

歩いて・観て・発見するノート・マガジン

ある国立 歩記

KUNITACHI・ARUKI

*La vie
avec la
conception*

vol. 23

2013年 夏号

TAKE
FREE

特集：デザインのある暮らし。

夏のお楽しみ世界めぐり旅

ニャン太のくにたち 東へ西へ

ファミリートーク

Kunitachi Times

新連載・くにたちあぐりッポ



カゴ（カゴアミドリ）
パン（お菓子屋ミモザ）
鉢植え（コアガーデン）
—お菓子屋ミモザにて

デザインの暮らし。

先人の知恵から最先端の技術までを
編みこんで…。人から人へ、
気持ちのいい空間、提案します。

さくら通り角の築50年の古い

靴屋さんが閉じて数年、何やら

工事が進んでいると思ったら、

この春、暮らしの道具を展示

する「こいずみ道具店」になっ

ていた。といっても10年前に

構えた旧店舗から歩いて45秒

のお引越し。

「デザインすればそれで終わ

り、ではなくて、生産者と

の信頼をつくるためにも販

売する拠点がほしかったの

です。ここは前よりはずっ

と店っぽいかな（笑）」

20年前から地方をま

わってさまざまな技術を

もつ生産者と出会い、励

まし、ときに喧嘩もしな

がら日本のものづくり

をけん引してきた。つ

くる人と売る人、そし

て使う人を結ぶ媒介者

でもあるデザイナー。



そうした地道な活動も評価されて、
2012年の毎日デザイン賞を受賞
したばかり。

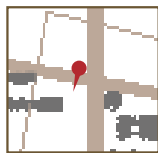
箸置きから一戸建ての家や店舗
の設計まで手掛けるご自身を「家
具（家の道具）デザイナー」と

呼ぶ。ショップの棚に並ぶ小泉さ
んの道具たちは、スタイリッシュ
なのに、なぜか手触りがやわら
かい。家のなかにあって暮ら
しを邪魔しない、そのさりげ
なさが、美しい。

家の道具、デザインしました。
小泉 誠 さん（こいずみ道具店）



▲暮らしを楽しむ場「あいばこ」:(株)相羽建設(東村山市)による、マンションのリフォームなどに関するショールーム。全体計画を小泉誠さんが担当。(撮影:Nacasa & Partners Inc.)



【こいずみ道具店】
国立市富士見台2-2-31
☎042-574-1464
[OPEN] 15:00~18:00
但し不定休／詳細はHPへ。
「こいずみ道具店」で検索



▲asahinekoあさひねこ(左):伊勢神宮式年遷宮のご神木の里として知られている付知(つけち)では、あすなる、さわら、ひのき、ねずこ、こうやまきの木曾五木を「あさひねこ」と覚える。この呼び名をブランド名にして、それぞれの木の表情と香りを楽しむ道具たち。写真はブラシ2,940円 ▲輪島塗の漆のカップ(中):固くしっかりしているのに、驚くほど軽い。珪藻土を混ぜながら20回以上漆をかけるので、1個仕上げるのに2か月。値段は張るが、つくり手の顔が見えると、使う側も道具を大事に長く付き合っていく気持ちになれる。12,600円～ ▲ORIスツール(右):折り紙のような繊細な形状。スタッキングも可能。24,780円(ブナ)～。

▶OPEN表示:かつてこの場所に靴屋があった歴史をデザインで活かした小泉さんのしゃれっ気。靴を修理する道具に、玄関の扉の枠だった木をはめこんでいる。店がOPENの日には、店内入口右側にこれが置いてある。



▲左:「限られたスペースでも、土さえあれば緑の使い方でぐっと雰囲気の良い空間に」(小井井市M邸玄関アプローチ) ▲右上:CAD(コンピュータを使った設計図)に手書きで色付けし、お客さまにイメージをお伝えする。 ▲右下:メンテナンスを手がけている「やばろじガーデン」。「いつでも見学・出入り自由です。気軽に庭を眺めたり、椅子に座って植物や土の風景・自然を味わってくださいね」。地域交流にも積極的。



【コアガーデン】
国立市谷保5119やばろじ内
☎042-505-7407
nagasaka@core-garden.com(事前にご相談内容のご連絡を)



庭づくりで、心地よさをデザインします。

長阪 雅子 さん(コアガーデン)

ながさかまさこ/会社員を経て、2005年に庭の仕事へ転身。2012年10月、ガーデンプランナーとして独立、コアガーデンを立ち上げる。やばろじ内にオフィスを構え、まわりの草花や自然の生き物とともに日々を暮らす。「寄せ植え教室」などのワークショップ開催も。「もっともっと植物のことを知りたい。昔の暮らしのさまざまなことがわかるから!」

