



お客様とおうちでつながる未来を願い



江戸川区新町商店街

長野屋さん リニューアルオープンしました!



新町商店街入り口の蕎麦処「長野屋」さんは創業から四十数年。地域に根ざした人気のお店です。この度、将来的にもっと使いやすいお店にしたいとのご要望で、外装・内装を全面的にリフォームされました。

Before



after



小上がりの座敷を縮小してスペースを造り、新たに洗面室を設けました。出入りもしやすく紺の暖簾がお洒落です。

シックなカラーの洗面室

店内全面改装しました!

店内の壁面は、クロスの下地に鉄粉を練り込んだ着磁性能のある「マグネシタジ」を施工。

メニューやご案内もマグネットで貼ることができる機能的な壁になりました。



都市工房 通信

VOL86

ホームページもご覧ください ♡



ホームページ



リフォーム

November 2023

11月号



〒132-0015

東京都江戸川区西瑞江3-11-7

☎ 03-3698-0118

FAX 03-3670-4980

大工さん募集してます!

都市工房小林まで 080-3346-3430

朝晩はひんやりとした空気になってきました。夏の日照りの影響で、秋野菜の価格は少しお高めですね。新米も美味しい時期ですが、秋に収穫される「新蕎麦」は晩秋の季語にもなっているように、この季節が旬と言われています。秋の味覚を楽しみ、元気に冬を迎えましょう!



長野屋さんはメニューが豊富で、何を頼むか迷ってしまいそうです。そろそろ暖かいお蕎麦も良いですね! ランチも出前もやっています。

店舗情報

江戸川区下篠崎 8-20

03-3677-2615

篠崎新町商店街入り口

休業日は確認してお出かけ下さい。



秋の夕暮れ時



現場大好き社長のちよこつとアピール

ある日のこと
お客様の地鎮祭に笹竹が必要になりました
丈のある竹はそうそう見つかりません
昔からのお客様にお願いしてお知り合いの
山にある竹藪に相棒トラックエルフと
向かうことにしました
ふなばしの田園の中の竹林
まっすぐで長い見事な竹を用意できました！
I様、竹を取らせていただきありがとうございました
施主様地鎮祭おめでとうございます

社長のたけとりものがたり



おとーさんまだかにゃっ

今月のにゃんだらっ

Let's cook まきまき海苔巻 ~巻きすなしで好きな具材をくるくるまいてみよう!~

「太巻き」と「手巻き」を合体したような海苔巻きです。具材を揃えてキッチリと「巻きす」で巻くのはちょっと準備にへこたれそうです。こちらの「まきまき海苔巻き」は、スーパーのお刺身盛り合わせを巻いても、カニカマや玉子焼きなど身近な具材を巻いても失敗なく、切り口が見栄え良くできます。

海苔を長くしなければ、一口サイズで食べやすく、お子さんと一緒に作ってお弁当にしても楽しいですよ！

【材料】 5本(10切れ)分

酢飯2合 海苔5枚 大葉 10枚 スプラウト、カイワレ、具材はお好みで刺身盛り合わせ、お肉甘辛煮、佃煮、玉子焼き(炒りたまごでも)シーチキン、つけものなど
薄切り肉を焼肉のタレで炒めても OK。

【作り方】

- ① 海苔を縦長半分に切り、二枚を2cmくらい重ねて酢飯で接着する。
※おにぎり用の海苔をつなげても
- ② 海苔の上下3cm位を残して酢飯を薄く全体に広げる。
- ③ 手前から大葉の上に具材を置いていく。
※のせる具材の間隔を詰め過ぎないのがコツ。
(画像参考)
- ④ 手前の海苔を最初の具材にかぶせるよう、くるくると巻いて、巻き終わりをしっかりとめる。
- ⑤ 海苔巻きをラップで巻き、形を整えてから半分に分けて切り口を上盛りにする。
※ラップはつけたままが食べやすい



【写真具材例】

サーモン 大葉
ブロッコリースプラウト
ボイルエビ 大葉
カニカマ マヨネーズ
赤キャベツスプラウト

玉子焼き

大葉

マグロ赤身切り落とし

青ネギ ワサビ

酢めし

のり1帖

長辺を半分にカットする

二枚を酢飯で接着して

長〜い海苔にする



巻きすは
いらないよ