

江東区の「嬉しい」に出会えるフリーマガジン

Take Free

2024 January 1

Vol.58

# まごみせ

くーぽん  
ついてます



江東区観光キャプター  
コトリちゃん

特集エリア

森下駅周辺

Pick up

Hot  
Hot

poka  
poka

この冬は

ホカ  
ホカ

アツ  
アツ

ズ!

Nuku  
Nuku

亀戸 | 門前仲町 | 砂町 | 木場 | 豊洲 | 東陽町 | 清澄白河 | 森下 | 住吉



本場・熊本直送の馬肉を使った  
絶品料理の数々に舌つづみ

馬しゃぶ鍋  
1人前8,800円  
(写真は2人前)

馬のみそカツ  
1,320円

馬のホルモンニンニク焼  
2,420円

馬の大腸を使った料理で、コリコリとした歯ごたえが特徴。ちなみに同じホルモンでも、小腸は煮込みを使うそう



思わず見とれてしまうほど見事な霜降り馬肉を、出汁でいただく。自称「健康オタク」の齊藤さんのお眼鏡にかなうだけあって、馬肉はビタミンDやコラーゲンを豊富に含む。黒マイタケ、ブラウンエノキやヤマブシタケなどのキノコ類も美味しく体によさそう

美味しくヘルシー、たんぱく質もたっぷりの馬肉だが、東京で本格的な馬肉料理に出会うのはなかなか難しい。元客室乗務員の齊藤さんが2019年にオープンした「馬有」では、毎週熊本より馬肉を直送、ここだけでしか味わえないメニューの数々に、リピーターが続出だ。これからの時期にまず味わいたいのが、霜降りのバラ肉とたっぷりキノコの「馬しゃぶ鍋」。見た目も鮮やかな霜降り肉を黄金色に透き通った出汁にくぐらせると、脂がたっぷりと鍋に出てきて、野菜やキノコの味わいも増す。シメは熊本五木のつつるきしめん。鍋のお供には、もちろん熊本産の焼酎がオススメだ。

「みそ」というのはお味噌ではなく、馬の脳みそのこと。塩味のシンプルな味わいで、もちろん齊藤さんのオリジナル料理

馬刺し(上)は左上から時計回りにレバー、タテガミ、フタエゴ、霜降り。単品でも注文可(6,160円)。前菜(下)は左上から時計回りに、馬肉を和えたポテトサラダ、馬肉の燻製(赤身とフタエゴ)、季節の里芋、辛子レンコン、真ん中は金柑

馬刺し盛合せ四種(※)

前菜盛合せ(※)

馬有特製馬シューマイ  
1,100円

熊本でもあまりない馬肉を使ったオリジナルの手作りシューマイ。タマネギや生姜が入った素朴な味だ

全5コース 7,700円～  
(※)はコース料理の一品

くまもとばさしまる

熊本馬さし 馬有

江東区永代2-16-5 ☎03-3641-1311  
門前仲町駅4出口から徒歩4分

ことみせくーぼん

1杯目のドリンク100円引き

(特典日) 毎営業日



CHECK



海鮮ケランチム  
638円



あさりサンドップ  
572円

韓国料理の定番「サンドップ」は豆腐を使った鍋料理のこと。辛さは普通、中辛、大辛の3種類から選ぶことができる



スーパーバイザーの桑野豪さん(右)と店長の松本ゆかりさん。松本さんは、「韓国料理は彩りが豊かなので、その点を特に気をつけて料理を作っています」と語る

地下鉄東西線南砂町駅を出てすぐ目の前にある「韓激南砂町駅前店」は、美味しい上に価格が安め。また、韓国料理は好きだけど大皿料理はちょっと苦手という人にもぴったりの、お手頃サイズのメニューも豊富にあるので、大人数はもちろん、お一人様にもオススメしたいお店だ。なかでも一度は注文したいのが、見た目でも驚く韓国風茶わん蒸しの「海鮮ケランチム」。真夏の入道雲のように容器からはみ出したふくら卵は、SNS映えすること間違いなし。味は意外に濃厚な海鮮のうま味がたっぷりで、フワフワのアツアツのうちに食べたい一品だ。

韓国料理の大定番だが、「韓激」では生地から1枚ずつ手作りで焼き上げている。ニラと香ばしく焼けた生地が渾然一体となって、箸の動きが止まらない



ニラチヂミ  
517円



チャブチエ  
319円

えっ?こんなに安くていいの!と思わずいたくなる激安の一品。春雨、牛肉、ニラやニンジンなどを甘辛く炒め、白ゴマと錦糸卵を振りかける

かんげき みなみすなまちえきまてん

韓激 南砂町駅前店

江東区新砂3-3-53 ☎03-3647-4439  
南砂町駅3出口から徒歩1分

ことみせくーぼん

お試しヤンニョムチキンプレゼント  
(一人1個)

(特典日) 毎営業日



CHECK



ホカホカ

アツアツ&ズ!

いよいよ冬本番! 厳しい寒さでついつい閉じこもりがちだがこんな時こそ思い切って街に出よう。縮こまった心と体をほぐす、あったかなアレコレを一挙に紹介!

冬の九州の「うまかもん」を代表する「博多もつ鍋」。「九州自慢 亀戸店」では、牛1頭からわずか1キロほどしか取れないといわれる希少部位の国産の「しまちよう」をふんだんに使用。脂がのってプリプリ、コラーゲンたっぷりのモツを味わえる。自慢のスープは、王道醤油、うま塩、生姜豚骨の3種からチョイス。鍋は1人前からも注文可能だ。このほかにも馬肉料理や明太子の料理、薩摩若鶏など、九州各地の名物料理が大集合。2人席から30人の宴会まで、人数に合わせて様々な広さの個室があるのもうれしい。



カウンター席から大部屋まで、カップル、ファミリー、宴会と、いろんな飲み会に使える店内。自在鉤(じざいかぎ)やさりげない店内の装飾にも注目してみたい

きゅうしゅうじまん かめいどてん  
九州自慢 亀戸店

江東区亀戸5-2-6 サンエービル6F  
☎03-5836-1033  
亀戸駅北口から徒歩3分

ことみせくーぼん

お会計時に5%割引  
(割引上限3,000円まで)

(特典日) 毎営業日



CHECK



名物博多もつ鍋  
1人前1,309円(写真は2人前)

寒い冬を乗り切るイチ押し料理は  
三種のスープが自慢の博多もつ鍋

野菜たっぷり、お肉たっぷりのもつ鍋は、体の芯から温まりそう。鍋のシメはちゃんぽん、中華麺、雑炊の中から選べるので、スープも最後まで味わいたい



馬刺し(赤身)  
748円

馬肉はカルシウム、鉄分、ミネラル、ビタミンを豊富に含み、豚肉や牛肉に比べて低カロリー。特に赤身は脂質が少なく、口に入れると溶けてしまいそうなほど柔らかい。甘さが特徴の九州醤油によく合う



明太子の天麩羅  
715円

九州といえば明太子。関東では生や炙り焼にして食べることが一般的だが、天ぷらを食べたみてファンになる人も多いとか。サクサクの衣と明太子の柔らかな食感が、美味しさをより一層際立たせる



美味しい出汁でいただく豚しゃぶは毎日食べても飽きがこないホッとする味

豚しゃぶ3種盛り 1人前2,800円(写真は2人前)

夜の看板メニューの豚しゃぶ。妙子さんと、10年以上の料理人歴を持つ息子の陽介さんが、試行錯誤の末に作り出したオリジナルの出汁は、シンプルだがお肉のうま味を際立たせる

豚しゃぶ3種盛のお肉は、左から岩中(いわちゅう)豚、神威(かむい)豚、三元豚。それぞれ個性的な味をしたブランド豚なので、ぜひ食べ比べてみたい。もちろんお肉は単品でもOK

おしゃれな佇まいの外観だが、室内はゆったりとくつろげる雰囲気、日本酒も各種取り揃えている。近隣からだけでなく、味のうまさも聞きつけて遠方からもお客さんが来るそうだ



栄養士と調理師の資格を持ち、お料理教室の先生もしていた妙子さんの作る料理は、美味しさはもちろん、栄養や素材にも気配りが行き届いている



手作りしゅうまい 650円

ふたを開けた瞬間、温かい湯気と美味しそうな匂いがあたり一面を覆うしゅうまい。お子さんがグリーンピース嫌いだっただけで、トッピングには枝豆を使用している



しみしみ大根 650円

ももとは日替わりおすすめメニューだったが、リピーターが多くて一般メニュー入りした。しみしみ大根。その豪快な大きさは、まさにおふくろの味といった懐かしさにあふれている



ふわっと出汁巻き卵 650円

ツツツでフワフワの出汁巻き卵は、砂糖の入っていない関西風。ただし江戸っ子のお客さんからのリクエストがあれば、関東風に砂糖を入れて作ることもできる

いざかや きばこほ 居酒屋 木場くぼ

江東区木場3-13-5 ☎03-5875-8056 木場駅3出口から徒歩9分

ことみせくーぼん

最初のドリンク1杯無料

(特典日) 毎営業日



居酒屋大安は、お刺身や焼き物、フライなど、鮮度抜群な魚介を使った多彩なメニューを味わえると人気のお店だ。冬にぜひ味わいたいのが、新鮮な牡蠣の美味しさをじっくり堪能できる牡蠣鍋である。ハフハフしながらほおばる牡蠣はうま味たっぷりて格別!クリーミーさとポン酢の相性がたまらない白子ボン酢や、生ならではの臭みの無い美味しさで、外はサクサク、中はふっくらとした食感が魅力の生アジフライにもご注目あれ!



別室もあるので美味しい海鮮を楽しみながら宴会もOK



ランチ、夜ともに平日は近隣のサラリーマン、週末は家族連れでにぎわう

いざかや だいいん 居酒屋 大安

江東区亀戸1-39-1 ハッピーハイツ亀戸2F ☎03-3637-7929 亀戸駅北口から徒歩4分

ことみせくーぼん

お会計税込5,500円以上で、500円引き(ランチ不可)

(特典日) 毎営業日



鍋をはじめ季節折々の海鮮料理をぜひ!



