

Tamayura

田町のずっと楽しい、きっと見つかる

タマユラ

No. **18**
SUMMER 2021
TAKE FREE

日本酒 meets



☑ EVENT REPORT

TOKYO BENCH PROJECT
Lunch Time Marché

☑ SHOP NEWS

テイクアウトメニュー

日本酒 meets...

未だ続くコロナ禍の今こそ、日本酒との出会いのとき。初心者の方もツウの方もきっと飲みたくなる、日本酒の魅力が大特集！

“二日酔いしやすくハードルが高く、ツウだけが楽しめるお酒なんですよね？”

- ☑ **ひどい二日酔いになった過去の記憶が今もトラウマ...**
- ☑ **年配の方が飲むイメージが強く、ちょっと敬遠してしまう**
- ☑ **アルコール度数の高さの分だけ悪酔いするんでしょう？**
- ☑ **いろいろな銘柄に挑戦してみたいけど、いつもマンネリ...**
- ☑ **日本酒=お祝い事、日常的に飲むにはハードルが高そう**

日本酒との出会いにご案内するのは...

M子
日本酒を飲んだ直後にお財布をなくした痛い記憶の一方、日本酒の美容効果には興味津々

S川
自宅でも飲み会でも甘いカクテルが定番。辛口の印象が強い日本酒には苦手意識が先行...

K子
大のビール党。お酒の強さに自信があるからこそ、日本酒の酔わない飲み方を知りたい！

H田
日本酒は接待で嗜む程度。日常的に飲みたいけれど、おいしい銘柄の頼み方が分からない...

そのイメージ...
我々が払拭します!
実は日本酒っていいことづくめなんです!
日本酒って意外にも身近! ▶▶ P4へ
日本酒って楽しみ方自由自在! ▶▶ P6へ
日本酒って実はヘルシー! ▶▶ P8へ

／ 当たり前の日常が恋しい今こそ、日本酒! ／

皆さん、日本酒は飲まれますか？

私もお酒は飲みますが、日本酒だけは苦手。どこかハードルが高く、悪酔いしそうなイメージがあったのです。さて、そんな私が今回、どうして“日本酒”をテーマに選んだのか。私が働く田町には、酒蔵があります。最初は驚きましたが、いつしかなじみの風景になりました。こんなにも身近なら、ぜひ、日本酒の魅力を知りたい。そう思ったのです。誌面制作を通じ、日本酒の魅力にたっぷり触れた今、そのイメージが180度変わりました。日本酒は品があり、美しい味わいのお酒。味わい方も幅広く、奥深く、健康や美容への効果もあります。当たり前のようにお店で飲んでいたお酒、満席のお客さんでにぎわう店内、遅くまで仲間と杯を交わし合えたこと。当然の日常さえも懐かしく、特別なことになってしまった今こそ、日本酒の魅力を再発見していただきたい。その再発見が、皆さんの日常に新たな刺激と彩りをもたらすことを願って。

Tamayura 編集長 山本麻里子

※本誌掲載の情報は2021年7月16日時点のものです ※新型コロナウイルスの影響を鑑み、営業時間・定休日を記載しておりません。また、業態変更や休業等が発生する場合がございます。お出掛けの際は最新の情報をご確認ください ※価格は特別な記載がある場合を除き、「税込(総額)表示」です

取材先の皆さんに聞いた！ 日本酒のあれやこれや Q&A

Q 初心者におすすめの日本酒って？

A フルーツィーな香りがイメージを一新！
“純米大吟醸酒”“大吟醸酒”からトライ

日本酒を躊躇する理由として多いのが、アルコールをダイレクトに感じる香り。この苦手意識を克服するには、雑味がなくすっきり、フルーティな香りの“純米大吟醸酒”や“大吟醸酒”を。



Q 二日酔いが心配。予防法はある？

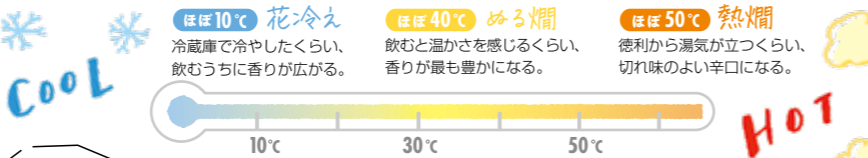
A 酔いやすい理由はアルコール度数の高さ。日本酒と交互に飲む“和らぎ水”をお供に

日本酒の平均的なアルコール度数は、ビールやワインよりも高い15%。そこで大切なのが日本酒と同量の“和らぎ水(やわらぎみず)=チエイサー”を用意し、交互に飲むこと。水によってアルコールが中和され、二日酔いや悪酔いの防止に。

