
プルプル



アンデスハム ●●● 北砂

## 素材のうまみを引き出した ジューシーで味わい深きハム

ジューシーなうまさは、本物志向の手作りならでは！丹念に熟成させた国内産豚に、アンデス山脈の天然岩塩「紅塩」を使用。桜材チップのスモークで風味豊かに仕上げられた手作りローズハムは、そのまま食べてハム本来のおいしさを味わうべし！ふわ～っとにじみでる風味と程よい食感は感動もの。



**アンデスハム**  
江東区北砂 4-25-6  
☎03-3640-8021  
[営] 10:30～18:30  
[定] なし  
🚶北砂二丁目バス停から徒歩6分

←ぼん⑦  
特典日  
1日、10日、  
20日、月末  
アンデスモモハムを  
218円/100gで提供

アンデス岩塩の  
まろやかな味

ハムというより  
肉の歯ごたえ！

手造りローズハム  
2,780円/1本

保存料を使用せず、アンデスハム独自の製法で作られるハムは深い味わい。毎週土曜日に行うモモハムの切り売りも大好評。

Okinawa Dining はりくやまく ●●● 大島

## 沖縄肉料理は ラフティだけじゃない

店主の徳嶺孝太さんはじめスタッフ全員が沖縄出身というこの店で、イチオシの人気メニュー。斜めに包丁を入れることで食べやすく、より柔らかな食感に。味付けは、島マースと呼ばれるミネラル豊富な沖縄原産の粗塩のみ。沖縄アゲ豚の特徴である脂の甘みとうまみを際立たせる！



**Okinawa Dining  
はりくやまく**  
江東区大島 3-1-17  
☎03-5875-2725  
[営] 17:00～25:00  
[定] なし  
🚶西大島駅A3出口から徒歩1分

←ぼん⑤  
特典日  
毎日  
料理注文の方、ワンドリンクサービ  
ス+メニューの中から好きな料理  
1品サービス ※他券併用不可

仕上げは鉄板の余熱で。  
驚くほどジューシー！

あぐーぶたの塩焼き  
1,000円





焼き鳥 50円～

遠火で  
じっくり焼くから  
丸ごとうまい!

コリコリとした  
食感が美味!

50円焼鳥 きんちゃん家 森下

なんと1本50円!  
リピーター続出の安うま焼き鳥

「おいしい焼き鳥が食べたい」という期待を超える味! 素材にこだわるから、肉はその日の朝に仕入れる。1本1本でいねいに手刺して、アツアツの焼き立てを提供するのが信条だ。自信の表れは“塩”を食べれば分かるはず。炭火焼きの香ばしさにそそられ、一口食せば鳥のうまみがじゅわ～。うまい!

**50円焼鳥 きんちゃん家**  
江東区森下2-18-1  
☎03-3634-2266  
[営]月～木・日 15:30～26:00  
金・土・祝前日 15:30～27:00  
[定]なし  
!森下駅A4出口から徒歩1分

←ぼん⑩  
特典日 毎日  
ご飲食の方、もつ煮込みまたは串焼5本盛り合わせサービス ※他券併用不可



**深川吉番亭**  
江東区豊洲4-2-7 1F  
サンベルク豊洲  
☎03-3532-2901  
[営]11:00～14:00 / 17:00～23:00  
[定]年末年始 ランチタイムは土・日・祝 休み  
!豊洲駅4出口から徒歩1分

←ぼん⑧  
特典日 毎日 (ディナータイムのみ)  
10%引き  
※食べ放題コースは利用不可



こんなお肉  
なかなか  
食べられない!

新生漢方牛セット  
2,980円/2～3人前

※カルビ、カインミまたはハラミ、中落ちのセット。予約時に入荷状況の確認を

赤身と脂がおいしい  
幻のヘルシー牛を狙い撃ち!

強みは精肉店直営の仕入れ力! 一頭買いで希少部位もリーズナブルに提供。特に狙い目は、ゴマやソバなど漢方飼料で育ったヘルシーな“新生漢方牛”。赤身はコク深く、融点の低い脂身はさっと炙れば瞬く間に甘い肉汁となって溢れ出す。メディアで幻の肉と称されたその味を確かめに、いざ行かん!



食べ放題(3,000円)も根強い人気メニュー。



仕上げは  
オープンで!  
肉汁をしっかり  
閉じ込めている



手間暇かけて作る  
自家製デミソースで  
食べ尽くす!

