

ここでご紹介するお店は、私たちの身近なお店ばかりです。読者の皆さんがお客様として、あるいは通りすがりとしてご存知のところが多いことでは、そのオーナーや内側については意外と知ることが少ないに違いありません。『北の手かわら版』編集部では、ASA店スタッフの強力な情報力の

助けを借りて、一軒一軒のお店をインサイドレポートしてまいります。

自薦他薦を問わず、大歓迎致しますので、ASA田端・西ヶ原店またはおなじみのスタッフにお声掛けください。なお新設のフリー広告スペースのご活用もどうぞ!!



自家製のバスやソーセージでもなく、南イタリア料理の店  
**オステリアセルヴァジーナ**  
「この前仕込んだサラミ、ヨレも試してみます?」  
いい出来なんです。食べて  
みます?」取材中、シェ  
フの一言に首を縦に3回。  
自家製パゲットのスライス  
に乗って登場したサラミは  
淡いピンク色。くにゅっと  
柔らかく、口の中で旨味が  
ふわっと広がる。感動し  
ていると、「自家製アンチ  
スタやパン、生ハム、チ  
スなども自家製で  
作って客をもてな  
している。」

西東京新倉フ  
ムから届く野菜など  
新鮮な食材を使って  
編み出されるメニュ  
ーは日々変わり魅力  
的。肉の炭火焼の盛  
合せ(赤城もろ豚・  
自家製ソーセージ・  
総州古地鶏)2200

北の手かわら版  
6月号  
読者クーポン  
グラスワイン  
1杯サービス  
(6月末迄)

0円。自家製生ハム・サラ  
ミ盛合せ1000円。ラン  
チセットは1000円。シ  
ェフの自任ゼディナーコー  
ス3900円。  
駒込駅北口、アルプスの  
裏手。床やテーブルなど木  
の内装もシェフの自作!

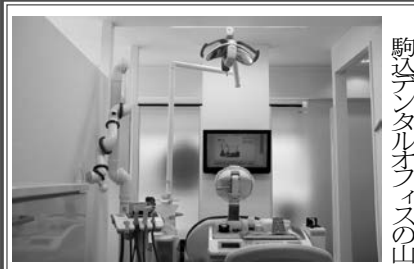


日本茶・緑茶専門喫茶  
**すり鉢茶さくむらびより**  
すり鉢茶(商標登録済) ださいね」と、全国のお茶  
とは、すり鉢で茶葉をすつ 処の名が書かれた十種以上  
て粉状にし、そこにお湯を もの茶筒が運ばれてくる。ひ  
注いでお茶の旨味をまるめ てみる。どれも個性豊  
か。さらに水も3種類から 選べるという。  
「まず茶葉を選んでく そしていくつものすり鉢が  
目の前に。器も選べるの だ。いずれも一見ふう  
の茶器のようだが、中は すり鉢。蓋子焼酎の作  
陶家に依頼して創っても らったオリジナルも多い  
とか。迷った茶筒、一個 をチョイス!  
いよいよ茶葉をする。 コリコリコリ……つい  
無言で没頭してしまっ 隣の男性客も静かにコ  
リコリ……。まったく 不思議な時間が流れる

カップルや友達同士で来た  
ら、違う茶葉を飲み比べて  
みるのも楽しそう。  
お値段は小皿菓子付500円。  
20種以上の全国銘茶から選  
べるお茶菓子付90円。お土  
産物のすり鉢やお菓子も好  
評販売中。

北の手かわら版  
6月号  
読者クーポン  
本紙持参の方  
お茶とお菓子の  
セット100円引

お値段は小皿菓子付500円。  
20種以上の全国銘茶から選  
べるお茶菓子付90円。お土  
産物のすり鉢やお菓子も好  
評販売中。



6月4日(歯の衛生週間)を前に、4カ月に1回の歯の定期検診を習慣づけよう!  
**駒込デンタルオフィス**  
やや旧聞に属するが、朝 本将監院長によれば、治療に  
日新聞に清涼飲料水による はカリウムイオンで痛覚回路  
歯の腐食に関する記事が掲 を遮断し、さらにフッ素塗布  
載されていた。ソフトドリ で歯を強化するのが代表的な  
ンクや酢に含まれる酸が歯 手法だとのこと。  
のエンメル質を溶かす。酸 歯痛の痛みや治療に要する  
蝕菌」という症例だ。極端 費用、治療期間の長さも考  
な症例では歯の象牙質がむ るならば、酸蝕菌の傾向、む  
き出しになり、知覚過敏に し歯のなりやすさ、フッ素シ  
よる歯痛となって現れる。 ングの指導、歯周病の管理な  
駒込デンタルオフィスの山 ども、歯の総合的なケアのため  
におよそ3回(4カ月に  
1度の定期検診を受診する  
ことが賢い行き方といえるだ  
ろう。言葉が替えれば、歯科  
のホームドクターをもつとい  
うことだ。  
誤解や思い込みから、歯  
ブラシの方法や歯間ブラシ  
の選択などで、かえって大  
切な歯を痛めるケースが増  
えている。

