

チトソシは
千歳船橋(チト)と
祖師ヶ谷大蔵(ソシ)周辺を
取り上げた無料の雑誌です。
ご自由にお取りください♪

チトソシ

バレリーナの Yuka さんに聞く
バレエのあんなことやこんなこと



バレエって
どーなんすか？

先日、欧米での公演を終えて帰国した Yuka さん。開口一番、「とにかく NY が寒くって」
とバレエとは全然関係ないことを話してくれました。そんな気さくなバレリーナなんです。
英国・スコットランドのバレエ学校で学び、イギリスのカンパニーに所属して舞台上に立っ
てきた Yuka さんと話していると、日本とヨーロッパでのバレエの違いというものに少し
触れることができます。それはほんとに小さなことから、文化的に大きなこと、だったり
します。

バレエはヨーロッパで育まれてきたという歴史が大いに関係しているかもしれませんが
が、まずご紹介したい日本とヨーロッパの違いは、バレエへのとらえ方が社会として全然
違うということ。みなさん、仕事が早く終わったとしますよね。「このまま帰宅するのはもっ
たいないから、バレエでも見よう」とはなかなか思わないハズ。でも、ヨーロッパでは仕
事帰りにバレエを見に行くという選択肢は、そんなにおかしなことではないんだとか。

バレエ学校や教室でのスタンスも大きく違うといえます。日本ではもちろんすべてとは
言いませんが、講師の指導内容が絶対であることが多い。ヨーロッパでは基本は基本とし
てまずあり、それを習得した後に、「あなたはどうか踊りたいのか」というダンサーとして
の考えを求められることが多いんだとか。考えを反映したり、アレンジできたりすること
はダンサーにとって楽しさでもあります。それはもしかすると厳しさでもあるのかもし
れません。でも、ダンサーが考えてもいいという大きな違いがあるんですね。

今回ご紹介した違いは氷山の一角で、これ以外にもいろいろなことがあります。海外の
バレエ学校で学んだダンサーは帰国して日本を取り巻くバレエ環境にガツカリし、辞めて
しまう方が多いんだとか。Yuka さんはそんなダンサーたちと何かを始めたいとぼんやり
と考え始めました。どんなことができるのか、そして乗り越えなくてはならない大きな壁
とは何なのか、次回はそんなことをご紹介します。



お話を
伺った
池戸さん

トオーウ!

トオ〜ウ!!
早寝! 早起き! 朝ごはん!
みんな、夏の暑さに負けないで元気にし
てるかな?

今回はチトフナイトパトロール! チト
フナは夜の顔もまたまた魅力的だから
ね! パトロールもやりがいがあるんだ。
パトロールをしてたらすれ違う人々の中
に偶然、ちとふな商店街の理事長を発見!
チトフナマンはトオ〜ウクが大好きだか
らね。早速近くにあった、ちとふな商店
街事務所まで商店街の魅力についてチトフ
ナトオ〜ク!

みんなは買物ってどこでする? スー
パーかな? それとも商店街にある「いき
つけ」のお肉屋さんやお魚屋さんかな。
正直なところ、個人商店って入りづらい
かもしれない。でもさ、勇気を出して入っ
てみるとこれがほんとに居心地がいいん

今日も元気にパトロール♡

チトフナマン

だよ。チトフナマンもパトロール中に「がんばってね！」って声をかけてくれるお店があつて、いっつも元気をもらつてるなあ。

「チェーン店が多くなつてきちゃったけど、まだまだ昔っからがんばつてる店が多いんだよね。ご老人の話相手になつてくれたり、それに子供の避難場所にもなつてるんだよ。危ない人がいたら、どのお店でもいいから逃げ込んでね。お店の人が助けてくれるよ。」と理事長の池戸さん。

そうか！商店街つてチトフナの防犯にもなつているんだなくチトフナ感激！商店街つてほかにも魅力つてあるのかな？

「商店街がやろうとしているのはこの千歳船橋を盛り上げることなんだよね。イベントとかお祭りでチトフナに住んでいる人が喜んでくれるともものすごくうれしいよ。日ごろの疲れなんて吹っ飛ばしちゃう。」

夏のちとふな祭り、秋のハロウィンのほかに、初夏に行われる「ペナント祭り」って知ってる？ 千歳船橋の小学生300人が描いた1冊のイラストをペナントとして商店街に飾るんだよ。子供達の絵が

第4話 ちとふな商店街



©丸福ボンバース

街に飾られるのって素敵なお事だよ。いずれはチトフナマンの絵も描いてもらいたいなあ……。

商店街といえども、チトフナマンも感動したんだけど郵便局近くにあるやきとりの藤木商店さんって知ってる？ あそこ、子どもを連れて行くと「つくね」をくれるよね。「おひとつ、どうぞ」っておしゃやれな感じじゃなくて、「いいからボク食べてな」って子どもに渡すの。飾らなくつてさ、素朴な優しさつていうのかな。そんな風景を目の当たりにして、懐かしいなあって思ったんだ。いまだにそんなお店がある温かさつていうのもチトフナの素敵どころだよ。

「その優しさが商店街なんだよね」と話してくれた理事長の笑顔にチトフナマンはさらにパワーをもらったぞ。ちよつと疲れたときこそ商店街。みんなもいきつておじさんやおばさんとたわいのない話をして元気をもらっちゃおう！

またどこかで会おう！
トウ〜才!!

