

ねりまのお店に行こう

2019 年
12 月

～練馬区内にある魅力的なお店をご紹介します～

挑みつづける、変わらぬ意志で。

東京商工会議所 練馬支部

創業103年。進化しながら老舗の味を守り、地域を盛り上げる マザーグース (まざーぐーす)

代表の萩原ひとみさんの祖父は、大正時代に巣鴨で大八車を引いてパンを売り歩いた…というのが、マザーグースの原点です。戦後、昭和20年より江古田駅北口に店舗を構え、学校給食の提供と、玄米蒸しパンは当時から続いています。

店内には、菓子パンや惣菜パン、食パンといった定番のほか、時にはハード系パンなどが並びます。「食パンは料理を引き立てるもの。うちは甘味を強調しないシンプルなものを心がけ、自家製の果物天然酵母を使い、時間をかけて丁寧に作っています」と萩原さん。「今後も食文化を高めていきたい」と話します。

店舗横にはイートインコーナーを兼ねたレンタルスペースを併設。地域のイベントやコンサート、習い事などに利用され、街の情報発信にも一役買っています。

練馬区栄町29-2 ☎03-3994-2121

営 8:00～20:00

休 無休 (夏季・年始休暇あり)



毎日、80～100種類のバラエティ豊かなパンが並び (予約も可能)



代表取締役 萩原 ひとみさん



食パン (左からレーズン、フルーツミックス、チョコマーブル)

名物「黒酢すぶた」が大人気！ 美と健康にこだわる中国料理店 唐苑 (とうえん)

オープンから10年が経ち、練馬に2店舗、中村橋、江古田の計4店舗で営業し、地域の人気店に成長しています。

「唐苑のテーマは、“美と健康と和み”です。自家製の香ばしいネギ油と最高級の中華調味料を使用しているため、化学調味料を最小限に抑えられ、油っぽくなく、体に良い料理を実現！特に女性や年配の方からは、食べやすいと好評です」と曹さん。

名物は「黒酢すぶた」。ゴロリとした大きな豚肉と長芋に、真っ黒な黒酢ダレでインパクト大！ テレビでも紹介されたほどの人気です。麻婆豆腐、手作り小籠包などもファンが多いそう。

曹さんは世界の恵まれない子どもへの支援活動を続けており、来店ポイントを使ったお客様による寄付制度もスタート。美味しいうえに心も豊かになれる、そんな心意気のあるお店です。

練馬区練馬1-6-18 コンフォートⅢ 3階 ☎03-3993-2886

営 ランチ 11:00～15:00 ディナー 17:00～23:00

休 無休



唐苑名物の「黒酢すぶた」は大人気！



ゆったりとした店内



代表 曹陽(そう よう)さん

練馬支部会員のお店紹介

冬は旬の食材たっぷりの鍋料理がおすすめ

季寄庵 和歌里 (きよせあん わかり)

豊洲市場から仕入れた旬の食材をふんだんに使い、和食の美味しさを再発見できるお店です。「冬から春先までは、鍋がおすすめです」と話す代表の木内知己さん。見た目や味のインパクトよりも、奇をてらわず、誰でも親しめる美味しさを大切にしています。ホタテ釜めしや長野県産さくら肉(馬)のにぎりなども自慢の逸品。宴会で初めて来店したお客様が、その後、一人で食事に来て常連になることも多いそうです。



練馬区豊玉北5-16-12 ☎03-5999-4129

営 月～金 11:30～14:00、17:00～23:00

土日祝 17:00～22:30 (土日祝ランチは応相談)

休 不定休 (月2回)



箱を開けたら、パッと笑顔になれる和菓子

あわ家惣兵衛 (あわやそうべえ)

