

すみだノート

No.13 FREE

2021
秋
9月18日号



撮影地: Kitchen KAMEYA 洋食館

特集 幸せの味 すみだの洋食

昔も今も美味しい にっぽんの洋食

戦後、高度成長期の日本において「洋食」は
 西欧文化への憧れであり、幸せの象徴でした。
 「ハンバーグ」「エビフライ」「グラタン」。
 今こそ気軽に食べられる洋食も、ひと昔前
 はレストランや洋食屋さんだけでいただけ
 る特別なメニューでした。

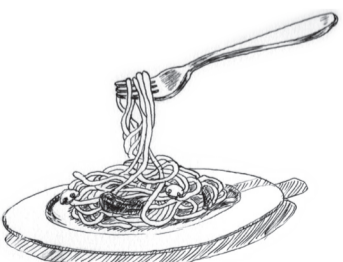
ファミリーレストランの登場によって、日
 本人にとつての洋食は、随分と身近で当たり
 前なものになりましたが、今も変わらない
 「昔ながらの洋食」をいただけるのは、やはり
 「まちの洋食屋さん」ではないでしょうか。

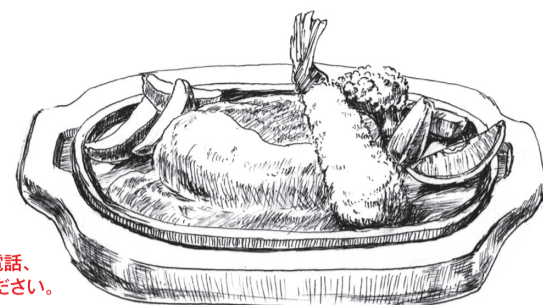
家族のあり方も、まちの様相も変わり続
 ける中、伝統のレシピで作られる懐かしい
 「洋食」の味は、ある世代にはノスタルジーを
 また、ある世代にはオンリーワンの新鮮さを
 感じさせるのかもしれない。

一方、それとは別に喫茶店などで気軽にい
 ただける「ナポリタン」や「サンドウィッチ」な
 ど、日本で独自の進化を遂げた人気メニュー
 もあります。

それらは、家電製品や車がそうであったよ
 うに、西欧文化を柔軟に取り入れ、独自の文
 化へと進化させる、器用さとしたたかさを
 併せ持つ日本人ならではの「洋食」として、そ
 の地位を確立しています。

今号では、そんな「伝統」も「最新」も合わせ
 て、すみだの「洋食」を特集します。もし状況
 が許すなら、是非お店へ訪れて、家族や友
 人、大切な人との
 楽しいひとときを
 お過ごしください
 い。お気に入りの
 お店が見つかるか
 もしれません。





新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、営業時間の変更や臨時休業の場合がありますので、予めお電話、ホームページ等のご確認の上お出かけください。

雰囲気のある店構え。年季の入った食器類。心こもった接客に、運ばれてくる温かい料理。華やかな盛り付けに鼻をくすぐる香り、口に入れると広がる幸せの味。心とお腹を満たしてくれる幸せの時。「すみだの洋食」ご賞味あれ。



レストランカタヤマ
墨田区東向島4-2-6
TEL: 03-3610-1500
営業時間: 11:00~15:10(L.O.14:30)
16:30~21:20(L.O.20:30)
定休日: 木曜

レストランカタヤマ 錦糸町グリル
錦糸町パルコ1F すみだフードホール内
TEL: 03-6659-3532
営業時間: 11:00~15:00(L.O.)
17:00~22:00(L.O.21:30)
定休日: 無休



ハンバーグの店 モンブラン吾妻橋店
墨田区吾妻橋2-2-5
TEL: 03-5608-2155
営業時間(短縮営業): 11:00~14:30
17:00~19:30(L.O.19:00)
※通常営業時:ディナー17:00~22:00(L.O.21:30)
定休日: 月曜(祝日の場合は翌日)

Flower lesson advertisement with QR code and contact info for Hideyuki Niwa Design Office.

Life Club advertisement for a food delivery service in the Sumida area.

10月22日(金) performance advertisement for a group including 河内音頭, 浪曲, and 津軽民謡.

