

知
っ
得

消費者が取材したお店情報 No.6

戸田ガイド お店



味

- さめきや …2
- そば処 あさひ …2
- 亀鶴 …3
- 居酒屋 大 …3
- 神戸ランチマーケット …4
- カフェ・ザイカ …4
- ナタリー …5
- 欧風カレー ミティック …5
- アンヴェール・ジャルダン …6
- 三州総本舗戸田店 …6

暮らし

- (株)春山重吉商店 …7

おしゃれ

- テーラーマルヤマ …7
- ヘアサロンいとう …8

戸田市商業サポーターズクラブ

私たちは、戸田で一生懸命にがんばっている個性豊かなこだわりのお店や地域に密着した昔ながらのお店などを消費者の視点で取材し、お店ガイドを作成しております。これまでも約100店舗紹介しておりますが、市内には多くのおすすめのお店がありますので、ぜひご利用ください。

「知っ得お店ガイド No.6」

発行 平成19年8月

発行責任者 戸田市商業サポーターズクラブ

〒335-0022 戸田市上戸田1-21-23 (戸田市商工会館内)

TEL048(441)2617・FAX 048(444)0935

<http://www.tok2today.com/>

発行協力 戸田市・戸田市商工会

戸田市商業サポーターズクラブ

讃岐の味 さぬきや

正統派さぬきうどんをぜひどうぞ

戸田市上戸田の本場讃岐うどん店「さぬきや」では、香川県内でもしか使われることのなかった「さぬきの夢2000」という小麦粉をうどんに使い始めました。

ご主人の眞鍋さんは香川県出身。大平元首相が絶賛した「川福」で修行し、お父さんが勤務した東京中野のうどん店を経て戸田市にて独立・開業。もう30年営業しています。

いままでも国内外、数十種類の小麦粉を吟味し、30年の間に3種類の小麦粉を使ってきました。香川県が8年の歳月をかけて作り上げた「さぬきの夢2000」の味、コシ、舌触りに惚れ込んで入れ替えることにしました。

メニューには、温玉ぶっかけうどん、きつねうどん、カうどん、肉(国産牛)うどん等の一般的なものの他、袋うどん(油揚げの中に餅とたまご入り)、もみじおろしうどん(羊いもみじおろしと豚肉、ほうれん草)、野菜あんかけうどん(野菜にとろ



うどん地蔵。庵治石でつくったもので高松から取り寄せました。

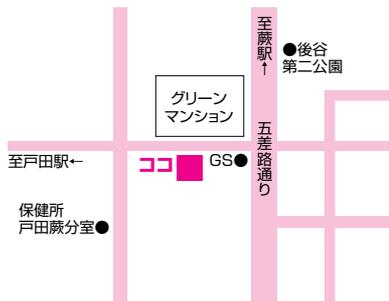
みあんをつけたもの(等)、独自に考案したのもあります。

香川では行事があるとき必ず用意するうどんと、ばら寿司の定食やいなり寿司も揃えています。夏には冷やしうどんもいろいろあります。

眞鍋さんによると、今ブームになっている「釜揚げうどん」より、香川県の家庭では「湯だめうどん」の方が一般的だったそうです。

戸田で開業して今日までやってこられたのは、近くに大手電機メーカーさんがあったおかげです。ご主人眞鍋さんですが、その工場も8月に移転するため、新たなお客さんを模索中です。お屋敷は市役所VIPを含む出前などで混雑していますが、8月からは環境が変わるので、新たなメニューを検討中との事。

店内には香川県関係のポスターやちょうちんが飾られ、讃岐の雰囲気にあふれています。さぬきの夢2000、いろいろと昆布のダシ、マルキン醤油、瀬戸内海の塩、青ねぎを使った正統派さぬきうどんをぜひお試しください。



【一口メモ】 ●さぬきや
戸田市上戸田101-3/電話048(443)3783/店主 眞鍋信雄/営業時間11:00~15:00、17:00~20:00(土曜日11:00~15:00)/定休日 日曜日/駐車場 なし/取扱 さぬきうどん他

