創刊号
No.1
2010.4.5

モトスミ・ブレーメン通り商店街マガジン［ブレス］

BREaTH

【特集】

Hanami Sake

花見酒

BREaTH

2010.4　創刊号

商店街が発行するフリーペーパー。
定期的に年4回発行するけど、全国でもあまり例を見ないと思う。
決して商店街目線での記事ではない一般公募したボランティアのライターさんの眼で記事が構成されていて、
その切り口はすごく楽しくて面白い。み～んなブレーメンの応援団なんだよね。
正直プレ創刊号が発行されたときはびっくり、こんなにお洒落で可愛いフリーペーパーができるなんて…。
地元のみ～んなの発想で作られたフリーペーパー「ブレス」すっごくセンスがいい。

ブレーメン通り“バンザ～イ”

このフリーペーパー「ブレス」は商店街の情報だけでなく、
地域の情報からイベントの案内とあらゆる情報提供の場として目の離せない存在だ。
この「ブレス」メジャーにして中央の話題にするつもりは無い。
この「ブレーメン通り商店街」を中心としてみんなが欲しがる「ブレス」に育ってほしい。
発刊と同時にもう無くなりましたので次号までお待ちくださいと…。

モトスミ･ブレーメン通り商店街組合 理事長　伊藤 博

BREMEN STR.

CONTENTS

5　特集　Hanami Sake 花見酒
花より団子？ いえいえ、花よりお酒とおつまみ。お花見は「元住吉セット」で。

8　プチ特集　Bremen Brand ブレーメンブランド
世界に情報を発信できる商店街。ブランドが人を呼び、ブランドが街を変える。

12　ランチ　お得がいっぱいランチ特集（レイコちゃん アッコさん）の**お勧めブレーンチ!!**

15　読者家族　**とわ君**　お爺ちゃんと伯父さんは商店街の酒屋さん!

16　MAP×店長紹介　**クリーニングイトウ**　商店街の大黒柱、名物おじさんの店。

17　**レディースミント**　落ち着いたセンスの婦人服店。

18　食い散歩　ぶ～らりぶらぶらブレカんっ歩　**お得にブレカを使おう!!**

20　バンド　**モトスミ･ブレーメンバンド**　音楽隊隊長の小宮隆一さん。

21　名物人間　**感性のものづくり**　中田 隆さん。

22　プチ特集　大豆　加工によって七変化。栄養満点のミラクルパワー食材。

25　街ペット　**ブレーメンのペットたち**　わんちゃんとにゃんこです。

26　LIFE　フィーリング　お金をかけず家の中で快適に過ごす。

27　商店街の歴史　人の足元を支える履物から歴史を探る。

28　おススメ　**店舗特集**　各店舗のクーポン付きおススメ情報です。

30　スナップ　**ブレウーメン**

30　読者アンケート ＆ プレゼント ＆ 編集後記

ブレカ加盟店で買い物をすると、100円の買い物で1ポイント加算されます。63の加盟店があるので、とても貯めやすいポイントカードです。たまったポイントは1ポイント1円でいつでも買い物時の精算ができます。加盟店はp16-17の大きな字で表記された店舗です。

HAKUTSURU

日本酒ベースの
和風スパークリング

Sparkling
SAZAMEKI（さざめき）

はなやかに 泡立つ 爽快なお酒

清酒をベースに「活性酵母」を加え、瓶内二次発酵により発生した「炭酸ガス」を閉じ込めた、発泡性のお酒です。
活性酵母が造り出す炭酸ガスのキメ細やかな泡立ちと調和のとれた味わいは瓶内二次発酵ならではのものです。
「さざめき」は米焼酎のふくらみのある香りが特長、「さざめきロゼ」は赤ワインのフルーティーな香り、華やかな桃色が特長のお酒です。

さわやかに 香り立つ 桃色のお酒

alcohol 7%

さざめきロゼ
195㎖瓶詰

「さざめき」の楽しみ方

冷蔵庫等で10℃以下に冷やしてください。
開栓前にゆっくりと瓶を逆さにして、瓶底のにごり成分を全体に広げてからグラスに注いでお召し上がりください。まろやかな味わいと、醪のやわらかな風味をお楽しみいただけます。

ゆっくりと逆さにして瓶の中をまぜる

静かに注ぐ

alcohol 7%

さざめき
195㎖瓶詰

妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。飲酒運転は絶対にやめましょう。飲酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。

白鶴酒造株式会社

花見酒

幾多の春に巡ってくるお花見も
見上げる心の数だけ様々に、悲喜こもごもの日々があった。
それでも、新しい春が訪れると
気がつけば心を弾ませながら、花が咲くのを待っている。
ある時は恋心で、ある時は賑やかに、
またある時は人生の駆け込み寺のように
桜の木の下に入り浸る。

ヱビスビール
あります。

Premium
YEBISU

飲酒運転は法律で禁止されています。飲酒は20歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・幼児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
お酒は楽しく適量で。

《住吉桜》
渋川沿いに並ぶ250本に及ぶ桜。神奈川県の花の名所100選に入っています。また、となりの中原平和公園の桜も見事です。

Hanami Sake
花見酒

（取材と文・三木江里子／イラスト・Narako）

Features

江戸時代以降、富裕層だけの文化から一般庶民に広まったお花見。
普段、花に興味などない人までが、三日見ぬ間の儚い桜が太陽と月明りで一日二回、見事なお色直しをするその姿に魅了され、またその美しさにお酒とつまみをちゃっかり揃え、花見をするのだから桜の魔力と魅力は言わずと知れよう。
ご存知の通り今や、花見の趣旨が花より団子…が暗黙の了解のようである。
その団子が現代はお酒とおつまみ。
どうやら、『花見×酒＋つまみ＝なくてはならない偉大な文化』になってしまった様である。
この現代化した花見文化を利用しているのは男性だけではない。
ポジティブシンキングな適齢期の肉食系の女性達は、恋愛マニュアルとして計算高くこの文化を利用する。
桜の美しさを武器に、我が美しさが更にますよう、花見酒で女らしさを滲ませありったけのオーラを放つ。でも、実は誰にも気づかれないよう心の中は桜と白熱の勝負。気を抜いたら母性本能を持つ桜のあのオーラにはどんな女性も勝てやしない。
桜のほうが綺麗だと思われてしまうから。
飲みすぎるとデメリットになるが、花見酒のほどほどはまさに、媚薬の役目を十分に果たすことを女性は熟知している。女は何ともしたたかである（苦笑）
今回、その花見酒とおつまみを求め二軒を取材させていただいた。
創業四十年、老舗酒屋、宇野商店。

店は決して広くなく無駄を省いた歴史漂う素朴な佇まい。
しかし、二代目宇野慎也さん、四十四歳独身、この店主の心は大海原のように広かった！入ってすぐ目に飛び込んだのは大きなタンク。それもかなり大きい。素朴な店をじっと見守るかのようなどっしりとした様は、まさに威風堂々の風貌である。
そのタンクの中身は、長野県の蔵元直送の大吟醸生原酒。長野県からタンクごと運ばれて来るそうだ。濃い口で後を引かない涼しげでフルーティーな味。その上品な味は口福（こうふく）をもたらしてくれる。
まさにこの春、私の探していた品のある花見酒に出会えることができた。これが宇野商店オリジナルの『元住吉』という生原酒で販売されている。
宇野さんのお酒への思いは半端じゃない。
徹底したマイナス二度での温度管理の中、最も美味な状態で呑んでほしいという気配りから空気に触れないよう真空ポンプを使い、一升瓶、720ml瓶に小分けして販売してくれる。
宇野さんの大海原の心の広さはこれだけじゃない。
瓶に貼る素敵な和紙の上に、自分で考えたオリジナルのネーミングを書いてくれ、自分で書かせてもくれる。希望があれば金箔も入れてくれる。更に、エコ活動の一環として空瓶を持っていくと原酒のみの販売をしてくれる。値段もラベル込みでお手頃価格。
あって欲しいを、全て形にしたパーフェクトなホスピタリティに私は脱帽した！

「やはり、このようなサービスと高品質な生の原酒を飲むことができる環境に、大変ご好評をいただいております」と、宇野さんは優しい笑顔で答えてくれた。
私は元住吉住民になり四年。今まで知らなかったことが、とても歯がゆかった。オリジナルラベルに日ごろの感謝の気持ちを表し、皆さんの関わりある大切な人に、この春、花見酒として献上することを是非ともお勧めしたい。宇野商店のホスピタリティを詰め込んで…
さて、花見酒が決まれば相性の良い美味しいおつまみを探しに行こう！
「やはり、元住吉だと能登屋さんかな～」
宇野さんが呟いた。
実は私も同じことを思っていた。
この能登屋のさつまあげの味は、一度食べたら求めずにはいられない忘れ難い感涙の美味しさなのである。能登屋は横浜の大口に本店を構えなんと創業六十年。元住吉で創業五十年というさつまあげの老舗。開店と同時に人が押し寄せる。
創業当時から変わらぬ味とこだわりに多くのファンを持ち、愛され続け、地元だけではなく全国からの注文があり全国発送、インターネット販売もしている。
製造過程は素通しのガラス越しに見え幾分緊張感も走る眺め。職人さんは真剣そのもの。確実に美味しいものが供される雰囲気が漂っている。
噂が噂を呼び、TV・雑誌取材も多く、著名人らにも多くのファンを持つ。
この虜になる味は、宇野商店同様、能登屋が心からお客様を思うホスピタリティにあるようだ。お忙しい中、店長北出幸三郎さんにお話を伺うことができた。
「魚は主に真鱈とぐちを使用しています。毎朝届いた新鮮な魚を朝五時過ぎからさばき、つなぎに玉子は使用せず、もちろん合成保存料、添加物は一切使っておりません。一つ一つ手作りをしております。」ぐちは高級魚で有名な白身魚。で、このお値段！
「年々魚が値上がりしていて実は厳しいですが喜んでくれるお子様や、長年にわたり能登屋のさつま揚げを愛して下さるお客様の為に、必死で努力させていただいております。」と…
能登屋のさつま揚げをまだ知らない方、一度ご賞味あれ！たかがさつま揚げと思いきや、100％の高級な白身魚が食べやすく黄金色に変身を遂げたその味は、見事あっぱれ！されどさつま揚げである。一番人気は野菜揚げ。私は海老巻きファン！
おそらく日本一に近い味だろう。
この二軒の店主に共通することがあった。
二人とも瞳の奥が綺麗だった。彼らの全てそのものが仕事に映っているのだ。
この先ずっと、このままを願うように私は足を運ぶだろう。歳も四十を過ぎ、気がつけば美貌より美食を追い求めている。（苦笑）
この春、二軒の私の中の美味しい「元住吉セット」を抱えお花見に行く日には、桜の美しさには惨敗を認めるが、桜にも負けない「幸せオーラ」が狂おしく咲き誇り、私の心は昼も夜もきっと満開である。ウフフ…。（笑）