代表銘菓は「ねりコレ」にも選ばれている「惣兵衛最中」。じっくりと炊き上げた小豆の美味しさにこだわっています。店舗の他、区内の観光案内所などでも購入できます。代表の佐藤公明さんは、「美味しいお菓子がどこでも手軽に買える今、私たちが大切にしているのは“幸せを贈る”こと」と語ります。見た目にもカワイイどうぶつまんじゅうなど、贈る人も贈られる人もハッピーになれる和菓子、練馬土産に最適ですね。



練馬区大泉学園町7-2-25 ☎03-3922-3636

営 9:30～19:00

休 無休



旬の懐石料理を、お店でもご自宅でも！

味三昧 日本料理・京懐石 (あじざんまい)

「冬場はふぐ、かに、あんこう、夏なら鰻、秋は松茸。旬の食材を揃えていますよ」と社長であり、総料理長の古谷陽一さん。中村橋という地の利を生かし、都心よりもお値打ち価格で提供できるのも強みのひとつ。会社の宴会のほか、長寿のお祝い、七五三、初節句などのお祝い膳や法事など、節目の大切な席にも利用されています。また、ご自宅やお寺、イベント先にも、懐石弁当の配達が可能なので重宝しますね。



練馬区中村北4-12-13 ☎03-3577-7022

営 ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00)

ディナー 17:00～23:00 (L.O.22:00)

休 月曜 (祝日の場合は営業、翌日休)、第3火曜、お正月・夏季休暇あり



焼鳥に舌鼓！ だしにこだわった和食が美味

鳥ふじ (とりふじ)

先代が焼鳥と海鮮料理の店として始めましたが、現在は、築地で寿司修業をした当代が引き継ぎ、焼鳥、寿司、刺身、天ぷら、うなぎと和食全般何でもござれ！と豊富なメニューが勢揃い。「魚は毎日、豊洲から仕入れています。食材も旬のものを取り揃え、だしにもこだわり、和食本来の美味しさを大切にしています」と女将の宮田綾子さん。カウンター席もあり、お一人から40名様までの宴会まで利用できます。



練馬区豊玉北5-21-3 ☎03-3994-0203

営 17:00～23:30 (L.O.23:00)

休 日曜 (日曜・月曜連休時は日曜営業、月曜休業)
その他毎月1回連休あり



練馬野菜の美味しさを生かした本格中華

茶平 (ちゃーぺい)

桜台で50年の歴史を誇る中華料理店。「練馬は農地が多いので、農家から直接仕入れた野菜も使っています」と語る社長の小島滋さん。旬の食材を生かした2か月ごとの月替わりコースなど、化学調味料不使用で季節感のある中華料理を楽しめます。環七のガードと千川通りが交わる立地を生かし、大型の駐車場と宴会場を完備。都心まで出なくても、同窓会やパーティ、法事など幅広く利用できます。



練馬区桜台1-1-5 ☎03-3993-7337

営 月～金 11:30～14:30、17:00～23:00 (L.O.21:30)

土日祝 11:30～23:00 (L.O.21:30)

休 無休

練馬支部会員のお店紹介 掲載店募集中！

東京商工会議所練馬支部の新しい取り組みとして、区内の会員企業の店舗を紹介する本企画を立ち上げました。是非奮ってご応募ください。 練馬支部飲食分科会長 小島 滋

掲載対象 ▶ 東京商工会議所会員事業者が運営する
練馬区内の飲食店・小売店

応募方法 ▶ 下記の内容をEメールでお送りください。

- ①お店の概要がわかる資料
(形式不問・自社WEBサイトのアドレスでも可)
- ②担当者名 ③連絡先電話番号

宛 先 ▶ nerima@tokyo-cci.or.jp

※件名を「練馬支部会員のお店紹介掲載希望」としてください

締 切 日 ▶ 2020年1月26日(日) 到着分まで

掲載予定日 ▶ 東商新聞2020年3月20日号に同封。

同日に練馬支部ホームページでも公開。

※応募多数の場合、抽選となります。掲載の場合のみご連絡いたします。