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しょうが、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!!

安心の明朗会計！ 金・プラチナ・切手を高価買取

メイク・ワン 駒込霜降店

霜降銀座の中ほど、しーちゃん広場の目の前に6月オープンしたメイク・ワンは全国に50数店舗展開する買取専門店。中でも貴金属の買取に定評があり、「お高く買い取れます。お気軽にお持ちください」と永田店長。

買取品目は、金・プラチナ・切手・ハガキ・テレカなど。金・プラチナなら石の取れたリング、切れたネックレス、片方だけのピアス、金歯や眼鏡でもOKだ。

現在、切手は未使用なら古いものでもバラ1枚からOK。古い切手をコレクションファイルごと持ち込む方も多く、「郵便局では換金できないので、現金化できて嬉しい」と喜ばれているそうだ。

明朗会計に徹している点も安心だ。店内では相場に連動した金・プラチナの買取価格を毎日明示。貴金属の計量もひとつずつ目の前で量り、金額を確認しながら行われる。

店長は物腰柔らかな対応で、ご年配の方も安心。

査定は無料。使わないモノを引き出しや箪笥の奥にしまい込んだままではもったいないので、お気軽に持ち込んでみてはいかがか。

・北・西ヶ原1−60−9 スガヤビル1F
・☎5980−0137
・10時〜19時
・不定休（ご来店前にお電話でご確認ください）

北の手かわら版 9月号 読者クーポン
ご成約の方「北の手かわら版」見たで
査定額アップ

女性一人でも入りやすい、気軽でおいしい中華居酒屋

餃子屋和み

3月、動坂下交差点の角にオープンした餃子屋和みは、自慢の自家製餃子（5個270円）を中心に、ラーメン、チャーハンなどの中華が気軽に楽しめる店。

……と思いきや、メニュー増やしていきます」と玉川店長。

おつまみは200円〜と嬉しい庶民価格。お得なランチは8月からリニューアルし、酸辣つけ麺、日替り丼、肉野菜炒めなど4種から選べる（590円〜）。

気さくで入りやすい雰囲気で、女性のひとり客も多いとか。また、餃子やチャーハンなど、ほとんどのメニューが「半分」対応でき、ちょこちょことつまみたい方や子供連れのファミリーにも喜ばれている。

生ビールはエビス、本格芋焼酎黒霧島を置くなど店主の心意気を感じる。お疲れ様セット（生ビール・餃子1人前・選べるおつまみ2品）は千円！

・文・本駒込4−41−5
・☎5834−1753
・営業時間 月〜土11時30分〜23時30分LO、日祝11時30分〜23時30分LO
・定休日なし

北の手かわら版 9月号 読者クーポン
アルコールドリンク類 2杯目以降
100円引
（9月末日迄）

夏の夜は涼しくおいしく！ この夏もテラス席のミストやってます！

台風倶楽部 by プースカフェ

染井通りの中ほど、吉野桜の豪快な展示でおなじみのプースカフェ。春は桜が満開のテラス席も夏になれば冷たいミストが降り注ぎ、リゾート気分満開だ。

住宅街にありながら異空間にトリップしたかのような浮遊感。うまい肴をつまみながら、音楽に身をゆだね、大人の時間を楽しめるのがこの店の魅力だ。

料理は新鮮な魚介や肉、有機野菜を炭火で焼くシンプルかつ贅沢なスタイル。太陽の光をたっぷり浴びて元気に育った夏野菜は、焼くと旨味がギュッと凝縮して、これまた格別！

炭火焼素材盛や酒は各500円。酒は生ビール、焼酎、泡盛、ウイスキー、ワインなど多種多様。「赤兎馬」や「なかむら」など巷で入手困難な薩摩焼酎もある。

新企画「宴会倶楽部」は、飲み放題1時間千円、宴会料理4品ごと千円と破格。気の置けない仲間との暑気払いにもってこいだ。

ふらりと寄りたいところだが、目下、店主は桜のお手伝いに奔走しているので予約がベター。宴会の予約も気軽にお電話を。

・豊・駒込4−10−17
・☎5394−2054
・営業時間 18時〜23時
・不定休

座卓を囲む3人制、国語・作文教室

竹の子塾

穏やかな日が差し込む元貸間という和室が教室だ。

内冨康博塾長は日本詩人連盟会員の詩人。その一方で、長年都内の小学校教員を務めた後、国語の家庭教師、予備校講師などを経て20年以上前に竹の子塾を開いた。この間、多数の教え子の詩が相次いで朝日新聞に採用されるなど、豊富な知識・ノウハウを持ったベテラン先生だ。

