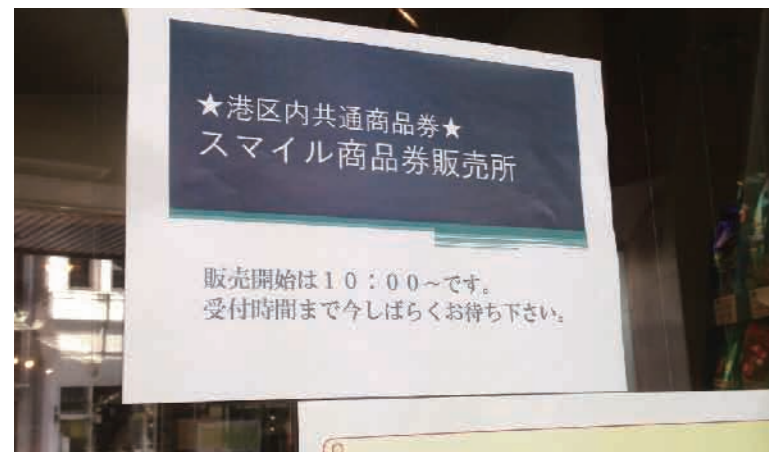


2014年5月28日・29日・30日・31日 ●夏のチャリティーワゴンセールフェア

5月下旬に恒例のチャリティーワゴンセールが開催されました。晴天にも恵まれ、おおいに賑わいました。

【参加店】

- 組合員
 - 一ツ木通郵便局 ●鳳庵本店果樹園のしずく ●イメージコーディ ●いそや食品 ●大坂屋 ●近半 ●ピアレス
 - イグレック ●土橋園 ●カナイ金物 ●ヨロズヤ文具 ●テイラーアンドクロス ●エルガリオン ●松月 ●ざくら
 - パール・デルソーレ ●ピコット ●相模屋 ●ネピロード ●カラオケ館
- 非組合員
 - ひよこの会 ●BOTERO
- 物産展
 - 石川県観光物産



2014年7月1日 ●港区プレミアム商品券発売

販売場所となった土橋園には販売開始前から列ができ、販売開始数十分で早くも売れ切れてしまいました。



2014年7月24日・25日 ●浄土寺盆踊り大会

浄土寺境内にて盆踊り大会が行われました。数店の屋台も出店し、家族連れや子どもたちで賑わいました。



2014年7月28日 ●看板撤去のためのパトロール

環境整備事業の一環として、歩道へのはみ出し看板の整理及び放置自転車へのシール貼りを行いました。パトロールにご協力いただいた皆様、ご協力ありがとうございました。



2014年9月11日(木)・12日(金) ●Swing赤坂2014

赤坂まちづくり代表会議主催の「Swing赤坂2014」が今年も開催されます。今年には赤坂サカスエリア、赤坂見附ミュージアム広場エリアも加わり、よりグレードアップ!さまざまなジャンルのアーティストも多数出演します。

■ 海鮮酒家「海皇」赤坂店



昭和49年創業、平成20年より一ツ木通りにて営業しています。シーフードを中心とした中国海鮮料理のお店で、地元の皆様に気軽に楽しんでいただけるよう、炒飯、焼きそば、点心、エビのチリソース、麻婆豆腐などを豊富なメニューを取り揃えております。リーズナブルな価格のアラカルトメニューもご用意しておりますので、夜もお一人様でもご来店いただけます。

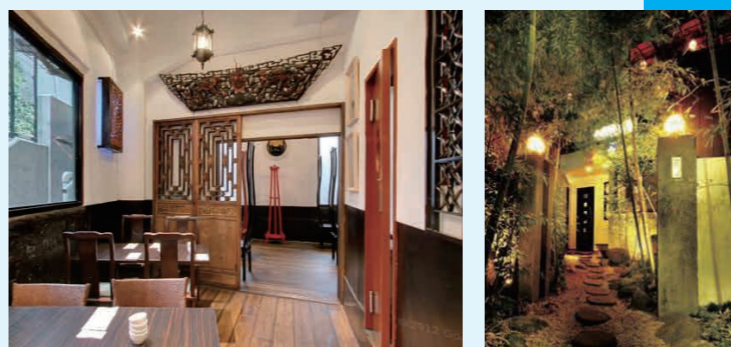
夏バテ防止メニューとしては、鯛や石鯛のお刺身と冬瓜のスープの他、体内温度上昇を抑える効果のある夏野菜をお料理に取り入れております。平日の夜は19:00~19:30、20:00~20:30にバイオリン、チェロ、ピアノなどの生演奏をご提供させていただいております。