▶宇野商店（p16❶）Tel.044-411-2768

▶かまぼこの能登屋（p17❷）
Tel.044-422-2066

宇野商店 プレカポイント 5倍出し券 有効期限 ~2010.6.30
能登屋 お楽しみセット 50円引き券 有効期限 ~2010.4.30

※クーポン券の有効期限の無いものは無効となりますので切らずにお店へお持ちください。

Bremen Brand

ブレーメンブランド

世界に情報を発信できる商店街。
ブランドが人を呼び、ブランドが街を変える。

（文・TORO）

手づくりブランド

休み明け着るはずのシャツにチビが醤油をこぼした。月曜日は大事な客と会う予定になっている。ふー。ため息。しょうがない。外出の準備をする。クリーニングイトウ。昔からある店だ。結婚前は足しげく訪れていたが、最近はぜんぜん。

久しぶりに行ってみる。シャツを店主に渡し、ひょいと横を見るとカウンターに何やら小物が。

「ブレーメン商店街のオリジナルグッズ？」木のコースターである。手に取ってみた。檜かな？ かすかな匂い。

店主が目を細めながら私を見ていた。

「ひのきの手造りコースターですよ。どうですか？」

「はー」微妙な一品であった。コースターにするにはちょっとごつすぎる。鍋敷きのほうが良いかな。ただ、手造り感に溢れている所はちょっとひかれた。

「他にも、エコバックやらフロシキやら、いっぱいありますよ。」私の反応が悪くない事を見て取ったか、店主はさらにグッズを勧めて来た。エコバックはステキだった。これで280円。私は迷わずそれを購入した。

そして、しばらくの間、店主としゃべった。彼はこの商店街の理事長であった。現在、ブレーメンのオリジナルグッズを各々の店舗といっしょに開発している。世界に通用するブランド商店街をつくる。夢は大きい。夢だけでは無いかも知れない。確かにこの商店街は元気がいい。利用者は多いし、ドイツブレーメンのロイドバサージュという商店街とも友好提携している。

〝人かな〟この不況の中、彼は楽しそうに見える。彼は言った。

「日本経済が良くなるには地元商店街が頑張らなくてはいけないんだよ。そして、商店街が頑張るためには人が必要なんだね。」

エコバッグ ¥280

初めてのグッズはエコバック

ドイツは世界一環境問題に関し厳しい基準を持っている。ブレーメン通り商店街もロイドバサージュとの友好提携を機に、環境問題に取り組む事になった。その一環として2万枚のエコバックを輸入して、地域の子供達や商店街のお客様に無料でプレゼントした。それがオリジナルグッズの始まりだ。

イトウさんは楽しそうに語ってくれた。私は改めてこのバックを見た。

▶クリーニングイトウ（p16❶）
Tel.044-411-3353

クリーニングイトウ 5倍出し券 有効期限 ~2010.6.30
プレカポイント

「このイラストは？」

「これはブレーメン市の子供のイラストなんだよ。動物達がベンツを輸出しようとしてるところらしいね。」

「ほう。子供の画だとはおもわなかった。良い画だね。」

2010年はブランド元年

「今までに、商店街が開発したオリジナルグッズは6品目あるんだよ」イトウさんは言った。「エコバックは輸入品だけしかなかったけど、去年オリジナルバッグを制作したんですよ。」

商店街のロゴをモチーフとした柄だった。

「今年は制作したオリジナルグッズをどんどん商品化して、商売ができるブランドを育てていきたいんです」

「面白そうですね」子供のように楽しそうに笑っているイトウさんは本当に幸せそうだった。「頑張ってくださいね」私はそう言うと店を後にした。

新エコバッグ 各¥600

エコクロス
¥1,580

コースター／鍋敷き
1枚¥150円、5枚600円

▶和菓子青柳（p16❷）
Tel.044-411-2330

カレンダー ¥300

ピンバッジ
1個¥250

エコバッグ ¥580

▶宇野商店（p16❸）
Tel.044-411-2768

▶小山文具店（p16❹）
Tel.044-411-4456

各店舗の商品開発

商店街が中心となって開発するグッズの他に、志のある店舗には、ロゴデータを貸し出して、自由にオリジナル商品を作れる環境となっている。和菓子青柳にはブレーメンのたまごやき、宇野商店にはオリジナルワインと日本酒、富士見庵にはブレーメンカレーせいろ、小山文具店にはオリジナルポストカードが置いてある。どれもちょっとした人気商品だ。私はオリジナルワインとブレーメンのたまごやきを買い求めエコバッグに入れてみた。少しだけブレーメンフリークになった気がした。なぜか楽しい。ちっちゃなアイディアが浮かんだ。

月曜日はこのまま客にプレゼントしてみよう。喜ぶかな？ パリッとしたシャツを着て、良い仕事になることを祈ろう。

『ブレーメンのたまごやき』お買上げ時
和菓子青柳 プレカポイント 5倍出し券 有効期限 ~2010.6.30
宇野商店 元住吉生原酒 1割引券 有効期限 ~2010.6.30
小山文具店 ポストカード 50円券 有効期限 ~2010.6.30

人生初のラケットボール

カチッ、シュワッと、コーラの缶を久しぶりにあけて一気飲みする。この炭酸の爽快感が、先ほど、人生初の体験となった「ラケットボール」での、大汗後のスカッとした爽快感と同質であることと気づく。外は春だし、なんだかとってもいい気分。

運動に無縁な生活を送っている主婦なので、元住吉に25年も根ざした「ビバ・スポーツクラブ」の存在を今回初めて知った私。駅からも元住吉の街の中からでも非常にアクセスしやすいロケーション、清潔感ある館内、平日朝7時から夜11時という利用者に優しい時間設定、ジムスタッフの方々の親身でオープンなお人柄、知れば知るほど色々魅力のあるスポーツクラブなのだが、東急東横線唯一（2010年1月現在）の「ラケットボールコート」がある点も大きな魅力と言えよう。

運動音痴な37才の私が、思わず楽しく熱中してしまった、この「ラケットボール」というスポーツは、ボールがラケットや壁にあたる「スコーン」という音で、心がスカッとする。ラケットはテニスのラケットよりやや小さめで、そして、重量も軽めと思われ、手に負担が少ない気がした。専用のボールもよく跳ねる。だから初心者の私でもこの爽快な音をすぐに聞けるようになったのであろう。初回や体験の方は、道具の使い方や簡単なルールをジムスタッフの方に伺えるので、安心。とにかく、とにかく、このラケットボールは、テニスの2倍の運動量と言われるだけあって、今回、30分の体験で、掻いたことのない汗の量を実感した私なのであった。

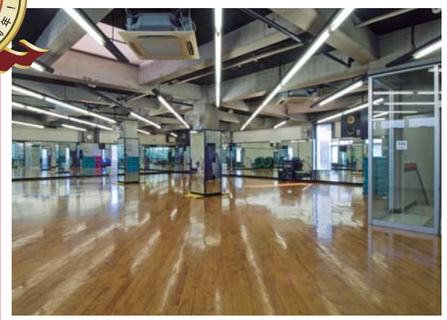
一緒に体験した21歳の女性も、この手の、小さいボール競技に苦手意識をもっていたらしいが、すぐにコツをつかみ、スカッとするあの音と運動量に、たっぷりリフレッシュされたとのこと。それに、このラケットボールコートは、他にも、スカッシュ、バトミントン、卓球、バスケットボールなど、気分で色々活用できるし、お得な「OLナイト会員」や、プールや岩盤浴なども彼女としては気になるご様子。ラケットボールは、一人でプレイに没頭してもいいし、誰かを誘ってラリーに挑戦しても楽しそう。老若男女問わない広い年齢層に人気なのも、よくよくわかる。

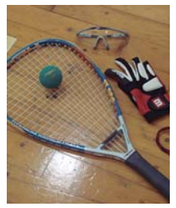
（取材と文・宇宙mix）
（取材とイラスト・72）

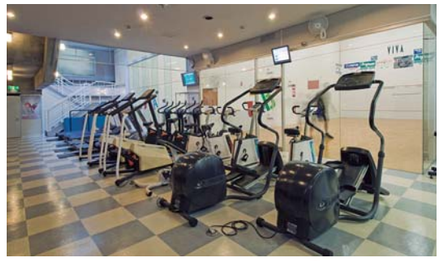
S·P·O·R·T·S C·L·U·B VIVA

おかげさまで VIVA 25th ビバスポーツは25周年！

おかげさまで25周年めに入りました!!







見学は無料です!

スタッフがご案内致します

下記チケットを使って体験も出来ます!

※ページ下のチケットを1つ切り取ってお持ちいただくか、本紙をお持ちください。

レンタルバスタオル 無料!! 正会員・家族会員のみ

4月より新たに 朝7時から夜11時まで 営業!

会員種別	事務手数料	月会費	12ヶ月前納	利用時間
▶正会員	無料	11,550円	127,050円	平日（火〜金） 7:00〜23:00 土曜日 10:00〜22:00 日・祝日 10:00〜18:00
▶家族会員	無料	9,450円	103,950円	
▶OLナイト会員	3,150円	5,250円	57,750円	水〜金（祝日利用不可） 19:00〜23:00 土曜日 19:00〜22:00

S·P·O·R·T·S C·L·U·B VIVA

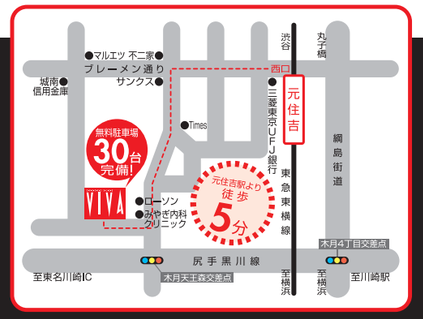
ビバ・スポーツクラブ

TEL.044-433-5555

http://www.vivagroup.co.jp

営業時間 火▶金 7:00〜23:00／土 10:00〜22:00 日・祝 10:00〜18:00／月 定休日

〒211-0025 川崎市中原区木月3-25-18



入会お申し込み・お問い合わせ・施設見学などお気軽にどうぞ

フィットネス体験チケット 1,050円（税込） お一人様一回限り

岩盤浴体験チケット 1,050円（税込） お一人様一回限り

フィットネス+岩盤浴体験チケット 1,995円（税込） お一人様一回限り

◆レイコちゃん & ♥アッコさんの

お勧めブレーンチ!!

