

第41号

平成19年

7月23日

すまいるたうん



発行元
東京新聞
南千住東口専売所
TEL5850-3699
発行責任者
鬼塚 佳代子
TEL090-2657-0300

都電名物 紅しょうがの 天ぷら90円 きく

一度食べたなら、病みつき。

「紅しょうがの天ぷらが、去年の倍以上売れているの。」

「都電名物紅しょうがの天ぷら」が、ロコミからリピーターが増え、今爆発的に売れています。近隣はもちろん、世田谷から週末に買いに来る方もいます。

「大阪の人が、こっちの方が食べやすいって言ってくれたのよ。」

大阪・奈良・和歌山など関西で普及率の高い紅しょうがの天ぷらは厚めの1枚の紅しょうがを使用します。「きく」さんの天ぷらは刻みしょうがを使います。

「かき揚げと同じくらい難しい」

さつと一気に揚げないと紅しょうがは塩気が強いのでうまく揚がらないそうです。が、プロは違います。色鮮やかに仕上がると、食欲のそそられる天ぷらに仕上げます。

しょうがの辛み成分は、ジンゲロン、油性シウガオールで、臭み消しや強力な

殺菌能力を持ち、吐き気を抑え食欲を増進させる働きがあります。

夏バテで食欲がない、胃腸の調子がおかしい、下痢ぎみ、おなかが痛い・・・こんなときは、しょうがの辛味と香りによる胃液分泌作用、消化作用、殺菌、消炎作用、食欲増進効果を利用して、おそばと共に食べてみたらいかがでしょうか。

紅しょうがの天ぷらほかに、野菜の天ぷらは10種類以上90円均一。もちもち感のたまらないはんぺん（ハム入り）・（ひきわり納豆入り）の天ぷら120円。イカ・アジ・キス・えびの天ぷらもあります。サバの煮物、切干大根かぼちゃ青菜の煮物おひたしなど、日替わりで人気の煮物は10種類以上280円〜350円。鳥のから揚げ1パック300円・トンカツ1枚140円・国産豚肉使用ハンバーグ230円イカゲソ1パック300円。野菜・肉はこだわりの国産品です。秋田こまち使用のできたてご飯のパックは、コンビニより新鮮に提供できます。

「インターネットで見たと3軒も問い合わせがあった」

TBSラジオで取り上げられたり、マップに載せて欲しいと言われたり、びっく

りすることが多くなると覚前さんは嬉しい悲鳴をあげています。

惣菜の店きくは、覚前三枝子さんのお母さんの名前からつけました。料理が上手で周りに幸せを与えていたお母さんのように覚前さんも知人に料理のおすす分けしていた主婦でした。ご主人の勧めもあり一念発起して自宅を改造し店をはじめ、1年後、今のジョイフル三ノ輪の場所に移りました。覚前さんは斉藤さんと共に長靴にエプロン、三角巾の姿で冷暖房なし、トイレなしの一坪半の店で暑さ・寒さに耐え、笑顔でお客様に対応しております。

まとめてご必要な場合、前もってご連絡いただければ、ご用意しておきます。

煮物5種類の入ったバランスセットを

350円で新しく始めました。数量限定ですのでぜひ、ご予約してお買い求め下さい。

紅しょうが天ぷらがある惣菜の店 きく
住所：南千住1-19-2 ジョイフル三ノ輪
瑞光公園近く
TEL 3807-0615
定休日 日曜日
営業時間 午前10時半～午後7時