チーズハンバーグ  
950円～

洋食屋 もりもり 森下

何度食べても飽きない  
洋食屋のハンバーグ

ワンランク上のオーストラリア産牛モモ肉と和牛の脂をバランス良くミンチ。そこに粗びき肉を混ぜることで、よりジューシーで肉の食感を楽しめる、シェフ自慢のハンバーグ。家族連れの多いこの店で人気メニューの一つ。「脂っこくない」「飽きない味」と週に2回は通うファンも。



**洋食屋 もりもり**  
江東区森下1-5-8  
☎03-6666-9308  
[営]11:00～15:00 / 17:00～22:00  
[定]月  
!森下駅A7出口から徒歩1分

←ぼん⑨  
特典日 毎日  
お食事の方、コーヒー、ウーロン茶、耐ハイ類のいずれか1杯サービス ※他券併用不可

10/28sat  
29sun

# 第35回 江東区民まつり 中央まつり

## 今年も“ことみせ” 出展します！

### 【ことみせからのおもてなし】

#### ●ことみせワークショップ開催

ことみせ登録店のサービスや技術を直接体験できるコーナーです。マッサージやアクセサリー作りなど、この機会にお店の魅力を見て知って、体験してみよう！

※材料費がかかる場合があります



#### ●1,000円パスポート&ことみせ オリジナルトートバック限定販売

オリンピック開催1000日前を記念し、ことみせ登録店の商品・サービス(通常1,300円以上のもの)を1,000円で受けられる「プレミアムパスポート」を1冊300円で販売！さらに、通常非売品であるオリジナルトートバックを1個500円で販売しちやいます。いずれも各日先着100名様限定です。

ことみせファン  
必携！



平成29年  
10月28日(土)・29日(日)  
午前10時～午後4時  
都立木場公園 多目的広場

あそびに  
来てね♪



肉の田じま ● 住吉

## 最高級和牛をリーズナブルに 提供する肉の老舗

1階は精肉と総菜、2階は焼き肉、3階はステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼きが味わえるという“夢の肉ビル”はこちら！松阪牛を中心にA5、A4ランクの黒毛和牛の雌牛を一頭買いで仕入れ、最高級の肉をリーズナブルに提供する完全体制を誇る。ランチもディナー也大盛況。魅惑の階段を駆け上がれ！



**肉の田じま**  
江東区扇橋1-4-1  
☎03-3649-4419  
[営]10:00～19:00  
[定]日・祝  
住吉駅B1出口から徒歩11分

**←ぼん⑪**  
特典日 月～金 (祝日を除く)  
季節の焼肉コース4,500円を代表者1名様のみ半額 ※2名様以上のご利用に限る ※他券併用不可

すき焼き御前1600円(ランチ)  
は、ごはん みそ汁 漬け物付き



ホルモンの種類もすごい

町のお肉を唄かん！  
鮮度抜群の精肉を少量から買える町のお肉唄かんは、  
家食派の強い味方  
さらに、長年培ったノウハウを生かしてお総菜から  
ディナーまで提供する店も！  
そのホストタリディは肉好きの心を癒したかん、



特選松阪牛三昧 9,890円



これが、夢の肉ビルだ！



熟練の職人が肉をおろす姿を開放し、揺るぎない自信を感じさせる1階の加工場



月齢32カ月以上の雌牛を厳選仕入れ！

黒毛和牛リブローズ  
1,620円/100g

山屋精肉店 ● 北砂

## 下町の“ミートピア”は 精肉から総菜まで充実

肉の理想郷という意味を込めた「ミートピアビル」に店を構える。精肉はもとより、総菜や弁当も豊富。サイフにも優しく「毎日買いに来よう！」と地元客から絶大な支持を得る。秘伝のレシピで作るローストビーフや焼き豚は、祝い事や正月に予約が殺到する大人気のロングセラー。