気の合う仲間を誘って、ブレーメンでステキなランチ。
オジサマ方が慌ただしく昼食をかき込んだ後、
レディー達のゆったりとしたプチ贅沢な時間が始まります。

（取材・REIKO & AKIKO ／ 文・MORIKO）

高級ステーキを気楽にブレーンチ

本日のブレーンチはレイコちゃんチョイス。まずはレディー達が旦那と子供がいない間に、プチ贅沢な気分が味わえるお店です。気の合う友達といっしょに、肩の凝らない雰囲気で、高級ステーキを味わってください。

2人が向かった先は、『ゆうき亭』。ブレーメン通りの中央、横浜銀行を右に曲がった所（p17❶）に位置します。

◆まずはここでしょ。ステーキよ！

♥そうよね、味良し、雰囲気良しってとこよね。肩が凝るようなとこで食べても疲れちゃうしね。箸と茶碗というところがいいわよね。

◆そうそう、庶民的でいいわね。でも、肉は一流よ。牛良し、豚良し。麓山高原豚は特別な育て方をした豚で、柔らかく、うまみがあるのよ。

▶ゆうき亭
川崎市中原区木月1-28-16　Tel.044-434-6999
［ランチ］11:30~15:00　［定休日］火曜日

黒豚の鉄板焼ステーキ

♥あっ、なんかその豚おいしそうね。私それにしてみるね。

◆ふふふ。それじゃ、私はてりやきハンバーグにするわ。こちらも絶品よ。

♥あー、お腹がすいてたまらなくなって来ちゃったよー。早く来い来い。

ゆうき亭は地元の人から20年に渡って愛されて来たお店です。『箸と茶碗で気楽に』というコンセプトのもと、リーズナブルな価格でステーキを提供しております。目の前で焼き上がる料理をみながらのおしゃべりもまた格別です。

本場中国からの点心師

モトスミで安くて美味しい点心を食べるなら、ということで今度はアッコさんのおススメ。『西安餃子房』（p16❷）感じが良くて、ちょっとイケメン兄さんが料理を持って来てくれました。

♥今日は焼きそばセット950円よ。

◆私は890円の季節の野菜炒め。

♥う、うまい。いつもながら、うまい。焼きそばと餃子、、、う、う、うまい。

▶西安餃子房
川崎市中原区木月1-33-3　Tel.044-411-0286
［ランチ］11:00~15:00　［定休日］無休

焼きそばセット

エビの旬野菜のクリーム仕立て

▶ZOULI cafe
川崎市中原区木月1-21-11
Tel.044-422-9545
［ランチ］11:30~14:30
［定休日］火曜日

◆あんた、3回もうまいって言わないの。でも、良い味だわね。デザートもさっぱりとして、口の中が爽やかになるわ。この値段なのに本格的だわね。

アットホームな自家製拘りメニュー

さて、お次ぎは『ZOULI cafe』（p16❸）

◆ここよ。最近出来たお店なの。

♥あら、ステキじゃない。コンクリの打ちっぱなしって雰囲気あるわね。イタリアンかしら？　でも、名前がへんね。まさかゾウリって草履の意味じゃないでしょうね？　食べ物屋さんなのに。

◆あら、そうよ。草履の意味よ。お客様に、レストランのように肩肘張っていらしていただくのではなく、草履でも気軽に来店していただき、リラックスして料理や飲み物を味わっていただきたいということらしいわよ。

♥それにしても店員さんはキビキビしていて気持ちいいわね。それに自家製パンが食べ放題だわ。サービスは二重丸というところかな。

◆料理も良いでしょ？

♥うん、『エビの旬野菜のクリーム仕立て』のエビが新鮮でホワイトソースがさっぱりしてて美味しかったわ。これならいくらでも入りそう。

プラス百円で甘味付きランチ!!

今号のブレーンチ、トリを飾るのは？『和菓子 青柳』（p16❹）。元住吉駅の長いエスカレータを降りるとすぐ目の前にある和菓子屋さんです。長い長いブレーメン通り商店街のトップバッターを飾るに相応しい、80年の歴史があるお店です。1階の店舗のすぐわきに2階に上る階段があります。こちらが甘味喫茶です。

♥また来ちゃった！　たまに無性にここの餡が食べたくなるのよね。

◆うん、わかるわかる。ここの餡は格別。食後の甘味にはたまらないわ。この雰囲気どこか懐かしいし。落ち着く場所よね。年配客が多いのも頷けるわ。

▶和菓子 青柳
川崎市中原区木月1-21-5　Tel.044-411-2330
［ランチ］10:30~14:00　［定休日］月曜日

壁にはランチメニュー、机の上にはおススメメニューがありました。おススメは全て甘味。白玉クリームあんみつやおしるこなど、自慢の餡をふんだんに使ったメニュー。あ～食べたい。そして、ランチにはプラス百円で、そんな甘味が付くサービスがあります。ミニサイズですが、あんみつ・みつ豆・ところ天・自家製プリン・珈琲・紅茶の中から選べます。

さて、レイコちゃんが頼んだのは、五目釜めし＋ミニあんみつ。アッコさんはカレーうどん＋ミニあんみつを頼みました。

◆優しい味付けご飯。見た目も美しいし、量もちょうどいいわ。

♥食後のミニあんみつは言うこと無し。あ～～～幸せ!!

五目釜めし＋ミニあんみつ

▶ゆうき亭　有効期限 ~2010.6.30
黒豚ロースの鉄板焼ステーキ
定価 ¥1,050 → ¥900
※クーポン券はご注文時にお出しください

▶西安餃子房　有効期限 ~2010.6.30
餃子一人前サービス
※クーポン券はご注文時にお出しください

▶ZOULI cafe　有効期限 ~2010.6.30
¥1,800ランチコース）ともに
¥1,500ランチコース）¥100引き
※クーポン券はご注文時にお出しください

▶和菓子 青柳　有効期限 ~2010.6.30
ランチ時間お食事をご注文の方
ミニあんみつサービス!!
※クーポン券はご注文時にお出しください

※クーポン券の有効期限の無いものは無効となりますので切らずにお店へお持ちください。

読者家族　とわ君　お爺ちゃんと伯父さんは商店街の酒屋さん!

怪獣が大好き!!

とわ君

とわ君オリジナル怪獣で〜す!!

ゼットン

とわ君お気に入りのウルトラマンの怪獣達!!

とわ君が作ったカメの焼き物だよ!!

実はとわ君、取材の次の日がお誕生日!!
おめでとう!!

プールも大好き!!

とわ君のおじいちゃんと伯父さんは酒屋さん。お母さんもそこでお手伝いしています。お店の中には所狭しといろんなお酒が並んでいます。お母さんと一緒の青色のメガネがお気に入りで、写真を撮るときも最初はメガネをつけたままがいいって、がんばって主張していました。一人っ子のとわ君は、ちょっと恥ずかしがり屋さんで、ちょっと甘えん坊さん。この4月に小学校3年生になりました。好きな学校の科目は体育。校庭で友だちとドッジボールをしたり、キャッチボールをしたりするのが好き。特に好きな遊びはドッジボール。ドッジボールの魅力を聞くと、「ボールをよけるのがすごく得意だし、楽しい」とのこと。住吉こども文化センターがお気に入りの遊び場所。

とわ君に、今度は宝物を聞くと、ウルトラマンの怪獣フィギュアだって教えてくれました。ゼットンでしょ、バードンでしょ、って言うとわ君、われわれスタッフを見て「どうせ知らないと思うけど」だって（笑）。みなさん、知っていますか？　ウルトラマンを苦しめた大怪獣たちです。ちなみにスタッフの1人は、知りませんでした。大人顔負けのウルトラ怪獣博士ですね。

将来の夢は？　っていう問いかけに、そばで見守っている家族の期待を知ってか知らずか、将来の夢はまだわかんないけど…って首をひねるとわ君、「あ、生まれ変わったらなりたいものでもいい？」って聞くので、それを教えてもらうことにしたら、「鷹！」ですって。家族が大好きなとわ君、これから少しずついろんな体験をして、家族みんなにいろんなお手伝いをして、自分の夢が決まっていくのでしょうね。

（取材と文・粟飯原匡伸）

Disney

YAMAHA
感動を・ともに・創る

音楽の楽しさを伝える
Disneyバージョン!!
限定発売

ヤマハ メトロノーム
MP-80DMM ミッキー＆ミニー
¥5,670（税込）

ヤマハ メトロノーム
MP-80DST スティッチ
¥5,670（税込）

ヤマハ チューナーメトロノーム
TDM-70D ディズニー ¥4,200（税込）

ミッキー　ミニー　スティッチ　プー
ヤマハ ポリシングクロス 各¥1,260（税込）

© Disney

※数量限定発売につきなくなり次第販売終了とさせて頂きます。

ヤマハミュージックトレーディング株式会社　〒103-0014 東京都中央区日本橋蛎殻町1-28-5 ヒューリック蛎殻町ビル7F TEL:03-5641-1051 FAX:03-5641-1092 http://www.yamahamusictrading.com/

（イラスト・yattane-tomtom）

1 ブレーメン命!!

クリーニングイトウの店長伊藤さんは多趣味だ。店内右側には、立派な水槽が縦に3つタワーのようにそびえている。中には沢山の金魚や、伊藤さんが釣ったヤマベとアブラハヤ、小田原の田んぼですくったどじょうが、のんびり泳いでいる。店内左側には美しい紅葉の写真が壁一面に飾られている。昨年11月に福島へ旅行したときの写真だ。ギャラリーイトウの写真を、お客さんも楽しみにしている。

伊藤さんは旅行も趣味。愛する奥様と夫婦水いらずで、2ヶ月に1度旅行に出かける。

旅行は「桜の京都」など必ずテーマを決めて、伊藤さんが綿密な観光計画を立てる。美味しい食事の店の予約も欠かさない。

「まぁ、日頃出歩いて留守にすることが多いからね。旅行は罪ほろぼしだよ。」という伊藤さんに、「私は監視役なの。」と笑顔の素敵な奥様。「そう。手綱にぎられちゃってね。」と伊藤さん。「あなた午年だからね。」と奥様。絶妙なかけあいは、息がぴったり。夫婦漫才を見ているようで何とも微笑ましい。

ブレーメン通り商店街の副理事長、理事長を勤めて20年以上の伊藤さん。ブレーメンの歴史を背負って並々ならぬ責任感がある。

「商店街の運営って、現状維持では衰退しかないんだよ。上に立つ者は今じゃなくて、明日を語らなくてはね。」20年後、30年後の街作りを担う若手を育てる。

「年寄りが少ないから、若い人が自由に意見言えて、いい提案だしてくれるんだ。否定しないよ。失敗したらそのとき考えればいいだけ。やるなら楽しくやればいい。」

風通しの良い場所で、若手が新しいアイディアを実行していけるのは、懐深く、ブレーメン命の伊藤さんの精神がみんなに浸透しているからだ。新しい商店街の歴史を一緒に作っていくんだ。ワクワクしないほうがおかしい。大海原に生きるマグロのように、常に明日をみすえて泳ぎ続ける伊藤さん。未来のブレーメン通り商店街は、高齢化社会にいち早く対応してお洒落な商店街として有名になり、目の肥えた元気なシニア世代に大人気となっているだろう。

（取材と文・中島ひろ子）

店長紹介 『クリーニングイトウ』伊藤 博さん　商店街の大黒柱、名物おじさんの店。

クリーニングイトウ ブレカポイント 5倍 券 有効期限 -2010.6.30

2 趣味は家庭菜園

年中無休の婦人服店「レディースミント」の店主平本さんの朝は早い。長年の習慣で5時には自然と目が覚める。学生時代サーファーだった平本さんは、夜明け前に起きて車で茅ヶ崎や平塚の海に出かけていた。早起きは得意。昔から目覚まし時計を使ったことはない。