ウララの

ひとレシピ。

祖師谷にあるカフェグリーンジンジャー店主
椎木麗さんが紹介する
祖師谷の素敵な人々にまつわるちよつといい話

vol.6

パティシエ
×
めんつゆ

本日のお客さま

鈴木 鉄士さん

Suzuki Tetsushi

1956年、和歌山県新宮市出身。オーナー・シェフとして1995年にパティスリー「ホテル・ドゥ・スズキ」をオープン。現在、砦・千歳台・成城・吉祥寺に4店舗を展開。22ページの「文字だけレシピ」連載中。

<http://www.facebook.com/hotel.de.suzuki/>

「祖師谷を中心に4店舗のパティスリー「オテル・ドウ・スズキ」を展開する鈴木シェフは、今春に創業20周年を迎えた人生の大先輩。2010年千歳台にオテル・ドウ・スズキ ラボを開店した頃からご利用いただいています。いつも元気で陽気で健やか。そして、毎日会話の話題が尽きません。身近なことから政治・経済・音楽・スポーツ・文学・フアッシュョンなどなど守備範囲の広さに驚くのですが、そのルーツは思春期にさかのぼるようです。

「男子たるもの、スポーツをやってギターを弾いて、勉強もするし本も読むし、そりゃ忙しかったですよ」

「だって、モテたいですものね(笑)。高校生から始めたラグビーで頂点を目指して大学進学をするものの、まもなく怪我により選手生活を断念。ラグビーができないなら意味がないと、すぐに退学手続きをしてしまいます。」

「ちよつとヨーロッパに行ってくる」

両親は何も言わずに送り出してくれたそうです。明確な目的があったわけではなく、曰く、

「書を捨てて旅に出よ、の時代だったからね」

「ピートルズに憧れた20歳の青年は、まずリヴァプールへ。そしてイギリス各地を巡り、ドーヴァー海峡を渡ってパリへ。1ドル365円の時代、所持金が乏しくなってきた矢先に名門ホテル「クリヨン」

の製菓部門でのアルバイトを紹介されます。フランス人ボスに気に入られたきっかけは、三島由紀夫について意見を求められたこと。それから老舗の和菓子屋に生まれ育ったことが素地となり、めきめきと頭角をあらわします。実家は長男がすでに継いでいる、次男の自分はパティシエになろう！

いったん帰国し、翌年再び渡欧。パリでオテル・ドウ・クリヨン、ウイーンでは皇室御用達老舗カフェ・ハイナで修行をかさね満を持して帰国します。欧風菓子クドウでシェフ・パティシエを務め、28歳で独立。そして1995年、ついに砧4丁目第1号店をオープン。結婚して子どもも2人生まれていたし、とにかくがむしゃらに働いた、と鈴木シェフ。

「自分と信頼できる後輩と、家内のたった3人でのスタートですよ」

現在、スタッフはアルバイトを合わせると30人以上。男の子の夢をひとつひとつ実現してきた鈴木シェフですが、まだまだ新しい挑戦は続きます。その原動力となるのは、向上心というよりも好奇心。

「熱いやかんの本当の熱さは触った人だけが知っているもの。人生のおもしろみっていうのは、そこに生まれるんだ」

5年間にわたって聞きためてきたエピソードはまだたくさんありますが、このへんでいったん筆を置きましょう。続きはぜひご本人から。オテル・ドウ・スズキのおいしいケーキが、より味わい深く楽しめるはずですよ。

【材料】

しょうゆ1カップ/みりん1/2カップ
酒1/2カップ/昆布8cm
かつおぶしたっぷりひとつかみ/生姜 スライス3枚

【作り方】

材料をすべて鍋に入れて火にかけ、沸騰したら弱火で5分煮出す。粗熱がとれたら漉して容器に入れ保存。2~3倍に薄めて使う。
※漉したあとの昆布、かつおぶし、生姜はみじん切りにして炒めるとふりかけになります。

レシピ

◀◀◀めんつゆ

鈴木シェフはいつもコーヒーを飲むので、メニューと全然関係ないのですが、夏に便利なおいしいめんつゆの作り方を紹介します。

毎月第3土曜 11:30~14:30

手作りワークショップ

デザイナー宇津木えりさんと一緒に、残布を使ったハンドメイドを楽しみましょう。参加費2,000円(材料費・食事代込)。

8月29日(土)14:00~

ペルシャの絵本を楽しむ会
(ギター生演奏付き)

祖師谷を拠点とする it's more company の電子書籍アプリ「おじいさんとココロギ」を、ギター生演奏とともにご紹介します! 参加費無料(要予約)。

9月24日(木)20:00開演

タンゴ四重奏ライブ

◎演奏酒場 IKEDA (祖師谷3丁目)

前号で登場したヴァイオリン奏者の館野ヤンネさんが、IKEDAでライブを開催します。当店で予約・前売り券の購入が可能です。

文・椎木 麗

カフェ



カフェグリーンジンジャー

cafe green ginger
地図→21ページ⑭
日休 11時30分~19時
www.facebook.com/cafe.green.ginger/
cafegreenginger.tokyo@gmail.com
※20~27時はショットバー
berrybareast として営業しています。

ヴェイラの

星空ホームタウン

はじめまして。新コーナーを担当することになった、ヴェイラです。この街に引っ越してきて3年。人があつたかくて、穴場的スポーツが多くて、畑もあって……、素敵な街ですね。新天地で少し不安でしたが、高校生と小学生の息子二人のおかげで、たくさんの仲間ができました。そんな仲間との飲み会が大好き。そのあと月や星を見ながらそぞろ歩くのはもっと好き。

みなさんは、お仕事帰りや飲み会の後など、喧噪の中からこの街に降り立って、もうちょっと呑みなおしたい、もう少し誰かと話したい、唄いたいって気持ちになったことはありませんか？人間好きのヴェイラは、新しい出会いを求めて、一人でも行けるお店を开拓中。でも、夜のお店はなかなか一見さんでは入りにくいもの。そこでワタシが取材して、みなさんにいろんなお店をご紹介します。先日、初の取材を敢行！千歳船橋駅近くのスナックに行ってきましたよ。人生の大先輩のママさんから、少し笑えて、心に沁みるお話をいろいろお聞きすることができました。その模様は秋号で。お楽しみに★

このお店を紹介してほしい、気になっているお店に取材に行ってほしい！などのお声もお待ちしています。

東京農業大学
グリーンアカデミー

【問合せ】

世田谷区桜丘3-9-31

地図→20ページ⑤

☎03-5477-2561

【ホームページ】

※『農大グリーン』で検索



ヤサイ・ツクル?

「枝豆は大鍋にお湯を沸かしてから収穫するんですよ」
とあつしゃるのは圃場を管理している松本さん。
収穫したてをそのまま湯がいて食べる、昔ながらの方法。
もう、これが言葉であらわせないほどにおいしいんです!

自分で作った、というだけでもおいしいのに
採れたてをその場で仲間と食べる。
思い出に残らないほうが……ねえ。

枝豆のほかに、なす、きゅうり、トマトにとうもろこし。
ほら、生唾飲んじゃいますよね。
自分で作る味の濃い夏野菜、作ってみませんか?