幸せの味 すみだの洋食



代々受け継いだ味を 守り続ける洋食店

レストラン鳩家

王貞治ゆかりの洋食店

洋食50BAN



レストラン鳩家
墨田区東向島3-37-7
TEL: 03-3611-8208
営業時間: 11:30~14:00, 17:00~21:00
(緊急事態宣言による時短の時は20:00まで)
定休日: 火曜(臨時休業あり)



洋食50BAN
墨田区八広5-25-5
TEL: 03-3617-0428
営業時間: 火~土11:30~14:00, 17:30~21:00
日曜11:30~14:00, 17:30~20:00
定休日: 月曜

レストラン鳩家は、1995年(正4年)銀座木挽町(現在の銀座丁目・築地と銀座の間)で創業した、106年の歴史を持つ老舗の洋食店です。戦後の1950年(昭和25年)に当時、神田〜上野〜浅草につながる都電の終点で常に賑わいを見せていた寺島小路(現在の東向島3丁目)に移転。以来、70年以上も地元の名店として愛され続けています。ナポリタンなどまだ日本で普及する前に、スパゲッティをケチャップで炒め、メイン料理の付け合わせとして加えるなど、初代は新しいことを試みるのが好きだったそうです。自慢のエビフライやハンバーグなどが盛り付けられた「ハトヤランチ」は、創業以来変わらず、今でも鳩家の看板メニューのひとつです。また、厚めに切った極上ヒレ肉をサクッと揚げ、自家製ドミグラスソースに千切りキャベツを加えた「ひれかつサンド」は、厚みがありながらも柔らかく、肉の旨みを味わえるという評判で、2012年にすみだモダン飲食店メニューにブランド認証されました。東京スカイツリー内のすみだま

「貞治さんとは、今でも年に数回会うけど、子どもの頃はよくこの辺で一緒に遊んでいた」という「洋食50BAN」店主の川口さんは、王貞治さんの従兄弟にあたります。川口さんは、王さんのお父さんが経営していた、中華料理店50番を継ぐ話もあったそうですが、洋食の道を目指し、昭和43年に喫茶店としてオープンし、翌年に洋食屋としてスタートを切りました。新しいものが好きだったという川口さんは、まだ洋食店でも馴染みのないタバスコやパルメザンチーズを取り入れるなど、時代の先取りをして評判を得たそうです。「開業当時は景気もよく、家族連れで賑わっていたよ。私も若く、いろいろとチャレンジをして、東京ドームや高速道路のサービスエリアに仕出しをしたり、事業を拡張して、上手くいったことも、失敗したこともあり、今では良い思い出だね」と当時を振り返る川口さん。「貫して、安くても美味しいお店を目指し続けてきた同店のこだわりは、「油」と言います。豚には豚の油、鶏には鶏の油が番相性が良いそうです。メニューの数は多く約50種ほどあり、味はもちろんだこと、全品ボリュームたっぷりなのがいいですね。中でも人気のメニューは、ミックスフライ。ヒレカツ、エビ、チキン、白身魚のフライが盛り合わせられています。ジュシーで肉厚のヒレカツ、トリプリのエビフライ、どれも美味しく食べ応えがあるものばかり。さらに、王貞治さんのイチオシと言われるカツサンド。自家製ソースと肉厚のヒレカツとの相性が良く、ボリュームたっぷりのサンドイッチを楽しめます。自家製ソースを始め、ホワイトソースなど全て手作りです。料理は、注文を受けてから「10分」に仕上げられています。「仕入れ先は、創業以来変わらずに注文しているんだけど、最近は廃業するお店も多くなり、淋しいね。30年以上欠かす、通ってくれるお客様がいるのはうれしい」という川口さん。現在は、後継として活躍する息子さんと川口さんの奥様と3人でお店を切り盛りして、下町庶民の洋食を守り続けています。

ステーキの美味しい 下町の洋食屋

レストランカタヤマ

ハンバーグの店

モンブラン吾妻橋店

みだモダン飲食店メニューにブランド認証、2013年に農林水産省主催の第21回優良外食産業表彰商品開発部門において大臣賞を受賞、2015年には、ミシランガイドで「ブルボン」に掲載されました。ステーキの他にも、オムライスとステーキのコボオムライスステーキ、上質なステーキが入った「ステーキグラタン」をはじめ、昔ながらの洋食の味を楽しめるメニューが豊富にあります。「おかげさまで、多くのお客様に支えていただいています。感謝を込め、地域の皆様によるこんでいただけるようなお店にこれからも成長させていきたい」という片山社長は、週に2〜3回の外食を欠かさず、「美味しさへの追求に余念がありません。また、お客様に楽しんで食事をしていただくことを心がけるためにも、社内研修や交流イベント、福利厚生を充実させ、明るい仲間と楽しい職場を目指しています。そのため店内では、スタッフの明るく丁寧な接客により楽しく食事ができること、お客様からも好評です。」

Advertisement for Higashin Credit Store, featuring a rabbit mascot and a list of branches in the Sumida area.