朝日の中で、80坪の畑の手入れをする。店があるので、畑にいる時間は7時までだ。

無農薬にこだわった野菜作りは今年で6年目。夏はきゅうり、なす、ピーマン、トマト、オクラ、じゃが芋、しょうが、とうがらし、秋、冬は大根、里芋、キャベツ、白菜、ブロッコリー、ヤーコン、小松菜等を育てている。変わり種のヤーコンは、アンデス原産でミネラルやポリフェノールが豊富な野菜だ。形はサツマ芋に似て、梨のようにシャリシャリした食感が特徴。平本さんのオススメ料理法は、かき揚げやきんぴら。珍しくて身体によい野菜、是非一度食べてみたいものだ。

平本さんは山や広大な畑に囲まれた、横浜市旭区で育った。勤め人の父は、週末になると畑の手入れをしていた。豊かな自然と土に親しむ父の姿が、平本さんの原点だ。初めて苗を購入し見よう見まねで育てた野菜は、簡単に実がついた。でも、その野菜に平本さんは満足できなかった。野菜作りに関する本を読み、独学で勉強を始めた。試行錯誤だった追肥のタイミングや量も研究を重ねた。努力と経験を積んで、納得のいく野菜作りができるようになった。

旬の野菜を長く食べられるよう、収穫時期や収穫量を考えて、計画的に作付けを行うが、一度の収穫量は、大根は30本から40本、ミカンは50kgだ。家族だけでは食べきれないため、車に積んで野菜を配る。丹誠込めて育てた旬の野菜は、鮮度も味も格別だ。

「みんなが喜んで食べてくれるのが嬉しい。」

土のある生活を大切にしている平本さんの好きな言葉は「自然体」。その言葉通り、気さくな笑顔と飾らない人柄が印象的だった。

（取材と文・中島ひろ子）

店長紹介 『レディースミント』平本 保さん　落ち着いたセンスの婦人服店。

レディースミント 店内全商品 1割引券 有効期限 -2010.6.30

ぶ〜らりぶらぶら ブレカんっ歩!

ブレーメン通り商店街のポイントカード「ブレカ」。
今回は貯めにためたポイントを使うべく、
はらぺこ2人組がブレーメンを食い散歩!

ブレカ加盟店はp16,17の大きな文字のお店です

（取材と文・たかせみほ ／ 取材とイラスト・72）

そば? うどん?

◆今日のお昼はがっつり食べたいから、『広島お好み焼き のん』にしよう! 川崎信金の前にある看板が気になってたんだ〜。広島焼きって焼きそばがはさまってるんだよね?

♥そうそう。…あれ? でもメニューに「そばorうどん」って書いてあるよん?

◆え? うどん? それってありなの!? あ、しかもソースが「おたふくソース」と「ポン酢」で選べる! ハーフ&ハーフもできるよ! これにしよう!

♥ちょっとちょっと、その前にメインをきめないと〜!

◆ハッ! そうだった〜。やっぱりまず定番でしょ。私はそばで広島お好み焼き、ハーフソースだね。

♥え〜、冒険してみないとつまらないよ〜〜ん。私はうどんで肉玉レタス。

▶広島お好み焼き のん（p16❶）
Tel.044-411-1875

もちろんハーフだよん! 850円でドリンク付きはうれしいよん!

◆ああ、きたきた♪ ムム、これは。。! ぽぽ。ポン酢あっ!!

♥むしろ「うどん&ポン酢」が一番好きだよんっ! うどんには柚子胡椒の風味が効いてるのがいいよん!!

♥でもさ、なんか、看板の雰囲気だと若いお兄ちゃんとかが出てきそうだったのに、マスター風のおじさまが入り口あけて迎えてくれて新鮮な感じがした〜〜

◆そうそう、意外だった! でも、なんか落ち着いてていいかも。

老若男女にやさしい憩いの場

▶上島珈琲店（p17❷）Tel.044-431-4121

◆おなかいっぱ〜い♪でもなんか甘いもの食べたいなあ。あ、そういえばお茶のヤマキチの抹茶ソフトクリーム、食べたことないんだよねー

♥今日めっちゃ寒いよん? むしろ温かいコーヒーでしょん? ほらここ上島珈琲店なら甘いものもあるし。クッキーもおいしそう。でも食べ過ぎだよん。

◆うーん、仕方ないな、あってもいいなあ「ジンジャーあめゆ」なんてあるんだ。季節限定だあ。

♥それって、にんにくが入ってるってこと?

◆へ??。。。それって。。。ジンジャーじゃなくてガーリックのこと!?

♥あ、あれ?? に、にてるよね!

◆にてない!!

◆あ、ホットココアにしたんだ。甘い香りがいいな〜、、、あれ? 私達珈琲店に入ったのに2人とも珈琲飲んでないね。

♥あ、そういえば。。。

♥あれ、今入ってきた年配の方、常連さんなんだね〜

◆え? なんでわかるの?

♥だってお店の人から声かけてお話してたもん。いいないいな、私も声かけてもらいたいよん! 何回きたら常連さんになれるんだろ??? 珈琲頼まないとだめなんじゃない。

♥そんな〜!

もちろん珈琲じゃなくても常連さんにはなれると思いますが、落ち着いたレトロ調の家具を用いた店内やメニューの豊富さだけでなくベビーカーが通る時の優しい声かけやお店の方の素敵な笑顔こそ、年齢性別を問わずくつろげる憩いの場しるしなのだね〜と実感して、心も体もぽかぽかになって外へでると、そこには。

♥おお、目の前にムッシーちゃんが♪ここの惣菜ムシパン食べたことないからトライしちゃうよん!

◆えっまだ食べるの!? さっき食べすぎって言ってたのに。。

♥お持ち帰りだよ〜〜ん! 手提げもかわいいしねん。ハムマヨと。。でもバナーヌショコラも外せない。。

◆ん〜我慢できない。ひとくち。。お、きんぴら食べやすい。中からマヨネーズがでてきたよ。おいしい。勇気をだして食べてみるもんだね。

と、お持帰りもゲットしてほくほくで1日目は帰途についたのでした。

▶ミスタームシパン（p17❸）Tel.044-433-6483

◆「喫茶 和蘭燈」はね〜、このレトロな店構えと、昭和っぽい看板&サンプルが気になってたの! でも、階段狭いし急だしなんだか入りづらくて。

♥私、その昭和看板ですでに食べたいものが決まっちゃったよん。ポテトグラタンセットおいしそう!

◆早いな〜! じゃあ私は洋風ぞうすい。こんなにでっかい写真で訴えられたら一度は食べてみたくなるじゃんね〜。あ、策略にはまってる気がする。。でも1000円てちょっと高い気がするなあ。

♥うふふ〜ドリンクは〜 ウーロン茶!

◆えっ! ドリンクつくの! あ、書いてあった。じゃあ私はアイスティーで。お、ミニサラダもつくの? それなら1000円でもいいのか。。でも地元で食べるにはちょっと贅沢な気がする。イヤしかし単品でコーヒーを飲むと思えばむしろお得、、ブツブツ。。

♥わ〜こんなアンティークな照明、もうきっと売ってない気がするよん〜ステキ〜♡

◆ほんとだ、この銀のシュガーポットもクラシックで好きだなあ。あ、アイスティーのマドラーもすずらんの細工がしてある〜。なんかちょっと優雅な気持ち。

おいしい洋食と、ゆっくり一服

▶喫茶 和蘭燈（p16❹）Tel.044-433-9987

♥ポテトグラタンあつあつだよん! フーフーフーフーフー。。ミルクの風味もチーズもたっぷりでのびーる、のびーる、ウフッ。そして底からごろっとじゃがいもがでてきてボリュームもたっぷりだよん! ハフハフ。

◆同じくハフハフ。「洋風ぞうすい」って、ほんとうに洋風の「雑炊」だ。リゾットでもなければご飯入りスープでもない、又の名をおじゃ! 正真正銘「洋風」の「ぞうすい」だ! トマトベースとろろけるチーズで程よい濃度が満足度を高め、しかも具沢山であることで栄養バランスがとれている錯覚に陥らせることに成功している。。! 恐るべし「洋風ぞうすい!」

♥誰ですか? あなた。。

◆そしてもうひとつ気がついたことが!

♥もういいですよん。。。

◆またも我々はコーヒー自慢の喫茶店にきてコーヒーを頼んでいない!

♥あああああ

店内を見回すと、お客様はそれぞれ食事の後にコーヒーをはじめとするお気に入りのドリンクで一息ついている様子。文庫本を読みながらの人もいればメールを打っている人もいて、おしゃべりにも一人ゆっくりするにもいい適度な落ち着きと開放感を合わせもった雰囲気にはやはり「喫茶」の文字がよく似合う。。

これぞ抹茶ソフトの理想形!?

◆さ、今日こそはデザートに抹茶ソフトだ〜

♥久しぶりだから楽しみだよ〜ん!

◆なんか緑が濃い! しかも見て! 抹茶の小さなダマがある〜ちょっと得した気分♪幸せの抹茶ダマだあ〜

♥う〜ん、色だけじゃなくて味も濃い〜よん♪なんか、お茶味の理想型って感じなんだよん♪

◆そこまで言う!?

お茶のヤマキチさんの抹茶ソフトクリームは、いわゆる抹茶ソフトクリームに入っているお茶量の約2倍の量の抹茶を使用しているとのこと。採算度外視だけれどおいしいお茶の味をリーズナブルに楽しんでもらいたい、という気持ちが、抹茶ダマにもつまって。。いるのかも?

▶お茶の ヤマキチ（p16❺）
Tel.044-433-6369

◆いやしかしさすがにちょっと冷えたね。

♥口の中がつぺたいよん。あったかいものがほしいよん。。

◆てことは再びハフハフだね〜かつ「ちょっと」ハフハフできるものだよね。

♥それならズバリ「銀だこ」だよん! その場でハフハフできるよん!

◆ここのスタッフの人は接客っていうより「素」で親切って感じの人が多くて何となく安心してるの。メニュー迷っても面倒臭そうにしないでアドバイスしてくれるしさ。

♥ふふ、私は迷わないのよん! ランチでチーズたっぷりだったから「ネギだこ」おろし醤油でさっぱりよん!

◆じゃあ私は思い切りこってりと「てりたま」。あれ、なんか小さい風船がたくさん。1、2…5個くっついてるのがいくつも。もっと膨らませばいいのに。その辺は適当なのかな?

♥これは「たこ」の形をしてるんですよん! よく見て〜真ん中だけ大きいでしょん。

◆え〜そうなの!?…でも、足が4本しかないよ?

♥かわいいからこのくらいがいいの〜! へりくつ大王なんだから…さあさあ、熱いうちにハフハフしましょん! 銀だこならではのカリッと感はすぐ食べるのが一番だよん。アフッ! アフアフアフ〜〜!