祖師谷に住んでいる人々の共通した印象として「駅の改札を出るとホッとする」「リラック

スできる」というのがあ
るらしい。小田急線の高
架化に伴い、どの駅も似
たような印象になってし
まった感があるのだが、
一步駅からでると、瑞々
しい花たちに出会って、
もうそんな季節になった
かとハッとさせてくれる
のは昔も今も変わってい
ない。駅前の老舗生花店
HANAYAさんの存在は、無
意識にも私たちの心を和
ませてくれている。

今回は、祖師ヶ谷大蔵
を戦後ずっと見続けてき

たHANAYAさんに、その場
所と思い出を伺うことに
しよう。

お話を伺ったのは、
HANAYAさんの2代目(店
にしているのは3代目の息子
さん)の秋田洋子さん。
初代のお父様がお花屋さ
んを祖師ヶ谷大蔵駅前が開
業したのは、洋子さんが
生まれた昭和22年の翌年
のこと。祖師ヶ谷の地には、
洋子さんの祖父の代(明
治後期)から住みついて
いたというから、真正正
銘の祖師ヶ谷っ子なのだ。

「あの頃の駅は今よりも
手前に改札があって、道
幅も狭くてね。うちの店

先のすぐ前に改札があり
ましたよ。うちの左隣は
コトモヤさん(おもちや
屋)でその隣が八尾春と
いう八百屋(後に果物店
に転向)、向かいにもカ
ミヤマさんというおも
ちや屋さんがもう一軒
あって、駅向こう(と呼
んでいた)に新しい交番
ができるまでの間、うち
の西側の部屋に交番が間
借りしてました。交番の
隣が靴屋さん、そして今
もあるニシキヤさんがバ
ン屋だったことを覚えて
います」

戦後すぐの祖師ヶ谷大
蔵の駅前には、現在のウル
トラマン広場のあたりに
は徐々に商店が立ち並び
はじめて、賑やかな商店
街が形成されていったよ
うだ。駅前にお花屋さん、
おもちや屋さんが並んで
いる風景は、人々の暮ら
しに少しずつゆとりと豊
かさがでてきた現れたっ

たのか。
「祖師ヶ谷西商店街(通称
保健所通り)の現在の呑
み屋さん横丁の路地奥に
「砧コニー」っていう映
画館がありましたね。二
本立てを上映していて、
150人くらいは座れた
んじゃないかしら。入り
口の壁面には映画のポス
ターが貼られていて、大
川橋蔵などの時代劇から
『風と共に去りぬ』のよ
うな洋画も上演していた
と思います」

当時、小田急線沿線に
は、下北沢のオデオン座、
グリーン座、経堂の東洋、
南風座、向ヶ丘遊園の登
戸銀映といったローカル
シアターがあつて、祖
師ヶ谷大蔵の砧コニーも
地元民の話題の発信地
だったのだ。

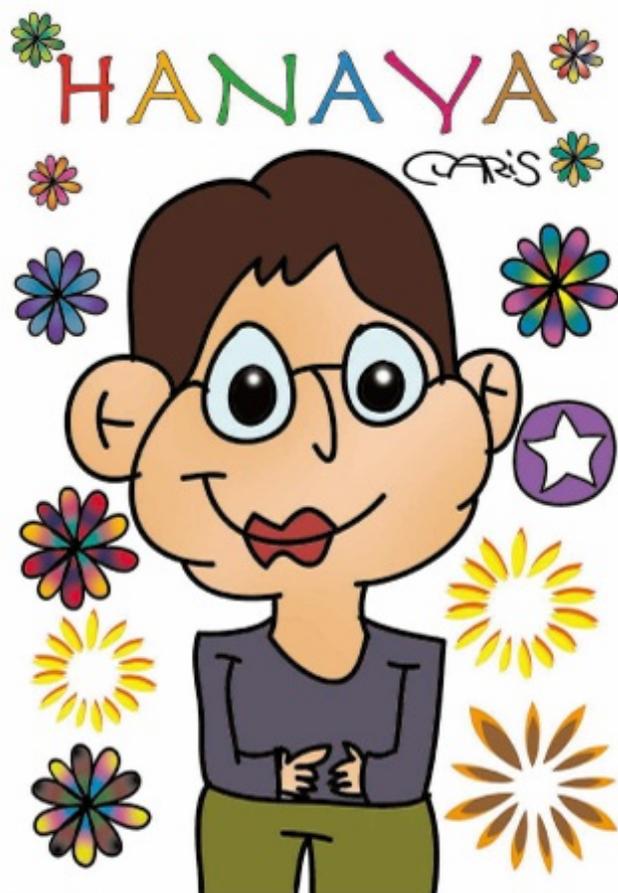
「映画館だけじゃない
のよ、ウルトラマン商店
街のなか卯さんの角を曲

場所の記憶

地元の執筆家が紹介する祖師ヶ谷大蔵の魅力

VOL.5 映画館も時代劇も祖師ヶ谷で観られたあの時代の記憶

【文】 関 明子
【イラスト】 関 雛子クラリス



がったトンカツの鈴の屋さんときなりさんの場所に柔道の道場があった、ときどき旅芸人さんがやって来て、チャンバラ活劇をやっていました。当時は家族連れで日曜日に楽しむというよりも、娯楽のなかった時代で仕事や夕食を終えてから夜に大人たちが集っていたわね」

昭和20年代から30年代は、祖師ヶ谷大蔵が最も活気にあふれて華やかだったと言われているが、映画館、旅廻りの時代劇で賑わった様子は、現在の祖師ヶ谷商店街の賑やかさとは少し違ったものだったのだろう。素朴で泥臭さはあるけれども、あったかい家族の温もり。東宝映画会社の撮影所のある場所柄ならではの、文化の香りを漂わせながらも、肩の力を抜いてリラックステキな町。

「商店街を200mも歩くと、もう畑が目立ってきて庚申塚のあたりはうっそうとした森。一人で行ってはいけないと言われました。あと、小田急線の無人の踏切（現在のローソンの裏あたり）辺りで踏切事故や飛び込み自殺などがあり、急ブレーキをかけるとちょうど駅前辺りで停まるので、すぐわかりました」