そば処 あさひ

デザートも好評!「そば処あさひ」

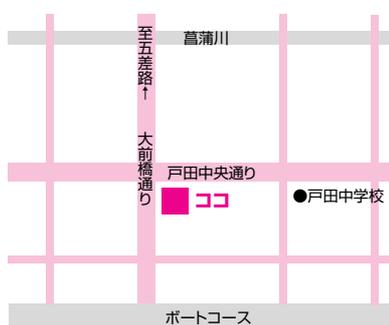
五差路を南に下った角にある「そば処あさひ」の店主、小河原栄さんが生活衛生の向上発展に寄与した功績で、平成18年度厚生労働大臣表彰を受賞しましたのでも話を伺ってききました。

小河原さんは、長年、麺類業生活衛生同業組合の埼玉県副理事長などを務めた功績で厚生労働大臣賞を受賞しましたが、おそば屋さんとしてのメニューやサービスにも工夫を凝らしています。

現在使っているそば粉は、国産とカナダ産のブレンドです。そばは店主の好みになるのですが、こちらのそばは固めの舌触りです。人気があるメニューは鴨汁せいろ、焼肉セット、ランチタイムの日替わり定食(おそばと各種ミニ丼)等です。冷たいおそば類には、デザートとして手作りの「そばようかん」(羊羹というよりプリンやゼリーのような感触でした)を出し始めました。

これは、出来立ての状態ではそばの香りが強く、2日ほど寝かせるともろやかで落ち着いた味になる反面、そばの強い香りが薄くなります。最初は、新そばの季節限定のつもりでしたが、好評のため、しばらく続けるそうです。

戸田で開業したのが昭和47年・オイルショックの前で、当時は、近くに人を多く使う事業所がたぐさんあり、お昼時になると順番待ちの行列ができたのですが、今はだいぶ様子が変わりました。60歳を越えた小河原さんですが、お馴染みさんにも支えられてまだまだ元氣いっぱい。毎月末日は「そばの日」として、メニューの一品を半額にしています。どのメニューにするかは1週間前に決めていきます。出前もOK、駐車場も2台備え、毎日楽しく仕事をしている印象のあさひやさんでした。



【一口メモ】 ●そば処 あさひ
戸田市南町3-25/電話048(442)2767/店主 小河原 栄/営業時間11:00~20:00/定休日 火曜日/駐車場 2台/取扱 日本そば他



手打ちそば 亀鶴(きかく)

蕎麦は素材とおいしい瞬間が勝負

「ゆでたてそばを水で洗い、ざるにとって、水が切れるか切れないかという、ちよつとした間がそばの番美味しいとき。これが食べられるのは、出前では無理。やはりお店で食べてほしい」と、味にとことんこだわる店主関茂夫さん。

そば粉は、1年を通じ国産でいちばん良質なものをを使う。その日の天気でも、こね方、打ち方、ゆで時間が違う。いい素材を使い、手間を惜しまないそばを打ち、お客様を裏切らないから常連さんが多い。

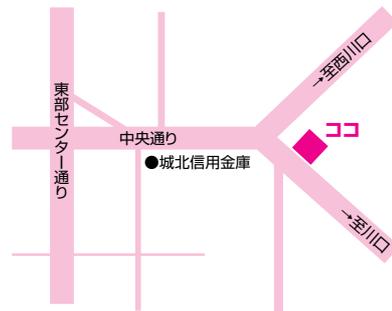
もちろん、「つゆ」にもこだわり、先代から引継がれた味に店主がさらに工夫を重ね、もり汁には5日ねかしたつゆを、温かいそばには作りたてで美味なつゆを提供している。「苦労の言葉は、40年間いまだに自分の味を見つけていること」と店主。

一押しはやはり、もりそば(525円)と天も



り(945円)。また、そば、天ぷら、ご飯がついたそば定食(725円)もおすすめ。変わりそばも人気。冬至12月にはゆず切りそば。月にはみもぎそば。いずれも数量限定で早めに行った方が間違いない。

師走といえば、年越しそば。伝わる説によると、そばは細く長くのびることからの縁起説。寿命を延ばし、家運を伸ばしたい、という願いが込められている。また、そばは切れやすいことから一年の苦労や厄災、あるいは借金を断ち切るこの説がある。また、そば粉で金粉を集めたことからお金を集める意味をこめ、縁起で食べるようになったという説。いかにも繁盛した江戸時代らしい発想の由来説だが、大晦日にはそばを食べせよ来年もいい年であるように願いたい。お持帰り用生そば(550円)、天付きそば(1,000円)を店前で販売。もりそばをおいしく食べるコツは、「強い火力で、お湯10に対し、そば1の割合でゆでる。そして、とにかく冷たい水で洗うこと」とアドバース。



