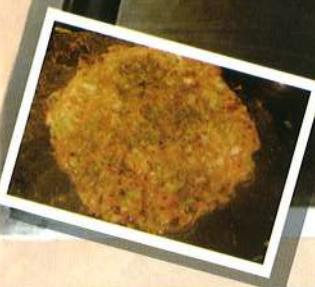


あしかわ もんじや まつぷ

保存版!



とっても
お得な
クーポン券付!

詳細は
内面参照



もんじゃの起源は江戸中期の江戸で作られた仏事用菓子「麩の焼き」であると言われています。

1819年刊「北斎漫画」に、文字焼き屋の挿絵があり、この時代既にえどにもんじゃ焼きに類するものがあったことがわかっています。焼くときに種で文字を書いて遊んだことから「文字焼き」と呼ばれるようになり、「もんじ焼き」からもんじゃ焼きになったなどの説が有力です。

荒川区には60件以上のもんじゃ焼き屋さんがあります。「もんじゃタウン荒川」が月島ほどの知名度がないのは、区内各所に点在していて目立たないからとも言われています。



あらかわもんじゃは「土手を作らないのが流儀」とも言われますが、こちらにも諸説様々、正しくは「楽しければ作り方はこだわらない」ということなのです。味付けや作り方だけではなく、むしろその中で生まれる触れ合いとコミュニケーションこそが、こだわらべきもんじゃの醍醐味なのです。



駄 菓子屋の中にあつた小さな鉄板、そこで水と小麦粉、具が入ってもキャベツと切りイカだけのもんじゃが当たり前であった下町では、もんじゃはとても身近なものでした。しかし少子化とともにその数が減少していく駄菓子屋、そこで培われていった楽しい時間など、当たり前のものを今一度見つめ直してみようという思いから、この度「あらかわもんじゃマップ」を制作するに至りました。

今 日では、多くのもんじゃ屋さんの研究により、様々な種類のもんじゃが食べられるようになりました。ウスターソースで自分で味付けをするプレーンもんじゃ、素材の味を楽しめるあっさりとした塩もんじゃ、とんこつスープをベースに作り上げた博多ラーメン風のもんじゃ、世界の料理と組み合わせた創作もんじゃ。

このようなバリエーションに富んだもんじゃの楽しさを、多くの人たちに知っていただきたい、多くの人たちに体験していただきたいと、制作スタッフ一同思っております。



マップ内のお店の詳細情報は、マークで記した色のページに記載してあります。
 ページの順序は下の通りとなっております。●のマークは、中央見開き部分で紹介しております。



あらかわ もんじゃ まっぷ



区内には多くの産地があり、
 このページのマップでは細部まで記すことができません。
 次ページ以降に各お店の住所、電話番号、営業時間・
 定休日などを記載しておりますので、電話でご確認ください。
 当マップは発行時の状況によるもので、お店の詳細内容等
 変更されている場合もございますのでご了承ください。

※本誌で紹介されている写真、ロゴ、イラストレーション
 記事等の無断転載及び複写を固く禁じます。

あらかわもんじゃまっぷ保存版
 2013 ALL RIGHT RESERVED ©