どんな郊外の田舎町でも、そういった光と影があった。誰もがわかるような姿で、それが存在していたのが昭和らしいところだろうか。

ところで、昭和から平成の初期まで祖師ヶ谷商店街に流れていた特徴的な宣伝アナウンス放送を覚えていたのだろうか？

「ええ、もちろん、覚えていますよ。宣伝社オゾンさんがやっていますね。私、そのアナウンスの声真似が得意でした（笑）」

なぜ無くなってしまったのか？ 祖師ヶ谷大蔵の瑞骨頂だったウグイス嬢の声が聞けなくて寂しいという人はきっと私だけではないだろう。独特の抑揚とアクセントのあるアナウンスは、懐かしい昭和へとタイムスリッブできる不思議な効果音だったような。

秋田洋子さんのお話から、昔から祖師ヶ谷大蔵駅周辺は商店が栄えて賑やかだったことがわかった。いつまでもここに住んでいる人たちが全員的心を育む町であってほしいと願っている。秋田さん、ありがとугоざいました！

カレパン × Kisara



祖母ヶ谷大蔵で生まれ、育ち、24年になる「Kisara」です。なのに、地元のことには意外と何にも知らないという事に気がつきました。そんな私が、この街を私なりの表現で紹介したいと思えます。

私はカレパンが好きです。パン屋さんに行くときはカレパンを手にとつて、あとは何の気分か、店内をゆっくりと吟味するのです。トングでつかんだ時にカリカリッ音が鳴るところや、潰れないように優しくつかまないといけない所も、なんだかかわいいのです。

キーマカレー・スープカレー・ドライカレー……。カレーとひとくちに言っても日本には色んなカレーがありますよね。ミスズベーカーリーのカレパンは、日本のほっとする食卓のカレーのような懐かしい味です。ごろっとしたじゃがいもやにんじん、玉ねぎの姿が見えて、思わずにんまりしてしまいます。

こどもの頃、17時のチャイムが鳴ってもまだ遊んでたくて、鐘の音を掻き消そうと、大声をはりあげて聞こえないふりをしたり、夕陽のことを「丸くて上下（うえした）」という合言葉にして、（おそらく、太陽が昇ったり沈むことを言っていたのだと思います。）友達と絆を深めあっていたことをふと思い出しました。そんなノスタルジーに浸れる、夕焼け色のカレパンです。



BAKERY ミスズ

創業半世紀、ご近所に愛される老舗パン屋さん。



ミスズベーカリー
地図⇒19ページ⑫
☎03-3420-5930
日・祝休 8~20時



チトツシ ダコタビ

#1 ポーっとどきるトコロを探そう。

はじめまして。エミリー・ダコタです。世田谷初心者(生まれは江戸川区。母の実家は杉新町)のシンガー・ソングライターです。奥深い千歳船橋⇔祖師谷大蔵エリアを独自の目線が言語化してゆる〜くレポートしていきたいと思っております。

曲作りにつかれたとき、天気の良い日なんかは理由もなく散歩したくなる。そんなときに探してあてたスポットを系紹介します。祖師谷大蔵駅からわたしの短い足で歩いたら歩いて系10分。にぎやかな商店街のほろ木にあるふれあい遊歩道。緑のいい木々が目にも気持ちいいトコロ。

シーズン毎に地元の方々がおまつりが開催されていることも



羊円のベンチにはお子様連れからお年寄りまで色々な人が休んでいる。春には桜が満開になる花見スポットでもある。

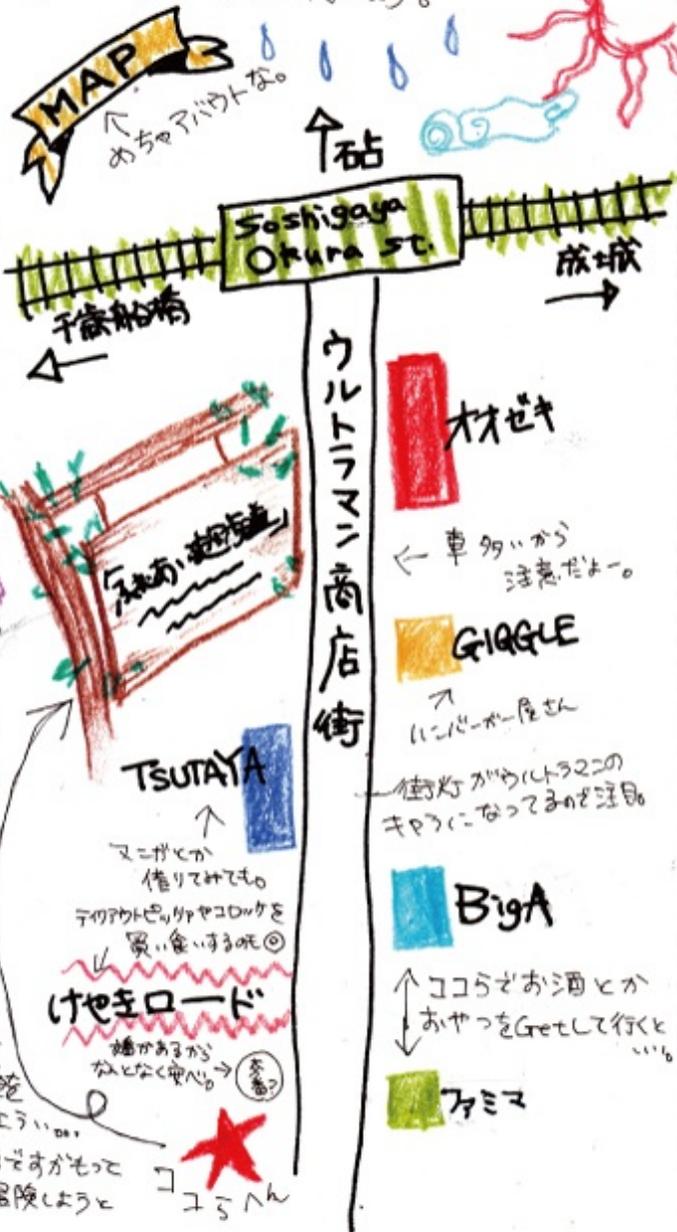
更まった所に
なぞかにたづむる。くさの像。



カエルのガミ入れ
らしもオグジエ

① 1時から16時くらいにはどこかともなくおじさんたちが集まってきて和やかな40代。な人とこのおじさんたちはカエルのおそろじセットでこの道をキレイに保つ活動をしていた。エライ...