「花の面倒を見るのが苦手…」な人でも大丈夫だとか。「さほど手をかける必要がないものも、じつはあるんですよ。見た目の美しさも大事ですが、長く寄り添って過ごすには、育てる環境に合うものを選ぶことがポイントです」。

「庭というより、もともと山歩きや木が好きで、一時は『木こり』の道を考えてたくらい(笑)」。

肩書きはガーデンプランナー。「日々の暮らしのなかに緑のある空間・場所づくりを提案」している。ほんの小さな隙間でさえ、「その空間を生かしたい、生かせます」と長阪さんは目を輝かせる。庭の草花だけではなく、門まわりなどのエクステリアやペランダガーデンも手がける。植木職人さん・石屋さんと協働することも。そのときは「職人さんの美しい技をお客さまに届けるため、間に入って意思疎通の役割を担います」。





ニヤン太のくになち 東へ西へ

vol.14

(株)エコトワザ

(株)エコトワザは2006年設立。日本ならではのエコ技を世界に向けて紹介するオンラインショップを運営。昨年11月より国立の一軒家に実店舗を構える。◀エコトワザのメディアは新聞から始まり雑誌に進化。都内の書店にて過去に販売。もちろんバイリンガル。

わたしの一歩が世界を変える！

日本の「エコ技」を海外へ

「海に花火に、かき氷にスイカ…楽しみだニヤあ〜」
夏が大好きニヤン太くん、今日も国立をお散歩中です。
「チリンチリン」とある一軒家から響く風鈴の音。
「あ！縁側がある。ちよつとのぞいていいこと」

大塚玲奈社長「いらっしやいませ！」

「あれ、ここお店なんだ！」

珍しいモノがいっぱいだニヤ。

大「そうですね。梅の種で作った梅炭クレープ紙や間伐材を使った組手什（くでじゅう）など、ここに並ぶのはどれも日本ならではの「エコ技」が使われた商品なんです」

ーん？エコワザ？

大「はい、環境にやさしい知恵や技術を私たちはエコ技と呼んでいます。ここエコトワザは、エコ技を集めて世界に向けて紹介するセレクトショップです」

ーへえ〜！世界に紹介だなんて、よく思いつくニヤ。

よく思いつくニヤ。

大「私の小さい頃の経験がきっかけですね。昔住んでいたアメリカから帰国したとき、新旧の文化が混在している様子がビックリ。これを海外にも伝えたい！と思ったんです」

ーだから会社をつくったの？

大「高校生の頃から環境問題のために起業したいと思っていました。環境問題を解決するためには一人ひとりの変化が必須。それならまず自分から、と会社を創業して」



エコトワザ代表取締役大塚玲奈さん。一橋大学法学部卒。環境問題を自分の一生のテーマと決めたのはなんと10歳のとき。「当時、学級新聞をひとりで発行していました」

「うん、夜の節電なら僕に任せて！
真つ暗でもよく目が見えるから。
エコ技ならぬ、エコ技だニヤ〜。」

「日本ならではの知恵が評判って
なんだかうれしいね！」

大「これからはアジア圏でも読めるように多言語化も視野に入れています。ニヤン太くんもエコ技を身につけて世界に呼びかけてみませんか？」

▶その年の出来を繊細に楽しむタオル「コットン・ヌーボー」。コットンが工業製品ではなく植物であることを思い出させてくれる。



◀消臭や調湿効果を持つ梅炭をつかった「梅炭クレープ紙」。梅炭を紙に入れ込む加工が難しく、試行錯誤の末に完成。紙状のためそのままの利用はもちろん様々な製品に利用可能に。産業廃棄物である梅の種を利用しており、エコ技の代表格。



