

えんぴん

立川と語ろう 立川に生きよう

May 2015

Écoutez Bien Vol.35 No.366

5

柴崎町の女子会です!

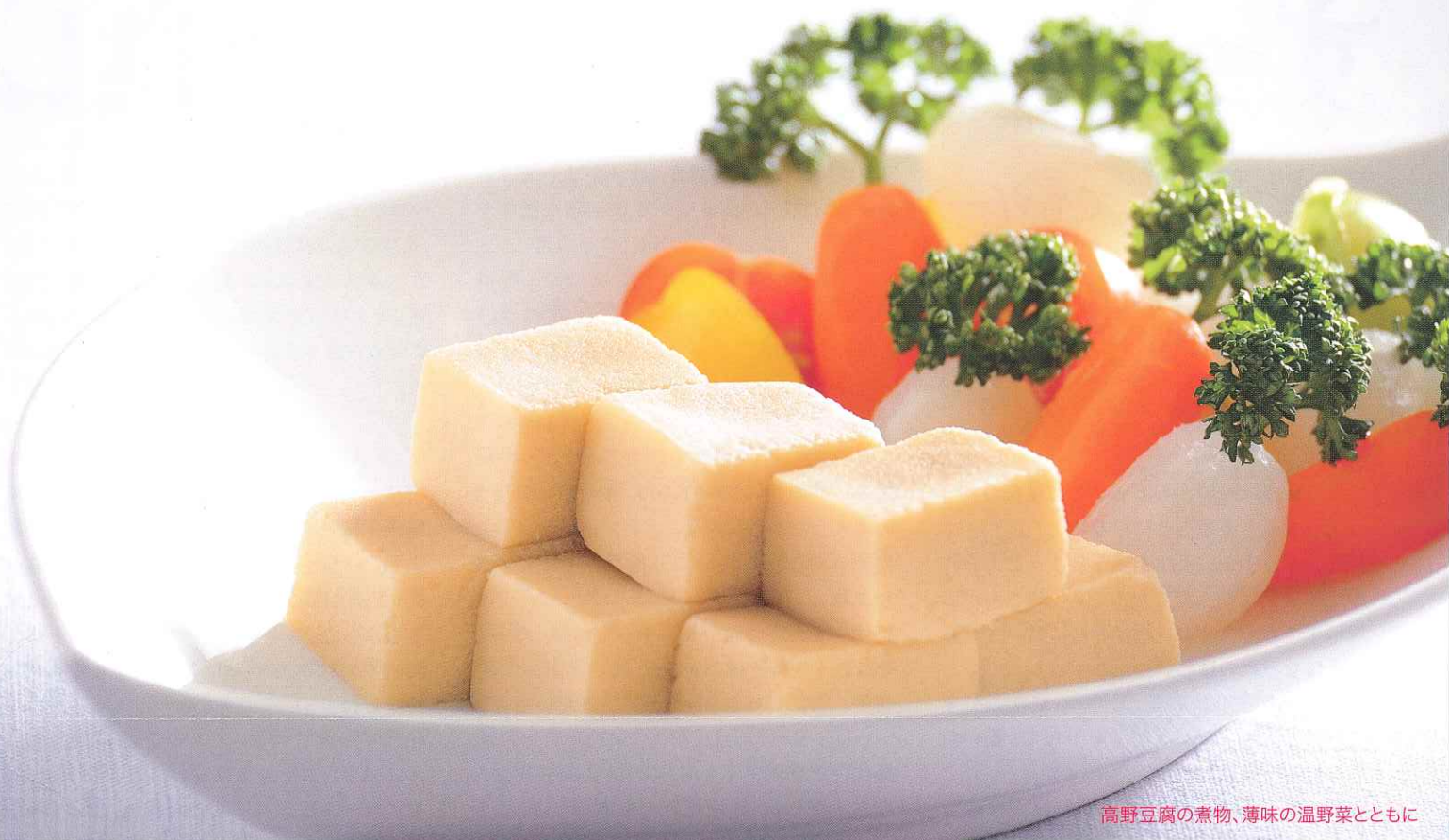


表紙の人「立川で三代」丸屋本店 伊藤家四代(鋪町)

高野豆腐

「凍り豆腐」「凍み豆腐」、「ちはや豆腐」に「連豆腐」。呼び方が違ってても食べ方にそれほど違いはないようです。伝統食、ちょっと趣向を変えてサラダと一緒にいかがでしょう。

