

# みんなのわ

■編集：「みんなのわ」編集委員会  
 ■配布地域：国見・八幡小学校区、木町周辺  
 ■発行：全国コミュニティライフサポートセンター（CLC）  
 ■発行日：2020年5月25日 部数 2,000部

## お客さん一人ひとりとの出会いをたいせつに、地域を結んで走ります 平和交通 配達代行サービス開始！！

今回は、2018年にも取材（2018年1月号）した平和交通さんに伺い、4月28日から取り組まれている「配達代行サービス」についてお話をお聞きしました。お話を伺ったのは営業部長の三浦晃嗣さんと、営業課長の平間健一郎さん、総務係長の天江真さんです。

同社は、普段から地域住民の足として営業され、その取り組みとして「お墓参りサービス」「SOS防犯タクシー」等にも取り組み、地元密着を第一に営業されています。

4月21日に国土交通省から発出された5月13日までの特例措置（※）としてタクシーで飲料や食料品を宅配できることになり、同社も運輸局に申請。消費者のニーズや、企業・店舗の売り上げの確保を目的として、4月28日から配達代行サービスをスタートしました。配達の流れは、

- ①利用したい人が平和交通と配達代行契約を結んでいる企業・店舗に注文
- ②企業・店舗から利用者に時間と金額の説明
- ③企業・店舗から平和交通に配達の依頼
- ④平和交通が企業・店舗から商品の受け取り
- ⑤平和交通がタクシーで商品のお届け  
 （到着したらドライバーが利用者へ電話で連絡をし、タクシーまで商品を引き取りに来ていただく）
- ⑥利用者がドライバーへ商品代金+配送料を支払う。  
 という流れになっています。



平和交通ではかねてから、「坂が多い国見地区で買い物に困っている方に対して何かできないかと考えていた」と言います。今回の特例措置でその一助になれば、と活用し取り組むことになりました。

現在は市内中心部の飲食店1店舗と提携していますが、今後は地元の国見地区の企業や店舗と積極的に提携していきたいとのことでした。

国見地区内の飲食店でも、テイクアウト（持ち帰り）に取り組むお店が増えています。配達などが難しい飲食店と提携できると、買い物や食事の準備等で困っている地域の高齢者や子育て世代も助かり、飲食店も売り上げ確保にもつながるいい取り組みだと思いました。

※取材時は5月13日までの特例措置でしたが、その後9月30日まで延長されました（5月8日発表）。



お問い合わせ先  
 平和交通株式会社  
 〒981-0943 仙台市青葉区国見5-4-22  
 TEL：022-234-7373 / FAX：022-273-5166  
 HP：https://hk-grp.or.jp/heiwa

編集委員会  
 連絡先

### 国見・千代田のより処「ひなたぼっこ」

〒981-0936 仙台市青葉区千代田町 1-13  
 TEL 022-343-1340 FAX 022-301-8821  
<http://www.clc-japan.com/hinatabokko/>

\* バックナンバーをご希望の方はお問い合わせください。






# まちのお店たんけん

新型コロナウイルス感染症の流行拡大防止のため、外出の自粛が求められています。食品や日用品など日々の買い物にも気を使うなか、地域のお店の配達やテイクアウトのサービスが注目を集めています。

ここでは、国見地域周辺で配達やテイクアウトを行っているお店を紹介します。地元の商店や飲食店の利用は、地域経済を支えることにもつながります。「お店の味をご家庭で」おうち時間を楽しく過ごしましょう。（営業時間や内容などは変更になる場合があります）

★お店のマークの見方

 配達を承ります

 テイクアウト

## 菓子処 つつみ屋木町店

「あげまん」と書かれた赤い旗が目印。「菓子処つつみ屋木町店」は、東北大学病院そばの和菓子さんです（3頁「酒と肴もうり」と同じ並びにあります）

添加物を一切使用しない、自社製のあんにこだわった串団子やつつみ揚げ、わらび餅、豆大福を販売しています。

もちもちの串団子（税込140円）は、ごま、しょうゆ、くるみ、ずんだ、あんこの5種類の味のほか、桜、かぼちゃ、栗、抹茶など、見た目も美しい季節限定の味も楽しめます。毎日本店で製造、直送した団子に、注文を受けてからタレをつけて、作りたてのおいしさを提供しています。たっぷりのタレが好評です。