Q 日本酒の飲みやすい温度は？

A キリッと風味が引き締まる、初心者なら“冷酒”からスタート！

日本酒の魅力のひとつが温度による味わいの変化。一般的に、冷やすほどに味も香りもシャープになるため、日本酒特有の香りが苦手な人こそ、冷蔵庫で冷やした“冷酒”からトライ。ちなみに“冷酒”と“冷や酒”は異なり、後者は常温の状態を指すので要注意。



冷酒 (れいしゅ)	冷や酒 (ひやざけ)	爛酒 (かんざけ)
冷蔵庫で冷やした酒。香りと味がキリッと引き締まる。味幅は狭い。	室温・常温の酒。そのままの香りと味が分かる。	温めた酒。まるいふくらみが出て、甘さやうまみが増す。味幅が広がる。

図説：「ゼロから分かる！ 図解日本酒入門」山本洋子 著(世界文化社)より抜粋引用

Q 美容効果があるって本当？

A 本当です！

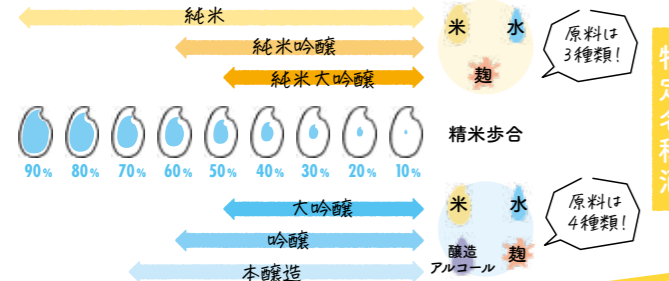
アミノ酸を豊富に含み、飲むのはもちろん、日本酒を用いた基礎化粧品もあるほど。

日本酒造りに欠かせないのが米麹であり、米麹の発酵作用によって生み出されるのがアミノ酸。アミノ酸は人の肌の潤いを保つ、天然保湿因子の主成分。「日本酒が美容にいい」といわれる主たる理由も、たっぷりと含有されたアミノ酸にあり。

Q “純米酒”“大吟醸酒”“本醸造酒”...
日本酒の種類って、どう決まるの？

A 醸造アルコールを添加しているかどうか、さらには米の磨き具合によって種類分け！

醸造アルコールを添加せず、米・水・米麹の3つを主原料に造られるのが“純米酒”。醸造アルコールの添加の有無に加え、原料の米をどれだけ磨く(=削る)か、つまりは精米歩合によっても種類が変化。



図説：SAKETIMESより引用

Q 酒器を変えると味わいも変わるの？

A 日本酒の酒器の多さは世界的にもトップレベル。素材や形の違いによって口当たりや香りの強弱、味の広がり方も変化！

陶器や磁器にガラスといった素材によって口当たりが変わるのはもちろん、酒器選びの大きなポイントは口径の広さ。飲み口が広いほど味も香りもふわっと広がり、ワイングラスで日本酒を味わうツウな人も。

日本酒の酒器いろいろ



Q 今、注目されているカップ酒って？

A ずばり、カップ入りのお酒のこと。約1合の飲みきりサイズで最後の一滴まで新鮮

カップ酒の誕生は1964年。50年以上を経た今、ツウ好みの酒蔵も生産に乗り出し、バラエティー豊かに進化。さらには約1合(180ml)の飲みきりサイズが主流のため、いろいろな味を試したい初心者こそ、実は打ってつけ。



Q 日本酒と合う食材は？

A 日本酒の味により、合う食材もさまざま。ただし間違いないのは発酵仲間のチーズ！

どんな日本酒にも合いやすいのが、同じ発酵食品であるチーズ。チーズの味わいも種類豊富なため、日本酒をお供に食べ比べ。最高のマリアージュを探すのも楽しい。



日本酒 meets 大人の社会科見学編 常識もイメージも一変！“都心の酒蔵”へ

東京23区唯一の酒蔵があるのは、実は田町。オフィス街の一角に佇む酒蔵で、その魅力を再発見！



田町に酒蔵があったなんてビックリ。身近な場所だけに一度は飲んでみたい！

100年越しに復活した酒蔵が現代に伝える、味わい深くもクセのない、さらりとおいしいお酒

「東京23区に酒蔵がある」—。そう聞くと驚く人も多いはず。しかも日本酒造りの舞台は、田町のオフィス街に佇む4階建てのビル。江戸の昔から田町で酒蔵を営むも、時代の波に押し流されるように閉鎖。それから100年の時を経て、2011年に復活を遂げた「東京港醸造」は、私たちが抱く日本酒のイメージを一新する。なぜなら「東京港醸造」が目指すのは「誰もがさわりなく飲み、味わいのあるお酒」。つまりは食事と調和し、会話の邪魔をせず、さらりと美味。酒蔵の広報を務める齋藤かえでさんが「皆さん、意外なほどの飲みやすさに驚くようです」と語るように、ここを入りに日本酒に魅了される人も多いとか。



