

グルメ 鉄板焼き・居酒屋 TOKIO

至小田急線北口 狛江駅 南口 郵便局 TOKIO

☎5761-8805 東和泉 1-20-4 落合ビル2階 営業=午後5時~翌日午前1時、木曜休み

狛江駅南口ロータリーに面した「TOKIO」は、肉や魚介類、野菜を鉄板で焼いた料理を中心にした創作料理が楽しめる居酒屋。

40数種あるメニューの多くは日替わりで、その日仕入れた食材によって決めている。メインはオーナーシェフの永瀬悠野さん(29)が鉄板で肉や魚介類、



素材の持ち味生かした鉄板焼き (480円) のほか、旬の魚介類の刺身も



野菜をていねいに焼いた料理で、素材の持ち味を引き出すため、さまざまな工夫を凝らしている。人気のラム肉ハンバーグ(730円・税別)は、肉の食感を残すため粗挽きにしたパテをじっくり焼き、チーズを使った特製ソースをトッピング。付け合わせの焼いたタマネギとキノコが肉の味を引き立てる。黒毛和牛の内ももステーキ(価格)

は重さで変動)、狛江産野菜と蒸し鶏の自家製ドレッシングサラダ



おすすめという。日本酒や焼酎に加え、10数種の国産ウイスキー、果実酒を揃えているのも人気。

永瀬さんは、同じビルの1階で営業している父の居酒屋でアルバイトした時に料理のおもしろさに目覚め、都心の創作料理店などで腕をみがいた。永瀬さんは「鉄板焼きならお客さんと対面でコミュニケーションをとりながら料理ができる」と考え、同店を昨年オープンした。カウンターとテーブル合わせて20席の店内は、満席になることも多い。

永瀬さんは「料理が出来上がっていく様子を目で味わってください」と話している。



永瀬さん

7月の 狛江野菜 枝豆



枝豆は大豆を未成熟のうち収穫したもので、昔からおつまみとして親しまれ、枝付きのまま出荷されることが多かったためこの名が付いたといわれる。

狛江産の枝豆は、都心の料理屋などでも甘くておいしいと評判で、現在も特産品として多くの農家が栽培している。

一般的には3月下旬に種をまき、約20日後に畑に移植して育てる。農家の多くは収穫期間を長くするため、栽培時期を少しずつずらし、6月から8月中旬まで出荷する。

豆を選ぶときは、サヤが膨らみ色が鮮やかで産毛が立っているものが良く、枝付きの場合は葉のみずみずしいものを選ぶと良い。枝豆は鮮度が落ちやすいため、すぐにゆでるのが望ましい。

狛江特産の枝豆やブランド野菜味わって 16日に枝豆ビアガーデンと野菜販売



狛江GAP研究会(谷田部正美会長)が狛江市の特産品の枝豆と同会が生産した狛江ブランド野菜PRのため、16日(日)午前10時から「こまえ産枝豆ビアガーデン」に出店し、狛江ブランド野菜の販売を行う(売り切れ次第終了)。

この催しは、平成26年からいかにレースと同時開催しているもので、猪方4丁目先のレースのゴール地点となる多摩川河川敷で開いている。会員が生産したナス、キュウリ、トマトなどの夏野菜と枝豆アイス、ビアガーデンのおつまみとして生産農家がゆでた枝豆200食、約30*を販売する。

当日雨天の場合は23日(日)に順延。

こまえ産 耕す

当日雨天の場合は23日(日)に順延。



「絵手紙発祥の地-狛江」実行委員会が10周年 小池邦夫さんの講演会やスタンプラリー

「絵手紙発祥の地-狛江」実行委員会が発足10周年を迎えたのを記念して、市内在住の絵手紙作家小池邦夫さんの講演会と狛江の魅力スタンプラリーが催される。

講演会は9月29日(金)午後1時30分からエコルマホールで絵手紙創始者の小池さんがユーモアにあふれた語り口で絵手紙の魅力や楽しみ方について語る。

入場料は1,000円で、定員700人(先着順)。申し込みは郵便局備え付けの振込用紙に住所、氏名、電話番号、スタンプラリー参加有無を記入し、入場料を振り込む。振込先は00140-1-

604246小池邦夫。スタンプラリーは狛江の歴史・文化・風景・物産について知ってもらおうと、同日午前9時30分のオリエンテーションに続いて10時~正午に行われるもので、講演会の参加者が対象。

