

江東区の「嬉しい」に出会えるフリーマガジン

Take Free

2023 November 11

Vol.57

こゝろみせ

くーぽん
ついてます



江東区観光キャプター
コアラみきゃん

特集エリア
木場・東陽町
Pick up

スパイス 大作戦!

刺激との
出会い

門前仲町 | 砂町 | 住吉 | 亀戸 | 大島 | 塩浜 | 清澄白河 | 木場 | 東陽町 | 潮見

野菜ビリヤニ
1,180円

香り高く見た目も鮮やかなビリヤニ。野菜のほかにチキン、マトン、エビなど6種類あり、すべてのビリヤニに、さっぱり味のヨーグルトサラダ「ライタ」がついてくる

マサラババド
390円

豆の粉で作ったバリバリのインドせんべい「ババド」の上に、スパイシーな野菜をたっぷり乗せた絶品おつまみ。ビールやお酒もすすむ

シーフードカレー
1,130円

定番のカレーは全部で26種類もある。そのベースとなるカレールーは、クミンやカルダモン、ターメリックなどの各種スパイスにナッツを加え、4時間じっくり煮込んで作る

タンドリーブラウン
1,250円 (4ピース)

ナンを焼く窯「タンドリー」で焼き上げたブリップリのエビ。ほかにもチキンやマトン、自家製チーズなど、タンドリーバーベキューのメニューも各種そろっている

炎のスパイス大国インドの国民食は色鮮やかでボリューム満点

大国・インドは、料理も地域によって大きな違いがある。ここ、サッカールで提供されるのは、野菜や乳製品をふんだんに使って、辛いながらもマイルドな味が特徴の北インド料理。中でも最近人気急上昇中なのが「ビリヤニ」だ。これは細長いインド米に肉や魚、野菜などの具とスパイスを入れた、インドの国民食とも言われる炊き込みご飯で、彩りも賑やかでボリュームも満点。料理に欠かせないナンは、炭火の窯で焼き上げる。「ガスと比べ時間も手間もかかりませんが、炭の方がナンに甘みが出るんですよ」と店主のケーシーさんが料理にかけるこだわりと愛情も熱くて深い。

いんどりょうりさっかー とうようちやうてん

インド料理サッカール 東陽町店

江東区南砂2-2-16 東陽町グリーンハイツ103

☎03-5632-8485

東陽町駅3出口から徒歩6分

ことみせくーぼん

ランチはラッシー無料、
ディナーは1杯目ドリンクを50%引き
(特典日) 毎営業日

東陽町駅 東京メトロ東西線 永代通り

CHECK

グルメバーガーは数あれど、Airs BURGER CAFE & DELIVERYのハンバーガーは大きくて食べ応え十分。ボリュームだけでなく、その味も一度食べたら忘れられない。120グラムもある牛肉100%の大判パティに毎朝届く新鮮野菜、さまざまな具材にメキシコの香辛料チポトレをベースにした特製ソースをかけ、カリッとしたオリジナルの特注パンズで挟み込む。そびえたつバーガーにかぶりつくと、口の中をジューシーなお肉とさわやかな野菜、ちょっぴり辛くてスパイシーなソースの味が、熱い風となって吹き渡って、脳内にはメキシコの荒野の風景が…。ほかにもナチョスやトルティーヤ、タコスなどのメキシコ料理の一品もあり、ランチだけでなく、ビール片手に味わうのにもってこいだ。

パリッパリに焼き上げたトルティーヤチップスの上にアボカドとチーズとサルサ、タコミート、さらにはハラペーニョが乗った一品。辛い、美味い、香ばしいといろんな味が楽しめる

ナチョス
858円

フレッシュサルサバーガー
1,320円

メキシカンバーガー
1,430円

メキシコを代表するサルサソースにアボカドとクリームチーズが加わって、さわやかで濃厚でスパイシーという絶妙なハーモニーを演出している絶品バーガー。食べ応え十分だが、しつこくない味がうれしい

左/テカテ 660円
中/コロナビール 660円
右/モテロ・エスベシヤル 770円

メキシコ料理と言えばやっぱりビールでしょ、というわけでメキシコビールも登場。ほかにも「ソラチエース」「496」「イセカドペールエール」(各935円)といったクラフトビールもいろいろあり、ビール党にはたまらない

口の中を熱いメキシコの風が吹く
ボリューム感いっぱいのスパイスバーガー

いったいどこまで積み上げるの?と思ってしまうこの高さ。新鮮な野菜をみじん切りにして作ったサルサソースが美味しさの決め手だが、トッピングにチェダーチーズを乗せるとさらに味が深まってくる

お店の中も外も明るいイエローがメインカラーになっている。店長の宮脇勝也さんによると、週末は近隣のカフェや美術館を訪れた人が多く立ち寄るとか。そのせいか店内にはアートっぽい置物やポスターも

えあーずばーがーかふえあんどでりばりー

Airs BURGER CAFE&DELIVERY

江東区深川2-21-1 メゾンフカガワ1F

☎03-6458-5563

門前仲町駅6出口から徒歩7分

ことみせくーぼん

トッピングの目玉焼きサービス
(特典日) 毎営業日

深川公園 深川不動堂 門前仲町駅 東武東上線 永代通り

CHECK

日に日に寒さがつのってくる季節、どびっきりのスパイスはいかが? 香り高く彩り鮮やか、目にも鼻にも舌にも刺激的な料理が、縮こまった体と心を解きほぐしてくれるはず!!

スパイス大作戦!

刺激との出会い

創作料理とコーヒーのお店「深川うさぎ 白」のオリジナル料理「牛タンとアサリのスープカレー」を食べることができるのは、金曜日のお昼だけ。鶏ガラといっしょに丸ごと6〜7時間煮込んだ牛タンは、柔らかくて旨味が凝縮。それにアサリと季節の野菜をアレンジしたスープカレーは、まろやかさの中にさわやかな辛さが後を引く絶品だ。そのほかにも、お母さんが北海道出身という店主の梅本優二さんと香川県出身の奥さんの郁美さんが、それぞれの地場の食材を取り寄せて作ったこだわりの料理の数々に、リピーターが後を絶たないとか。

創作料理とコーヒーのお店「深川うさぎ 白」のオリジナル料理「牛タンとアサリのスープカレー」を食べることができるのは、金曜日のお昼だけ。鶏ガラといっしょに丸ごと6〜7時間煮込んだ牛タンは、柔らかくて旨味が凝縮。それにアサリと季節の野菜をアレンジしたスープカレーは、まろやかさの中にさわやかな辛さが後を引く絶品だ。そのほかにも、お母さんが北海道出身という店主の梅本優二さんと香川県出身の奥さんの郁美さんが、それぞれの地場の食材を取り寄せて作ったこだわりの料理の数々に、リピーターが後を絶たないとか。

ご飯の上いっぱいに乗っかっているくらいは、札幌・すすきの市場から直送したすじこを、丁寧に手作業でほぐしたものだ。それだけで数時間かかるそう

深川コーヒーゼリー 650円

北海いくら丼 1,500円

牛タンとアサリのスープカレー 1,000円 (金曜ランチ限定)

えっ!?このボリュームで、ミニサラダとデザートがついて1,000円!!とビックリするほど大きな牛タンが入っているスープカレー。アサリとの意外なマッチングも、食べてみると納得する美味しさのハーモニーだ

カフェラテ 650円

うさぎのラテアートに思わず「かわいい!」と胸キュンな人、続出。バリスタの経験豊かな郁美さんが淹れるコーヒーは、豆から厳選している本格派だ

創作料理とコーヒーのお店「深川うさぎ 白」のオリジナル料理「牛タンとアサリのスープカレー」を食べることができるのは、金曜日のお昼だけ。鶏ガラといっしょに丸ごと6〜7時間煮込んだ牛タンは、柔らかくて旨味が凝縮。それにアサリと季節の野菜をアレンジしたスープカレーは、まろやかさの中にさわやかな辛さが後を引く絶品だ。そのほかにも、お母さんが北海道出身という店主の梅本優二さんと香川県出身の奥さんの郁美さんが、それぞれの地場の食材を取り寄せて作ったこだわりの料理の数々に、リピーターが後を絶たないとか。

創作料理とコーヒーのお店「深川うさぎ 白」のオリジナル料理「牛タンとアサリのスープカレー」を食べることができるのは、金曜日のお昼だけ。鶏ガラといっしょに丸ごと6〜7時間煮込んだ牛タンは、柔らかくて旨味が凝縮。それにアサリと季節の野菜をアレンジしたスープカレーは、まろやかさの中にさわやかな辛さが後を引く絶品だ。そのほかにも、お母さんが北海道出身という店主の梅本優二さんと香川県出身の奥さんの郁美さんが、それぞれの地場の食材を取り寄せて作ったこだわりの料理の数々に、リピーターが後を絶たないとか。

落ち着いた雰囲気店の内、あちこちに、うさぎやお祭りにちなんだ飾り物や絵画、オーナメントが。カウンター席の奥にテーブル席もある

ふかがわうさぎ はく

深川うさぎ 白

江東区富岡1-11-7 ☎03-6458-8831

門前仲町駅1出口から徒歩2分

ことみせくーぼん

カフェ利用 (15:00〜17:00) で、
ワンドリンクから50円引き
(特典日) 毎営業日

深川公園 深川不動堂 門前仲町駅 東武東上線 永代通り

CHECK

創作料理とコーヒーのお店「深川うさぎ 白」のオリジナル料理「牛タンとアサリのスープカレー」を食べることができるのは、金曜日のお昼だけ。鶏ガラといっしょに丸ごと6〜7時間煮込んだ牛タンは、柔らかくて旨味が凝縮。それにアサリと季節の野菜をアレンジしたスープカレーは、まろやかさの中にさわやかな辛さが後を引く絶品だ。そのほかにも、お母さんが北海道出身という店主の梅本優二さんと香川県出身の奥さんの郁美さんが、それぞれの地場の食材を取り寄せて作ったこだわりの料理の数々に、リピーターが後を絶たないとか。

ご飯の上いっぱいに乗っかっているくらいは、札幌・すすきの市場から直送したすじこを、丁寧に手作業でほぐしたものだ。それだけで数時間かかるそう

深川コーヒーゼリー 650円

北海いくら丼 1,500円

牛タンとアサリのスープカレー 1,000円 (金曜ランチ限定)