幕末の名士たちも出入りしたという江戸時代創業の歴史ある酒蔵へ！

かえでさんに聞いた！

“和らぎ水”こそ、日本酒ツウの嗜み！東京土産にも喜ばれる銘酒にゆったり舌鼓

酒蔵に動める以前は、私も日本酒が苦手だったんです。克服できたのは“和らぎ水”のおかげ。日本酒と水を交互に飲むだけで酔いの進み方が変わり、おいしく味わえるようになりました。こんなにもおいしいのだから、日本酒になじみのない世代の方にも手に取ってほしい。そんな想いから、ラベルは現代的なデザインを意識しています。特にうちの酒蔵は初心者の方にも飲みやすい、フルーティーかつきれいな風味の吟醸酒や大吟醸酒が自慢。私が手にしている「純米大吟醸原酒 江戸開城 The Premium」も、まるでマスクメロンのような香り。お米も水も酵母も東京産にこだわり、飲みやすくも旨味とコクを感じられる1本です。ご自宅で楽しむのはもちろん、東京土産にもおすすめですよ！



広報・デザイナー 齋藤かえでさん

ふらりと気軽なキッチンカー

搾りたてのお酒を味わえることも！



酒蔵前には「東京港醸造」のラインナップを味わえるキッチンカーが出現。時には蔵人も顔を出し、酒造りにまつわる貴重な話を聞くことができるのも酒蔵の直営ならではの、お気に入りの味を見つけたら、酒蔵の向かいにあるショップで購入できる

※営業状況はキッチンカーの公式Instagram(@tokyoportbrewery_kitchencar)をチェック

SHOP DATA



東京港醸造
☎ 03-3451-2626
東京都港区芝4-7-10

港醸造で大人の社会科見学

田町の小さなビルで何がなされているのか、その一部を見学、普段はなかなか見ることのできない酒造りの様子を特別に大公開！



このタンクの中でお酒ができる！

仕込み

米麹、蒸し米、アルコール発酵に必要な酵母、仕込み水を巨大なタンクへ。こまめに温度を調節しながら1カ月ほど発酵させ、タンク1本から四合瓶約600本分の日本酒ができるそう



蒸し

飯(こしき)という巨大な蒸し器へ！

モクモク

日本酒の味わいを大きく左右するという、米を蒸す作業。ビルのベランダに設置された蒸し器から、もくもくと蒸気が上がる様子は圧巻。午前中の早い時間に酒蔵の前を通ると、ふんわり漂ってくる良い香りの正体は「これだったのか！」とTamayuraチーム一同納得！



製麹(せいぎく)

寝泊まりしながら温度や湿度を徹底管理！

米ぜ

“製麹”は日本酒造りの最重要工程。それだけに麹室(こうじむろ)という専用室の前には小さな神棚が！ちなみに麹は微生物の一種。不要な菌を持ち込まないよう、見学前に納豆を食べないか確認されたほど



日本酒ができるまで…



番外系編

蒸し米の移動には特製のダクトを使用

「東京港醸造」の最たる特徴は、やはりビルでの酒造り。「製麹」や「蒸し」は4階、「仕込み」は2階と工程ごとにフロアを変え、蔵人たちが工程が変わるたびに細い階段を急ぎ足で上り下り！

港醸造さんの酒蔵見学を終えて…

酒蔵の見学中、寺澤さんは“酒造りは子育て”とおっしゃいました。4階建てのビルを行ったり来たりする作業は見るからに大変なのに、蔵人さんは生き生きとした表情！おもしろいのは、日本酒への愛情のこもったお話しも聞かれました。



朝食が納豆の人は入場NG



タンクの大まかに一同ビックリ！



貴重な見学の機会



杜氏 寺澤さんに聞いた！
飲んだ翌朝に幸せを感じられる、日本酒とは奥深く、懐の深いお酒
お酒の良し悪しは個性の強さじゃない。飲んだ翌朝、しみじみ幸せを感じられるお酒こそ、良いお酒です。そして日本酒の最たる魅力は温度帯の広さ。たとえ口に合わずとも、冷やしたり温めたりすると舌に寄り添う味になる。その奥深さ、懐の深さを楽しんでください。

杜氏 寺澤善実さん

味わいながら自然と会話も弾む！
田町で造られる、東京の水のお酒
日本酒を生み出すのは、米麹による発酵の力。発酵の具合は温度や湿度に大きく左右されるため、従来の日本酒造りは外気の影響を受けにくい冬に行うのが基本。それを「東京港醸造」は4階建ての小さなビルという構造を逆手に取り、室内環境をコントロール。季節にとらわれない酒造りを実現したのと同時に、さらに驚くのが東京の水道水を使用していること。杜氏の寺澤さん曰く、「水質を調べたところ、東京の水道水は酒どころとして有名な京都・伏見の地下水と同等の中軟水。しかも都民のライフラインを支える水とあって、安全性もお墨付きです」。田町に佇むビルで、東京の水道水によって造られるおいしいお酒。その日本酒をお供に「食事を楽しくめば必ずと会話も弾み、また飲みたい」と思えるひとときになる。



最近、話題のカップ酒
私も挑戦してみたい!

