

丙がめでたさを呼ぶ給
七福神あめ

210(1袋)

さつぱりとした甘さが特徴の飴は、七福神が描かれたデザインがかわいらしい。赤色は弁才天、黄色は恵比寿などそれぞれをイメージした色で仕上げられ、色に合わせてレモンやイチ

目でも甘さを楽しく運ばせてくれる。



本店 → MAP-B

www.kintarou.co.jp

名前にもなっている金太郎飴は、伝統が手作り。口を含むと素朴で優しい甘さになるはず。25cmの中樽は1本 ¥315。

良岸 5-16-12 ☎03-3872-7706
7785) 図9:00~18:00 因土(不定)
せ方法/ホームページ・電話・FAX



作りたてを並べています



代表取締役 三井昭人さん

ふっくらとやわらかに仕上げた秘伝の味

あさりの佃煮

¥500(100g)

あさりの旨みが活かせるシンプルな味付け法
第8回農林水産大臣賞を受賞したという人気の商品。あさりは、身が硬くならないように煮込む時間を短くしている。秘伝のタレに、上白糖、醤油を加え、ほど良い甘さを引き出している。
ふっくらと仕上がったあさりの身はプリプリの食感で、酒のつまみはもちろん、ごはんのおかずにも良く合う。アサリ以外では、いなごの甘露煮(660円)も要チェック。

安井屋

→ MAP-A

<http://www.yasuiya.co.jp/>

昭和2年の創業当時は、隅田川で水揚げされた魚が中心だった。今では、北海道を中心に全国から新鮮な素材を仕入れ、佃煮や蒲焼きを調理、販売している。

東京都荒川区南千住1-15-14
☎03-3891-0645 (FAXも同じ)
図9:00 ~ 18:30 因水
お取り寄せ方法/ホームページ・電話・FAX



三ノ輪

台東区・荒川区
都電が走るレトロな風景を残す

都内で唯一残された路面電車の都営荒川線。その始発着駅である三ノ輪橋駅周辺は、どこか懐かしい昭和の雰囲気を感じさせる。また都電とともに発展したジョイフル三ノ輪には、下町ならではの粋な店が多く残っている。

●ACCESS

「ジョイフル三ノ輪」へは、都電荒川線三ノ輪橋駅、荒川一中前駅より徒歩ですぐ、地下鉄日比谷線三ノ輪駅3番出口より徒歩5分。