ポパイの台所

麦酒倶楽部POPEYEと併設する「ポパイの台所」。豊富なメニューの手づくりランチがワンコインで食べられると評判。ランチ、パパと昼夜違った顔を楽しむことができる。

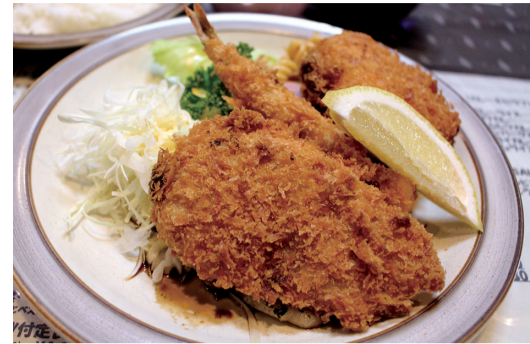
墨田区両国2-18-7 TEL: 03-3633-2120
営業時間: (ランチ) 11:00~15:00
(PUB) 15:00~当面の間20:00(酒類の提供はしていません)
定休日: 日曜
http://www.lares.dti.ne.jp/~ppy/



cafe Lapin(カフェ ラパン)

緑に囲まれた隠れ家的なお店。本日のランチや週替わりメニューが用意されている。中でも人気は、10食限定の自家製ロールキャベツ。季節の手作りケーキもおすすめ。

墨田区墨田3-31-3 TEL: 03-5631-9313
営業時間: 11:00~20:00
定休日: 日曜、第1、第3月曜



レストラン三好弥 錦糸町

昭和に隆盛を極めていた「三好弥」の暖簾分けで、昭和40年に創業した老舗の洋食屋。昭和の雰囲気の色濃く残るお店で、昔ながらの美味しい手作りの洋食を食べてみてはいかが。

墨田区錦糸3-14-1 TEL: 03-3623-7256
営業時間: 月~金 11:30~14:00、17:00~22:00
土曜 11:30~14:00、17:00~21:00
定休日: 日曜・祝日
フェイスブック: 【検索】レストラン三好弥(錦糸町)



Kitchen tani キッチン タニ

落ち着いた雰囲気の中、ゆっくりと食事を楽しむことができます。旬の魚や野菜を使った料理、こだわりのお肉料理、パスタ、グラタン等どれも舌鼓してしまふほどの美味しさ。

墨田区立花4-25-1 TEL: 03-6317-7940
営業時間: 火曜17:30~22:00、水~日、祝日、
祝日前11:00~14:00、17:30~22:00
(L.O.料理は30分前、ドリンクは昼30分前、夜1時間前)
定休日: 月曜(不定休あり)
https://kitchentani.owst.jp

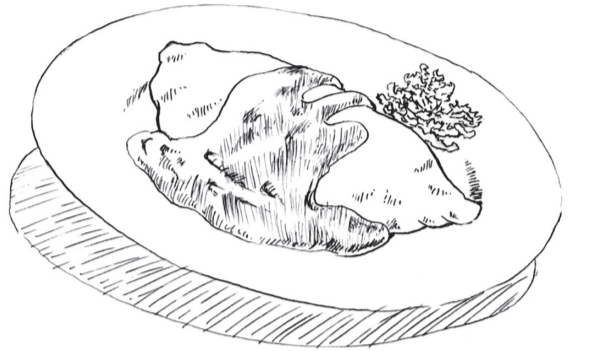


レストランきじま

緑に囲まれた洋風ガーデンと赤いテントが目印の隠れ家的なお洒落なお店。昔ながらの洋食はどれもボリュームたっぷりです。自家製のパンやデザートも好評。

墨田区緑2-15-17 TEL: 03-3631-9456
営業時間: 11:40~13:30(L.O.13:00)、18:00~21:00(要予約)
定休日: 土曜

すみだの
おすすめ
洋食



カフェとら

8月より「シェアカフェ分館」にオープン。新鮮な季節の野菜をふんだんに使用した料理が特長。10種類以上の野菜が盛り付けられた大人様ランチは、彩り鮮やかで目でも楽しめる。