しっとりトロトロの焼き豚も必食！



カラアゲ / デカッ！  
ロースカツ 325円～

**山屋精肉店**  
江東区北砂4-34-13  
ミートピア北砂1F  
☎03-3644-3401  
[営]10:00～18:30  
[定]日・祝  
南砂町駅2a出口から徒歩13分

**←ぼん⑫**  
特典日 月・火  
シューマイ10個入り450円→400円  
※お一人様1点限り  
※他券併用不可



## 黒毛和牛のローストビーフ 6,000円～

※予約注文のみ



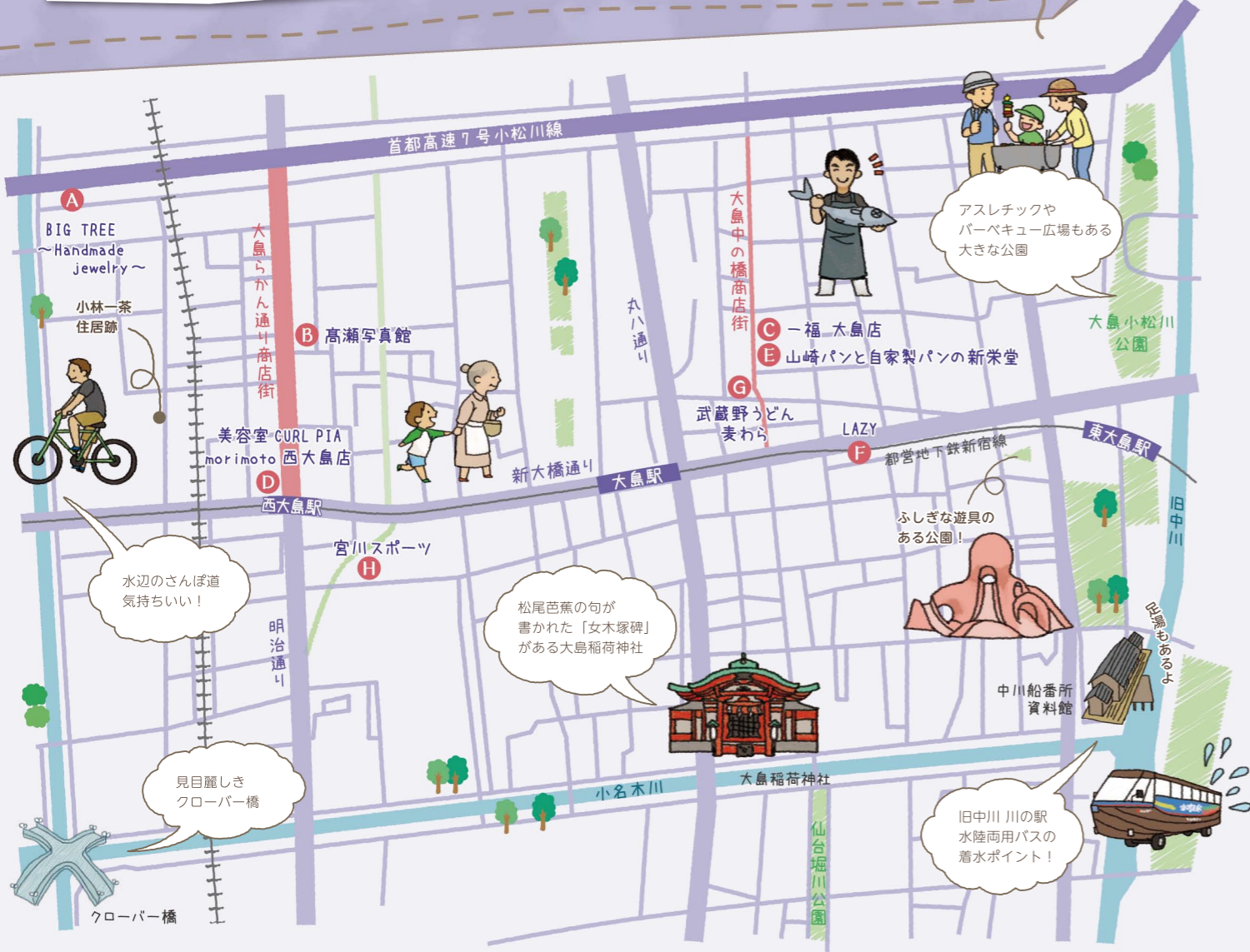
風味豊かな“シンタマ”(モモの部位)を使用

脂が舌の上で溶ける極薄スライスで味わうべし！

# ことみせ 大島エリア

おみせの魅力再発見!

江戸時代、流通の要であった小名木川沿いを中心に産業が栄えた町。商店街も多く、日々のお買い物には事欠かない。行きつけを見つければ、もっと楽しい!