調理指導：三上康子(三上鯉節店)



高野豆腐の煮物、薄味の温野菜とともに

最近の高野豆腐は、たんぱく質を分解してふっくら柔らかくするために重曹を使用しています。真水で煮ると煮くずれしやすくなり、塩分が強すぎると硬くなります。煮くずれを防ぎ柔らかく調理するには、初めから塩分が含まれている薄味の出汁で煮ましょう。昔ながらの製法で、重曹を使わずに作られているものは塩分がなくても煮くずれません。食材は扱い方を知るのが基本ですね。

《高野豆腐の煮物》

★材料
高野豆腐… 5枚
※一口高野豆腐の場合は1袋分(80g)
だし汁…700ml しょうゆ…大さじ2
みりん・酒…各50ml 砂糖…大さじ4

★作り方

- ① だし汁に調味料を全て合わせ、ひと煮立ちさせます。
- ② 高野豆腐は戻さず加え、落し蓋をして弱火で5～6分炊いて、ゆっくり味を含ませます。



花かつおと出汁

《高野豆腐と卵のお吸い物》

★材料(4人分)
水…1リットル 花かつお…40g
A[しょうゆ・酒…大さじ2 みりん…小さじ1]
塩…少々 高野豆腐…1枚 卵…2個
わけぎ…3本 柚子の皮…適宜

★作り方

- ① 高野豆腐をおろし金で粉末状にすり、わけぎは小口切りに。
- ② 鍋に水を入れ、沸騰したら花かつおを加え、弱火で2～3分。煮立ったら火を止め、布で漉す。
- ③ ②を弱火にかけ、Aの調味料を加え、味を整える。
- ④ 卵を割りほぐしたところに①の高野豆腐とわけぎを加えよく混ぜる。
- ⑤ ③のだし汁を煮立て、菜箸で円を描くように静かに④の卵液を流し込む。
※この時にかき混ぜると濁るので注意！
- ⑥ 再度、沸騰してきたら火を止め、お椀に盛り付け柚子の皮を添える。



高野豆腐と卵のお吸い物

スタイリスト：Mimura Mie

ずっと友達、ず〜っと仲良し

いくつになってもガールズトーク

柴崎町の女子会。

そんな名前がぴったりな、ちょっと高齢だけどかわいらしいおしゃべり会。

受け答えも、記憶もしっかりしています。

こんな晩年、うらやましい!

喜美 生まれた時からずっとそば屋なの。

シメ なに? 実家もそば屋なの?

親子 そうよ。それまでうちはうどんを作っていて食堂はやってなかったの。姉さんがお嫁に来てからだよね、お客さんに食べさせるようになったのはね。

喜美 それまでは乾麺だけやってたんですよ。おばあちゃんがうどんを干して、乾いたのを切って束にしてね。

花代 私は昭和26年に埼玉から親戚の縁で立川に嫁いできました。その頃はまだ水道局前の道はなくて、私が嫁に来るときは、諏訪通りを諏訪神社まで行って、そこから北へ入ってきたの。うちの義父が所沢の航空廠に勤めていたので、航空廠が立川に移った昭和6年に立川に来たそうです。

シメ まだ畑ばかりだったもんね、あの頃は。私が柴崎町に来た頃(昭和19年)は、田中病院ね、それとほまれ館、あと豆腐屋さんがあったり。

親子 うちがなかった?

シメ 畑ばかりだったよ。

親子 嘘だよ。あったよ。あったもいとこだよ。だって私、昭和3年にここで生まれてるんだもの。

美代 私たちは老人会の踊りのグループだったの。その写真は市民会館の時のでしょ。国立劇場へも何度も出たね。みんな、若い時もあったんだね(笑)。

親子 塩川さんと紅林さんは良銀さんと一緒に踊りをやってたんだよね。このふたりは仲がいいんだよね。

花代 老人会の役員をやったしね。長いことね。

親子 共寿会っていうのね。柴崎町の共生会の老人会だから共寿会。

美代 あなたも長いこと役員やってくれたわよね。

花代 老人会の副会長もやったわね。だからそれこそ一軒一軒わかる。

親子 なにしるさ、昔はカフェみたいなのがいっぱいあったよね。

美代 下駄屋さんもあったし、お菓子屋さんもあったしね。洋服屋さんもあるし。ここから地下道までの間に20軒くらいありましたよ。区画整理からクルッと変わっちゃった。区画整理も30年経つからね。