▼エコ家事の第一歩にせっけんはいかが？河川にも肌にも優しく、洗浄力は◎。



◀南部鉄器のフライパンは、合成化学物質の塗装ではなく「上等焼き」という手法で防錆加工。機能面に加え、芸術的なデザイン性も海外で評判。風鈴は澄명한響き。



▲去る5月、エコトワザの縁側を会場として組手什の椅子づくりワークショップが開催。手を動かして楽しむ親子たちが賑わった。



ファミリートーク

第4話

姉 上野祥子 × 弟 熊谷健太

姉はからくり人形等の創作活動を経て店に入った右脳派。
弟はモバイル関連の会社員生活を経て店に入った左脳派。
個性はてんでんばらばら。それが絶妙な知恵を生み出す。

母・佐栄子さんが威勢の良い声でオーダーを読み上げる。父・泰夫さんは焼きたての味を楽しんでもらうために、注文が入ってから一つひとつ丁寧に焼き上げる。それらの全てに目を輝かせる祥子さんの愛息、航路くん。三芳野は、家族4人+1名で切り盛りする創業60年の和菓子屋だ。二代目である泰夫さんが大のお餅好きだったことから、上新粉をやめ100%国産の餅米を使用し始めたのは10数年前のこと。米のツブツブ感がなんとも不思議な食感で、めんたい、しゃけなどの変わり種も楽しめる。

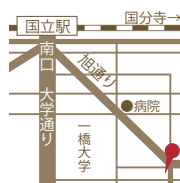


家族でワイワイ、
お団子焼いています。

祥子 やつぱり父が煮る餡子が一番おいしいと思うんだよね。食べ歩きが好きでふだんから色んな商品を口にするけど、毎度そう確信する。
健太 そこはね、うちの揺るぎない財産ですから。僕らはその味を継承しつつ、よりたくさんの人に知ってもらう努力をする。味だけじゃなく、トータルで顧客満足度を上げないと。
祥子 父は職人肌でおいしいものを作るためならどんな妥協も惜しまない。

いってタイプだから、健ちゃんの経営者としての視点はとても大切。バランスの良い親子だよ。私、10年間ベジタリアンだったじゃない？お野菜には特別な思いがあるからこそ、地元国立野菜を使って新商品の開発をしていきたいの。
健太 野菜もの言ううと、以前トマトのわらび餅をやったよね。
祥子 そう。もともとアートが好きだったので、これまでの経験を活かして目にもインパクトのあるもの

を作りたいんだ。テリーヌなんて、おもしろいかも。
健太 僕らが入る前は、包装紙もシンプルだったからね。季節感や地元色を出すために、二人で意見を出し合いながらイラストやカラーにこだわってできたのが今の包装紙。
祥子 健ちゃんはいつも私の後押ししてくれる。頼りにしてるよ！



三芳野 
国立市東 2-12-2
[TEL] 042-572-0926
[OPEN] 10:00 ~ 18:00
[定休日] 木

★ HP 開設しました!
<http://miyosinowa.web.fc2.com>

種類豊富なランチはドリンク付 800円〜
写真は「牛肉のタイバジル炒めとご飯 目
玉焼きのせ」



開運画家・加東和さん
による店内の壁画



大人気の自家製
ジンジャーエール



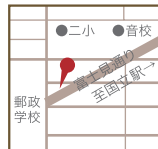
オーナー櫻井稔さん



アビマーニ
ABHIMANI

地域が引き立つスパイスに
活気をふるまう創作アジアン

国立のさまざまな業種とコラボしたランチやク
ラフト作家によるマーケットの開催。丁寧な味
づくりと接客が好評のアジア料理店は、地域活
動にも積極的だ。「料理で地域に貢献したい。
お客様へのもてなしも異業種交流も目的は一
緒です」と櫻井オーナー。これからもそのホス
ピタリティで、街と舌を楽しませてくれるだろう。



国立市西2-19-9 サンウィル1F
[TEL] 042-505-5880
[OPEN] Lunch 11:30~15:30
(L.O. 15:00) Dinner 18:00~
23:00 (L.O. 22:00) ※毎月最後の
水曜はランチのみ[定休日]日

ニャン太がガイド♪

夏のお楽しみ世界めぐり旅

今年の夏は、いろんな国を旅するように
ご当地気分満点のお店めぐりはいかが。
地図を片手に世界一周も夢じゃない!?

プレゼントの応募方法については裏表紙をご覧ください。

illustr ひらまつみゆ



バニラアイスの
エスプレッソがけ 450円



季節野菜のピッツァ 1,200円

▶ 古い乾物屋を
改装した店内。
全24席

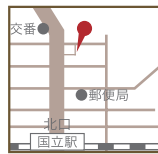


◀ 薪窯。日本有数の
窯職人が手がけ
たもの。

マナリッコ
Mana Ricco

薪が生みだすナポリの味わい
本場のピッツァは路地裏で

どこか懐かしい佇まいを見せる、路地裏の小
さな商店街。その一角に建つ白い一軒家が話
題のピッツェリアだ。リピーターが後を絶たない
ナポリ風ピッツァは、特製の薪窯で焼き上げる
逸品。生地・具材・ソースが三位一体となった旨
みと食感をぜひ堪能してほしい。通り過ぎて
まいりそうな路地、足を運ぶ価値は十分にある。