もう1匹の店主の

おやつちょうだい♡

## あづま屋文具店



住 江東区白河 2-4-16  
 ☎ 03-3641-3452  
 🕒 9:00 ~ 20:30  
 📅 日  
 🚶 清澄白河駅 B2 出口から徒歩1分

くーぼん 13  
 10%引き  
 ※ジャポニカ学習帳は除く  
 特典日 毎日

事務用品や学用品が充実する「あづま屋文具店」のサキちゃん(♀4歳)。机の下、お気に入りのベッドでまったりする姿が愛らしい。しかし、「ただ寝ているだけ」と言うなかれ。実は敏腕の看板娘なのだ。この日も、軽い朝食を済ませるやいなや仕事モード全開! 店主の分部登志弘さんを急かして出勤するほどの気合の入れよう。

家ではスリッパをくわえたりするのに、店の商品に手は(口は)出さないという意識の高さ。身だしなみだってバッチリだ。

仕事帰りに会いに来てくれる常連さんに、おやつをもらったり、なでてもらったり。甘える姿のかわいさは天下一品! 誰もがまた会いたくなってしまう。これがサキちゃん流のおもてなしの極意なのである。

## 文具店の看板犬

サキちゃん



### C 一福 大島店

おうちでアツアツの羽根付きぎょうざを！

忙しい人の心強い味方！持ち帰りぎょうざの専門店。ぎょうざ好きの夫婦が作るのは、キャベツの刻み方や国産素材にこだわった「一福」「しその葉」「こく旨」「肉極み」の4種類。あんも皮のバランスも絶妙！ぎょうざファンの期待を裏切らないおいしさを自宅で焼いて実感すべし！



店主の松井泰隆さん・芳美さん夫婦が厳選したタレやゆずでしょうも販売「うちのぎょうざはこれに合ってますよー」



#### 一福 大島店

- 住 江東区大島 7-7-4
- ☎ 03-6802-9556
- 🕒 11:00 ~ 19:00
- 🔥 火
- 📍 大島駅 A6 出口から徒歩 4 分

**くーぼん 16**

特典日 月～金 (祝日を除く)

20 個以上お買い上げの方、10%引き ※他券併用不可

販売は生か冷凍で、どちらも簡単に羽根付きぎょうざができると人気上昇中！

商店街に2016年7月オープン。一番人気の「一福ぎょうざ」は、厚めの皮にキャベツがたっぷり！水ぎょうざや揚げぎょうざにしても美味！

### D 美容室 CURL PIA morimoto 西大島店

毛髪診断でヘアケアが変わる！

総合区民センター前の交差点に面した店内は明るく、開放的な気分で鏡に向かえるのがうれしい。「初めての方には毛髪診断をおすすめしています(無料)」と語るチーフの松本さん。診断後は頭皮の状態に合ったケアをアドバイス。「ヘアケアを変えて髪のトラブルが減った」という声も。

マイクロスコープが写した頭皮の状態を見るだけで、肩こりまで分かるなんて！健康な状態を維持するためにどのようなケアが必要なのか、一度チェックしてみても？



毛根までくつきり！



タブレットで自分の頭皮を確認しながら、プロのアドバイスを受けてみよう！

#### 美容室 CURL PIA morimoto 西大島店

- 住 江東区大島 2-41-18 林ビル 2F
- ☎ 03-3637-4258
- 🕒 10:00 ~ 20:00
- 🔥 火
- 📍 西大島駅 A2 出口から徒歩 0 分

**くーぼん 17**

特典日 毎日

初回のみ、パーマ or カラー 30%引き  
全メニュー 10%引き + ミニ手鏡プレゼント  
※他券併用不可  
※ミニ手鏡はなくなり次第終了



### A BIG TREE ~ Handmade jewelry ~

ターコイズの魅力が詰まった宝石箱

ターコイズを愛してやまないオーナーが「鉱山によって色も表情も異なるターコイズの魅力を知ってほしい」と今年1月に開店。カウボーイが集うバーのようなオシャレな空間に、洗練されたオリジナルジュエリーが展示されており、思わず目が釘付けに！一生大切にしたいお気に入りが見つかるかも。



