



営業時間
10:00～16:30
定休日
土日祝

ご紹介するのは季節の食材、無添加にこだわった手作りのお惣菜屋さんです。国道1号線の昭和橋通り1丁目を南に曲がってすぐの青いアーケードが目印。ちなみに「とものすけ」の名前の由来は店長さんの学生時代のあだ名だそう。

お店には優しい味の健康的なお惣菜が日替わりで15種類ほど並びます。1パックで100g近くの野菜がとれるお惣菜。他には煮魚や揚げ物、巻き寿司やいなり寿司、水曜日には週替わりの炊き込みご飯。これらの食材の仕入れから調理、販売まで女店長さんがひとりでこなしているとのこと。

優しい雰囲気、気さくな店長さん、おしゃべりを楽しみにしているお客さまが多いのもうなづけます。近くにお越しの際はぜひ立ち寄ってみてください。

野菜たっぷりのお惣菜が並びます♪



根菜の甘酢炒め



塩肉じゃが



甘辛豚ごぼう



ひじきの煮物



法蓮草ごまあえ



切干大根煮



新しく清潔な店内です♪

ひじき煮、ごまあえ、切干大根煮は定番メニューです



令和3年12月現在