

歩 く 目 的

ASAスタッフは町歩きの人でもいる。朝日新聞販売店発の近所散歩ミニコミ

2011. 10月
No.54

ASA大田中央 ASA東大井

発行：(有)芝原新聞販売
発行責任者：芝原哲雄
発行部数：8,000部
発行日：毎月25日
配布：朝日新聞・東京新聞

配布エリア

〈ASA大田中央〉
中央1~8丁目
南馬込3~4丁目
山王3丁目
西蒲田1丁目、4丁目
〈ASA東大井〉
南大井1~6丁目
勝島1~3丁目
八潮1~5丁目
東大井1~6丁目
東八潮



※太線内が当店配布エリア

1 “山盛り”の語源、ここに見たり!

ハピネス◎カレースパゲッティ



カレースパゲッティ(680円)※夜は750円
■品・大井3-4-1/11時15分~14時・17時半~24時
※昼夜ともに売切次第終了/日休/問(3775)5825

高さ15cmはあろうか、パスタの頂上から麓には流れるようにカレーがかかる。店の人気メニュー、ナポリタンとカレーを一緒にという常連のリクエストで誕生したそう。ナポリタン用の太麺パスタにスパイスがたっぷり絡み、いい塩梅。このボリュームは、40年前の創業時、周りに多く住んでいた苦学生たちに腹いっぱい食べさせてやりたいという心から始まったという。愛情一杯の大井町の“名所”、召しませ。



サラリーマン御用達! 「品川ランチ八景」

江戸の頃から観光の名所として知られ、現在ではオフィス街となった品川とその周辺。お昼時、サラリーマンの心を掴む絶景はランチの中にあり。称して、品川ランチ八景。

「品川ランチ八景」にはこれがある

- 1.仕事の憂さも吹っ飛ばした目と旨さ
- 2.1,000円でおつりがくる価格のやさしさ
- 3.気力体力とも夜まで続くボリューム



火曜日のAランチ(840円)※夜は1,080円

2 心意気が「サクッ」と島になりました ブルドック◎Aランチ



飲食店ひしめく横丁の有名店。一番人気のメンチカツがエビフライと味わえる火曜ランチは、常連が一層色めき立つ日。山盛りキャベツを囲むようにする主役2品は、1品でもメインを張れるボリューム。そしてメンチにはケチャップのハートマーク。「新しく仕入れた手品、見ていかない?」。いつだって誰かを喜ばせることを考えてる店主鈴木さん。そのおしゃべりを聞きながら山盛りランチを食べると、120%の満足感と共に仕事の憂さも吹き飛んでしまう。

■品・東大井5-4-13/11時40分~21時※ランチは16時迄/水・第3木休/問(3471)6709

3 どこから掘るか、このカレー大陸 牛八◎スタミナカレー



スタミナカレー中(620円)
サラダはセットだと50円

立ち席のみの店内、頼んでから15秒で届くカレーの大陸!カレーもサラダのドレッシングも自家製。13年前の開店時、大井町の人々への試食を繰り返し辿り着いた味という。まるやかな黄色いカレーが福神漬けと甘辛い肉に実によく合う。ここでのランチ滞在時間は平均10分。皆すいすいっとスプーンで掘り進んで、あっという間に平らげてしまう。気が付けば、何事もなかったかのような白いお皿の底が見える。

15秒ですぐ
食べられるよ!



店主の劉さん

■品・大井1-2-20/11時~25時/第1,3日曜休/問(3776)5994

4 ブランド豚に品川の名月 伝説のすた丼屋◎すた丼

普通盛りでご飯450g、某牛丼の特盛以上のご飯の量にまず圧倒。その上に山と盛られた肉とぽっかり浮かぶ卵の月。“草食系”とは無縁の男前な一杯。喝を入れるようなニンニクの香りに目覚める食欲。“増し増し”“トリプル”普通盛から更に2倍、3倍という猛者のオーダーが飛び交う。品川駅の高架下で、みんな食べる、食べる。飯が食べればなんとかなる。日本はまだ大丈夫、そんな安心感すら湧いてくる眺めだ。



午後のパワーを充電できる味と量です!