墨田区京島3-17-7(シェアカフェ分館) TEL: 050-3496-5108
営業時間: 第1、第3、第5月曜の11:30~17:00
Instagram: 【検索】@cafe_tetora



ラパンドール

おしゃれな店内で、四季折々の旬野菜などを使用した体にやさしく健康的で、美味しい事を楽しめると評判。お得なランチからコース料理など楽しみ方もいろいろ。

墨田区吾妻橋1-6-5 TEL: 03-5637-7122
営業時間: ランチ: 11:00~14:00
ディナー: 17:30~23:00(L.O.22:00)
定休日: 日曜・祝日
https://www.lapindor-615.com



Kitchen KAMEYA 洋食館

ふわとろの卵と自家製のデミグラスソースが絶品の小村井飯(オムライス)が人気。メニューに迷った場合、ハンバーグ&ナポリタン等のコンビメニューがあるのもうれしい。

墨田区立花2-1-11 TEL: 050-5486-4311
営業時間: 11:00~14:30(L.O.)、17:00~21:00(L.O.)
定休日: 月曜



レストラン シラツユ

錦糸町駅から徒歩2分。創業から49年、変わらぬ美味しい味を提供する洋食屋。白を基調とした外観が特徴。丁寧に調理された料理は見た目も満足する逸品揃い。

墨田区錦糸4-1-17 TEL: 050-5486-4311
営業時間: 11:00~22:00(L.O.21:00)
※しばらくの間15:00~18:00準備中、ランチ月~土11:00~15:00
定休日: 無休(不定休あり)
https://a101200.gorp.jp



Tomis' キッチン

広い店内は明るく、落ち着いた雰囲気の中で食事を楽しむことができます。豊富なメニューの中でも大きな海老フライが盛られたミックスフライやオムライスが人気。

墨田区吾妻橋3-1-4 TEL: 03-3625-5989
営業時間(短縮営業): 11:30~14:30、17:00~20:00(L.O.19:30)
※通常営業時: ディナー17:00~21:30(L.O.21:00)
定休日: 月曜



なごみ亭

下町の台所として、地元で愛されているお店。人気のプレートランチを始め豊富なメニューが揃う。8月からカフェとしてもスタート、パンケーキなど可愛く美味しいスイーツも充実。

墨田区吾妻橋3-1-4 TEL: 03-3625-5989
営業時間: 11:00~19:00(短所要請に伴う営業時間)
定休日: GW、お盆、年末年始



洋食50BAN京島店

洋食50BAN八広店のご兄弟が経営しているお店。暖かく迎えてくれるオーナーご夫婦の人柄を感じる丁寧な作られた料理は、どれを食べても絶品。下町の洋食を堪能できると評判。

墨田区京島3-54-6 TEL: 03-3611-2384
営業時間: 11:30~14:00、17:30~21:00
定休日: 日曜



ニューストン

昭和の純喫茶のようなカフェで、くつろぎながら洋食が食べられるお店。オムライス、ハヤシライス、ハンバーグなど豊富なメニューを美味しいコーヒーとご一緒に。

墨田区両国3-26-11 TEL: 03-3634-8566
営業時間: 9:00~24:00(L.O.23:30)、ランチ11:00~15:30
定休日: 日曜



Salon de sante

「鐘ヶ淵をみんなで楽しむ食事もお茶もできる下町カフェ」をコンセプトに地域の方々に楽しんで頂けるようにメニューも充実。お弁当、スイーツのテイクアウトも行う。

墨田区墨田4-9-17 TEL: 03-6882-9485
営業時間: 11:00~15:00、17:00~20:00
定休日: 不定休



レストラン クインベル

旬の魚や野菜、厳選されたお肉を使用した料理が定評。中でも、上質で柔らかい牛ヒレ肉を焼きだての食パンでサンドした「牛ヒレカツサンド」はオスメの一品。

墨田区石原1-25-5 TEL: 03-3623-1222
営業時間: 火~金 11:30~14:30、17:30~22:00(L.O.21:00)
土・日・祝 12:00~15:00、17:00~22:00(L.O.21:00)
定休日: 月曜
https://queenbell.gorp.jp



アランド

新鮮な国産の牛肉を使用した、ボリュームたっぷりのハンバーグやステーキがリーズナブルに食べられると評判の洋食屋さん。気軽に下町の洋食を堪能してみてください。

墨田区向島3-41-11 TEL: 03-3829-6200
営業時間: 11:00~14:30(L.O.14:00)、17:00~20:00(L.O.19:30)
第1、第3日曜17:00~20:00(L.O.19:30) (短所要請に伴う営業時間)
定休日: 水曜