② 今回は車止めの1リムの言己車ですがもってDeepなチトツシスポット求めて冒険しようと思っております。また次回〜



EMILY DAKOTA

2014年3月活動開始。都内のライブハウスやカフェでのライブ活動、Ustream 配信を精力的に行うシンガー・ソングライター。祖師谷大蔵駅近くの欧風居酒屋 GALA や Cafe MURIWUI などでもうたっています。1st アルバム「ToriDori Theater」好評発売中。
<http://emilydakota.com/>

音のチカラ♪



一生懸命練習した
でも、舞台袖で
「自分にできるだろうか」
そんな不安に包まれる

気が付くと曲は最後のフレーズへと入っていった
客席を見られる余裕が生まれて
無我夢中だったことに気が付く

コーラスグループ歌・謡・隊
(うたうたいたい)
と一緒に歌いませんか？

【問合せ先】
ミュージック &
リフレッシュサロン「愛音」
☎03-6411-1800
世田谷区砧 6-11-13
地図→20ページ④
<http://npo-yumekana-music.org>

『もう少し歌っていたい』
そう思ったときに曲が終わり
割れんばかりの拍手に
優しく包まれた自分がいた

300人以上の観客を前に
スポットライトを浴びながら
こんな素敵な音のチカラを
味わってみませんか？

おかずのうつわ屋 本橋

www.utsuwaya.com

船橋 1-16-11

の店舗で購入できます

バリの そよ風

皆さんはインドネシア・バリ島にいらっしゃったことはありませんか？
透明度の高い海、真っ青な空。まさに楽園です。

写真はバリ島を代表するガラス工芸作家、鳥毛清喜さんの作品です。ターコイズブルーともエメラルドグリーンともいえる魅惑の色合いで、バリ島の青空や海を思い出させてくれます。バリ島のリゾートホテルの内装を手がけていたり、高級ホテルのダイニングで彼の作品が使われていたりバリのリゾートシーンには欠かせない、そんな素敵なガラスです。

鳥毛さんのお嬢さんが千歳船橋に住んでいらっしゃいます。彼女と一緒に、ガラスの素晴らしい世界やバリ島のおすすすめスポットなどをご紹介します。お楽しみに。

🌿 大竹かある🌿

千歳船橋スタジオ、
アナベルを中心に活動するフローリスト。
「この夏こそ断捨離。
モノを2/3にします…(´・`;)」
<http://annabelle-net.com/>
地図→19 ページ⑭

🌿 有田リリコ🌿

千歳船橋在住のイラストレーター。
アナベルの生徒さん。
「この夏の蚊よけは、蚊取り線香と
レモンゼラニウムでいきます。」
<http://aritaririco.jimdo.com/>

花詩織

フローリストとイラストレーターが
草木の素敵なところを紹介していく新コーナー。
第1回目は夏のハーブについて。
元気いっぱいに茂ってしまう夏ハーブをどうする？
蚊よけに大活躍のハーブも紹介します。

夏、旺盛に しげっている ハーブは、
思いきって 剪定し、 小さなビンに 飾ります。



根が
出てきたら、
土に
植えても。
どん
どん
増えます。



切ることで
新芽も
出てきます。

レモンセウノウム

蚊などの虫対策におすすめ。
レモンセウノウム。



葉の強い香りの成分、
シトラネロールが
天然の虫よけになります。

乾燥気味で、日当たりのよいところでよく育つので
窓ぎわに置いて。



ローズマリーのリース

準備するもの

ワイヤー
または
麻ひも



リースベース



ローズマリー



ツマがいるのは
世田谷オークラ
ボクシングジム
地図→20ページ③

ボクサー / ツマ

パンチ③ 子育てでボクサーが変わったこと



ボクサーってストイックなイメージがありますよね。

最近ブーム(?)のイクメンもボクシング界を変えているの?と素朴な疑問をボクサーの妻に聞いてみました。

「結婚してすぐ子どもができたので、子どもができて劇的に変わったという印象はないんですよ。」と妻。

会長に子どもがいるのが大きいと思うのですが、ジムも子どもがいらっしゃる練習生が多くなってきたそうです。独身者の遊び中心という雰囲気だったジムが、家族中心のアウトホームな雰囲気になっていったとか。

「会長っていい意味で自分中心なので、自分の生活が変わったから周りも変えていっちゃうっていうのも大きいと思うのですが」と妻は続けながら、そういえばこんなことがありましたと教えてくれました。

「子どもができる前は youtube でボクシングの試合ばかり見てたんですが、子どもが生まれたら『ありさんとありさんがごっつんこ』とか見てたりしますね。ネットで正しい歌詞を確認したり(笑)。鼻歌も郷ひろみさんのゴールドフィンガーなんかで、とにかくイケイケだったんですけど、今では『ぞくうさん、ぞくうさん』だったりします。」とのこと(笑)。

あまり変わってないと妻はおっしゃりますが、ボクサーの鼻歌が童謡に変わるって、なかなかの変化だと思いますけれど……。皆さんはどう思いますか?

次号もお楽しみに。

チトソシでは

→名刺のデザイン

(お友達にオリジナルの名刺を渡したいですね)

→写真撮影

(結婚式、七五三、運動会、発表会から

facebook やツイッターのプロフィール写真まで)

→お店のホームページ・チラシ・

ポスター・メニュー・

ポイントカードの制作

(スタッフTシャツ、ノベルティグッズのデザインも)

→イベントで使うTシャツやタオルの制作

(デザインから完成品の納品まで)

のお仕事をいただいております。

→本を出したい (企画から販売まで)

→イベントをやりたい

→新聞折込をしたい

などのお手伝いもいたしております。

お気軽にご相談ください。

皆様からのご依頼お待ちしております。

info@chitososhi.com

広
生
活
で
す

極秘 ツス

行って間違いナシの ばいぶすスポット

⑨フローリスト ララ
素敵なお夫婦が作る花束/
☎03-3706-7377 / 木休/
9時30分～19時

⑩千歳書店
森繁久彌さん直筆の色紙が
あります / ☎03-3425-1177 /
無休 / 10時～23時30分(日・
祝は～22時30分)