宇野勝太郎さんのソフトな雰囲気と、母である美津枝さんのハートフルな笑顔もこの店の名物

うま味たっぷりの魚介鍋で冬の自分にご褒美を

牡蠣鍋 1人前1,500円(写真は2人前)



白子ボン酢 730円

芳醇な味わいはやみつきに。お酒も思わずすすみそう



冷凍のアジフライでは出会えないジューシーさが特長。これを旨当てに通う常連さんも多いという

生アジフライ 1,080円



プリプリの牡蠣はもちろんのこと、野菜もふんだんに入っているので栄養バランスよくいただける※注文は2人前〜で、できれば要予約

鴨料理専門店「オンリー鴨ん!」の常連客は知っている。ここに来れば、リクエストに応じた高級ブランド・京鴨のいろんな料理が食べられることを。「なかには鴨肉を1枚、全部焼いてとか、ハツをアヒージョにというお客さんもいるんですよ」と店主の松岡妙子さん。しかし和洋中なんでもござれの万能シェフ・片岡慶介さんは、どんな要望にも応えてしまう。そして、なんととっても一番人気は、真夏でも注文が途切れない「京鴨一人鍋」だ。えっ、これが1人前というボリュームだが、あっさり塩味の出汁に京鴨のうま味がベストマッチで、「出汁をつまみにお酒を飲んでいるお客さんもいます」と松岡さんは笑う。



2019年のオープン以来、数少ない京鴨の専門店ということで、多くのお客さんが押しかける。常連客の中には、京鴨がヘルシーだと聞きつけたプロの格闘家もいるそうだ



京鴨という高級なイメージだが、お店のあちこちにかわいい鴨のイラストが描かれていて、アットホームな雰囲気を醸し出している



店主の松岡さん(左)とシェフの片岡さん。「京鴨一人鍋」は「鍋も食べたいけど、ほかの料理もいろいろ食べたい」という松岡さんの願いから生まれたメニューである

オンリー鴨ん!?

江東区富岡1-3-9 ☎03-5809-8849 門前仲町駅2出口から徒歩2分

ことみせくーぼん

ドリンク1杯目サービス

(特典日) 毎営業日



「宙」の数多い居酒屋メニューの中で、ここだけのオリジナルとしてオススメなのが、鉄板皿を使ったたっぷりチーズのアツアツ料理だ。たとえば「茄子とアスパラのカマンベールチーズ焼き」。真ん中にカマンベールを、さらにとろけるチーズをふんだんにかけて、茄子とアスパラを乗せて焼き上げる。何とも食欲をそそる香ばしい匂いと、2種類のチーズの違った味が楽しくて、身体がじんわりと温くなる。ほかにも「もち明太子チーズ焼き」や「牛すじカレーライス焼きチーズのせ」など、チーズ好きならあれこれ目移りしてしまいそうな料理がいろいろだ。



門前仲町駅を出てすぐ、飲食店街にある「宙」は2009年のオープン。気軽に入れる居酒屋だが、コレステロールが0でビタミンEが豊富なグレープシードオイルを使用するなど、料理にはいろいろなこだわりがある



そら宙

江東区門前仲町2-2-6 ☎03-5639-0236 門前仲町駅4出口から徒歩1分

ことみせくーぼん

生ビール、ハイボール、ウーロンハイ、お茶ハイ100円引き(最初の1杯のみ)

(特典日) 月〜金曜



牛すじを特製のオリジナルスープでトロトロになるまで煮込んだ逸品。スープは鶏がらや昆布、かつお節などで毎日作っている

牛すじ豆腐鉄板スープ 1,100円



店主の後藤しず江さんは、焼酎アドバイザーの資格を持つ。「どの料理も焼酎がぴったり合いますよ」と太鼓判だ。もちろん焼酎の銘柄も各種揃っている

鉄板皿で焼き上げて、最後は豪快にバーナーで焦げ目をつける。「チーズを焼いて食べたい」というお客さんのリクエストから生まれたメニューで、特に女性客に人気がある

茄子とアスパラの カマンベールチーズ焼き 880円



寒さで縮こまった身体もほぐれる香ばしさと美味しさが際立つ鉄板皿料理

もち明太子チーズ焼き 880円



こちらはもちと明太子、さらに生ハムを乗せた一皿。明太子の塩気がおもちとよく合っていて、とんどん食べてしまうが、見た目以上にボリュームがあるので、食べすぎに要注意

高級ブランド鴨をいろんなメニューで絶品の一人鍋は真夏でも一番人気

京鴨一人鍋 2,750円



京鴨のハツ 1,540円

焼き鳥屋のハツは開いて串刺しにして焼いているが、ここでは丸ごと焼いているので、うま味がたっぷり



京鴨の生ハム 1,980円

京鴨の生ハムは、柔らかくておつまみに最適だ。オリーブやモツツアレラチーズともよく合う。チーズを生ハムと海苔で巻いたメニューも大人気だとか

近代的なビルの1階にある「金春湯」。天然鉱石を特殊加工しセラミックス炉材で煮過したお湯を使った麦飯石風呂は、肌や髪に優しく、発汗作用や血行促進もあるため体の芯からポカポカできる。浴場にある見事なタイル画も必見!これを見るために、地元の常連さんのほか、外国人旅行者も増えつつあるという。ランナーの利用も可能で、走る前に着替えや荷物を預け、走った後に入浴してさっぱりしてから帰るという利用法もOKだ。



男湯には葛飾北斎の有名な「神奈川沖浪裏(かながわおきなみうら)」をタイルで再現した壁画が!

女湯では「凱風快晴(がいふうかいせい)」のタイル画を眺めながら入浴できる

こどもゆ **金春湯**

江東区東陽1-6-9 ☎080-3387-3940  
木場駅2出口から徒歩6分

ことみせくーぼん

ドリンク・お飲み物・アルコール  
20円引き

※お一人様1回の利用に限ります  
(特典日) 毎営業日



CHECK

大人(高校生以上) 520円  
中学生 420円 / 小学生 200円  
6歳未満 100円  
※保護者同伴の場合、小学生未満は2人まで無料

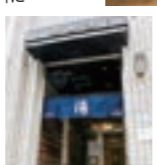
湯船は2つでどちらも水質は同じだが、手前の四角い湯船の方がほんの少しだけ温度が高めだという

毎月5日はちびっ子入浴デー。中学生や大人と一緒に小学生以下は無料に

冷えた手足までポカポカになりますよ



「最新情報は金春湯のInstagram・X(旧Twitter)をチェックしてください」と、オーナーの金子哲也さん



お風呂屋さんとは思えないモダンなエントランス



脱衣所は、ノスタルジックな雰囲気が魅力。コイン式のマッサージチェア(1回50円)や、ドライヤー(3分20円)も健在



常連さんからも「肌あたりがいいね」と評判の麦飯石風呂。細かい泡が体に程よい刺激に

映えるタイル画を見ながら  
肌に優しい湯でポカポカに



初心者OKの格闘技ジムで  
体の内部からヒートアップ

ぼくしんぐ あんど まーしゃるあーつ でぼるたーれ **Boxing & Martial Arts DEPARTARE**

江東区北砂4-26-1 メゾンドール砂町銀座1F  
☎03-4400-8504  
北砂七丁目バス停から徒歩3分

ことみせくーぼん

入会月会費無料&砂町銀座商店街の商品券プレゼント

(特典日) 毎営業日



CHECK

格闘技ビギナーの方も大丈夫!一度体験を



オーナーの加藤潤さんは15歳で空手を始めて以来、ムエタイ、ボクシングといろいろな格闘技を体験しており、経験豊富

スパーリングも1セットやるだけでかなりの運動量。短時間で効率よく体を動かせるのも魅力



砂町銀座の横道に入ってすぐなので、わかりやすい



サンドバッグにむかってパンチをくり出せば、冬の運動不足もスッキリ



筋トレマシンも自由に使える



リングでミット打ちやスパーリングを行う人も。日本医師会認定のスポーツドクターライセンスを取得している女性トレーナーも在籍

【月会費】  
●18歳以下の男性と全年齢の女性 5,000円  
●18歳以上の男性 8,000円。  
入会金なし 無料の上下レンタルウェアあり

「Boxing & Martial Arts DEPARTARE」は、オープン時間内であれば好きなときに、好きなだけ体を動かせる格闘技ジムだ。「格闘技はやったことがない」という人でも大丈夫!オーナーで元プロキックボクサーの加藤さんをはじめ、経験豊かなトレーナーたちが優しく丁寧に教えてくれる。3分動いて1分休憩が1セット。それを自分の体力などに応じて数回繰り返すのだが、1セットで体の内側から熱くなり、冬でも汗だくになれるはず。

韓国語でGOOD、一番という意味の「チャン」。その名の通り、最高に美味しい韓国料理を堪能できる。寒い時期におすすめなのが、参鶏湯だ。ナツメグや生姜、高麗人参、栗など、体に良い食材を中につめた丸鶏を、じっくり4時間かけて煮込んだスープは、うま味と栄養が凝縮されていて絶品!そのほか、甘味が特長の岩手県産やまと豚を使ったサムギョブサルや、チヂミとお好み焼きのいいとこどりのイカ下足チヂミもぜひご賞味あれ。



店内にはハンゲルで書かれた昔の豊洲周辺のイラストMAPや韓国映画のフライヤーなどが!K-POPライブの帰りや韓国ドラマファンも訪れるという



サムギョブサル 1人前1,463円 ※注文は2人前~  
キムチ、玉ネギ、サンチュセット、えごまの葉、ニラ、ニンニク、青唐辛子つき。シメは「ポックンパセット(焼きめしセット)」517円がおすすり

かんこくしょくどう ちゃん **韓国食堂 チャン**

江東区豊洲4-2-1 ☎03-5546-1559  
豊洲駅4出口から徒歩1分

ことみせくーぼん

ご飲食の方、  
サワー・ソフトドリンクのうち  
1杯無料サービス

(特典日) 月~金曜(祝日は除く)



CHECK

美味しい料理とお酒で寒い日もあったかくなれますよ



伝統的な韓国料理はもちろん、韓流に和食と中華のエッセンスを入れた創作料理までラインナップ

豊洲の「ラトルロリア」で  
滋養ある料理で温まる



アツアツのスープのエキスと美味しさが、冷えて疲れた体にしみわたる。丸鶏はほくしてスープと一緒にいただきたい

外はサクサク、中はモチリり食感がやみつきに!マッコリがすすむこと間違いなし。海鮮チヂミ1,342円、ニラチヂミ1,023円も人気



イカ下足チヂミ 1,045円



1本路地に入るだけで高層マンションが立ち並ぶ豊洲とは全く違う雰囲気

紅生姜とイカ下足の相性も抜群。オリジナルタレ&マヨネーズをつけてどうぞ



紅生姜とイカ下足の相性も抜群。オリジナルタレ&マヨネーズをつけてどうぞ



霜降り黒毛和牛コース 6,578円

霜降り黒毛和牛をはじめ肉14種類、約60種類以上の野菜や数種類の逸品料理、きしめんやごはんなどのシメものまで食べ放題。大人気の極みだしもこのコースなら追加料金なしで味わえる。初めての方には温野菜コース3,828円もおすすり

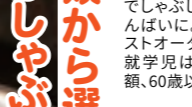


霜降りの肉を2往復ほどだしてしゃぶしゃぶすると、いいあんばい。全コース120分(ラストオーダーは90分)制で未就学児は無料、小学生は半額、60歳以上は500円引きだ!