Le Soleil Levant ひので

店頭の可愛らしい等身大の人形が目印。店内には、植物や小物が並ぶオシャレでアットホームなお店。旬の食材を使用し、丁寧に作られた料理は目にも楽しく、美味しいと定評。

墨田区八広3-38-2 TEL: 03-3611-7546
営業時間: 11:30~14:00(L.O.13:30)
18:00~22:00(L.O.21:30)
定休日: 日曜・祝日

新型コロナウイルスの感染症の拡大防止のため、営業時間の変更や臨時休業の場合がありますので、予めお電話、ホームページ等のご確認の上お出かけください。

向島消防署 墨田区東向島六丁目22番3号 TEL: 03-3619-0119 FAX: 03-3616-1791 mukoujima@tfd.metro.tokyo.jp

水耕 LED 栽培 メンバー募集中 苗販売・相談も 苗販売 1株200円

OMD キッズダンス 対象:3歳~小学生 料金:1回1,500円

FIREWORLD 株式会社 永和 北東・北米の薪ストーブ専門店

すみだ向島 EXPO2021 会期:10月1日(金)~31日(日) 10:00~18:00

今回は東駒形3丁目にある大正6年創業の寿司店「末廣鮎」の三代目店主、富澤弘さん(65才)取材しました。

下町のお寿司屋さんといえば頑固大将という印象がありますが、富澤さんは初めてのお客様でも温かい笑顔で迎え入れてくれます。

若い頃の富澤さんは寿司職人の堅いイメージとはちがいで、都会的なファッションと甘いマスクで、雑誌に載ることもありました。地元ではファンも多かったのではないかと感じます。

芸能関係の仕事の誘いもあったという富澤さんですが、職人気質で厳しかったお父様の反対で敢えて断念。

三代目として「末廣鮎」を継ぐことに決めた後は、寿司職人になるために生懸命に修行していました。

忙しい毎日のリフレッシュに、御宿海岸を訪れた休日。そこで見たサーファーのかっこいい姿を見て、サーフィンをはじめました。

職人の厳しい世界と自由なサーファーの世界、このギャップに衝撃を受けた富澤さんは、それからというものの、お店の仕事を終えたらそのまま海に向かい、日の出とともにサーフィンを楽しんでも、お店の開店時間に戻ってくるという生活を40年近く続けていました。シムに通って体を鍛え、腕前は本場のハワイでも通用するものだったそう

おやつ子でONとOFFのONとOFF



「お母さんの介護を機に引退したけど、本当にサーフィンが大好きだったなと懐かしそうに語る富澤さん、お話を聞いていうちに、お寿司屋さんの白衣が白いウェットスーツに見えるほど活き活きと話されていました。

現在はお客様とのお喋りが楽しいとのこと。取材をしている際にも近所に引越してきたばかりの若い夫婦が来店し、美味しいお寿司と富澤さんとの会話を楽しんでいた。

ONは老舗の寿司職人、OFFはサーファーでファッションリーダー。「見相見えないうら世界を知っている富澤さんだからこそ、お客様を包み込むような優しいコミュニケーションが生まれるのだと感じました。」

文・稲葉弘

チヒロちゃん

蝶のいた店

藤岡真衣

河の近くに、見慣れない茶屋がありました。もう日が落ちてあたりは真暗ですが、そこだけ提灯の灯りで薄ぼんやりと浮かんで見えます。茶屋に近づくと、かすかに人の笑い声が聞こえます。小夜は格子の隙間から、茶屋の中をのぞきました。

墓石屋の源さんや、その息子の平八郎さん、それから小夜に髪結いを教えてくれる八重さんまでいます。みんな美味しそうに茶漬や餅を食べています。

八重さんと、目が合いました。八重さんは、手招きします。小夜は母も呼んで来ようと、駆けだしました。

「みんなお茶屋でご飯を食べていますよ」

小夜は家に帰るなり、母に言いました。

「そんなわけないでしょう。庚申の夜は、何も食べない決まりなので、お母は、何も食べない決まりなので、お母は破れた着物を縫いながら言います。」

「私のも誘ってくれました」

母はそれを聞くと、手を止めました。

「行ってはなりません」

母はきつ口調で言いました。

デラシネ書館

読み物の制作、執筆を行いながら活躍しています。

制作物は、墨田区京島で月に一回開催される「デラシネ書館放浪記」で販売しています。

開店日時については、HPをご確認ください。

<https://dera-cine.tumblr.com>

場所：〒131-0041
東京都墨田区京島3丁目18-3
Cghg内、グリーンスタジオ



【材料】(2人分)

