

コロナウイルス感染拡大防止のための  
協賛店の工夫とお知らせ

「みてみて! 店舗情報」にて紹介いたしました内容に変更がございましたため、下記の通り追記・変更いたします(2020.06.02現在)。まだまだ厳しい状況が続きますが一緒に乗り越えて行きましょう!

- 2 奥沢クリーニング**  
しばらくの間、営業時間を8:00~19:00に変更いたしております。
- 7 デンハウス 外語スクール 本校**  
オンラインレッスン開催中。お問い合わせはいつでもwellcome
- 10 洋食カフェ フライパン**  
テイクアウト対応可(ご予約はお店orお電話で承ります)  
※お渡し時間  
①12:00~15:00 ②17:00~19:00
- 11 有楽庵**  
そば、丼ぶりテイクアウト対応可 / 出前対応可
- 17 wine&smoked nonohito**  
まぜそば、カルボナーラのテイクアウト対応可  
※しばらくの間、営業時間を12:00~18:00に変更いたしております。
- 26 オフティメソン板垣光宣眼鏡店**  
店舗にてお客様同士が重ならないようご来店の際、予約制にてお受けしております。詳しくは裏面協賛店一覧のQRコードよりHPをご覧ください。
- 27 Cafe. maison de K.**  
新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から店内・テラスの改装を行い、6/19 12:00~リニューアルオープン!
- 30 O RESTO la med.**  
テイクアウト対応可  
※6/1より営業を再開いたしております。
- 35 小料理 さとろ**  
テイクアウト対応可  
※しばらくの間、営業時間を平日12:00~14:00、本金土日12:00~14:00/17:00~21:00に変更いたしております。

その他の協賛店でも換気や消毒など様々な感染拡大防止策を行っております。最新情報は「月刊九品仏あちこちWEBサイト」(<https://www.achikochi.fun/>)をご覧ください。緊急事態宣言解除にもなっても営業時間等を変更している協賛店もございますのであらかじめお電話などでご確認ください(お問合せ先などは裏面協賛店一覧に記載)。

編集後記

新型コロナウイルスの勢力が弱まり、少しづつ息苦しさ解消されてきたように思いますが、読者の皆さんはいかがお過ごしでしょうか。久々にお店や駅に行って本誌を手にしてくださった方も多岐かもしれません。今月号から協賛店一覧にキャッシュレス決済OKやお持ち帰りOKなどのマークが増えましたので、ぜひ活用してみてください。しばらくはマスクが手放せない状況が続くかと思われそうですが、熱中症や健康に気をつけながら過ごして行きたいですね。次号も暮らしに役立つ情報をお届けいたします、お楽しみに!

最新情報は  
こちら!



Webサイト



Facebookページ

月刊九品仏 あちこち

第2巻第2号(通巻15号)  
2020年7月号 6月20日発行

発行・編集人 / 株式会社グラム 水野愛理  
〒158-0083

東京都世田谷区奥沢6丁目27番2号 アーバン SKビル2階  
電話: 03-5752-7330 FAX: 03-5752-7331

E-mail: achikochi@graminc.co.jp



みずのレポート



うちごはんをやってみました!

今回は「うちごはん」特集として3つのお店に紙面インタビューをお願い致しました。食べ方のおすすめや7月のおすすめ商品などの情報をいただき、普段はあまり料理をしない私でもなんだか作ってみたい衝動にかられ、材料を買いに九品仏商店街へ向かいました。

店先で材料を購入する際に、お店の皆さんから作る時の注意点や保存方法、調理方法など、たくさんの情報をいただき、勇み足で帰宅。

大和屋精肉店さんおすすめの鳥むね肉を低温で茹でて細く割り、冷ましているうちにおこめのひぐちさんおすすめの稲庭手揉鯉鮓を茹でて冷水で締めます。

お皿へ細く切ったきゅうりと割いた鳥むね肉盛り付けごまだれをかけて、いただきます!(美味しすぎたため、2人前食べるという事故が発生しました…)

翌日は魚重さんおすすめの万能魚・カジキを麻婆風でいただくことに決めていたので、早速コロコロに切ったカジキを舞茸とねぎとあわせて麻婆風にいただきました。

(美味しすぎたため、少し多めに作って明日食べようと思っていた分も完食するという事故が発生しました…)

素材が良いと普段料理をあまりしない私でもこんなに美味しく作れるのか、また、商品の情報をしっかりと教えて頂けるのも専門店のステキなところだなと実感しました。読者の皆さんも是非チャレンジしてみてくださいね。