しゃぶしゃぶして温まる

9種類から選べる「だし」で

ぜひいろいろな「だし」を味わってくださいね



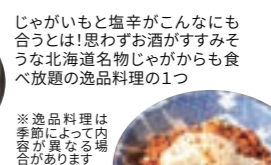
統括店長の竹内翼さん

地元のご家族連れや友だち同士のほか、今は外国人観光客も訪れる

牛肉や豚肉、鶏肉のしゃぶしゃぶを食べ放題で味わえる。この店の最大の特長は、なんといっても「だし」。スタンダードな昆布だしや、しょうゆとかつおをベースにした一番人気の極みだし、体の中から熱くなれる旨辛の火鍋など約9種類ものだしの中から好みの2種類を選び、しゃぶしゃぶできる。まさに一度に二度美味しいしゃぶしゃぶだ。さらに肉はもちろん、逸品料理やしめん、ご飯系のシメものが食べ放題なのも魅力の1つだ。



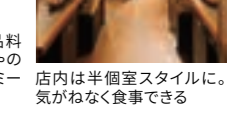
じゃがいもと塩辛がこんなに合うとは!思わずお酒がすすむような北海道名物じゃがからも食べ放題の逸品料理の1つ



※逸品料理は季節によって内容が異なる場合があります



こちらも食べ放題の逸品料理。粉雪チーズとかぼちゃのごろごろサラダは、クリーミーなかぼちゃを堪能できる



店内は半個室スタイルに。気がねなく食事できる

しゃぶしゃぶおんやさいもんぜんなかちようてん **しゃぶしゃぶ温野菜 門前仲町店**

江東区門前仲町2-3-8 常陸屋ビル2F  
☎03-5646-2029  
門前仲町駅4出口から徒歩1分

ことみせくーぼん

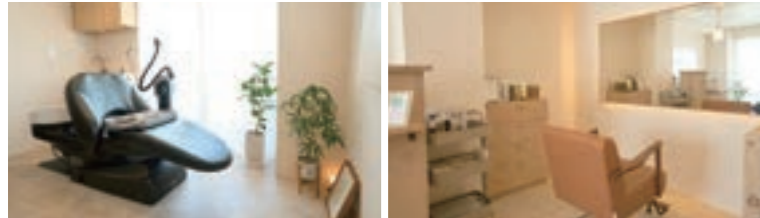
お食事された方、ドリンク1杯プレゼント(瀬祭は除く)

(特典日) 月~金曜



CHECK

清澄白河駅の駅前、ビルの4階にあるヘアケア専門店。プライベート空間での施術は1対1の完全マンツーマン。話しにくい頭皮と髪の悩みに寄り添ってくれる。まずは、頭皮や髪がどんな状態かマイクロスコープでチェック。毛穴の汚れや髪の状態をリアルに見ることができるので説得力がある。診断をもとにシャンプー、ヘッドスパ、トリートメント全てその方に合うようパーソナルオーダー。特に、頭浸浴を導入したヘッドスパは至福の時間。フェイスラインからお湯を掛け流し、頭全体を浸すことで頭から体もリラックスしてくる。健康な頭皮と髪の毛に導いてくれるサロンだ。



落ち着いた光のプライベート空間でリラックスできる。完全個室なので小さなお子様との来店もOK

らでいそん かーしいー  
**RADISSON KASHI**

江東区白河1-3-10 白河AKビル4F  
☎080-7269-4470  
清澄白河駅 B1出口から徒歩1分

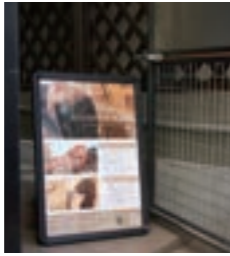
ことみせくーぼん

ホームケアプレゼント

(特典日) 毎営業日

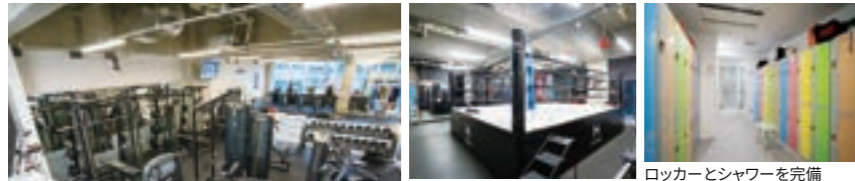


CHECK



駅からすぐ。ビル1階の看板が目印

門前仲町駅から徒歩すぐ、店内に本格的なリングのあるボクシングやキックボクシングを取り入れたジム。プロ使用のフィットネスマシンが並び、さまざまなトレーニングが可能。男性が多い印象のボクシングだが、取材時は女性がイキイキとリングでトレーナーとミット打ちを行っていた。初心者でも、トレーナーの丁寧な指導で気持ちよくボクシングを行うことができるので、ストレス発散!有酸素運動だから、トレーニング効果も高い。ダイエットだけでなく、体力作りにも最適!



本格的なリングでのミット打ちは気分も上がり、トレーニング効果もアップ!トレーニングマシンも種類が豊富だ

ロッカーとシャワーを完備

1カ月通い放題  
男性15,800円 / 女性14,300円  
学生(22歳まで) 11,800円  
シニア(65歳以上) 8,800円

はいばーみっくす じむ  
**HYPERMIX GYM**

江東区門前仲町1-13-12-2F  
☎03-5875-9009  
門前仲町駅6出口から徒歩1分

ことみせくーぼん

パーソナルトレーニング(60分)半額  
(通常 7,000円/税込)

(特典日) 毎営業日



CHECK



オーナーの石川さん(左)とプロボクサーでトレーナーの山中さん。現役のアジアや世界ランカー、プロボクサーなどのトレーナーから直接レッスンを受けられる



ダイエットやストレス解消は、本格的なリングでボクシング!



トレーナーと3分間ミット打ち。アツという間に汗が噴き出してくる

カウンセリングで目的や目標に合わせて必要なトレーニング方法を教えてもらえるから、自分に合った鍛え方ができる



オーナーオリジナル  
【頭浸浴×ヘッドスパ×髪質改善トリートメント】  
●極上ケア 120min プラチナコース 25,300円  
●集中ケア 100min ゴールドコース 18,700円  
●クイックケア 80min シルバーコース 14,300円

至福のあったかヘッドスパ  
頭皮と髪をケアする専門店



汚れの除去とリラックス効果を同時に体験。適度な温かさが心地よくて眠気を誘う

マイクロスコープで頭皮の状態を見ながら、悩みを相談。自宅でのケア方法も教えてくれる

5種類のVegan認証商品から、悩みに合わせたシャンプーを選定。心地よいマッサージ効果も

韓国の「よもぎ蒸し」は知っている人も多いはず。「yurumaru」では、よもぎをメインに数々の薬草を使った「黄土よもぎ蒸し」ができる。「黄土よもぎ蒸し」とは、多くの酵素を含み「生きた土」と言われる黄土を100%使った座器で行う施術。まずは、専用のマントを着用して座器に顔を近づけ5分間顔蒸し。その後、メインの漢方蒸しは30分。座器の上に体育座りか胡坐をかき、下半身に蒸気を浸透させる。黄土製の壺で煎じた漢方の蒸気が、体内にアプローチ、じっくり温まることでさらさらした汗が出て気持ちがいい。最後に背中蒸しを5分。終わった後は、体が軽く、スッキリした気分!続けることで、さらに健やかさが実感できる。



優しい光に包まれた個室タイプのブースが3つ

漢方医が厳選した無農薬の漢方薬草26種類を調合。悩みに応じて異なる薬草をセレクトしてくれるのもうれしい

ゆるまる  
**yurumaru**

江東区佐賀2-5-6 メゾンR.A301  
清澄白河駅A1出口から徒歩12分

ことみせくーぼん

2回目500円引き

(特典日) 毎営業日



CHECK



住宅街の一角にあるビル。1階のこちらの看板が目印

出産を期に漢方蒸しに出会ったというオーナーの鈴木さん。体の不調や悩みなどしっかりカウンセリングをしてから施術に入るので、安心感がある

無農薬の漢方スチームで  
体の中からホカホカとデトックスする



●お試し価格  
(カウンセリング+漢方蒸し)  
4,500円  
●カウンセリング+漢方蒸し(60分)  
5,000円

黄土の座器に座ると、温かい蒸気が下半身から体全体をじんわり温めてくれる。心地よさで眠気に襲われる



多くの酵素を含み、殺菌作用もあるといわれる黄土の座器。遠赤外線効果で体の芯から温めてくれる

アーユルヴェーダとは、インドとスリランカで生まれた世界最古の伝統医学。心と体に向き合うインドの伝統療法だ。路店に入った店内ではお香がたかれ、自然と体が緩む。完全プライベート空間で、体調など悩みに応じて数ある薬草オイルの中から一人ひとりに合わせてセレクトしてくれる。オイルポッドから温かいオイルが額にゆっくり落ちていくたびに、深いリラックスが訪れる。オイルトリートメントのほかにベッドで体験できるミストサウナも。汗と共に体の中の老廃物や疲労感が抜けていく気分だ。また、ヨガのプライベートレッスンなども受けられる。



ヨガはお店でのプライベートレッスンと区民館でのレッスンができるミストサウナ。裸の体からじわじわと汗がにじみ出してくるのが心地よい

「頭には無数のツボがあるんですよ」とYUKINOさん。施術が終わった後は頭がすっきり!