と、店前にあるベンチで口から湯気をだしていたら急に雨がぱらぱら。またも残りをしっかりお持帰りしたふたりでした。

▶銀だこ（p16❻）
Tel.044-430-0321

▶広島お好み焼き のん 有効期限 2010.6.30
全品100円引き
※クーポン券はご注文時にお出しください

▶上島珈琲店 有効期限 2010.6.30
全品50円引き
※クーポン券はご注文時にお出しください

▶ミスタームシパン 有効期限 2010.6.30
蒸しパン全品10%OFF
※クーポン券はご注文時にお出しください

▶喫茶 和蘭燈 有効期限 2010.6.30
950円以上の食事セットをご注文の方 ¥100引き
※クーポン券はご注文時にお出しください

▶お茶の ヤマキチ 有効期限 2010.6.30
抹茶ソフト ¥220→¥200
※クーポン券はご注文時にお出しください

▶銀だこ 有効期限 2010.6.30
スタンプカード2倍貯し
※クーポン券はご注文時にお出しください

※クーポン券の有効期限の無いものは無効となりますので切らずにお店へお持ちください。

moto-sumi BREMEN STR. Band

ブレーメン・バンド

《音楽隊隊長》小宮 隆一さん

5月22日（土）
とどろきアリーナにて
7月18日（日）
国際交流センターにて
演奏します!!

寡黙な情熱家

フライマルクトを筆頭に、様々なイベントを華やかな音色で盛り上げてくれるブレーメンバンド。2002年に発足し、今年で生誕8周年。老若男女30人以上もの団員を率いるのは、小宮隆一さん。ブレーメンバンドの創設者であり、音楽隊隊長である。ブレーメン通り商店街の広報部長も務めている。高校時代から吹奏楽団に所属し、トロンボーン歴はなんと35年を超える！ 腕前は、かなりのもの。光り輝くトロンボーンを構える姿は長としての風格に満ちていて、対峙すると少し恐縮してしまうほど。

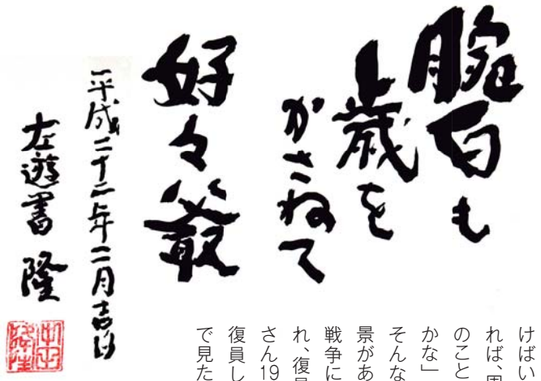
長身で立派な体格の持ち主である小宮さんは、地元の消防団にも参加している。緊急の出動要請を受けて現場に駆けつけ、現場で消防士と同等の仕事をしているそうだ。自営する婦人服店（五代目）の仕事に、バンドの練習に、消防団の活動に、小宮さんは『忙しいです、家族の協力がないと出来ないことだけど、やりがいがありますよ』ときっぱり。プライベートについて質問を投げかけてみた。さぞがしストイックな暮らしぶりが伺えるだろうと予想していたが、次々に意外な答えが返ってきた。『料理が趣味で、スポーツも大好き。ラケットボール歴は20年以上、水泳も得意です。料理に使うハーブは自宅で栽培しています。学生時代の友人は今でも公私ともに交わりがあります』週に二回あるバンド練習では、手料理を振る舞う。『料理がすきになった理由は、本を正せばここの商店街。イベントなんかでは二度に何百食って作るからね。』そう語る小宮さんの表情は柔らかい。最後にブレーメンバンドの将来像について聞いてみた。『商店街に所属するバンドはおそらく全国でも例がない。地域密着型の暖かさを基盤にもって、いずれは全国を代表するような商店街バンドにしたい』商店街全体については『歩行者や自転車の交通量が多いから、お年寄りにとって安全で利用しやすい対話・会話の出来る商店街にしていきたい。地元だからこそ出来ることがあると思う。綺麗ごとじゃなくてね』と語った。落ち着いた口調で語ってくれた一言一言にはホスピタリティと正義感に溢れ、ブレーメン通り商店街の更なる繁栄を予感させると同時に、多くの人が小宮さんに信頼を寄せる理由を垣間見ることができた。

（取材と文・齊藤倫子）

《ブレーメン・バンドは全国でも珍しい商店街に所属したバンドです。ドイツブレーメン州との音楽を通した交流や地域の活性化をうながす役割をになっています。》

「ブレーメン音楽隊」像を知っているだろうか？
その動物たちがどんな表情をしているか知っているだろうか？
そこから、新しいオブジェを作っている人がいると聞いて、小雨降るある春の日に、取材に行った。80歳になる中田さん。笑顔がかわいくて、取材前に櫛で丁寧に髪の毛を整える。消防団で長く活躍されていた方で、部屋中に消防団での活躍に対する賞状がいくつも飾られている。温和な表情と、優しい表情。それから好奇心旺盛でいたずら好きっぽい少年のようなまなざし。少年のまま時間が過ぎたような、そんな人だと思った。
机の上にはスタイルホーム（断熱材）で作った大きな「ブレーメンの音楽隊」像と、金色にスプレーされた小さな「ブレーメンの音楽隊」像。それからカバ、トラ、エリマキトカゲ。エリマキトカゲは中原区民祭で使われたとともに、消防局の防火ポスターにもなった。
「消防団も一緒に（ブレーメン通り）商店街のパレードに参加してくれ」という依頼を受けて、動物村消防隊を作った。その後、小鳥を作ったり、

＊＊＊ 名物人間 ＊＊＊



強く、優しく、柔らかく、
するどい感性が形を生み出す。
中田 隆（ゆたか）さん（81歳）

オジロワシやタンチョウのつがいなどを作ったりして、他の人にも作り方を教えたりもしたそうだが、作品のほとんどは人にあげてしまって、手元にはないんだとか。
中田さんの話には「オヤジ」がよく出てくる。中田さんと消防団の関わりのきっかけも、「オヤジ」だった。「消防団には、オヤジが入れって言ったから入った。『お前にぜひ消防団に入ってほしいって言われたから承知しておいた』ってオヤジが勝手に承知しちゃったんだもん、そんなもんだよ。でも、自分の町は自分で守る。自分を育ててくれたこの町を愛していく。できない人にやれっていうわけじゃない。できることをみんながやっていけばいい。自分がなんとか生きていれば、周りのために何かをする。自分のことだけっていうのはダメじゃないかな」
そんな中田さんには忘れられない風景がある。
戦争に行って、戦後シベリアに抑留され、復員した昭和23年6月23日中田さん19歳。
復員してきたときに横浜駅のホームで見た父の顔が忘れられないという。

（取材と文・粟飯原匡伸）

大豆

お味噌汁・冷奴・納豆・白和え・おから、これらの共通点は何でしょう？
そう、正解は「大豆」。実はこれ全て、大豆が主なる原材料。
大豆は、枝ごと未熟な状態で収穫し、ゆでると「枝豆」。大豆を低温で発芽させると「もやし」。大豆を乾燥させて粉にしたものが「きなこ」。大豆を蒸して、麹菌を加えた加工食品が「醤油」・「味噌」。納豆菌で発酵させたものが「納豆」。蒸した大豆を、そのまま絞ったものが「豆乳」。その絞りカスが「おから」。豆乳に、にがりを加えて加工したものが「豆腐」。と、それぞれ全く異なる食材に化ける七変化食材です。どれもこれも、毎日の食卓に欠かせないものですよね。
この他にも、身近にある加工食品を裏返して原材料の欄を見てみてください。意外にも、実に多くの食品に大豆が使用されています。
大豆の歴史は古く、およそ紀元前３０００年頃に、中国からシベリアにかけて栽培されたのが始まりではないかと言われており、日本へ伝わったのは、なんと縄文・弥生時代初期頃という説があります。日本の古書である『古事記』に、五穀の一つとして大豆が描写されていることからも、古くから日本人になくてはならない作物の一つだった事がわかります。
また、栄養価も非常に高く、主な成分は、タンパク質。タンパク質は、筋肉や血液を作る大事な栄養素。その含有率は、お肉に匹敵するほど。畑のお肉と言われている由縁はここからです。
さらに大豆には、体に嬉しい効能が盛りだくさん。女性に嬉しい、大豆イソフラボンは、女性ホルモンに働きかけ、ホルモンバランスを整えてくれる成分。レシチンは、血管内で悪玉コレステロールの付着を防いだり、細胞の活性化を促す成分。さらに、多数のミネラルも含まれており、美肌・免疫UPの効果が狙えます。
また、大豆の油分は、体内の悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールを増やす働きがあります。
まさに大豆は、栄養満点のミラクルパワー食材。とても体に良い、健康食品と言えるでしょう。

加工によって七変化、栄養満点のミラクルパワー食材。

さて、今回は大豆のパワーを実感するために、商店街の2つのお店を訪ねてみました。さあ、お豆ちゃんはりっぱな加工品になってるでしょうか？

（取材と文・Clico ／ 取材とイラスト・72）

「金子豆腐店」

Tel.044-411-2620（p17❶）

創業は古く、親子三代に渡って家業を営んでいる昔ながらのお豆腐屋さん、金子豆腐店。
朝４時半、みんなが寝静まり、まだ外は暗い中、お豆腐作りはスタートします。朝方、お豆腐を作る時に出る蒸気が、シャッターからこぼれている光景を見かけた方も、多いはず。
金子豆腐店のお豆腐たちは、地元の住吉小学校をはじめ、近隣の小学校５校の給食にも使われているそうで、給食の調理時間までに配達できるようにと、金子さんは時間との戦いの毎日。製造にも力が入ります。店頭に並ぶ商品は、豆腐・がんも・厚揚げ・油揚げ・おからなど。国産の非遺伝子組み換え大豆を使用し、季節や天候によって、温度や湿度・にがりの量などを加減しながら、オリジナル豆腐たちを完成させてゆきます。
「豆腐は生き物。朝作った豆腐を、お昼に食べるのが、一番おいしい」
そう語るご主人が作りだすお豆腐は、販売する時も、ビニールパック詰めの要望が無い限り、パックには入れず販売されているそう。
「できたての美味しいお豆腐を、できるだけたくさんの食卓へ届けたい」
お客さんへの暖かい『想い』が感じられるこだわりが、とても印象的でした。ビニールパック詰めの豆腐が売られている光景が日常的な昨今、忘れている何かを感じさせられます。
亡くなられたおじい様は、豆腐作りから離れ病床についた時にも、豆腐を口へ運ぶと、その豆腐がデキ（今日できた新鮮な豆腐）か、ヤマ（ひと山…一晩越えた豆腐）かを見分けたそう。新鮮なお豆腐にこだわった職人さんならではの、研ぎ澄まされた感覚。見事です。
取材をして初めて知ったのですが、お店の開店時間は、なんと、シャッターが開いた時。どんなに朝早くても、商品があれば売ってくれるそう。
新鮮なできたてのお豆腐を、少しだけ早く起きて、買いにいくのも楽しみですね。

金子豆腐店伝授！ 土佐豆腐

【材　料】
木綿:豆腐１丁／卵:１個／小麦粉:大さじ１程度／鰹節:細かくほぐしたもの適量／食用油
【薬味 & つゆ】
大根（大根おろし）／しょうが（しょうがおろし少々）／アサツキ／めんつゆ
❶豆腐を水きりをして一口大に。
❷玉子と小麦粉をまぜたものを用意。
❸鰹節を細かくほぐしたものを用意。
❹❷に豆腐をくぐらせ、❸を衣のようにまぶす。
❺180度くらいの油で揚げる。表面がふっくらしてきたら揚げ上がり。
❻大根と生姜のおろし・浅葱・めんつゆをかける。

