北の手かわら版 No.163 神無月号
2014年（平成26年9月28日㈰）●発行人 福澤 真吾＝㈲きりん堂（ASA田端・駒込 ASA西ヶ原）〒114-0014 東京都北区田端3-1-9 ☎3828-7467 ●編集・制作 A-tec. ●毎月1回（最終日曜日）発行 ●朝日新聞折込 ●9,300部発行

ベトナム行

新聞国際奨学生を迎えるために

去る7月15日㈫より3泊4日で、ベトナムはハノイ、ディェンビェンフーを訪れた。福澤真吾ASA田端・駒込・西ヶ原所長を団長とする、現地日本語学校ならびに高等学校を表敬訪問する一行に同行したものだ。

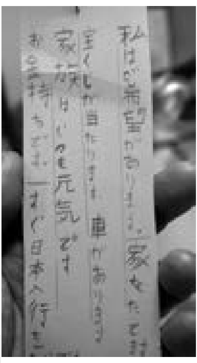
訪問経験のある福澤所長の案内で、ハノイ一旨いというフォーを食べさせる店に。昼下がりの食堂は客足のピークを過ぎたとはいえ満席。

食後、翌日に入学式を控えた日本語学校一心に挨拶に向かう。一心のズン・トアン・アン校長の案内で、全寮制の構内を見学。歓迎を表する全校生の挨拶を受けた。

7月16日㈬午前8時30分より、一心の入学式が始まり、一行は朝日奨学会（日川弘ベトナム業務担当代表）よりの来賓として挨拶を行った。その他来賓として、在ベトナム日本大使館・田中みずき二等書記官、朝日新聞・佐々木学ハノイ支局長らが出席した。

式後ただちにノイバイ空港に向かい、空路ディェンビェンフーへ飛ぶ。搭乗時間およそ1時間で、ベトナムの誇りディェンビェンフーに到着した。

（つづく）



美味しさにこだわる、駒込の本格ラーメン店

ガンコンヌードル

GANCON NOODLE

ポップなデザインが目を惹く外観とは裏腹に、実は家族経営のアットホームなお店。中高年から小さなお子さん連れまで世代を超えて愛される人気店だ。

昔ながらの鶏ガラ醤油ラーメンを現代的に進化させた味で抜群のリピート率を誇り、昨年はラーメン雑誌の新人賞にも輝いた。週末にはわざわざこの店を目指して訪れる遠方の客も多く、行列ができることも。

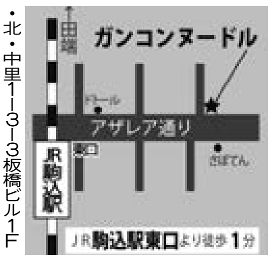
ぜひ食べてほしいのが、2種の叉焼や奥久慈卵の味玉などのトッピングがすべて乗った「ガンコンラーメン890円」。彩りも含め、見た目がとてもきれいで、丁寧な仕事の積み重ねが一杯の丼に結集している。スープは化学調味料無添加で大山鶏と魚介のダシが効き、スッキリながらもコクのある印象深い味わいだ。

海老の香りが際立ち、奥深い上品さが癖になる「エビつけ麺800円」も人気。タバスコで味変わりも楽しめ、これからのシーズンは釜揚げもおススメだ。

最近注目のフルーツビールも常時10種類ほど揃う（各600円）。現在アルバイト募集中。

- ・北・中里1-3-3板橋ビル1F
- ・☎03-6754-9168
- ・営業時間　11時～19時
- ・定休日　月曜、第1・第3火曜日（月曜祝日の場合は営業、翌日休み）

http://kitanet.easymyweb.jp/member/gancon/



北の手かわら版
10月号
読者クーポン
「北の手かわら版見た」で
味付玉子サービス
（10月末まで）

心を込めた手打ち蕎麦でお待ちしています

おり戸そば切り やぶ

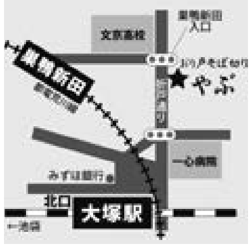
丁寧な仕事で王道を行く、ちょっと足を伸ばしても行きたくなる蕎麦屋。うんちくを語らない店主だが、尋ねれば味へのこだわりをポツリポツリと教えてくれる。選び抜いたそば粉はもちろん、天ぷらには低温焙煎のごま油など、良質な素材を惜しみなく使い、つゆには備長炭で炙った2年物の本枯節とミネラルウォーターが使われる。

