

田町の『?』を紐解き、『?』を紹介する

田町?

特集:みんな大好き! カレー特集



パブル文化の象徴 ジュリアナ東京

Juliana's Tokyo
田町の歴史を綴る「コーナー」第3回目のテーマは「ジュリアナ」。実はジュリアナは芝浦にあった!



ボディコン&羽扇子で一世風靡 同じビルにボウリング場

セクシーな衣装に身を包んだ「ボディコンギャル」が羽扇子を振りながら踊る——そんな姿で一世を風靡した、パブル文化の象徴「ジュリアナ」。その拠点となった伝説のディスコ「ジュリアナ東京」が、実は芝浦にあったことを「ご存知だろうか。パブル期の芝浦エリアは「ウォーターフロント地区」と呼ばれ、倉庫を改装した「芝浦ゴールド」や「オーバー2218」など、有名ディスコが集まる注目エリアだった。さらに1980年代後半にはディスコ・ムーブメントの発信地として話題を呼んでいた、東京の昭和史を彩るような場所だった。「ジュリアナ東京」がオープンしたのは、パブル崩壊後、その余韻がまだ残る1991(平成3)年5月15日。イギリスのレジャー企業「ウェンブリー」のブランドを利用する形で開業。紳士淑女の社交場としての高級な価値観を色濃く残

したそのスタイルは、当時の若者文化を牽引し、やがて社会現象にまでなった。「ジュリアナ東京」が入っていた「第三東運ビル」のかつての管理者の一人は、レジャー・クリエイション事業や社会貢献事業などを手掛ける「東京リクリエーション」代表取締役会長の池田朝彦さん。当時について「芝浦はもともと倉庫が並ぶエリアで、人が遊びに来るような場所ではなかった。父親で先代社長である池田新一の発想から人々を呼び込み、街を賑やかにしたいという熱意から最初の施策として、1973(昭和48)年、第三東運ビルの竣工と同時に誕生したのが、ボウリング場『東京ポートボウル』だった。さらにその後、屋上にゴルフ練習場もオープンとなった」と話す。「東京ポートボウル」には幅広い年齢層の人たちが訪れ、やがてウォーターフロント地区一帯は一大レジャーゾーンを形成するようになった。

閉店から30年、今も ジュリアナ文化は、生きている

「ジュリアナ東京」は、オープン以来、20〜30代の女性を中心に大きな人気を集めた。週末の夜には、施設の入り口から田町駅まで約1キロにわたって、ボディコン姿の女性たちが列を成していたという。しかし人が集まりすぎたことで、周辺では駐車違反や酒気帯び運転が増加し、さまざまな事情などによりその影響などから1994(平成6)年8月31日に閉店を余儀



「東京リクリエーション」代表取締役会長の池田朝彦さんと、社長の祐三子さん

50年以上にわたり多くの人に親しまれている「東京ポートボウル」。



芝浦全地域の氏神である「芝浦妙法稲荷神社」。

東運グループ創業者
元東京倉庫運輸社長 故・池田新一氏

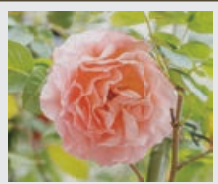
建物入り口横にある「芝浦妙法稲荷神社」は、ビル完成前からザクロの木と井に祠があり、参拝者の姿も、金色の観音座像が、お仏舎利とともに祀られ、新一さんはザクロの木に水をやるのが日課だったそう。