国分寺市光町1-38-28 1F 2F
[TEL] 042-573-0160
[OPEN] Lunch 11:30~L.O.
14:00 Dinner 平日 18:00 土・祝
17:30~L.O. 22:00 ※生地が無
くなり次第閉店[定休日]日

海外のエコバッグ大集合 旅する気分で選んで

6月で4周年を迎えるバッグ専門店。イチオシは世界各国から入荷するエコバッグ。色柄、デザインも豊富で、軽くてリーズナブル。持っているだけで楽しい気分。また、包装紙やギフトボックスのかわりにエコバッグでラッピングする＝エコラッピングも。贈る相手が笑顔になるアイデアだ。



国立市東1-17-3
[TEL] 042-505-5237
[OPEN] 12:00~19:00
[定休日] 火



店長「あずきちゃん」も
お出迎え♪



スウェーデン
「HILDAHILDA」
6,720円



ドイツ「LOQI」 1,050円



「エコラッピング」で
プレゼント包装もしてくれる



HANAサーフィン部
随時メンバー募集中

▶ 夏に最適
モヒートビール 840円



アイランドカフェ ハナ island cafe HANA

心地よい時間にテイクオフ
潮が香る常夏のカフェ

落ち着ける場所、気の置けない仲間、夢中になれる趣味。探しものはハワイアンカフェにありそう。カウンターに立つサーファー2人を中心に、店内の雰囲気はオープンでフレンドリー。お客さんとサーフィンを楽しむ「部活」が盛んなのもうなずける。まずは最初の1杯を飲み干してほしい。きっとイイ波が起きるはず。

右から：オーナー山崎康
宏さんと清水昌作さん



▲南国テイスト寿司
(価格は各5貫分)
左：アボカド 820円
右：ファイヤーロック 840円

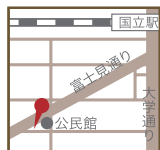


国立市東1-6-10 三笑ビル1F
[TEL] 042-572-9188
[OPEN] 平日 18:00~26:00
日曜 16:00~22:00
[定休日] 月

世界のかご カゴアミドリ

自然に寄り添い、文化を伝える
世界のかごに出会える店

国内外のオリジナリティ溢れる手編みかごは、その土地ならではの伝統的な職人技が光るものばかり。店主の伊藤朝子さんは「暮らしの中にかごを取り入れることで失われつつある文化をつなぎたい」と今後ワークショップやイベントも企画。ぜひ来店して、かごの背景にある物語を知り奥深さに触れてほしい。



国立市中1-15-6
菅野ビル2F
[TEL] 042-507-9087
[OPEN] 11:00~17:00
[定休日] 日・月・火・水



ケニアのサイザルバッグ
5,040円



パレスチナのかご
6,825円



宮城の米研ぎざる
(中)4,200円



画一間取りを今めかしく
リノベーションで団地をオシャレに

富士見台団地も 『団地リノベ暮らし』

住居を改修し、新しい間取り・デザインにすることをリノベーションと言います。いま注目されているのがマンションに比べて分譲価格が安い、団地をリノベして住むライフスタイル。全10軒のリノベ例を紹介する本書の中には、国立の富士見台団地の一例もあります（下の写真）。リノベで住宅がどれくらいオシャレで快適になるかのイメージが持てる一冊。



いつも使っている食材に
好きな果物を組み合わせたら・・・。

美味しいレシピ満載 『果物のごはん、果物のおかず』

「酸」味がやわらかく、ほんのりした甘さが食材の味をひきたててくれる」果物に注目したフルタヨウコさん。（株）クラシコムの社員食堂や立川クラウドカフェのほか、料理家、編集者としても活躍中です。「リンゴのグラタン」「梨とかぶのポタージュ」「柿ときのこの塩麹和え」など食卓を彩る素敵なアイデアがいっぱい。国立市谷保のさとう梨園も登場。



7月下旬～8月上旬にオープン！
くにたち産ハチミツの蜜源にも！

くにたちひまわり畑 オープンガーデン

多摩川沿いの泉地区と、中央郵政研修センターでひまわりが育成中です（主催：国立市観光まちづくり協会）。泉地区は8月上旬にかけてオープンガーデンになる予定です（研修センターは南側の塀越しに見られます）。詳細は総合ポータルサイト「くにたちインデックス」にアップされる予定。また今年は古民家前にもひまわり畑が現れます。



