

WINTER IDANAKA TIMES

イダナカ・タイムス 2019 Vol.33 クリスマス&正月号

こころが通う商店街
井田中ノ町商栄会

井田中ノ町商栄会の
公式ウェブサイトをご覧ください。



いだなか
idanaka.com

検索



Merry
Christmas
HAPPY NEW YEAR

TOCCOのクリスマスケーキ
《国産和栗のモンブラン》



愛媛の和栗を使った逸品。
チョコレートのスポンジに栗入りの
カスタードクリーム、
程よい甘さの生クリーム
来年の東京オリンピックに期待して
飾りは金色にこだわりました。

クリスマスケーキの
ご予約の受付は
12月17日(火)まで
23,24日のご予定はお早めに、
予定数になり次第受付終了します。

TOCCO

井田中ノ町9-3
TEL 044-789-9300
Open.10:00~21:00
日曜・祝日 10:00~20:00
休:水曜日
年末:26日、30日お休み、
31日18時まで営業
年始は元旦から営業します。
<http://tocco9300.com/>

Rippleのシュトーレン

Xmasには欠かせないナッツやドライフルーツを
練りこんで焼いたドイツのお菓子。
本場の味を日本人の好みに合わせてアレンジしました。



クリスマスケーキの
ご予約の受付は
11月27日(水)から
予定数になり次第受付終了します。

Ripple

木月3-10-20永塚ビル1F
TEL 044-863-6554
Open.10:00~19:00
(完売次第閉店)
休:月曜日・火曜日
年末:12月29日まで営業
年始:1月6日より通常営業
<http://www.ripple-motosumi.jp/>

perle de verre cafeで
焼きたてが召し上がれます。
クリスマス、年末のギフトに
《フォンダンショコラ》

1個 ¥380
5個入り ¥2000
8個入り ¥3200
地方発送も可能です。



perle de verre cafe

井田中ノ町25-3 BECK住吉
TEL 044-863-6476
Open.11:00~22:00(L.O 21:00)
休:毎週月曜、火曜日不定休
Café:12月29日ランチまで営業
1月1日休業、2日(月)営業(17時迄)
www.d-f-perledeverre.com

perle de verre labo

井田中ノ町34-12 BECK元住2
TEL 044-920-9537
Open.10:30~19:30
営:木曜日~日曜日
工房:12月31日18:00まで
1月3日より営業

クリスマスケーキの
ご予約の受付は
12月1日(日)~16日(日)まで
数量限定。
店頭予約のみとさせていただきます。

フレッシュ感たっぷりの
赤い果実のコンポートを
なめらかな苺のクリームで
とじこめました。

クリスマスケーキの
ご予約の受付は
12月11日(水)位まで
23,24日のご予定はお早めに。
予定数になり次第受付終了します。

DIVIN

井田中ノ町26-9
TEL 044-767-8775
Open.10:00~20:00
休:火曜日/不定休
年末:12月31日18:00まで



DIVINの
《ノエル ルージュ》

年末年始のご挨拶。お持たせに
地元の名が入った御菓子が
大変人気です。



川崎市名産品認定御菓子



のし餅の予約、
受け付け中。

ご予約受付は12月29日(日)まで。
お渡し日:12月30日～

松柏堂

井田中ノ町4-2
TEL 044-766-5937
Open.9:00～19:00
休:水曜日(都合で変更あり)
年末:12月31日 19:00まで営業
年始:1月1日より通常営業

毎年好評のあんこ餅、
12月中旬より発売開始。



「つぶあん」と
「こしあん」の2種

満寿泉 純米吟醸
山田錦リミテッドエディション
しぼりたて新酒、生酒



▲富山市岩瀬浜から眺めた立山連峰

富山市岩瀬浜にある吟醸蔵「満寿泉」、能登の四天王と呼ばれた名杜氏、三壺幸一の意志を継ぎ、現在には能登杜氏の畠中喜一郎が酒造りをしています。リミテッドエディションは、山田錦発祥の地、兵庫県多可町にて契約栽培された特上の山田錦を使って醸される特別なお酒。爽やかな吟醸香、山田錦ならではの奥行のある、しなやかな米の旨みとキレの良さを持つ引き締まった辛口、バランス良く洗練された飲み口です。全国の特約店の中でも、限られた店だけの数量限定商品です。