きのよが・きのあーゆるるえーだ  
**kino-YOGA・kino-ayurveda**

江東区南砂6-3-26 長江ビル101  
南砂駅2a出口から徒歩6分

ことみせくーぼん

●ヨガ初回体験500円(ヨガマットレンタル付き)  
●アーユルヴェーダーオイルトリートメント:  
16,500円→13,200円(初回のみ)

(特典日) 毎営業日



CHECK



心地よい香りと温かさに癒される  
本格アーユルヴェーダとヨガ



金色のオイルポッドの中は特別に調合された温かいオイル。シロダーラはオイルポッド30分、その後マッサージを15~20分行う

住宅街の一角にあるお店。この看板が目印にして



セサミオイルなど数あるオイルやハーブから、肌乾燥など体の悩みに応じて選んでくれる

【アーユルヴェーダ】  
●シロダーラ(デコルテ+ヘッドスパ) 13,200円  
●全身オイルトリートメント 16,500円  
●ヘッド+フットトリートメント 6,600円  
【ヨガレッスン】  
●1レッスン(60分) 1,500円  
●アロマヨガ 2,000円

インド政府機関認定アーユルヴェーダセラピストや、RYT200シニアヨガ指導者の認定を持つ主宰のYUKINOさん

# こてみせまち旅歩き

5  
 亀戸  
 七福神めぐり  
 エリア  
 亀戸

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「亀戸七福神めぐり」のエリアをご案内。粋な装いで、歴史を残す閑静なまち並みや昭和レトロで落ち着いた雰囲気のある商店街などを散策しながら七福神めぐり。景色と名物料理を楽しみながら、福を集めに訪れてみては。



七福神めぐりに疲れたら  
 亀戸名物「レバーガー」でエネルギーチャージ!

香取神社からスグの亀戸香取勝運商店街(香取大門通り)にある喫茶居酒屋。竜田揚げにした豚レバーを特製ダレにからめ、米粉のマフィンに挟んだ「レバーガー」は今や亀戸名物。テイクアウトメニューも多く、七福神めぐりの疲れを癒やしながら晩のおかずも買って帰れる。

**重厚感ある建物に老舗の歴史を感じる  
 季節の名物が並ぶ昔ながらの八百屋さん**

古きよき昭和の風情を今に伝える1949(昭和24)年から続く八百屋さん。店頭には季節の野菜や果物のほか、自家製の漬物や梅干しなどが並び、冬には干し柿となり販売される百目柿もつるさ、街の風物詩となっている。

店先には旬の野菜や果物がずらりと並び、冬にはレア野菜として珍重される「亀戸大根」が並びことも

流通量が少なく希少柿として知られる愛媛・八幡浜産「富士柿」など、種類も豊富に季節毎の果物・野菜を揃えている

秋から店頭につるし始める百目柿。冬に甘さを蓄えた干し柿となって販売される

さかもとしょうてん  
**坂本商店** MAP P.11 CHECK  
 江東区亀戸3-60-17  
 ☎03-3681-6886  
 亀戸駅北口から徒歩8分

このみせくーぼん  
 自家製梅干し 30円引き  
 特典日 月曜

お腹いっぱいになれるランチメニューも人気  
**コスバ**  
 抜群!

レバーガー 300円  
 小腹がすいた時にピッタリ!中の竜田揚げは単品でもオーダーできる。  
 店主の宮永さん夫妻

のんの  
**呑飲** MAP P.11 CHECK  
 江東区亀戸3-61-7  
 ☎03-3682-5290  
 亀戸駅北口から徒歩8分

このみせくーぼん  
 会計時2,000円以上で5%引き  
 (ただしランチは除く)  
 特典日 毎営業日

**常光寺**(じょうこうじ)  
 本尊の阿彌陀如来は行基の作と伝えられ、江戸時代の行業のひとつ、江戸六阿彌陀巡礼の六番目の霊場として栄えました。

**寿老人**  
 延命長寿

**東覺寺**(とうかくじ)  
 江戸時代には「亀戸不動」として信仰を集め、寛永寺と合併し大日如来をご本尊として今日に至っています。

**弁財天**  
 芸達者有

**香取神社**(かとりじんじや)  
 区内で最も古い歴史を持つ神社で、現在は武道、スポーツの神様として、多くのアスリートなどが訪れています。

**恵比寿神**  
 愛敬富財

**大国神**  
 有富香財

**天祖神社**(てんそじんじや)  
 織田信長が行わせた流鏑馬(やぶさめ)で流行り病が収まったと伝えられ、毎年9月中旬に祭事として、こども歩射(びしゃ)が行われています。

**福祿寿**  
 人望福徳

**龍眼寺**(りゅうげんじ)  
 境内には多くの萩が植えられ、通称「萩寺」として江戸名所図会にも描かれ、芭蕉の句碑や落合直文の歌碑もあります。

**布袋尊**  
 清藤慶量

**普門院**(ふもんいん)  
 歌人伊藤佐千夫や幕末の名横綱秀ノ山雷五郎の墓があり、「御府内八十八カ所巡り」の四十番目の札所となっています。

**毘沙門天**  
 勇気授福

横十間川



※七福神の御開帳と御朱印受付の期間は寺社により異なります。事前にお問い合わせの上、お出かけください。

MAP P.12  
すみびやきとりうきち もりしたてん  
**1 炭火焼鳥うきち 森下店**

新鮮な国産鶏を丁寧に仕込み、美味しさを最大限に引き出して焼き上げた一串入魂の焼き鳥が1本110円から味わえる。新鮮魚介を使った一品料理もあり、アルコールメニューも焼酎や日本酒にワイン、ラムやバーボンなどのスピリッツまで種類豊富。リーズナブルに美味しく楽しめる森下の人気店だ。



ジュシー唐揚げ(6ヶ)  
500円  
マヨケチャ、ねぎ醤油、ピリ辛、おろしポン酢の4種のソースから選べる



おまかせ5本セット  
750円  
※内容はその時による  
人気のレバーはなんと1本110円!つくね1本150円、トマト巻き1本190円などの串がセットでさらにお得に

**外側パリッ&中身ジュシー**  
**一串入魂の炭火焼鳥が110円から楽しめる!**



一枚板のカウンターが印象的な居心地のよい店内



串の様子を確かめながら丁寧に備長炭で焼き上げていく

江東区森下4-11-8 長谷川ビル1F  
☎03-5600-5519  
菊川駅A4出口から徒歩3分

ことみせくーぼん  
テイクアウトの方、1,000円以上で  
枝豆1皿プレゼント  
特典日 毎営業日



MAP P.13  
びすとろ あん かしえつと  
**2 bistrot EN CACHETTE**

時間をかけて丁寧に作られるシェフの心がこもった一品料理をカジュアルに楽しめる。フレンチの伝統に忠実に、美味しさを極限まで引き出された食材が奏でるハーモニーは、一度体験すれば誰もががみつきに。フレンドリーで温かなサービスも心地よく、美味しい食事がもたらす幸せにゆったり浸れる。



EN CACHETTE (アンカシエット)とはフランス語で隠れ家という意味

奥にテーブル席も。週末は満席が多いため、予約がオススメ

江東区森下3-6-9 トミヤコーポ102  
☎03-3631-7127  
森下駅A6出口から徒歩6分

ことみせくーぼん  
ご飲食の方、食後のコーヒー1杯サービス  
特典日 火曜



**フレンチの伝統に忠実に、手間暇かけた真心料理**  
**美味しい食事がもたらす幸せを堪能できるビストロ**



カウンター上のシェフお手製の音楽隊

料理をより美味しく味を調えるフランス産ワイン約30種を常備。グラス770円/杯〜、ボトル4,500円/本〜

新大橋通りから少し入った大人の隠れ家。特別な日に食べたいコース料理(6,000円〜)は3日前までに予約を



「この地にオープンして13年。楽しい時間を提供できるよう心がけています」とオーナーシェフの友永さん



フロマー・ジュード・テート  
1,150円

エゾ鹿ランプ肉のロティ  
ジュニパーベリー(おずの美)風味  
3,000円

ジビエとは思えない柔らかな食感で高級牛肉の赤身のような美味しさのエゾシカ



クラシックなビストロ料理。ゼラチン質たっぷりの頭肉やタンなどの豚の部位を丁寧に下ごしらえし、柔らかく煮上げて固めたテリーヌ

今、行ってみたい気になるお店

特集エリア  
**森下駅周辺** 12店舗 Pickup



- 食べる・飲む
- 買う
- 生活関連
- 学ぶ・習う

### MAP P.12 ぼうしのまるけい

## 5 帽子のマルケイ

どんな頭のかたちにも合う3Sから5Lサイズの帽子が揃っている。店頭には季節ごとの帽子が並び、バックヤードと合わせた在庫数は常時1,000点以上!なかなか巡り合えない小さな3Sや2S、ゆったりかぶれる3L、4Lなどの希少サイズが特に豊富で、ジャストフィットする帽子が必ず見つかるはず。



**3S~5Lまで在庫は常時1,000点以上!**  
**ジャストフィットする帽子が必ず見つかる!!**



エコバックやランチバック、Tシャツなどの「のらくろ」グッズも



男性だけでなく最近はおしゃれな若い女性にも人気があるという中折れ帽

江東区高橋14-21 ☎03-3631-7913  
森下駅A6出口から徒歩4分

ことみせくーぼん

**2,000円(税別)以上お買上げの方にプレゼント**  
※のらくろグッズ・校帽は除く

特典日 月・火曜

CHECK



帽子はかぶってみないと分かりません。遠慮なく試着してくださいね!