スタンプワーク(手打ち)を用いたバングルは6,000円～。オーダーメイドも可。

#### BIG TREE ~ Handmade jewelry ~

- 住 江東区大島 2-8-15
- ☎ 03-6873-5302
- 🕒 10:00 ~ 19:00
- 🔥 不定休
- 📍 住吉駅 A3 出口から徒歩 10 分



**くーぼん 14**

特典日 毎日

粗品プレゼント

この看板が目印！



ターコイズに天然木を組み合わせた「WG'sシリーズ」は他に類をみないジュエリーとして業界でも話題に！



一つひとつ手作業！どれも一点物。

### B 高瀬写真館

地域密着写真館にスゴ腕カメラマン

学校行事の撮影に飛びまわっている代表の高瀬満明さん。実は雑誌やカタログの撮影も行うカメラマンでもある。さまざまな現場で鍛えた腕前で、小学生のくるくる変わる豊かな表情を瞬逃さずパチリ。スタジオ撮影でも自然な表情を引き出してくれる。家族写真を毎年撮る常連さんも！



創業60年、レトロな雰囲気が人気の2階スタジオ。

#### 高瀬写真館

- 住 江東区大島 3-3-1
- ☎ 03-3681-3994
- 🕒 9:00 ~ 19:00
- 🔥 不定休
- 📍 西大島駅 A3 出口から徒歩 4 分

**くーぼん 15**

特典日 毎日

デジタル記念撮影(要予約・セレクト用全カット収録CD-R含む) 通常 10,000円 → 9,000円



こんな記念写真が撮れます！



入学式、運動会、林間学校、学芸会などありとあらゆる学校行事を撮影し、卒業アルバムに。時には水中カメラやドローンを使い、子どもたちと走り回っているそう。





春巻きの皮にもんじゃを巻いて揚げた「カリアゲもんじゃ」は1本100円。「マイタゲの天ぷら」300円など、下町価格のつまみも豊富。

**武蔵野うどん麦わら**

- 住 江東区大島6-27-6 吉川ビル101
- ☎ 03-5875-1230
- 🕒 11:00 ~ 15:00 (LO.14:30) 17:30 ~ 21:00 (LO.20:30)
- 📅 月(祝日の場合は翌日)
- 📍 大島駅A6出口から徒歩3分



料理上手で研究熱心な紀夫さんと由起子さん。奥さま特製の炊き込みご飯も人気。

**くーぼん 20**  
ご飲食の方、ちくわ天1本サービス ※他券併用不可  
特典日 毎日

**G 武蔵野うどん麦わら**

どこか懐かしい田舎うどんを大島で

多摩地域や埼玉の郷土料理“武蔵野うどん”を味わえる店が、昨年8月に誕生。毎日手打ちされる麺は、店主の鈴木紀夫さんがほどよいコシと歯ごたえを追求して作り上げたもの。甘しょっぱい肉汁に漬けて食せば、口の中に小麦の香りが広がって……。気分はのどかな田舎へプチ旅行中！



まずは定番の「肉つけ汁うどん」(750円)を召し上がれ！



塩バターパン(90円)。さっくり生地の中からスイス産発酵バターの香りがふわっ

**山崎パンと自家製パンの新栄堂**

- 住 江東区大島7-7-2
- ☎ 03-3681-8844
- 🕒 9:30 ~ 20:30
- 📅 水
- 📍 大島駅A6出口から徒歩4分

**くーぼん 18**  
「手作り玉子サンド」110円→100円 ※お一人様5個まで  
特典日 土・日

毎日何度も焼くので常に焼きたてが並びます！



**E 山崎パンと自家製パンの新栄堂**  
地元寄り添う焼きたてパン店

昔懐かしいコッペパンや具だくさんの調理パンがズラリ。先代が培った確かな技術を踏襲しつつ、トレンドをとらえた塩バターパンなども人気。「誰にでも食べやすく」が3代目のこだわり。しっとり感、甘さ、具と生地の割合など、すべてが“ちょうどいい”パン屋さん。



ベストセラー2種。しっとり＆ふんわりの「手作り玉子サンド」(110円)と、低温熟成もちもち生地の「大島あんぱん」(145円)

**H 宮川スポーツ**

スポーツっ子の頼れるおじいちゃん

1964年の東京オリンピックでバスケットボール国際審判マネージャーを務めたという店主の宮川敦信さん。「スポーツのことなら何でもおまかせ」と技術のアドバイスまで。ガットの張り替えからユニフォームの注文相談も気軽に応じてくれる。地元スポーツ少年少女にとって頼れる存在。