【一口メモ】●手打ちそば 亀鶴(きかく)
戸田市中町1-23-8/電話048(441)4680/店主 関 茂夫/営業時間11:00~15:00、17:00~21:00/
定休日 火曜日(第3水曜日)/駐車場 4台/取扱 そば・うどん・定食ほか

3

居酒屋 大

古風な居酒屋「大」

お手前の器で食べられて満足

半鐘やぐらの目立つ居酒屋「大」(だい)。引き戸を開け奥にすむと手書きのメニューがお店いっばいに張り出されている。よく見るとメニューの他に俳画や糊にたくさんの陶器が飾られ、さじゆめミニギャラリーといった感じだ。見回している私たちを、店主大熊惟男さんが作務衣姿で迎えてくれた。大きな水槽にはアジが元気に泳いでいる。

「体にいいものをお出ししたいと考えています。味付けはあっさり」と、新鮮な食材の味を楽しんでもらいたいから...と大熊さん。

日本酒や焼酎も種類豊富。「その日の仕入れに合わせてメニューを毎日書き換える。お薦めはその日の日に変わるんです」と楽しげに話す。

「料理を創っているとそれに合う器が欲しくなる」。12年前から陶芸の道へ。店の料理はすべて手作り器に盛付けられる。「この器、譲ってもらえる」と聞けば安価で分けてもらえるともらえる。「料理の器だけでなく、茶器も作りたくなる。すると茶道にも興味湧き、やってみる。料理メニューを書くが、筆を持っていると絵も描きたくなり、これもすべにやる。日々精進です」と。この店は、俳画、造作も含めて大熊作品である。今では、



和食料理教室や茶道教室の講師をボランティアで引き受けている。人柄も抜群の店主大熊さんにほれ込み、グループでのお客さんが多いという。常に前を目標しているご主人。息子さんも本町で自分の店をオープンし活躍中だ。

「居酒屋大は、味で楽しみ、目でも、空間でも楽しみ、そして変化を楽しむことができる。ふと見ると、アンティークの干物が鎮座し、「いらっしゃいませ」とお客様を迎えていた。



【一口メモ】●居酒屋 大(だい)
戸田市笹目2-24-4/電話048(424)1147/代表 大熊 惟男/営業時間17:00~23:00(月~土)、17:00~22:00(日曜・祭日)/定休日 不定休(8月13~15日、1月1~3日)/駐車場 5台/取扱 魚中心の料理、日本酒、焼酎ほか陶芸教室、料理教室を開く
URL <http://www.cablenet.ne.jp/toda-dai/>

本格神戸牛
焼肉

(神戸ランチマーケット)

KOBE LUNCH MARKET

路地裏の隠れ家的焼肉店

店名は「本格神戸牛焼肉」KOBELUNCH MARKET。本物嗜好を追求する若い29歳のオーナー・富永さんと店長・徳山さんは、神戸で修行し昨年オープン。

「神戸牛特上物、チャンピオン牛」のステッカーが貼られた入口を入ると、華やかなガラス張りの店内。「ここは焼き肉屋さん？」と思うほどモダンなディスプレイ。2列に並んだテーブル席には34人がゆったりと座れます。メニューは、本格的な韓国料理を中心に、カルビ、サーロイン、リブロー、ラムイチ(もも肉)はA4、A5の最高級肉神戸牛、但馬牛。脂は甘味あり、口の中で早く溶けるのが特長とか。他にキムチ、おつまみサラダ、スープ、ピビンバや冷麺、お酒(韓国酒、ワイン、カクテル)等を用意しています。サラダは女性に優しいヘルシー仕上げで、特にごまサラダやランチマー



【一口メモ】●本格神戸牛焼肉 KOBELUNCH MARKET (神戸ランチマーケット)
戸田市下前2-11-5/電話048(433)6663/富永栄渉/営業時間11:40~23:00/定休日 火曜日/駐車場 7台(第2駐車場有り)/取扱 神戸牛ステーキ、韓国料理ほか
URL <http://www.k-l-m.jp/>

ケットサラダはおすすめですよ。もちろんキムチは自家製で、ピリツとした辛さは日本人向けの味付けです。予算は概ね4,000円くらい。店長は「チャンピオン牛は、どのお店でも仕入れができるわけではなく、決められた卸売りルートでなければ手に入らない」。常時用意されているものではなく、「予約をして欲しい」とのこと。チャンピオン牛以外の最高級ランク神戸牛は常時提供しています。