「高橋のらくろ〜ド」こと高橋商店街に店を構えて約50年

最小サイズの3S(左・茶)と最大サイズの5L(右・白)



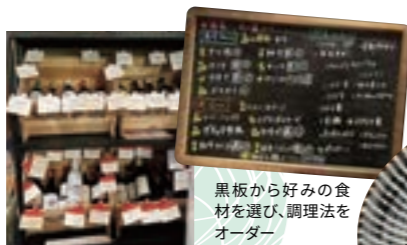
人気ブランドの帽子も希少サイズが揃う

### MAP P.12 えのてかるいさ

## 6 エノテカ ルイサ

本日の食材から好きなものを選び、好みの調理法で注文するオーダーメイド料理が人気。ソムリエ資格を持つシェフが自分の舌で選んだ200種以上のワインや日本酒とのマリアージュが楽しめるダチョウやヒグマなどの希少な産直肉のほか、旬の魚介や野菜を使った逸品料理が味わえる。

※料理の価格は量や人数によって前後します



黒板から好みの食材を選び、調理法をオーダー

ワインショップを併設しておりお得な価格でボトルを楽しめる



くつろげる雰囲気店内は16席あり貸切もOK。会食メニューの相談もできるから送別会などにも利用できる

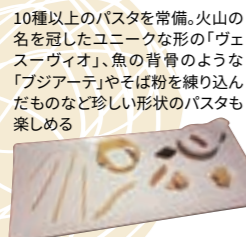
江東区森下2-10-5 栗原ビル1F  
☎03-5669-0625  
森下駅A6出口から徒歩1分

ことみせくーぼん

**月~木曜の席料100円引き**

特典日 月~木曜

CHECK



10種以上のパスタを常備。火山の名を冠したユニークな形の「ヴェスヴィオ」、魚の背骨のような「ブジアーテ」やそば粉を練り込んだものなど珍しい形状のパスタも楽しめる



森下公園近くの住宅街にひっそりと佇む隠れ家イタリアン。ワンオペ&席数限定のためスムーズな入店には予約がオススメ

ソムリエでもあるオーナーシェフの長谷川さん



希少なヒグマ肉のパスタにはヴェスヴィオをチョイスしてみてください

ヒグマのポロネーゼ 3,000円

レバーショコラ 1,200円

濃厚な鶏レバーとチョコレートの甘さがたまらない

**自分だけの一皿をオーダーメイド!**  
**お酒とのマリアージュも楽しい創作イタリアン**



### MAP P.12 すたじおえんとらーだ

## 3 studioENTRADA

キッズ(4歳~)、ジュニア(7歳~)、ティーン(12歳~)と細かくクラス分けした、きめの細かいキッズレッスンが評判。スタジオ主催の発表会や地域のお祭り参加など、目標を身近に置くことで楽しくレベルアップを図っている。キッズクラスのほか大人クラスもあり、プライベートレッスンにも対応している。



白河1丁目町会の盆踊りに出演(※)

スタジオ主催のダンスイベントで成果を発表(※)

(※)の写真は店舗提供



**地域イベントや発表会で楽しくダンス!**

**細かくクラス分けしたレッスンで無理なくレベルアップ**



キレイのよいダンスでシンクロするK-POPティーンクラス



講師は全員現役ダンサー。水曜「K-popティーンクラス」担当の百花(ももか)先生

江東区森下3-8-7 CALM落合1F  
☎080-5057-5963  
森下駅A6出口から徒歩6分

ことみせくーぼん

**体験レッスン無料(通常1,000円)**

特典日 毎営業日

CHECK



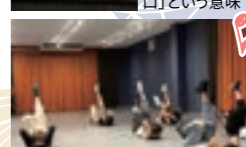
スタジオは森下に2か所、築地に1か所の3か所あり、時間貸しもしている

「Entrada(エントラダ)」とはスペイン語で「入口」という意味

講師と一緒に踊るだけでなく、後ろからも動きをチェック



ジャズ、ヒップホップ、ブレイクダンスから、アルゼンチンタンゴまで幅広いジャンルをこなす代表のKaQ(カク)先生。3児のパパであり、キッズ指導には定評がある



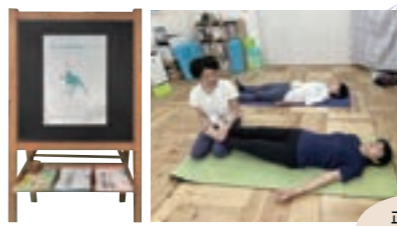
ダンスとはリズムに合わせて体を動かすこと!ストレッチも音楽を流して行っている

キッズの動きも音楽に乗って楽しく!

### MAP P.12 あーとと

## 4 アート

「頑張りすぎずにリラックス!」を合い言葉に、30代~60代が通うヨガ教室。運動苦手な人でも無理なくできるポーズが中心で、鍛えるヨガではなく、楽しく穏やかに毎日を過ごしていくための健康維持に重点を置いている。呼吸を整え、体をほぐし、質の良い睡眠で疲れをリセット。気軽に通えるグループレッソンのほか、パーソナルレッスン、オンラインレッスンにも対応している。



出張クラスやパーソナルレッスンでは運動機能回復を目指すリハビリ的要素も取り入れている

江東区高橋7-5 酒井ビル2F  
☎03-6659-5379  
清澄白河駅A2出口から徒歩4分

ことみせくーぼん

**ヨガ初回体験の方、マットレンタル無料(通常300円)**

特典日 毎営業日

CHECK



正しい姿勢を身につけよう! 気負わずいらしてくださいね



明るくほがらかな小澤先生



レッスン後半には、脚力や体力をつけるチャレンジポーズも!

子育て中、遠方の方が活用するオンラインレッスン



「女性のためのヨガ」クラスのほか、男性もOKの「土日朝ヨガ」クラスもある

深い呼吸で体をリラックス

**体と心を緩めてリラックス~**  
**じんわり元気になれる癒しのヨガ**

ヨガ教室のほかに毎年6月開講の現代アートの歴史や理論を学ぶ教室もあり、2024年度の申し込みは3月から



高橋夜店通から1本入ったビルの2階



### MAP P.12 9 福泉茶店

淹れ立ての香り高いお茶をテイクアウトできる老舗日本茶卸・小売店。テイクアウト向けに厳選した4種のお茶を紙カップのほかマイボトルにも提供してくれる。茶葉からほしい時には飲み比べもでき、美味しい淹れ方を学べるワークショップも開催中。ペットボトル茶とはまったく違う、日本茶の美味しさに体の芯から温まる。



店の奥には信楽焼の茶壺や茶缶がずらりと並ぶ

江東区新大橋3-17-5 ☎03-3631-2953  
森下駅A2出口から徒歩4分

こどもせくーぼん

1,100円(税込)以上のお買い上げで抹茶給(15個入り)プレゼント

特典日 毎営業日



お茶の淹れ方ワンポイントレッスンや日本茶を美味しく味わうワークショップも開催している

創業90年超の歴史を感じる一枚板の看板

寒い冬は美味しい日本茶で温まろう!  
香り高い淹れ立て茶をテイクアウト



4代目店主の菊地さん

産地によって味わいもさまざまの静岡茶。飲み比べで好みの茶葉が探せる

手軽に飲める粉末緑茶も

テイクアウトはカップ一杯500円から



### MAP P.12 10 REAL LEATHER DRESSING

愛着ある革製品の修理をまかせられる職人の店。ヨーロッパのアンティーク、ビンテージ家具が醸し出す渋い雰囲気の内では、靴やバッグの修理を中心にオリジナルブランドの革靴や革小物なども販売されている。修理職人として16年のキャリアを持つ店主の技術は評判で、他店で断られた難しいオーダーが持ち込まれることも多い。



オリジナルブランドの革靴や革小物なども

江東区新大橋2-9-5 ユーハイツ1F ☎03-6666-9508  
森下駅A2出口から徒歩2分

こどもせくーぼん

新規ご利用の方、初回5%割引

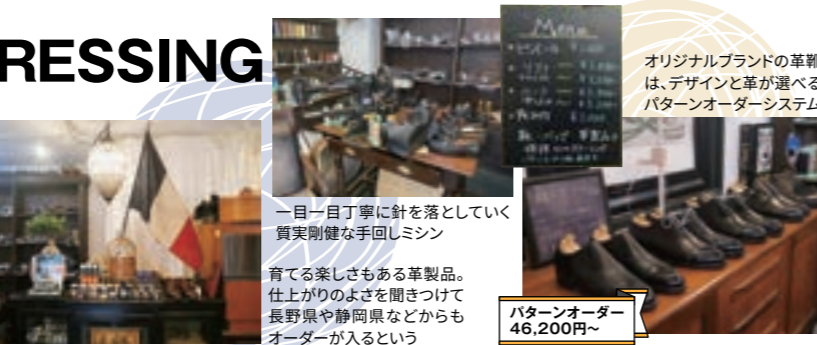
特典日 毎営業日



商品が載った棚やテーブルもイギリスやフランスなどから取り寄せたアンティーク・ビンテージ家具

新大橋通りから少し入った一画にある

ヨーロッパを約2年間旅行して革製品の美しさにひかれ、修理職人になったという店主の山田さん



オリジナルブランドの革靴は、デザインと革が選べるパターンオーダーシステム

一目一目丁寧に針を落とすという質実剛健な手回しミシン

育てる楽しさもある革製品。仕上がりのよさを聞きつけて長野県や静岡県などからもオーダーが入るとい

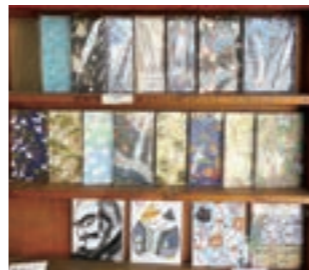
パターンオーダー 46,200円~

ヨーロッパの街角みたいな佇まいの革製品の修理店!  
自分好みにカスタマイズできるオリジナル革靴も人気



### MAP P.12 7 キョーダイ社

墨書きせず速乾性が特長の高級和紙を用い、製本職人が丁寧に作る100種以上の御朱印帳をラインナップ。糊付けや縫製は全て手作業、表紙の布もレアな限定品を使用するなど、伝統製法と新しいデザインを組み合わせた華やかデザインのオリジナル御朱印帳は持っているだけでウキウキ気分になれる。店頭販売のほかネットでも販売している。

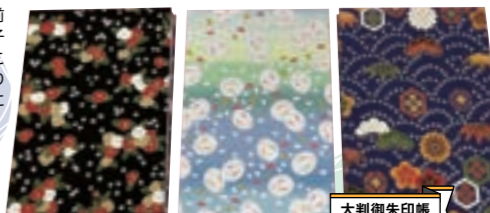


店頭に並ぶさまざまな御朱印帳



ウキウキ出かけたくなる華やか御朱印帳100種超!  
メモ帳からアート御朱印用の大判サイズまで

特注する越前和紙「鳥の子紙(とりのこし)」は墨書きがなく、すぐに乾く



大判御朱印帳 各1,300円

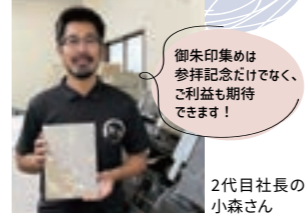
季節に合ったレトロ可愛いデザインの御朱印帳

龍を描いた飛び出す絵本のような迫力あるアート御朱印など、社長が集めた希少御朱印も見せてもらえる

江東区常盤2-1-2 ☎03-3631-8291  
清澄白河駅A1出口から徒歩4分

こどもせくーぼん  
メモ帳プレゼント

特典日 月~金曜(祝日は除く)



御朱印集めは参拝記念だけでなく、ご利益も期待できます!