今回は  
うちごはん特集号

今回は「うちごはん」特集といたしましてご家庭でのごはんをよりおいしくするお店をご紹介します。

外出自粛期間に料理に目覚めた方や、逆に自炊に飽きてしまい変化を求められている方も多くいらっしゃるかと存じます。そんな方々におすすめのお店を3つご紹介いたします。



**毎**日おいしいご飯が食べられるとそれだけで幸せな気分になります。ご飯が食卓に登る回数が一番!という方も多いのではないのでしょうか。九品仏小学校の近くで昭和48年からお米を販売している **34** おこめのひぐちの樋口さんにおいしいお米の選び方やおすすめの食べ方などをお聞きしました。

POINT

シンプルに白米とみそ汁で食べてもよし、パエリア、チャーハン、オムライスなどお好みで食べてください。初めてのお客様にはお米の好みを伺ってからおすすめします。お米の産地などの情報をお話ししながら一緒に選べさせていただきます。

POINT

また、お米を保存する際は匂いの強い物のそばに置かないください。お米は生き物なので回りの匂いを吸ってしまいます。炊いたご飯を冷凍保存するなら、熱いまらップして、粗熱を取ったらすぐ冷凍してください。

とのこと。お店ではお米以外の食品も取り扱っており、7月なら稲庭うどん、永坂更科のそばつゆ缶がおすすめです。「7月号では少し早いですが、8月中旬からは新米が続々と入ってきます!!」お楽しみに!



**さ**て、おいしいご飯にはおいしいおかずですね。まずは創業昭和39年の **20** 大和屋精肉店さん。クロックや焼売などのお惣菜も大人気なので今日は楽しんでおいしいものが食べたいなんて日にもぴったりなお店です。親子3代家族5人で営業されています。

POINT

肉料理をつくる際の注意点をお聞きするとお肉を切る前に野菜からカットしてください。できればまな板は野菜とお肉とで分けて用意を。保存はできるだけ空気を抜いて冷蔵・冷凍庫に。お店ではできるだけ調理でお肉に触れる回数を減らすように心がけています。鳥肉はカットの要望もお聞きしているのでお気軽に仰ってくださいね。

とのこと、暑い時期にお勧めのお肉の食べ方をお聞きするとサラダ・冷やし中華の具・おつまみにぴったりの鳥むね

肉料理をお教えいただきました。

POINT

材料は皮を外した鳥むね肉と多めの鳥皮。多めのお湯で火は弱め、ぬるめのお湯で煮るイメージでお肉をゆでてください。沸とうはNG!!冷める前に細く割り、皮は細切り、粗熱を取ったら冷蔵庫に。

お話を聞いているだけでも、お腹が減ってきてしまいませんか!「7月は天ぷらと自家製タレでじっくり焼き上げた焼き豚がおすすめ。冷たいおそばにソーメン、熱アツのラーメンと相性バッチリ!小学校・保育園・保育室のみんな~お肉残さないで食べてね(笑)」



**お**次は創業昭和40年の **21** (有) 魚重さん。毎日豊洲市場から新鮮なお魚を仕入れて、その日美味しくお徳な魚をお勧めしていただけます。お店の入り口近くにはおかみさんお手製の季節のお魚の紹介や工作などが貼られ賑やかな店内となっています。「お刺身では春から秋まで、自家製の天然かつおのタタキが人気です。通年なら、銀だらのもろみそ漬けやみりん醤油に漬けたものなども喜ばれていますね。暖かくなるといわし、あじ、いさぎ、すずぎ、たかべ、なども油がのっておいしいですよ」お魚の美味しい食べ方をお聞きすると

POINT

塩焼きにする時は魚に塩を振ってしばらく置くと余分な水分が出てきます。これをふき取り、化粧塩(ヒレに塩する)をして焼くと美味しく綺麗に焼きあがります。万能魚かじまぐるはソテー、フライ、煮付けだけでなく、魚屋はお肉代わりにコロコロに切ってカレー、小さく切ってマーボー豆腐、トマトソースで煮込んだり、美味しく食べていますよ。

とのこと。魚料理ってハードルが高いかも…と躊躇していた方もこれならチャレンジしやすいのではないのでしょうか。「7月と言えばウナギを食べる日・土用の丑!(2020年7月21日火曜)土用シジミも一緒に食べてね。魚重特選!愛知県産の皮が柔らかい新仔(しんこ)をご用意しています!予約も承ります。」

どちらのお店も九品仏商店街の中ほどにありますので、今日のおかずにも悩んだらとりあえず向かってみてはいかがでしょうか。

さて、今回はうちごはん特集といたしまして3店をご紹介します。いつもは外食派の方もたまにはうちでゆっくりごはんも良いかもしれませんね。



**20** 大和屋精肉店



**21** (有) 魚重



**34** おこめのひぐち

月刊  
九品仏

あちこち **7**  
2020 JULY

今回は  
うちごはん特集号



おこめのひぐち  
樋口 昌平さん・桂子さん