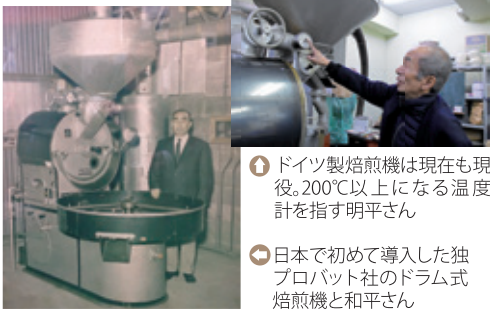


横浜老舗名鑑

横浜で愛され続けるコーヒー豆 Suzusin スズシン



①ドイツ製焙煎機は現在も現役。200℃以上になる温度計を指す明平さん

②日本で初めて導入した独プロバット社のドラム式焙煎機と和平さん

モダンな外観の長者町の店舗兼住居。今はラジョ日本のビルに変わる



③創業以来のベストセラー、スズシンブレンド100g500円。関内の老舗喫茶店「大学院」は昔からの卸先

④当時の店内は今の「カルディ」のよう

⑤現在の南吉田町の店舗兼焙煎工場

珈琲焙煎問屋スズシンの創業は昭和12年、以来80年余、横浜の街で美味しいコーヒーを探求し提供してきた。「コーヒー豆は農産物だからね、いつも一定じゃない。同じ産地の豆でも青味がかったり白っぽかったりするし。豆の水分量が違うから、それによって焙煎の時間を変えるわけ」と、スズシン2代目鈴木明平さんは語る。

明平さんの父、明治43年生まれの和平さんが戦争から帰ってきて、「これからは洋文化だ、食事も洋食になる」と、スズシンを創業。場所は関内駅近く横浜吉田中学の隣、長者町5丁目は繁華街のど真ん中。元町にはまだユニオンもない当時、市内には日本

郵船のコックさんがリタイアしてオープンしたレストランが多かった。そんな店を取引先に持つと、彼らの外国食材の要望を聞き、洋酒、ワイン、香辛料やクッキー等の輸入食品も取り扱うようになった。

初代が導入したドイツ製の焙煎機は強力なガスバーナーでコーヒー豆のアロマを醸成する。焙煎時間はわずか12～14分。子どもの頃から門前の小僧で焙煎を見てきた明平さんは音と勘で焙煎時間を判断する。「焙煎したてのフレッシュな豆を味わってね」と生粋の浜っ子の明平さんはつぶやいた。

◆横浜市南区南吉田町3-36 ◆☎045 (251) 4875
◆9時～19時(土祝10時～18時) 日休



秋田地酒のコクとキレ！

精米歩合:60%
アルコール分:17度

一般流通は一切しておりませんのでラベルはありません。
品質保持のため新聞紙で包んでお届けします。

秋田の米と水を使った昔ながらの秋田流仕込み。
杜氏・蔵人が味の確認用にとつておいた秘蔵のお酒ですが、蔵のため試飲であまりに評判がよかったため試飲です。

本日より一週間！
300限定
秋田の金賞受賞蔵
から、うめえ！
地酒を直送。

3本以上で 新酒酒粕 プレゼント！(500g)
・1本より送料・代引き手数料無料
・1家族1回限り、ご自宅用のみ
お申し込みはお気軽にお電話ください
本日より1週間
☎050-8890-1886 (土曜～17時 土日祝除く)

福乃友酒造株式会社 〒019-1701 秋田県大仙市神宮寺本郷野82-6 ●お支払いは、代金引換のみ。(代引手数料無料・送料無料)※沖縄・離島は別途1,000円。●お届けは1週間前後かかります。●返品は未開封に限り7日以内(送料はお客様負担)※お預かりした個人情報、商品の発送以外に商品・サービスなどの案内のために使用させていただきます。

隠し純米吟醸
広告限定キャンペーン
初めての方限定、特別価格(税込)
1本 720ml 1,400円
※未成年者の飲酒は法律で禁止されています

超ロングセラー 160万本販売のエイジングケア^(※1)美容液。

最先端の皮膚科学研究を行うナノエッグが開発した、エイジングケア美容液『豊麗』。2010年12月の発売以降、シリーズ累計販売数がついに160万本を突破しました(2017年11月時点実績)。肌の若々しさに関わる美容成分を従来より増量し、肌の保湿性を高める成分を新配合した、シリーズ史上最高峰の美容液『豊麗EXPLUS(イーエクスプラス)』が1月22日に新登場。

見た目の若々しさを左右する、肌のハリ・弾力・うるおい。『豊麗EXPLUS』は、従来品より1.5倍^(※2)に増量された即効^(※3)ハリ成分「スムースポリテイン」が小じわの溝に密着し、たるみをすばやくストレッチ^(※3)して、肌表面をなめらかにします。またハリ成分「α-リポ酸」が長くとどまって成分をゆっくり放出しながら、肌にハリ・弾力を与えます。