駒込デンタルオフィス



干物の情報発信はこちらから! オンリーワンの商品展開  
**干物まる 巢鴨地蔵通り店**  
巢鴨地蔵通り商店街はと 炭火七輪でその場で試食で  
げぬき地蔵(高岩寺)の庚 みるので、ぜひお試しください  
申塚寄りにある干物まるは、 さい」と店主の関口さん。  
ありそうでなかった干物専 干物は鮮魚や乾物とはほ  
門店。店内にすわりと並ん きの異なる独自の食文化。食  
だ冷蔵ケースの中には、あ のうま味を司るアミノ酸類が  
じやいわし、さんまなど、 干すことで倍加され、あの独  
お馴染みの魚の開きや丸干 特の味わいを醸し出す。  
しが並ぶ……と思いきや、こ 「うまいサカナを届けたい」  
れが並ぶ干物とは訳が違っ 心で、マグロのステーキや伊  
身は肉厚で柔らかく、ど 勢エビの干物にも挑戦。マグ  
こまでも生きがいいのは、 ロのステーキは水産庁長官賞  
水揚げ後すぐに無添加処理 を受賞する。一方、伊勢エビの  
され瞬間冷凍したものを直 干物は数々のマス・メディア  
送しているから。一般的な にも取りあげられ、こだけ  
干物との違いは、「店内の できに手に入らないといま  
や巣鴨物産の二つに数 えられようとしている。  
真珠貝の貝柱や伊 豆下田の金目鯛など  
店内にはおよそ300 種類の干物が並び、

干物まる 巢鴨地蔵通り店



プロの画家が指導。手づくりで通える絵画教室  
**アートスタジオ・セト**  
巣鴨地蔵通りに面した赤 と仲佐佳郎さん、ふたりの  
レンガビルの2階。明るく 講師がクラスを受け持つ。  
静かな教室では生徒さん達 生徒には個展を開催したべ  
がキャンバスに向かい、熱 テランもいるが、丁寧な指  
心に筆を走らせている。 導で初心者も基礎から絵画  
主宰者の瀬戸栄美子さん を学ぶことができる。  
は国内外で活躍する画家。 瀬戸さんの指導は、個性  
他に新進気鋭の原太一さん 重視。「それぞれの人生観  
や美的感覚を色に託  
して作品を創り上げ  
てほしい」と瀬戸さ  
ん。生徒達も「自分  
のペースで描き進め  
ていながら、行き  
詰まった時は先生の  
的確なアドバイスを  
世界が開けます」と  
講師への信頼は厚い。  
描きかけの作品や  
道具類を教室に置く  
るので手ぶらで通え  
る点も喜ばれる。商

アートスタジオ・セト



フレッシュな感覚と柔軟な価格体系で地元を浸透  
**パーバー クラウド**  
庚申塚から大家を結ぶ折 クラウドでは柔軟な価格体  
戸通り、都電巣鴨新田電停 系で地元のニーズに適応し  
から徒歩1分に、ことしオ ようとしている。  
ーブンしたフレッシュな理 「Smart Corner」と銘打  
髪店。 たれたシステムでは、カッ  
店主の今亮二さんは、若 ト・マッサージュ・ドライヤ  
い感覚の穏やかな技術者だ。ーのセットでお子様小学  
経済の低迷から、「おうち 生なら1500円、中高生  
2000円、成人2500 円。顔剃り・シャンプー  
に消費者の選好が流れる中、 リンス無しで、通常の7割  
弱の価格で、きちんとした 理髪が受けられる。  
特筆すべきは、平日時間 帯割引」のシステム。火曜日  
から金曜日の17時までの来店 なら、お子様 小学生150  
0円(通常2000円)、中 高生2000円(同3000  
円)、成人3000円(同4 000円)と断然お得。  
以上の通常のスタンダー  
ドコースの内容は、カッ  
ト・顔剃り・シャンプー&  
リンス・マッサージュ・ドラ  
イヤーのセットだが、成人  
に限りヒゲ剃りなしのパー  
フシェーブ・ノーシェーブ  
でさらに500円の割引となる。  
セルフブランド化の第一  
歩は髪型から。専門職の手  
でオリジナルなイメージづ  
くりに取り組んでみては。

パーバー クラウド