

こま井逸品コンテスト

わくわく元気! 参加店ガイド

青字は①使用する狛江産野菜②テイクアウト③住所・電話番号④営業時間⑤定休日⑥夏期休業日※価格は税込み
※提供の状況は、各店にお問い合わせ下さい。

狛江市内の14店が狛江産野菜1品以上を使ったこま井を競う「わくわく元気! こま井逸品コンテスト」を7月1日四～8月31日回に開催します。

こま井逸品コンテスト

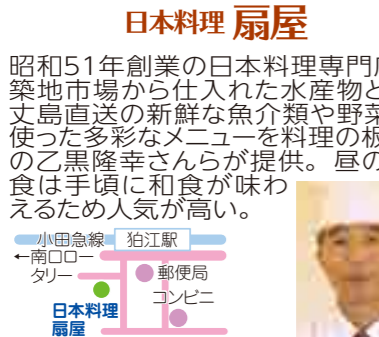
審査方法 ●審査には市内外を問わずだれでも参加できます。3店以上のこま井を食べ、おいしいと思うこま井の名前または店名と、所定の事項を専用の投票用紙に記入し投票箱に入れてください。投票は1人1枚に限ります。

投票 ●7月1日四～9月12日回の期間中、コンテスト参加店、狛江市役所地域活性化課に置いてある専用の投票箱へ。
発表 ●11月16日回の第38回狛江市民まつり会場で最優秀作品賞1品、優秀作品賞3品、隠れた名店特別賞1品を発表します。
こま井券プレゼント ●有効投票の中から抽選でこま井券が当たります。
問い合わせ ●☎03-3430-1111狛江市役所地域活性化課地域振興係



こま井
970円

薄く切って塩ゆでしたカボチャ、ニンジン、タマネギなどの野菜の上にトマト、キュウリ、鶏そぼろを乗せ、ごま油を使った韓国風の甘めのタレで味わう。大きなホタテのしぐれ煮がアクセントをつけている。小鉢、みそ汁、香の物付き
①トマト、ジャガイモ、ニンジン、カボチャ等②無



日本料理 扇屋
昭和51年創業の日本料理専門店。築地市場から仕入れた水産物と八丈島直送の新鮮な魚介類や野菜を使った多彩なメニューを料理の板長の乙黒隆幸さんらが提供。昼の定食は手頃に和食が味わえるため人気が高い。

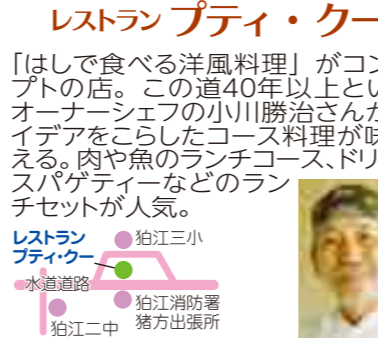
小田急線 狛江駅
南口ロータリー
郵便局
コンビニ

③東和泉1-19-1 ☎3480-0111 ④11時30分～14時/17時～22時30分 ⑤日曜・祝日⑥無



レトロKOMA-DON
1,080円

ご飯に素揚げした季節の野菜、ジャガイモのパイコ(麦わら型)、エビとホタテをトッピング、牛ひき肉を完熟トマトとワインでじっくり煮込んだソースをかけて食べる。肉と海鮮、野菜のハーモニーとマイルドな味わいで子どもからおとなまで楽しめる。サラダ、パン、コーヒー付き
①インゲン、カボチャ、ナス、トマト、ジャガイモ等②無



レストラン プティ・クー
「はして食べる洋風料理」がコンセプトの店。この道40年以上というオーナーシェフの小川勝治さんがアイデアをこらしたコース料理が味わえる。肉や魚のランチコース、ドリア、スパゲティなどのランチセットが人気。

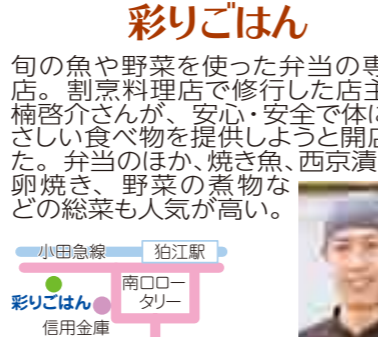
レストラン プティ・クー
水道道路
狛江三小
狛江消防署 猪方出張所
狛江二中

③猪方1-15-4 ☎3488-0078 ④11時30分～14時30分/17時30分～21時 ⑤水曜⑥8/12～16



梅でさっぱり! アジのこま井
～狛江産の薬味野菜添え～
780円

大葉でくるんだ大ぶりの焼きアジに、紀州産南高梅の高級梅干しを使った自家製梅ニンニクしょう油ダレをかけ、狛江産の新鮮な大葉、ミョウガ、長ネギの薬味とともに味わう香り高い丼。さっぱりした上品な味と薬味のシャキシャキ感が夏にぴったり。ご飯は白米と玄米を選べる
①大葉、ミョウガ、長ネギ等②持ち帰りのみ



彩りごはん
旬の魚や野菜を使った弁当の専門店。割烹料理店で修行した店主の楠啓介さんが、安心・安全で体にやさしい食べ物を提供しようと開店した。弁当のほか、焼き魚、西京漬け、卵焼き、野菜の煮物などの総菜も人気が高い。