クルミ入りのあんを生地でくるんで上質の油で揚げた、つつみ揚げ（税込120円）も人気商品。揚げ饅頭といってもあっさりとした甘さで、サクサクの食感も相まって、やみつきになります。

あんや串団子、つつみ揚げは全国発送も承っています（串団子はタレと団子を分けてお届けします）。お歳暮、お中元の贈りものにも選ばれているほか、おいしかったから離れて暮らす家族、親戚にも送りたいというお客さんも多いそうです。

今は、新型コロナウイルス対策として、アルコール消毒や換気をこまめに行っています。

店員の倉田奈緒さんは、「安心・安全に、おいしく、笑顔で食べていただけるように心がけています。真心をこめて営業していますので、お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください」とメッセージを寄せてくれました。



★地方発送のご用命は、電話・FAX・メールで承ります。FAX・メールによるご注文の場合は受付確認のご連絡を折り返し申し上げます。

有限会社つつみ屋 落合本店  
TEL 022-392-9655  
FAX 022-391-8167  
E-mail obara-y@tutumiya.co.jp

### DATA

菓子処つつみ屋木町店  
仙台市青葉区木町通 2-4  
TEL 022-717-6530  
HP <http://www.tutumiya.co.jp/>  
\*営業時間 9:30 ~ 17:00  
(定休日正月三が日のみ)



# 酒と肴もうり ㊤

木町通2丁目にあるお店「酒と肴もうり」は、東北大学病院の東側、救急入口の向かいにあるお料理がメインの居酒屋さんです。

親方の毛利道昭さんは関西出身。サラリーマン時代に出張で仙台を訪れた際、仙台の空気感とお店で食べた白飯の味が忘れられず、2012年にこの地でお店を開きました。最初は順調だったお店も、時間が経つにつれて来客数も減少、数年後の消費税増税に伴い客足も停滞しました。そこでFacebookなどのSNSを活用し、ウェブサイトの在り方や広報の仕方などのブランディングを始めて1年。少しずつ顧客も増え、お店の経営が安定し、さてこれから、というときにこのコロナショックを迎え、「状況が一変してしまった」と女将さんの毛利美菜子さんがお話しくださいました。

今回新型コロナウイルスで日々の生活にストレスを感じている方が多いことから「酒と肴もうり」では他の飲食店と共同で40食限定の「JAPAN Xのロースかつ弁当」の無料配布イベントを行いました。「経済が不安定な中で自分たちも苦勞はしているが、まわりの方々の力になりたい」と美菜子さんが発案し、道昭さんもその言葉に賛同してこのイベントが開催されたそうです。5月5日、6日の2日間にいき、40食すべて配布しました。お弁当を受け取った方々は終始笑顔でとても喜んでいました。中には差し入れをする方も見受けられ、お互いが支えあっている様子が伺えました。

普段はあたたかな「ほっ」とする空間で「季節の食材」を使った料理を食べることができるのですが、現在は「もうりプレミアム友の会」（入会無料）のメンバーのみ店内で飲食ができるようになっています。いつも来てくださる方が安心して飲食ができるようにこのような対策をとっています。また、現在はテイクアウトを行っているので欲しい日の前日の19:00までにお店に予約をすれば、もうりの味を堪能することができます（お渡し時間は11:30~19:00）。

「ほっ」とする空間、「ほっ」とする料理をぜひ味わってみてはいかがでしょうか。



★もうりプレミアム友の会（無料）会員募集中。  
お得な情報や「グルメうんちく」、「女将のたわごと」など楽しい話題を配信しています。

ご登録はこちらから↓

<https://mouriminako.com/np/usf/75rsu8z1ok4EW6.html>

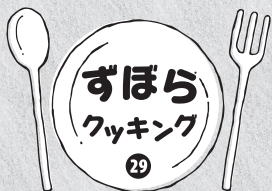


## DATA

酒と肴もうり  
仙台市青葉区木町通2-4-36  
TEL 022-343-8382  
\*営業時間 18:00~23:00  
(L.O 22:30)  
※状況によって変更あり。  
\*定休日 火曜日