当時の内観の様子。75平方メートルのメインステージと、両サイドにダンスステージを設置。



かつての「ジュリアナ東京」の入り口。ここから長蛇の列ができていた。



田町が持つ歩みや伝統、歴史に「新しい風」を巻き起こす活力あふれる人を紹介。

日本調剤株式会社

薬剤管理部 管理チーム主任

竹内 聡美さん

satomi takeuchi



新しい『風土』
これから担う
若者の言葉は
とても大事です。



「全国760超の調剤薬局を陰で支える」
本社を「田町タワー」に構える「日本調剤」。全国に調剤薬局を展開するほか、グループ全体でジェネリック医薬品の製造販売、医療従事者の派遣・紹介、医薬品情報の提供・コンサルティングなどの事業を手掛け、人々の暮らしに寄り添い、「誰もが一番に相談したくなるヘルスケアグループ」を目指している。2016(平成28)年に入社し、現在薬剤管理部で主任を務める竹内聡美さん。全国約760店舗ある調剤薬局が、患者さまに質の高いサービスを提供できるよう、サポートや管理、業務全体の取りまとめを担当。情報システムの管理や、業務効率化につながる仕組みの検討・実行なども行い、社内の中核を担う業務を担っている。患者さまの笑顔を思い描きながら、日々の現場の「困った」を解消できるよう、薬剤師や医療事務からの問い合わせに対し、丁寧かつ迅速な対応を心がけている。

「下町のような雰囲気で温かい街」

竹内さんは、本社移転前は丸の内に勤務していたが、2024(令和6)年の移転を機に、ほぼ初めて田町の地を踏んだ。「再開発が進んでいて、ザ・都会」という印象を持っていたが、実際に働くと、学生やお子さま連れの家族を街中で見かけることも多く、都会らしくない一面を発見できた」と語る。また、ラン



東京タワーが見える札の辻交差点は田町の好きなスポットの一つ。

昔から田町を支え、この地の『土壌』を育んできた、地域に根差す人を紹介。

三田新町町会 相談役

中島 靖武さん

yasutake nakajima



土地に根づいた
先人たちの言葉は
身に染みます。



「実家が自動車販売店&レストラン経営」

三田新町町会の元会長で、現在は相談役を務めている中島靖武さん。1940(昭和15)年に東京・日本橋で生まれ、実家は自動車販売会社を経営。20歳のとき、店舗の移転に伴い、家族とともに田町へ引越した。新しい住まいは第一京浜(国道15号)沿い、御田八幡神社の隣にあり、自宅兼自動車販売店として営業をリスタート。また、販売店の近くではレストランも営み、中島さんは自動車販売店とレストランの両方を手伝った。当時について「いまの街の雰囲気とはまったく違って、高いビルなんて一つもなかった。芝浦エリアには、いまのような飲食店はなくて、広がっていたのは倉庫ばかり。JR田町駅の反対側である三田エリアには八百屋や魚屋といった小売店が並んでいて、賑わっていた。1975(昭和50)年に竣工して、2023(令和5)年に取り壊された笹川記念会館は、あの頃のシンボリック存在。自動車販売店も何軒かあって、いまあるBMWやトヨタは当時の名残。娯楽といえば、いまのように気軽に遊べる場所はありません。バブルの頃はスナックバーに行って、カラオケで朝まで仲間と楽しんだ」と振り返る。

「町会運営は企業の手助けが重要」

田町エリアである港区三田一〜三丁目に

は、中島さんが相談役を務める三田新町町会をはじめ、三田一丁目町会、三田慶応町会など8つの町会がある。さらに同区芝四〜五丁目エリアには、本芝町会や芝五丁目町会など5つの町会が存在する。しかし、ここ50年で人口は減り続け、複数の町会が統合するなどして、なんとか存続してきた。中島さんは「町会の主な役割は、毎年8月に行われる地元神社のお祭りの開催や神輿巡行をスムーズに進行するための準備。さらには防犯、防火、防災、交通安全、街の清掃などもある。地元企業の介入により助けられている部分は大きい。町会がスムーズに運営できるよう、会員同士の交流を深められるイベントも企画している。この50年で町会員は半数近く減り、後継者がいないという問題が浮き彫りになってきている。住民だけでは町会の運営は厳しいため、地元企業との連携をより強めて運営することが重要だと考えている」と話す。