2代目社長の小森さん

ラベルを貼って「御酒印帳」としても

### MAP P.12 8 Coffret home

のべ1万人以上の幸せシーンを切り取ってきたフォトグラファーが、子どもたちと一緒に楽しみながら、とびっきりの笑顔にさせてくれる。クリエイターが手がけるハンドメイドの衣装やセットもあり、友達の家に遊びにきたようなくつろいだ雰囲気の中で、一生の宝物になる一瞬が残せる。

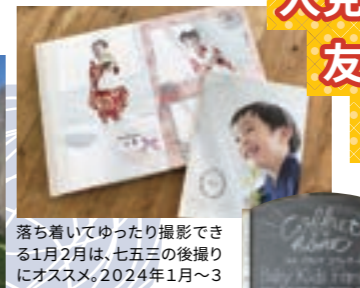


自然光を多用したスタジオ写真。真実は優しい雰囲気仕上がる

江東区常盤1-19-9 ☎03-4363-7186  
清澄白河駅A1出口から徒歩5分

こどもせくーぼん  
キーホルダー or アクリルパネルSをプレゼント

特典日 月、火、水、金曜(祝日は除く)



落ち着いてゆったり撮影できる1月2月は、七五三の後撮りにオススメ。2024年1月~3月末迄、七五三撮影の方に「七五三ブック」をプレゼント

小名木川沿いにあり1日3組の予約制ハウススタジオ



子どもたちがリラックスできるよう、たくさんのおもちゃも自然と笑顔になれる仕掛けがいっぱい

幸せあふれる一瞬を切り取り、大切な宝物に(写真左・上:店舗提供)

人見知りキッズも、とびっきりの笑顔に!  
友達の家みたいにリラックスできる  
一軒家型フォトスタジオ





江東区観光キャラクター  
コトミちゃん

# ことみせ登録店

## 森下駅周辺エリア

# 69店舗



各店舗の詳細は  
こちら

「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「森下駅周辺エリア」ことみせ登録店のクーポン情報をぜひご紹介。

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12月14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。

<b>食べる・飲む</b>	<b>Italian bar Riso</b> ディナータイムご利用の方、10%割引 【特典日】火・水・木曜 【住所】森下2-20-11 【電話】03-5600-8070	<b>エノテカ ルイサ</b> 月~木曜の席料100円引き 【特典日】月~木曜 【住所】森下2-10-5 【電話】03-5669-0625
	<b>小野珈琲</b> エスプレッソ・ソロ1杯お替わりサービス 【特典日】月~金曜(祝日は除く) 【住所】森下2-17-5 【電話】03-3634-0586	<b>カフェレストラン 鍵</b> 電話予約にてテイクアウトの方、50円引き ※ランチタイム限定 【特典日】毎営業日 【住所】森下2-19-1 【電話】03-3632-0770
<b>50円焼鳥 きんちゃん家</b> ご飲食の方、串焼5本盛り合わせサービス ※他券併用不可 【特典日】毎営業日 【住所】森下2-18-1 【電話】03-3634-2266	<b>The NorthWave Coffee</b> コーヒー講座(全2回/2日間)を受講の方半額 ※月~金(祝日を除く)9:00~11:00 ※要予約 【特典日】水曜 【住所】高橋14-24 【電話】03-6659-2929	<b>じゃぱりあ三座布</b> ドリンク50円引き 【特典日】毎営業日 【住所】森下3-14-1 【電話】03-6659-3433
<b>炭火焼鳥うさぎ 森下店</b> テイクアウトの方、1,000円以上で 枝豆1皿プレゼント 【特典日】毎営業日 【住所】森下4-11-8 【電話】03-5600-5519	<b>そば処 天狗</b> 13時以降ご来店の方に揚げそば小袋プレゼント 【特典日】毎営業日 【住所】新大橋1-4-15 【電話】03-3631-6892	<b>大衆鳥酒場 鳥橋 深川森下店</b> お好きな飲み物1杯サービス 【特典日】金曜 【住所】常盤2-10-8 【電話】03-6659-3885
<b>■だいたい</b> 平日(火~金曜)に3,000円以上ご利用の方、 5%割引 【特典日】火~金曜 【住所】高橋2-3 【電話】03-5625-3070	<b>中華料理 楽楽</b> 5%割引(アルコール・セットメニューを除く) ※出前の方はご注文時にお申し付け下さい 【特典日】毎営業日 【住所】森下3-13-2 【電話】03-3631-1300	<b>鳥長</b> 5%割引 【特典日】毎営業日 【住所】高橋9-4 【電話】03-3633-0656

### 特集エリア 森下駅周辺

## 11 Riah

ロンドンのヴィダールサスーン・アカデミーで基礎を学び表参道や青山の有名店でトップスタイリストとして10年以上勤務。パリコレのバックステージも経験し数々のコンテストで入賞多数の経歴を持つ世界トップレベルの美容師が特許技術の小顔補正立体カットを駆使しながら、マンツーマンで似合う髪型に整えてくれる。



パリコレのメインヘアデザイナーのジュリアン氏と。リアルなバックステージショットも収めたパリコレ作品集には常世さんも登場(右ページ端)



## パリコレ経験&コンテスト入賞多数の 凄腕ヘアスタイリストを独占できる マンツーマンサロン



国内に1,000人ほどしかないという特許技術である小顔補正立体カットの資格も保持

子どもを遊ばせながらカットしてもらえる個室

施術時間は完全独り占めでリラックスできる  
江東区新大橋2-2-10 OHTA HEIGHTS 1F  
☎03-6666-9779  
森下駅A1出口から徒歩5分  
清澄白河駅A1出口から徒歩6分

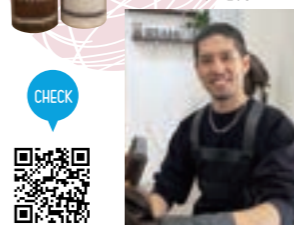
ことみせくーぼん  
新規の方、Riahオリジナルシャンプー&  
トリートメント各50mlをプレゼント

特典日 毎営業日

Present

ことみせを見て新規来店された方にはRiahオリジナルシャンプー&トリートメント各50mlをプレゼント

八名川公園近くの住宅街にある



施術中は電話対応できないため予約はLINEで

丁寧なヒアリングと確かな技術でどんな人も満足できる仕上がりに。優しい接客も魅力の凄腕スタイリスト、常世さん

CHECK



改良を重ね、進化し続ける現行の3代目シャンプーは体も洗えるヘア&ボディタイプ。トリートメントは洗い流さなくてもよいインバス・アウトバスタイプ

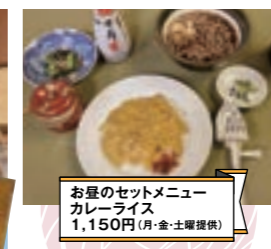
- ① シャンプー 3,630円
- ② トリートメント 3,850円
- ③ 詰め替えシャンプー 9,350円
- ④ 詰め替えトリートメント 9,900円
- ⑤ ボタニカルオーガニックオイル 3,850円
- ⑥ ボタニカルオーガニックバーム 2,750円

## 12 そば処 天狗

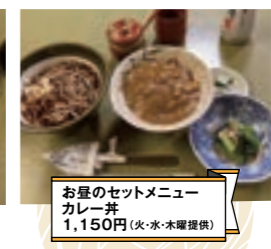
小麦粉をベースにカレー粉を加え、「うどん粉カレー」とも呼ばれた昭和の黄色いカレーライスに、毎朝打たれる香り高い「東京二八蕎麦」。ここでしか味わえない美味しさを求め、都外からわざわざ食べに訪れるファンも多い。うどんももちろん同じく自家製麺で、寒い季節には「鍋焼きうどん」が人気。



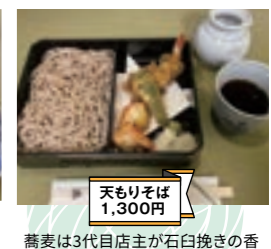
店名に遊びをさせる天狗面



お昼のセットメニュー  
カレーライス  
1,150円(月・金・土曜提供)



お昼のセットメニュー  
カレー丼  
1,150円(火・水・木曜提供)



天もりそば  
1,300円  
蕎麦は3代目店主が石臼挽きの香り高い蕎麦粉で毎朝打っている

## 1931年から続く昭和の黄色いカレーライス、 石臼挽きの「東京二八蕎麦」に香る出汁つゆ!

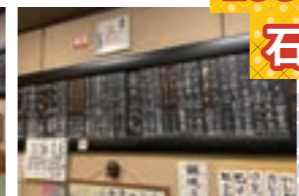


昭和の蕎麦店の雰囲気そのまま

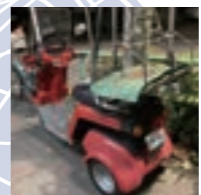
江東区新大橋1-4-15  
☎03-3631-6892  
森下駅A2出口から徒歩3分

ことみせくーぼん  
13時以降ご来店の方に  
揚げそば小袋プレゼント

特典日 毎営業日



蕎麦、うどん、丼物などの昭和のお蕎麦屋さんメニューがずらり



新大橋1~3丁目、森下1丁目、常盤1、2丁目は出前OK!