親子 なんてって、80年もここに居るんだもんね。

花代 そんなにいたとは思わないよね、自分でも。うちの息子がね、幼稚園に行ってる頃だったから、区画整理からもう50年ですよ。55年か。

美代 ああ、お宅の方(現在の柴崎町2丁目交差点の西側)はね。

親子 こっち側はあんまり変わってないんだよね。うちはうどんも売ってて、寿司屋とかラーメン屋もあって広がった。出前をやったし、2階は宴会場になった。集団就職でいっぱい働いてたんだよね。

喜美 そうそう。教習所へ連れてってバイクの免許とらせて、それで出前やらせてたの。主人は早くに肝臓がんで亡くなっちゃった。

親子 そば組合の役なんかずいぶんやってたよね。奈美喜庵さんなんかと一緒にね。58だったね。シベリアまで行ってきたんだよ。帰ってきてからもキャンディー屋やったりずいぶんいろんなことしてたよね。

喜美 うんうん。

親子 ほまれ館さんもおばあちゃんがいたよね。いつも玄関先で座っててね。紅林(美代)さんなんか働きっぱなしで、姿を見たことなかった。

美代 おばあちゃんはしっかりした人だったからね。

花代 玄関で水撒いてるのをよく見た。堤さんにはさ、よくおそば買いに行って。おつゆをビニールに入れてくれたよね。いつも長靴はいてさ。昔はみんなよく働いたよ。一生懸命だったよね。こうして集まるようになったのは老人会からでしょ。

美代 月に3回くらいね。

花代 多い時は週に1回。山城とかいろいろね。

親子 ここ(堤屋)にも来るけど、あとはハルビン。最近は階段があるとちょっとね。

花代 この辺が休みのときはちょっと遠出するけど(笑)。

親子 福来軒。

花代 駅ビルも行くよね。他に楽しみはお習字ね。

美代 私なんか買い物するのが楽しみだね。しょっちゅう買い物して歩いてんの。

シメ ほとんどデパート。伊勢丹とか高島屋とか駅ビルとか。だいたい食料品売り場に行くのね。

美代 デパートは特売所が楽しいよね。若い人の分までいっぱい買ってきちゃう(笑)。

花代 でも90過ぎてからデパートで買い物できるなんてね。

シメ 日用品とか食料品を買ってくるの。

美代 楽しいですよ。

シメ これを買おうって行くわけじゃなくて、漠然と見たら買う(笑)。

花代 散歩だよ。

美代 コストコなんか行くよね。

シメ こちらは車で行くからいくらでも買えるけど、私は違うから限度があるの。

美代 だけどこちらさんは駅の階段はスイスイ上れるんですよ。エスカレーター使わないで。

親子 あら、すごいねえ。階段使うの?

シメ 階段の上り下りでもリハビリになるから、それを利用してるの。

花代 塩川さんはここから相互病院まで歩いて行っちゃうんだから、たいしたもんですよ。

美代 相互病院までだもんね、大したもんだよね。こういう丈夫な人は少ないですよ。30kgしかないって、よく引っくり返らないなと思ってね。

シメ 昔から太ったことないの。

喜美 今はあんまり歩かないからねえ、テレビ観ることが多くなっちゃった。

親子 お姉さんは大変なんて、大変過ぎちゃったよね。

喜美 みんな大変だったよね。おばあちゃんを見ていて眠くなっちゃって、ベッドにいでしょ? おばあちゃんをずらしてその隅の方にもぐりこんだこともあったよ。

花代 おばあちゃんと何年一緒に住んでた? 40年?

喜美 長かったね。おばあちゃんは99歳で亡くなったから。

花代 私もお姑さんと42年一緒に住んだね。おばあちゃん93で亡くなったから。

喜美 25年に嫁にきて、それからだから。

美代 何年になる? 隣のおばさんより後だよ。隣のおばさんは10年だから、亡くなったの。

親子 13回忌やったのいつだったの?

花代 うちの息子と一緒にだったんじゃない? 平成12年じゃない?

喜美 おばあちゃんの13回忌と旦那の33回忌を一緒にやったの。

花代 うちの息子と同じ年に亡くなったんだから…。

美代 あらそう。

親子 おばあちゃんじゃないよね、旦那が亡くなった時だよ。

—すみません、今どなたが亡くなった話ですか?