泉地区は第三中学校の一年生が、郵政研修センターは第二小学校の五年生がお手伝い

国立歩記 安心安全 防災コラム

災害から身を守るため やっておきたいコト

女性にとっての防災

女性消防団員を知っていますか。消防団員122名（2013年6月1日現在）のうち、8名が女性消防団員として活躍しています。防災関係行事の後方支援や予防活動（応急手当などの普及）、広報などを行っています。この中のおひとりで、被災地に行かれた経験のある稗田美菜子さんから、「女性の防災」という視点でお話を伺いました。



「防災訓練活動の様子」



意外と気づかない!? 女性の備え

緊急避難時の防災グッズと心構え

緊急時の備えとして大切なものは、スニーカーのような動きやすい「靴」、心を落ち着かせたり、さまざまな使用用途になる「好きな香りが付いたショール」、風邪予防だけでなく、化粧品がない状態でも人に会える「マスク」、そしてお医者さんにすぐ処方してもらえるように「常用薬の名前」。

また、「一人で頑張らない」心構えが大切とも。「男性より力（ちから）がないことを認識し、同じような立場のまわりの人との協力関係が必要。そのためにも、日頃から近所の人たちに声をかけあいましょう」。

「避難時でも、日常生活に近い環境が、女性の場合、とても大事です。こういう話を男女お互いのできる機会も必要ですね」。（取材協力：国立市・防災安全課）



会場が静まり息をのむ！
またたく間に持ち上がる、その瞬間をお見逃しなく！

スポーツ祭東京 2013 国体ウエイトリフティング競技 2013年10月3日～7日 く に たち 市民総合体育館



写真は 2012 年リハーサル大会のもの

ウエイトリフティングは一瞬の競技。選手たちはその瞬間のためにトレーニングを積み重ねています。くにたち市民総合体育館で行われる国体（国民体育大会）ウエイトリフティング競技には、全国からトップレベルの選手たちが集まってその一瞬を競います。実はウエイトリフティング選手は、あらゆるスポーツの中でも瞬発力が飛びぬけています。北京オリンピックで各スポーツの選手の体力測定を行ったことがありました。垂直飛びはウエイトリフティング選手が一番、30メートル走はピカイチだそうです。近年ではバレーボールなど、ほかのスポーツのトレーニングにも取り入れられています。大会では成年男子・少年男



子に分かれ、それぞれ体重別（9階級）で競います。今年は新記録が出るでしょうか？新記録の瞬間に立ち会う、それも観戦の楽しみの一つです（入場自由）。

スケジュールの
詳細は
「国立国体」で検索



くにたち野菜の全てがわかるポータルサイト

くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippa

■ vol.1 市民ライターがくにたちの「農」を紹介！

あぐりッポ編集長 さとうひろき

くにたちあぐりッポは、くにたち野菜や谷保農家の情報をインターネット上で発信しているサイトです。市民ライター9名と市民カメラマン1名が、いくつかのチームに



分かれ、市内を縦横無尽に走り回って取材をしています。

例えば「飲食チーム」は、新鮮なくにたち野菜をつかった飲食店の美味しいメニューを探索中。これまでにプロのシェフたちからいただいたレシピは、10品以上になります。例えば、「和食屋みやはん」オーナー宮寺利昌（みやでらとしまさ）さんのレシピは、じゃがいものキタアカリを使った「ジャガ丸」（写真左）。煮崩れするくらいのホクホクのジャガイモを使い、中にはチーズやひじきを入れるのがオスス

メ！「くにたち野菜」を使った料理がもっと増えたら、ますます楽しい街になるだろうなあ、と期待がふくらむ今日この頃…。詳しい情報は、サイトへGO！

<http://kunitachi-agri.jp/>
FACEBOOK でも情報更新中。

「ここでもくにたち野菜をつかって
いるよ！」という情報などありまし
たら、chiikijikyuu@yahoo.co.jp
（くにたちあぐりッポ）まで。



くにたち村酒場

せきやビル B1 ☎ 042-505-6736
[OPEN] 17:30-23:00 (L.O.22:15)
月曜・第一火曜定休

▲ [左] 鮮やかな色合いが食欲をそそる。バーニャカウダ (680 円) [右上] 辛みの少ない新玉ねぎが、能登産の身がしまった鯛を引き立てる一皿。鯛と新玉ねぎのソテー (680 円) [右下] そら豆の自然な甘さとトマトのほのかな酸味。旬の味でつくった夏の前菜です。そら豆のパンナコッタ トマトソース (480 円)
※入荷状況により、内容が変更される場合があります

くにたち野菜で 夏のビタミン補給

バーニャカウダ

ビタミンが不足しがちな夏。そんな季節こそ国産の野菜をどうぞ! 地元でとれた野菜だから新鮮で栄養抜群。アツアツのアンチョビとニンニクのソースの香りが、食欲をそとります。旬の彩り野菜を盛りだくさんにする一皿です。



SEKIYA PRESENTS

元気の素は、やっぱり食事。美味しく食べて夏バテ知らず!