えっ!?このボリュームで、ミニサラダとデザートがついて1,000円!!とビックリするほど大きな牛タンが入っているスープカレー。アサリとの意外なマッチングも、食べてみると納得する美味しさのハーモニーだ

カフェラテ 650円

うさぎのラテアートに思わず「かわいい!」と胸キュンな人、続出。バリスタの経験豊かな郁美さんが淹れるコーヒーは、豆から厳選している本格派だ



不思議空間でいただくカレーは
本場の人も思わずうなる至高の味

カレーセット3
1,375円

膨大なレパートリーの中から、本日のカレー3種が提供される。この日のカレーは、左から北インドの「パンジャブ・チキンカレー」、野菜団子の「ベジタブル・コフタ」、野菜カレーの「サンバル」。ご飯かパン(チャパティかプーリー)、ミニサラダ(ライタかマサラサラダ)がついてくる

マサラオムレツ
440円

トマトとオニオン、ブラックペッパーとコリアンダーしか使っていないのに、なぜかインド風のスパイスの味がする不思議なおムレツ。お酒のお供のおつまみとして人気だ

自家製バニール・ヨーグルトのチーズケーキ
440円

「バニール」とは、牛乳とレモン汁で作るインドのチーズで、自家製のヨーグルトとあわせてあっさり味のチーズケーキに仕上げた。トッピングのフルーツは日によって違い、この日はバナナだった

喧騒に包まれた亀戸駅のすぐ近く、ビルの7階にある「Café Accha」の扉を開くと、壁一面をLPレコードが埋め、真空管アンプとスピーカーが目飛び込んでくる。オーナーの秋元幸治さんは、自分が大好きなものに囲まれたこの空間で、同じく大好きなインド料理を出している。長年にわたって研鑽を積んだ末に、カレーのレパートリーはなんと100種をはるかに超え、「スパイスを使うときに大事なはず香り」という持論の下に作るその一皿は、インドの人も驚くほどの絶品だ。その味に惹かれて、2019年6月オープンと開店からまだ4年ほどなのに、すでに100回以上来店したお客さんが何人もいるそうだ。

数千枚はあるというLPレコードは、日本のフォーク、歌謡曲、モダン・ジャズ、ロックなど、すべて秋元さんのコレクション。このほかにも店内には自作オーディオの専門誌50年分のバックナンバーも置いてある



かふえあちや

Café Accha

江東区亀戸1-35-7 亀戸ウッドビル7F

☎03-5858-6944

亀戸駅北口から徒歩4分

ことみせくーぽん

お食事の方、ラッシー1杯サービス

(特典日) 毎営業日



CHECK

オーナーのゴダクンブラ・カピラバンダラさんが、青山店に引き続きスリランカ料理の専門店「タップロポーン」門前仲町店をオープンしたのは2016年。現在都内に3店舗を構える。そのスリランカ料理の特徴は、世界の三大伝統医学の一つ「アーユルヴェーダ」に基づいたスパイスだ。タップロポーンでは、カピラバンダラさんのお母さんが厳選してブレンドしたスパイスを、現地から三週間ごとに直輸入。いろんな料理にふんだんに使っている。心と体と舌に美味しい、スリランカの優しいおふくろの味を味わいたい。



アート風のオブジェが飾られた階段を上った2階にはエキゾチックな雰囲気店内。スリランカの音楽が流れ、棚には不思議な置物や紅茶のパッケージが飾られている

エッグカレー
1,375円



「ホッター」と呼ばれるカレーはスリランカ料理の定番。この「ピッタラホッター」ことエッグカレーは、スリランカのスパイスの基本と言われる「トゥナパハ」とココナッツミルクを混ぜ、油で揚げたゆで卵と一緒にしたまろやかな味が楽しめるカレーだ

すばいーびすとろ たっぶろぼーん

**スパイシービストロ
タップロポーン**

江東区門前仲町1-7-5 ☎03-3820-1225

門前仲町駅3出口から徒歩1分

ことみせくーぽん

スリランカコロッケお一人様1個サービス

(特典日) 毎営業日



CHECK



お店で働くアマンさん(左)とノワンさん(右)。スリランカのことについて、なんでも気さくに答えてくれる



イッソテルダーラ
1,375円

「イッソ」はエビ、「テルダーラ」は油で炒めたものの意味。テルダーラ料理はスリランカでは一般家庭でもよく作られる。お店ではエビのほかにも、ひよこ豆やイカ、レンコン、マッシュルームなどいろいろなテルダーラがある



山椒、唐辛子、胡椒の
トリプルスパイスで魅了

山椒塩大正エビ
1,280円

口に入れた途端、まず山椒のピリッとした辛さがきて、その後、胡椒と唐辛子の香ばしい辛さを味わえる。お酒との相性も抜群!

カニあんかけチャーハン
1,080円

カニとコーン、炒り卵が入ったチャーハンに、程よい塩味のとりあんがマッチ。ボリューム満点なのうれしい

寒くなり、手足や体の冷えが気になり始めた人もいだろう。そんなときは中華料理天龍の山椒塩大正エビを食べてみてほしい。漢方薬としても使われるという山椒をはじめ胡椒、唐辛子と3つのスパイスの恩恵と、身がプリプリのエビの旨さを同時に味わうことができる。また、酸っぱさの中にコクを感じられる上海風酢スペアリブや、ボリュームと値段のギャップにみんなが驚く野菜たっぷりタンメンも初冬にいただきたいメニューだ。



名物タンメン
880円



最初オーダーしたときは「えっ本当にひとり分?!!」とびっくりするほどの大ボリューム! 浅草開化楼のモチモチした麺と野菜の旨味がたっぷり出たスープにひかれ週に何度も通う人も多い

2Fは広々としていて31名入れる

1Fはカウンターを含め全20席

ちゅうかりようり てんりゅう

中華料理 天龍

江東区亀戸6-56-9 ☎03-3682-4176

亀戸駅東口から徒歩3分

ことみせくーぽん

テイクアウトご利用の方、おつまみ一品サービス

(特典日) 毎営業日



CHECK

多くのお店が立ち並ぶ住吉銀座商店街にあるシロクマカレー住吉店は、ご近所のママ友や小学生、ビジネスパーソンが集まるカレー屋さん。その特徴は優しくてまろやかな味だ。ベースのカレーは牛スジ(750円)、チキン(650円)、ポーク(630円)の3種。これにロースカツや季節の野菜、白身魚フライなどトッピングを加えたり、ご飯も白米と玄米をチョイスできる。ほかにも、キーマカレーや焼きカレーなど、限定メニューもいろいろ。大盛や倍盛もあって、ガッツリ食べたい人も、ちょっと小腹を満たしたい人も、ドリンクとスイーツで一息つきたい人にもOKな、愛すべきお店なのである。



ミニソフト
セットメニューで
プラス200円



カレーだけでなく、スイーツも充実している。カレーにプラスして提供しているミニソフトは特に男性に人気がある。単品のデザートとしてアフォガードやフォンダンショコラなどもあり、それだけが目当てで来店するお客さんもいるとか

キーマカレー
900円

卵とひき肉とスパイスの香りが口の中で渾然一体となるキーマカレー。特に玄米とひき肉のプチプチした食感がたまらない一皿だ

しろくまカレー すみよしてん

シロクマカレー 住吉店

江東区住吉1-19-1-113 ☎03-3631-4931

住吉駅B2出口から徒歩3分

ことみせくーぽん

ドリンク1杯サービス

(特典日) 毎営業日



CHECK



笑顔がステキな店主の木口奈々さんがお店をオープンしたのは2017年。可愛らしくて、誰からも好かれるシロクマが店名の由来で、ぬいぐるみが店内に飾ってある



下町で愛されている優しくて
まろやかで美味しいカレー





薬膳カレー・定番
(ケフィアドリンク付き)
1,100円

心を癒し、体を健やかに！
おいしい薬膳料理で元気に！



無農薬玄米と香りのよい
ジャスミンライスの混合
ライス。スパイスの香りと
共に食が進む

希少な名古屋コーチンのガ
ラからとったコラーゲンたっ
ぶりのにこりスープが、薬
膳カレーの肝となる

おまねきや でいであん
お招き屋・ディデアン
江東区富岡1-15-3 ☎03-3643-7883
門前仲町駅1出口から徒歩2分

ことみせくーぽん

ランチ時、愛玉子100円引き

(特典日) 毎営業日



CHECK



シェフの永添さんがメ
ニューや薬膳についてわ
かりやすく説明してくる



自家製コーラ
600円

レモンやオレンジの皮を
けずり、スパイスを組み
合わせて店内に爽や
かな香りが漂う



レモン、オレンジ、生姜、シナ
モン、コリアンダー、ブラック
ペッパーなどを煮出し、炭酸
を加えた添加物なしの自家
製コーラ。スッキリした味



ビーガンランチ
(ラッサムスープ付き)
900円

豆や野菜だけで作られたルーとコールスロー、ご
飯、おせんべいのようなパバダンに、スパイシーなデ
トックススープ、ラッサムスープを混ぜて食べる。常
連に人気の一品

おいしいだけでなく体に良い食べ物を提供しているお店。店内には、各地から取り寄せた数々のスパイスやハーブ、自家製のお酒などが並ぶ。まず、食べてほしいと店主が話すのが薬膳カレー。名古屋コーチンのガラと漢方薬を2日間煮込んで作った薬膳スープがベースのカレーは、香辛料たっぷり。複雑な味わいとスッキリした旨さ、適度な辛さがくせになる。セットの自家製生乳酸飲料ケフィアドリンクは、活きた乳酸菌がいっぱい。どちらも、体の中から元気がわいてくる。



深川不動堂の参道にある店。薬膳スイーツ
愛玉子(オーギョーチー)や甘酒も人気だ

「お客さまが悪い気を祓って良い気を持って帰ってもらえるように」という願いから名づけられたKO-UN TO-RAI。英国アンティーク調の店内でぜひ味わいたいの、「一度食べると、次、も絶対に注文したくなる」と、常連さんから愛されている煮込みハンバーグである。クセになる自家製のスパイシーソースと、ボリューミーで食べ応え充分なところが人気の理由だ。スパイシーチキンや白身魚のスイートチリソースはお酒にも合いそう。