“おじさん”のイメージはもう古い! カップ酒は本格派にしておしゃれに進化

カップ酒にトライするなら、田町のお酒好きが集う「たいこうぼう」がー押し。なぜなら日本酒をこよなく愛する店長が「**一升瓶では開栓後、少しずつ味が変わってしまう。新鮮なままのおいしさを味わってほしい**」と選んだのが飲みきりサイズのカップ酒。全国各地から土地の銘酒がそろい、味わいも多種多様。味の好みや店長自慢の魚料理との相性で選ぶのももちろん、「**ジャケ買い**」が楽しいのもカップ酒の大きな魅力。

選ぶのも楽しいカップ酒

味で選ぶか、それともラベルのデザインで選ぶか…。
1カップ600円~の手軽な価格もうれしいカップ酒!

玄人向け



辛口好きの日本酒ツウならさっと満足。米の旨味を感じつつも、すっきりキリある1杯を

料理のお供に



辛口ながら飲みやすく、どれも喉越しすっきり。個性的な味わいながら料理を引き立てる

ジャケ買い



直に絵柄がプリントされたレトロなカップ酒は女性人気大。飲み終わったカップの持ち帰りもでき、一輪挿しとして使う人もいます

カップ酒のお供は新鮮な魚介

フレッシュなカップ酒と相性抜群。自らも釣り人だという店長が目利きした、新鮮な海の幸にお酒が進む。

まさに珍味!
サメの心臓も



ランチメニューもリーズナブルかつ、丼も定食も魚介を主役に大満足のボリューム。「本日の日替わり」みそ汁、フルーツ付き各¥980

SHOP DATA



釣師のちやぶだいたいこうぼう

☎ 03-5232-3438
東京都港区芝浦 2-1-11
グランドメゾン田町1F



お話ししてくれたのは

たいこうぼう 店長 猿田 修さん

日本酒ツウの方もビギナーの方も大歓迎! うちの世話好きで話好きな常連さんが多く、お一人でお来店されてもアットホームにお酒を楽しめます。実際、女性のお一人様も多いんですよ!

日本酒の美味しい楽しみ方

おいしく飲むには“楽しく飲む”こと!
温度や酒器による味の変化もエンジョイ

日本酒を敬遠してしまう理由のひとつが、ひどい二日酔いの記憶。自身も大の日本酒好きである「亭久五」の店長・長坂さん曰く、「**二日酔い防止には、自分の身体に正直に味わうことが大切です**」。つまりは直感的に好みでない日本酒を無理に飲んでも、手痛い記憶が残るだけ。そこで自分好みの味に出合うにはプロの目利きに身を委ねるのはもちろん、味わう“温度”を変えてみるのも手。「**日本酒は冷やすほどに味が閉じ、温めるほどに開きます**。要是温めるほど味の個性が際立つ傾向にあるため、初心者の方にはまず、味のクセが抑えられる冷酒がおすすめです」。さらには“酒器”によっても風味が変化。「亭久五」でも種類豊富な酒器をそろえ、同じ日本酒を違った酒器で味わうと、その違いは歴然。「**口径の狭いお猪口では舌の一方所に味が集中しやすく、平たい盃では舌全体に広がります**。香り引き立つワイングラスで飲んでも、また違った趣を楽しめます」。とりわけ「亭久五」には、蔵人のきめ細やかな仕事ぶりが味わいに生きる、小さな酒蔵の銘柄がずらり。日本酒に初めて親しむビギナーも、新たな銘酒に出会いたいツウも、日本酒の世界に引き込まれていく。

日本酒に合う料理もたくさん!



“日本酒との調和”を第一に、お酒の余韻も食事の余韻も楽しめる料理が自慢。「焼き餃子」 ¥650、「トリコボウチーズ」 ¥750、「ニラタマ」 ¥750

お話ししてくれたのは

「亭久五」店長 長坂芳雅さん

1杯目を飲んだら、率直なご感想をお聞かせください。ご感想をもとに2杯目は、さらにお好みの日本酒をご提案します!