- 干しきゅうり-----1/2本分
- 干しにんじん-----1/4本分
- 干したまねぎ-----1/4個分
- じゃがいも(中)-----2個
- マヨネーズ-----大さじ5
- 塩こしょう-----小さじ1/2

【作り方】

①乾燥野菜をお湯にひたしてもどす。②①の間にじゃがいもの皮をむき、4等分に切る。ラップをして600Wの電子レンジで6~10分加熱する。③②のじゃがいもをつぶし、水を切った①と残りの調味料を加え、混ぜる。

調理のポイント きゅうりは輪切り、にんじんはいちょう切り、たまねぎは薄切りにして3日程干すと簡単に日持ちのする乾燥野菜が作れます。非常時の野菜不足を補うこともできる乾燥野菜を常備してみてもいいかもしれません。



健康レシピ

Sunday Paste!
Tea Shop
風華小販でうまれた、おいしい紅茶。

〒131-0046
東京都墨田区京島 3-18-3
TEL: 03-6277-7092

街と人をつなぐ
デザインオフィス

株式会社 下町通信社
東京都墨田区京島3-18-3
☎03-6822-4480
✉info@sumida-note.com

グラフィックデザイン・WEB企画制作
イベント企画運営、すみだノート運営

下町人情カラキヤ橋商店街の
おいしいパン屋

Bakery chow chow
ベーカリー チャウチャウ

〒131-0046 東京都墨田区京島3-21-7
TEL: 03-6657-2065
営業時間/10:00~18:00
定休日/火・水

すみだ生理学習センターでできること

ホームページからすみだ生理学習センターの公式Twitterや公式YouTubeチャンネルにアクセスできます。

ユートリヤ すみだ生理学習センター
東京都墨田区東向島2-38-7
TEL: 03-5247-2001 FAX: 03-5247-2005
■開館時間/午前9時~午後9時
■休館日/毎月第4月曜日(祝日の場合は翌日)・年末年始
<https://www.yutoriya.jp/>

すみだ 商店街めぐり

国技館通り商店会

「しよべんの街」一画
社、旧安田庭園など江戸の文化や歴史に触れ合えるスポットや庭園、公園を楽しむことができます。

毎年春には、国技館通り商店会をメイン会場として、「両国にぎわい祭り」(両国にぎわい祭り実行委員会主催)が開催されます。10店舗以上のおしゃれな屋敷が一堂に集まる「ちゃんこミュージアム」や大道芸、観光PRブース、両国まち歩きツアーなど、食やステイジ、歴史や文化も楽しめるイベントが開催され、区内外から多くの方が訪れ盛り上がりを見せています。

「しよべんの街」を入口ガカンに掲げる「国技館通り商店会」で、食事や買い物そして歴史や文化に触れてみてはいかがでしょうか。

商店街マップ

1 マクドナルド ちゃんこ陳島
2 両国リバーホテル
3 ホルモン焼 炭屋
4 ちゃんこ川崎
5 中華料理 香港楼 ミニミニ両国店
6 大岡庵 鳥政
7 郷土料理居酒屋 楽味
8 車庫ラッピング YMG1 グァー国際エージェンシー
9 四川料理 楽蜀坊 相模茶屋 専売 イングス級

10 インドネシア料理 DIPIKA 居酒屋 炙り清水
11 高崎屋酒店 シュメターリング
12 和食居酒屋 いすず
13 諸宗山 回向院
14 ヘア&ネイルLele
15 セブンイレブン 墨田両国2丁目店
16 エアースタジオ
17 不動庵 イーストリーフ さいち整骨院 両国電気商会

18 イタリアン ミヤゴラレ 北川歯科医院 両国教堂 両国整骨院 鍼灸院
19 中村園本店
20 ちゃんこ巴海
21 オーダーシャツ オカダヤ
22 森薬局 ファミリーマート両国駅前通り店
23 さるや商店 夕日鍋と焼肉のお店うえだ
24 メンチ・ローナン しぶや工房 麦酒倶楽部ハイ
25 リベアショップ ミュー 炭火焼 とん公
26 両国ビューホテル