720ml: 1,390円(外税)
1,800ml: 2,780円(外税)

(株)石澤酒店

木月3-10-17
TEL 044-411-7293
Open.9:30～20:30
休:毎週水曜日・第一・第三火曜日
年末:12月31日 20:00まで営業
年始:1月6日より通常営業
<http://www.2.odn.ne.jp/~had02820/>



▲写真は調理イメージです。



ローストビーフ用A-5ランク和牛肉。



すき焼用A-5ランク和牛肉。

「和牛」とは日本古来の牛の品種で「黒毛和種」「褐色和種」「日本短角種」「無角和種」の純血牛のみに限られる名称です。黒毛和牛は、日本古来の食用牛で優れた肉質や豊潤で見事なサシが特徴です。そして食肉牛の中で最も味が良いとされます。肉質は、「きめ」が細かくて柔らかく、鮮やかな紅赤色をしています。ぜひお試しください。数に限りがございますので、ご予約ください。

正木屋精肉店

井田中ノ町8-1
TEL 044-766-3239
Open.9:00～20:00
休:日曜日
年末:12月31日まで営業
年始:1月7日より通常営業

お米屋さんの「のし餅」、
ご予約受付中！

サイズ約450mm×300mm(2.9kg)



はやしや米店

井田中ノ町33-4
TEL 044-766-2354
Open.9:00～19:30
休:日曜日
年末:12月31日まで営業
年始:1月6日より通常営業

ご予約受付は
11月23日(土)まで。

お身体は、元住吉整体院におまかせください！



痛みもつらさも、健康寿命のためのメンテナンスも、元住吉整体院におまかせください！
多くの臨床経験を積んだ我々が、あなたのお身体を改善させます。

大川カイロプラクティック
元住吉整体院

井田中ノ町2-5-1F
TEL 044-872-7567
Open.
9:00～19:00(平日)
8:30～16:00(土曜)
9:00～17:00(日祝)
休:なし(不定休)
年末:12月29日まで営業
年始:1月4日から営業
<http://www.motosumiyoshi-seitai.com/>



さらにおいしく!素材の仕入れにこだわり、お米も国産米を使用しています！



どんまる丼
¥500(税別)



マグロイクラ丼
¥500(税別)



サーモンネギトロ丼
¥500(税別)

「オールA塾」は、
お子様の輝きを支援します。
生徒ひとりひとりに
よりそう個別指導

オールA塾は、アクティブラーニングとよばれる「学びの楽しさ」を重視した学びを用いることで、勉強が苦手な子、不登校になってしまった子などの支援を行う個別指導塾です。ただ単に、勉強を教えるだけでなく、生活支援も行っています。お子様ひとりひとりと向き合い、その子の輝きを支援する新しいタイプの個別指導塾です。

オールA塾

井田中ノ町21-91F
TEL 044-982-9173
open:15:00～22:00
年末:12月27日まで営業
年始:1月6日から通常営業
<http://all-a-zyuku.com/>



▲レゴを使った日本地理の学習



▲井田中ノ町商業会加盟店様へのインタビュー

だしがきいたふわとろのたこ焼。
そして、ペチャ焼は大人気。



他店にないおいしさは、
たこ焼だけではありません。
あほかや名物「ペチャ焼」(商標登録済)は、
TV番組でも紹介された人気メニューです。

たこ焼 あほかや

井田中ノ町3-3
TEL 044-948-4536
Open.11:00～23:00
休:不定休
年末:12月31日20:00まで営業
年始:1月3日より通常営業
<http://www.ahoya.net/index.html>