また地元にお住まいの方が気軽に来店いただけるよう、日曜・祝日の夜も営業しております。

海鮮酒家「海皇」赤坂店

●住所: 港区赤坂4-3-6 ヒトツギリ6F ●電話: 03-5574-8808

■ 赤坂 白碗竹筏樓(バイワンジュウケイロウ)



1998年創業。一ツ木通りより一本路地に入った隠れ家的な一軒家。都内有名店で腕を振るってきた料理長と中国人廚師が腕を振るう味わいは格別。北京ダッグを中心に中国各地の旨い料理をご用意しております。ソムリエセレクトのワインや中国酒と楽しんでください。

夏バテ防止メニューといえばやっぱり「麻婆豆腐」。定番の料理ですが、暑い夏こそ召し上がっていただきたいメニュー。唐辛子や山椒の刺激が胃を活発にし、汗をかいて気化熱で身体を冷めます。また女性に人気の「涼し味担々麺」も暑い夏メニューの定番です。

築地で仕入れる「鮮魚の姿蒸し: ¥3,600~」、ランチタイム限定の「フカヒレ姿煮セット: ¥3,200」もおすすめです。個室も完備しております。貸切パーティーなどもお気軽にご相談ください。

赤坂 白碗竹筏樓(バイワンジュウケイロウ)

●住所: 港区赤坂4-2-8 金春ビル別館 ●電話: 03-3585-4657

■ カレーハウスCoCo壱番屋 港区赤坂店



1978年創業。カレーならココイチ! カレーの辛さと量、ライスの量を選べる他、豊富なトッピングから選ぶことができます。また30種類以上のレギュラーメニューと数種類の期間限定メニューで構成されており、随時お好みのカレーを作ることができます。

夏バテ防止メニューといえば、2005年から毎年販売している「ココイチ夏の定番メニュー」。チキンとトマト、なす、オクラ、アスパラが入った夏バテ防止にはぴったりのカレー。味はもちろんのこと、見た目や食感も一緒にお楽しみいただけるメニューです。

「手仕込ささみカツカレー」もおすすめ。手仕込ならではのサクサク感にあっさりとしたささみをご堪能いただけます。ささみは国産鶏を使用し、上品な味わいでカレーとの相性も良く、幅広い世代のお客様にご満足いただける一品です。

カレーハウスCoCo壱番屋 港区赤坂店

●住所: 港区赤坂3-14-7 ユニ赤坂ビル1F ●電話: 03-5545-6880

■ 赤坂 うまや



2002年創業。スーパー歌舞伎、復活狂言、京劇との合同公演など、しきたりを重んじる歌舞伎界の中で、「型破り」と言われながら、常に新しいことに挑戦し続けている三代目市川猿之助さんが、歌舞伎俳優のカラを破り、飲食店をディレクション。企画から1年、猿之助さんの並外れた発想と行動力の結晶により「うまや」が誕生しました。

料理は九州の食材を使った、定食や炭火・創業料理をご用意。厳選した素材を活かした料理は、年代問わず広い世代のお客様にお楽しみいただけます。なかでも「鹿児島 黒豚ばら肉しゃぶしゃぶ鍋」は、脂肪部分にも十分な旨味がありまた食感も肉と同じ感じがするのも大きな特徴。サッパリと食することができます。レタスなど、たっぷりの野菜と共に箸を上げ、その行き着く先は「赤」「白」2種類のとんこつだれ。めは博多のラーメン玉で、とんこつ味わい尽くしてください。

赤坂 うまや

●住所: 港区赤坂4-2-32 ●電話: 03-6229-1661