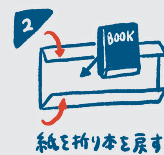


三田新町町会主催の「芝さくら祭り」。昔ながらの遊びなども用意。

JR田町駅西口および都営地下鉄三田駅と直結。
通学途中の学生から近隣のワーカーまで多く親しまれている。

「ピアタ」は、1994(平成6)年に竣工し昨年30周年を迎えた。
「田町センタービル」の地下1階から地上3階に広がる商業施設。

Piata



9 とんかつ横のカレー屋いっぺこっぺ
「上ロースかつカレー」 2,000円(税込)

蒲田にある「とんかつ横 おおき」が手掛ける。
千葉県銘豚「SPFポーク」と、
「家庭的なカレー」を掛け合わせて提供する。
[営業時間] 11時～15時、17時30分～20時30分。
土曜・日曜・祝日定休。



10 ジャスミンタイ
「チキングリーンカレー」 1,300円(税込)

現地出身コックがつくるタイ料理店。
人気の「チキングリーンカレー」は
クリーミーな味わいが特徴で、鶏肉や野菜がゴロゴロと入る。
[営業時間] 11時～15時、17時～22時。



新旧が交わる田町で出会う、
街の進化とともに
広がるカレーの魅力。
個性豊かな名店を紹介。

1 カレーの店 よすが舎
「週替わりカレー」 1,100円(税込)

インド風のカレーをベースにさまざまな食材を
使ったオリジナルカレーを提供する。
「カルダモンアイスcream」も人気。
[営業時間] 11時～14時30分、17時30分～20時
(水曜日はランチのみ)。土曜日は11時～15時。日曜・祝日定休。



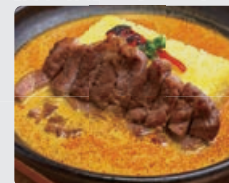
8 ゼロワンカレーA.o.D
「カレー3種のミールス」 2,200円(税込)

南インド・ケララ州のカレーをベースに、
日本産の食材を使用。数種類のカレーとライスを
添えたミールス(定食)スタイルで提供。
[営業時間] 11時～14時30分、17時30分～21時30分。



7 Rスリランカ
「豚肩ロースステーキカレー」 1,500円(税込)

スリランカ出身者が考案したカレーを
日本人好みにアレンジして提供。
ベースはスープカレーで、鉄板に乗せて
熱々のまま楽しめる。
[営業時間] 11時～23時。



6 マサラキッチン
「マトンキーマカレー」 1,300円(税込)

インド出身の料理人が手掛ける、
北インド料理を中心としたレストラン。
ナンはインド製のタンドール窯で
焼き上げて提供する。
[営業時間] 11時～14時30分、17時～22時(日曜はランチのみ)。



5 ディップパレス
「ディップパレススペシャルターリー」 1,350円(税込)

本格的なインド&タイ料理が味わえる。
食材は現地から直接仕入れる。
ホウレンソウとチーズのカレー「サグパニール」が人気。
[営業時間] 11時～23時。



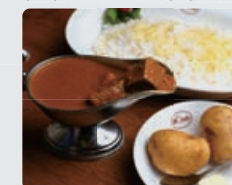
2 スタンツ
「合掛けカレー」 1,500円(税込)

カジュアルフレンチ&ワインバーとして
2022(令和4)年1月にオープンした。
ランチのみ「スパイスカレー」を提供する。
[営業時間] 11時30分～14時30分、
18時～23時(土曜はディナーのみ)。月曜・日曜定休。



3 欧風カレー ボンディ
「ビーフカレー」 1,700円(税込)

「欧風カレー」元祖とされる店が発祥。
スパイスが効いた絶妙な風味に、
フルーツの甘みが重なったカレーが楽しめる。
[営業時間] 11時～15時、17時～21時30分
(日曜はランチのみ)。祝日定休。



