# 「同窓生に会えるお店」アーカイブ版(2018年9月 PDF 化)

過去、東京同窓会ホームページで紹介した記事をアーカイブしました。(青字部分はオリジナル記事に書き加えた部分です。)

**新橋「和作」(00.05.13)** 情報提供:三浦氏 45 期

## 常連の皆様に惜しまれながら2010年12月末に残念ながら閉店しました。

- 東京都港区新橋 2-20-15 新橋駅前ビル 1 号館1F(JR 新橋駅前・蒸気機関車の反対側)
- 電話 03-3575-1756
- 店主 加藤和海さん(通算36期)
- 能代市新柳町出身(小学校までは琴丘町上岩川在住)
- 秋田さきがけ(1998.10.11)等に紹介されたこともあるこのお店は、秋田料理を中心に魚貝類がおいしい。はたはた、なた漬け、とんぶりはもちろん季節に応じて舞茸、じゅんさい、蝦夷鹿、きりたんぽ、だまこもち、自家製しめ鯖等アルコールよりも食べるほうが忙しくなるほどだ。
- お昼には麦飯のとろろに焼き魚や煮魚が一品ついて780円の定食が人気。
- 壁には能代市役所から直送のポスターの他、怪しい写真も貼ってある。
- また、夜になると昼間には無かった CD プレーヤーがカウンターの奥に置かれるが、ポスターとこの CD プレーヤーについて、 加藤さんにお話を伺うと意外な事実を聞くこともできるのでお楽しみだ。
- 夜はサラリーマンが多いが、あちこちから秋田の話題が聞こえてくるので、始めて訪れていきなり常連客と話が弾むことも珍しくはないようだ。
- 残念なことに店内は狭いので、通路にはみ出ることは珍しくない。人数次第では事前に電話を









## 上野「ふぐ・季節料理 きくち」(00.10.07 更新) 情報提供:三浦氏 45 期

## 現在は湯島に移転して夜のみ営業しております(最新リンクページ参照)。

- 東京都台東区上野 6-6-4
- 電話 03-3839-3382
- 店主 菊池忠夫さん(通算 43 期)
- 藤里町矢坂出身
- 同期生御用達の店内には秋田弁が絶えることがない。
- 奥さんもてっきり秋田美人かとおもいきや、千葉の千倉出身とのこと。
- 春先から初夏にかけては白神山麓直送?の「ばっけ」「山菜のてんぷら」、また「じゅんさい」や「ソラマメ」がおいしかったが、もちろんこれから寒いシーズンは看板通りの「ふぐ料理」がお勧めです。コース以外の単品もありますし、恐らく「同窓会の HP を見て来た。」と言ってもらえば何らかの特典があるはずです。
- 場所柄から上野駅の待合室代わりに立ち寄る人も多いが、焼酎の一升瓶を抱えて呑んでいたら間違いなく秋田県人?なお、「能代高校」のボトルは常備されていますが、勝手に呑まないようお願いします。(^^; >
- お座敷に10名程度、ほかにカウンター、テーブル合わせて20名程で一杯になるので事前に電話を入れた方が無難です。