今年4月からランチメニュー(11時40分~15時)を充実。「ヘルシーサンドウチゲ鍋(おぼろ豆腐チゲ鍋)、と神戸風からし焼きが1,050円、ポリュームランチが1,350円と大変おトク。また、土日限定の「神戸牛鬺盛りランチ」も楽しみ。仕込みは大変だが、「美味しいものを提供したい」という徳山店長。「元氣と若さでお客様にパワーを持ち帰って頂きたい」と熱く語ります。とにかく、ぎりぎりお安いお値段で提供する方針で、お客様に満足して欲しい気持ちも伝わってきます。

カフェ ザイカ

あなたはアフリカ料理、わたしはインド料理

白いタイル張りの2階「カフェ・ザイカ」。店名から「ヒーローショップ」と思いきや、ここは「アフリカ&インド料理」の店。30人程入れる店内は、ほどこ良いスパイスの香りと絵柄の大きなタペストリーで装飾され、母国の雰囲気を感じさせます。店長のドゥクレ・ラシーナさんはアフリカ・マリ共和国出身。アフリカ料理のソックを兼ねます。インド料理担当のヌルさんと共に日本語を流暢に話します。開業は3年前ですが、「その頃まだ市内では、外国料理を出す店は少なかった」といいます。「最初、お客さんはぜんぜん来てくれませんでした。チラシを作りポスティングをしました。その結果、最近はお客さんの人たちが来てくれます」。この先、「もっとたくさんの人にアフリカ料理・インド料理を知ってもらい、お店を増やしていきたい」と、夢を語ります。

アフリカ料理やインド料理は野菜をたくさん使い、ヘルシーです。スパイスや茶葉、クスクスなどのパスタは本場から輸入しています。ランチタイムは800円でカレー4種類が食べ放題。窯で焼く自家製ナンが白米とサフラン使用のライスにサラダ、フルーツヨーグルトが付き、プラス200円でドリンクバー。テイクアウトは500円で5種類のカレーから選べます。



【一口メモ】●カフェ・ザイカ
戸田市上戸田5-3-1-2F/電話048(441)0660
/代表 ドゥクレ・ラシーナ&ヌル/営業時間11:00~15:00(ランチ)17:00~23:00(ディナー)/定休日 水曜日/取扱 本場インド料理とソウルフードアフリカ料理
<http://www.cafezaika.net>



ラシーナさん(左)・ヌルさん

夜のメニューはチキンカレーや豆カレー、チエブジエンというアフリカ風炊き込みご飯、タンドリーチキンセットやチャイ、デザートはラシーナなど種類は豊富。メニューには料理の説明や辛さも表示されているので、オーダーしやすくついでに夜はアフリカビール、インドビールなどの酒類も。コース料理は2,000円から。店名「ザイカ」は「おいしいもの」という意味。ここで本場のおいしい味と会えます。

Trattoria NATALI (ナタリー)

カジュアルで家庭的なレストラン

レンガ作りの入口、オープンテラスに光が差込む。店内は白の壁にピサの斜塔の絵、ベネチアングラス、吹き抜けの天井、頭上の照明で演出します。店名「ナタリー」は、オーナーシエラ、長谷川さんが勤めたイタリアレストラン時代のセカンドネームからの命名です。スタッフは、奈美さんのお父様とご姉妹が加わり6名。パスタ料理などイタリア家庭料理がメインです。戸田育ちの長谷川さんは、イタリアレストランで修行を積んで昨年1月にお店をオープンしました。

ランチセットは900円。サラダ、コーヒードレスでパスタ4種類から選べ、プラス300円で自家製ケーキが注文できます。「ガドシヨコラ、チーヌケーキは私のおすすりです」。小学生以下のお子様用には「キッズセット」(600円)があります。オーナーシエラは「お子様たちが嫌いな野菜も、おいしいと完食してくれるのが嬉しい」といいます。

デザイナーは、Aコース1、800円、Bコース2、



【一口メモ】●Trattoria NATALI(ナタリー)
戸田市新曾1867 / 電話048(442)0717 / 代表 長谷川奈美 / 営業時間 日~木曜日11:30~15:00(ラストオーダー14:30) 金・土曜日11:30~15:00(ラストオーダー14:30)、18:00~21:00(ラストオーダー20:30) / 定休日 水曜日、第1・3日曜日 / 駐車場 6台 / 取扱 パスタ他