花代 おばあちゃんが。あ、そうか。うちの旦那が、じゃ、まだ7年くらい? 息子は42で亡くなったの。

親子 息子さんの時じゃない?

花代 息子の時に一緒に亡くなったんだかな。息子はすい臓がんでね。わかってからちょうど半年ね。会社でね、部長になってその健康診断でみつかったの。8月に見つけて、次の年の4月に亡くなった。

親子 おつかつ。うちが7月だからね。苦勞したよね。喜美ちゃんも苦勞したもんね。

喜美 ま、苦勞は誰でもしてるよね。何にもないってことはないよ。どこでも苦勞は付いて回るよね。

美代 苦勞したから今があるんだよ。

—お子さんを先に送るのは辛いですね。親子さんもでしょ?

親子 そう。私は2人亡くしてるから。おばあさんが一緒に泣いてくれたよね。

喜美 うんうん。

親子 ほまれ館さんは今が一番いい時だよ。みんな今が気楽なのよ。

美代 昔はみんな苦勞したものね。世の中がね、全体で。苦勞したから今があるんですよ。

今は便利になり過ぎちゃって。

親子 あのころはみんなよく働いたものね。ほんとに。

シメ もうお店に悪いから帰ろうか。

花代 ほら、いろんな写真を持ってきたの。今度は写真を見る会をやりよう。

<プロフィール>

塩川シメさん 93歳。昭和18年に結婚、徴用で昭和19年に立川へ。最初は高松町、終戦になってから柴崎町に。ピンと背筋が伸びてお若い。

紅林美代さん 93歳。ビジネスホテルほまれの先代おかみさんです。しっかりものお姑さんに仕え、3人のお嬢さんを立派に育て上げてました。

堤喜美さん 91歳。蕎麦屋「堤屋」の現店主のお母さん。八王子にあった「蘭めん」がご実家。ご主人が早くに亡くなり、その後お姑さんが99歳で亡くなるまで仕えたそうです。

細田花代さん 88歳。昭和26年結婚で立川へ。戦時中は看護師として中国へ渡り、戦後は立川共済病院の婦長として定年まで仕事をされ、老人会でも活躍されました。

堤親子さん 87歳。喜美さんの義妹にあたります。蕎麦屋の堤屋さんの先代店主は兄にあたり、兄弟の紅一点で一緒に頑張ってきました。今回のまとめ役でもあります。



前列左から 美代さん、親子さん、喜美さん 後列左から花代さん、シメさん

『立川発!いなげや』の挑戦

今年も盛大に《いなげやファン感謝祭》



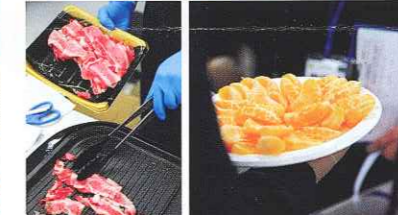
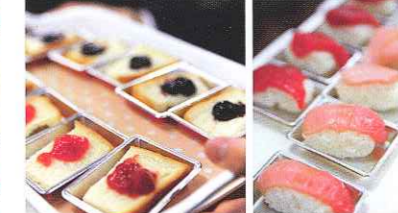
開会前の朝礼



お客様の入場



ジオラマ。モニターにはえてびあんの動画。



いなげやのプライベートブランド「食卓応援セレクト」



創業115周年。
今年冬には第4の創業を迎える。
いなげやはただのスーパーマーケットでは
終わらない!



株式会社いなげや 代表取締役社長 成瀬直人氏

『第4回 食のエボリューションフェア』に行ってきた。サブタイトルは『いなげやファン感謝祭』。日頃から「まずお客様ありき」と謳ういなげやらしく、お客様に感謝の意を表すイベントだった。

カード会員は120万人。その中から今回は抽選で3000名様をご招待。会場に入ると、115年という長い歴史をお客様に知ってもらうコーナーに、小川優さん制作のジオラマが展示されていた。1/150サイズの「いなげや1号店」は、スーパーマーケットになったばかりの「いなげや」を、店舗の中まで克明に再現。しかし肉眼ではちょっとわかりにくい。そこで、えてびあなが内視鏡で撮影した映像

をモニター画面で皆様にご覧いただいた。

パネル展示にはいなげやの社会貢献活動や環境への取組みがわかりやすくまとめられ、直接お客様にもご協力頂いている「レジ袋対策」や「食品トレーを使わないコーナー」などについて丁寧な説明がなされていた。

