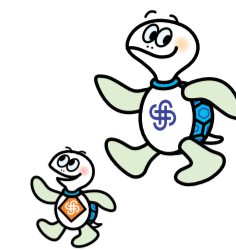


特集 商店街の店主さん直伝 **暮らしが豊かになるハナシ**

商店街は、昔懐かしい昭和の雰囲気や下町情緒を感じることができたり、個性豊かな店舗がそろっていたりと魅力がいっぱい。あなたもお近くの商店街を訪ねてみませんか。気になるお店をのぞくと、キラリとひかる店主さんに出会えるかも!?



問合せ 地域振興課 ☎411-7086 📠323-2502

六角橋商店街 **快適な眠りを誘う ふとんのお手入れ**

●綿・羊毛・羽毛のふとんは日干しOK

コンクリートなどのベランダに直接干すと、コンクリートの湿気がふとんに吸収されるので、物干し竿を使いましょう。一方の面だけ干すと、反対側に湿気が残るので、裏返して両面干すことが大切です。

☆ふとんを干すときは、側生地を傷めないようにするために片面1時間ずつが目安

●ウレタンマットレスは日干しNG

直射日光は、ウレタンが劣化するので避けましょう。室内の風通しの良い場所に立てかけることで、除湿されます。風を通すのがポイント!

掃除機もかけすぎると生地を傷める原因に!



石川屋ふとん店 店主 石川清貴さん

羽毛ふとんのしまい方のポイント

縦に三つ折りにし、端から巻いて空気を抜く。元に戻し、空気を入れる。これを3回繰り返す。溜まっていた生活臭を抜く。最後に畳んで、購入時に付いてきた布団袋に入れて完了です。



石川屋ふとん店

(1950年創業) 店主は寝具製作一級技能士の資格の持ち主。確かな品質の商品を販売。

六角橋商店街

おいしいコーヒーの淹れ方

●コーヒー豆は鮮度が一番

コーヒー豆は、焙煎から2~3週間以内、ドリップバッグでも半年以内には使用しましょう。

豆は挽いた後、秒単位で酸化が進み、風味が落ちていきます。できるだけ豆のまま購入し、飲む直前に挽くことをお勧めします。

お湯の注ぎ方のポイント

- 1 ゆっくりお湯を注いで、一度膨らませます。20~30秒むらし\*ましょう。  
※ガスをとばし、コーティングを取り、成分を抽出しやすくするため
- 2 膨らみが落ち着いたら、中心から500円玉くらいの範囲に円を描くようにお湯を注ぎます。

ポイント

注ぐお湯とフィルターから抽出されるコーヒーが同量になるよう注ぎましょう。ヤカンから直接注ぐと、注ぐ量が多くなってしまうため、口の細いコーヒーポットがおすすめですが、自宅にない場合は計量カップに移して注ぐと適量になります。

お湯を端に注ぐとコーヒー豆を通過せず味が薄くなってしまいます



コーヒー 珈琲文明 (2007年開店) 人気No.1の文明ブレンドは全生産量の3%ほどしかないスペシャルティコーヒー豆のみを使用し、サイフォンで提供。

珈琲文明 店主 赤澤 智さん

六角橋商店街

氷なしで作る キンキンのハイボール

●夏こそ冷たく、おいしく飲みたい

家庭で作る氷は溶けやすく、味が薄くなるのが難点。薄くならない作り方をマスターして冷たいハイボールをこの夏、グイッと!

- 1 グラスとウイスキーを冷凍庫に入れ、キンキンに冷やしましょう。
- 2 ウイスキーを入れたら、炭酸水を注ぎます。グラスのへりに炭酸水を沿わせながら、ガバッと勢よく入れましょう。マドラーで混ぜる必要はありません。



ポイント アルコール度数40度以上だと冷凍庫に入れても凍りません。

いろいろな種類や配分、注ぐグラスを変えてみてお好みの一杯を見つけてください



ポイント

炭酸水がグラスの底から対流し、ウイスキーと混ざります。



ウイキースタンド麦 (2019年開店)

「ウイスキーやB&Rに触れるきっかけになれば」との思いから気軽に飲めるウイキースタンドを3年前に六角橋で開店。



ウイキースタンド麦 店主 島田孝一さん

大口通商店街

夏野菜たっぷり冷やしおでん

●夏におでんを楽しむ

煮物料理であるおでんは、冷めるときに味が染みていきます。冬に食べる熱々もおいしいですが、夏の冷やしおでんはおつまみとしても最適ですよ。

おでんは煮込んだ後、鍋に触れるくらいまで冷まししょう。冷蔵庫で一晩置くと、冷たく味の染みた「夏においしいおでん」になります。

ポイント

トマトやナス、オクラなどの夏野菜を加えると見た目も華やかに。練物と同じタイミングで鍋に入れましょう。手羽先を入れたり、煮汁にゼラチンを加えてジュレ状にすると、清涼感も味わえます。



煮込む順番や作り方のポイントなどお気軽にお尋ねください



能登屋 店主 北出祥祥さん



能登屋

(1937年創業) 80年前から大口で営業を続け、現店主で3代目。手作りの商品はどれも人気です。お店特製のおでんは、夕方には売り切れてしまうことも。

神奈川中央商連会

日々のチェックで 快適な自転車ライフ

●点検のコツを覚えて安全に

「タイヤがパンクした!」「ブレーキが利かない!」などの自転車トラブルで、気が付いたときには手遅れに...



伊奈サイクル 店主 伊奈 聡さん

少なくとも毎年1度は自転車屋さんで点検を!

自転車損害賠償責任保険の加入が義務化されています必ず入りましょう



!

最近、電動自転車バッテリーの盗難が増えています。バッテリーにも鍵を掛けましょう。

ココをチェック

- 1 タイヤに空気は入っているか。...月に1回は空気を入れましょう。タイヤサイドを強く押したとき、少しへこむくらいがベスト! 後輪は体重がかかるため、前輪の2倍の早さで摩耗して、取り替えが必要になります。
- 2 ブレーキはきちんと利くか。...ブレーキレバーが握り切れてしまうときは、ブレーキが利いていない可能性があります。
- 3 ライトは点くか、ベルは鳴るか。 ※ブレーキに油は、絶対に差さないで!



伊奈サイクル

戦前から続く自転車販売店。自転車技士と自転車安全整備士の資格を持つ店主で、技術力では負けません。親子3代に渡って通っているお客さんもいる、地元密着のお店。

商店街のあれこれ

どんなところ?

- ▶六角橋商店街...昔からある老舗や若い人が経営しているお店など多種多様。商店街のお店同士のコラボレーションによる期間限定メニューやお持ち帰りセットを販売するなど、楽しい企画が目白押し!
- ▶大口通商店街...気取らない下町の人情味ある商店街。お店同士のつながりや地元の小学校とのつながりも深く、地域の人に愛されています。

区内には23もの商店街があります。神奈川区の商店街情報をチェック! ↓

神奈川区商店街連合会 検索



お得情報いろいろ

- ▶近くのお店で購入すると、メンテナンスやアフターサービスを受けることもできて安心!
- ▶「かながわPay」や「プレミアム付商品券」、「レシ活VALUE」などのキャンペーンがあって、お得なことも!
- ▶商店街のイベントに行ってみたり、いろいろなお店をまわったりと商店街ならではの楽しみ方も!