## 電子レンジで簡単中華煮を作ろう



今回は電子レンジで簡単に作れる「中華煮」を紹介いたします。具材を増やしてどんぶりにするのにもおすすめです。

### 《材料》1人分

- 木綿豆腐 …… 150g
- 白菜 …… 1枚
- もやし …… 4分の1袋
- かに風味かまぼこ 2本
- ごま油 …… 小さじ2

- ☆酒 …… 大さじ2分の1
- ☆砂糖 …… 小さじ2分の1
- ☆しょうゆ …… 大さじ1
- ☆鶏ガラスープの素 …… 1つまみ
- ☆おろししょうが …… 小さじ4分の1
- ☆水 …… 大さじ2
- ▲片栗粉 …… 大さじ2分の1
- ▲水 …… 大さじ2分の1



豆腐をキッチンペーパーに包んで耐熱皿にのせ、レンジで4分ほど加熱する。(600w)その間にボウルに☆を入れて混ぜておく。



白菜を切って耐熱容器に入れ、その上にもやしをのせる。☆を加えてさっくり混ぜる。



細かくさいたかに風味かまぼこことちぎった豆腐を入れ、ふんわりとラップをし、レンジで4分加熱する。



一度取り出し水溶き片栗粉を回し入れ、混ぜる。ふんわりとラップをし、再度1分ほど加熱してごま油を回しかければ完成です。

＼お店の味をご家庭で！

# まちのお店たんけん

拡大版

八幡、三条町、子平町エリア



★お店のマークの見方



配達を承ります



テイクアウト

価格は税込

## ラーメン いちもんじ 配 テ

油そば、焼きラーメンのテイクアウトと配達が可能。期間限定の焼きラーメンはこの機会にぜひ！



仙台市青葉区三条町11-27  
浜田ハイツ1F  
TEL：022-799-7206  
定休日：水曜日  
営業時間：11:30～20:00  
(営業時間短縮中)



おすすめ

本格豚骨スープを使った  
焼きラーメン 750円

ナン タンドリ

## NAN TANDOORI 配 テ

(配達は10,000円以上から)

本場インドのシェフが作る絶品カレー。お子様向けの甘口にも対応します。全品テイクアウト可能。



仙台市青葉区子平町  
16-27-101  
TEL：022-272-1523  
定休日：水曜日  
営業時間：11:30～14:30、  
17:00～21:30



おすすめ

お弁当カレー  
窯焼きナンつき 500円

## 佐藤商店 配

酒類、野菜、食料品、日用品などを広くそろえる、まちのなんでも屋さん。商品の配達も行っています。



おすすめ

自然派ワインやオーガニックフードなど、こだわりの食品にも力を入れています。

仙台市青葉区八幡2-21-29  
TEL：022-234-2468  
営業日：年中無休  
営業時間：平日・土曜日 7:00～20:00  
祝祭日 9:00～19:00  
日曜日 15:00～19:00

## とんかつ専門店 かつ元 配 テ

お持ち帰りメニューも豊富。「肉選び」からこだわったとんかつ専門店の定食を自宅でいただくことができます！



仙台市青葉区三条町11-27  
TEL：022-799-7243  
定休日：火曜日  
営業時間11:00～20:00  
(14:00～17:00の間は配達なし)



おすすめ

お持ち帰りでも衣サクサクの  
コースかつ定食 960円

## やきとり小川 テ

おすすめのやきとり丼のほか、串ものや自家製フライドポテトなどのお持ち帰りメニューもあります。おうち居酒屋もためしてみても。



仙台市青葉区八幡2-16-26  
大沼ビル1F  
TEL：022-208-3744  
定休日：水曜日  
営業時間：11:30～14:00、  
17:30～20:00  
(テイクアウト19:00まで)



おすすめ

ランチやディナーに、  
やきとり丼 825円