

東京ベイネットワークがお届けする地域情報誌

チャンネルベイ

Channel Bay 9

Sep. 2020

Vol.054

by Tokyo Bay Network

元祖 佃

天安

元祖つくだに

天安

佃

天安

営業中

特集

知るほどに、ハマる

佃

元祖 つくだに
佃 天安

元祖 佃
天安

人の暮らしと歴史が息づく町・佃の情報を9月の番組「Channel Bay 情報局」でご紹介します！

表4/純広告

特集

01 知るほどに、ハマる 佃

07 東京ベイネットワークで
Netflixがお得に観られます!

08 東京ベイネットワークメンバーの
推しもん!
とうふ 杉寅

08 インフォメーション&プレゼント

09 ベイネット サービス料金表

10 チャンネル一覧

11 コミュニティチャンネルガイド

13 コミュニティチャンネル番組表

14 まち歩き写真館 ~佃~

発行

東京ベイネットワーク株式会社
〒135-0016
東京都江東区東陽4-10-4 東陽町SHビル3階

※本誌記事・写真・レイアウトの無断転載を禁じます。
※表記の金額は店舗により「税込」と「税抜」と価格表示に違い
があります。また、価格は予告なく変更される場合があります。
ので、あらかじめご了承ください。
※本誌に掲載している情報は令和2年7月末日現在のものです。
日程、営業日、営業時間等は予告なく変更される場合があります。
あらかじめご了承ください。

動画や写真の投稿募集中!

区民のみならずからご投稿いただいた映像をご紹介します!
地域のイベントやボランティア活動、サークルメンバー募集
などなど、番組で告知してみませんか?
まずはbangumi@tokyobaynet.co.jpまでご連絡く
ださい!



お問い合わせはお電話・
パソコン・スマホから
お気軽に!

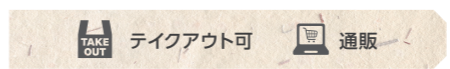
0120-44-3404
[10:00~18:00]土・日・祝日も受け付けております。
<http://www.baynet.ne.jp/>



高層マンションと昔懐かしい路地裏。
新旧の光景が入り交じるこの町には、
どこか不思議な魅力を感じます。
土地の歴史や伝統ある老舗。
地元の人々に愛されるお店。
知ったらもつと知りたくなるような
佃の「素顔」を探ってみました。



本誌掲載の店舗等は、新型コロナウィルス感染症の感染状況により休業、あるいは営業時間を短縮している場合があります。また、お出かけの際は「3つの密」となる状態を回避し、感染防止対策を行うようお願いいたします。



180年受け継がれた伝統のタレ
佃島の由緒を今に伝える老舗店

1 天安本店



佃の名物といえば、やはり「和」の保存食を代表する佃煮。佃島で暮らす漁民たちが江戸時代初期に始めたのが発祥とされています。ここ佃に残る最古の佃煮屋が、天保8年(1837年)創業の天安本店です。180年以上受け継がれてきたタレが味付けの極意。様々な食材の煮汁をベースに砂糖と醤油だけを合わせたタレが素材の持ち味を生かします。雑味がなく、嚼めば嚼むほどに深い味わいが広がるのも、この極上のタレがあればこそ。
メニューは貝類・海藻・小魚を中心に20種類。量り売りの懐かしいスタイルは今も変わりません。
「栄養価の高い佃煮は、お子さんにもおすすです」と女将の鎌田紀子さん。調理せずにすぐに食べられ、保存がきく栄養豊富な佃煮は、食卓の強い味方です。炊きたてご飯にのせて召し上がれ!



- 1 生姜の風味が食欲をそそる、「あさり」740円(100g)
- 2 小さな身に滋味が詰まった「海老」690円(100g)
- 3 北海道産の高級昆布を煮た「天安昆布」520円(100g)



天安印の木箱に入った6品詰め合わせ
(2,100円)は贈り物やお土産にも



昭和初期に建てられた
店内は、風格のある佇まい。
女将の鎌田さんがやさしく迎えてくれます

天安本店
中央区佃1-3-14
☎ 03-3531-3457
[営] 9:00 ~ 18:00
[休] なし

Channel Bay特派員
折原沙織さんのおすすめ!



やっぱり佃煮は
外せません!

※特派員とは、東京ベイネットワークと一緒に番組や誌面作りを行う地域リポーターです



艶やかな光沢を放つ漆器たち。
お椀は6,380円～、紫檀の箸(奥)
と黒檀の箸(手前)は5,500円～



店頭にはアクセサリーや小物類も。
全て国産の漆だけを使った「本漆」で
塗り上げられる

コンニャクも軽くつかめる
江戸漆塗り伝統の江戸八角箸



先が細くて扱いやすく、
コンニャクの角も楽につまめる



漆芸 中島
中央区佃1-4-12 ☎ 03-3531-6868
[営]10:00～18:00 [休]不定休
<https://www.urusigei-nakajima.com/>