プルプルなめらか豆乳プリン

【材　料】
豆乳:300cc／生クリーム:100cc／牛乳:100cc／砂糖:お好みで／ゼラチン:粉ゼラチン１袋5g（500cc用）
❶ゼラチン以外の材料を、鍋であたためる。分量はお好みで。
❷ふやかしたゼラチンを❶へ溶かし入れる。
❸沸騰寸前で火からおろし、粗熱を取る。
❹冷蔵庫にて約７時間ほど、冷やし固める。

お袋の味といえば、「お味噌汁」と答える方も多いはず。あったかい湯気と、お味噌のあの香り。あ～、なんだかほっこりします。
越後屋味噌店では、先代の故郷である新潟の蔵元や、様々な地域から取り寄せたお味噌を、店頭にて量り売り販売しています。
店内に入ると、赤みそ・白みそ・麦みそ・豆みそなど、たくさんの種類のお味噌が樽に入れられ並べてあり、お味噌のいい香りに包まれます。
「お味噌は発酵食品なので、常に生きているもの。パック詰めのものとは、風味がぜんぜん違います」
昔から、樽に入れられて売られているのには、深い意味があるのですね。いろいろとお話を伺ったのは、透きとおるような白い肌の持ち主の女将さん。それもそのはず、お味噌には、完全食といってもよいほどの栄養素が含まれています。味噌は、麹による大豆の発酵食品。発酵させることで、大豆の成分に加え、過酸化物の生成を抑えたり、老化や精神的疲労を防止する効果がプラスされるそう。肝臓がんや、胃潰瘍の発生も抑えるとか。また、塩分を気にしている方は敬遠しがちですが、実は、お味噌とカリウムを含む食品（ホウレン草・じゃがいも・ごぼう・大根など）を組み合わせて摂取すれば、必要な栄養素は、体内に吸収され、余分な塩分は排出されるというから驚き。女将さんの美肌の秘訣は、お味噌の賜物でしょうか？
とにかく、野菜をたっぷり入れたお味噌汁は体にも心にも嬉しい一品。毎日欠かさず飲みたいものです。
お味噌汁は、家庭の味。おばあ様、お母様、お嫁さん、またそのお子さん、と、代々変わらぬお味噌を買いにこられるお客さんも多いそう。
「お味噌を通じて、変わらぬ元気な顔を見れることが、何より嬉しい」
と、笑顔の女将さん、とても素敵でした。
麹の種類や量・発酵年数や加工方法により、白・赤・甘め・辛めなど、お味噌の種類や味が変わっていくそう。
全国の土地土地によっても種類が豊富にあるのは、こうした技法からなるものなんですね。
「たくさんのお味噌の中からお気に入りのお味噌を見つけて、各家庭の味のお味噌汁を作ってほしい」
そんな『想い』が込められたお味噌たち。自分だけのお袋の味を、見つけに行ってみませんか？

「越後屋味噌店」

Tel.044-422-5239（p16❷）

金子豆腐店 とうふ 20円引き券 有効期限 ~2010.6.30
越後屋味噌店 お味噌 10g増量券 有効期限 ~2010.6.30

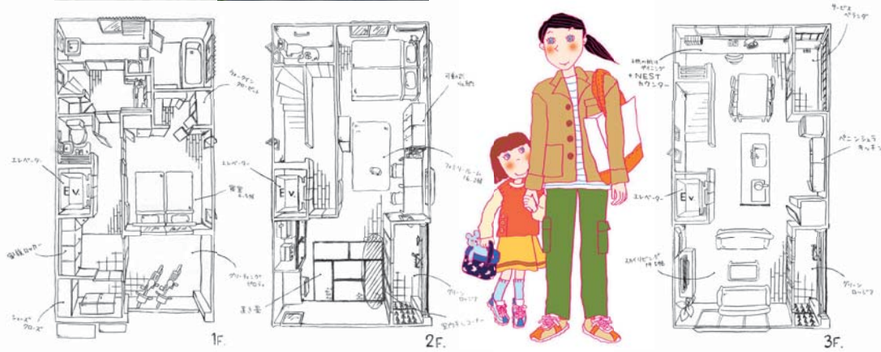
ご存知ですか？ 街かどヘーベルハウス

あっ、これ、モトスミの家だ

だって、3階にダイニングがあるもん。
ここの場所にあった『地活』してるね！

完成オープン5月1日

【敷地面積】25坪　【建物面積】44坪
【見所】子育て家族を応援する『+NEST』、3階リビング、ホームエレベーター、太陽光発電＋エコキュートの「オール電化」住宅
【住所】神奈川県川崎市中原区木月祇園町9-3



カナちゃんとママのしあわせハウス

元住吉だからこんなおうち？

すみたい町No1！ ここ元住吉は通勤・通学の利便性が高く、活気のある商店街にも恵まれ、「元住吉にずっと住み続けたい」と思う人は多いはず。
またその反面、地価もそれなりに高く、敷地の広さは限られ、周辺には3階建てが増えています。
「限られた敷地でも家族の大切な時間をすごす空間などは妥協したくない」こんな願いをかなえるべく登場するのが街かどヘーベルハウス元住吉「木月祇園町」。住宅展示場とは違い、駐車場スペースも入れてわずか25坪のリアルな敷地に、光と風があふれる明るい住まいを建て、「モトスミだからこんなおうち」というモデルを体験できるとのこと。

空に近いリビング？

普通の3階建ては、2階にリビングがあって、3階が寝室…。でも一番明るく風通しがいいのはやっぱり3階！ じゃあ、3階に家族が集まるLDKをつくっちゃおう！
街かどヘーベルハウス元住吉「木月祇園町」では、ホームエレベーターで3Fの「スカイリビング」を実現。ダイニングの横には、家事に忙しいママのそばで、いつもママに見てもらいながら遊んだり学習したり出来る、親子にうれしい「+Nest」空間も。ママたちはおしゃべりがだいすき。明るく静かな3Fリビングで情報交換やお茶で楽しいひとときを。そんな時は、大人の会話に退屈した子供たちは、2Fのフリースペースでのびのび遊ぶ。さらに、しつけの難しい身じまいを楽しんで出来る「家族ロッカー収納」などなど、子育てママさんを応援する工夫が盛りだくさん。
モトスミだからこそできたモデルハウスに、パパも一緒に連れて行かなきゃ。

●お問い合せは
旭化成ホームズ株式会社　☎044-739-1612

お菓子セット券!! この券を切り取ってお持ち頂いた方にお菓子セットをプレゼント致します。

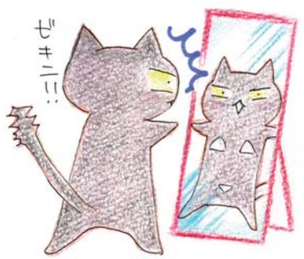
ブレーメンのペットたち音楽隊に入るぞ!!

お散歩大好き!! チーズ大好き!! でも〜ちょっと太り気味!!

松尾茂さんご家族のポメラニアン、ふくちゃん（オス・約8才）。くるりんとした瞳がチャームポイント。ふくちゃんが松尾さんのお家にきたのは、5才の時。
出会いは保健所の「里親募集」のネット掲示板でした。そう、ふくちゃんは最初のご主人様に捨てられてしまっていたのです…。それでもなお、人なつこそうなふくちゃんの目を見た時、松尾さんは一瞬でふくちゃんを引き取ることに決めたそうです。
ちょっと悲しい過去を持つふくちゃんですが、松尾さんのお家に着いたその日からしっぽをパタパタ元気いっぱい。なでられるのが大好きで、うれしさがマックスになると…
ふくちゃん「あんよがピンッてなっちゃう!!」
そう、右足がバレリーナみたいに後ろに真っ直ぐ上がってしまうのです♪
そして大好物はチーズ。でも最近はちょっぴり太り気味…。
松尾さんの奥様手作りの愛情たっぷり「お野菜とお肉をコトコト煮たヘルシーダイエットフード」でおいしくダイエット中です☆

男嫌いだニャー

「クリーニングイトウ」の黒猫、クロちゃん（オス・約8才）。つややかな黒い毛並みと、満月のような瞳のハンサムさんです。
8年前、お店の横のゴミ置き場でエサを探していたクロちゃん。長女・美奈子さんを中心にエサをやり始めましたが…、小さくても誇り高きノラ。なかなか懐きません。毎日毎日エサをやり続け、3ヶ月たってようやく手から食べるまでに!! 今ではお店の宝物です。そんなクロちゃん、今でもニガテなものが…それはカミナリと、男の人!!
家族の中でお父さんの足音を聞いただけで、ピュッと逃げ出してしまうんだそうです。実は草食男子!?イエイエ、昼間は大事なお店の周りをパトロールする立派なオスです☆
でも…実は…もっと大きな秘密が…？
クロちゃん「…おなかに…イヤ、いわないニャ!!」
美奈子さん「おなかの一部の毛だけ白くて、まるでビキニもようなんです♪」
クロちゃん「ニャー!! オスなのニー!!」
とってもレアなクロちゃんの白ビキニ。見れた人は幸せになれるかも!?



（取材と文とイラスト・浜田さや）

ここちよい、巣ごもり

巣ごもり。それはなんだか、ぬくぬくと温かいものにつつまれて、丸くなって、そのうちうとうと・・なあんて、それはきっと鳥の羽根の柔らかさを連想しちゃってるんです。あ、もしかして羽毛布団…？

最近「巣ごもり」といえば不況による「巣ごもり消費傾向」というむしろすきま風のふくようなセチガライ時事表現。とはいえ、もともと巣ごもり傾向のある私としては家の中を居心地よくしてくつろぐことには大賛成！ 特にゆっくりお茶を飲む時間は至福の時です。お茶の中でも、日本茶の楽しみ方に『茶香炉』というものがあるんですね。実は私、商店街の「お茶のヤマキチ」さんに教えていただいて初めて知りました！ いわばお茶のアロマポットで、陶器のお皿に煎茶の葉をのせて火で炙ります。ほのかなお茶の香りがすると同時に、消臭効果もとても高くて焼き肉の後に焚けば効果てきめんだそうな！

オイルやお香は好き嫌いがあるけれど、日本茶のかおりが嫌いな日本人がはたしているのかしらん？ しかも、安いお茶でいいし風味が落ちてしまった煎茶も有効活用できるとはますます魅力的～。茶香炉自体は三千円前後が主流でロウソクはアロマポット用を使用すれば安全。来客時に玄関に焚いておくのもおすすめとか。こんな楽しみ方もあったとは、まさに目からウロコです。

いつも身近にあるものでも、少し視点を変えると全く新しいものになる不思議。いつも入らないお店に入ってみたりお店の人にいろいろ質問をしてみたり。ただ家にいるのではなく「ここちよい巣ごもり計画」を楽しむ事で、いつのまにか身近な人の新しい面も、まだまだ見えてくるのかも。と、ちょっとにんまり。

