



トコトコ
街とこ
Vol.32



東加古川駅北口から北へ、歩道橋を渡つ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）。やや高級感漂う店構えで、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♪



①国産鶏100%ハンバーグ

塩：680円

おろしポン酢：780円

②親子丢 580円

③刺身盛り合わせ3種 780円

④籠焼き もも 580円

⑤鶏のタタキ 880円

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も、数か月間の試行錯誤を繰り返し、ようやく完成に至りたどり着いた究極の味と言つ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！

鶏料理専門店『鳥魂』

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

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！

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、小顎矯正など、様々なお悩みを、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、丁寧な力ワントセリングが行われ、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るそうです。

実際に体験したところ、なっている箇所に触れながら、痛みの原因になつている部分を分析し、ほぐしと矯正を施すと、カウンセリングの時には、あまり大きく動かないかった首や腕の可動域が広がり、痛みや違和感が、少し軽くなつていきました。山本先生の楽しいトークと、優しい施術で、心も体もリラックス。思わず、「このままずっと、施術してもらいたい！」と咳

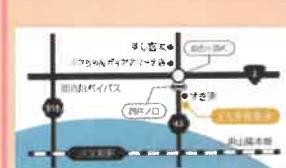
いてしまうほど。

院長の山本先生は、医療の現場で経験を積まれ、約三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、歩けるようになつ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つていて話す山本先生。

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、クラスの仲間に助けてもらつた事が困つていいたら助けたいという話す山本先生。

明るく楽しい先生のいる「とも整体院」での癒し体験をお試してみて下さい。



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