

「神ニサンド」を販売しました!

「#005 イベント限定、11種類のミニサンドが勢揃い」

神二のお店ならではの、神二でしか味わえないミニサンドイッチ、「神ニサンド」を作りたい!

こんなお願いを受け入れてくれた8店舗の協力で、「神ニサンド」第1弾が実現。

5/15 (日)、神宮前二丁目で行われた「ピープルデザインストリートvol.4」で

計251個を販売、全種類完売しました!



デザイナー
しん
神やっこ

どれもお店の
個性が出ていて
おいしかった〜!

プランナー
の
宮やっこ

irodori

- ビックフライドチキン
カツサンド

春からの新メニューとして、老若男女LGBTに人気のビッグチキンカツ。横網の手のひらサイズの台湾スパイスチキンを6分の1にカットし、スイートチリ・マヨ&ライムを添えて、贅沢にサンド!



営業時間▶12~16時、
18~24時 (金・土・
祝前日は翌2時)
住所▶神宮前2-14-17
電話▶03-6804-3736



粥屋 喜々

- バクチャーチキンサンド
- バクチャートムポテトサンド
- バクチャー玉子サンド
(全てトムヤム味)

マスターの佐々木さんは(お粥屋さんだけど)サンドイッチ作りが趣味。お店自慢のトムヤム味で3種も作ってくれました。



営業時間▶月~土11時半~15時、18時半~23時
住所▶神宮前2-6-6 2階
電話▶03-5474-6691



CAROLINE DINER

- クラウドサンド

千切りキャベツと卵、ハムが入ったお店のいちおしサンド。普段は目玉焼きのところ、ミニサイズにするため卵焼きにアレンジしました。ハムは「長崎県で知らない人はいないほど有名」なものです。



営業時間▶11~22時
住所▶神宮前2-14-11
電話▶03-6721-1960



眞吉本店

- サーマンアボカド
サンド

魚がうまい居酒屋さん。このサンド作りをきっかけに、お店の新メニュー(バケットにサーモンとアボカドを載せ、マスカルポーネのディップを添えたもの)が誕生しました。



営業時間▶月~金11時半~14時、17~24時、土16~24時、日・祝16~23時
住所▶神宮前2-19-17
電話▶03-3401-3917



Famiglia

- 有機野菜と本物の
オリーブオイルのサンド
(バジリコパンと卵、
白ゴマパンとツナ)

手作りパンも食べられるイタリアンのお店。バジリコパンには、イベント当日の朝すりつぶしたバジルを練り込みました。



営業時間▶火~日12~15時、18~23時半
住所▶神宮前2-19-15 2階
電話▶03-6447-1464



もつなべ 旦過

- 旦過特製!!
北Qサンド
(コロッケ、サバぬか)

福岡県北九州市出身の大将が、旦過の名物をサンドにしました。サバぬかサンドは、パンとサバの味をマッチさせるため、具にタマネギを入れています。



営業時間▶月~金17~24時、土・日・祝17~23時
住所▶神宮前2-15-2
電話▶03-6447-2324



rico curry

- カレー風味の
しっとりチキン
自家製チャツネサンド

日替わりのサイドメニューとして人気の「しっとりチキン」を、チャツネ(ブルーンと果物のソース)の甘酸っぱさでアクセントを付けてサンドにしました。



営業時間▶月~金12~14時半
住所▶神宮前2-23-4
電話▶090-5260-5208



パンで協力!

トウルナーージュ 神宮前店

天然酵母と北海道産小麦、天然塩、素焚(すだき)糖で作るこだわりのパンのお店。「irodori」「喜々」「旦過」「rico curry」のサンドに使用したパンは、普段、トウルナーージュの店頭で販売している山型食パンやフランスパンです。



営業時間▶月~金10~18時
住所▶神宮前2-15-15
電話▶03-5474-1083

PROFILE

神二姉妹

どんなことが人の心を動かしたり、人の記憶に残ったりするのかを毎日あれこれ考えている、広告会社勤務のデザイナー・神やっことプランナー・宮やっこ。この街のご近所さん同士で、旅好き・美味しいもの好き・男好きという共通点のもと、クリエイティブユニット「神二姉妹」を結成しました。恋人同士でもなければ、血も繋がってない、姉妹みたいなもんです(笑)。