■食べる ■買い物 ■知る ■泊まる ■その他

新型コロナウイルスの感染症の拡大防止のため、営業時間の変更や臨時休業の場合がありますので、予め電話、ホームページ等のご確認の上お出かけください。

郷土料理居酒屋 楽味

中国福建省出身のご夫婦が経営。おばあちゃん直伝の油淋鶏は看板メニュー。通常の3倍ある横綱唐揚げも人気。中華料理だけではなく、焼き魚やフライなどもメニューに加わる。ボリュームたっぷりのメニューをリーズナブルに提供。

TEL: 03-6327-9868
営業時間: 11:30~14:30、17:00~24:00(L.O.23:00)
定休日: 日曜

オーダーシャツ オカダヤ

創業より80年、3代にわたり受け継がれる老舗のオーダーシャツ店。多種多様な生地から、職人が一枚一枚丁寧に、お客様お一人おひとりの注文に合わせた、個性豊かな着心地の良いおしゃれなYシャツを仕立ててくれる。

TEL: 03-3633-4954
営業時間: 9:00~20:00
定休日: 日・祝日
ホームページ: <http://www.myfavorite.biz/okadaya/p/c/contents22.html>

両国 国技堂

店内では、人気の「あんこあらえ」や「土俵サブレ」をはじめ、相撲にちなんだグッズが所狭しと並んでいる。店頭で10,000円以上の値打ちのあるピアス(1,000円)やアクセサリー(1,500円)の自販機が評判を呼んでいる。

TEL: 03-3631-3856
営業時間: 10:00~19:00
定休日: 無休

夕日鍋と焼肉のお店うえだ

焼肉は、厚みのある上タンやロの中などでとろける上カルビ、上ハラミなど最高級の肉を使用。芸能人やプロゴルファーも多く訪れる。看板メニューの「夕日鍋」は、お肉たっぷりの野菜が入って、ボリュームがありヘルシー、秘伝の自家製タレとも相性が抜群。

TEL: 03-3635-1129
営業時間: 月~金11:30~13:30(L.O.13:15)、17:00~23:00(L.O.22:30) 土・日・祝17:00~23:00(L.O.22:30) ※ランチの営業は平日のみ
※夕日鍋のご提供は時短営業中休止となります
定休日: 不定休(ホームページやSNSをご確認ください)
ホームページ: <http://yuuhinabe.com>

人と人、人とまちのつながりを大切に、地域に愛される商店街を目指しています。

墨田区商店街連合会 会長 山田 昇

下町情緒あふれる商店街
墨田区商店街連合会

墨田区京島三丁目の「ちぐはぐ」した一軒家

Cghg

ちぐはぐ

Cghgは、墨田区の地域情報紙「すみだノート」編集部が京島三丁目にある平屋を改装して作った楽しんだり、くつろいだり、味わったり、相談することができる4つのコンセプトが同居する「ちぐはぐ」した一軒家です。是非、気軽にご利用ください。

<https://www.cghg.tokyo> **Cghg** 検索

すみだの思い出

すみだの思い出を語っていただきました

生まれ
育ててもらった街



丸源飲料工業株式会社
代表取締役社長
阿部 貴明

大人って、文字通り大きく立派に見えました。ちよつと怖かったり、でも優しくなったり。創業105年、家業であった丸源飲料工業(株)は昭和53年、宇都宮に生産拠点を移すまで、旧吾嬭町、立花の現本社の場所で、もの造りをしていました。子供の頃は瓶のラムネサイダーを詰める音が外に響き渡っていた記憶があります。私の自宅がある場所は空瓶置場だったことから、今でも庭を掘り返すと、懐かしい瓶の欠片が、まさに掘り出し物として出てきます。不易である「もつとたのしく、もつとおいしく。」を実現するために、外食業務用の飲料・食材を中心に輸入・製造・販売を手掛ける中、地域との関係も希薄になりがち。当社のごとを少しでも理解いただき、ご恩返しと思い始めた「地域還元セール」年4回の開催を楽しみにして頂いている常連様もおられます。育ててもらった街に感謝をしながら、次世代に夢のバトンを繋いでいくことが、今の夢です。

「大人気分で喫茶店」



料亭きよし 女将
小林 綾子

向嶋には今も十軒余りの料亭がありまして、都内最大の花街になっております。私は、そのうちの軒数ある料亭きよしの三代目女将をしております。私が子供のころは、料亭の二階の一部が、住まいになっていて、遊び相手といえば、仲居さんや、芸者衆でした。考えてみれば、ぜいたくなことですね(笑)。そんな私が気に入っていたのが、みんなに近所の喫茶店に連れて行ってもらうことでした。私が注文したバリアイスに、ストローでコーヒーをかけてもらった。大人になると早く大人にならかった子供時分の気持ちを忘れがちな入るとちよつと思ひ出します。