あ、最近ヤマキチさんでは、カップルが休日に彼の家でおいしい日本茶を飲みたいから、と相談に訪れることが増えたそうです。しかもほとんどの場合は男性の方が熱心で、昔おばあちゃんに入れてもらったお茶の味がなつかしくてと探しに来られるとか。ちょっとびっくり。でも、なんだかほんわかしちゃいました。

（取材と文・たかせみほ）

feel

1 お茶のヤマキチ　Tel.044-433-6369
お店の場所はp17を参照ください

お茶のヤマキチ　お茶＆のり　1割引券　有効期限 ~2010.6.30

履物は文化であり歴史なんだ

昭和二十二年に発足したブレーメン商店街。この長い歴史を持った商店街を足元から見続けて来た人がいる。徳植履物店の店主徳植さん。昭和二十一年生まれ。商店街より一つ年上だ。いつもにこにこ笑顔の元気な親爺さん。店内には趣のある下駄や高価なサンダルが、ところ狭しと並び、歴史臭をぷんぷん漂わせている。親爺さんに「時代と流行」というキーワードを投げかけてみた。

「五十年前、この商店街の周りは畑がいっぱいで、駅前には映画館があったんだ。下駄屋も五店あったんだよ。すごく忙しかった。年末はずっと徹夜でお客さんの応対をしてたもんだ。だけど、今じゃここだけだよ」それが時代というキーワードの答えなのだろう。ならば流行は？　その問いには親爺さんは答えてくれなかった。「そんなこと、聞かないでくれよ」その言葉にいろんな思いが詰まっているようにみえた。見た目だけを重視した厚底のブーツや足を締め付けるハイヒール。履物の本来の役割を取り違えているのではないか。

下駄は足に良いんでしょ？　と目線を変えた質問をふってみた。親爺さんはにっこり笑って話し始めてくれた。

「今の人は歩くのが下手だ。どたどた歩いているし足が歪んでみえる。膝と足の裏がうまく使えてないんだろうな。下駄を履かないからだ。」下駄を履くと土踏まずが発達し、鼻緒を掴むことで足を鍛えられる。親爺さんの足の指は手のようにグニャグニャ動く。話しながらひょいとボールペンをつまみ上げた。「子供には絶対に下駄を履かせるべきだ」と言い、親爺さんは自分の娘が使ってたというちっちゃな赤い鼻緒の下駄を出して来た。何年前の物だろう。歯もすり減り外見はボロボロ。だけどまだ履ける。「歯を継げる職人がいた頃は、下駄は何代も履けたんだよ。エコのハシリなんだ。」この商店街にはピッタリだ。

▲店内には子供の下駄が充実する

子供には下駄を履かせるべき。
土踏まずが発達し、
鼻緒をつかむことで
足が鍛えられるんだ。

▲お嬢さんが小学生の頃履いていた下駄

history

時代はエコ

にっこり笑う親爺さんをみながら、エコブームの昨今、いつしか下駄の流行がくるような気がした。時代が下駄に追いついてくるのかも知れない。

最後に親爺さんは昭和四十七年の一枚の雑誌記事を持って来てくれた。それはなんと虚無僧姿の親爺さんがヨーロッパ十八カ国を回っている記事だった。尺八を持ちかっこいい一本歯の下駄。忘れては行けないのは流行だけではない。文化という大切な物。日本だから持っている大切な物を親爺さんは楽しみながらで守って来たのだろ。

（取材と文・TORO）

2 徳植履物店　Tel.044-411-4349
お店の場所はp16を参照ください

徳植履物店　プレカポイント　5倍出し券　有効期限 ~2010.6.30

場所はP16,17地図をご参照下さい

▶尾長屋 有効期限 ~2010.6.30
かれい棒　発芽玄米&ブラン
定価 ¥260→**¥200!!**

▶富士見庵 有効期限 ~2010.6.30
『ブレーメンカレーせいろ』をご注文の方、**ライス無料!!**

▶成川薬局 有効期限 ~2010.6.30
肌測定して、あなただけにピッタリの**スキンケアサンプルプレゼント!!**

▶ジャイプール 有効期限 ~2010.4.30 ※土日祝日使用可
ペアセットディナーをお二人で
定価¥4,000→**¥3,800!!**

▶和蘭燈(らんぷ) 有効期限 ~2010.6.30
オリジナルブレンド珈琲
定価 ¥450→**¥400!!**

▶亀屋寿司 有効期限 ~2010.6.30
ご来店のお客様(ランチサービスを除く)に、**茶碗蒸しをサービス!!**

▶しょうじき屋 旬 有効期限 ~2010.6.30
一人2,500円のお料理で5名1組様**900mlの焼酎1本プレゼント!!**

▶和菓子 青柳 有効期限 ~2010.6.30
店内商品800円以上お買上げで**『ブレーメンのたまごやき』1個プレゼント!!**

クーポン券
有効期限は店舗により異なりますのでご確認ください。
各券の有効期限を切ってしまうと無効となります。

12

健康素材たっぷり!! ― 新製品 ―
かれい棒

元祖白いたいやき尾長屋の新商品!『かれい棒』片手で持って食べられる! 最長27センチのスティック状のカレーパンです。(全8種類)
健康素材シリーズでは、生地に発芽玄米と米ぬかのミネラルを練り込んだ『発芽玄米&ブラン』が大人気!
揚げたてかれい棒はいかがですか?

▶尾長屋
TEL:044-430-3800
http://www.onagaya.com

11

黒・赤・黄でドイツ国旗の色合い!!
ブレーメンカレーせいろ

とり肉、玉ねぎ入りのちょっぴりスパイシーな辛さのつけ麺です。
ナス〈黒〉、パプリカ〈赤〉、カボチャ〈黄〉の素揚げで、ドイツの国旗をイメージ、、、(笑) 850円のブレーメンオリジナルメニューです!
粉チーズ乗せですこしまろやか。
ぜひ一度、お試しください!!

▶富士見庵
TEL:044-433-3781
http://fujimian.exblog.jp

10

日射しの強い季節です!!
巷で評判の美白美容液

薬局と言っても薬だけではありません。@コスメ、雑誌等で評判の化粧品ブランドせいぞろい! 是非一度お店をのぞいてみてくださいネ。
《取り扱いブランド》
クレドポーボーテ、ベネフィーク、コスメデコルテ、トワニー、リサージ、アルビオン

▶成川薬局
TEL:044-433-0788
http://www.bremen-st.com/index2.htm

9

本場インド料理で活力を!
ペアセットディナー

ポカポカ陽気の春は、スパイシーな本場インド料理を食べて活力をつけましょう!!!平日限定のペアセットディナーが、クーポンを使ってお二人で3800円にて召し上がれます。さらに期間限定で土日祝日も利用できるようにしました。カレーの辛さも選べます。ご来店お待ちしています。

▶インド料理レストラン ジャイプール
TEL:044-411-1640
http://r.gnavi.co.jp/p383000

16

落ち着いた拘りの空間でどうぞ!
オリジナルブレンド珈琲

アンティークな照明に、小物や食器。なかでも店内に置かれているレトロな電話ボックスが、どこか懐かしくて心地の良い空間を演出します。自慢の珈琲は香り豊かなできたてをお客様の前でおつぎいたします。また、お食事も拘りのメニューを多数ご用意しております。

▶和蘭燈(らんぷ)
TEL:044-433-9987
http://www.bremen-st.com/index2.htm

15

隠れたこだわり、ここだけの味!!
茶碗蒸し　500円

創業60年の寿司屋です。
伝統の技で店主が寿司を握り、日本料理店で修行した娘が一品料理をこしらえる。
その娘が工夫を凝らす、亀屋寿司の茶碗蒸し。削りたての鰹節でダシをとり、新鮮な白身魚を具材に入れた当店自慢の逸品です。

▶亀屋寿司
TEL:044-411-2635
http://kameyazusi.exblog.jp

14

これからおいしくなる!!
絶品・岩がき

元住吉駅を降りて武蔵小杉に向かって線路沿いに歩いて3分。開店10年目の和食の店です。極限までコストを抑えるため、仕入れにはとことん拘ります。これから岩がきがおいしくなる時期。店長が気に入らないと無い時も…。本物の味を良心的な価格でお楽しみください。

▶しょうじき屋 旬
TEL:044-433-8131
http://www.bremen-st.com/index2.htm

13

拘りの餡とお餅を優しく包んだ!!
ブレーメンのたまごやき

ブレーメンブランドのオリジナル和菓子第二弾!!
しっとりとした生地に、やわらかお餅とていねいに炊き上げた小豆を包み、和風オムレットに仕上げました。できたてホヤホヤの新テイスト。ぜひ一度、お試しください!!
1ヶ税込190円

▶和菓子 青柳
TEL:044-411-2330
http://www16.ocn.ne.jp/~aoyagi

各種証明写真
卒業アルバム制作
記念写真

Kフォト
http://www.kphoto.jp/
http://kphoto.jp/m/
スタジオは商店街にあります! ☎044-434-3957
"今回のブレスの撮影をしました"

シニア集合住宅出張プロジェクト

出張商店街
『ぶれーめん』
モトスミ・ブレーメン通り商店街

以前は大好きだったショッピング。
施設に入居すると体力的・精神的に自信が無くなり
仕方なくご家族の方にお願いするか、
我慢せざるをえない方が多くなります。
そんな方々のために、
モトスミ・ブレーメン通り商店街が
立ち上がりました!
シニア集合住宅・高齢者施設に出張する
ちっちゃな商店街です。
名付けて『ぶれーめん』。
たくさんの方々の笑顔と出会いたい!
それが私達の原動力となっております。

出張範囲:片道車で30分圏内
- 川崎市(宮前区・高津区・中原区・幸区)
- 横浜市(都筑区・青葉区・港北区・鶴見区)
- 東京都(目黒区・大田区・世田谷区)

今後出張先拡大予定

【お問い合せ】
モトスミ・ブレーメン通り商店街振興組合 商店街事務所 Tel.044-422-3626

※クーポン券の有効期限の無いものは無効となりますので切らずにお店へお持ちください。

場所はP16,17地図をご参照下さい

▶ミスタームシパン 有効期限 ~2010.6.30
蒸しパン全品10%OFF

▶パンドププ 有効期限 ~2010.6.30
全粒食パン
定価1斤¥270→**¥250!!**

▶ヤジマ文具店 有効期限 ~2010..6.30
ハイテックCコレクトボディー購入の方、**レフィル1色サービス!**

▶鳥庄 有効期限 ~2010..6.30
500円以上お買上げの方
唐揚げ100gプレゼント!!

▶ル・シック 有効期限 ~2010.6.30
ビックリエコバッグ10%OFF

▶アンク〔リーフ〕 有効期限 ~2010.6.30
新規のお客様に限り
全メニュー20%OFF!!