SHOP DATA



亭久五 (ていくごいぶ)
☎ 03-3454-9193
東京都港区芝 3-31-6

日本酒 meets
体験レポート編

楽しみ方いろいろ!“田町で日本酒”を堪能

蔵人の愛情たっぷりに造られる日本酒。そのおいしさを堪能するなら、選ぶプロセスも楽しい名店へ!



初心者でも自分好みの1杯に出合える、
オリジナルの“日本酒ガイド”を体験!



田町に創業してから40年以上。喫茶店からスタートするも初代店主のお酒好きが高じ、約100種もの日本酒がそろう居酒屋に

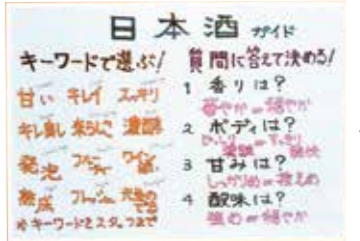
初心者にもマンネリ気味なお酒好きにも
“あなたのための1本”をセレクト!

おいしい日本酒に出会いたい。そんな人は田町の隠れ家的名店「亭久五」へ。お店特製の“**日本酒ガイド**”からピンと来るフレーズを選んだら、後は待つだけ。日本酒に精通する“酒ディプロマ”の資格を持ち、多くの人の舌を満足させてきた目利きが、一人ひとりに応じた1本をセレクト。さらにお店を去る際には、うれしいお土産も。**他店でも自分好みの日本酒を注文できる、とっておきのキーワード**を教えてくれる。

日本酒選びSTART

特製ガイドの使い方は12の言葉から気になるワードを選ぶか、それとも4つの質問に答えるかの2通り

教えてくれたのは



「亭久五」
酒ディプロマ
米澤大輔さん

S川は質問に答えて決める!

Q1 穏やか Q2 すっきり軽快 Q3 しっかりめ Q4 穏やか



「純米吟醸原酒CEL-24」
高知県産のこちらをどうぞ

カクテル好きの僕…
甘口が無難かも?

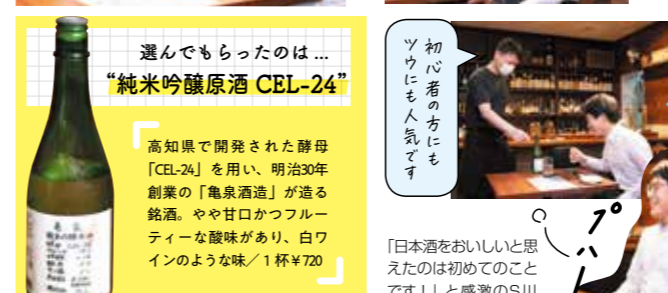
S川がTRY!

米澤さんが選んだのは香り高くも甘味と酸味のバランスが絶妙、白ワインのような味わいの1本



運命的ですわ!
最も最高ですわ!

高知県産ですか?



選んでもらったのは…
“純米吟醸原酒 CEL-24”

高知県で開発された酵母「CEL-24」を用い、明治30年創業の「亀泉酒造」が造る銘酒。やや甘口かつフルーティーな酸味があり、白ワインのような味/1杯 ¥720

初心者の方にも
ツウにも人気です

「日本酒をおいしいと思えたのは初めてのことです!」と感激のS川

甘さがあり、酸味が穏やかなタイプ ← 次回お酒を頼むときのキーワードは?

M子が選んだキーワードは…

スッキリ キレ良し 発泡 フレッシュ



微発泡の天美 特別純米
キリッと果実味があります

シャンパン好きだから
“発泡”がマスト!

M子がTRY!
まずはお水をゴクリ

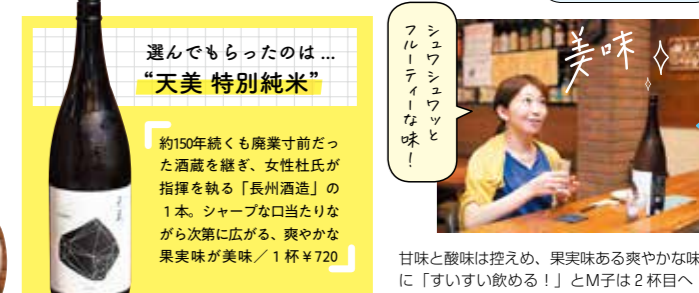
ワインは好きなM子。ただし日本酒には酔いやすいイメージが…



グラスにたっぷり、130ml ずつサップ。
二日酔い防止に“和らぎ水”も忘れずに

女性社氏さんですか?
期待が膨らみます!

女性社氏が造る
お酒なんです



選んでもらったのは…
“天美 特別純米”

約150年続くも創業寸だった酒蔵を継ぎ、女性社氏が指揮を執る「長州酒造」の1本。シャープな口当たりながら次第に広がる、爽やかな果実味が美味/1杯 ¥720

シニエフシニエフとフルーティーな味!