500円の2種類。前菜3種類から選べるパスタ、魚か肉、パン、デザート、エスプレッソコーヒーマドオーナーシエラまでオーナーシエラこだわりの品々が提供されます。パスタ料理は細目のパスタと旬の食材を使用。トマトソースやクリームソースを絡め、パスタの絶妙なゆで具合と季節の食材がマッチ、味・彩り・香りが食欲を誘います。

ワインも豊富に用意、料理にあわせて注文するのも楽しみます。また、食後のデザートとお父様担当の深い香りや味わいの本格的エスプレッソもぜひ味わって下さい。

パレンタインデーには手作り生チョコを販売。昨年のクリスマスは、3日間限定メニューを用意し大好評でした。ゆったりと女性同士の食事会、家族の誕生日や夜一人で楽しむのもいいのでは。

欧風カレー ミティック

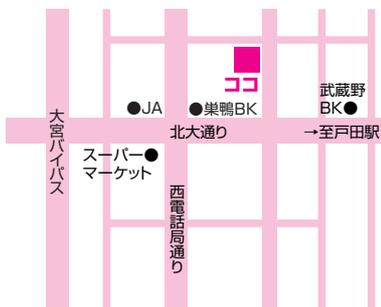
本格派 欧風カレー

広尾のレストラン、山の上ホテルを経て、フランスのアルザス地方やフロバンス地方などでフランス料理を修行したシエラが作る欧風カレーのお店です。

閑静な住宅街に欧風の建物。店内は、木を基調にした装飾。出窓には趣味のヘレンドやジャンの絵皿や食器類が欧風ムードを醸します。「ミティック」とは、フランス語で「神話」の意味。

店主望月さんのこだわりは、厳選した食材に数十種類のスパイスを使いじっくり煮込んだヨーロッパカレー。そのひとつ季節の野菜カレーは、五穀米の上に彩りきれいな野菜がたっぷり入ったカレーです。近づくカレーの香りがほんのり濃い食欲を誘います。一口食べる野菜の甘みが口の中に広がり上品な辛さが残る絶妙な味。一度行くとまた行きたくなるお店です。

カレーのメニューは約9種類。季節感を大切にその季節の食材を使ったメニューを提供してくれます。女性には季節野菜カレーやシーフードカレー、男性にはロースカツカレーやビーフカレーが人気とのこと。トッピングには福神漬けや干しぶどう、ピーマンなどが添えてあります。ランチタイムは、全品サラダ・ドリンク付きで750円



【一口メモ】●欧風カレー ミティック
戸田市笹目3-3-15 / 電話048(421)0310 / 代表 望月光昭 / 営業時間 11:00~21:00(ランチ11:00~15:00) / 定休日 水曜日 / 駐車場 3台 / 取扱 欧風カレー、フレンチコース料理(要予約)



季節の野菜カレー

く、カレー以外にもパスタや魚料理、肉料理もあり、自家製デザートが300円で追加できます。予約で(3日前)予算に応じたフランス料理のコースメニューも提供してくれます。当日市場より仕入れたお魚料理がお勧めです。是非、ご家族ご友人とご会食やランチ・ディナーパーティーにご利用下さい。



ガーデンカフェ アンヴェール・ジャルダン

緑に包まれゆつたりとした時間をスイーツで味わってほしい

「アンヴェール・ジャルダン」とはフランス語で「裏庭」という意味。「大人の隠れ家的存在のカフェにしたい」という思いをこめて名付けました」と店主六本木由馨さん。

ガーデンショップに併設されたカフェなので、いたるところに植物が配されており、緑に囲まれながら心穏やかに過ごせる。

もともとは総合的なエクステリアへの提案をしている外構工事設計施工の株式会社大崎が母体。ガーデンスタッフが、専門的な知識とノウハウでいつでも相談に応じている。敷地内には、ガーデングッズの専門店「ガーデンオオサキ」とガーデンカフェ「アンヴェール・ジャルダン」が併設され、とびきり素敵な時間と空間を提供している。



【一口メモ】●ガーデンカフェ アンヴェール・ジャルダン
戸田市下戸田2-24-23 / 電話048(446)0300 / 店主六本木由馨 / 営業時間 11:00~19:00 / 定休日 月曜日 / 駐車場 10台 / 取扱 紅茶・珈琲・手作りスイーツ、日替わりランチ、手作り陶器、ガーデン雑貨、テラコッタ鉢、季節の花苗
URL <http://www11.ocn.ne.jp/~ohsaki/ej/top.htm>