4 咖喱アンダーソン
「三種あいかけカレー」 1,700円(税込)

「東京だしカレー」がコンセプト。
常時3種類のカレーを用意する。
実店舗を軸に、ケータリングやイベント出店も展開する。
[営業時間] 11時30分～15時、17時30分～21時。



日本で初めて
カレーを「コッリ」と
紹介したのは
このわたかし
福沢諭吉さんです！



「蕎麦屋のカレー」から着想を得た、だしの効いたスパイスカレーを提供する。



コンセプトは東京だしカレー

休日も街に人が多く出店を決意

「東京だしカレー」をコンセプトに、2023（令和5）年4月にオープン。オーナーの下村祐太さんがもとと好んでいた「蕎麦屋のカレー」から着想を得て、コンブやニボシなどの素材から取っただしと、スパイスやハーブを絶妙に調和させた「だしカレー」をメインに提供する。下村さんは、1985（昭和60）年生まれ、愛知県豊田市の出身。25歳のとき地元で働いたことをきっかけに飲食の世界へ足を踏み入れた。その後上京し、焼肉店や寿司店などで経験を積みながら独立を模索した。実店舗だけでなく、デリバリーやイベント出店、ケータリング、ネット販売など幅広い販売ルートで展開でき、もともと規模拡大を狙える可能性を感じた「カレー」での事業展開を決意。コロナ禍真っ只中の2021（令和3）



チキン、キーマ、魚介だしの3種類のあいかけカレー（取材当時）。



オリジナルグッズを制作し、店内で販売。オンラインでも手に入る。



店内棚には人気アルコールメニューの「クラフト漬け込み酒」の瓶が並ぶ。

年に「間借りカレー」を六本木や代官山でスタートさせ、同時に実店舗の開業計画も進めた。調査も兼ねて田町を訪れた際、平日・休日に関わらず人通りが多いことや、再開発によってオフィスが増えており、今後の発展が期待できることから、田町に構えることを決めた。店では常に3種類のカレーを提供し、月替わり、早いもので2週間ごとにメニューを入れ替えることで、何度も足を運びたくなるような店づくりを心がける。下村さんは「打ち出している『だしカレー』は大阪ではよく耳にするが、東京ではあまり馴染みがない印象。コンブやカツオ、ニボシなどのだしにスパイスを効かせた味には自信がある。どんな人にも気に入っていただけるはず。田町は再開発中ということもあって可能性しか感じない。発展途中の街からのパワーをもらい、店を大きくしたい」と語る。

大学在学中に訪れたインド料理店の味に感動。月替わりや週替わりカレーを提供。

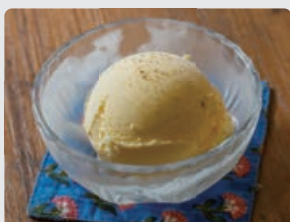
インド風カレーをメインに提供

スパイスを使ったアイスも人気

2024（令和6）年7月にオープンした、インド風カレー提供店。オーナーを務めるのは、1990（平成2）年生まれの峰直樹さん。大学在学中に訪れたインド料理店の味に感動したことが始まり。大学卒業後にIT企業に就職するも約3年で退職し、インド風カレー店でアルバイトをすることに。しかし、新型コロナウイルス感染拡大により出勤できない状況が続いたため、自分自身でカレーを提供できないかと模索を始めた。もともと独立志向があった峰さんは、自分の店を持つことも視野に入れながら行動を開始。2020（令和2）年から約4年間、池尻大橋で「間借りカレー」を営業した後、現在に至る。店名は「身や心のよりどころ」を意味する「よすが」から取った。店内にもこだわり、カウンター席に



インド南西部・ゴア地方のカレーがベースの「ゴア風エビカレー」。

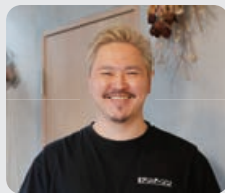
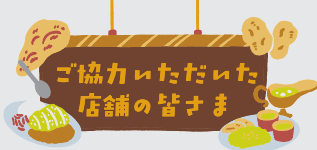