⑪グリーン・マインド
文房具店の脇を抜けると広がるお花畑 / ☎03-5451-8783 /
無休 / 10～21時(日・祝は～20時)

⑫ミスズベーカーリー
→11ページ

⑬APOCシアター
ちとふなを代表する劇団、丸福
ボンパーズがベースにするシア
ター / ☎03-6321-7690 / 公演
情報はウェブサイト
<http://apoc-theater.net/>

⑭アナベル
→15ページ

⑤コトコト
ハンバーグとナポリタンは外せ
ません / ☎03-3426-5362 / 月
休 / 11時30分～14時LO、17
時30分～22時LO

⑥蔵吉家
絶品の手打ちそば屋。変わり
蕎麦は必食 / ☎03-6413-1343
/ 水休 / 11時45分～14時、18
～23時(日・祝は～22時30分)

⑦魚道
本場直伝の烏賊シューマイが
絶品 / ☎03-5450-9125 / 無
休 / 18時～翌2時(金・土・
祝前日は～翌4時)

⑧エンドロール
青煉瓦が目印のピストロ。パ
テは必食 / ☎03-6432-6908
/ 火休 / 17時30分～24時

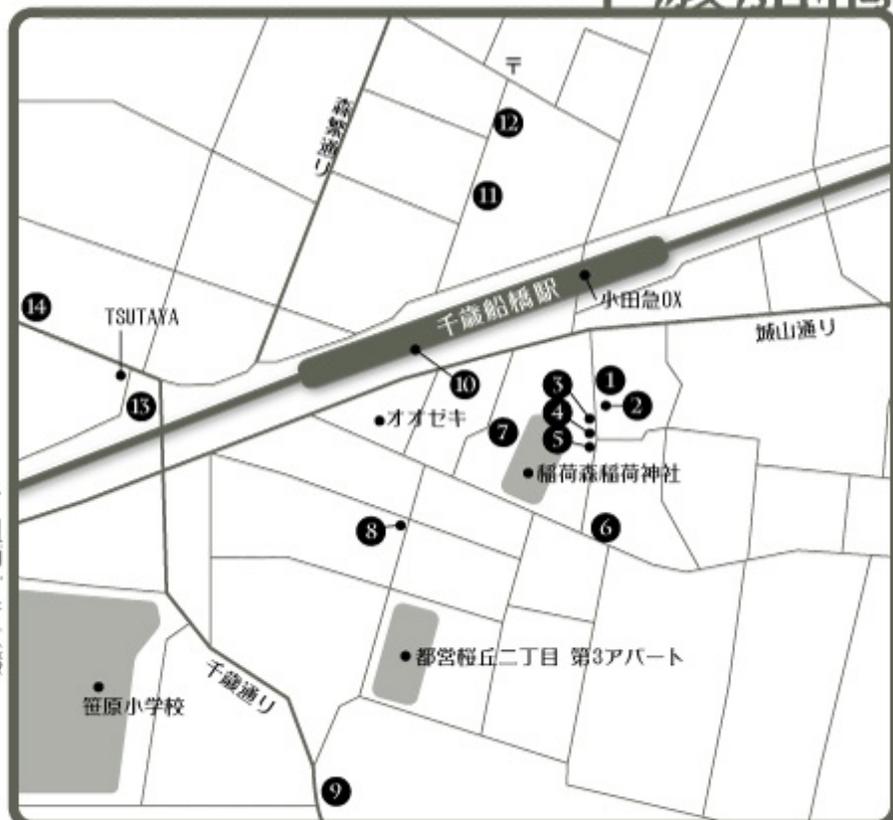
①お茶とおやつ ヨウケル舎
季節感あふれるフルーツタル
トがずらり / ☎03-3429-2255
/ 不定休 / 11時30分～20時
(日は～19時)

②旬菜酒庵 五明
旬を大切にした和食と日本酒
ならここ / ☎03-6670-9504
/ 不定休 / 17～24時(土・日・
祝は12～15時で昼酒も開催)

③居酒屋かんぴょう
クラシック好きのご夫婦がやっ
てます / ☎03-3425-4636 /
日休 / 17時30分～24時

④焼鳥けん
本物の鶏好きが作る絶品の焼
鳥です / ☎03-3706-1655 /
月休 / 17時30分～23時LO

千歳船橋



募集中!!

チトソシと一緒に育ててくれるボラン
ティアスタッフを募集しております。棚
への補充や原稿執筆、写真撮影、誌面デ
ザインなど、どんなことでも構いません。
地元と一緒に盛り上げたい! と思って
アナタからのご連絡、お待ちしております。
す()す

※ご連絡は info@chitososhi.com まで



8.22(土) 15~21時

8.23(日) 12~19時

2日間限定のビアガーデン

千歳船橋駅前広場で

やりま——す

もちろんチトフナマンも!

ビール1杯
500円

エビス、一番搾り、
スーパードライ!!
全部一緒♪

メニューは? プログラムは? など詳しくは
<http://chitobeer.com>

メンチカツが登場します♡

周辺のレストランでは
チトソシ応援イベントを同時開催!! スペシャルメニューが登場?

内容が変更になることもございます。ホームページでご確認のうえ、お出かけください。

- ①千歳温水プール**
世田谷区営で唯一ウォータースライダーがあります。水泳帽要着用
/世田谷区船橋7-9-1/
☎03-3789-3911/第1月休/9~21時/1時間240円~
- ②アルバーノ**
ブランド品のリユースグッズが勢揃い/世田谷区砧2-21-1/
☎03-5727-8250/第1・3火休/11~19時
- ③世田谷オークラボクシングジム**
無料体験受付中/☎03-3416-2017
/世田谷区砧2-20-17/日休/16~22時(土は14時~、祝は14~18時)
- ④ミュージック&リフレッシュサロン「愛音」**
→13ページ
- ⑤東京農業大学 グリーンアカデミー**
→8ページ
- ⑥総合運動場温水プール**
世田谷区営で唯一の50mプールがあります。水泳帽要着用/世田谷区大蔵4-6-1/☎03-3417-0017/第3月休/9~21時/1時間240円~

広域



発売中
です
♡

千歳船橋&祖師ヶ谷大蔵で
どこ食べに行く?ってなったら、この1冊
『ちと食 そし食』(500円)