生活空間と私だけの大切な時間の過ごし方を提案してくれるアンヴェール・ジャルダンは、私のおすすめのお店です。

アンヴェール・ジャルダンの扉を開けると、ゆつたりとした空間と窓の外の緑が目



に広がる。高い天井に大きな窓の店内には、絵画や手作りの陶器、インテリアが施してありゆつたりとした気分を全体で感じられる。そよ風が吹きぬけるオーブンテラスはペット連れで利用できる。もちろんワンちゃんのクッキーも販売している。

おすすめはパティシエの創作する手作りスイーツときれいなハーブティー(525円)。人気のラUNCHは日替わりでコーヒータン付840円。

イベントも見逃せない。シャンソンやジャズのミニコンサートのほかフラワーアレンジメント教室。駐車場では、フリーマーケットの開催など企画も盛り沢山。

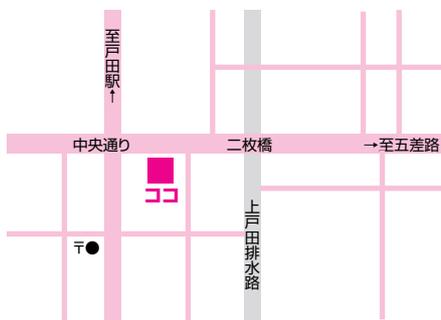
三州総本舗 戸田店

心ここもった接客で「こだわりの味」を提供

自分の惚れ込んだ味をお客様に食べていただきたいと、それまでのおもちや屋から三軒、煎餅屋として開業したのが平成7年。店主の奥さんの宮下シズ子さんはそれまでも煎餅の食べ歩きが趣味でようやく三州総本舗の味に出会ったといいます。お店の内装はご主人の久仁正さんが担当しました。以来、30年来の名コンビの大金妙子さんとの心ここもった接客をモットーにこだわりの味を提供してきました。

煎餅を送られた人が三州総本舗の味が気に入ってリピーターになってくれている例が多いといえます。

阪神淡路大震災の時も保存食として送られた煎餅の味が忘れられずに注文してくれたお客様がいたとの事。中身だけではなく包装紙にも高



【一口メモ】●三州総本舗戸田店
戸田市新曽南1-11-23 / 代表(株式会社武蔵)宮下久仁正 / 電話048-441-5223 / 営業時間9:30~19:00 / 定休日 曜日 / 駐車場 なし / 取扱品 せんべい



級感とこだわりの味を感じられ、煎餅の味と品質を演出しています。

店の一角にはお茶がいただけるスペースが設けられ、お客様とのコミュニケーションを大切にしたいという店主の気持ちが感じられます。

是非一度三州総本舗戸田店の煎餅をご賞味されてはいかがでしょうか。



宮下さん(左) 大金さん

株式会社 春山重吉商店

顧客サービス最優先のスタンド事業めざし

オレンジ色の目立つ看板ENEOS(新日本石油)。スタンドに入ると威勢のいい「いらっしゃいませー」の音が飛びかきます。



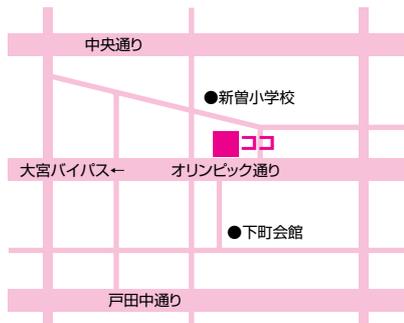
春山重吉商店の屋号は、先代の名前を付けたもので、佃煮や煮物を扱う商売でしたが、戦時中店は空襲で焼失しました。現代代表の直博さん(68歳)は、先代とは全く違った業態をめざしてきました。昭和36年から新の販売をはじめ、その後プロパンガス販売の許可を取得し、現在のガソリンスタンドの事業は昭和48年からになります。この事業もオイルショックや湾岸戦争など、世界情勢や国内景気の影響を強く受けてきました。そして今、価格競争は激しさを増す一方です。「当店のスタンド事業は順風に推移してきたわけではありません。いま、セルフ販売が多くなり、経営の舵取りが非常に難しい時代」といいます。