竹の子塾は、小学生の国語教室、小中高校生の作文（小論文）教室。授業は座卓を囲んでの最大3人制で、「子供に教えるのが大好き」と話す通り、アットホームな雰囲気で進む。

なお、習字教室（硬筆・毛筆）の生徒も募集中。家庭教師も行っている。

「中学受験、国語の成績アップのためなど、お子さん、親御さんのニーズにお応えいたしますので、ご相談ください」。

「いかに子供たちに漢字や言葉に対して関心を持たせるか」が、国語教育の本質だと話す。

・北・西ヶ原1−55−3
・☎3910−2939
・授業時間 15時〜18時
・定休日 日祝日

巣鴨限定！ ここだけでしか手に入らない逸品の数々

干物まる 巣鴨地蔵通り店

暦の上では秋ながら、長引く暑さはまだ収まりそうにない。ここにきてようやく夏の疲れが出てきたという向きも多いだろう。とくに食欲がめっきり落ちたと感じている方々に、巣鴨地蔵通りの干物まるから、耳寄りな提案があった。

一つは「あまざけ」。もともと江戸時代には、暑気あたりの特効薬として夏場に大衆化したという飲み物。その発祥は平安時代にあると店主の関口さん。

お得意のオリジナル商品開発で、巣鴨限定で三種のあまざけを提供している。

伝統的なもち米を使った「昔ながらのあまざけ」に加えて、玄米、古代米、それぞれの風味と味わいを活かしたあまざけが3種類だ（各税込309円）。

冷やしてそのままはもちろん、牛乳・豆乳で割ったり、トマトジュースと合わせたりと、味わい方は多彩。ぜひ店頭で確かめてみよう。

もう一つは、「あたかご飯に板前のまかない飯」と銘打たれたオリジナルふりかけ。いわしや焼き海苔、昆布など海の幸を絶妙にブレンドした逸品は、ご飯がすすむこと間違いない。

マスコミに必ず取りあげられるオリジナリティあふれた干物まる。先日は加山雄三さんがロケで訪れ、名物マグロのステーキをお買上。いつも話題の尽きないユニークな名店だ。

・豊・巣鴨3−38−3−1F
・☎5980−6072
・営業時間 10時〜18時
・不定休
・http://hi.mononaru.jimdo.com/

地域密着で3周年。多角的にアプローチで様々な症状に対応

いぶき整骨院

6月に3周年を迎えた霜降銀座のいぶき整骨院。親身な対応と明るい雰囲気が喜ばれ、幅広い世代が頼りにする地域密着院だ。

「この時期、食欲不振、だるさ、頭痛、咳、むくみ、冷えなどの症状を感じたり、他の治療で改善しなかった痛みがここに来て救われたという患者さんも多い。「大腰筋は骨盤を安定させる筋肉。股関節・腰・膝などの痛みは実は大腰筋が原因の場合が多いんです」。

スタッフに急性外傷の専門家がおり、交通事故のケガ治療も安心して受けられる。整形外科と並行しても通え、自分が被害者の場合は相手の保険で無償で治療を受けられる場合もある。まずは電話や受付で相談を。

スポーツをする学生からの信頼も厚く、テーピングやストレッチ等、適切な予防法でパフォーマンスの向上が可能。通院が難しい方には往診も実施。

夏バテが原因の場合があります。中医学からアプローチする鍼治療で体調を改善させてみませんか？」と院長。鍼治療は20分2千円。

腰の深部にある大腰筋にだるさ、頭痛、むくみ、着目した治療には定評があり、

・北・西ヶ原1−54−6
・☎5980−9435
・受付時間 9時〜12時、14時30分〜19時30分（土・日18時まで）
・休診日 祭日のみ
・各種保険、医療助成取扱
・http://ibukiseikotuin.sakura.ne.jp/