

こま井逸品コンテスト

わくわく元気! 参加店ガイド②

青字は①使用する狛江産野菜②持ち帰り③住所・電話番号
④営業時間（LOはラストオーダー）⑤定休日⑥夏期休業日※価格は税込み

狛江市内14店が狛江産野菜を1品目以上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8月31日回まで開催します。

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(土)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(日)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
【訂正】前号の記事中、レストラン プティ・クーの夏期休業日が誤っておりました。正しくは8/12～15です。お詫びして訂正します。

健康美人こま井冷製パスタ



756円

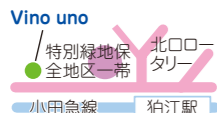
冷たい細いパスタに旬の狛江産野菜をたっぷり使ったこま井。バージンオリーブオイルのソースをからめたパスタに焼きナス、トマト、枝豆などを乗せ、有機大豆を使った自家製の豆腐、もち麦、桜鶏で作ったディップをトッピング。別添えの枝豆またはトウモロコシのソースをかけると2度味が楽しめる①ナス、枝豆、トウモロコシ、トマト、オクラ等②持ち帰りのみ

イタリア食堂 VINO uno

平成15年に開店したイタリア料理店。店主の小澤政宏さんやスタッフの安藤嘉秀さん(写真)らが提供する旬の狛江産野菜を使ったコース料理や自家製パンは多くのファンがいる。



③ 東和泉1-8-12 泉の森会館1F ☎3430-4884 ④ 11時30分～14時/17時30分～21時 ⑤ 月曜(祝日の場合は火曜) ⑥ 8/18・19



野菜がっかけそばこまDon



950円

石臼すでひいた手打ちそばと狛江産野菜のハーモニーが楽しめるこま井。そばの上にトマト、ミニトマト、キュウリ、レタス、刻みのりなどをトッピング、自家製のそばつゆをかけて味わう。トマトと日本そばの組み合わせがさわやかさを演出、サラダ感覚のそばは暑い夏にぴったり①トマト、レタス、キュウリ等②無

そば茶屋 よし坊

そばに魅了された小貫順弘さんが脱サラして平成18年に開店した日本そばの専門店。自家製粉して提供する手打ちの外二そばは、そば本来の香りと味、のどごしが楽しめる。多くの人に好評。



③ 和泉本町3-33-17 ☎3489-4656 ④ 11時30分～14時30分/17時30分～21時 ⑤ 月曜・第1・3火曜 ⑥ 8/18～22

古代米カレーこま井



800円

ご飯の上にナス、ゴーヤなど、炒めた旬の狛江産野菜と、泡立てたしょう油ベースのタレなどを乗せ、和風カレーをかけて食べる。狛江市観光協会推奨商品にも使われている古代米を使った特製あられのパリパリした食感と野菜の風味が多彩な味わいを出している。サラダ、飲み物付き①ナス、ピーマン、ゴーヤ等②無

カレーショップ・メイ

障がいを持つ人の自立の拠点をめざして平成21年に開店したカレー専門店。チキン、キーマ、豆の3種のカレーとハヤシライスを提供。手作りのカレーがワンコイン500円で楽しめるため人気が高い。



③ 東和泉4-1-7-101 (半地下) ☎3480-3468 ④ 11時30分～15時 ⑤ 火曜・日曜・祝日 ⑥ 8/10～13

こま井黒々ハンバーグ



1,080円

15穀米の上に、鹿児島産の黒毛和牛と黒豚を使い、タマネギの特製ソースをかけたハンバーグと、チーズを乗せてオーブンで焼いたトマト、バターソースしたズッキーニ、素揚げしたナスなどの野菜などを乗せた丼。肉と野菜の多彩な味が楽しめる①ナス、ピーマン、トマト、キュウリ、タマネギ、オクラ等②有(前日までの電話で12時から可能)

太乃志

平成18年開店。鹿児島産を主に日本全国の食材を使った創作料理が人気の居酒屋。鹿児島産の黒毛和牛の料理やさつま揚げ、バーニャ・カウダが人気。店には杉本太一店長が蔵元を回って仕入れた焼酎が並ぶ。



③ 岩戸北1-14-2 ☎3489-6455 ④ 17時～24時 (LO23時30分) ⑤ 火曜 ⑥ 無

きりこま井



880円

新感覚のカツ丼をめざしたこま井。カツは底面をタレにつけた約120gのロースカツを使い、ご飯の上には刻みのりと炒めてタレにつけたタマネギ、キャベツ、ネギ、温泉卵をトッピング。カリッと揚がったトンカツとさまざまな野菜がバラエティーに富んだ食感と味を演出している。みそ汁と漬物付き①キャベツ、ネギ、タマネギ等②無

きりごもん

昭和53年に開店したとんかつなどの揚げ物を得意とする料理店。29種類の弁当があり、国産の豚肉を使ったジュシーなとんかつ弁当などが人気。仕出し弁当が中心だが、店を訪れる客も増えている。写真は2代目店主の上野耕司さん。



③ 西野川1-17-2 ☎3488-1055 ④ 11時30分～14時 (LO13時30分) / 17時～21時 (LO20時30分) ⑤ 月曜 ⑥ 8/18～20 休

INDIAN KOMADON



980円

キーマカレーに、キャベツ、キュウリ、トマトなどの狛江産野菜、タンドリーチキン、アボカド、ゆで卵を添えた丼。インドから直輸入したスパイスを使ったカレーと新鮮な野菜を組み合わせ、インド料理の魅力をひとつの器に凝縮した。辛さは好みに合わせて選べる。カレースープ付き①キャベツ、キュウリ、トマト等②有

インド料理レストラン プルワリ

平成19年開店のインド人シェフが作るカレー料理の店。シェフのアリフ・マンズーリさんとモハマド・アキルさんが日本人の舌に合った多彩なメニューを提供。ハラルの認証を受けており、イスラム教徒が利用できる。



③ 東和泉1-18-5 ☎5497-5559 ④ 11時～26時 (火曜・水曜23時まで) ⑤ 無 ⑥ 無

夏野菜麺こま井

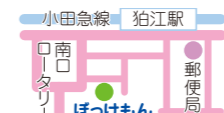


980円

狛江の夏野菜をたっぷり使ったボリューム感いっぱいのラーメンのこま井。炒めた狛江産野菜と豚ひき肉、かき卵をトッピング、チャーシューを添えてある。長時間煮込んで作ったコラーゲンたっぷりのスープとトマトなどの野菜がマイルドでさわやかな味を演出。辛さは5段階から選べる①ナス、トマト、チンゲンサイ、ピーマン等②無

ぼっけもんラーメン

平成12年オープンラーメン専門店。森武文店長とスタッフの市村一郎さんが研究を重ねたオリジナルのスープを使ったさまざまなラーメンをはじめ、油そば、鉄板飯などを提供している。



③ 東和泉1-21-90 ータス 狛江1F ☎3430-6143 ④ 11時～15時 / 18時～24時 (祝日は22時) ⑤ 日曜 ⑥ 無