

朝日新聞
ご購読とご継続は
ASA 江戸川台 運河
☎7153-5211
ASA 野田 南部
☎7124-0135

えどがわだい版
グッド・モーニング
第298号 2026.7.14 発行部数4,000部

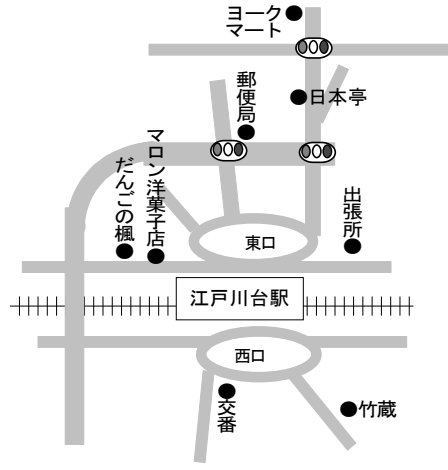
発行/㈱アーツASA江戸川台 運河
所長 田中 文明
編集/㈱アーツASA江戸川台 運河
グッド・モーニング編集室
〒270-0103 流山市美原4-1212-4
メール good-m@asa-edogawadai.com
※HPではカラー版が見られます

あのお店はどこへ？Part. 1 江戸川台東口商店街 引越し情報

「えどがわだい」の文字が
印象的だった以前の様子



建物の解体が進む



江戸川台東口の開発に伴い、ロータリー周辺の店舗が移転し、新しい場所での再オープンが進んでいます。今回は4店舗を紹介します。

ほか弁 日本亭



メガネストアー近くに移転。ハンバーグや揚げ物がメインのお弁当、丼ものやカレー、パスタやうどんと、バラエティ豊富です。大きさと個数を選べる唐揚げ弁当も人気。肉団子(70円)やコロッケ(100円)などの惣菜は1個から注文できます。

営10時～20時30分(注文は20時15分まで)
休無休、☎7192-6787

炭火焼き鳥

竹蔵



昨年7月、西口側に移転オープン。宮崎県直送で鮮度抜群の黒岩地鶏など、16種類の焼き鳥を中心に鶏料理とお酒各種が味わえます。締めには鶏のうまみたっぷりの鶏がらラーメンがおすすめです。

営18時～24時(日は17時～22時)
休木曜、☎7128-7100

だんごの楓本店

江戸川台東口



営7:00～19:00(売切れ次第終了・モバイル注文は10時～18時)、休日曜、☎7153-8345

マロン 洋菓子店 江戸川台東口店



営10:00～20:00、休水曜、☎7152-8655

昔ながらの製法と手作りにこだわる和菓子店「だんごの楓」は、5月末に移転オープン(マロン東口店横)。店内はスタイリッシュな空間へと生まれ変わりました。看板商品のみたらし団子や巻き寿司やお惣菜なども販売。モバイルオーダー機能も導入し、事前に注文・決済を済ませられます。

江戸川台で長年親しまれている「マロン洋菓子店」。東口店が東武野田線沿いに移転し、6月2日に新店舗をオープンしました(西口店はこれまで通り営業)。新店舗でも、季節のフルーツを使ったケーキや焼き菓子をはじめ、流山の素材を生かしたお菓子も販売しています。また、東口店限定の「ケーキ切り落とし100円セール」も復活。偶数月第3土曜日に開催されます(売切れ次第終了・現金のみ)。



お楽しみがいっぱい地元の夏祭り



60年以上続く夏の風物詩！



再開発が進む江戸川台東口商店街。今年も「第64回江戸川台納涼祭」が、8月1日(土)・2日(日)15時～21時、東口ロータリーと商店街通りで開催されます(小雨決行・荒天中止)。両日共に、会場には屋台やキッチンカーが並ぶほか、15時から地元団体による音楽や

ダンスなど、多彩なイベントがステージ上で開催されます。19時から恒例の盆踊り。やぐらを囲み、江戸川台納涼祭名物の「バハマ・ママ」で、子どもから大人まで大いに盛り上げられます。
関同振興組合 ☎71543211

柏の葉T-SITE

2026



7月18(土)・19(日)15時～21時に柏の葉T-SITE周辺にキッチンカーや縁日などがずらりと出店します。

やぐらでは15時から和太鼓や音楽ライブのステージが楽しめます。20時20分から盆踊りがスタート。今年は新ねぶたがKOL16 Gateを19時に出発し、子方や跳人、行燈一行などと練り歩きます。



柏の葉ねぶた 匠のショーと体験、スタン プラリーや移動水族館が登場します。詳細はホームページにて(荒天中止)。関 ☎719711400(代表)

駒形神社



涼祭」が開催されます(小雨決行)。境内にやぐらを組み、盆踊りの音楽に合わせた太鼓に祭りの雰囲気も盛り上がります。初日は模擬店や露店が出店。2日目は、氏子主宰の模擬店とキッチンカーが並び、かき氷や焼きそば、子ども向けゲームなどがお手頃価格で楽しめます。



19時から実行委員長より子どもたちにプレゼントが配られ、大人じゃんけん大会では、実行委員長に勝つと生ビール1杯が無料で提供されます。

7月26日(日)は土用丑の日



うなぎ・天ぷら 長谷川

北部中前に店を構えて約47年の長谷川。三河産のうなぎを生きたまま仕入れ、一からさばいて提供しています。

「一度白焼きにしてから蒸すことで身がふっくらと柔らかくなります」と店主。



創業当時から継ぎ足し継ぎ足し使ってきた秘伝の甘辛いタレを何度も付けながら焼き上げていきます。

Menu

・うなぎ丼ランチ(味噌汁付) 2000円
・うなぎの蒲焼き(持ち帰り) 2300円
※土用の丑の日は予約がオススメ

インフォメーション

☎7155-2004
営11時～21時(ランチは14時まで)
休木曜、第4・5水曜

お食事処 美こま

江戸川台駅西口から運河方面に向かう線路沿いの「美こま」は、うなぎとふぐの専門店。うなぎは静岡を中心に、鹿児島や名古屋など各地からその時に良いものを生きた



まま取り寄せ、ひれまで丁寧に取り扱いしています。「限界まで時間をかけて蒸すので、とろけるような柔らかさです」と店主。蒸した後はじっくり焼き上げ、優しい味のタレで仕上げます。ランチのうなぎは茶わん蒸しとサラダも付いてお得です。

Menu

・ランチ鰻重梅(1/2尾) 2700円
・ランチ鰻重桜(1.5尾) 5800円
・鰻蒲焼き並 2500円
※鰻重も蒲焼きも持ち帰り可(要予約) 上・特上もあり

インフォメーション

☎7153-0860
営11時～13時30分
夜17時～22時
日曜は夜のみ、休水曜