右 一級漆器製造
技術士の中島さん
左 1本1本箸をや
すりで丹念に磨く

4 漆芸 中島

「漆器」というと輪島や会津といったところが有名だけれど、それらが一番売れる場所はやっぱり江戸。だから漆器は江戸でも作られていたんだよ」。こう話すのは店主の中島泰英さん。当初は江戸に住む大名が使う調度品を作っていたという、370年以上も続く江戸漆器工房兼店舗の十一代目です。

ここで中島さんが主に作るのは「江戸八角箸」。紫檀(したん)や黒檀(こくたん)など希少な高級銘木を八角になるまで丁寧に削って磨き上げます。手に持つとしつくりなじみ、コンニャクのようなツルツルした食材でも、簡単につかめてしまうから驚きです。

購入した箸の先が欠けるなどしても、ここなら無料で修理してくれるそう。毎日の食事に欠かせない大切な道具こそ、上質で長く使えるものを。贈り物にもふさわしい逸品です。



「東京やき豚」はギフトでも大人気
行列のできる有名精肉店

2 肉のたかさこ

店頭には手づくりのお惣菜、ショーケースには山形牛をはじめ厳選された上質な肉類が並ぶ、地元で大人気の精肉店です。

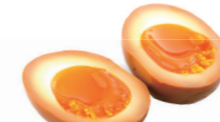
「人気ナンバーワンはやき豚です。職人が1本1本手作業で作っています」と店長の金子さん。醤油ベースの甘ダレが染み込んだお肉は柔らかくてジューシー。丼にすればご飯が何杯でも食べられそう。

お中元やお歳暮、おせち用に購入する人も多く、特に年末はやき豚を求めて行列ができることも。

黒毛和牛の「ローストビーフ」や「ロイヤルメンチ」など、絶品のお惣菜もご堪能あれ。



黒毛和牛を使った贅沢な
「ロイヤルメンチ」378円



やき豚のタレで作った
「半熟たまご」324円

Channel Bay特選
小林さんのおすすめ!



地元の人にも
大人気!

肉のたかさこ
中央区佃2-21-6 ☎ 03-3531-4529
[営] 10:00～19:00(火・木～18:30)
[休] 日・祝



上 秘伝のスパイスが味の決め手。極上黒毛和牛の「ローストビーフ」(100g 1,857円)
下 国際的なコンクールで金賞を受賞した「東京やき豚」(100g 561円)

3 月島ロック

壁に飾られたギターがロックな雰囲気を出し出す店内。ここで楽しめるのは、マニアも絶賛する個性あふれるラーメンです。

名物「月島ロック」は、独自製法でクリアに仕上げた醤油豚骨スープの深いコクと、生姜の香りが際立つ逸品。厳選小麦のストレート細麺が、パンチのきいたスープによく合います。帆立、干しエビ、鰹ダシなど、海の幸のうま味と豚骨スープの風味が重なり合う「6/8(ハチロック)」は、魚介好きにはたまりません。

夜は多彩なお酒と肴でちよっと一杯。「二軒目」や「バー」として使えるところも魅力です。



BGMは70&80年代の洋楽。女性の一人客やカップルもよく来店する

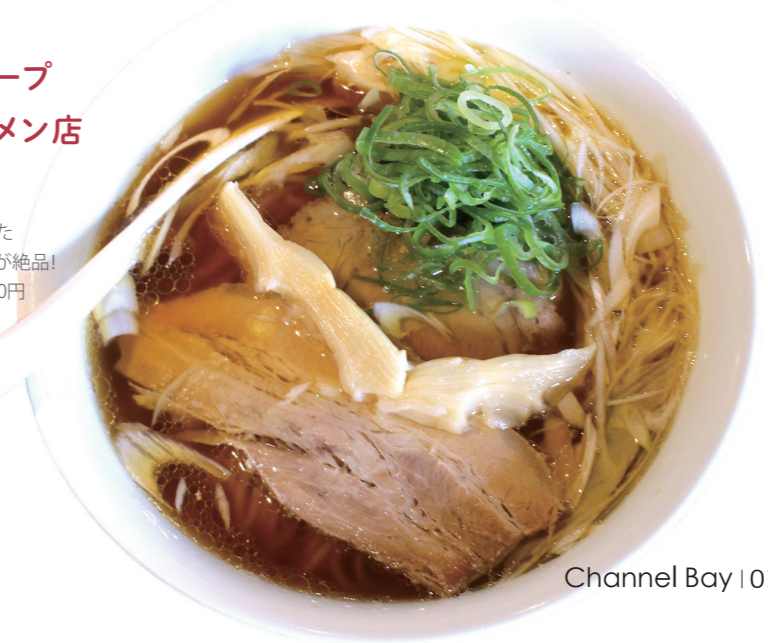
あっさり豚骨と魚介Wスープ
通も絶賛のロックなラーメン店

うま味が凝縮した
無化学調味料スープが絶品!
「月島ロック」1,000円



ドリンクは全て殺菌効果の
高い銅製タンブラーで提供

月島ロック
中央区佃2-16-7 ☎ 03-3532-3172
[営] 11:30～14:30 / 18:00～24:00
[休] 日・祝



Channel Bay | 03