初来店の方はぜひ、せいろう680円を食べてみてほしい。蕎麦はきれいに角が立ち、艶やかに輝く。甘すぎず辛すぎず上品なつゆが、香りのいい蕎麦を引き立てる。その職人技にきっと納得するはずだ。また、定番の天せいろうも、シンプルなだけに丁寧な仕事ぶりがダイレクトにわかる逸品。こちらは1250円。

ところで、同店は大ヒット本「ワンコインランチ東京池袋版」の利用も可能で、本を持参すれば梅おろし蕎麦（ぶっかけ・通常850円）が500円でいただける（11月末迄）。

キリリと冷えた日本酒のほか、最近、生ビールも始めた。このエリアでは珍しいスーパードライプレミアムだ。小上がり8席、テーブル20席。※価格は税込み

- ・豊・北大塚1-34-9
- ・☎6903-6536
- ・営業時間　11時～21時LO（通し営業）
- ・定休日　木曜日



多角的なアプローチで様々な症状に対応

いぶき整骨院

霜降銀座の同院は、痛みやつらさに寄り添った親身な対応で幅広い世代が頼りにする地域密着院。

特に、腰の深部にある「大腰筋」に着目した治療に定評があり、他の治療で改善しなかった痛みがここで救われたという患者さんは少なくない。「大腰筋は上半身と両足をつなぎ、骨盤を安定させる重要な筋肉。股関節・腰・膝などの痛みは、実はこの大腰筋が原因の場合が多いんです」と院長。

早期快復を望む方や疲れが溜まっている方はマッサージや鍼の自費治療がおすすめ。大腰筋、トリガーポイント療法、中医学など、多様なアプローチから治療してくれる。

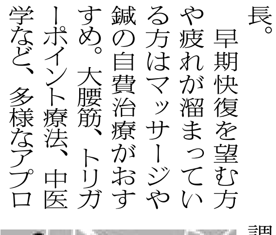
スポーツ外傷にも豊富な実績を持つ。的確な治療やテーピングに加え、自宅でできる予防指導にも力を入れる。「痛みから解放されて、パフォーマンスが上がった」という声は多い。

平日午前中の受付は13時まで、土日も開院しているのも心強い。痛みや不調を我慢せず、早めのケアで体調維持を心がけて。

- ・北・西ヶ原1-54-6
- ・☎5980-9435
- ・受付時間　9時～13時、14時30分～19時30分（土・日午前9時～12時、午後14時30分～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/



何度でも通いたい、500円でおなかいっぱいの洋食店

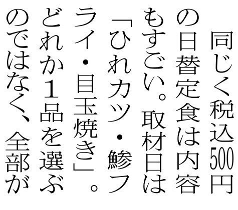
キッチン・フクノヤ

夕方のテレビ番組「スーパーJチャンネル」でも7月に紹介された知る人ぞ知る路地裏の洋食店。創業は半世紀以上前。息子さんと共に店を切り盛りし、81歳の今も現役で腕を振るう小黒美代子さんを常連客はみな「おかあさん」と慕う。

ハンバーグ、エビフライ、ハムカツなどメニューは目映りするほど豊富。中でも人気は、オムライス、カツカレー、ナポリタン、ミートソースの「レトロメニュー」。いずれも税込500円だ。

同じく税込500円の日替定食は内容もすごい。取材日は「ひれカツ・鯵フライ・目玉焼き」。どれか1品を選ぶのではなく、全部が千切りキャベツと一緒にお皿に乗って出てくる。更にご飯とみそ汁、小鉢もつく。

写真のお兄さんは、取材時に偶然居合わせた常連の大学院生。オムライスを食べたくて、小雨降る中をわざわざ駒込から歩いて来たそうだ。「安くておいしくて本当に助かります」と言う。B級グルメの流行で最近はネット検索で遠方から訪れる客も増えた。皆さんもぜひ！

- ・豊・巣鴨2-9-4
- ・☎3917-0993
- ・営業時間　平日11時30分～22時　日祝11時30分～19時