「当店がセルフスタンドにしないのは、女性やお年寄りのお客様も多く、給油のほかに心配な方がまだまだ多い。給油のほか窓ふきや掃除、整備など安心のための作業もある。価格競争は厳しいが、このスタイルを今後も続けていきたい。」

春山代表が大切にしているのは「一人のつながり」。「長くつきあえる人物が、会社か、見極めながら取引をはじめ。景気が悪いときでもなぜか商売に結びつく取引ができる。景気が悪いときこそチャンス」が持論。「いろいろな事業を広げようと考えているが、決して無茶はしない。石橋を叩いて渡るタイプ」の一方「意外と短気」と自己評価。「ただ、その短気さをいかに出さないかが商売をうまくやる秘訣」とか。

現在、専務・嘉郎さん(長男)に、スタンド経営を任せています。「時には意見の合わないこともあるがね...」といい、笑顔が返ってきました。



【一口メモ】●株式会社春山重吉商店
戸田市新曽南2-15-12/電話048(442)5158/
代表 春山直博/営業時間/平日7:00~19:30
/定休日 日/祭日/取扱 ガソリン・軽油・灯油
など 石油製品

テーラー マルヤマ

「テーラードスーツ」こだわりの一着をお手伝い

創業60年を迎え、オーナーは2代目の丸山正博さん。今でこそ市役所南通りはきれいに整備され、商店も増えましたが、オリンピックが開催された当時は砂利道で店も2、3店舗だったそうです。お客様は企業の役員や、ご近所のおしゃべりな方が多いとか、なかには生地やデザインだけではなく、裏地からボタンに至るまで、こだわりを持った紳士淑女の方々にオーダースーツが人気だそうです。

オーダースーツが出来るまでの工程は、まず生地選びから。生地といっても店内展示品だけでも数十種類、サンブルブックには数百種類。そして、インターナショナル、フリティッシュ、ソフトなど、デザインやスタイルを決め、20ヶ所以上を超える採寸、お客様の体形の観察、(人の体は左右対称ではありません)後、型紙を作ります。

次に裁断、仮縫いをして、この時点でお客様に一度試着して頂いて最終調整をします。完成までは約1ヶ月位かかるそうです。オーダースーツは長くお召しになる方が多く、少しずつ変化する

体型に対応して、寸法を直したり、修理して、大事にお召しいただいていくようにです。

同店では、紳士婦人オーダースーツ(仮縫い付き)は65,000円(このお値段は破格です)から心を込めた1着を提供しています。そのほかに、コート、イージーオーダースーツ、ワイシャツのお仕立て、各種修理、寸法直し、ジーンズの丈つめ等もOKだそうです。

お客様に「着心地がいいね」と言われることが一番の喜び、と店主。最後に「洋服は生き物です。毎日同じ服をお召しにならないで、1日着たら少し休ませてあげることが、洋服を長持ちさせるコツです」とのアドバイスをいただきました。



【一口メモ】●テーラールマルヤマ
戸田市上戸田2-14-20/電話048(441)5136/丸山正博/営業時間 9:00~20:00(日/祭日10:00~18:00)/定休日 第2・第4日曜日/駐車場 1台/取扱 紳士・婦人オーダースーツ、ワイシャツの仕立て、寸法直し、修理ほか
URL <http://www.tok2today.com/omise/omiseitiran.html>

ヘアサロン いろいろ

信頼される技術！
誇り高い職人魂の床屋さん

昭和35年から喜沢中央通りに店を構える「床屋さん」のヘアサロンいろいろ。外見はごく普通の床屋さんですが、2代目店主としてお店に立つ伊藤正史さんは、「大変優秀な技術と向上心の持ち主」との評がある方です。

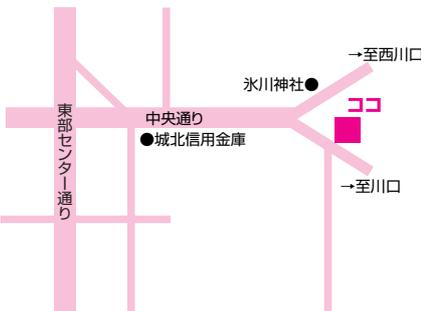
日々新しいヘアスタイルや安全なシャンプー剤の研究に余念がありません。お店に立つ傍ら、店の休日には後進の指導で全面を飛び回ります。