バックルリフト。口元ケアで、今よりもっと素敵な笑顔になりませんか？



バックルリフト
のメリット

手間いらず
お化粧を落とす必要がなく、
約20分でトリートメントが完了するため、
お仕事帰りや子育て、育児の
合間の隙間時間を利用して
キレイになっただけです。

素早い効果
トリートメント後、すぐに効果を
実感していただけるため、
大切な予定の前
「集中美容」として最適です。

自然な美しさ
腫れや痛みがありません。
自然な効果を得られるので、
最短期間の休みが取れない方や
周囲の方に気づかれない方も
安心して受けていただけます。

※1～電流の1秒。 ※2～電流の分を短く、口角や鼻の隅、口の周囲などより敏感な部分をケア

ホワイティング。あなたの歯、白く美しくしてみませんか？

Before

ホワイトニング
開始

「歯を白くしたいんですが...」
ぜひ「ホワイトニング」をお勧めしたいですね。

ビヨンドホワイトニングは、
歯を削ったり、
色を塗ったりしないで、
歯を白くする方法です。

After

ホワイトニング
完了

「いかがですか？」
「歯って短時間でこんなに白く出来るんですね。」

●要予約:12月10日迄 ●施術時間:約90分
●Xマスキャンペーン:11月22日～12月25日の
月・火・木・金13:00～18:00までの施術実施に限り
1回10,000円⇒10,000円。

日曜診療・平日夜9時まで診療

年末:12月29日 17:30まで診療
年始:1月6日より通常診療
<http://www.nari-dental.jp/>

奈里歯科医院

中ノ町26-3メゾン中ノ町1F
TEL 044-271-7771
Open.月・火・木・金9:30～21:00
土・日 10:00～17:30 / 休:水曜日、祝日

注) 詰めや被せ物など人工物、神経をとっている歯は白くなりません。ご相談ください。効果には個人差があります。

イダナカの
店長さんに聞いた
得になるお話し②



想い出を修理しませんか？

想い出多き時計や宝石が、止まっていたり痛んだままではありませんか？
古い時計も直せば動きます。チェーンが切れたアクセサリも元どおりに…
数少なくなった元住吉・井田中ノ町に職人がいる「時計屋さん」があります。
ぜひ一度あずけてみてください。しっかり立ち直ってお家に戻れます。



街から「時計屋さん」が消えています。あの時計の国、スイスでも後継者不足に困っているようです。時代の流れでしょうか。

精密機械の固まりの様な昔の時計は、細かな部品を手で組み立てていた物がたくさんあり、高級な時計ほど人の手が入っていると云われています。ですからメンテナンスが大切です。それが出来る技術や経験を積んだ職人が少なくなっているんです。

この元住吉界隈「時計屋さん」が少なくなりました。その中で、元住吉駅西口から徒歩7分。井田中ノ町の「つだとけいてん」があります。

店長で時計職人の津田茂里さん(72)は語りました。「時計やアクセサリは想

つだとけいてん

井田中ノ町33-2
TEL 044-766-6022
Open.10:00~19:00
休:毎週木曜日・第三水曜日
年末:12月31日まで通常営業
年始:1月5日より通常営業
<http://jeweltsuda.la.coocan.jp/>



時計修理ナビも
ご覧下さい。

松柏堂

井田中ノ町4-2
TEL 044-766-5937
Open.9:00~19:00

イダナカ感謝祭を祝して、
黒糖の甘みがおいしい「茶まんじゅう」。
特別価格5個入り¥300でご提供させていただきます。

12月8日限りの
大奉仕



茶まんじゅうと言えば、温泉の蒸気で蒸して作る「温泉まんじゅう」が有名です。

お茶に合う茶まんじゅうの名前の由来は、「茶の子」という言葉からのようです。「茶の子」とは、仏事をする際のお供え物に使うお菓子やお茶を飲む際に口にするお菓子の事を指し、茶まんじゅうと名づけられたと言われています。

茶まんじゅうは、千利休が好んで食された事から利休饅頭ともいわれ他に、黒糖饅頭、大島饅頭など地方によつては呼び方もいろいろあるようです。

小麦粉、黒糖、重曹で作られており、皮の中にあんこを包んで蒸して作ります。材料のめききや配分の違い、蒸す時間などお店によつて違います。ぜひ、地元「松柏堂」の茶まんじゅうの味をください。

今年最後のイベントイダナカ感謝祭!!