英国アンティーク調の店内では、小粋な雑貨なども販売されている

こううん とうらい
KO-UN TO-RAI

江東区北砂4-11-10-2F ☎03-6666-4250

北砂二丁目バス停から徒歩4分

ことみせくーぽん

雑貨10%割引、又は1,500円以上ご飲食の方に
ショップオリジナルグッズをプレゼント

(特典日) 毎営業日



通常は16時オープン。
ランチは事前に問い
合わせを



オーナーは風水にも
詳しく、店内には四
方位を守るとい
う四神が祀られてい

うちならではの
オリジナルメニューも
たくさんありますよ



CHECK



一度食べると恋しくなる
ピリ辛なハンバーグに注目

白身魚のスイートチリソース
990円

辛さ強めソースと、辛さマイルドな2種類のソースから好みを選べる。野菜と一緒に食べるとよりいっそうおいしい

スパイシーチキン(フライ)
990円

お肉のジューシーさとお酒にもライスにも合うスパイシーさがポイント。こちらもセットなら1,210円



煮込みハンバーグ
990円

オリジナルの自家製ピリ辛ソースとハンバーグの相性抜群! スープ、サラダ、自家製パンまたは発芽玄米をブレンドしたライスつきのセットにするで1,210円



いさたこでは、沖縄の地元で愛されるB級グルメを堪能できる。「沖縄に住んでいたとき、一番おいしいと思ったので、お店の看板メニューにしました」と、オーナーが語るの、琉球タコスだ。外はカリッと、中はモチリとした沖縄風の生地、オリジナルスパイスを使った程よい辛さの自家製ミートとサルサがマッチ。思わず2個、3個と食べたくなる味だ。しっかりおなかを満たしたいときは、ぜひスパイシージャージャー麺を。



テーブル席のほか、シェフとの会話を楽しめるカウンター席もあり



シェフがスパイスの調合を間違えたことで誕生したメニュー。しっかりとした辛さを求めている人は、大満足するはず

かめいど おきなわだいにんぐ いさかや いさたこ
**亀戸 沖縄ダイニング
居酒屋 いさたこ**

江東区亀戸2-30-9 アーバンヴィラ1F

☎03-5858-6088

亀戸駅北口から徒歩4分

ことみせくーぽん

店内飲食の方、
自家製サルサチップスサービス

(特典日) 毎営業日



CHECK

味には自信あり!です。
気軽に来てくださーいね



取材時は宮古島まる君の格好で出迎えてくれたオーナーの目下勤務さん。普段は普通のスタイルで接客しているそう

JR亀戸駅から徒歩4分で大通りから中に入った落ち着いた雰囲気



ピリ辛な具と生地が魅力
何個も食べたい琉球タコス

琉球タコス
374円(1ピース)
※写真は2ピース

生地も自家製。ほんのり感じられる塩味が、レタスやミート、サルサの味をより際立たせてくれる。生地もカリッとふわだから食べやすい

ハワイアン
ガーリックシュリンプ
1,408円

バターとガーリックの香りが食欲をそそる逸品。プリプリのエビは殻までまるっといただける

ムール貝のウニマヨソース
オーブン焼
693円



濃厚なウニマヨソースがやみつきに。1回頼んだら、ほとんどの方が2皿目を頼むそう

今まで食べたことがない、つけめんやラーメンを味わえると人気の兼吉。数えきれないほどのメニューの中でも、旨辛カレーつけめんたまごトッピングはこの冬に食べたいメニューである。オーナー自ら何種類ものスパイスを調合し、自家製ラー油などを入れて作り上げたルーを組み合わせただけだれのカレースープは、つけだれの域をはるかに超えたおいしさが魅力。とろりとした濃い黄身が特長の山形のブランド卵との相性も抜群だ。



店内にはいたるところにメニューが貼られ、メニュー数の多さがわかる

かねぎち

兼吉

江東区大島6-27-6 サンハイツ105

☎03-6314-8336

大島駅A6出口から徒歩5分

ことみせくーぽん

1,600円以上ご飲食の方、
100円トッピングサービス(税込)

(特典日) 月・火・木・金曜 ※祝日を除く



旨辛カレーつけめんはリピートしたくなる味です!



CHECK



「地元においしいお店を作りたくて」と、開業のきっかけを語るオーナーの牧島健造さん



プリン
300円

スパイスからこだわった
カレーのスープに沼オチ



店内に干された魚の骨は自家製ラー油の材料に



ニンニクやしょうがなどの野菜に魚の骨の旨味をプラスした自家製ラー油が、アクセントに!

旨辛カレーつけめん
たまごトッピング
1,200円



太すぎず食べやすい麺だからスルスルっと平らげましょう。スパイスと魚介と動物系のだしが効いたつけだれのカレースープは、香りも芳醇だ

ランチもディナーも地元の人でいっぱいのメキシカン・レストラン。スパイスの効いたメニューが並ぶが、家族連れも多く子どもにも好評だ。一番人気はボリュームのあるブリトーボウル。クミン、オレガノ、クローブなど数種のスパイスで漬け込んだジャークチキンとひき肉のタコミート、野菜をライスの上に乘せ、混ぜ合わせて食べる。サラダ感覚だが、しっかりお腹いっぱいになる。テーブルの上の辛さが異なるハラペーニョソースで、好みの辛さにして食べるのも楽しい。



かふえあんどばー みでいあむ
cafe&bar MEDIUM
江東区白河1-4-18 降矢ビル1A
☎03-5809-8716
清澄白河駅B2出口から徒歩3分
ことみせくーぼん
3,000円以上ご飲食の方、
お会計から10%割引
(特典日) 水・木・日曜



日本ではなかなかお目にかれないメキシコのクラフトビール「ミネルバ」。しっかりした味わいでブリトーボウルにぴったり



チリチーズポテト 880円

ポテトに2種のチーズとタコミートをかけオープンへ。さっぱりした味のメキシコビール「デカデ」と一緒に

スパイスの効いたメキシカンほ、子どもにも大人気！

ブリトーボウル・ジャークチキン&タコミート 1,100円 (ランチはスープ付き935円)

各種スパイスとヨーグルトソース、自分で追加するハラペーニョソースでいろいろな味わいが楽しめる



ビールやテキーラなどお酒の種類が豊富。店長の藤原さんにおすすめを教えてください



北インドやネパールの料理を堪能できる。お昼ならカレー1種類とナンまたはライスまたはロティと、サラダ、ドリンクがついた1種類カレーセットがおすすめだ。カレーは全15種類の中から選べ、特にバターチキンカレーは、スパイスを効かせつつ、バターやココナッツミルクなどの甘さとコクを感じられる人気メニューである。また、インドの炊き込みご飯、ビリヤニもスパイシーな逸品。グラスワイン(2023年12月末日まで終日半額)と一緒に。



店内に一步入ると、スパイスの香りがたちこめる



チキンビリヤニ (塩味のヨーグルトソース付) 1,200円

お酒のおつまみ、夕食のどちらもいける。チキンのほか、野菜ビリヤニ2,200円、マトンビリヤニ1,300円もある



チキンティッカ 580円 (4P)

料理に応じてハーブとスパイスの割合比率を調整

本場の味で体の中からあたためてくださいね

骨なしスパイシーチキンを蒸焼きしている、外はカリッと中はジューシーに仕上がる。お酒との相性も抜群！



マネージャーのサブコタ・サントス(左端)さんをはじめ、シェフのみなさんは現地で活躍していた方ばかりだそう

いんどあじあんだいにんぐ ぶるーすかい
インドアジアンダイニング BLUE SKY
江東区塩浜2-13-10 ☎03-6666-0288
塩浜橋バス停から5分
ことみせくーぼん
・ランチ50円引き ・ディナー10%割引
※クレジットカードの場合は割引適用外
(特典日) 毎営業日



胡瓜とエノキ和え 748円

程よい辛さで、ビールのお供にぴったりの前菜

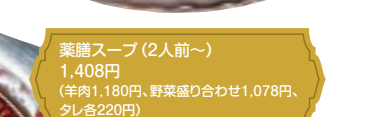


大きな中華鍋で、次々とスパイシーでアツアツの料理が仕上がっていく



サンラー春雨・冷 770円 (温かいものは968円)

春雨にナッツやパクチーなどを合わせて、見た目より辛くなく、さっぱりしている



薬膳スープ(2人前〜) 1,408円 (羊肉1,180円、野菜盛り合わせ1,078円、タレ各220円)

具材は好きなものをチョイス。つけダレは、胡麻ダレ、にんにく胡麻油、にんにく辛みダレなどが選べる

メニュー豊富、中国語が飛び交う“ガチ中華”の店。数々のメニューの中でも辛さとスパイシーさ、コクのある味を求めるなら薬膳スープ火鍋がおすすめ。鶏ガラなどでとったスープに生姜、なつめ、クコの実、ネギなどを入れ煮詰めた辛くない白いスープと、山椒や唐辛子などを加えた辛いスープに肉や魚介、野菜を入れて食べる。好みに胡麻ダレなど3種のタレにつけて。辛さと山椒のしびれで汗がふき出すが、各種スパイスの味わいとコクのあるスープがやめられない。シメは手作り麺で。



日本ではなじみのない料理もあり、お店の前でメニューに見入る人も多い



てんこうふ かめいどてん
天香府 亀戸店
江東区亀戸5-15-3 第6大澤ビル1F
☎03-5875-5682
亀戸駅北口から徒歩3分
ことみせくーぼん
2,000円以上ご注文の方、
ドリンク1杯無料
(特典日) 毎営業日



本格四川料理を町中華で堪能



「タイ国政府商務省認定レストラン」の赤いのぼりが目印、行列のできるタイ屋台。一步店内に入るとそこはタイの屋台。現地の味を再現したメニューは、どれを食べようか迷うほど種類が豊富だ。特に人気なのが、ガイバットガパオ(鶏挽肉とホーリーバジル炒めご飯)。鶏挽肉と野菜、唐辛子、ナンプラー、契約農家から取り寄せた無農薬ホーリーバジル、数種のスパイスを炒めたものと目玉焼き、ご飯を混ぜ合わせて食べる。ホーリーバジルのフレッシュな香りと程よいピリ辛加減でご飯が進む。



タイの街にあるようなオープンな店。2階もあり、貸し切りも可能



辛いのが苦手な人にも人気のトムヤムチャーハン

たいやたいいざかや やむやむ
タイ屋台居酒屋 ヤムヤム
江東区富岡1-7-5 ☎03-6458-5455
門前仲町駅2出口から徒歩1分
ことみせくーぼん
大盛無料または目玉焼きサービス
(特典日) 毎営業日



タイ語と日本語が飛び交う店内。スタッフの方も多国籍



ガイバットガパオ 930円 (ランチはミニ春巻きとスープ付き)