せきやビルの夏ごはん

青い空と大きな雲。今年も夏がやってきます。
美味しいごはんできふし季節を楽しみましょう!

宮崎県 日南市

塚田農場



塚田農場 国立店

せきやビル 4F ☎ 042-580-4502
[OPEN] 11:30-14:30/17:00-23:00
年中無休



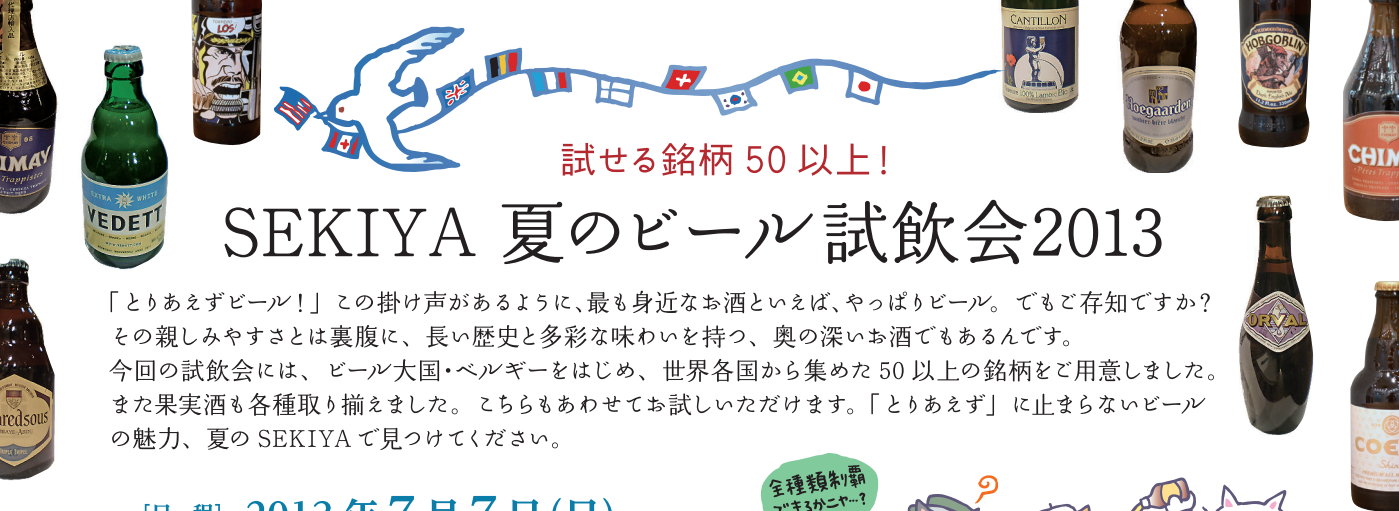
暑い季節は、サッパリ 「うめっちゃ」

麦味噌といりこ出汁の冷汁

冷たい味噌汁を温かいごはんにかける、宮崎の郷土料理です。お魚・野菜・豆腐が入って、栄養バランスも満点。さらっと食べられて、カラダも喜ぶ「うめっちゃ(おいしい)」です!

▼ [右] さっぱりした味わいはお酒のめにも◎。麦味噌といりこ出汁の冷汁 (650 円) [左上] コラーゲン豊富なスープで美肌効果も。地頭鶏 (じとこ) スープで炊餃子 (850 円) ※画像は 2 人前です [左下] 玉子たっぷりの自家製タルタルソースとやわらかく揚げた鶏肉は相性抜群。チキン南蛮 (680 円)





試せる銘柄 50 以上!