3年ほど前からは高齢者や身体が不自由・歩行困難な方、病气や怪我で来店できないお客様のために出張サービスを始めました。これが利用者には大好評です。

子どもや女性の健康にまで配慮した安全なシャンプーを埼玉県で最初に取り入れるなど、常にお客様本位で仕事にたち向かいます。

洗髪をしていて頭皮の状態からおお客様の健康状態に気をかけたりとお客様からは絶大な信頼が寄せられています。

「心・技・体」を併せ持つことを重視、技術の向上に妥協を許さない姿勢はまさに職人。伊藤さんの師匠が調髪をしていた元プロ野球選手の長



【一口メモ】●ヘアサロンいろいろ
戸田市中町1-23-7/電話048(442)4481/代表
伊藤正史/営業時間8:00~20:00(平日・土曜)8:00
~19:30(日曜・祝日)/定休日 月曜日。第2・3火曜
日/駐車場3台/取扱 理容

島茂雄氏の書いたことは「洗心」がモットー。その色紙は今でも宝物です。会話の話題も豊富でお客さんを飽きさせないことありません。

お店は伊藤さん本人と奥様、創業者のお母さんと従業員、まさに家族的な経営でがんばります。料金は、調髪3,600円、パーマ7,500円と据え置いています。

古くからの常連さんも多く、海外赴任したお客様がわざわざ通って来てくださる方もいます。調髪やシャンプーだけでなく、心身ともにスッキリとさせてくれる職人気質の床屋さんをぜひ一度訪ねてみてください。

とだオールカード

イベントのお知らせ

ステッカーが加盟店の目印です

戸田市商業協同組合 TEL.441-2727
<http://www.tok2today.com/>



10月27日(土) 商工祭

★お楽しみ抽選会 空くじなし

満点カード1枚で最高1万円分のお買物券が当たります！(先着100名様)

★サイコロゲーム

お一人様1回100円で5,000円お買い上げ分のポイント他が当たります。(先着300名様)



- 10月ワクワクセール(ポイント倍セール等)
- 11月硬貨型商品券(3,000円)交換会
満点カード4枚で交換(先着100組)
- 12月年末ジャンボ宝くじ(バラ券・3,000円)交換会
満点カード4枚で交換(先着100組)

通年イベント

- ★ディズニーパスポート引換券 満点カード8枚で交換
- ★震災疎開パッケージ 満点カード7枚で交換
- ★Suicaチャージ券 満点カード4枚で交換
- ★tocoバス回数券(2,000円) 満点カード3枚で交換
- ★天然戸田温泉 彩香の湯入浴券 満点カード1枚で交換
- ★やまとの湯入浴券(ゆったり一日券) 満点カード1枚で交換

戸田市商店会イベント案内

19年度 開催予定	イベント名	場 所	内 容	商店会名 (フリーマーケット問合せ先)
9月 2日(日)	ふれあいゆうゆう祭り	後第一公園	フリーマーケット・抽選会 模擬店他	喜沢1丁目商店会 (生そば花園: 442-3857)
9月30日(日)	ゆめまつり	市役所通り	ステージショー・模擬店・各種ゲーム他	上戸田商店会 (野の花屋: 432-8387)
9月30日(日)	ウイング祭り	上戸田ふれあい広場	フリーマーケット・模擬店・各種ゲーム他	本町商店会 (群泉堂書店: 442-3601)
10月 7日(日)	きらきらふれあいロード祭り	喜沢中央通り	フリーマーケット・歌謡ショー・ビンゴゲーム・スタンプラリー他	喜沢中央通り商店会 (株稲川: 442-5050)
10月21日(日)	秋まつり	笹目神社	模擬店・歌謡ショー・ビンゴゲーム・フリーマーケット他	美笹商店会 (石塚商店: 421-6088)
10月27日(土) 28日(日)	戸田市商工祭	市役所・文化会館	専門店マーケット・姉妹都市・工業産品展示他	商工祭実行委員会 (市商工会: 441-2617)
11月 3日(土) (文化の日)	ゆうゆうかりん祭り	後第一公園	フリーマーケット・抽選会・模擬店他	喜沢1丁目商店会 (生そば花園: 442-3857)
11月23日(金) (勤労感謝の日)	しんしん祭り	馬場ふれあい広場	模擬店・各種ゲーム・フリーマーケット他	新曽新田口商店会 (大淵商店: 441-2251)

(*掲載内容等は、平成19年8月1日現在の情報ですので、事前にご確認下さい。)