



東加古川駅北口から北へ、歩道橋を渡って加古川バイパスを越え、兵庫大学に向かう道を入るとすぐにお店があります(徒歩7〜8分)。やや高級感漂う店舗で、一見敷居が高そうですが、勇気を持って扉を開けてみてください！絶対に後悔はしませんよ。「飲食を通じてお客様に幸せを！求めやすい価格で鶏料理を」をコンセプトに、他の焼き鳥屋とは一線を画し、とことん鶏を追求した、こだわりの逸品をご賞味いただければと思います♪

さて、みなさん、鶏料理に使われる鶏のイメージでは、若鶏を思い浮かべられる方も多いと思います。実際に若鶏は、軟らかく調理もしやすいと言われますが、当店では、敢えて卵を産み終えた後のひね鶏(親鶏)を使用し、提供しています。その背景には、店主のほっこりする優しさが込められていますので、ぜひ足を運んでみて、その理由を尋ねてみてください。そして、さらに、このお求めやすい価格の裏には、それぞれの料理に、技術料や調理代は込められておらず、お店を何とかやりくり

りするためだけの御代しか頂いていないそうです。こんな良心的な飲食店があるんですね！

取材を進めるうちに感じたのは、鶏に対する情熱が熱すぎること(笑)語りだすと時間の経過を忘れ、店名そのままに、料理を通じて魂が伝わってきます！4代続く直伝の秘伝のタレだけに留まらず、各テーブルに置いてある醤油や塩までなんと手作りするという力の入れよう！ハンバーグに関して、数か月間の試行錯誤を繰り返して、ようやく完成に至りたりと着いた究極の味と言っても過言ではないと思います。

店主の将来の展望として、東京進出を夢見ておられるそうなので、その前に、ぜひ一度は訪れてほしいと思うお店です！



- ①国産鶏100%ハンバーグ 塩：680円
おろしポン酢：780円
- ②親子丼 580円
- ③刺身盛り合わせ3種 780円
- ④籠焼きもち 580円
- ⑤鴨のタタキ 880円

★お得な特典情報★

今号のはぴり持参で、国産鶏100%ハンバーグが680円のところ…
な・ん・と 500円に！！
※GW明けの5月10日(日)まで限定

鶏料理専門店『烏魂』

住所：加古川市平岡町新在家2212-20
TEL：079-498-1714
営業時間：17：00～23：00
定休日：水曜日



今回のとことこ街トコでは「とも整体院」をご紹介します。院内に入ると、優しい笑顔の山本先生がお出迎え。癒しの時間の始まりです。体の不調や痛みはもちろん、猫背や骨盤の歪み、小顔矯正など、様々な悩みを、姿勢矯正やほぐしの技術で解決してもらえます。施術を行う前に、ヒヤリングシートと、姿勢を撮影した写真を基に、丁寧なカウンセリングが行われ、患者さんの納得を第一に、どのような施術を行っていくのかを決めていくので安心です。

訪れるのは、男女問わず、幅広い年代の方で、女性は美容面から来られる方も多くみられます。院長の山本先生は、医療の現場で経験を積まれ、約3年前に開院されました。患者さんの中には、苦しんでいた痛みの症状が緩和され、涙を流して喜んでくれたり、歩けるようになって人生が変わったという方もおられ、患者さんの笑顔が励みになっていると話す山本先生。

小学三年生の時に骨折をして松葉杖生活を余儀なくする事になり、その時に、クラスの間で助けてもらった事がとても嬉しかったので、人が困っていたら助けたいという思いから、医療関係の職業に就き、その経験を生かして、整体の道へ進んだそうです。

明るく楽しい先生のいる「とも整体院」での癒し体験を一度試してみてください。

とも骨盤整体

住所：加古川市東神吉町西井ノ口285-2 クララビル1階
TEL：079-497-5284
営業時間：AM…9：00～13：00 (受付12：30まで)
PM…14：00～20：00 (受付19：30まで)
定休日：土曜日