爽やかな香りが特徴のメニュー「カルダモンのアイスクリーム」。



カウンター席の椅子は、飛騨の職人が手掛けたオリジナルの物。

は飛騨の職人が手掛けた椅子を設置。昼は峰さん夫妻で、夜は峰さん一人で接客し、月替わりや週替わりのメニューを提供。インド料理をベースにさまざまな食材を使ったオリジナルカレーを展開し、冷めにくい深さのある皿で提供する。また、インドではスパイスを入れたアイスクリームが販売されていることに着想を得て、カルダモンを使ったアイスを考案し提供している。平日昼は近隣で働くビジネスマン、平日夜や週末には近隣に住む子連れの家族などが来店している。峰さんは「人通りの多い街に出店したかったので田町はまさに理想の地。街には学生など若い世代も多く、来店されるお客さまは優しい雰囲気の人ばかり。店全体がいつも温かい空気に包まれていると感じる。カレーを食べて、心の拠り所のように感じてもらえたらうれしい」と話す。



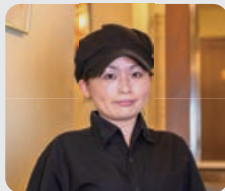
「咖喱アンダーソン」
店主の下村祐太さん



「カレーの店 よすが舎」
店主の峰直樹さん



「Rスリランカ」
料理長のミルカさん



「欧風カレーボンディ」
スタッフの斉藤さきよさん



「ゼロワンカレーA.o.D」
スタッフの皆さん



「スタンツ」
シェフの井上真介さん



「マサラキッチン」
スタッフの皆さん



「とんかつ憶のカレー屋いっぺこっぺ」店長の長原竜也さん



「ジャスミンタイ」
店長のポムさん



「ディップパレス」
スタッフのビシム・サハ二さん



田町の夜景を背景に盛り上がりを見せた「屋上シネマ」。



「とうきょうグルメマーケット」では2日間で述べ33ブースが展開。

介した飲食店さんの中には、かつて屋上シネマに出店いただき、地域に対する私たちの取り組みなどに共感いただき取材を受けてくださった人もおり、本当にうれしく思っております。

実は、本誌発行前の5月16日(金)・17日(土)、「屋上シネマ」とうきょうグルメマーケット」というイベントを開催させていただきました。屋上シネマはもとも弊社創業50周年を記念した「東京湾花火大会屋上鑑賞イベント」で大変好評いただきましたが、その後花火大会自体が無くなり、その代わりとして約10年前に初開催しました。6年ぶりとなった

今回、あいにく2日目は天候の影響で中止となりましたが、初日は総勢137名にご来場いただきました。とうきょうグルメマーケットは、日本全国や田町エリアの「おいしい」が集つたドマルシェイベントで、こちらもたくさんの方に越えただきました。各イベントや本誌取材にたくさんご協力いただいたこと、心から感謝申し上げます。今回ご紹介した飲食店さんの中には、かつて屋上シネマに出店いただき、地域に対する私たちの取り組みなどに共感いただき取材を受けてくださった人もおり、本当にうれしく思っております。

『田町?』製作委員会編集長 曽根慶則
ウェブ? とやらでは、読めるらしい。
美味いのかね。



す。さらに「ジュリアアナ東京」創業者の池田新一さんには「芝浦を盛り上げたい」想いがあったこと。三田新町会の中島さんは、田町をとっても大切に思っていること。日本調剤 竹内さんは好きな辛い食べ物などの飲食店巡りをして街を楽しんでいることをお聞きし、みなさんが田町に愛着を持っていることを感じ、私も街のことをもっと知りたいと思いました。よろしければぜひみなさんにも一緒に。