通常は乾燥したバジルを使うが、こちらでは生のホーリーバジルを使うので味わい深い



ゲーンキョウワンガイ 1,030円 (ジャスミンライス付き、ランチはミニ春巻きとスープ付き930円)

タイ人シェフが作る現地の味！
本格タイ屋台レストラン

こてみせ まち旅歩き

4
世界の
小津を偲ぶ
門前仲町

季節の風を感じながらまちを巡り歩き、小さな発見や新たなお店・人との出会いを楽しむ「まち旅歩き」。江東区ならではの魅力的なスポットをご案内します。今回は江東区深川に生まれ、今年12月12日に生誕120年を迎える映画界の巨匠、小津安二郎監督ゆかりのスポットをご紹介します。

1 古石場文化センター 小津安二郎紹介展示コーナー

入場無料

日本映画界の至宝といわれ世界的な名匠としても名高い小津安二郎。小津作品に登場する人物や風景には生まれ育った江東区が大きな影響を及ぼしており、舞台となった作品も多い。ゆかりの場所や展示されている貴重な品々を通して、偉大な映像作家の足跡をたどることができます。



小津作品の特長であるローボジションアングルを生み出したカメラと同型のものや本人のへその緒など貴重な品々を展示



人形作家 石塚昭作



交流があった日本画家・伊東深木による母あさの肖像画(※)



赤色を好んだという小津。赤をバックにした「菜の花と蝶の模様」は小学5年生での作品(※)



着用していた着物からその背の高さが伺える。当時の男性としてはかなり大柄だった



写真提供/松竹

特別展 築山秀夫コレクション 「小津安二郎と深川」

期間
11月25日(土)～2024年2月3日(土)
会場
古石場文化センター1階
※11/17～11/24展示替のため閉室



ポストカード
100円/枚

2 小津橋

干鰯(ほしか)・海産物の大問屋だった小津家が荷物の運搬のためにかけたといわれる橋。下を流れる古石場川は親水公園になっていて牡丹園やバラ園もあり、散策コースとして親しまれています。



4 和倉町の住居

松阪市での生活を経て、大正12(1923)年、再び深川と倉町に転居。生涯54本の映画を制作した小津監督ですが、33本の映画はここ和倉町から松竹キネマ蒲田撮影所に通った深川時代に作られました。

5 明治尋常小学校 (現・明治小学校)

明治43(1910)年から三重県松阪市に転居するまでの3年間通いました。写真は小学校3年生の時に書いた達筆な書。



写真上・右: 古石場文化センター提供

6 小津安二郎生誕の地

明治36(1903)年12月12日に、ここ深川一丁目の地に生まれました。



7 相生橋 8 永代橋 9 清洲橋

小津作品には隅田川にかかる大橋がしばしば登場します。「一人息子」ではタクシーが永代橋を渡り、「秋日和」では清洲橋のシルエットが美しく、相生橋は「風の中の牝雞(めんどり)」に。



小津めぐり



写真提供/松竹

「生誕地、深川を歩く」in 江東

小津安二郎生誕120年記念デジタルスタンプラリーを開催中!2024年3月31日までにスタンプを集めて素敵な特典をゲットしよう。



詳細はこちら

江東シネマフェスティバルで小津監督の名作を上映!

2024年1月13日(土)・14日(日)古石場文化センターで開催される「江東シネマフェスティバル」で、小津監督の名作が貴重な35mmフィルムで上映されます。小津監督を偲び、ぜひ訪れてみては。



詳細はこちら

広域図



今「木場・東陽町」エリアでチェックしておきたい気になるお店12店舗をご紹介します。それぞれのお店では「ことみせ登録店」ならではの嬉しい特典をご用意。「ことみせくーぽん」を見せるとお得な特典をGETしよう！

今、行ってみたい**気になる**お店

特集エリア 木場・東陽町

12店舗 Pickup



あさりの酒蒸し 960円



神亀 990円/合



日本酒にはやっぱり酒蒸しで



料理に合った季節ごとの名酒が並ぶ

もんぜんちゃや

門前茶屋

江東区富岡1-5-1 ☎03-3641-0660
門前仲町駅2出口から徒歩1分

ことみせくーぽん
テイクアウトの方、
深川あさり蒸籠めし
100円引き
特典日 毎営業日



永代通り、深川不動堂前にて43年



古民家材を利用した一画は貸切もできる



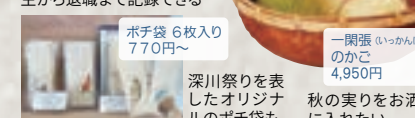
深川あさり蒸籠(せいろう)めし
お吸い物 漬物付き
1,000円(昼)
1,320円(夜)

香ばしい青のりととろとろの大ぶりあさりのハーモニーがたまらない

小津監督も食べたであろう「深川めし」
あさりたっぷり、せいろで蒸しあげた
「深川めし」に舌鼓！



表紙に東京無地染を用い、誕生から退職まで記録できる



きか

季華

江東区富岡1-23-13 ☎03-6458-5184
門前仲町駅1出口から徒歩2分

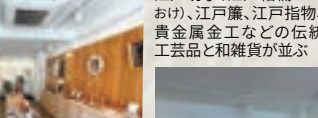
ことみせくーぽん
お買い上げの方に
伝言メモをプレゼント
※非売品
特典日 毎営業日



オーナーの小堀さん 富岡八幡宮の鳥居のすぐ前



表紙染、製本を江東区無形文化財の職人が手がけた「七福神御朱印帳」。表紙は東京無地染。4色あり、左より大川をイメージした薄藍(うすあい)、深川鼠(ふかがわねず)、清澄庭園の春秋をイメージした若竹色、砥粉(とこな)色



江戸切子、江戸結桶(ゆいおけ)、江戸簾、江戸指物、貴金属金工などの伝統工芸品と和雑貨が並ぶ

小津監督に多大な影響を与えた深川文化
深川の伝統技術を受け継ぐ
工芸品のギャラリー&ショップ

MAP P.13 れすとらんでりわいんばー ろじうら

3 Restaurant deli wine bar ロジウラ

サクサクでふわふわなキッシュにボリュームたっぷりの魯肉飯(ルーローハン)!もっちりジューシーな小籠包や店内でスライスした厳選生ハムなどが人気のワインレストラン。カジュアルなグラスワインから特別な日の1本まで世界のワインが楽しみ、テイクアウトもOK!デリバリーにも対応している。



18人までOKで貸切パーティーもできる店内

江東区東陽3-3-7 ☎03-5606-9733
木場駅1出口から徒歩2分

ことみせくーぼん

お会計時、5%割引
※ディナー時のみ使用可(ランチ使用不可)

特典日 月~木曜



ベーコンと玉ねぎの
キッシュプレート
1,058円

桐生酵母チパンが付いたキッシュプレートはテイクアウト1番人気

イペリコ豚のハモンセラノなど4種類の生ハム&サラミがたっぷり!



生ハムサラミの盛り合わせ 2人前
1,480円

普段使いのちよい飲みから特別な日の1本まで!
世界のワインが楽しめるワインバー&レストラン



毎年数十回の試飲会に足を運び、1,000種類を超えるワインを試すオーナーソムリエの渋谷さん



永代通りから少し入ったお洒落なお店

スペイン
ペガ デル パス(白)
900円/杯

チリ
シラー オペイネグラ(赤)
1,000円/杯

ワインの特徴に合わせた料理を用意

MAP P.13 かぶしきがいしゃぶろす

4 株式会社ブロス

丁寧なヒアリングで漠然としたイメージをひとつひとつ具現化し、個人店舗から大型旗艦店まで、商業施設の理想の空間づくりをサポート。補助金申請代行や店舗ロゴ作成などのブランディング、空きスペースの活用相談から大規模リノベーション等、店舗オープンまでをワンストップでオーダーできる。



施工例

(写真:店舗提供)

使い道のない古い倉庫をピアノも弾ける防音ルームにリノベーション

ビフォー

アフター

設計施工を手がけたお店のビフォーアフター

難しい補助金申請も依頼すれば代行してもらえる



「抹茶カフェ Sette」の上に事務所がある



和歌山県書道教育連盟準師範である久保田さんによるロゴデザイン

丁寧なヒアリングで補助金申請から設計施工まで理想の店舗づくりをワンストップでサポート!

江東区東陽1-12-3
☎03-6479-4083
木場駅1出口から徒歩5分

ことみせくーぼん

ご成約の方に粗品プレゼント

特典日 毎営業日



マーケティング事業部の久保田さん

漠然としたイメージをひとつひとつ具現化していきます

MAP P.13 まいすたいるみゅーじっく

1 My Style Music

自分のスケジュールに合わせ4~6回のレッスンが組める1曲マスターコース。難しい曲でもレベルに合わせたアレンジをしてもらえるから、憧れのあの曲が雰囲気そのままに、短い期間で弾けるようになる。忘年会や新年会にピアノで1曲弾いて、周囲を驚かせてみよう。



防音設備の整った広いレッスンルームで思い切りグランドピアノが弾ける

江東区木場3-10-12
木場駅3出口から徒歩10分

ことみせくーぼん

入会金半額

特典日 毎営業日



クリスマスコンサートも開催予定(写真:店舗提供)



ピアノって楽しいですよ! 楽しく弾きましょう~



ピアノ講師のほか、ブライダルやディナーショーなどでピアノ演奏をしている新田先生

キッズコースは基礎からきっちり学んでいく

憧れのあの曲が弾けるようになる!
短期集中の1曲マスターコースが大人に人気



クラシックやジャズだけでなくアニメソングやJ-POPなど、どんな曲でもレベルに合わせたアレンジで楽しくマスターできる



小さな頃から楽しく音感を育てる「音当てレッスン」。聞こえた音を楽譜におこしていく



MAP P.13 たまいし とりかず

2 魂 鳥和

人気焼肉店「激旨ホルモン魂」が焼鳥の名店「鳥和」の味を受け継ぎ開店した焼鳥バルが「魂 鳥和」。こだわりの一串入魂の炭火焼鳥が味わえる。街の賑わいを眼下に楽しむ半個室やグループでくつろげる座敷席もあり、メインの焼鳥に合う一品料理や全国の名酒のほか、その日の気分に合わせてカクテルもオーダーできる。



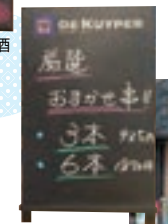
メインの焼鳥に合わせて一品料理も

江東区木場5-2-2 木場Yビル7F
☎03-5639-1154
木場駅4b出口から徒歩1分

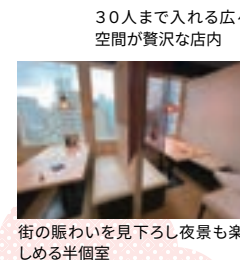
ことみせくーぼん

焼き鳥1本サービス

特典日 月曜



木場5丁目交差点角のビル7階にある



街の賑わいを見下ろし夜景も楽しめる半個室



グループでくつろげる座敷席もある



テーブル設置の可愛いベルでスタップにコール



一串入魂!