12月8日(日) 12時スタート

*雨天決行 *数量限定

つきたて「お餅」 無料引換券

- 当券1枚につきお一人様1パックとなります。
- お一人様1枚とさせていただきます。
- 当券は令和元年12月8日のみ有効です。
- 数に限りがございます。

引き換え出来ない場合も
ございますのでご了承ください。

こころが通う商店街
井田中ノ町商栄会
The Ida-Nakanochi Shoei-kai

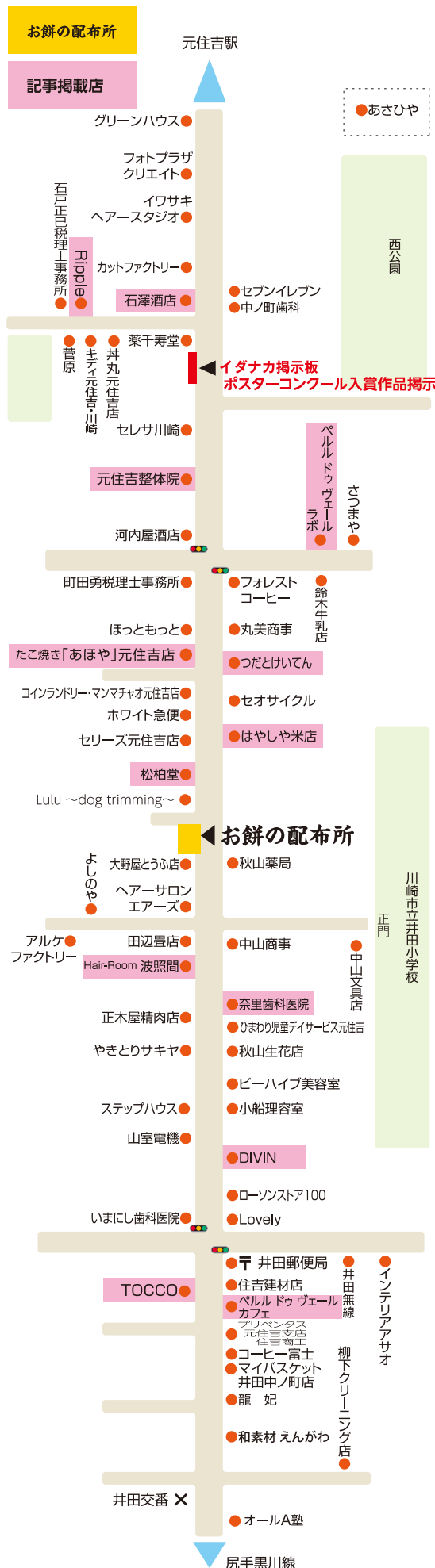


当日は 1パック¥300で 販売もしています!

◎あずき餡◎きな粉◎おろし
数に限りがございます。
お早めにお越し下さい。

こころが通う商店街
井田中ノ町商栄会
The Ida-Nakanochi Shoei-kai

お買い物やお食事は
こころが通う「井田中ノ町商栄会」で。



お詫びと訂正

イダナカTimes秋号「イダナカ・タ市」イベント写真の説明文で「ベルルドゥヴェールカフェ」のメニュー商品を「和素材えんがわ」と誤って記載してしまいました。読者の皆様を始め、関係者様にご迷惑をおかけいたしましたことを深くお詫び申し上げます。