スポーツ用品ならほぼ何でもそろう。ないものは取り寄せてくれるので気軽に相談を。

- 住 江東区大島4-6-25
- ☎ 03-3681-0772
- 🕒 10:00 ~ 20:00
- 📅 不定休
- 📍 西大島駅A4出口から徒歩4分

**くーぼん 21**  
10%引き ※特売品は除く  
特典日 毎日



バスケ歴50年にして84歳の今も近隣中学の現役コーチ。宮川さん主宰のバスケットボール大会「宮川杯」は14年目。「バスケ談義が始まると止まらないんです(笑)」とは奥様談。

宮川杯のトロフィー！

**F LAZY**

ピザだけじゃない！  
地元っ子の休息スポットは飯うま

店前のちょうちんには“ピザ”の2文字。「おいしいから、ちょうちんを下げたらピザばかり注目されて(笑)」と店長の太田隼介さん。実は他のつまみも絶品！毎日地元の商店を巡り、選んだ新鮮な素材で手作りする料理は日替わりで約30種。「毎日来てても飽きない」と地元っ子が絶賛！

- 住 江東区大島8-5-6 大島キョーワビル105
- ☎ 090-6957-7190
- 🕒 火~木・日 19:00 ~ 24:00 金・土 19:00 ~ 27:00
- 📅 月
- 📍 大島駅A6出口から徒歩3分

**くーぼん 19**  
初回のみ JINRO ボトル1本サービス ※他券併用不可  
特典日 毎日



大島で愛されて7年。20代~70代まで幅広い年代が訪れる地元で人気の休息スポット。夜遅くまで開いているのもポイント高し！



この日のお通しは肉じゃが！



食堂でのコック経験も長い太田さんが用意するメニューは、出し巻き卵やアジの開きなど家庭的！つまみを決めてからお酒を選ぶ楽しみもある。



This beautiful building is actually a showroom!  
このすてきな建物がショールーム!?  
What a surprise!

The once-private building, relocated and reconstructed here, is architecturally fascinating.  
古民家を部分移築した洋館は建築的にも興味津々。

**16:00**  
Pleasing to the eyes, stimulating to the mind  
きれいな物を見ると、知的な好奇心がくすぐられる



What a gorgeous chandelier! History and culture reside in abundance here, where modern creations sit next to traditional crafts, tracing the passage of time.  
なんて魅力的なシャンデリア! インテリア商品のデザインから時代や作り手のこだわりが伝わってきます。  
From lamps to kitchenware to accessories, this shop is home to a collection of unique items from all over the world, each with its own story.  
照明から食器、アクセサリまでそろった店内には、伝統工芸品の一点物やアンティークも。  
It's almost like a museum!



Exercising doesn't have to mean hitting the gym—Hirama hosts various drop-in ballroom classes taught by professional teachers in an open, airy environment on the second floor!  
2階で行われるソーシャルダンス教室で、プロの先生とレッスン。優雅な動きを身に着けながら楽しくエクササイズ!  
Shall we dance?  
The appeal of the dance is in the aesthetics. Well, how do we look?  
決めポーズを鏡で確認。いい感じ!

COLORFUL BEAUTIFUL  
**KOTOFUL DIARY 03**  
紅葉に負けないカラフルな日々  
Fill your days with hues of autumn and fall in love with Koto City!

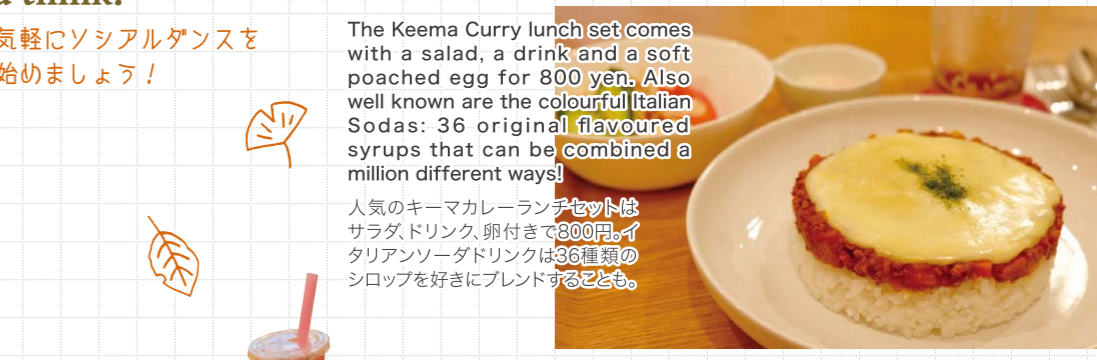
Autumn is the perfect season for food, sports and culture!  
食欲、スポーツ、芸術の秋です!  
Your guide  
Xianru Shen  
Koto City Coordinator for International Relations  
ナビゲーター: シャンル・シェン  
江東区国際交流員