手羽先 385円/本

合鴨 385円/本

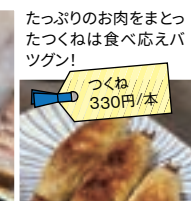
炭火焼きたから外はこんがり!中はジューシー!!



ビル7階に広がるくつろぎの別世界!
名店の味を継承する焼鳥バル



たっぷりのお肉をまとったつくねは食べ応えバツガン!



つくね 330円/本



ねぎま 330円/本

MAP P.13 げきうま おそうざいたましいい
7 激旨 お惣菜魂

人気焼肉店「激旨ホルモン魂」の弁当店につき、肉の品質とおいしさは折り紙つき。ランチタイムには行列ができ、ボリューム満点の10種の高コスパ弁当は14時頃には完売してしまう。確実にゲットするなら予約がオススメ。東陽町周辺なら13時までに注文すれば指定場所まで届けてくれる。



牛肉100%のハンバーグ弁当は、「デミグラス」「おろしポン酢」「チェダーチーズ」「トマトバジル」の4種がある



店長の
小林さん

ハンバーグ弁当
各720円

江東区東陽5-27-10
☎03-5857-5667
東陽町駅1出口から徒歩6分

ことみせくーぼん

16時以降、お弁当お買い上げの方に
鶏モモ唐揚げ2個サービス

特典日 月～土曜



CHECK

「牛ハラミ弁当」や「国産豚生姜焼き弁当」など約10種の人気弁当が日替わりで並ぶ



お弁当1個につき
味噌汁1杯無料サービス

お肉たっぷりの高コスパ弁当10種類
連日売り切れ御免!行列のできる弁当店

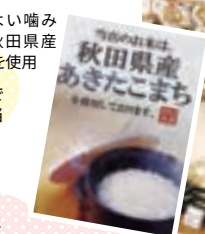


肉と相性のよい噛み
応えのある秋田県産
あきたこまちを使用

当日13時までの注文で
東陽町周辺ならお弁当
1個から配達してくれる



12時～13時には
行列ができ、
毎日150個の
弁当が14時頃
には売り切れ
てしまう



お弁当は650円
～(ご飯大盛50
円増。おかず大盛
150円増)

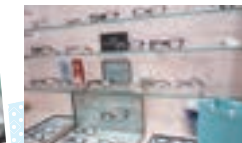


MAP P.13 さんじゅうななどばい いしずか とうようちやうてん
8 37°by いしずか 東陽町店

眼鏡の総合エキスパート、国家資格「眼鏡作製技能士」が在籍しており、丁寧な検査で自分にピッタリ合った、掛け心地&見え心地の眼鏡を仕立ててもらえる。店内に並ぶ約1,000本のフレームの7割は高品質で知られる鯖江ブランド。人気のハイブランドのものまでずらりと並んだ中から、自分だけの一本を見つけられる。



キッズフレームも
たくさん



高級ファッションブランドのフ
レームも豊富に



さまざまな鯖江
ブランドシリーズ
がそろっている

国家資格を持つ「眼鏡作製技能士」による丁寧な
検査で自分に合った掛け心地&見え心地を追求

江東区東陽3-27-25
☎03-6659-8037
東陽町駅1出口から徒歩1分

ことみせくーぼん

5%割引
※一部対象外の商品もございます

特典日 毎営業日



CHECK



ここ東陽町のほか区内に5店舗を展開す
る信頼の眼鏡店



店内に並ぶ
フレームは約1,000本

眼鏡作製技能士による丁寧な検査で
自分にピッタリ合う眼鏡を!



お茶を飲みながら
じっくり相談できる

「認定補聴器技能者」スタッフが
在籍で補聴器コーナーも充実

あなたにピッタリの
1本をお作りします

写真左から店長の松岡さんと
スタッフの今泉さん



MAP P.13 そばさけちそう ちやうじゅあん
5 そば酒馳走 長寿庵

上品な旨みが特長の「やまと豚」をそばつゆ仕立てでの鍋つゆで味わい、シメはやっぱりそば!リピーターが後を絶たないそば屋仕立ての豚しゃぶが楽しめる、創業60年超の有名そば店。食べ応えバツグンの大きな海老や季節の野菜がたっぷり入った「天ざる」は季節を問わず人気だ。



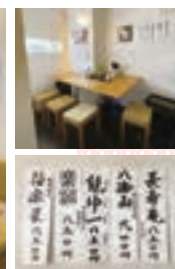
22人まで入れるくつろぎの店内

江東区東陽1-16-13 ☎03-3647-0888
木場駅2出口から徒歩7分

ことみせくーぼん

17:00以降ご飲食の方、
氷彩ソーまたはハイボール1杯無料

特典日 毎営業日



グループで
盛り上げられ
る半個室も

被災地支援も兼ねて福島や宮
城などの日本酒を中心に提供
している



大門通りに面した白壁のお店

やまと豚しゃぶ
1,700円/1人前
※要予約・2人前より(写真は2人前)

そばつゆをしゃぶしゃぶ用
にアレンジした鍋つゆだ
から、シメのそばまでマル
チにおいしく楽しめる



柔らかく、上品な
味わいの「やまと豚」

店名と同名の薩摩
芋焼酎「長寿庵」は
G8洞爺湖サミットや
G7伊勢志摩サミッ
トなどの国際会議
で使用された名酒



長寿庵
850円/杯

冬は豚しゃぶであつたまるう!
そば屋仕立ての鍋つゆで
おいしく味わう「やまと豚」

天ぶらのボリュームがスゴ
イ!ふりふり肉厚で食べ応
えバツグンの海老天には
まり、日本を訪れる度に来
店する外国人もいるほど



天せいろ
1,800円

MAP P.13 きばきつちんあーる
6 KIBA Kitchen Earl

中高受験の塾講師や経営コンサルタントなどの経歴を持つ名物マスターの店。常連客や紹介客が多く、メニューは希望する食材を言っておまかせ料理がほとんど。衝撃の安さを誇る【390円定食】も内容おまかせでオーダーOK。食事だけでなく受験や就職試験の助言を求めて訪れる人も多い。



スカイブルーをアクセントにしたカジュアルな雰囲気



ウィットに富んだマスターとの
会話を楽しみに財界著名人な
ども時々訪れるという

江東区東陽3-20-9 鈴木ビル1F
☎03-6666-4290
木場駅2出口から徒歩5分

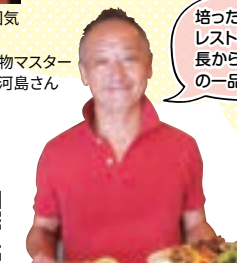
ことみせくーぼん

30%割引

特典日 毎営業日



CHECK



名物マスター
の河島さん

培った幅広いネットワークで、有名
レストランのシェフや寿司店の料理
長から助言・指導してもらった最高
の一品を提供します

「豚肉が食べたい」
「鶏肉が食べたい」
などの希望に沿っ
た料理を提供。ワ
インも進む

タクン・レセルヴァ・
カベルネ・ソーヴィニオン
(チリ)
2,200円/本

ボルゴ・サンレオ・ロッソ
(カリフォルニア)
2,200円/本

看板にないメニュー
もオーダーOK!



メニューになくても
希望ドリンクがあれ
ばリクエストできる

名物マスターとの愉快的な会話が楽しめる
激安定食メニューはナント390円から!!



手羽元のバジル焼き
1,280円



もち豚の香草グリル
1,280円

さっぱりバジルの効い
たやわらかな手羽元
は後を引くおいしさ!

特製ソースにじっくり漬けま
れたコクのあるもち豚に香ばしい
桜エビをトッピング!

390円で各種
定食が食べ
られる!

MAP P.13 ぎょうせいしよし おおこしほうむじむしよ

11 行政書士 おおこし法務事務所

「遺言書の作成サポート」「遺産分割協議書の作成」など、遺言・相続に関わるさまざまな手続きのスペシャリスト。気になる料金はホームページのサポート内容を示した料金表の通りで、安心して相談できる。オンライン面談もでき、予算内で「何ができるか」の相談にもものってくれる。



区民を対象にした遺言・相続セミナーの講師もつとめる(写真:店舗提供)

江東区東陽2-4-39 新東陽ビル4階14号室

☎03-6822-2718

東陽町駅A3出口から徒歩3分

ことみせくーぽん

お見積り金額から30%割引
※他クーポンとの併用不可

特典日 毎営業日

CHECK



弁護士、税理士、司法書士、不動産鑑定士などの士業仲間と連携し、ワンストップでサポート

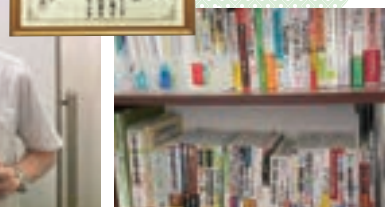
東京都「空き家問題相談員」認定員でもある

「こんなこと相談できるのかな?」
と思ったらまずは電話してください



遺言・相続のことならまかせて安心! 予算を事前に相談できる明朗会計

「生まれ育った江東区に貢献したい、江東区民のお役に立ちたい」と2022年に独立開業



「ハローオフィス東陽町」内の事務所。訪問できない場合はオンライン面談もOK

依頼者に分かりやすく説明するため、書棚にはさまざまな入門書も

MAP P.13 えいごせみなー こべつのとうようちょうこう

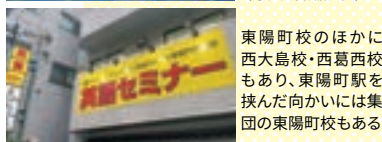
12 英語セミナー 個別の東陽町校

英検®をステップに英語を入試の得点源にしてしまう英語専門の個別指導塾。マンツーマン指導より適度な緊張感を保つことができ、料金もリーズナブルな1対2指導で一流校合格を目指す。入試だけでなく定期テスト対策にも定評があり、ひとりひとりに合わせた指導で英語成績を着実に上げてくれる。



欠席でも振替授業や動画授業で対応し、遅れと費用の無駄を生じさせない(写真:店舗提供)

英語を得点源に一流校へ合格!