SEKIYA 夏のビール試飲会2013

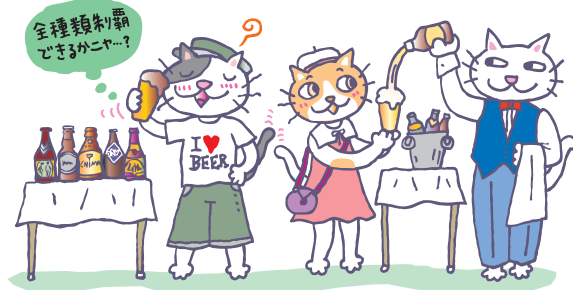
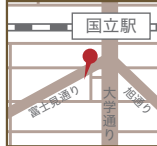
「とりあえずビール!」この掛け声があるように、最も身近なお酒といえば、やっぱりビール。でもご存知ですか? その親しみやすさは裏腹に、長い歴史と多彩な味わいを持つ、奥の深いお酒でもあるんです。今回の試飲会には、ビール大国・ベルギーをはじめ、世界各国から集めた 50 以上の銘柄をご用意しました。また果実酒も各種取り揃えました。こちらもあわせてお試しいただけます。「とりあえず」に止まらないビールの魅力、夏の SEKIYA で見つけてください。

[日 程] 2013 年 7 月 7 日(日)
14:00 ~ 16:00 (15:30 受付終了)

[会 場] 国立せきやビル 7F エソラホール

[入場料] 前売券: ¥2,000 / 当日券: ¥2,500

[お願い] ●お車でのご来場は固くお断りしております●お子様連れでの来場はご遠慮ください●20 歳未満の飲酒は法律で禁止されています●当ビルは全館禁煙とさせて頂いております



良薬はのど越し良し、
冷えたビールで食欲 UP!

夏バテにビール

夏バテ対策の基本はしっかり食えること。とは言っても、暑さで食が進まない方も多いのでは。そこで食事とあわせて飲んでいたいただきたいのが、夏に美味しいビールです。お酒が食欲を増進することはよく知られていますが、中でもビールは効果的。さまざまな消化を促す物質を含んでおり、炭酸の刺激とともに胃の働きを活発にして食欲を生むからです。ただし「ビール腹」の原因もこの食欲増進効果にあり。くれぐれも飲み過ぎにはご注意ください。

SAKE-BOUTIQUE
SEKIYA

C'est là Vie
SAKE-BOUTIQUE
SEKIYA
Depuis 1910 おかやまで[03]年

国立市中1-9-30 せきやビルB1/1F ☎042-571-0001
<営業時間> [1F] 10:00-21:30 [B1F] 11:00-21:00

S LUNETTES DE TANTE JACQUELINE

Panier d'osier. — Nature raisonnable et réfléchi, cœur comp...
Amour de l'étude, très bien doué pour le chiffre. Ne naîtra jamais k...
tira peu expansif, mais très franc.

SEMAINE DE SUZETTE

【せきやビル NEWS】せきやビルに新しい味が仲間入り!

隠れ菴 忍家 国立店

隠れ菴
KAKURE-ANN
SHINOBUYA
Only one's hiding place



内観は、上品な和テイストが寛ぎを演出。(※画像は辻駅駅前店)



隠し切れない豊かな風味

個室で楽しむ創作和食

5月29日、東北・関東に122店舗を構える和風ダイニングがオープンした。落ち着いた佇まいの店内は完全個室制。最大52名を収容可能な宴会用の大部屋も用意されている。また女子会コースをはじめ、目的に応じたさまざまなプランがあるので、シーンに合わせて利用できるのも嬉しい。料理は産直の素材を使った創作和食。素材本来の旨みを引き出す調理の妙が堪能できる。国立の新しい隠れ家、忍ぶことなく通ってほしい。

隠れ菴 忍家 国立店

せきやビル 4F ☎042-574-5288
[OPEN] 17:00 ~ 25:00 [定休日] 無休



[上]「彩」鮮度にこだわった刺身盛。
彩(五種三貫) 1,869円

[下]「桜肉」桜肉タタキ 924円。
熊本有数の馬刺卸から取り寄せる。



くにたち夏のイベント情報

谷保天満宮あじさいまつり

6月22日(土)



約30種、1,000株以上が咲くあじさい園で行われる夜祭り。植えられている株の中には演歌歌手の北島三郎さんから寄贈されたものもあります。18:00～。
雨天は翌日に順延。

くにたち朝顔市

7月6日(土)～7日(日)



初夏の訪れを告げる風物詩・朝顔市が今年も大学通りで開催。よしの屋根のひな壇に朝顔がずらり(1,500円)。江戸風鈴や模擬店も。6:00～17:00(売り切れ次第終了)。

谷保天満宮例祭

9月25日(水)とそれに近い日曜



国立市の鎮守の杜・谷保天満宮の年に一回の例祭です。国立の全域に御神酒所が設けられ、万灯行列、御神輿で盛り上がります。境内では古式獅子舞、江戸の里神楽奉納も。

読者のみなさまへプレゼント!