千歳書店、文芸書林、TSUTAYA 馬事公苑店、
紀伊國屋書店新宿南店などで発売中です。
チトソシのHPでも販売してます♪



⑫皆川珈琲

深煎り専門の自家焙煎珈琲豆
店。100gから買えます/
☎なし/水休/12~19時

⑬クールストア

NYで買い付けた一点ものが並
ぶメンズショップ/☎03-6411
-5151/火休/12~22時

⑭カフェグリーンジンジャー
→6ページ

⑦ローティ

センスのいい子供服なら/
☎03-5490-7120/不定休/
10~18時(土・日・祝は11時
ごろ~)

⑧ヴァレイ・オブ・フラワース
アレンジメント教室も開催/
☎03-3789-5011/不定休/
11時ごろ~19時ごろ/

⑨サスライカフェ

手作りベーグルが人気/
☎03-5727-8482/火休+不
定休(7・8月は火・水休)/11
時30分~14時30分LO、17
時30分~21時LO(日・祝は11
時30分~18時30分LO)

⑩キオクハウス

ネコグッズと思い出グッズの
宝庫です/☎03-3482-0833
/水休/13時~20時30分

⑪アオジ ソシガヤ

薪焼ピッツァと日本産ワイン
で最高のひとときを/
☎03-6411-9676/火休/17時
30分~23時LO(火・水曜以外
は12~14時LOも)

①魅羅座てん

手打ちうどんが絶品/
☎03-3749-9331/月休/
11時30分~13時45分、
17~22時

②ローキートン珈琲店

20種以上のブレンドと無数の
コーヒーグッズが詰まった宝
箱/☎03-3416-0781/月休
(火不定休)/12~20時

③プレゼンテ・オテル・
ドゥ・スズキ

☎03-3417-6555/無休/9時
30分~20時/→22ページ

④ハナヤ

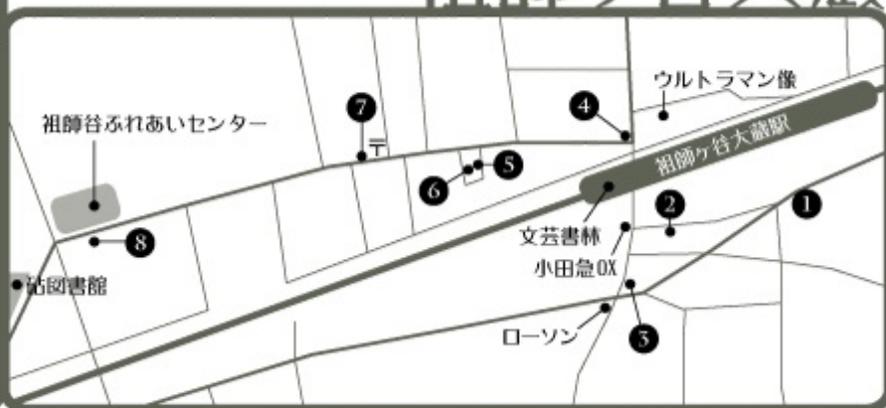
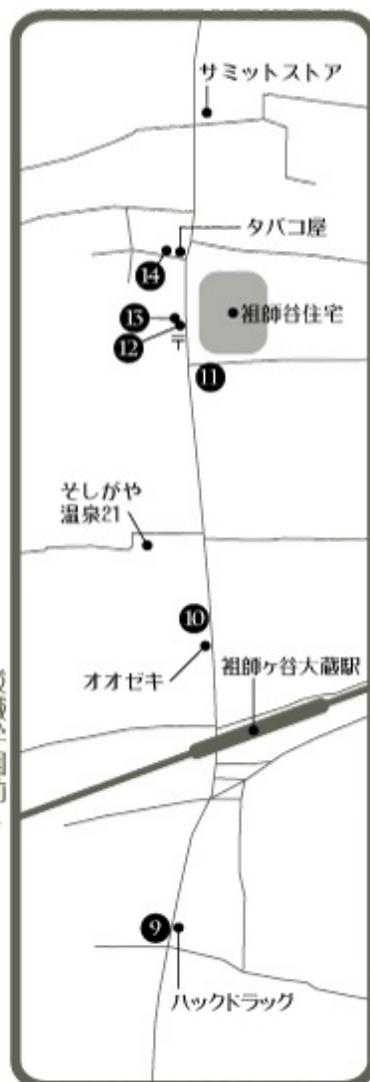
駅前にある素敵な花屋さん/
☎03-3484-0132/水休/10
~19時/→9ページ

⑤チャコールグリル 紅玉

ラムの部位が約7種揃う串焼
き専門店/☎03-3482-2795
/日休/18時~翌2時

⑥ピエ・ドゥ・コシヨ

フレンチ出身のシェフが作る
絶品ラーメン/☎なし/
不定休/11時30分~14時30分
くらい、17時くらい~21時



祖師ヶ谷大蔵

成城学園前

千歳船橋・新宿

文字だけ スイーツ レシピ

想像力を働かせて
スイーツを作ってみませんか？
出来上がりを撮影してみませんか？
鈴木トシマから送りますよ。
お送りしますよ。
鈴木さんから送りますよ。
お送りしますよ。
お送りしますよ。

今回作るのは…
コーヒーゼリー
(ショコラゼリー入り)

調理スタート!

牛乳 125cc と
グラニュー糖
10g を沸かす

チョコレートダーク 25g
を刻み、ボールに入れて
湯せんで溶かす

少しずつ注ぎ入れて乳化させる

ショコラゼリーを作る♡

コーヒーゼリーを作る♡

ドリップコーヒー
225cc を沸かす

インスタントコー
ヒー 5g と グラ
ニュー糖 35g を入
れて溶かす

水 25cc でゼラチン
パウダー 5g をふや
かして入れ、冷ます

水 15cc でふやかした
ゼラチンパウダー 3g
を温かいうちに入れて、
適当なバットに流し
冷やし固める

四角に
カット
する

ショコラゼリーはしっかり固める

粗熱が取れてまだ液体の状態。
25～20℃でグラスに入れます

グラスに
入れていく

まるで麦茶に氷が浮
かんでいるように、
ショコラゼリーを氷
に見立ててみない？

均等にショコラゼリーを浮かべるために2回に分けて入れるのがポイント

【材料】

ショコラゼリー)