東陽町校のほか、西大島校・西葛西校もあり、東陽町駅を挟んだ向かいには集団の東陽町校もある

英語はまかせる!

江東区東陽4-6-5 2F

☎03-6666-4728

東陽町駅4出口から徒歩1分

ことみせくーぽん

入会金4,000円OFF
※割引の併用はできません

特典日 毎営業日(火～土曜)

CHECK



講師は全員英語教育のプロフェッショナル



英検®をステップに目指せ一流校合格! 適度な緊張感を保てる1対2指導が評判



無駄話が生まれず適度な緊張感がある1対2指導で効率的に学べる

MAP P.13 ならしのあん

9 習志野庵

宗田節と鯖節をブレンドした出汁にスパイシーなカレーとたっぷりのそばが入った「カレー南ばん」や食べ応えのある「カツカレー丼」に「焼肉定食」。ボリュームメニューが人気の昔ながらのおそば屋さん。丼類はテイクアウトもでき、日本酒や焼酎などのアルコールメニューも豊富だ。



カレー南ばん
770円(大盛りは150円増し)

スパイシーなカレーとコクのある出汁のコラボがたまらない

江東区東陽3-28-9 2F

☎03-3649-6338

東陽町駅2出口から徒歩1分

ことみせくーぽん

お会計時に50円引き

特典日 土曜

CHECK



宗田節と鯖節をブレンドした創業以来変わらない出汁に山形産のわらび、ゼンマイ、セリなどが入った「山菜そば」。半カツ丼が付いた「カツ丼セット」でボリュームアップ



大雪乃蔵
700円/杯

北海道の大自然を感じる味わい



山菜そば(単品)
700円
カツ丼セット
1,000円

ボリュームメニューが人気の昔ながらのおそば屋さん レトロな雰囲気の中、お酒片手にのんびりくつろげる

日替わりの数量限定メニューは売り切れ必至。必ず食べたかったらお昼前には訪れよう



東陽町駅前交差点角にあるビルの2階

店主の趣味は全国の酒蔵めぐり。旅先で出会った希少酒が提供されていることも



2代目店主の吹野さん(右端)とご家族でありスタッフのお二人



レトロな雰囲気の店内は40人まで入れて、貸切もOK



MAP P.13 まんすからー

10 Month Color

忙しいビジネスパーソンに人気の約60分でカラーができる白髪染め専門サロン。高品質なオーガニック剤を使用し、経験豊富なスタイリストが丁寧にカラーとシャンプーをしてくれる。なのに毎月通えるお手頃プライスがうれしい!約30分で歯のセルフホワイトニングもできる。



鍵付きロッカーのあるウェティグスペース



ブローはセルフ。4つあるブースには高機能ドライヤーが

待ち時間にどうぞ。胎とドリンクのサービスもあります

江東区東陽4-1-2 大朋ビル4F

☎03-6823-0702

東陽町駅2出口から徒歩0分

ことみせくーぽん

再来店の方、100円引き

※新規の方は新規価格でご案内しておりますので、ホームページをご覧ください。
※予約時または受付時に「ことみせを見た」とお知らせください。

特典日 毎営業日



CHECK

カラーついでに歯のセルフホワイトニングもできますよ~

グリーンをアクセントにしたゆったりと落ちついた店内

必要な方にはマスク & マスクケースも



白髪染め
1,980円~

白髪染めに特化した施術など効率化を図り、毎月通えるお手頃プライスを実現

毎月通えるお手頃プライスと 髪に優しいオーガニックカラー セルフホワイトニングもできる白髪染めサロン

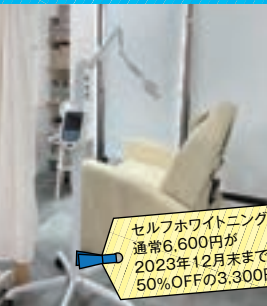


出勤前や会社帰りに、男性のみなさんも気軽に来てくださいね~

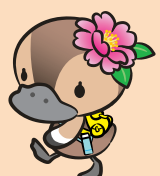
写真左からスタッフの高木さんと服部さん

動画を見ながら行う歯のセルフホワイトニング。心配な人には動画だけでなくスタッフが付き添ってくれるから安心

セルフホワイトニング
通常6,600円が
2023年12月末まで
50%OFFの3,300円



激旨ホルモン魂東陽町店	珈琲屋 ル・ヴォワザン	魚料理 あづま
ホルモン3種10%増量 ※他のサービスとの併用不可 【特典日】月曜 【住所】東陽4-1-21 【電話】03-6666-0988	コーヒー豆200g以上お買上げの方、 コーヒー豆20g増量 【特典日】毎営業日 【住所】東陽1-16-9 【電話】03-5683-7253	1グループ枝豆一皿サービス 【特典日】月～木曜17時以降 【住所】東陽5-15-9 【電話】03-3647-1938
鰯たじま 東陽町店	炭火焼鳥うさち 木場店	炭火焼肉 加留美亭
お持ち帰り5000円以上お買い上げて 旨辛昆布の佃煮プレゼント 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-28-9 【電話】03-4362-9085	テイクアウトの方、1,000円毎に 350円相当の枝豆1皿プレゼント 【特典日】毎営業日 【住所】木場2-18-12 【電話】03-5875-9717	ディナータイムにご飲食の方、 韓国焼きのリサービス 【特典日】毎営業日 【住所】東陽4-1-23 【電話】03-3644-3156
せき本そば店	そば酒馳走 長寿庵	魂 鳥和
ご飲食の方、麺類50円引き、 ご飯もの100円引き 【特典日】土曜 【住所】木場3-6-19 【電話】03-3641-6631	17:00以降ご飲食の方、 氷彩サワーまたはハイボール1杯無料 【特典日】毎営業日 【住所】東陽1-16-13 【電話】03-3647-0888	焼き鳥1本サービス 【特典日】月曜 【住所】木場5-2-2-7F 【電話】03-5639-1154
中華食堂一番館 東陽町店	tsukihana288	鄭家 池田屋
ソフトドリンク一杯無料 【特典日】土・日曜、祝日 【住所】東陽4-1-18-2F 【電話】03-5857-5625	お会計から5%割引 【特典日】毎営業日 【住所】木場2-8-8 【電話】03-5875-9211	ご飲食の方、韓国のリサービス 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-5-10-2F 【電話】03-5683-7882
天狗鰯	東京 焼肉エイト 木場本店	東京Aランク～肉の29しま～
お持ち帰り5,000円(税込)以上購入で、 旨辛昆布の佃煮プレゼント 【特典日】毎営業日 【住所】東陽4-6-5 【電話】03-3699-1144	ご飲食の方に、ウエルカムドリンク1杯無料 ※ディナータイムのみ 【特典日】毎営業日 【住所】木場2-19-2 【電話】03-5875-9829	お会計より500円引き 【特典日】毎営業日 【住所】東陽1-27-11-2F 【電話】03-6666-8961
東陽町らぁ麺 ばらや	鶏×びすとり COQUERICO	とんかつ 焼鳥 正木屋
味玉、のり増し、 ふぞろいチャーシューいずれかをサービス 【特典日】毎営業日 【住所】東陽4-3-1 【電話】03-6666-6787	グラススパークリングワインをサービス (お一人様1杯) 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-17-13 【電話】03-6458-6733	お弁当全品20円引き 【特典日】月曜 【住所】東陽4-8-13 【電話】03-3615-6194
トンカツ洋食酒房 フライ	習志野庵	25Hudson
17:00以降、お一人様につきヒレカツ1個 プレゼント 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-14-5 【電話】03-6666-4646	お会計時に50円引き 【特典日】土曜 【住所】東陽3-28-9-2F 【電話】03-3649-6338	グラスワイン又はソフトドリンクサービス 【特典日】毎営業日 【住所】東陽5-25-13 【電話】03-6666-7045
ハイサイチキン株式会社	ふか川 一種	深川 pompette
500円引き 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-19-3-2F 【電話】03-6666-7915	ご飲食時に生ビール1杯サービス 【特典日】金曜 【住所】木場2-8-8 【電話】03-3643-2255	ワインに合うお総菜一品サービス 【特典日】毎営業日 【住所】木場5-12-3-2F 【電話】070-6470-5123
深川 いこい亭	popura	松阪牛田じま
小鉢サービス (夜のみ) 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-5-2 【電話】03-3644-9185	前菜1品サービス 【特典日】毎営業日 【住所】東陽4-9-4 【電話】03-3647-7687	田じまポイント2倍 【特典日】水曜 【住所】東陽4-6-16-B1 【電話】03-6666-2129



江東区観光キャラクター
コトミちゃん

ことみせ登録店



各店舗の詳細は
こちら

木場・東陽町エリア 87店舗

「ことみせくーぼん」提示でもらえるお得な特典が勢ぞろい！
今回は「木場・東陽町エリア」ことみせ登録店のクーポン情報をぜ～んぶご紹介。
お目当てのお店とクーポンを見つけて、気の合う仲間や家族で行ってみよう！

