

わたしのイチ押し

東村山逸品コンテスト2006

銅賞

純手打ち 肉汁うどん
純手打ちうどん ますや
久米川町4-33-10
TEL 393-9481



銀賞

フロマージュ クリュ
ロートンヌ
秋津町5-13-4
TEL 391-3222



金賞

だいじょうぶだアーどら焼き
和菓子処 餅萬
野口町1-17-3
TEL 391-0003



市民投票による受賞店が決定しました!!

東村山市商工会が11月に発行したカタログ情報誌「東村山逸品倶楽部2006」の中から市民の皆さんがお薦めする逸品を投票する「東村山逸品コンテスト」の受賞店が決定しました。
尚、応募数は千二百七十通でした。多数のご応募ありがとうございました。
また応募者プレゼントは、12月7日に厳正な抽選を行い、百二十名の方に景品を発送させて頂きました。

奨励賞

ランチにぎり
寿司セット
ダイヤ寿司
栄町1-16
TEL 393-0162



お昼の
「彩り手開き御膳」
日本料理 葉月
本町2-24-4
TEL 397-3450



月替わりづくしフェア
食彩酒房 たきび
本町4-12-86
TEL 390-0141



ざるそばセット
十割そばますも庵
本町2-16-30
TEL 394-1733



カレーうどん
手打房 とき
野口町1-7-10
TEL 394-9800



どら焼き 八国山
菓子処 あかぎ
栄町2-37-3
TEL 396-1606



ブランドの旅

八里に

職人達のおりなす食の競演

「里に八国 生ゆば」

岩崎屋豆腐店

里に八国生ゆばは、豆にこだわって、完成まで20年の時間を要した一品である。豆の選別から始まり京都風の湯葉ではなく、トロリとした風味をだす湯葉を造りたいと試行錯誤した。以前は、共同で湯葉製造機も造った経験も持っていた。

豆は九州佐賀県特産の「フクユタカ」を使用。この豆は、国産大豆の中でも高級品で味が濃いといわれている。

豆腐屋の朝は、早い。3時には、起床して仕込みに入る。店主、山下三郎氏のこだわりは、今日販売するものは、今日造ること。豆腐も湯葉も造り立てが一番おいしいとの事である。品質管理上ゆばは、夏場は数を少なくしている。鮮度が命と言いつつ、湯葉は新鮮な豆乳を温めると出来た膜を幾重にも重ねて造る。一見簡単そうに見えるが、これが綺麗に見えるようになるまでには時間がかかる。



とろみと風味。

一つ、一つ手作業で作るために数は多くは造れないが、機械に頼らず、造りたいとは店主の弁である。手間隙かけて造るこだわりの生ゆば。宅配もしていますので興味のある方は是非食べてみてください。

連絡先

東村山市多摩湖町4-9-1
電話 042-1392-10955



「一口メモ」

豆腐もゆばも造りたてがおいしいというこだわりの店主出来立てを食べてみてください



創業33年



確かな技術と
職人のワザで
心を込めて
の家づくり

新築・増改築・リフォーム・耐震工事

一級建築士事務所

佐藤技建株式会社

〒189-0002 東村山市青葉町1-13-5

フリーダイヤル 0120-20-3639

http://www.sato-giken.com

トステムフランチャイズチェーン店で営業アシスト募集!!

《3~4ヶ月の研修後正社員登用》*募集要項*

飛び込みの営業ではなく、当社とお付き合いのある工務店様から、営業マンが頂いてきた図面を使って、室内建具の提案・積算・打合せをするお仕事です。

- ・人と会って話をするのが大好き!
- ・将来を考えて、福利厚生の良い正社員として働きたい。
- ・コーディネートに興味がある。
- ・やりがいのある仕事してみたい!

こんな方からのご応募お待ちしております♪

年齢:30~45歳位まで 要普通免許
休日:年間カレンダーによる(隔週土・日・祝日休)
勤務時間:8:30~17:00
給与:研修期間中(パート) 時給900円
正社員採用後 月給150,000~250,000円
待遇:昇給年1回、交通費全額支給、
社会保険完備、賞与年2回



ハラコートーヨー住器(株)

本社所在地:東村山市廻田町2-22-6

URL: http://harakotoyo.com

TEL: 042-394-4463 採用担当: 原田