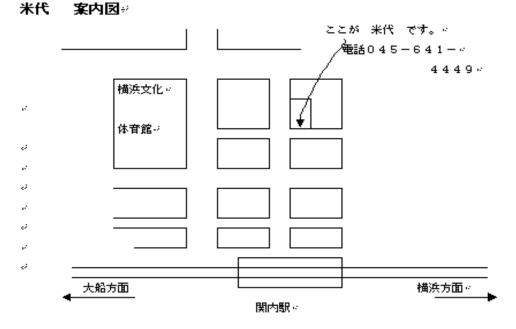


ご主人が手にしているのは「ふぐ」ですね。

### 横浜「居酒屋 米代」(00.05.19) 情報提供:小野氏 35 期

## お店自体は現在も同所近くにて営業しております(最新リンクページ参照)。

- 横浜市 中区 不老町 2-10-13
- 電話 045-641-4449
- **店主** 吉方盛恭さん(通算 19 期)
- 能代市出身
- 経営者のお名前は吉方さん(野球部の先輩)です。おくさんも能代の方です。能代二中の近くに住んでいた。と聞いてます。
- 横浜方面から行くと関内駅下車して、進行方向の右側にあります。(2、3、小路を曲がります)
- 店舗は大変に大きくて大宴会も大丈夫。居酒屋さんですが、冬場はキリタンポがうまいです。
- 能代には越後さん、越前君、加賀君、加賀谷君、能登君、能登谷さん、若狭君など日本海側の地名の方が多いのですが吉方という地名は鳥取県にあります。
- 母校の校歌作曲者、岡野貞一氏は鳥取の吉方小学校(現在の修立小学校)のご出身です。これを知った時は少しおどろきました。なお、米代は日曜日は休みだと思います。土曜日はやっていたように思いますが、事前に電話でご確認ください。



### 渋谷「レストラン 能代」(00.05.19) 情報提供: 小野氏 35 期

## 現在は閉店しております。

- 東京都渋谷区渋谷 3-8-7
- 電話 03-3499-2548
- 店主 佐々木均さん
- 能代市出身
- 渋谷駅から徒歩3分くらい。渋谷駅を出て恵比寿方向の立橋を上り、渋谷警察署のところで階段を降りて城南信用金庫まで歩く。城南信用金庫のところを左折すると、中華八番が見える。中華八番の手前にレストラン能代があります。
- 営業時間:11時30分から14時30分 17時から22時まで
- 収容人員:約20名
- メニュー
  - ・サ・ビスランチ=850円
  - 。 能代特製 能代風とんかつ=950円
  - 。 能代風焼ヒレ カツ=1200円
  - 。 ポークソティ インデアン=1000円
  - 。 コンソメス-プ=500円
  - 。 玉子ス・プ=500円
  - 。鮮魚料理
  - 。 イカ フライ=700円
  - 。 鮮魚フライ=800円
  - 。 ビール、日本酒あり
- ご利用ください。ご主人の佐々木さんは藤田病院の近くに住んでいたそうです。
- 現在写真は用意できておりません。提供をお待ちしております.

## 柏 地球に優しい環境作り「ピーシーワン柏店」(08.05.17) 情報提供:三浦氏 45 期

## 現在も同名のお店が同所で営業しております。

- 千葉県柏市旭町 3-3-1(JR柏駅西口徒歩 4 分)
- 電話 0471-44-9777(Email:pc1@mx1.open-circuit.ne.jp)
- 店主 佐々木良輔さん(通算 45 期) 筆者と同期ですが、お互いに高校時代は知りませんでした。
- 山本町羽立出身(旧金岡中)
- 営業時間 11:00~20:00 水曜日定休
- 千葉市に本部をもつフランチャイズ制のPCショップ。
- 店内には掘り出し物がずらりならんでいた。自作パーツからソフト、ハードとも新品、中古品と品数が豊富なので数ある柏周辺にあるPCショップの中では貴重な存在。通販にも応じてくれるそうなので興味のある方はメイルか電話を。









## **渋谷「関根カイロプラクティック院」 (01.10.25 一部改訂)** 情報提供:三浦氏 45 期

## 現在は閉院しております。(2015.3.13 逝去)

- 東京都渋谷区渋谷 1-8-5 グローリア宮益坂ビル 302
- 電話 03-3406-1189
- オーナー 関根市男さん(通算 29 期:東京同窓会副会長)
- 能代市大町出身電話
- 診療時間 平日 10:00~20:00 電話予約制
- カイロプラクター & 物理療法師
- 日本カイロプラクティック連盟認定会員
- 東京カイロプラクティック協同組合監事
- 全国キネシオテーピング協会指導員
- 東京都知事認可
- はげ、虫歯、ガン、伝染病以外は何でもOK
  - 。 人生 100 年になろうとしている現在、健康を害していては生きている甲斐がない。薬剤では手におえない、事故などの後 遺症や生活習慣病等で、医者に見捨てられた方、おいでください。