甘味と酸味は控えめ、果実味ある爽やかな味に「すいすい飲める!」とM子は2杯目へ

米の旨味がしっかりあり、酸味は程よく ← 次回お酒を頼むときのキーワードは?



アルコール度は約4%!
“SAKEICEのアイスクリーム”
 アイスに日本酒を練り込み、原料の4分の1ほどがお酒。風味も旨味もキレもはっきり、日本酒ツウも納得の味

ホロ酔いできる大人のアイス

ノンアルコールアイスも提供し、一押しはアルコールタイプとのダブル。各地の銘酒を用いた期間限定アイスも登場し、初心者もツウも気軽にトライできる/ダブル各¥756

SHOP DATA

SAKEICE Asakusa Shop
 Instagram: @sakeice_japan
 東京都台東区浅草 1-7-5

教えてくれたのは

SAKEICE ディレクター 丹波 由布子さん

× SWEETS

アルコール度数を気にせず
 もっと気軽に楽しみたい!

お酒が苦手な人にもおいしく
 クールダウンと冷え防止を両立!

キリッと冷やした日本酒を味わうように、うだるような夏には**ひんやり冷たい“日本酒×スイーツ”**に舌鼓。涼を感じられる一方、**日本酒効果によって冷え対策にも一役。**

純米吟醸酒の酒粕を使用!
“福光屋の酒かすみるくソフト”

コク深くも日本酒を思わせるキレがあり、後味はすっきり上品。3種類から選べるシロップはアミノ酸が豊富な「みりん」が一押し/¥396



テイクアウトもOK!



すっきり甘く 生姜が爽やか!

甘酒は古くから滋養強壯の定番!
“福光屋の甘酒水”

“飲む点滴”とも称される甘酒を氷らせ、ふんわりかき氷に。血行を促進する生姜シロップも相まって、冷たいのに冷え対策に/¥770

× RECIPE

かけるだけでリッチな味に

日本酒アイス

材料 【1人分】
 バニラアイスクリーム100g、
 お好みの日本酒45ml (お猪口1杯程度)

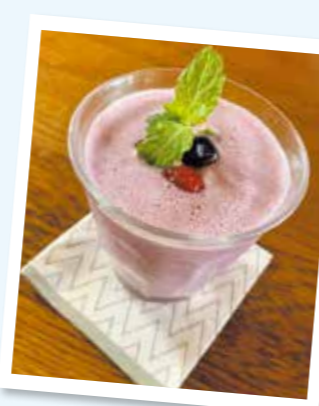
作り方
 器にアイスを盛り付けたら、日本酒をかけるだけ。長期熟成のころみと甘味にピターな風味もおいしい“古酒”、もしくはフルーティーで華やかな“大吟醸酒”がおすすめ



毎朝の1杯で“快腸”に! 甘酒スムージー

材料 【1人分】
 甘酒100ml、プレーンヨーグルト100g、
 冷凍ミックスベリー60g

作り方
 すべての材料をミキサーに入れ、攪拌すれば完成。ミキサーがない場合は材料をチャック付きの保存袋に入れ、手でむように混ぜてもOK。いろいろな果物でお試しあれ



最近、太り気味だからな…
 これは作ってみるしかない!

簡単で健康的! すぐに作れる2STEPレシピ

日本酒に豊富な**アミノ酸**は旨味の成分。さらに**酒粕はメタボ改善に効果的なレジスタントプロテイン**も含有し、かけるだけ、混ぜるだけの簡単レシピでおいしく栄養チャージ!

万能ディップでメタボを撃退!?

酒粕×クリームチーズ

材料 【作りやすい分量】
 クリームチーズ200g、
 酒粕(ペースト)160g

作り方

クリームチーズを室温に戻したら柔らかく練り、酒粕と混ぜるだけ。お好みでドライフルーツやナッツ、ハチミツなどを加え、食感や甘味をプラスしても◎



日本酒 meets
 試して実感編

さらに深掘り!“飲むだけじゃない”日本酒の底力

悪酔いのイメージとは裏腹に、日本酒は実はヘルシー。その実力を体感すべく、初心者もツウも挑戦!

× BEAUTY & HEALTH

日本酒の美容効果
 自分の肌で試したい!



華やかなりし城下町、金沢の花街文化
 芸妓たちが愛用する美容液は日本酒?

