

Edition

遊
ゆう

3





季節の移ろいを体感しませんか？



のいい主人とタイ出身の
明るい奥さんが管む「鳥
焼処遊ゆう」。炭火焼きの
焼き鳥と鮮度抜群の刺身が
人気の居酒屋だ。店主の是澤さんは15
歳から料理の道へ。「きっかけは小学生
の時、たまたま作った目玉焼きを親が
美味しいって喜んで食べてくれたのが
とても嬉しくて。それから料理に興味
を持ったんです」と目を細める。和食
店や焼き鳥店での修業を経て23年前に
ここを開業、店名には「いつでも気楽
に遊びに来て」との想いが込められて
いる。さて、自慢はやはり串焼きと魚。
炭火の香ばしい香りをまとった焼き鳥
はついビールが進んでしまう絶妙な塩
加減。他にも「トマト串焼き」や「さ
さみの納豆焼き」、油揚げで挽肉とネギ
を巻いた「きつね焼き」なんていう個
性的なメニューも揃っている。そして
もう一つの目玉が魚。こちらは長年付
き合いのある鮮魚店へ足を運び、ご主
人自らの目で仕入れをするのがこだわ
りだ。刺身、煮つけ、酒蒸しなど素材
に合わせて調理法を変え、最も美味し
さが伝わる形で提供している。平日の
ランチでは、そんな新鮮で脂の乗った
刺身や煮魚がリーズナブルにいただけ
るというから嬉しい。

気





魚

がうまいとくれば、恋しくなるのが日本酒だ。八海山をはじめとする全国各地の銘酒を取り揃えており、どれも手頃な価格で楽しめる。いろんなお酒を少しづつ試してみたい方には、お好きな3種の酒が選べる「お好み味比べ」(1050円)がおすすすめ。料理や気分に合わせて選んでみるのも楽しそうだ。ところで、店内の壁のメニューを見ると和風居酒屋なのになぜか「タイ風料理」の文字が。実は奥さんが作るタイの家庭料理が常連さんに評判で、それならばと店のメニューとして提供するにしたのだとか。クセの強い香辛野菜を抜いたり辛さを調整するなど日本人向けにアレンジされており、一度食べてやみつきになったなんて人も多い。ランチでは「タイ風カレー定食」といった4種類の「タイ風料理定食」があり、気軽に本場の味を堪能できると好評だ。一人でふらりと訪れてもすぐに馴染めるアットホームな居酒屋。これからの時はフキなどの山菜料理や、魚はアジが旬だという。料理で季節を感じるのもよさそうだ。



ランチで人気のタイ風カレー定食（800円）。
具沢山で、ココナッツミルクの甘みと爽やかな辛さがクセになる。ヌードル、サラダ、フルーツ、コーヒー付き。



おさしみランチ（800円）。季節の刺身、白米、味噌汁、サラダ、お新香、小鉢、コーヒー付き。
他に煮つけや漬け焼きなど、メインが毎日変わる日替わり定食もあり。

SHOP INFO

鳥焼処 遊ゆう

住所 中野区弥生町 4-24-1 シャンボール南中野 2F
電話 03-3384-1295
営業時間 [ランチ] 11:30 - 14:00 (土日祝日は休み)
[夜] 17:30 - 24:00
定休日 第1、3木曜日



1983年の創業以来、たくさんのお客様のご要望に応えるべく、配布エリアの拡大、配布方法の見直し、配布スタッフの教育・指導を基本に、今日までポスティング事業を続けてくることが出来ました。デジタル時代の大きな流れの中、各クライアント様に限らず様々な業界で、“手に触れる”広告媒体に対する費用対効果を真剣に考えております。そこでまさに今、その広告媒体の手法としてポスティングが再度注目を集めております。私たちは創業以来33年間蓄積してきた配布実績とデータに加え、国勢調査を元にした年齢別・世帯数別などのデータマップなどを駆使し、各丁目ごとの人口世帯分析を行ったエリアマーケティングをご提案することで、ポスティングの反響率を上げ、それが即ち費用対効果を上げることになり、お客様のご要望に応える事が出来ると確信しております。平成27年9月、長年拠点とした渋谷区代々木から、業務拡大の為、中野区弥生町に本社事務所を移転し、「地域に根ざした企業」を念頭に従来のお客様を大切にしながら、新しい業界の企業様にもポスティングを知っていただき、それが各クライアント様の業務のサポート、ひいては売上向上のサポートに繋がっていただけるよう、これからも企業努力をしてまいります。

代表取締役 佐藤大輔

宅配広告社の広告です。

 宅配広告社

配布スタッフ（アルバイト）募集中！
広告主募集中！

お問い合わせ先
☎03-5328-1700
株式会社 宅配広告社 採用担当 / 石村

TAKE FREE

ご自由に
お持ち帰
り下さい。

Edition

5月号 No.3

2019年5月発行

発行人／佐藤大輔

発行／株式会社 宅配広告社

〒164-0013

東京都中野区弥生町4-24-4

南中野天野マンション1階

TEL.03-5328-1700

FAX.03-5328-1715

<https://takukou.co.jp/>

無断転写、複製、複写の一切を禁ず

Contact

edition@takukou.co.jp



STAFF

Editor & Writer

Haruka SUZUKI

Director

Eisaku CHINDA

Photographer

H.SUGI

Kazuki NAKAMURA

Yuta ISHIMURA

Special Thanks

Kazuaki ISHIMURA

Dai SHINMA

Junko Hayashi

Hinako Kondo

Daisuke SATO

Instagram