「角層」
※1 年齢に応じたお肌のお手入れ ※2 従来品との比較
※3 美容液を塗布した際の物理的効果による ※4 角層まで

さらに、高浸透型^(※4)の「コエンザイムQ10」を2倍^(※2)に増量し、希少な保湿成分「DNA-Na」も新配合。肌のうるおいやみずみずしさをサポートします。

初めてご注文の方限定
46%off

美容液「豊麗EXPLUS」を初めてご購入の方限定
通常価格 1本6,480円(16g・約1か月分)を、3,000円割引の3,480円(税込)に。こちらの特別価格でのご注文は、2018年2月28日(水)まで受付。
※こちらの初回限定割引は、おひとり様1回1本限り有効

〈お電話でのご注文〉 ☎0120-7171-40 (受付時間9:00～21:00)
〈WEBでのご注文〉 www.nanoegg.jp/82n1/
※ご注文の際、オペレーターに、お申込みコード「82N1(ハチ・ニ・エヌ・イチ)」をお伝えください。

〈株)ナノエッグ 〒107-0052東京都港区赤坂7-1-15 5F
●商品到着はご注文後10日前後。●お支払い方法/クレジットカード、代金引換、後払い(商品到着後10日以内)。●返品、交換について/商品の不良がある場合(送料弊社負担)、お客様のご都合による返品の場合(送料お客様ご負担)は、未開封に限り到着後8日以内に☎0120(556)994(平日9時～17時 土日祝日除く)までご連絡の上、ご返送願います。

ぶらり Bar 飯 探訪

楽しみ方ば人それぞれ。お酒はもちろん、バーには美味しい食事がある

「BAR 105」

戸塚駅からほど近いビルの1階に、毎日20席ほどの客席が賑わっているバーがある。店主の斎藤亮平さんに何うと「変に突出してない普通のバーなもので初心者でも楽しめるからでしょうか」と落ち着いた顔。向かいの居酒屋からの客が2軒目に、東海道線の終電を降りた方が立ち寄ったり。「1日に1人か2人は初めての方がおいでです。昨日も女性1人の方が『勇気を持って入ってきました』とおいでになりました」と店主。

大学新卒時、求人誌を見てここに就職し、15年目という店主は、「常連の方で埋まる店ではないので、いろいろな方と話ができるところが楽しいですね。還暦過ぎても飽きずに続けられそうな仕事です」。



ノンアルコールカクテルもお作りしますと斎藤さん



銀座の老舗バー「テンダー」のオリジナルカクテルを斎藤流にアレンジ、キングスバレー1,000円

▼アイラモルトがふわっと香るラフロイグ生チョコ 400円



バー飯は「大したものはない」というが、アイラ島のスコッチと生クリームを混ぜて作った生チョコや、自家製の燻製ベーコンなど気が利いている。

この15年、じわじわと変化している戸塚を「バラードの街」と呼ぶ店主。さながらここはバラードの止まり木だろうか。



▲桜のチップの香りがかぐわしい燻製ベーコン500円



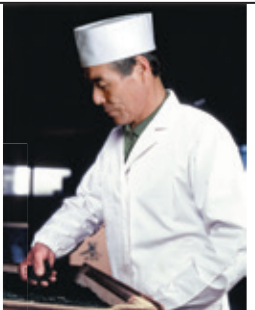
BAR 105
◆戸塚区戸塚町105
◆17時～翌2時 無休
◆☎045 (865) 2205

がんこ職人おすすめの静岡茶

「おいしくなければご返品を」と自信作

お茶の本場、静岡県藤枝市で創業二百年の歴史を誇る『真茶園』は、お茶の鑑定技術を競う全国大会で優勝経験のある八代目当主が茶葉を厳選し、がんこ職人が手作りで製茶しています。

今回は、コクと旨味が自慢の『深むしトリ出るお茶』(100g 1,080円)と『深むしまろり茶』(50g 810円)の深むし茶二品に送料160円を加え、通常2,050円を、特別価格1,280円(税・送料込)でお味見できます。特別価格のため、初めての人に限定100セットで提供となります。



お申込は今すぐ電話、FAX、ハガキで
いずれも「真茶園 76係」まで

●電話 ☎0120-64-5959 (8時～21時/無休)

●FAX ☎0120-80-7189 (24時間)

●ハガキ 〒426-0023 静岡県藤枝市茶町1-10-29 (有)真茶園「76係」

※1人3セットまで申込可
※商品到着はメール便で約8日。お支払は商品到着後同封の振替用紙で(郵便局・コンビニで10日以内)。返品は10日以内(返送料は同社負担)

新規事業スタートにつきスタッフ募集

- 営業スタッフ(正社員、パート)
- 編集スタッフ(正社員、パート、アルバイト)
- 地域レポーター(パート、アルバイト)
- 校正スタッフ(パート、アルバイト)

※経験者優遇、給与は弊社規定に基づく。時給1,000円～
※お電話にて詳細をお問合せください

問合せ

☎0466 (50) 5088 (平日9時～18時)
(株)湘南よみうり新聞社 採用担当

リニューアルオープン記念フェア

豆豆サイズの小型犬専門&ブリーダー直販の店
豆スケ☆豆プーが南万騎が原に移転しました。
広い店内には「ふれあいコーナー」を新設。
やんちゃな豆柴やかわいいトイプードルたちが
ご来店をお待ちしております。



豆スケ豆プー
動物取扱責任者 村上大志(販売)登録番号51-0173 H30.1.22～H35.1.21

☎045-459-6202 10時～19時 水曜定休
http://mamesukemamepu.com/ mail@mamesukemamepu.com