

「山手線一降りたことがない駅」No.1 に選ばれた駒込の情報誌「こまごめ通信」

2019年4月から毎月発行されているフリーペーパー「こまごめ通信」が1冊の本にまとまりました。

「山手線で降りたことない駅No.1」に見事選ばれた「駒込駅」。

確かに駒込はめだつ駅ではありません。

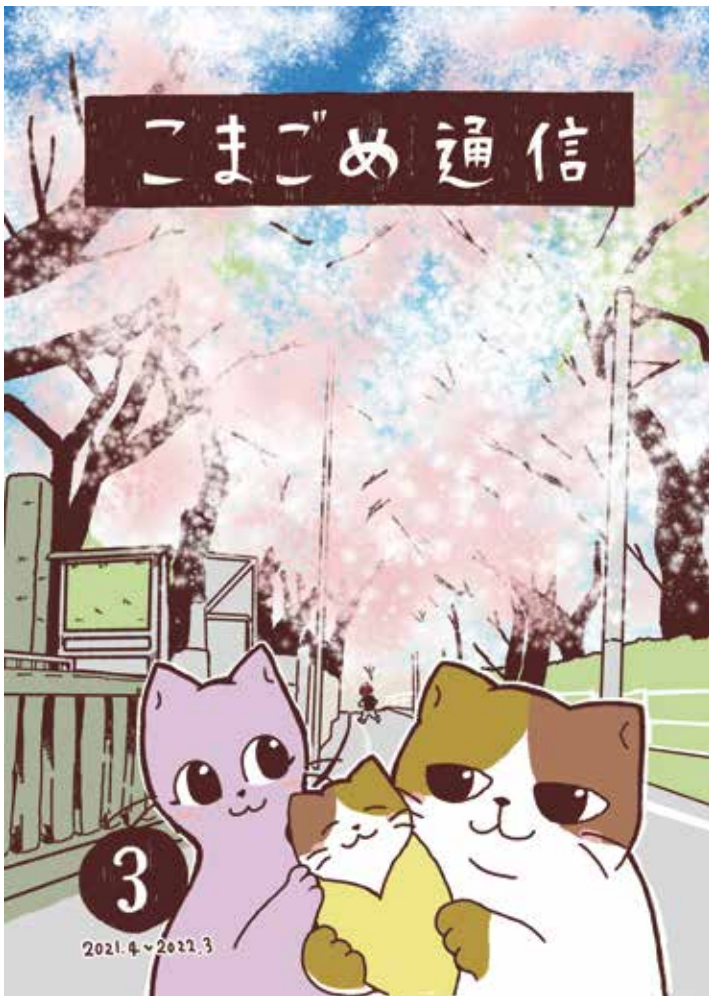
でも、駒込人（こまごめびと）は静かに駒込への想いをつづってきました。

「こまごめ通信」には、こまごめ愛たっぷりの記事が載っています。

街を行き交うこまごめ人が、自分たちの好きな場所について静かに語る。こまごめへの愛をひっそり描く。

この街で生活する人たちの息づかいが感じられるような、そんな本です。

販売場所：フタバ書店（北区西ヶ原 1-55-12） 販売価格：500円＋税



二〇二二年一月 第三十二号
「こまごめ通信」

駒込を愛する人びと「駒込人」が発行するこまごめ通信「駒込人お気に入り」の人やお店、スポットをご紹介します。

新年おめでとうございます。駒込でも雪が積もる寒さの厳しい冬になっていますね。みなさま、いかがお過ごしでしょうか。相変わらず不安定な情報が続いています。身近なところにある楽しみを見つけて、リフレッシュしていきましょう。今年も、こまごめ、再発見！

石川精肉店のお肉の買い方

肉好きの人やエスニック料理好きに合うと、必ずすすめているお店がある。

石川精肉店（2021年）さん

羊肉が大好きなだけで、漬物や大塚まで買いに行く必要がある。駒込近辺で買えないものか。

そうやって悩んでいる時、イフモンゴル田舎のモンゴル人のお母さんに「駒込においしい羊肉のお店がある」と聞いて、早速行ってみました。

しかしその住所には食車のような店があるだけで、看板もなにもない。

サカガミマニアのSさんにも石川精肉店を勧められたけど、何ヶ月も行けずにいた。ある日車を洗ってウェブサイトで電話し、やっと買うことができた。その後は何ヶ所も肉を買い回りビビッたくなった。

業務用のお店ですが、小売りもしてくれるありがたいお店。とってもいいお店なので、買い方を紹介します。

まずは電話（03-3396-1475）

肉の種類と量（枚数）を伝えます。職人や付き肉は「おカット（一口大）のカット（おカットより大きい）」など、希望の大きさにしてもらえます。

場所は東京都豊島区駒込三丁目三番、築井船場の終わりの十字路の左側、ベージュ色のタイルのビル。西ヶ原みなの公園に向かう道沿いに大きな引き戸があります。そこで車を明気もって開け、電話で注文した

行を伝えると、お肉を持ってきてくれるのでお支払いします。

我が家でもよく買うのは豚もも肉（2）短、ブラジル産、丸（〇）肉と安い、付け焼き羊肉（オリーブオイル）、マトンひき肉。

お肉もも肉は、とにかく油揚げが美味い。豚もも肉は、とにかく肉を炒めると絶品のおいしさで、

豚もも肉は、とにかく油揚げが美味い。友人はラムステーキを作ったり、丸ごとの豚を買って、ステーキしたりと楽しんでるみたいで、

（〇）肉（生活の豊）が上がった。石川精肉店がない生活は考えられない。周りのモン

「こまごめ通信」誕生秘話

駒込の古き良き洋菓子店が突然閉店。慌てて買いに行きながら、「ふだんから行くようにしていたらよかった」という思いでいっぱいになりました。そのことをきっかけに、Facebook グループ「駒込を楽しみ隊」（3900名を超えました）を作り、駒込のお店やお気に入りの場所の情報を交換し続けてきました。「こまごめ通信」を通して、普段の生活の中に溶け込んだ駒込の魅力を再発見していきたいと思っています。



お問い合わせ先

こまごめ通信編集部（織田）050-3396-6023

komagome@meetsmeals.com