創業1931(昭和6)年の老舗蕎麦店

CHECK



一番人気!  
カレー南蛮そば  
1,050円

<p><b>外屋酒店</b></p> <p>店頭でワインをお買い上げの方<b>5%割引</b>。 配達もしています</p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】高橋14-22 【電話】03-3631-4076</p>	<p>メガネの三浦</p> <p><b>10%割引</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下1-13-7 【電話】03-3634-2719</p>	<p>森下伊勢屋</p> <p><b>5%割引</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下2-17-2 【電話】03-3631-6064</p>
<p><b>芳野屋糸店</b></p> <p>芳野屋ポイントカードを2倍サービス</p> <p>【特典日】日曜 【住所】高橋9-7 【電話】03-3631-2565</p>	<p> <b>生活関連</b></p>	<p><b>ARGEL</b></p> <p>アロマキャンドルオイルコース(90分)半額 (通常28,800円→14,400円)&amp;リップトリートメント施術無料</p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】高橋9-12 【電話】050-3413-6651</p>
<p><b>カットサロン マキタ</b></p> <p><b>5%割引</b></p> <p>【特典日】月～金曜 【住所】新大橋1-11-9 【電話】03-3633-6476</p>		<p><b>Coffret home</b></p> <p><b>キーホルダー or アクリルパネルSをプレゼント</b></p> <p>【特典日】月、火、水、金曜(祝日は除く) 【住所】常盤1-19-9 【電話】03-4363-7186</p>
<p><b>竹の湯</b></p> <p><b>100円(税込)以上の商品20円引き(入浴料は対象外)</b> ※お一人様1回の利用に限ります</p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下4-9-18 【電話】03-3631-5268</p>	<p><b>千歳自動車钣金工業</b></p> <p><b>車のちょこっと無料点検(自転車、バイクのタイヤの空気入れ等を含みます)</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下4-9-11 【電話】03-3633-0003</p>	<p><b>天明堂はりきゆう治療院</b></p> <p><b>10%割引</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】新大橋1-5-4-101 【電話】03-4296-9335</p>
<p><b>東京リンパドレナージュ専門店</b></p> <p><b>1時間以上のコースご利用の方に30分(5,500円)の施術をプレゼント</b> ※ネット予約ではなく直接サロンのフリーダイヤルにお電話くださいませ</p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】新大橋1-5-4-810 【電話】0120-1234-73</p>	<p><b>常盤湯</b></p> <p><b>100円(税込)以上の商品20円引き(入浴料は対象外)</b> ※お一人様1回の利用に限ります</p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】常盤2-3-8 【電話】03-3631-9649</p>	<p><b>HIGHLAND STUDIO</b></p> <p><b>ロケーション撮影・スタジオ撮影いずれかをご利用の方、A4サイズパネルプリント、プレゼント</b> (写真の選定はごちらにお任せいただきます)</p> <p>【特典日】月～金曜(祝日を除く) 【住所】森下4-13-9 【電話】03-6659-5756</p>
<p><b>ひつじの整体(ひつじ整骨院併設)</b></p> <p><b>初回限定60%割引</b> <b>10,000円→4,000円(税別)</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下5-20-6 【電話】03-6659-6265</p>	<p><b>フォトショップ ゴメイ</b></p> <p><b>VHSビデオからDVDダビング10%割引</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下3-10-20 【電話】03-3846-4402</p>	<p><b>不動産のリアス・気仙画廊</b></p> <p><b>不動産のご契約または絵画ご購入の方、酔仙酒造活性原酒「雪っこ」180mlを1缶プレゼント</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】高橋14-25 【電話】03-6659-6405</p>
<p><b>ヘアー パーク ワン</b></p> <p><b>全メニュー5%割引</b> (※初回のお客様限り)</p> <p>【特典日】木・金曜 【住所】森下2-1-4 【電話】03-3633-0556</p>	<p><b>Riah</b></p> <p><b>新規の方、Riahオリジナルシャンプー&amp;トリートメント各50mlをプレゼント</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】新大橋2-2-10 【電話】03-6666-9779</p>	<p><b>REAL LEATHER DRESSING</b></p> <p><b>新規ご利用の方、初回5%割引</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】新大橋2-9-5 【電話】03-6666-9508</p>
<p><b>Le lien</b></p> <p><b>お会計から10%割引</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下2-12-6 【電話】03-6659-4567</p>	<p> <b>学ぶ・習う</b></p>	<p><b>アート</b></p> <p><b>ヨガ初回体験の方、マットレンタル無料(通常300円)</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】高橋7-5-2F 【電話】03-6659-5379</p>
<p><b>studioENTRADA</b></p> <p><b>体験レッスン無料(通常1,000円)</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下3-8-7 【電話】080-5057-5963</p>		<p><b>Dance Studio IMPACT</b></p> <p><b>大人レッスン50%off</b> <b>キッズレッスン体験無料(どちらも初回のみ)</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】高橋8-4 【電話】070-4061-6258</p>
<p> <b>観る・遊ぶ</b></p>	<p><b>快賊 River Friend</b></p> <p><b>ウェルカムドリンク1杯サービス</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下5-大富橋 係留所 【電話】080-3989-3275</p>	<p>掲載情報は令和5年12月14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。</p>

<p><b>ビストロ・シビ</b></p> <p><b>ディナー利用時、デザート注文の方にコーヒーまたは紅茶を1杯サービス</b></p> <p>【特典日】火～木曜 【住所】森下1-5-8 【電話】03-6659-4297</p>	<p><b>bistrot EN CACHETTE (ビストロ アン カシェット)</b></p> <p><b>ご飲食の方、食後のコーヒー1杯サービス</b></p> <p>【特典日】火曜 【住所】森下3-6-9 【電話】03-3631-7127</p>	<p><b>ポラリス森下カフェ</b></p> <p><b>お会計金額から5%割引</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下1-5-12 【電話】03-6659-6254</p>
<p><b>山登</b></p> <p><b>店内飲食の方、小鉢一品サービス</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】新大橋1-3-9 【電話】03-3635-7504</p>	<p><b>やよい鮓</b></p> <p><b>17時以降、ファーストドリンク1杯サービス(指定メニュー内に限ります)*ご宴会は除きます</b></p> <p>【特典日】月曜、水～金曜 【住所】森下3-2-10 【電話】03-3631-0591</p>	<p><b>洋食屋 もりもり</b></p> <p><b>コーヒーorウーロン茶サービス</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下1-5-8 【電話】03-6666-9308</p>
<p> <b>買う</b></p>	<p><b>イシイ文具・フローリストこう</b></p> <p><b>のらくろグッズ(Tシャツ・エコバッグ・ステンレスボトル)お買い上げの方にのらくろシールプレゼント</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】高橋12-4 【電話】03-3631-1589</p>	<p><b>株式会社石川貴金属創芸</b></p> <p><b>ジュエリーお買上、リフォーム、リペア(修理)で3,000円(税込)以上ご利用の方、お手持ちのジュエリーのクリーニングをサービスいたします(但し、お受けできないお品もございます)</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下5-6-8 【電話】03-3631-2131</p>
<p><b>乙女や</b></p> <p><b>乙女やスタンプ2倍進呈(化粧品以外のおしゃれ小物ご購入分)他のサービス券との併用不可</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下1-6-8 【電話】03-3631-6411</p>	<p><b>菓子工房 福どら 森下店</b></p> <p><b>2,000円以上お買い上げで好きな「どら焼き」1個プレゼント</b> ※当店ポイントカードとの併用不可</p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下2-17-7 【電話】03-6659-6711</p>	<p><b>加納生花店</b></p> <p><b>8%割引</b> ※サービス品を除きます</p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下2-17-6 【電話】03-3631-5489</p>
<p><b>株式会社 相馬</b></p> <p><b>10%割引</b> ※HPからオーダーする際「ことみせくーぼん使用」と明記</p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下1-3-12 【電話】03-5600-1491</p>	<p><b>キョーダイ社</b></p> <p><b>メモ帳プレゼント</b></p> <p>【特典日】月～金曜(祝日を除く) 【住所】常盤2-1-2 【電話】03-3631-8291</p>	<p><b>コスメティックふじや</b></p> <p><b>肌診断機器チェックでお肌に合ったサンプルプレゼント</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】高橋12-4 【電話】03-3631-5266</p>
<p><b>サトウ画材</b></p> <p><b>ミニマツトプレゼント</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下3-14-3 【電話】03-5625-7566</p>	<p><b>シャルマン</b></p> <p><b>800円以上お買上の方にパンを1個プレゼント</b></p> <p>【特典日】月・火・水曜(祝日は除く) 【住所】高橋13-5 【電話】03-3632-8108</p>	<p><b>jewelry sashou</b></p> <p><b>ピアスシリコンキャッチ(1ペア)プレゼント</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】高橋14-21 【電話】03-3632-5233</p>
<p><b>シラカワ・サービス</b></p> <p><b>自転車修理を店頭価格から5%引き</b></p> <p>【特典日】営業日 【住所】森下1-11-7 【電話】03-3631-7580</p>	<p><b>田口屋</b></p> <p><b>1部商品(ビール券類)を除き5%引き(ポイントと併用不可)</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】常盤2-6-11 【電話】03-3634-4711</p>	<p><b>トイパーク まさみや</b></p> <p><b>5,000円以上のお買い上げで粗品進呈</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】高橋8-3 【電話】03-3631-1722</p>
<p><b>ドラッグストア スギウラ</b></p> <p><b>お店独自のポイントを2倍</b></p> <p>【特典日】毎月1,2,15,16日 【住所】森下4-24-6 【電話】03-3631-1156</p>	<p><b>パティスリー ウルス</b></p> <p><b>2,000円以上のお買い上げで焼菓子1個プレゼント</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】高橋4-6 【電話】03-5669-0452</p>	<p><b>彦九郎</b></p> <p><b>3,000円以上お買い上げの方5%割引</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】新大橋1-4-16 【電話】03-3634-3633</p>
<p><b>日の出屋</b></p> <p><b>ご購入いただいた方にスタンプ1コサービス</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】森下1-12-5 【電話】03-3631-6301</p>	<p><b>深川いろは煎餅</b></p> <p><b>1,000円以上お買い上げの方、せんべいまたはあられをプレゼント</b></p> <p>【特典日】日曜 【住所】高橋8-4 【電話】03-3631-6385</p>	<p><b>福泉茶店</b></p> <p><b>1,100円(税込)以上のお買い上げで抹茶飴(15個入り)プレゼント</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】新大橋3-17-5 【電話】03-3631-2953</p>
<p><b>フローリスト大塚</b></p> <p><b>お花1本進呈</b></p> <p>【特典日】水曜 【住所】森下1-6-9 【電話】03-3631-6789</p>	<p><b>h a g e</b></p> <p><b>釣り道具1万円(税込)以上お買い上げの方、コーヒー1杯サービス</b></p> <p>【特典日】毎営業日 【住所】常盤2-11-1 【電話】03-6659-9339</p>	<p><b>帽子のマルケイ</b></p> <p><b>2,000円(税別)以上お買い上げの方にプレゼント</b> ※のらくろグッズ・校帽は除く</p> <p>【特典日】月・火曜 【住所】高橋14-21 【電話】03-3631-7913</p>





