

第275号
平成26年
1月23日

すまいるたうん



発行元
東京新聞
南千住専売所
3803-1781
発行責任者
鬼塚 佳代子
090-2657-0300

量に満足、味に満足 食のスーパー 三好弥

「ポリウムがあつて美味しい」
仲通りにある三好弥は手作りの大衆食
堂です。

「ご主人の杉浦多賀夫さん（66歳）が愛
知県から上京して御徒町の店で10年修行
し、のれん分けして開店して41年。奥様
の和美さんと従業員さんも愛知県出身。
3人で営んでいます。」

「子育てよりも仕事」

奥さんは料理のイロハをご主人に習い
ながらの子育てでした。食事を持つて戻
ると子供が泣いたまま寝ていたことも多々
あり、胸が締め付けられる思いでした。
オムツも保育園では取れていても子供
が自宅に帰ってから面倒が見てあげれず
取れないままだったそうです。

「岡崎から八丁味噌を取り寄せてい ます」

名古屋名物の味噌カツに味噌おでんも、
この八丁味噌をミックスして食べやすく
した特性味噌を使っております。お店の
前にどて焼きと張り紙してありましたら、
味噌味のもつが楽しめます。

たれ類のほかにマヨネーズも自家製で

す。新鮮で三好弥でしか味わえない味で
す。

「自信の味です」

豚肉や鶏ガラ、魚、野菜を入れて煮込
んだ出汁は、人気のもやしそばやワンタ
ンなどスープや麺類に使用する他にカレー
やハヤシライスにも使用しています。

「国産豚肉100%使用しています」

メンチカツにハンバーグは、合挽き肉
ではなく豚肉のみを使用しており、くせ
のない美味しさです。みぞれメンチカツ
やみぞれハンバーグ、みぞれソースカツ
は、大根おろしに醤油ではなくソースを
かけて召し上がっていただくと美味しい
です。

メニュー表に書かれている種類は百種
類以上あります。焼き魚からラーメンや
ワンタンなどスープ類、しいたけ肉詰
めフライなどの一品料理におつまみや肉
料理など。これに女子栄養大学が監修の
あらかわ満点メニューの元氣モリモリレ
バナラ定食 90円・ヘルシーチキン照り焼
き定食 85円・野菜満点もやしそば 75円・
かずみさんの厳選焼き魚定食 80円が加わ
ります。

「お腹いっぱいになって頂きたい」

味だけでなく量もポリウム満点です。
Aランチ・串カツ・ハンバーグ・肉
フライ・ハム（ライス付き） 800円。

ランチ・串カツ・イカカレー味焼

き（ライス付き） 850円

「しらすおろしを持ってきて」

バイクに乗っている白衣の姿をよく見
かけませんか。三好弥では、宮地のロー
タリーの交番から下谷まで、お電話を頂
ければどこでも金額に大小にかかわらず、
一品から出前を致します。高齢者の方、
一人暮らしの方が増えて来ているため焼
き魚や一人前を頼まれている方が増えて
います。

いつでも笑顔の三好弥さんです。

オードブル・お弁当をお好みに合わせ
て調理しお届け致します。宴会（30人迄）
もご利用くださいませ。

まずはメニュー表を。

お電話を頂ければお届け
致します。



三好弥

南千住5-3-3(仲通り)

電話 3802-2775

営業時間 AM11時～PM2時45分

PM5時～10時30分

定休日 月曜日