kunitachiaruki present

プレゼント有効期限13年8月末日迄

500円分のお買い物券

三芳野(P4)5名様



ランチビールorデザート3点セット
(300円相当)※ランチをオーダーして頂いた方限定

ABHIMANI(P5)2名様



エコバッグ「LOQI」

(1,050円相当)※図柄はバリエーションあり

chuff(P6)1名様



オリジナルTシャツ(白)&ポストカード
※TシャツはメンズM・Lになります。ご応募の際にサイズをご指定ください
island cafe HANA(P6)2名様



ロシアの白樺のミニかご
(2,100円相当)

世界のかご カゴアミドリ(P6)1名様



宮崎の郷土料理「チキン南蛮」
(680円相当)

塚田農場(P9)10名様

伝助さんクイズ!

夏のくにたち野菜は今が旬! 見た目も鮮やかな野菜たちをぜひ召し上がってください。さて問題です。お盆にはご先祖さまを運ぶ牛となり、初夢で見る縁起が良い夏野菜といえは?

抽選で5名様に「お好きなベルギービール3本」をプレゼント! 皆様の応募を心よりお待ちしております。

[プレゼント応募要項]

はがきに、①ご希望のプレゼント名1つと応募の理由(伝助さんQUIZはその答え)②住所・氏名・電話番号・職業・年代を明記のうえ、③面白かった記事、本誌へのご意見・ご感想をお書きになって、下記までお送りください。

【宛先】〒190-0011東京都立川市高松町3-14-13 (株)ビックス気付国立歩記編集部「プレゼント」係
【締切日】2013年7月15日(月)
当日消印有効※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。

ウェブからのプレゼント
応募はこちら



kunitachiaruki.jp

パソコンなら上URLを、携帯ならQRコードをどうぞ(一部の携帯は未対応)。QRコードはデンソーウェブの登録商標です。

おかげさまで10周年! せきやビルFLOOR GUIDE

FLOOR	NAME	TEL	OPEN/CLOSE
7F	多目的ホール せきやホール	042-576-7728	受付 平日 10:00-17:00 (利用 月-日 9:00-21:00)
	国立楽器 国立音楽センター	042-576-1213	月-土 10:00-21:00(日祝休)
6F	オーブンスクール NHK 学園	042-574-0570	月-金 9:30-17:30 土日 10:00-15:00(祝休)
5F	GEO フィットネス国立	042-580-4538	月-水金 10:00-23:00 / 土 10:00-21:00 日祝 10:00-20:00(木休)
4F	塚田農場 国立店	042-580-4502	11:30-14:30 / 17:00-23:00(年中無休)
	隠れ庵 忍家 国立店	042-574-5288	17:00-25:00(年中無休)
	エステサロン さくら	042-572-3000	10:00-20:00(月休)
3,2,1F	幼児教室 ジャック国立教室	042-573-6880	9:30-18:30(年中無休)
	SEIYU 国立店	042-576-2401	24H 営業(年中無休)
B1F	SAKE-BOUTIQUE SEKIYA	042-571-0001	[1F] 10:00-21:30(年中無休) [B1F] 11:00-21:00(年中無休)
	ドイツ式 はかり売り専門店 フォムファス	042-572-4741	11:00-19:00(年中無休)
	30農家のくにたち野菜タバス くにたち村酒場	042-505-6736	17:30-23:00(L.O.22:15)(月・第一火休)

第二せきやビル&シェ・ルイ

タリーズコーヒー 国立店	042-501-0336	月-土 8:00-22:00 日 8:00-20:00(定休日なし)
ブーランジェリーカフェ パンブー	042-577-5168	火-日 10:00-19:00(月休)



国立市中 1-9-30
国立駅より徒歩1分
www.sekiya.co.jp

国立歩記 Vol.23 2013夏号 2013年6月15日発行(季刊4回・無料)

企画・制作 国立歩記編集部 Editor & Writer 田中えり子 松本陽ノ(有)サイコム Writer 鈴木三和 両角晴香 せきみえ 長谷川雅典 山根がさき
Logo Design 関 敏(石の彫刻家) 細田真吾・稲垣大地ノ(株)ビックス Design 国立圖案室十田杉さやか(BAN インターナショナル)

印刷・発行
株式会社ビックス
〒190-0011
立川市高松町 3-14-13

TAKE
FREE

22号表紙の「国立大学町を眺める婦人像」のキャプションに誤りがありました。訂正してお詫言申し上げます。【正】油彩大正13(1924)年作者不詳【誤】油彩1950年代作者不詳