I love this colour! A good dress definitely increases motivation.  
この色すてき! 見た目から入るのもありよね。  
We have everything from competition-worthy dresses to simpler ones for lessons.  
ショー用のドレスから普通のレッスン用までそろえています。

Mrs. Tomoko Hirama, owner of Hirama Apparels  
ヒラマ洋品店  
店主奥さま: 平間智子さん  
A clothing store with a wide selection of dance apparel, and a classroom upstairs.  
ダンス用品が充実する洋品店。実は2階はダンスフロアに。

**14:00**  
Learning to ballroom dance isn't as hard as you think!  
気軽にソーシャルダンスを始めましょう!  
Good food, served with a side of familial warmth  
おなかも心もいっぱいになるアットホームなカフェへGo!



The Keema Curry lunch set comes with a salad, a drink and a soft poached egg for 800 yen. Also well known are the colourful Italian Sodas: 36 original flavoured syrups that can be combined a million different ways!  
人気のキーマカレーランチセットはサラダ、ドリンク、卵付きで800円。イタリアンソーダドリンクは36種類のシロップを好きにブレンドすることも。



I love that it's shaped like a cake! The drinks are available to go, too!  
ケーキ型がかわいい! あ、タピオカドリンクはテイクアウトをお願いします♪  
Mr. and Mrs. Iwase, owners of EAT CAFE ANZU  
EAT CAFE ANZU店主の岩瀬さん夫妻

**クーポン 24**  
ご購入の方 粗品進呈  
※他券併用不可  
特典日 毎日  
**COUPON 24**  
A small gift with any purchase. Cannot be combined with any other offer.  
Applicable: Any day of the week

**ライティングハウス TOKYO**  
Lighting house TOKYO  
住 江東区亀戸 3-6-26  
3-6-26 Kameido, Koto-ku  
☎ 03-3681-3030  
🕒 月～土 12:00～18:00、祝 12:00～17:00  
Monday through Saturday 12:00-18:00 national holidays 12:00-17:00  
📅 休 火・日  
Tuesdays and Sundays  
📍 亀戸駅北口から徒歩 12 分  
12 minute walk from North Exit of Kameido Station

**クーポン 23**  
ダンス用品 10% 引き  
※特価品を除く  
特典日 毎日  
**COUPON 23**  
10% off on any dance apparel. Not applicable for items already on sale.  
Applicable: Any day of the week

**ヒラマ洋品店**  
Hirama Apparels  
住 江東区亀戸 1-31-8  
1-31-8 Kameido, Koto-ku  
☎ 03-3681-1937  
🕒 月～土 10:00～19:00、日・祝 10:30～18:30  
Monday through Saturday 10:00-19:00 Sundays and national holidays 10:30-18:30  
📅 休 木  
Thursdays  
📍 亀戸駅北口から徒歩 6 分  
6 minute walk from North Exit of Kameido Station

**EAT CAFE ANZU**  
住 江東区亀戸 3-47-3 3-47-3 Kameido, Koto-ku  
☎ 03-6338-9612  
🕒 11:00～21:00(LO) 11:00-21:00 (last order at 21:00)  
📅 日・その他不定休あり  
Sundays (may also be closed at owners' discretion)  
📍 亀戸駅北口から徒歩 9 分  
9 minute walk from North Exit of Kameido Station  
**クーポン 22**  
お食事ご注文の方 380円までのドリンク 1杯サービス  
特典日 毎日 (15:00～のみ)  
**COUPON 22**  
One free drink costing up to 380 yen with any meal order.  
Applicable: Any day of the week past 3 p.m.