①街角ギャラリーに飾る絵手紙持参②泉龍寺でスケッチ③エコルマホール6階展示・多目的室から街をスケッチ④ラリーに協賛した狛江市内の13店舗で食事⑤ホワイエで記念切手や狛江の特産品購入の5つの項目のうち3つをクリアした先着100人に、小池さんの直筆色紙をプレゼントする。

問い合わせ ☎3488-9172 書舎コイケ



狛江郵便局にある絵手紙メモリアルポスト

ひらがな 絵手紙の輪

「狛江の日」音楽祭 キラリこまえ

9月10日、狛江ゆかりの音楽家が大集合

「狛江の日」音楽祭が9月10日(日)にエコルマホールと緑の三角ひろばなどで開催される。

このうち、エコルマホールではバラエティーにあふれた4公演がくり広げられる。

「キッズコンサート~竹が楽器に大変身?!」(午前11時~11時45分) 東京楽竹団によるダイナミックで楽しいステージ ●有料(500円)

「原口隆一の“日本の歌”~失語症を乗り越え、今日も舞台上に立つ」(午後1時30分~2時15分) 失語症を克服し奇跡の復活を遂げたバリトン歌手原口隆一さんの独唱。ピアノ:高橋諭世 ●無料

「若手ヴァイオリニストの華麗なる競演!」(午後4時~4時45分) 狛江ゆかりの飯守朝子さん、齋藤碧さんが出演 ●無料

「こまえの仲間たちによる“ガラコンサート”」(午後6時30分~7時15分) 永井美奈子さんの語りと狛江ゆかりの音楽家ら10人によるにぎやかなラストステージ ●有料(500円)

詳細は「広報こまえ」7月1日号または狛江市観光協会ホームページを参照。

申し込み・問い合わせ ☎3430-4106 (7月7日(金)から、午前9時~午後7時、火曜日休館) エコルマホール。



狛江市観光写真コンクール 狛江の魅力写した作品を募集

募集期間は7月15日~9月30日

平成29年度狛江市観光写真コンクール(狛江市観光協会主催)が開催される。

新しい観光スポットの発掘を目的に平成27年度から開催されているもので、昨年度は市内外から170点の力作が寄せられた。

今回のテーマは「狛江の魅力を見つけ出せ!」で、史跡や景観、伝統行事、イベントなど、多くの人に紹介したい狛江の観光スポットの魅力を表現した作品を募集する。主催者は「市内には、多摩川など魅力的な場所がたくさんありますが、狛江らしさにあふれた、あなただけの隠れたスポットを紹介し

てください」と応募を呼びかけている。

また、募集期間は今回から7月15日(日)から9月30日(日)に実施される。

応募方法などの詳細は観光協会ホームページ(<http://www.komae-kankou.jp>)のほか、市役所、公民館などで7月中旬から配布するちらしを参照。

問い合わせは ☎03-3430-1111 (午前8時30分~午後5時・土・日・祝日を除く) 狛江市観光協会事務局(狛江市地域活性化課内)。



昨年度の最優秀賞に選ばれた すぎさんの「花祭り」

清涼、夏の酒 龍屋の美酒で暑気払い

八海山 発泡にごり酒 日本酒 360ml 935円 720ml 1,650円

龍祭 純米大吟醸 50 日本酒 720ml 1,425円 1800ml 2,850円

海 芋焼酎 720ml 1,300円 1800ml 2,362円

アルカーノ ボシケ ワイン 750ml 2,400円

こまえへる 狛江特産・枝豆発泡酒 (価格は消費税別) 310ml 440円

日本の文化である地酒(日本酒と焼酎)専門店 <http://www.houzan.com>

月曜定休・営業時間9:00~20:00(日祝10:00~20:00) 〒201-0016 狛江市駒井町3-34-3 電話:03-3480-8931 FAX:03-3489-2044

住まいと暮らしの調和を創る 新築木の家は安心・安全 自然と調和 癒し空間

健康優良100年住宅

リフォーム、全面改装 大得意

ご相談、プランづくり無料 建築士専門家が対応します

0120-565-321 フリーダイヤルまでお気軽に! 受付時間9:00~18:00 土日営業

株式会社 トークン リフォーム

URL▶<http://www.token-h.co.jp>

一級建築士事務所 ● 建築・施工・監理

株式会社 東建ハウジング