

錦糸町わくわく通信

2022.11
第39号

●お問合せ●
東都よみうり新聞社
TEL.03-6663-9010

イルミネーションでSDGsを考えるクリスマス

錦糸町では11月18日(オリナスは12日)から2月中旬にかけて、街中にイルミネーションが点灯します。今年はSDGsを意識してクリスマスツリーに間伐材や廃材を活用した飾り付けも見られます。

【各商業施設の イルミネーション実施】

- 🎄「アルカタワーズ2022
イルミネーション」
(アルカイスト、アルカキットステージ、
1・2・3街区の植栽)
- 🎄「楽天地×PARCO
クリスマスプロジェクト」(楽天地ビル正面)
- 🎄錦糸町駅南口商店街
連合会・錦糸町ステーションビル「テルミナ」
(錦糸町駅南口街路樹)
- 🎄「オリナス錦糸町」(商業施設外周)



青を基調に江戸切子で用いられる花のモチーフなどをデザインに取り込んだアルカタワーズのイルミネーション。アルカキット前のクリスマスツリーは間伐材で作られた和様のオーナメントを使用する



JR錦糸町駅南口のイルミネーション



楽天地とパルコのクリスマスツリーはボックス部分に廃材を再利用。モミの木は正月時期に門松飾りとして再び活用される

錦糸町テルミナ

ネットでエキナカテルミナ店 早期予約JREPOINT5倍 キャンペーン

2022年11月1日(火)～12月18日(日)まで、「ネットでエキナカ」錦糸町テルミナ店にて対象のクリスマス商品の予約でJREPOINTが5倍になるお得なキャンペーンを開催中。定番のクリスマスケーキ・チキンのほか、キンパオードブルやお寿司などラインナップも盛りだくさん。事前予約で待たずにラクラク!

【問い合わせ】錦糸町テルミナ

☎03-3633-1111



モクシー東京錦糸町

開業5周年記念 アニバーサリーカクテル登場



シングルモルト&果汁&炭酸の絶妙なバランスが気分を上げる「フレンズナイト」「ナイトデント」「ブランチ」「オンザビーチ」4種と新感覚のスパークリングワインで作る「フラミンゴ」(各700円)

モクシー東京錦糸町では11月1日に開業5周年を迎え、5種類のアニバーサリーカクテル「MOXY5」が登場しました。5杯注文で賞品入りガチャガチャにチャレンジ! これからの季節にぴったりなパーティプラン(2時間飲み放題と食事、税込5,000円～)もご用意しています。5名以降で飲み放題をご注文いただいた方におつまみ1品プレゼント。「錦糸町を元気にする会」会員の皆様には限定特典もあります。

【問い合わせ】

モクシー東京錦糸町 ☎03-5624-8801

丸井錦糸町店

新日本フィルハーモニー交響楽団



「ボールルームへようこそ」 原画展

競技ダンスをテーマにした「月刊少年マガジン」の人気連載漫画「ボールルームへようこそ」が、連載10周年を記念して開催する初の原画展。作者の仕事部屋の再現展示や記念商品の販売も必見!

【日時】2022年11月5日(土)～11月27日(日)午前10時30分～午後8時(入場は終了30分前まで)

【会場】丸井錦糸町店5階イベントスペース

【入場料】2,000円(当日券)※入場特典の色紙付き(各日なくなり次第終了)

【問い合わせ】丸井錦糸町店 ☎03-3635-0101

※掲載内容は予告なく変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。©竹内友/講談社

大晦日だよ! アキラさん! 超! ジルベスター・コンサート 2022→2023 「アキラさん」は音楽を楽しむ天才!

【日時】12月31日(土) 午後3時開演

【会場】すみだトリフォニーホール

【出演】指揮・ピアノ・司会:宮川彬良

パリト:大山 大輔 ゲスト:宮川安利

【プログラム】「ゲバゲバ90分」オープニングテーマ、大きな古時計、ミュージカル

『コーラスライン』より「ONE」ほか

【チケット】S席:一般6,000円、シルバー(65歳以上)／墨田区在住・勤・学4,500円、中学生以下 S席・A席1,000円 ほか料金設定あり 東武ホテルレバント東京でのランチorディナーとのセットも!

【問い合わせ】新日本フィル・チケットボックス ☎03-5610-3815 (平日:10-18時 / 土:10-15時 / 日祝:休)



今年もアキラさんがやってくる! (C)PACO

錦糸町Worker 5th 街を語る

※このコーナーは錦糸町で仕事をする方に街との関わりについて語ってもらいます。第5回目は、錦糸町で珈琲専門店「すみだ珈琲」を営む廣田英朗さんにお話を聞きました。

——「すみだ珈琲」は2010年12月に蔵前橋通りをはさんだオリナス錦糸町の向かいで開店し、自家焙煎珈琲を江戸切子のカップで提供するサービスが特色の人気店です。

廣田:江戸切子は東京の伝統工芸として知られていますが、日常的に手に触れる機会が少ないこともあり、コーヒーと一緒に楽しんでもらいたいと熱にも強いオリジナルのカップを開発し店内で使用しています。この地域には江戸切子の職人が多く、私の実家も江戸切子の製造販売業を営んでいます。

——2019年3月には錦糸町バルコ開業に合わせて館内のフードコート内に2店目を構えました。メニューなどに本店との違いはありますか?

廣田:ドリンク類は共通ですが、焼き菓子のテイクアウトができるようにしています。同店のスイーツはケーキ類も含めてそれぞれの店舗で作っていますが、スコーンやマフィンには錦糸町バルコ店のみ扱っているものが数種類あります。ちなみにコーヒーは紙のカップで出しています。

——スイーツ類も魅力的ですね。人気のメニューは何ですか?

廣田:「コーヒーソフトクリーム&ゼリー」(630円)は、夏季限定のつもりでしたが好評のため定番になった一品です。実は私はソ



廣田 英朗さん
(すみだ珈琲オーナー)



スコーンなどのテイクアウトできる焼き菓子は錦糸町バルコ店で販売している

フトクリームが好きで、「コーヒーのソフトクリームが食べたい」という思いからいろいろ探したのですが、納得がいくものに出会えず最終的に自分で作りました。ソフトクリーム自体は生乳本来のまろやかさを大事にしてコーヒーはほんのりと感じる程度に抑えつつ、コーヒーソースとコーヒーパウダーが加わることでぐっと引き締まる大人の味に仕上げています。

——お店で使うコーヒー豆は風味だけでなく生産管理などにも厳しい基準を満たした高品質のスペシャルティコーヒーを選んでいるそうですね。環境問題にも目を向けてさらに取り組んでいることがあるのでしょうか。

廣田:はい。実は店の使用済みのコーヒー粉を使った有機質肥料を作り今年6月から販売を始めています。一日に5～10キロ近く廃棄される使用済みコーヒー粉をなんとかしたいというのがスタート地点で、効果が見えるように実際に農家に使用してもらい、土の成分や作物の生育状況などを第三者機関に依頼して検証しました。作物の出来映えなど化学肥料に劣らぬ結果が示され、自信を持って商品として送り出せることが分かりました。



「コーヒーから生まれた地球環境にやさしい有機質肥料」

——ゴミとして捨てていたものが役立つものに生まれ変わるのには素晴らしいですね。すでにどこかの施設で活用されているのでしょうか。

廣田:これまでに墨田区内の道路公園や福祉施設の花壇などで使用されています。販路を広げることが今後の課題ですが、子供たちが土に触れる学校などでも使ってもらえるとうれしいですね。

(2022年10月21日取材)



草履店として使われた古民家をリノベーションした本店店舗