すた丼(620円)
小サイズもある。



■品・高輪3-26-21
(品達内) / 11時~24時
/ 元旦のみ休 / 問(5793)8060

5 山海の幸あり、味の大名庭園 味の居酒屋 まえちゃん◎まえちゃん定食

品川駅からあふれ出すサラリーマンの流れに乗ること5分。この居酒屋さんの定食は、“好物が必ず一品はあるように”と店主の前田さんが作る特製幕の内。大きなお弁当箱の中は、様々な景色が揃い、まるでひとつの庭のよう。サクッと揚がったチキンカツ、さわらの照り焼き、ほっこり上品なカボチャや高野豆腐の煮物…海の幸も山の幸もあるお弁当箱の中を回遊するように食べずめる。気持ちだけでもお昼はお殿様。

■品・高輪3-25-2・B1 / 11時半~14時、17時半~23時
/ 日祝休 / 問(3447)9865



まえちゃん定食(880円)



6 湯気と熱気の愛しき鉄板芸術! ラーメン蘭王◎牛肉の鉄板焼き

看板商品は鉄板料理、のラーメン店。湯気がもうもうと立ち昇る鉄板に、厚切りベーコンを頭に寄せたたっぷりの牛肉。その下の野菜は肉で全然見えない。醤油ベースのタレは、ラーメンスープにリンゴ、豆板醤等多くの材料から生まれる。鉄板皿の上に取り付け描かれた愛しき光景。TVのお昼番組の笑いが店内を包む。店は第一京浜沿い。隣のガテン系さんとも、ここの寛ぎをバネに次の町に向かうのかも。



熱々の鉄板焼きで
元気つけて!

牛肉の鉄板焼き(850円)
■品・東大井2-22-13 /
11時~15時、17時半~
23時 / 火休 /
問(3298)5064

店主の安部さん



7 見た目も麗し、旬の美味競演 はんなりや◎焼魚御膳

毎日、海一番の旬の役者が御膳の中央をはる。今日は新サンマだ。でっぴり太ったお姿を、誇らしげに掲げて魅了する。そしてお造りの三種盛が脇を固める。天塩が効いたふわふわの焼きサンマ、マグロの中落ちの旨みが舌に絡み、ダイダイ酢でめたサバはぶりっと爽やか。それぞれの魚の持ち味の違いを味わう屋時。食後のお抹茶を頂く頃には、ひとつのお芝居を観たような充実がある。



焼魚御膳(900円)※副菜がお造り
以外の日もある。

■品・南大井3-22-7 /
11時半~14時
17時半~23時
/ 日祝休 /
問(3298)5758



8 芸者も足を止めた黄金色のお重 鶴八◎穴子天重

お重に穴子の天ぶらが3つ。活きのいい一匹を丸ごと使っているが、綺麗に衣をつけて品良くまとまる。キリリと醤油ダレが引き締める穴子は、コクがあるのに引き際のいい後味。40年前、常連は花街の芸者衆。お座敷に客をもてなす仕出し料理としてあがっていた鶴八の料理に心奪われ、仕事上がりにお得意様と連れ立って訪れたという。在りし日の大森海岸を思いながらサクッと、フワッと。



穴子天重(700円)

■品・南大井3-7-15 / 昼:11時40分~14時頃、
夜:18時~22時半頃
/ 月曜夜・日祝休 / 問(3764)8362



バックナンバー差し上げます。(専用バインダー付) ASA大田中央・ASA東大井までご連絡下さい。

- 第42号「昭和のある久が原」
- 第43号「坂道好き。」
- 第44号「ここが羽田の江戸小路」
- 第45号「東海七福神で初歩き」
- 第46号「近所の温泉・銭湯」
- 第47号「デザインと大森の記憶」
- 第48号「区役所のあった街」
- 第49号「元気もらえる! 観音通り商店街」
- 第50号「みんな街で願ってる」
- 第51号「大森から大森海岸」
- 第52号「東京大田汐焼きそば食べ歩き」
- 第53号「テカ楽しいに偽りなし。BIGFUN平和島」

地名の因縁 大崎【おおさき】

以下の3つの説がある。1. 秩父山地から続く台地の外れにあるため尾崎と呼ばれ、後に転化した。2. 目黒川が東京湾の入海になっていて、そこに張り出す大きな岬の意味。3. 東京湾の入海に7つの岬があり、その一番大きな岬だった。