数々の伝統芸能が息づく石川県金沢市。花街の文化も色濃く、**芸妓たちが肌のお手入れに用いているのが日本酒**だとか。日本酒と美肌の関係は、まことしやかに囁かれていたこと。これを実証しようとして乗り出したのが、金沢の老舗酒蔵「福光屋」。丸の内店の加藤さんによると、日本酒は肌の潤いを保つ天然アミノ酸の宝庫。**「肌の弾力を保つのに必要なコラーゲンを構成するのも、実はアミノ酸**です。飲むことで肌本来の力を引き出せます。**血管を拡張するアデノシンという成分もほかのお酒より多く、血行促進の効果も期待できるんです**。そのため加藤さん自身も毎夜の日本酒が日課。1日に半合(約90ml)程度が理想だそう。さらには芸妓のように**日本酒を肌に塗るほか、お風呂に入れるのもおすすめ**。ただし、アルコールに弱い肌質の人もいるため、事前のパッチテストが欠かせない。



上質な米と水で造る
 1625年創業の純米蔵です!



有機栽培米の旨味も
 アミノ酸もたっぷり!

「福と稔」化粧箱入り各¥4,180円

飲むでも塗っても食べてもヘルシー!
 酒造りの副産物までもが健康をもたらす

そこで「福光屋」はより安全に、より美容効果の高い日本酒を見つけるべく、酒蔵にある600ものタンクから職人自らが一つひとつを肌に塗り、美容専用の純米酒「すっぴん」を開発。「**米をあまり腐かずに造る純米酒は、よりアミノ酸が豊富**。使い心地もサラッと軽く、シェービングの後に愛用される男性も多いんですよ」。日本酒に含まれるアミノ酸は米麹の発酵作用により、米のタンパク質が分解されることで生成される。そのため日本酒と同様、**米と米麹を原料とする麹甘酒にもアミノ酸がいっぱい**。そして日本酒造りの工程から生まれる**酒粕にも、タンパク質や食物繊維といった多くの栄養素が残されている**。つまり日本酒は飲むでも塗っても、さらには副産物までもがヘルシー。

発酵のカマ
 内側から元気に



▲「酒蔵仕込み 純米 糀甘酒」520g ¥475、「アミノリセ プラス 醗酵美ドリンク」¥378、「お米の醗酵飲料 ANP71」¥324、「ミトコンドリア活躍飲料 VATEN」¥432

しっとりホカホカ!
 日本酒コスメの原点

▲「酒蔵のグラノーラ」各¥1,080

▲「純米酒 すっぴん」¥548、「すっぴん 酒風呂専用・原液 純米」500ml ¥721円

SHOP DATA

SAKE SHOP
 福光屋(ふくみつや) 丸の内店
 ☎ 03-5288-5015
 東京都千代田区丸の内3-1-1
 国際ビル1F

教えてくれたのは

SAKE SHOP 福光屋丸の内店 加藤久美さん

酒粕ハンドパック

ペースト状の酒粕大さじ1杯強を手に塗り、薄手のゴム手袋をはめて10~20分。適量の日本酒や水でのぼした板粕でもOK!

潤うだけでなく、明らかにトーンアップ。消毒が日常の今、絶対に試すべき!



日本酒風呂

浴槽のお湯に醸造アルコール添加のない純米酒約250mlを混ぜるだけ。肌が弱い人はお風呂専用の「すっぴん」がおすすめ

日本酒のほのかな香りに贅沢気分。お肌しっとり、湯冷めしないことに感激!



M子がお試し!

Take Out

Shop news

テイクアウト

未だ収束を見せないコロナ禍。よりどりみどりのテイクアウトグルメを楽しみ、田町の飲食店をおいしく応援!



¥800

舎鈴の「つけめん」(並)

スープには魚介の出汁がたっぷり。濃厚なのにキレがあり、飽きのこない味が自慢



¥480

ばたばた家の「からあげ」

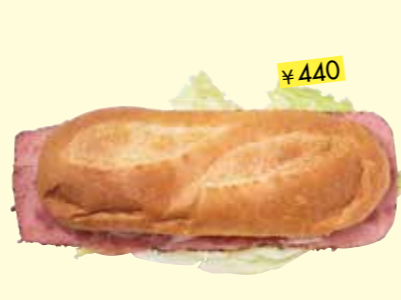
丁寧な二度揚げで外はサクッと中はジューシー。ご飯はもちろん、お酒も進む!



¥834

ディップティーナ

の「舞茸としめじの和風おろしパスタ」
仕上げに紅葉おろしをトッピング。夏にぴったりなさっぱり、ピリ辛な味わい



¥440

ドトルルコーヒー

の「ミラノサンドA」
パストラミと生ハムの旨味が後を引く、発売当時から変わらぬ味のロングセラー



¥500

ツキウマの「ミックスサンド」

上質な脂の旨味と甘味がたっぷりのブランド豚「林SPF」をお手頃価格で堪能!



¥500

イタリア食堂 TOKABO

の「ピッツァ マルゲリータ」
イートインでも定番人気の本格的な窯焼きピッツァ。カット済みで食べやすさも◎



¥900

あぶり清水の「塩もつ鍋」

新鮮な牛もつはテイクアウトでもぶるぶるの食感。高菜ご飯付きでコスバも抜群!