- ◆チョコレートダーク→25g
- ◆牛乳→125cc
- ◆グラニュー糖→10g
- ◆ゼラチンパウダー→3g
- ◆水→15cc

コーヒーゼリー)

- ◆ドリップコーヒー→225cc
- ◆インスタントコーヒー→5g
- ◆グラニュー糖→35g
- ◆ゼラチンパウダー→5g
- ◆水→25cc

【必要なもの】

- ◆200cc くらい入る透明なグラス

まずカップの半分だけ
コーヒーゼリーを入
れ、ショコラゼリーを
浮かべ、冷やし固める

下半分と同じように、コー
ヒーゼリーを入れて、ショ
コラゼリーを浮かべ、冷
蔵庫で冷やし固めて完成

表面に生クリームを
少し流して
コージャスに

召し上がれ♪

アナタが作った
素敵なスイーツの
写真を送ってください
info@chitososhi.com
お待ちしております
※スマホのカメラでOK ヽ



作ったことない人もどんどん挑戦してね!

鈴木鉄士

オテル・ドウ・スズキ(→21ページ)のオーナーシェフパティシエ。和歌山県新宮市出身の気さくなムツシュです。クッキーは焼いたことがある人向けに、秘密のレシピを教えてくださいました。

出題者はこの方♪

チトソシ

<http://chitososhi.com>

2015.7.7(第7号)

【発行】

要[kaname]

<http://kaname.co.uk>

【連絡先】

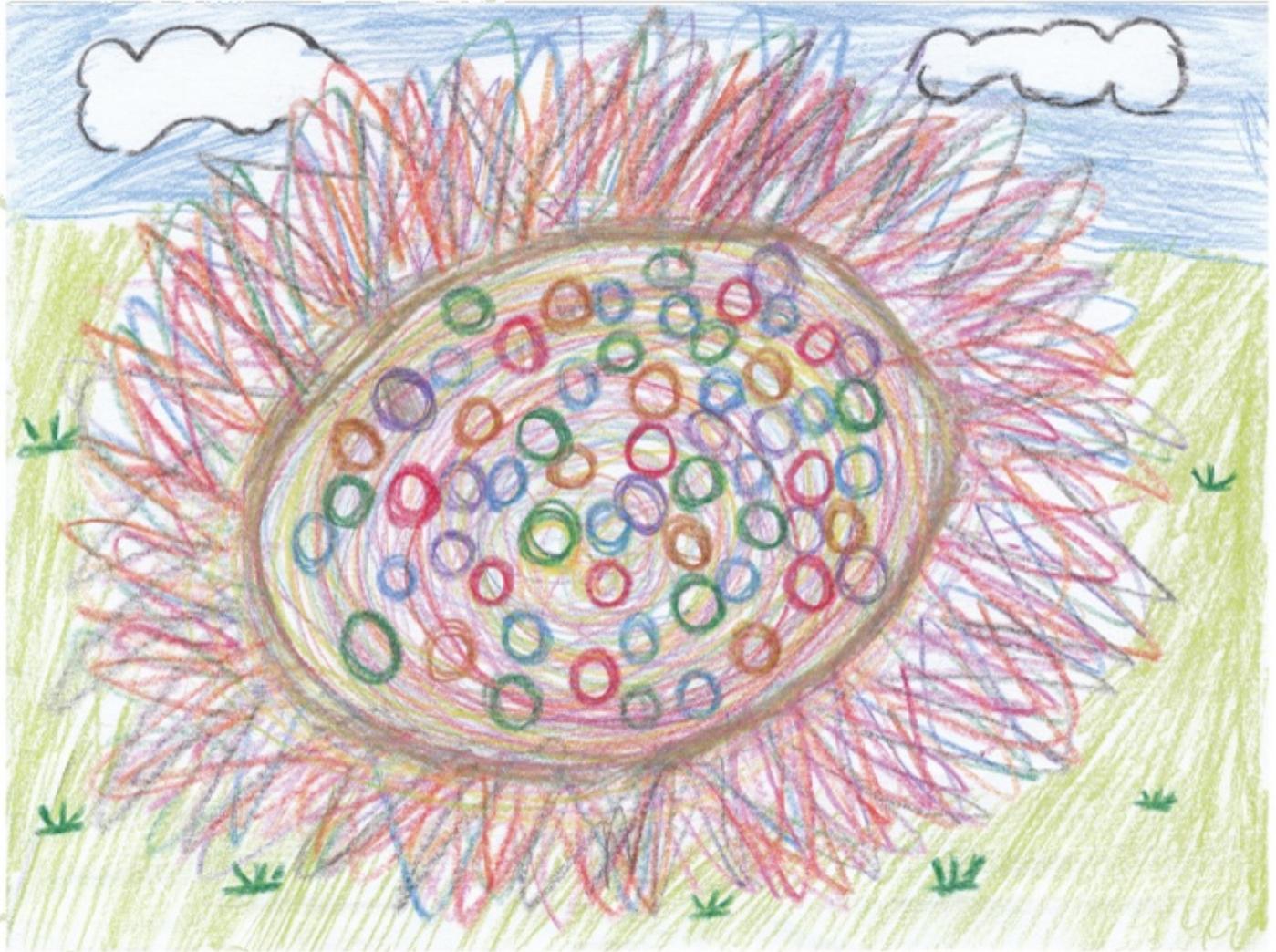
info@chitososhi.com

【イラストタイトル】

カラフルフラワー

【作】 SAYO

動物と遊ぶことが大好きな、
小学校4年生の女の子です



今号も手に取っていただき
まことにありがとうございます

裏表紙(ここです)に載せる
写真やイラストを募集しています
お子様が描いた絵や愛猫の写真
ご自分を撮った写真でもOKです
ご応募お待ちしております♡

秋号は10月下旬ごろ発行予定です
お楽しみに♪

チトソシを応援してくださる
広告主さん、パトロンさんを募集中です♡

「こんなページが欲しい」など
本誌へのご意見もお待ちしております!

チトソシ 2015年夏号

発行

要[kaname] <http://kaname.co.uk>

モデルさん、広告主さん、パトロンさんを募集中です

気になった方は

info@chitososhi.com

までご連絡ください

次号は10月に発行予定です。

お楽しみに★

<http://chitososhi.com>