Sumida no cafe

～墨田カフェ探訪～

墨田区のおしゃれなカフェや老舗喫茶店など、美味しいドリンクやスイーツをいただきながら至福のひとときを過ごせるカフェをご紹介します。



TASxCOFFEE

移動カフェとして活動していた「TASxCOFFEE」が、今年の6月、押上に小さなお店をオープンしました。オーナーは、韓国人のご主人と日本人の奥さまの若いご夫婦です。今まで、多くの方々に助けていただいたというご夫婦は、地域に愛されるお店を目指したいと言います。こだわりのコーヒーは、墨田区本所にある「SUNSHINE STATE ESPRESSO」で焙煎したオリジナルブレンド豆を使用、苦味がなく飲みやすいと好評です。コーヒーと一緒に楽しみたいのが、酸味と甘みのあるオリジナルソースを使用した野菜たっぷりトウモロコシサンド。手づくりの焼き菓子やデザートとも相性抜群です。

東京都墨田区押上1-27-1
営業時間：平日8:00～17:00、土・日・祝9:00～17:00
定休日：月曜(祝日の場合は翌火曜)
Facebook、Twitter、Instagram検索:tasxcoffee

※新型コロナウイルスの感染拡大防止により、営業日時、メニューを変更する場合がございます。お出かけの際は、SNSをご確認ください。



すみだノートについて

東京スカイツリーの開業以来、より多くの人に認知され、訪問されるようになった墨田区。もとより墨田区は、人・文化・伝統・産業・名所・お店・イベントなど、多彩な魅力を持ち備えたまちです。そんなまちの魅力を紹介して墨田区の良さを再発見し、私たちの住むまちをもっと好きになることで、まちはさらに元気になり、活性化していくはず。等身大の墨田区の情報発信する「すみだノート」は、春・夏・秋・冬の年4回発行。皆様気軽に手に取れるように、区内の店舗や施設で配布します。次号以降も編集部一同、読者の皆様に愛される紙面づくりに取り組んでいきます。今後ともご愛顧のほど、よろしくお願いいたします。

下町通信社「すみだノート」編集部

編集後記

子供の頃、家族で出かけた先で、レストランに入ったりするとそれは興奮した思い出がありました。普段は使わないナイフとフォークで食べる食事は、なんだか大人になったような気がしたものです。しかし、エビフライやグラタンなど、減多に有り付かないメニューを頼むと、なぜか私の注文したものの、みんなが半分くらい食べた頃になつてようやく運ばれてくるというのが我が家の「洋食あるある」でした。

皆さんにもそれぞれ、洋食にまつわる思い出があると思います。今回特集したお店以外にも、すみだには素敵なお店が沢山あります。是非新たなエピソードを作りに行ってください。そして頑張っているすみだのお店を応援しましょう！



すみだノート ホームページのご案内

墨田区の地域情報・イベント情報・お店の案内・生活情報などをお伝えする「すみだノート」ホームページもご利用ください。限られた紙面では伝えきれなかった情報や、日々のイベントの取材記事も掲載しています。「すみだノート」フリーペーパーと併せてご覧いただき、墨田の新しい魅力に出会ってください。



<https://www.sumida-note.com>

すみだノート

検索

すみだノート会員募集中!

～すみだノートは、サポート会員のご協力により発行しています～
「すみだノート」は地域の皆様と一緒に良質な情報を発信する媒体を目指しています。そのため、「すみだノート」の趣旨にご賛同いただき、ともに地域の活性化を目指す、企業・商店の皆様のサポートを募っています。ぜひ、ご参加をお願いいたします。

●すみだノート会員

特典:「すみだノート」フリーペーパー(季刊紙)年1回広告掲載(1枠)
「すみだノート」Webサイトにて店舗・会社紹介を掲載
会費:月額2,500円(税別)初年度に限り一括払い ※年間契約となります。

●すみだノートWeb会員

特典:「すみだノート」Webサイトにて店舗・会社紹介を掲載
会費:月額1,000円(税別)初年度に限り一括払い ※年間契約となります。

●フリーペーパー広告掲載費

広告枠:1枠 75mm×58mm 30,000円(税別)～