¥950

腹黒屋の「炭火きじ重」

タレにじっくりと漬け込んだ鶏肉は、香ばしく甘辛。みそ汁付きなのもうれしい



¥650

河岸番外地

の「やみつき牛すじカレー」

柔らかい肉も、じっくり炊き上げる牛すじのタンが利いた奥行きあるルッも絶品



¥700

東方飯店の「エビの玉子炒め弁当」

エビの風味はもちろん、ぶりぶりのエビに絡むふわとろ玉子の食感も堪能あれ



¥500

箱根そばの「冷やしめかぶそば」

夏バテのときにこそ食べたいネパネパ食材を一度に摂取できる、夏季限定の1杯!



¥840

とんかついなば利幸

の「ロースかつ弁当」

上質なロースにご飯はコシヒカリ。千切りキャベツにもこだわり、箸休めまで美味



¥980

謙徳蕎麦家の「カツ丼」

出汁の風味が利いた甘くもあっさりした味わいかつ、お吸い物付き



¥780

大浜の「チャーシュー丼」

スタミナもボリュームも満点。チャーシューはとろける柔らかさ!



¥1,600

地魚屋

の「本マグロ丼スペシャル」

高級本マグロを使用。3種の部位に炙りまで堪能できる逸品を破格で!



¥675

文明堂

の「季節限定カステラ」

季節を感じさせる味を提供し、8月31日までは爽やかに甘い「ヨーグルトカステラ」



¥490

ルノアール

の「ミルクレープ」

バニラ香るクリームとソフト焼き上げたクレープを20層にも重ねた自慢の一品

SWEETS TIME

TAMACHI BUILDING REPORT

働く人のひとときに彩りを!
“ベンチ&マルシェ”

TOKYO BENCH PROJECT 4.20 ▶▶ 6.19 | Lunch Time Marché 6.7 ▶▶ 6.18

田町を行き交う多くの方にご利用いただいたベンチ&マルシェ。その振り返りと今後についてご報告!



Relax Space

新田町ビル1F
スタバ様です

写真提供: 株式会社グランドレベル



Delicious

Marché

NEXT TOKYO BENCH PROJECT

まだまだ続きます!

ベンチを常設するならば、色も形も置き方も、転機となった植栽にもさらにこだわりたい。より良い空間づくりを目指して準備を進めておりますので、ご期待ください!

思い思いに過ごせる赤いベンチ! コロナ禍の今こそ、活気と憩いを
気分が落ち込みがちなコロナ禍。多くの人々が行き交う駅チカ立地に少しでも活気をプラスしたい。そんな想いから実施した「ベンチプロジェクト」。最初は利用者もまばらでしたが、転機となったのが植栽だったように思います。ベンチの側にみずみずしい緑の植木を置いたところ、人が通り過ぎるだけの場所に、徐々ににぎわいが生まれていきました。コヒー片手にひと息ついたり、パソコンを開いたり。思い思いにご利用くださる皆さんの姿に、少しでもお役に立てたかな、とうれしい思いでいます。さらには田町の飲食店にご協力をいただき、キッチンカーや屋台による「マルシェ」も開催。ベンチに腰掛け、青空の下で出来たての料理を味わう方たちの「おいしい!」の表情が印象的でした。ベンチもマルシェも期間限定の取り組みでしたが、ご利用くださった皆さんのリラックスした表情を拝見した今、ベンチの常設に動いている真っ最中。田町に通われる皆さんにとって少しでも居心地良く、楽しく過ごせる場所になるよう、今後も取り組みを続けて参ります。

Tamayura

田町のずっと楽しい、きっと見つかる

タマユラ

No. **18**
SUMMER 2021
TAKE FREE



Tamayura タマユラ 田町のずっと楽しい、きっと見つかる

No.18 SUMMER 2021

2021年夏発行

“タマユラとは...” たまゆら(玉響)とは、勾玉(まがたま)同士が触れあってたてる微かな音のこと。転じて「ほんのしばらくの間」を意味する古語。ほんの少しの間仕事の手を休め、一息つく時間にこの冊子を読んでもらいたい、という想いを込めています。

制作：株式会社田町ビル 〒108-0014 東京都港区芝五丁目34番7号 TEL 03-3451-1132 (営業部) URL <http://tmc-bldg.co.jp>

ご意見・ご感想
はこちらから



Editor-in-chief : Mariko Yamamoto Designer : Aya Sato Writer : Kyoko Oya Photographer : Tomoko Hirayanagi

※一部写真は Tamayura 制作チームによる撮影・取材先からご提供頂いた写真もございます