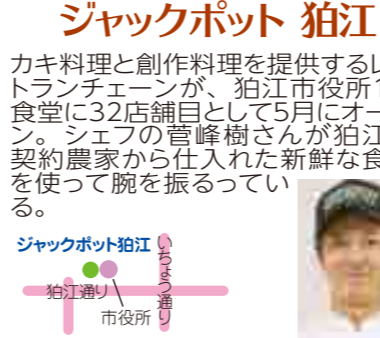
小田急線 狛江駅
南口ロータリー
信用金庫

③東和泉1-30-13 ☎3489-1730 ④11時～14時30分/16時～20時(土曜は昼のみ) ⑤日曜・祝日・月1回土曜⑥7月下旬



彩り野菜と鶏そぼろのヘルシーこま井
900円

蒸したジャガイモやサツマイモ、ニンジンなどの根菜類とパプリカ、ホウレンソウなどさまざまな季節の野菜を鶏と豆腐のそぼろと合わせ、卵の黄身を乗せた彩り豊かな丼。添えられたコンソメスープをかけてと違った味わいが楽しめる
①ホウレンソウ、根菜等②無



ジャックポット 狛江
カキ料理と創作料理を提供するレストランチェーンが、狛江市役所1階食堂に32店舗目として5月にオープン。シェフの菅峰樹さんが狛江の契約農家から仕入れた新鮮な食材を使って腕を振るっている。

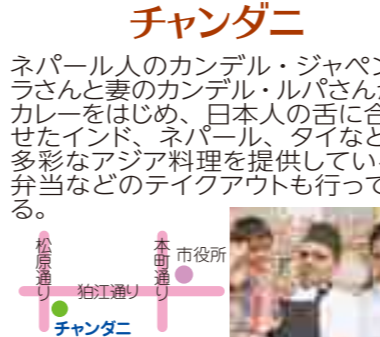
ジャックポット 狛江
狛江通り
市役所

③和泉本町1-1-5 ☎5761-7180 ④11時～22時(ラストオーダー21時) ⑤無⑥無



カレー野菜こま井
900円

ネパール風のチキンカレーをベースに、ガーリックで炒めた数種の野菜を加えてご飯にかけたボリューム満点の丼。30種余りのスパイスを使ったカレーと野菜が味に深みを与えている。辛さは好みで5段階から選べるほか、頼めばナンも無料でサービスする。サラダ、ドリンク付き
①インゲン、カリフラワー、ニンジン、ジャガイモ等②有



チャンダニ
ネパール人のカandel・ジャペンドラさんと妻のカandel・ルパさんが、カレーをはじめ、日本人の舌に合わせたインド、ネパール、タイなどの多彩なアジア料理を提供している。弁当などのテイクアウトも行っている。

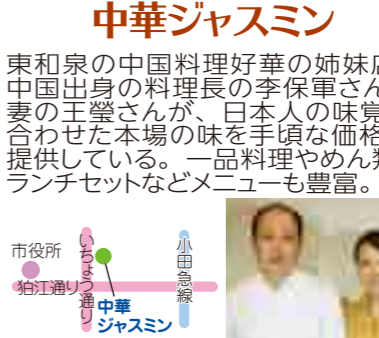
松原通り
狛江通り
市役所
チャンダニ

③中和泉1-15-14 ☎3480-7869 ④11時～15時(金土日は16時30分)/17時～24時 ⑤最終月曜⑥無



マーボ春雨こま井
880円

子どもから高齢者まで幅広い年代の人に好まれる春雨とひき肉を使ってマーボ風に仕立てた丼。日本人の舌に合うマイルドな味付けで、しっかりと味がしみた春雨はご飯によく合い、新鮮なもやしとホウレンソウが味と食感のアクセントになっている。スープ、サラダ、香の物、果物付き
①ホウレンソウ等②有



中華ジャスミン
東和泉の中国料理好華の姉妹店。中国出身の料理長の李保軍さんと妻の王瑩さんが、日本人の味覚に合わせた本場の味を手頃な価格で提供している。一品料理やめん類、ランチセットなどメニューも豊富。

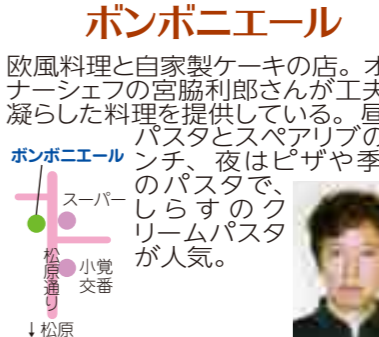
市役所
狛江通り
中華ジャスミン
小田急線

③和泉本町1-2-15 石田ビル1階 ☎5497-1365 ④11時30分～15時/17時～23時 ⑤無⑥無



Bonboのこま井
1,080円

バジル風味のバターライスに素揚げしたナスと炒めた数種類の夏野菜を乗せてアンチョビソースをかけ、さらにふっくらとした衣に包まれた豚肩ロース肉のペニエをトッピング、バルサミコンソースがかけられている。肉と野菜、2種のソースとのコラボで味と食感に変化と奥行きを出している
①ナス、トマト、オクラ、ニンジン、パプリカ、タマネギ等②無



ボンボニエール
欧風料理と自家製ケーキの店。オーナーシェフの宮脇利郎さんが工夫を凝らした料理を提供している。昼はパスタとスペアリブのランチ、夜はピザや季節の Pasta で、しらすのクリームパスタが人気。

スーパー
松原通り
小覚
交番
↓松原

③西野川1-16-5 ☎3480-1122 ④11時～20時30分 ⑤月曜(祝日の場合は火曜)⑥無