明治33年創業。当時は小さな魚屋「稲毛屋」だった。やがて昭和23年、第2の創業がやってくる。稲毛屋は株式会社化して家業から企業へと進む。それから10年も経たない昭和31年、他に先駆けてセルフサービスのスーパーマーケットを開設。それが第3の創業だった。立川北口の1号店に続き、立川南店オープン、チェーン店化の始まりだ。

それから59年。この日、成瀬社長の口から「今年第4の創業期」という言葉が飛び出した。現在1都3県で展開するチェーン。グループ企業の新店舗も含めて新年度には6店舗のオープン、グループ全体で300店という数字も現実に見えてきた。「食生活を豊かにワンランクアップできるような」店づくりを心掛け、従来のスーパーマーケットにはない形を生み出そうとしている。

この冬、立川市の真ん中に新しい店舗が誕生する。どんな形になるのか。いなげやの挑戦は続く。

えくてびあんの輪

えくてびあんはリストのお店にあります。今日は砂川町、柏町、幸町、若葉町、栄町、高松町のお店です。

- 砂川町 JA東京みどり 立川支店 536-1821
- 陶工房 己流庵 537-6102
- たましん 砂川支店 535-4411
- 珈琲豆焙煎工房 まめ吉 535-1070
- BREAD&Sweets マニシェール 537-2202

- 柏町 café de La Boum 534-6541
- 山梨中央銀行 立川支店 536-0871
- 株式会社 セレモア 534-1111
- 超こつりーめん パワー軒 535-1665
- ベーカリー リオンドール 535-4882
- (有)まつい測量 534-4411
- ピーコック 玉川上水道 538-3861
- 菅家医院 536-4602
- うなぎ専門店 うなちゃん 536-6240

- 幸町 立川農産物直売所 536-2439
- いなげや 立川幸店 537-1820
- たましん 幸町支店 535-5311
- 中華レストラン SANFUJI 536-3813
- 西武信用金庫 幸町支店 537-3101
- お米屋さん 大黒屋 536-0851
- (株)松浦商事 536-6001
- 江戸前・富山の魚と酒 緑寿司 536-4800
- 至誠キートンホーム 538-2323
- とんかつ・割烹 かつ亭 535-4611
- ドイツ製パン・ソーセイゼー工房 535-5009
- 和洋菓子 たちばな 537-0347
- BSタイヤショップ 佐藤商会 537-0912
- 在宅養老支援センター 立川在宅ケアクリニック 534-6964
- 古楽の小屋 ロバハウス 536-7266

- 若葉町 レストラン サラ 534-0602
- リラ美容室 536-3048
- 浅見内科医院 537-0918
- スーパー ヤオコー 538-1711
- まんまる助産院 ひまわりハウス 534-9877
- ありた整骨院 534-1622
- カフェ タイニーガーデン 507-1346
- カフェ・レストラン てくたく 536-5788

- 栄町 たましん 栄町支店 536-9711
- いなげや 立川栄町店 523-7201
- ニュースサービス日経 立川中央 523-4507
- チーズ王国 本社 512-4101
- ふくくるだいにんぐ 521-0482
- 高橋酒店 522-4479
- 彩食中華 須崎 507-0981
- 寝具の石川 524-1333
- 手づくり工房 Bonheur〜ボヌール〜 536-3207
- FUKUSHIMAYA 立川店 534-1700
- 相模屋酒店 536-2476
- メンズカット ヤザワ 536-8738
- 森田接骨院 535-6240

- 高松町 丸助青果店 522-3542
- 米穀・食料品 横町屋 522-2609
- 中華料理店 太幸苑 527-0906
- 不動産・賃貸・店舗情報 まどか 527-7377
- セイロン風カレー シギリヤ 507-2418
- ふじ整体院 540-9155
- ライブハウス Crazy JAM 529-9507
- ライブ喫茶 炭火煎茶 梅の湯 521-2959
- 立川湯屋敷 梅の湯 522-3800
- ヘアサロン イトウ 522-6281

街の話題

立川の街が元気です



山を見るのは冬に限りです。春になると霞んでよく見えなくなってしまうから。夏になると今度は富士山に雪がない。いえいえ、雪がなくても富士山は富士山。こうして街を眺めてみる

立川消防フェア2015が開催されました



一斉放水の様子

3月7日(土)は冷たい雨になりました。東京消防庁第八消防方面訓練場での消防フェア、来賓のお言葉の中にもありました。災害は天気や時間に関係なくやってきます。どんな天候であろうとこんなに大勢の方が協力して、街や人を守るために全力を尽くしてくれる—改めて感謝になりました。消防フェア参加団体は、立川消防署隊、ハイパーレスキュー隊、航空隊、立川市消防団、国立市消防団、災害時支援ボランティア、立川女性防火の会、国立女性防火の会、立川消防少年団、立川市民防災組織、国立自主防災組織。いつもありがとうございます。

七番組、揃いの火消装束!