掲載情報は令和5年10月19日時点のものです。最新の情報は各店にお問い合わせください。



 食べる・飲む	Outdoor Cafe テント	ASIAN DINING SUNRISE
18時以降の飲食代10%割引 【特典日】毎営業日 【住所】木場2-18-14-7F 【電話】03-5875-9560	ディナータイムご利用の方、生ビール、 ハイボール、マンゴーラッシーサービス ※お一人様1杯 【特典日】毎営業日 【住所】木場1-5-10 深川ギャザリア プラザ棟 【電話】03-6666-7712	
アタゴール	AYATORI	居酒屋 木場くぼ
ご飲食の方、旬の一皿サービス 【特典日】祝日を除く毎営業日 【住所】木場3-19-8 【電話】03-5809-9799	ハウスワイン1杯サービス ※1グループ4名様まで 【特典日】毎営業日 【住所】東陽5-26-5 【電話】03-6666-5687	最初のドリンク1杯無料 【特典日】毎営業日 【住所】木場3-13-5 【電話】03-5875-8056
栄福記 木場店	割烹おみたま	cafe cour
ご飲食の方、ソフトドリンク1杯または、 ハイボール1杯無料 (ハイボールの銘柄は指定できません) 【特典日】毎営業日 【住所】木場5-3-3 【電話】03-5875-9662	夜ご来店ご飲食の方、生ビール1杯無料サービス 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-18-9 【電話】03-6666-7017	デザートセット50円引き 【特典日】月・水～金曜(祝日は除く) 【住所】東陽5-26-10 【電話】03-6458-6117
Camaro's ダイナーby加真呂	KIBA Kitchen Earl	串カツ田中 木場店
ディナータイムにご飲食の方、 グラスワイン1杯進呈 【特典日】毎営業日(17:00～) 【住所】東陽4-6-14 【電話】03-3645-4129	30%割引 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-20-9 【電話】03-6666-4290	ワンドリンクサービス (400円以下のものに限る) 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-5-6 【電話】03-6666-2848
クレメンティア	激旨ホルモン魂	激旨ホルモン魂木場店
1ドリンクサービス 【特典日】毎営業日 【住所】東陽5-25-15 【電話】03-5634-3955	ホルモン3種10%増量 【特典日】火曜 【住所】東陽1-29-5 【電話】03-3645-0799	ホルモン3種10%増量 【特典日】月曜 【住所】東陽3-3-6 【電話】03-3640-0045

金春湯	JET CUT 東陽町	整体サロン Air～エール～
100円(税込)以上の商品20円引き (入浴料は対象外) ※お一人様1回の利用に限ります 【特典日】毎営業日 【住所】東陽1-6-9 【電話】080-3387-3940	お会計金額から100円引き※新規の方のみ 【特典日】毎営業日 【住所】東陽5-30-16-2F 【電話】090-3812-3735	・初回の方限定、 通常価格 7,700円(税込) → お試し価格2,000円(税込) ・2回目以降の方、通常価格から1,000円引き 【特典日】毎営業日 【住所】東陽5-26-9-B1 【電話】03-5857-2777
脱毛専門ワイエスサロン	ニュー松の湯	Nail Salon mayunail・ネイル塾
5,000円以上のメニュー2,000円引き (※他のキャンペーンと併用可能) 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-27-30-302 【電話】03-6458-6908	100円(税込)以上の商品20円引き (入浴料は対象外) ※お一人様1回の利用に限ります 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-12-11 【電話】03-3644-9205	新規の方、ジェルオフorケアカラーコース+ パラフィンパック9,720円→6,480円 + キューティクルオイルをプレゼント 【特典日】毎営業日(前日までにて要予約) 【住所】木場2-7-26 【電話】03-5621-3886
美容室デジャブ	ペットサロンWISH	ほけん問屋
初回限定3D増毛1,000円引き 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-26-17 【電話】03-3649-9660	トリミング、ホテルご利用料金3%割引 【特典日】毎営業日 【住所】東陽6-2-13 【電話】03-5683-8037	粗品プレゼント 【特典日】毎営業日 【住所】木場5-2-6 【電話】0120-280-370
まごころ整体なごみ	Month Color	睦美マイクロ株式会社
通常料金(8,800円/50分、 6,600円/30分)から2,000円引き (初回のお客様限り) 【特典日】毎営業日 【住所】東陽6-3-28 【電話】080-3463-9462	再来店の方、100円引き ※新規の方は新規価格でご案内しておりますので、 ホームページをご覧ください ※予約時または受付時に「ことみせを見た」とお知らせください 【特典日】毎営業日 【住所】東陽4-1-2-4F 【電話】03-6823-0702	お見積り金額から10%割引 【特典日】毎営業日 【住所】東陽5-7-12 【電話】03-5690-7275
リベアショップQty 東陽町店	 学ぶ・習う	i-Self Workout for wheelchair
靴修理10%引き 【特典日】毎営業日 【住所】東陽4-10-6 【電話】03-5633-9244		無料体験当日の入会で入会金無料(通常5,500円)、 またはビジター利用料550円(通常 2,200円 / 初回のみ) 【特典日】毎営業日 【住所】木場2-17-13-3F 【電話】03-5809-9390
ECC ジュニア東陽町駅前教室	英語セミナー 個別の東陽町校	英語セミナー 集団の東陽町校
無料体験 【特典日】毎営業日 【住所】東陽2-4-5-301 【電話】090-6321-4848	入会金4,000円OFF ※割引の併用はできません 【特典日】毎営業日(火～土曜) 【住所】東陽4-6-5-2F 【電話】03-6666-4728	入会金4,000円OFF ※割引の併用はできません 【特典日】毎営業日 【住所】東陽2-4-34-2F 【電話】03-5617-8864
F学キッズ 木場駅前教室	My Style Music	ミュザート チョーク&デザイン
入会金無料 【特典日】毎営業日 【住所】木場5-2-6 【電話】0120-280-370	入会金半額 【特典日】毎営業日 【住所】木場3-10-12	チョークアートスクール ビギナーコース300円引き 通常料金 19,800円(税込) → 19,500円(税込) ※全6回の価格です 【特典日】毎営業日 【住所】東陽5-18-5 【電話】070-2645-2328
 泊まる	ホテル イースト21東京	
	ホテルの全レストラン、バー飲食代金10%割引 (ペーカリーショップを除く) ※クーポン1枚につき6名様まで利用可 【特典日】月～金曜 ※祝日は除く 【住所】東陽6-3-3 【電話】03-5683-5683	

ことみせ登録店

木場・東陽町エリア

掲載情報は令和5年10月19日時点のものです。最新の情報は各店にお問い合わせください。

87店舗

 各店舗の詳細はこちら

抹茶カフェ Sette	やきとり はな 東陽町店	焼鳥バルTORIKO
500円以上ご飲食・お買い上げの方、 ミニ抹茶アイス券プレゼント(作家作品は除く) ※次回から使用可、他のクーポンとの併用は不可 【特典日】毎営業日 【住所】東陽1-12-3 【電話】03-6479-4083	初来店のお客様、お会計10%割引または 焼き鳥おまかせ10本サービス 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-27-18-2F 【電話】03-3646-6687	デザートサービス 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-24-17-B1 【電話】03-6666-2808
柳家そば店	夢家族	來々軒
1,000円以上ご飲食の方、粗品プレゼント 【特典日】毎営業日 【住所】木場5-10-12 【電話】03-3642-5351	ご飲食の方、ワンドリンクサービス 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-26-3 【電話】03-5683-4678	ご飲食の方、オレンジジュース1本サービス 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-21-4 【電話】03-6458-6368
楽酒屋 やおらぁーな	Restaurant deli wine bar ロジウラ	 買う
17:30以降、5%割引 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-9-2 【電話】03-5606-6116	お会計時、5%割引 ※ディナー時のみ使用可(ランチ使用不可) 【特典日】月～木曜 【住所】東陽3-3-7 【電話】03-5606-9733	
激旨 お惣菜魂	The Moon	さくらダイニング
16時以降、お弁当お買い上げの方に 鶏モモ唐揚げ2個サービス 【特典日】月～土曜 【住所】東陽5-27-10 【電話】03-5857-5667	ブラックフォーマルアンサンブルお買い上げ の方に、フォーマルシューズプレゼント 【特典日】毎営業日 【住所】東陽6-3-2 イースト21モール1F 【電話】03-6666-0081	にくコロッケ20円引き 通常1個80円(税込) 【特典日】毎営業日 【住所】東陽5-2-9 【電話】03-3644-8236
37°by いしずか 東陽町店	手づくりショップ るーくる	肉の旭屋
5%割引※一部対象外の商品もございます 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-27-25 【電話】03-6659-8037	コーヒー(ホット・アイス) 220円→180円 紅茶(ホット・アイス) 190円→150円 【特典日】火・木曜 【住所】東陽4-11-28 区役所2F 【電話】03-3647-9383	揚げ物全品5%割引 【特典日】金曜 【住所】東陽3-10-10 【電話】03-3649-3526
Patisserie&Boulangerie HARU	美のアイドル きくや	Boulangerie HARU
2,000円以上お買い上げで50円引き 【特典日】毎営業日 【住所】東陽5-31-22 【電話】03-6458-7223	初回ご購入の方、300円引き 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-20-3 【電話】03-3644-1712	2,000円以上お買い上げで50円引き 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-27-30 【電話】03-6666-2520
マルサ洋品店	Modern liquor	わたや森
衣料品・クリーニング10%割引 (学生用品・祭り用品・一部クリーニングは除く) 【特典日】毎営業日 【住所】東陽1-25-4 【電話】03-3645-0786	ボトル購入時10%オフ※お一人様1回限り 【特典日】毎営業日 【住所】木場6-7-14 【電話】070-8936-8432	5%割引 【特典日】毎営業日 【住所】東陽5-14-11 【電話】03-3647-3140
 生活関連	オアシス	株式会社プロス
	脊椎セラピー20%割引 【特典日】毎営業日 【住所】東陽1-12-8 【電話】03-6666-6661	ご成約の方に粗品プレゼント 【特典日】毎営業日 【住所】東陽1-12-3 【電話】03-6479-4083
木場整骨院	行政書士 おおこし法務事務所	こやし屋木場店
初回検査+施術料 11,200円(税込)→5,600円(税込) ※初回のみ 【特典日】毎営業日 【住所】東陽3-20-8 【電話】03-5635-5070	お見積り金額から30%割引 ※他クーポンとの併用不可 【特典日】毎営業日 【住所】東陽2-4-39-4F 【電話】03-6822-2718	成約いただいた方に、 ことみせ限定プチギフトをプレゼント 【特典日】毎営業日 【住所】木場2-6-7 【電話】03-6458-8445

潮見

豚吉 【ぶたきち】



ガッツリ派にもあっさり派にもうれしい駅前ラーメン店

JR潮見駅の目の前、スーパーマルエツに隣接する「豚吉」は、店名を冠したガッツリ系ラーメンが看板のお店です。「ガッツリ系はちょっと…」という人もご安心を。メニューにはあっさり味の醤油ラーメンや変わり種の醤油カレーラーメンなどが並び、幅広いジャンルのラーメンが楽しめます。「こだわ

っているのは素材、特に醤油とみりんはハイレベルなものを使い味に深みを出しています。麺はすべて関屋城南食品の一等粉100%使用麺。豊かな小麦の香りも自慢です」とオーナーの佐々木さん。一番人気の「豚吉ラーメン」と「豚吉スープ麺」は、ミニ、並、大盛、特大の4サイズがあり、16種類の

トッピングで自分好みにアレンジ自在。さらに、11月下旬にはオーナー渾身の新メニュー花巻ゴン麺（はなまきごんめん）が登場。「私の故郷、岩手県花巻市で長年愛された中華そば店が数年前に惜しまれつつ閉店。その店の名物麺に敬意を表し独自に味を再現しました。ぜひ味わってみてください」



1階はカウンター、2階はテーブルを中心に30席。2階は窓が大きくゆったりとしたスペース



豚吉 ラーメン(並) 847円

追い醤油ダレで香ばしさアップ!

