

第349号
平成28年

7月10日

すまいるたうん



発行元
東京新聞
南千住専売店
TEL3803-1781
発行責任者
鬼塚 佳代子
TEL090-2657-0300

うまかばい。食べてみんね。
熊本に出会える場所
熊本天草宝箱

「食べて復興支援を」

熊本は地震により観光客も減り、県内の中小の土産品屋さんは存続の危機になっていきます。熊本には、有名なカラシ蓮根、馬刺し、黒棒ドーナツ以外にも美味しいものが沢山あります。

「熊本天草宝箱」は、熊本出身のオーナーの濱田正人さんが探して来た味に自信ある食材が店内に並べてあります。「食べて試してお買い物」

試食して味に納得してから買って頂きたいと、色々試食させて頂きました。まず、頂いた瓦せんべいは、エビが練りこんであり、飲み込んだ時にエビの香りを味わえました。

「芽かぶちりめん」と「しそひじき」は、天草でとれる海産物を使用しています。歌舞伎座の土産品コーナーにも出店していました。しそひじきは、ひじきの芽をしそと一緒にじっくり煮込んでやわらかく味つけてあります。どちらも、ご飯の友にもお酒のおつまみにもなります。

「こっぴもちは、天草伝承の郷土の味」

俵小判型のこっぴもちは、煮て干した

さつまいもに餅米と上白糖だけ作られており、添加物・着色料を一切使用しておりません。賞味期限は二ヶ月と長く、素朴で栄養的な田舎風味のお餅です。もちもち感が心地よく、適度な甘さで、そのままでも、ちよつと焼いても風味が出て美味しかったです。

「干物も美味しい」

うるめいわしは生干しで柔らかく、塩気も少なく食べやすいです。

「ランチの食材は熊本産です」

三種の薬味で食べる天草のボウフウ草入り餃子定食や干物定食など、アオサのおつゆが付いています。ランチタイム以外でも召し上がれます。喫茶メニューのドリンクには、熊本のお菓子が付いています。

他にも、食材探し人の濱田さんが探して来た人気商品があります。岩手県岩泉

の食べるヨーグルト、飲むヨーグルトは5年連続モンドセレクション金賞に輝いた美味しさです。プレーン、加糖の2種類あり、もっちり感のある濃厚な味が喜ばれています。

二階は、最大収容人数40名の広々としたスペースがあります。会合や各種イベントにご利用頂けます。



扉を開けると、三ノ輪から離れた別世界。旅にきた気分になります。

熊本の海産物、お酒、お菓子、調味料など売場狭しと並べられた品物を見てみると、宝探しのようにワクワクして来ます。

食べて、楽しんで、熊本の復興支援を！
10日（日）にはジョイフル三ノ輪と荒川区社会福祉協議会にて荒川一中の中学生も熊本支援金募金活動を行います。こちらも、よろしくお願い致します。



旬食ニッポン宝島館 熊本天草宝箱

都電三ノ輪橋駅降車口からすぐ
南千住1-16-8
TEL : 3806-5301
営業時間[火～日]10時～19時
定休日月曜日
ランチタイム (11時半から15時)