立川消防フェアに、大正9年製のピストン式腕用ポンプを操作する皆さんは、新調した火消装束で登場しました。同じように見えて微妙に色や裏地が異なります。それぞれのサイズに合わせておあつらえ。かっこいいですね!

LaLaLaがオープンしています



『VIVA ITALIA』を終えて関係者みんなで集合写真

柴崎町3丁目、立川公園の北側にイベントスペースLaLaLaがオープンしています。3月11日には、2012年石巻の音楽サロンに届けられたピアノが、音楽で被災地を元気づけ立川へ戻ってきたことを機に、復興支援チャリティコンサート『できることをできるだけ』が開催されました。続く15日には、『VIVA ITALIA イタリア、マルケ州フェルモからようこそ!』を開催。美味しいイタリア、美しい音色がこの日もLaLaLaを包みました。20日から22日の3日間は、東北への楽器支援から始まったプロジェクトの一環、『みちのくウインド・オーケストラVol.3』で演奏する高校生が身につけるシュシュをLaLaLaで作成。多くのボランティアが参加しました。

いつもそこには温かい音楽があって、心を和ますアートがあって、豊かな美味しい味があって、人と人とのつながりがあって…。LaLaLaには笑顔がいっぱい。多摩モノレール柴崎体育館駅から徒歩2分。要チェックですよ。



3月5日の幻想的な満月



3月10日の光輪

光輪

今年は光輪がよく出ます。3月5日にも10日にも。3月5日は満月でもありました。立川の空は見るだけでも面白いです。

と、クレーンがたくさん立っているのがよくわかります。クレーンが立っている街は元気なのだから。異論はおありでしょうが、確かに立川は変わろうとしている、それだけは事実です。

立飛ホールディングス 90周年記念イベント開催

4月25日(土)と26日(日)11時から17時まで、立飛ホールディングスの『オープンファクトリー 2015 春』が開催されます。会場入口は多摩モノレールの東側、スケートボードを楽しめる立川中央公園近く、すずかけ三兄弟がある交差点が目印です。修復飛行機の展示やクイズラリー、トークイベントも開催されます。ご興味のある方は是非どうぞ。詳細はこちら: http://www.tachihi.co.jp/openfactory2015_sp/



おじゃましま〜す! [35] 南仏・エズ村CAFE



ランチのパスタ ベベロンチーノ

地中海に面した高台の街エズ。モナコとニースの間にあってコートダジュールの絶景は欲しいまま。その絶景を立川に移すことは不可能でも、限りなくその雰囲気近づけたいというマスターの思いは伝わってきます。西武立川駅から徒歩3分。外壁や門から店内までのアプローチ、色とりどりの花々。まさに「砂川に南仏現る!」といった感じです。パーティーメニューは応相談ですが、ランチメニューはリーズナブル。ビーフシチュープレートのビーフシチューはたっぷり300g。パン、グラスジュース、サラダがついています。煮込み料理は他に田舎風カレー。ライス大盛りはプラス100円。真っ白いごはんは欧風のカレーがとろりとかかっています。パスタはベベロンチーノや3種のチーズのフルーツクリームパスタ。グレープフルーツの酸味のおかげで最後までさっぱりいただけます。マスターの顔を見て「あ!」と思ったら立川通。オリジナルのパスタ屋さんやうどん屋さんを営業していたあの方です。味に間違いはありません。それよりマスター、アンチエイジングの秘密兵器をお持ちです。その名も「ホームケアブルマシン」。試して帰らないと損ですよ!

別名 アンチエイジング カフェ?