▶蜂の家 有効期限 ~2010.6.30
まゆ最中10%引券

▶ゆうき亭 有効期限 ~2010.6.30
黒豚ロースの鉄板焼ステーキ
定価 ¥1,050 → **¥900!!**

クーポン券
有効期限は店舗により異なりますのでご確認ください。
各券の有効期限を切ってしまうと無効となります。

4

抹茶の香りと、栗あんの甘みが絶妙!!
抹茶栗あん　200円

ミスタームシパンではアレルギーが気になる方も安心して食べて頂く為に、生地に卵、牛乳、バターは使用しておりません。小麦粉と、砂糖と、塩。この三つの食材の魅力を最大限に引き出して完成します。これこそが、私達が表現したいもちもちのムシパンなのです。

▶ミスタームシパン
TEL:044-433-6483
http://www.city-s.co.jp/mr.musipan

3

健康を考えて
全粒食パン!　1斤270円

小麦を丸ごと粉にした全粒粉を使うことにより、栄養豊富な「表皮」「胚芽」も一緒に召し上がることが出来ます。そのまま食べればプチプチした食感が、焼けば香ばしい香りが口の中に広がります。
※胚芽には植物繊維と多種ミネラル類が豊富に含まれております。

▶パンドププ
TEL:044-433-4567
http://yaplog.jp/pan-de-pupu

2

今、一押しの筆記具!
パイロット ハイテクCコレト

あなたの選んだボディに、お気に入りのレフィルを入れて、オリジナルの2色用・3色用・4色用のハイテクCコレトを作ろう!
ボディーは白/透明ブルー/透明ピンク/透明ブラック、
ペン先は0.3/0.4/0.5mm、
色は15色の中から選んでネ!

▶ヤジマ文具店
TEL:044-422-0044
http://www.bremen-st.com/index2.htm

1

テレビや雑誌で紹介
20種類ある焼き鳥

スパイシー、塩だれ、バジル焼等々、オリジナリティのあふれる焼き鳥が揃っています。ばらしたての国産鶏肉をその日のうちに入荷するので、鮮度肉質などは、食べて違いがわかります。
サラダやお惣菜も種類が豊富。是非一度お立ち寄りください。

▶鳥庄
TEL:044-422-2318
http://www.bremen-st.com/index2.htm

8

開けてみる迄? え? これな~に?
ビックリエコバッグ　2,310円~

開けてみると、女性には必需品のエコバックに大変身!
花柄やゼブラ柄、お好みに合わせて是非一度はお試しください!!
御贈答品としても最適で、いただいた方も大喜び!
お買い物が楽しくなります!

▶ル・シック
TEL:044-434-4666
http://www.bremen-st.com/index2.htm

7

ankhとは、古代ヒエログリフ語で
"生命・源"

日々の暮らしの中で発生した心身の疲れをリセットし明日へと繋げる活力がみなぎる安らかな空間を提供致します。
又、店内の水を全て軟水にする事により極限までダメージレスにこだわっています。皆様のご来店、心よりお待ちしております。

▶アンク〔リーフ〕
TEL:044-422-8487
http://www.ankh-hair.com

6

5種類の餡をお楽しみいただける
まゆ最中

小倉、柚子、胡麻、白つぶし、黒糖の五種類の餡をお楽しみ頂ける五色の一口最中です。見た目にも愛らしい『まゆ最中』は創業以来変わらぬ蜂の家を代表するお菓子です。熟練職人が一釜一釜丹念に煉り上げる頑固なまでの手作りへのこだわった餡は絶品です。

▶蜂の家
TEL:044-434-2333
http://www.hachinoya.co.jp

5

福島の大地が育んだ『麓山高原豚』
黒豚ロースの鉄板焼ステーキ

『麓山高原豚』は優れた種豚及び、限定された生産農家で育てられています。飼料は遺伝子組替えなしのトウモロコシを主原料にキャッサバ等のデンプン質の豊富な原料を加え、天然樹木エキスを配合します。そのため、脂肪の切れが良く、臭みやアクの少ない肉質になるのです。

▶ゆうき亭
TEL:044-434-6999
http://www.yukitei.com

ブラスバンド派遣プロジェクト

moto-sumi BREMEN STR. Band

ブレーメン・バンドは全国で例を見ない商店街に所属しているバンドです。
今ではメンバーも30人近くまでなった一大ビッグ・バンドです。
商店街のイベントをはじめ各地域から招かれ活躍しています。
昨年10月にはドイツ・ブレーメンから来日したドイツ・カンマーフィル・ハーモニーとのジョイントコンサートも成功させ、数々のメディアから取り上げられております。
音楽のまち・かわさきを代表するような商店街バンドとして、これからも成長すると共に、海外との文化交流をになう存在として地域や商店街を引っ張っていきます。

過去の実績

2004年~	毎年7月、10月、12月商店街イベントにて演奏
2005年~	横浜市吉野町市民プラザにて、サマーフェスタ依頼演奏
2005年~	毎7月、国際交流センターサマーフェスティバル依頼演奏
2006年10月	元住吉駅こけら落としコンサート、以後、10月は駅コンが定着
2009年 6月	横浜市市民バンド[金沢吹奏楽団]定期演奏会にて、エキストラ依頼で、横浜みなとみらいホールにて演奏。
2009年 6月	国際交流センターにて、第1回演奏会開催
2009年10月	ドイツカンマーフィルハーモニーブレーメンゾリスデンとジョイントコンサート
2010年 1月	ボルチモアの音楽院学生と国際交流センターにて交流演奏会

今後、高齢者・福祉施設への派遣も積極的に取組んでいく予定です。

【お問い合せ】モトスミ・ブレーメン通り商店街振興組合 商店街事務所 Tel.044-422-3626

※クーポン券の有効期限の無いものは無効となりますので切らずにお店へお持ちください。

♥商店街で出会ったステキなステキな♥ ブレウーメン

『ＢＲＥａＴＨ』アンケート&プレゼント応募用紙（2010年4月創刊号）

〈応募にあたってのご注意〉
- 当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。
- プレゼントのご応募はお1人様1点とさせていただきます。
- 応募締切は2010年5月31日です。

〈個人情報の取り扱いについて〉
ご回答いただいた内容は、プレゼントの発送および個人を特定できない統計資料の作成などに利用させていただきます。ご住所などの個人情報データは、個人情報保護法上、第三者に引き渡すことはいたしません。また、遅滞なく廃棄し、他に転用することはいたしません。

1）質問▶「ＢＲＥａＴＨ」の記事･企画について面白かったものをお選びください。（複数回答可）
1：特集 Hanami Sake
2：プチ特集 Bremen Brand
3：お得がいっぱいランチ特集
4：読者家族 とわ君
5：店長紹介
6：ぶ～らりぶらぶらブレカんっ歩
7：モトスミ･ブレーメンバンド
8：名物人間
9：プチ特集 大豆
10：街のペット
11：LIFE フィーリング
12：LIFE 商店街の歴史
13：おススメ 店舗特集
14：ブレウーメン

2）質問▶興味を持った広告はどれですか？（複数回答可）
1：映画『アウトレイジ』
2：スパークリング さざめき
3：エビス
4：ビバスポーツ
5：ヤマハ･ディズニーバージョン
6：ヘーベルハウス

3）質問▶クーポン券は使いましたか？
1：1～5枚使った（使う予定）
2：6～10枚使った（使う予定）
3：10枚以上使った（使う予定）
4：使う予定はない

4）質問▶「ＢＲＥａＴＨ」を自分以外のどなたかに渡し、読まれましたか？
1:自分だけ　4:友人･知人
2:夫、または妻　5:職場の人
3:親、または子　6:その他

5）質問▶本誌へのご意見･ご感想等をお書きください。

6）質問▶ご希望のプレゼント番号をお書きください。（　　番）

お名前	男　女
住所	
電話番号　　―　　―	
生年月日　　年　　月　　日	

✂（キリトリ）

1名様
▶エコクロス
「もったいない」から風呂敷が見直されています。リサイクルポリエステル生地からできている、ブレーメン音楽隊をデザインした風呂敷です。

A　B

1名様
▶新エコバック2点セット
2009年、ブレーメンブランド元年に生まれた商店街オリジナルのエコバックです。
サイズ：A（W270×H320mm）
B（W360×H350mm）

3名様
▶コースター/なべ敷き5点セット
山北町の間伐材を、山北の地域作業所「やまなみ工芸」で研磨していただいたヒノキのコースターとなべ敷きを、私たちの商店街で加工しました。

表　裏

5名様
▶ブレーメンオリジナルエコバック
ドイツ･ブレーメン市で使われているエコバッグを輸入して、裏に商店街のロゴを印刷しました。2007（平成19）年に発売されたエコバッグブックの表紙を飾りました。

ＢＲＥａＴＨ プレゼント

ブレスはこれからも
ブレーメン商店街を利用する皆様の
ためになる楽しい情報を
提供していきたいと思っております。
是非皆様のご感想をお聞かせください。
アンケートにお答えいただいた方の中から
抽選でステキなプレゼントを差し上げます。
以下のアンケート用紙をご記入の上、
コミュニティーセンターにある
応募箱の中にお入れください。

5名様
▶ブレーメンオリジナルピンバッジ
ブレーメン音楽隊のピンバッジ。
とてもかわいいと評判です。
※色は選べません

編集後記

編集長：松尾 延広

私、名ばかりの編集長で実質は小間使い。若手からあれやれ、これやれと言われ文句言いつつ楽しんでいます。商売人はゆとりと無駄が大切です。楽しくなければお客様も楽しめません。利益至上主義のこの頃ですが、ブレーメン通り商店街ではこれからもお客様が楽しく遊びながらお買い物の出来る商店街を目指していきます。「ブレス」はそんな息抜きになるお店やイベント情報を紹介し、我々と共に成長していく季刊誌ですので、今後ともよろしくお願いいたします。

BREaTH STAFFING
発行人：伊藤 博
編集長：松尾 延広
監　修：平本 保、小宮 隆一
広　告：佐藤 新、中島 徳人
校　正：高林 富雄、宇野 慎也
デザイン：デザインルーム th:n（シ･ン）
写　真：Kフォト
発　行：モトスミ･ブレーメン通り商店街振興組合

《内容に関するお断りとお知らせ》
本紙に掲載されている施設･店舗･営業時間、料金、定休日、内容等は予告無く変更される場合があります。

モトスミ･ブレーメン通り商店街振興組合
フリーマガジン『ＢＲＥａＴＨ』編集部
〒211-0025 川崎市中原区木月1-29-18
TEL:**044-422-3626**　FAX:044-422-3506

『掲載広告』のお問い合せは佐藤まで

BREaTH ［ブレス］モトスミ・ブレーメン通り商店街マガジン No.1号 2010年4月5日発行 発行／モトスミ・ブレーメン通り商店街振興組合 フリーマガジン『BREaTH』編集部 TEL.044-422-3626

北野武監督最新作

アウトレイジ
OUTRAGE

ビートたけし　椎名桔平　加瀬 亮　三浦友和
國村 隼　杉本哲太　塚本高史　石橋蓮司　小日向文世　北村総一朗

6.12

outrage-movie.jp

映倫 © 2010「アウトレイジ」製作委員会
WARNER BROS. PICTURES