「#ことみせみらい」などと名付けて発信してはどうでしょう。例えば、ある登録店間で、お互いに紹介する、される仕組みが導入されるのは賛成です。  
**宗** ことみせ事務局からSNSで「#ことみせみらい」などと名付けて発信してはどうでしょう。例えば、ある登録店間で、お互いに紹介する、される仕組みが導入されるのは賛成です。

海野 おもしろいですね。料理や飲み物、食材の背景を知ったうえで味わいたいと考えるお客様もいますから。  
**河西** 登録店をつなぐ仕組みとしてもうひとつ、前回会議にも出たビジネスマッチングはどうですか。ことみせ登録店が1000店を超えまして、例えば「こういう食材が欲しいのだが、ほかの登録店から仕入れ先情報をお願いしたいんだけどいいか?」といった声もあって、何らかの枠組みがつかれないかと。

望月 なるほど! では僕からもアイデアをひとつ。他店の方からの商品レクチャーやパフォーマンスと料理を組み合わせて、お客様に体験していただくという提案です。例えば、海野さんに10本お薦めのナチュラルワインを持ってウチに来てもらい、30分ほど1本1本の特徴、魅力などを語っていただく。その後、ウチの料理とペアリングしてワインと食事を楽しんでもらうんです。  
**海野** おもしろいですね。料理や飲み物、食材の背景を知ったうえで味わいたいと考えるお客様もいますから。  
**河西** 登録店をつなぐ仕組みとしてもうひとつ、前回会議にも出たビジネスマッチングはどうですか。ことみせ登録店が1000店を超えまして、例えば「こういう食材が欲しいのだが、ほかの登録店から仕入れ先情報をお願いしたいんだけどいいか?」といった声もあって、何らかの枠組みがつかれないかと。

さらに詳しい内容はことみせサイトで!



ことみせ登録店の若手オーナー達が「事業活性化」に向けて話し合う「みらい会議」の第2回。前回会議から生まれたイベント「ことみせフェス」に続く新たなアイデアは...?

**南砂町** 望月 克さん Osteria Chivo (オステリア キーヴォ) うま味が凝縮されたアンチエイジングビーフと、モレッティの生ビールが評判のイタリアン オーナーシェフ

**門前仲町** 永井 拓朗さん 焼肉なが井(やきにくながい) 以前は三重県鈴鹿市の大衆焼肉屋「焼肉やよい」の麻布十番店店主。門前仲町の雰囲気な魅せられ、2021年5月に開業

**亀戸** 宗 美希さん こちる (cochill juice) 産地にこだわった無添加フルーツジュース専門店のオーナー。キッチンカーでイベント店も行っている

**木場** 海野 由香里さん Modern liquor (モダンリカー) 化学肥料、農薬等を使わず、ブドウ本来の味を楽しむナチュラルワイン専門店のオーナーソムリエ

**江東 GROOVE Vol.2**

GROOVE (グループ)とは音楽用語のひとつ。ジャズなどの音楽のリズムやビートを感ずる気持ちや高揚感を表す

# ことみせみらい会議

フェスVoori振り返りで成果と課題を明確に

**河西** まずは、ことみせフェスの振り返りから始めることにしましょうか。  
**宗** イベントは広報が重要ですが、ウチの店舗の貼り紙、SNS発信に加えて、お客様にもご協力いただき、会場の北砂五丁目団地内や、近くの砂町銀座商店街の30以上のことみせ登録店にポスターを貼って告知を行いました。  
**河西** ポスター貼付に協力いただいた登録店のなかには、「#ことみせフェス」と記して自らSNSで拡散してくれた方もいましたね。北砂五丁目団地の住民の方からも、また開催してほしいとの声をいただきました。  
**望月** 店舗がきゅつとコンパクトに並んでいて距離感が近かったですね。反省点としては、各店舗をお客様に自然にめぐってもらおうような動線がつけられ



START...というわけで「#ことみせみらい」が始まります! Instagramにて1月下旬から投稿開始予定!



**望月** サイト上に各店舗の得意分野や主な取り扱い商品、ノウハウなどを簡潔にまとめたデータベースをつくる、そこに問い合わせしてもらおうとか。  
**宗** LINEのオープンチャットが活用できるんじゃないでしょうか。  
**望月** オープンチャットで項目分けできると、困り事別に整理して情報にたどりやすくなるかな。例えば「人手不足」「食材探し」「メニュー開発」「仕入れ先探し」「テイクアウト用のお値打ちなカプの購入先」などでしょうか。  
**永井** ウチは何か困り事が起きた時は、これまで「おおもと」に打診するのが常でした。使いたい醤油があったらメーカーに聞く、肉のバラシ方で疑問が出たら卸業者に問い合わせしてみ、といった感じです。ですから、ことみせ登録店から「ウチはこうしている」という現場の声を聞けるのは、すごく助かります。もちろん、当店の情報やノウハウも皆さんにシェアしますよ。  
**河西** もしオープンチャットが開設できたら、ぜひ海野さんにお話ししたいことがあります。私は果実販売をする機会があるんですが、商品の美味しさを伝えるための説明文、キャッチコピーづくりに四苦八苦しているんです。海野さんはお店に置いてあるワインのほぼすべてに情報を書かれたラベルを付けてらいていて、ボキャブラリーが豊かだ

たら良かったかな。  
**永井** 今回は、冷蔵・冷凍ストッカー、長椅子など自前で用意すべきものをご用意いただいたのは非常に助かりました。  
**海野** 約200本のボトルを搬入しましたが、事務局のサポートで円滑に運営できました。ありがとうございました。  
**宗** いろいろな場所でも実施して、なおかつ飲食以外の物販、ワークショップなども参加してほしい。お客様の滞留時間が延び、人が溜まることで場の盛り上がりにもつながりますからね。  
**予期せぬ嬉しい出会いに期待「ことみせみらい」実現へ!**  
**河西** みらい会議の取組としてフェスだけで終わるのはもったいないように思いますが、そのほかの活動アイデアはいかがでしょうか?  
前回会議で海野さんが御朱印帳のワイン版「御朱Vin(こしゅヴァン)」帖の話をしてくれました。これにならったスタンプリイ導入の可能性はどうでしょう。特に根強いファンが多い「肉業界」は、スタンプリイとの相性が良さそうです。  
**永井** 特に導入したことはないんですが、ほかの業種の店舗と一緒に取り組めるのなら興味がありますね。肉以外の飲食店やサービス店などもつながるのには有意義だと思います。  
**海野** 『ことみせ』誌面にスタンプリイ

# ことみせ

2024 January Vol.58

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  
保倉 勝巳 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)52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3月15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!



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

登録店はこの  
ステッカーが  
目印!

### 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

# Patisserie & Boulangerie HARU

ばていすりーあんどぶーらんじぇりー はる

食べ比べも楽しい個性豊かなチーズケーキ

日本を代表するパティシエ・辻口博啓氏のもとで8年間腕を磨いた長谷川哲夫シェフが手がけるパティスリー。ショーケースにはチーズ好きの長谷川シェフによるこだわりのチーズケーキが常時10種類以上も。味、タイプ、素材の組み合わせも多種多様なチーズケーキが待っています。冷凍販売する一口サイズのチーズケーキやチーズタルトもギフトにおすすめ。焼き菓子も種類豊富に揃い、なかでもミモレットやキャステロなど各種チーズを使ったサブレはお酒にも合う逸品です。



色とりどりのケーキが並ぶショーケース。下段のほとんどをこだわりのチーズケーキが占める

ギフト選びを相談しやすいアットホームな雰囲気のお店



**DATA**  
 ばていすりーあんどぶーらんじぇりー はる  
**Patisserie & Boulangerie HARU**

江東区東陽5-31-22 大興ビル1F ☎03-6458-7223  
 東陽町駅1出口から徒歩4分

ごみせ  
 2,000円以上お買い上げで  
 50円引き  
 特典日：毎営業日



大切なおもいをつなぐ

# 江東のおもたせ

「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。

**ティラミス**  
626円

マスカルポーネチーズとチョコレートのミルクーナムースにコーヒーをバランスよく合わせ、微粉のコーヒー豆で香りをプラス



**フロマージュフランボワ**  
594円

しっとりなめらかなスフレチーズケーキとさっぱりとしたレアチーズケーキ。2層のケーキの間に甘酸っぱいフランボワーズをサンド



**クルミとショコラのNYチーズケーキ**  
637円

ずっしり濃厚なチョコレートのチーズケーキにクルミ入りのサブレを組み合わせ。NYチーズケーキのバリエーションは5種類も



**とろけるチーズタルト**  
1個 302円  
5個入り 1,512円

焼き立ての美味しさをそのまま味わえるよう冷凍で販売。サクッと香ばしいタルト生地ととろけるチーズムースのハーモニーが絶妙



**チーズクッキーアソート**  
2,052円

キャステロ、サブレミモレット、パルミジャーノレッジャーノ、カマンベールのチーズサブレ4種が入ったオリジナル缶。サブレは2つ入りの個包装も選べる

KOTOMISE coupon

# ごみせ



江東区



ごみせ  
 1000円  
 つかいます

令和6年3月31日まで有効