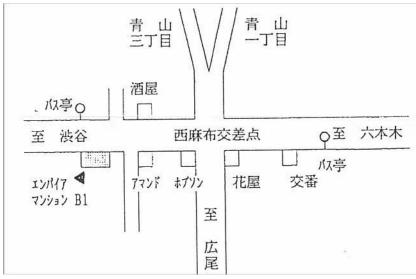




#### 西麻布「能代」(01.10.14) 情報提供:三浦氏 45 期

## 現在も同所で営業しております。(最新リンクページ参照)。

- 東京都港区西麻布 4-11-28 麻布エンパイアマンションB1(六本木通り 西麻布交差点そば)
- 電話&FAX 03-3498-3920
- 店主 佐藤春香(シュンコウ)さん(通算 38 期)
- 営業時間 18:30~23:30(日、祝日は休業日)
- 店主 佐藤さんからのメッセージ
  - 。 当店は私と家内の二人でやっております。15人程入るといっぱいになる小さな店です。これから秋から冬にかけて秋田 の料理を色々と提供できると思います。どうぞよろしくお願いいたします。
- 事務局長の八柳さんからの紹介です。筆者自身まだ行った事がありませんので、お店の詳しい様子を紹介できません。。一度 取材をかねて訪問したいと思います。
- アクセス案内
  - 渋谷駅東口より バス 都 01 新橋駅行き「西麻布」下車
  - 地下鉄 日比谷線「六本木駅」下車 出口1a 徒歩7~8分
  - "「広尾駅」下車 出口3 徒歩7~8分
- 現在写真は用意できておりません。皆さんからの提供もお待ちしております。



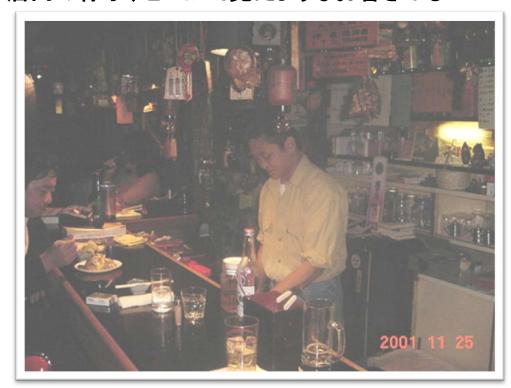
## スナック『信ちゃん』(01.10.14) 情報提供: 菊池氏 43 期

- 東京都台東区浅草 2-20-6
- 電話 03-3843-6391
- 店主 小野信弥さん (通算43期) 能代市 万町(あらまち) 出身
- 営業時間 20:00~04:00 休み月2回
  - 。 常連のお客様が多い。お店の雰囲気は和気あいあいで浅草という場所柄か『下町の 雰囲気』いっぱいである。
  - 。 ジーパン姿が良く似合うマスターがカウンター越しにお相 手をしてくれる。
  - 。 私のお薦めは串焼き。メニューは豊富。串焼きは、ハラミ・レバ・軟骨・シロ・鶏 ・皮・砂肝
  - 。 実に品数豊富。専門店顔負けのメニューである。味は、専門店の串焼 きよりおいしいと私は思う。
  - 。 秋田料理もある。八森産のもずく・ハタハタずし、比内鶏で出汁をとったきりたんぽなどなどがある。
  - 。 カウンター9 席、ボックス席8人くらいまでだったら OK。





## 店内の様子、どこかで見たようなお客さんも…





## 秋田郷土料理・会席『秋田屋』(10.4.4) 情報提供: 菊池氏 43 期 現在も同所で営業しております。(最新リンクページ参照)。

- 千葉県佐倉市宮前3-12-4(京成佐倉駅北口徒歩2分)
- 電話 043-486-6469
- 店主 松岡 明さん (通算40期)三種町(旧山本町)出身
- 営業時間 昼の部 11:30~14:30 夜の部 17:00~21:30
- 直営ホームページ: http://www.akitaya.jp/tenpo.html