

第9号
平成18年
9月3日

すまいるたうん



発行元
東京新聞南千住専売所
TEL 5850-3699
発行責任者
スマイルライフ
鬼塚 佳代子
南千住1-20-4
TEL 5850-3707

コツ通り、 おふくろの味、 お食事処「つじ田」

秋田から上京し、理容店をしながら、「自分の作った物を食べていただきたい」という思いをずっと秘めていた辻田悦子さん。

この思いの上に更に家族の協力を乗せ、ご主人の兄弟の2人のお嫁さんと3人で18年前、理容室からお食事処「つじ田」に転身しました。



2年かけて調理師の免許をとり、夢の実現した開店の日、ホールに出てお客さんと緊張して何を話してよいか躊躇したと悦子さんは、おっしゃっています。

素人ながら手探りで、お客さんの声を1人ずつ聞き入れて、レパートリーも増え、今は、悦子さん中心に息子さんとご主人のお兄さんのお嫁さんと3人で、座敷4卓イス席5卓を切り盛りしています。ランチは日替わりで、味噌汁、小鉢、おしんこがついてAランチ500円、Bランチ650〜800円。定食は、8種類。全てのメニューにおいて、麦飯か、白飯のどちらかが選べます。

麦飯（ポリパップ）は、韓国で代表的な庶民的な食事です。麦飯用の麦は大麦である押し麦、大麦の主な食物繊維であるグルカンという物質で血液中のコレステロール撃退し、米に比べて、過剰なナトリウムの排出機能もばっちりです。更に減塩効果もあります。



南千住で麦飯に出会える店は、もしかしたら、ここだけではないでしょうか。また、おすすめの一つの焼き鳥井は（ねぎま2本・つくね1本・鳥1本）4本入って500円の安さです。300円均一のおつまみはメニュー豊富で、焼き鳥も10種類（1本120円）あり、たれ・塩お好みに焼き上げます。おさしみもイワシ・かつお・カンパチ・まぐろにくじらと種類は豊富です。

お持ち帰りのできる定食弁当は焼き鳥弁当500円・サバ味噌煮弁当650円などボリュームたっぷり。お酒も珍しい物が揃っており、秋田・新潟・宮城の地酒がここでは、提供されています。また、毎週金曜日は、お得デーとなっております。



ぶつ・小鉢・玉子・味噌汁・おしんこ）750円↓650円。ランチを頼むと粗品のサーブビスがつきます。また、月曜と金曜の夜は、お飲み物（アルコールのみ）は100円引きになっています。ご家族のお食事会、お友達との飲み会には、お1人様2千円以上でおまかせでお得にやりくり致します。

秋田美人の悦子さんの心のこもった笑顔と手料理が、皆さんに満足を与えてくれます。コミュニティバス「さくら」に乗って南千住駅から2つ目「南千住5丁目」でお降りて素盞王神社方面に歩いてすぐです。

お友達同士やご家族でぜひお立ち寄り下さい。ファミリーレストランでは味わえない家庭の味が、いごちのよさが「つじ田」で出会えます。

ここです ● 南千住5丁目

● コツ通り ●

お食事処 つじ田

営業時間 AM11時～PM2時
PM5時～PM11時

電話 3807-0020

住所 南千住5-43-10

定休日 日曜

コミュニティバス「さくら」
南千住5丁目下車徒歩1分