これは昔ながらの醤油ラーメン。しっかりダシの効いたスープと細麺の相性は抜群。どこか懐かしいシンプルな味が老若男女を問わず人気

極太麺にシャキシャキの野菜と分厚いチャーシューが乗ったまぜそばは、お好みで付属のたれをプラス。おろしにんにく、背あぶら、刻み玉ねぎのトッピングは無料で増量できる

醤油カツカレーラーメン 968円

よ〜く混ぜてめしあがれ!

コンガリ揚げたカツの上に、カレー専門店「ダージリンズパイ」のネパール人シェフによるカレーをトッピング。エスニックな香りがやみつきになるかも

DATA
ぶたきち
豚吉
江東区潮見2-7-9 ☎03-6666-8017
潮見駅西口から徒歩 1 分



スリッパな味わい

お会計から100円引き
特典日：毎営業日

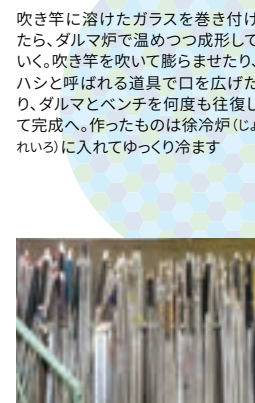
ごみせくーぽん



工房を主宰する熊谷正行さん(左)と角岡磨さん。毎年6月に新宿の京王百貨店で2人展を開催しているほか、各地の展示会やイベントでもふたりの作品を見ることができ



工房内には、ダルマと呼ばれる炉やベンチ、常に1200℃をキープする溶解炉、作品を冷やす徐冷炉(じょれいろう)などの設備がそろ。教室は各クラス定員4名。生徒2人に先生が1人ついて教えてくれる



吹き竿は作る作品の大きさによって使い分けるそう。マイ吹き竿を持つこともできる



DATA
ぐらすーつ
グラスルーツ
江東区亀戸6-48-5 ☎03-3683-1154
亀戸駅東口から徒歩9分

ごみせくーぽん
吹きガラス体験500円引き、
吹きガラス教室入会金5,000円を無料
※初回限定
特典日：毎営業日

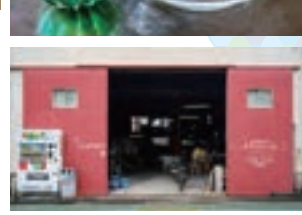


亀戸にある「グラスルーツ」は、ガラス作家の熊谷正行さんと角岡磨さんが主宰する吹きガラス工房です。2006年のスタート以来、作品作りを取り組みながら、教室や制作体験などを行っています。「工房名は、草の根」を意味する grass roots に由来し、吹きガラスの楽しさとおもしろさを広く伝えていきたいという想いを込めました」と角岡さん。さっそく制作過

程を見せてもらおうと、ドロドロに溶けたガラスが瞬く間に形を変えていく様はまるでマジックのよう。「ドロドロの無形から、待ったなしでものを作り上げていくライブ感が魅力。2つとして同じものはできないし、できあがった作品を使うのも楽しみですね」。教室では、初級から上級までカリキュラムに沿って作品を仕上げていき、上級を終了すると自分の作りたいものに挑戦できるとのこと。「遠方から通う生徒さんも多く、教室の仲間でグループ展を開くなど交流も盛んです。これからの様々な人がここで出会い、交流が広がっていくような場でありたいと思っています」



角岡さんの作品は食卓を彩る器が中心。お酒好きなので各種のお酒がおいしくなるグラス作品も多いとか



亀戸平岩公園の向かい、もと鉄工所だった建物はアートの香りが

グラスルーツ「ぐらすーつ」

変幻自在のガラスと向き合う楽しさ・おもしろさをプロの作家が発信
世界にひとつの吹きガラスを基礎から学べる工房

ことみせ

2023 November Vol.57

企画・編集	ことみせ事務局 〒135-0047 江東区富岡1-13-1 3F ☎ 03-6458-5340 info@kotomise.jp
ことみせスタッフ	株式会社URリンケージ 横山 隆 河西 由華子 今井田 郁矢
編集ディレクター	株式会社フォーサイト 仁平 昌宏
取材・編集	小宮山 悦子 高橋 知寿 林 文乃 古里 学 吉田 葉子
撮影	木内 博 佐藤 里奈 田中 秀典 中村 宗徳 林 文乃 横山 隆人
デザイン	栗盛 知都子 菊池 哲広
印刷・製本	株式会社祥文社
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(5)37号

※本誌記事・写真・レイアウトの無断転載を禁じます。
※本誌の表示価格は税込みです。
※本誌掲載のデータは取材時のものです。
最新の情報は各店にお問い合わせください。

次号は2024年1月19日(金)
発行予定です。

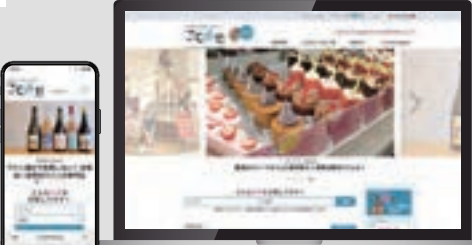
お店を **探したい!**

江東区のお店探しは
ことみせウェブサイトで!



話題のお店情報や
ことみせくーぽんの特典内容は
こちらでチェック

お店の情報が
たくさん!



お店を **登録したい!**

ことみせ登録店募集中!

「ことみせ」とは、江東区が平成26年4月に開始した「江東お店の魅力発掘発信事業」の通称で、サイトや情報誌、イベントを通じてお店の魅力的な情報を発信しています。
登録を希望される方は、ことみせウェブサイトをご覧ください。



登録はこちら

KOTOMISE coupon

●このクーポンは各店舗につき、一人1日1回限り有効です
●現金への換金、他の特典・クーポンとの併用はできません
●特典内容は登録店のやむを得ない都合により、予告なく変更となる場合があります
●This coupon is valid for once a day for each shop. ●Not exchange to cash, not used with the other coupons. ●The offers are subject to change without notice.

<https://kotomise.jp/> ことみせ



「ことみせくーぽん」の特典内容や特典日はお店ごとに異なります。
各店の特典内容は、本誌やことみせウェブサイトでご確認ください。

ことみせくーぽん

ことみせ登録店 **全店** でつかえる!

使い方ガイド

1

ことみせ登録店へ行く

ことみせ本誌やウェブサイトで気になるお店をチェック!

2

くーぽんを提示する

ことみせくーぽんは全店共通。**くーぽん券・スマホ版** どちらでもOK!
商品を注文する際にご提示ください。

くーぽん券

裏表紙にあるくーぽん券を
点線で切り取って使ってください。



くーぽん券は
本誌裏表紙から
切り取ってね!

スマホ版

ことみせウェブサイトの
「**ことみせくーぽんを使う**」をタップ。
くーぽん画面をお店に提示してください。



くーぽん画面は
こちらから!

3

特典を受ける

その場でお得なサービスを受けることができます。

登録店は江東区内
1,000店以上

スマホの画面を見せるだけ!

ことみせ
くーぽん
つかえます

当店のことみせくーぽんは...

ご飲食の方に
〇〇〇〇〇〇を
サービス!

江東お店の魅力発掘発信事業 登録店

「おもたせ」は来客からいただいた土産物をいう尊敬語で、それを持参したお客様へのもてなしにすすめるときに使います。もらった人がその場で一緒に食べたくなるような逸品をシリーズでご紹介。



大切なおもいをつなぐ

江東のおもたせ

第4回 清澄白河

精華堂あられ総本舗

せいかどうあられそうほんぼ

お米のうまみを満喫するオーガニックのあられ・おかき

創業約90年、老舗米菓子メーカーの本社直営店。おいしさを追求め農薬も肥料も使わないお米にたどりつき、あの「奇跡のリンゴ」で知られる木村秋則さん直伝の有機認証・国産自然栽培米を使用。味付けの塩や醤油、砂糖、揚げ油も無添加にこだわり厳選したもののばかりです。有機JAS認証を取得した宮城工場で丹精込めた商品を生協や百貨店、有名スーパーに卸しており、日本中にファンが多数。看板の「手のし柿」の種をはじめ、噛むほどに味わい深い品々が待っています。

黒糖かりん 320円

もち米の生地を有機植物油でカラッと揚げたから有機黒糖入りの醤油をしみこませた、しっとりサクサクの甘じょっぱい揚げおかき

チーズおかき 578円

パリッと焼き上げたおかきでチーズクリームをサンド。チーズのコクとおかきのだし醤油のコンビネーションが絶妙

あんこおかき 578円

あんこクリームをサンドしたパリッと軽い食感のおかき。特製のあんこクリームはしっとり、やさしい甘さ

手のし柿の種 320円

つきたての餅を手のし柿の種は、芯までしっかりとした歯応え。国産有機醤油をベースにしたタレがよく絡み味わい豊か

福めぐり化粧箱(7袋入り) 1,540円

縁起の良い手土産ならこちら。小袋に海苔羽衣・昆布羽衣・ハートざらめ・ハート白醤油・豆おかき・黒糖かりん・醤油ミニゲンコツの7種入り

ARARE no RE あんこタルト 713円

パッケージもおしゃれなこちらは、舟形の揚げおかきに北海道産小豆で作ったやわらかいあんこを乗せたタルト風。新感覚の味をぜひお試しあれ



清水精二会長と佐山店長が笑顔で迎えてくれる。どれにしようか迷ったら気軽に相談を

KOTOMISE coupon

こともいせ

くーぽん つかいます

令和6年3月31日まで有効

江東区新木ヶ丘1-1-1
「こともいせ」



DATA せいかどうあられそうほんぼ 精華堂あられ総本舗

江東区清澄3-10-5
☎03-3641-9288
清澄白河駅A1出口から徒歩1分



全国に卸している精華堂あられ総本舗のショールームでもあり、こだわりの商品が勢ぞろい