立川市西砂町 1-78-15
TEL 090-3226-5000
営業時間 11時~15時 18時~22時
不定休

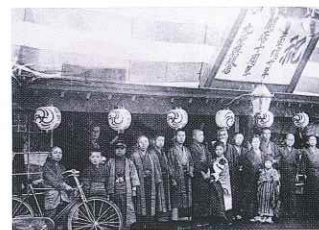


ランチからビーフシチュープレート

表紙の人

伊藤平八朗さん、良三さん、拓矢さん、駿介くん

趣味の呉服 丸屋本店の創業は明治33年。今年115周年を迎えます。平八朗さんが3代目、良三さんは4代目。駿介君を抱く拓矢さん、家業を途絶えさせたくない覚悟を決めての5代目です。老舗を継ぐこともさることながら、90歳を過ぎてなおお元気で沢山の役職をかかえ立川の生き字引と呼ばれる平八朗さんや、立川市商店街連合会理事長の良三さんの跡を継ぐ立場ですから、さぞかしご苦労の多いことと察します。でも、きっと拓矢さんは拓矢さんらしく頑張ってくださいでしょう。床の間の幕板に張られた幕は良三さんのお誕生に作られたもの。五月人形の鑑兜は拓矢さんの初節句に誂えたものだそうです。さて、駿ちゃんのお祝いにはどんなものが揃うのかな?



かたこと

◆今年も寒さを乗り越え花を楽しみ、あつというまに5月号です。わかってはいても、月日の経つのは速いもの。立川駅ができて甲武鉄道が全線開通してから今年126年。いなげやさん丸屋本店さん115周年を迎えられます。期せずして今号は、立川の老舗そろい踏みとなりました◆最強女子会メンバーも立川に長く暮らしていらっしゃる方々です。いつまでもお元気で、懐かしい立川を語ってもらいたいですね◆Kunitachiゆる市に行ってきました。今回は中1丁目にあった旧高田邸での開催でしたが、薄曇りの初日に800人、穏やかに晴れ渡った日曜日にはそれ以上の来客数。高田義一郎氏がまだ谷保村と呼ばれていた国立に居を構えたのが昭和5年。雑木林と畑に囲まれた土地は住宅街へと変わり、国立駅の高架下もどんどん開発されて「武蔵野」に統一され、新しい国立ができてきました。が、今国立市は農業と共生する街づくりを進めています◆わが街立川はと振り返れば、鉄道が敷かれ駅ができ、陸軍の街から戦後は基地の街、そして商業中心の街づくりへと進んできました。街の成り立ちが違いますが、街づくりのコンセプトも違うのでしょうか。他とは異なる「立川ならでは」を大切に、これからもえくてびあんは立川と語り続けます。

えくてびあんスタッフ一同

えくてびあん

5月号 第33巻 通巻366号

平成27年4月1日発行
発行 有限会社 えくてびあん
〒190-0023
東京都立川市柴崎町2-1-10 高島ビル4F
TEL 042-528-0082 FAX 042-528-0065
URL www.tamatebakonet.jp
発行人 黒須環
企画・写真・編集 えくてびあん編集スタッフ
デザイン 株式会社 テックC.C.
印刷 三浦印刷株式会社

無断転載を禁じます。

甦るあの頃

小川優さんの銀座通りジオラマから

④

久保田食肉店

久保田喜久さん(羽衣町)



久保田喜久さん

戦前に北口駅前で料亭「伏見屋」を営んでいた故・岡崎清平さんのインタビューにこんな話がありました。「うちはカツは買いに行ってたの。久保田っていう店があって、その肉がうまいって評判だった」

——その久保田さんのお店がここです。明治28年の銀座通り地図には商店が10軒くらいしかありません。その時すでに久保田肉店がありました。まだ肉が主流の時代ではない時から、砂川でゆっくり時間をかけて飼育した地元の豚を扱っていたそうです。脂の厚い締まった肉だと、遠くからも買いに来たと岡崎さんはおっしゃっていました。

喜久さんはここで生まれました。お店の前の通りも谷文具店との間の通りも全部遊び場だったそうです。進駐軍が来てからは、フィンカムも近いこの通り、夜にもなればすっかり大人の街になったとか。昭和40年に諏訪通りへ、平成5年には羽衣町へ移転、スーパーの台頭で小売を見限って卸専門に転向、現在の形「肉のクボタ」になりました。こうして長い間お店を続けてこられたのも、全ては地域の皆様のおかげ、それを忘れちゃいけないと久保田さんはおっしゃいます。



四ッ角飯店のお向かいにありました