

Tamayura

田町のずっと楽しい、きっと見つかる

No. **21**
SUMMER 2022
TAKE FREE

☑ EVENT REPORT

MINATOシティプロモーションクルー
認定事業

第9回 港区ものづくり・商業観光フェア

田町タワー建設レポート

☑ SHOP NEWS

河岸番外地

田町からはじまる

海街ストーリー



気分は海辺のリゾート

田町発の海街ストーリー



※現在の過去との比較をイメージしたため、おおむねの位置を示したイラストレーションです。実際とは異なる点もある可能性があります。

▶▶ 「歴史的農業環境閲覧システム」(https://habs.rad.naro.go.jp/)を参考に、明治初期の海の広がりをカラーリング
▶▶ 昭和10年、昭和12年作成の「火災保険特殊地図」に基づき作図された資料を参考に、当時の花街の分布をカラーリング



お任せください!!

今回はより詳しく
今と昔の田町エリアをご紹介しますため
地元の方々にナビをお願いしました!
いろいろな角度から歴史に迫り
街の魅力を再発見!



K子 M子

現在の地図に埋め立てが本格化する以前の海岸線を重ねれば、田町駅周辺が「海街」だった様子は歴然。昔の海を示した特製マップを手に、新感覚の街巡り!

海水浴場に艶やかな花街も! 芝に息づく“海街の面影”を探しに

田町は都会的な顔と、どこか庶民的で懐かしい顔の両方を合わせ持つ街。線路を挟んでガラッと印象が変わる、この不思議な隣り合わせが私は大好きです。皆さんがご存じの通り、芝浦は埋め立て地。かつて、そこは一面の海でした。そして、芝は海辺の街。海辺のリゾート地として人気だったというから驚きです! 海水浴や潮干狩り、花火客でにぎわい、なかには温泉宿もあったとか。そうした非日常的な光景にふさわしく、芝浦には華やかな花街まで誕生します。日本も海外も、海辺の街には独特の空気があります。海の景色に心がくすぐられ、海辺の街に住む人は懐広く、人情に厚く、旅行者を温かく迎え入れてくれます。すると田町に息づく不思議な懐かしさは、「海街の面影」なのではないでしょうか? 今回、お届けする「Tamayura」夏号では、現代に残る海の記憶をたどります。新ビルの建設が進み、今後ますます発展していく田町も、昔は海辺の街だった。今の光景に昔の景色を重ねれば、またひとつ、街の新たな魅力が見えてきます。

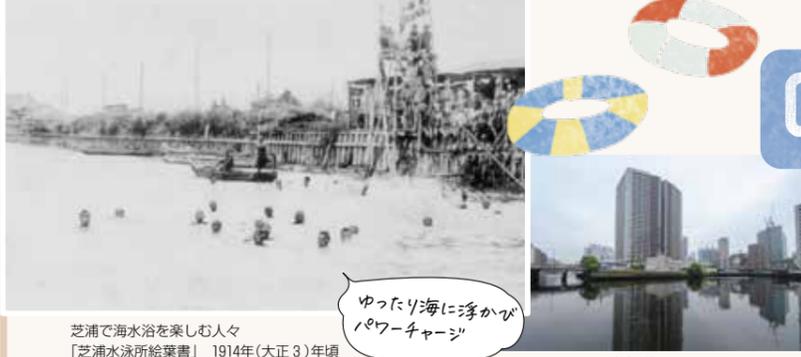
Tamayura 編集長 山本 祥子



歴史からひも解く“芝と海”の物語

都内有数のビジネス街、田町エリア。この現代的な光景からタイムスリップ！時間を巻き戻せば、海の歴史が見えてくる。

Q 芝浦に海水浴場があったってホント!?



芝浦で海水浴を楽しむ人々
「芝浦水泳所絵葉書」1914年(大正3)年頃
長谷文三氏旧蔵 港区立郷土歴史館蔵

SPOT A 重箱堀 東京都港区芝浦1-5-6

A ホント

芝浦1丁目の「重箱堀」は、都内初の海水浴場の跡地。療養や健康増進を目的に親しまれた一方、この一帯は風光明媚な土地として人気に。潮干狩りや花火も盛んな関東有数の行楽地と評され、新聞には「大磯か芝浦か」の文字が躍ったとか!



明治5年、新橋～横浜間に鉄道が開業。海岸線に沿うように列車が走り、新橋駅に程近い芝浦は人気の行楽地に「東京ハツ山海岸蒸気車鉄道之図」東京都立図書館蔵



「名所江戸百景 芝浦の風景」
東京都立図書館蔵

初代・歌川重信が描いた芝浦!

Q 御穂鹿嶋神社も昔は海辺に!?

A その通り!

埋め立て前は「御穂鹿嶋神社」の前に海岸線が走り、現在の線路側は一面の海! 江戸時代の絵図に描かれたように、海辺に浮かぶような神社だった様子。

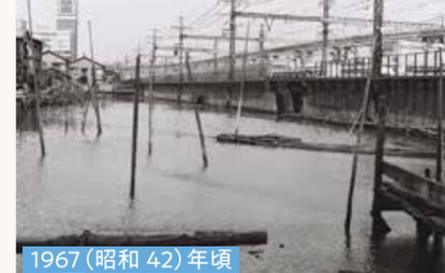
「江戸名所圖會(目録首)」
東京都立図書館蔵



SPOT C 御穂鹿嶋神社
東京都港区芝4-15-1

芝には複数の神社がありますが芝浦には神社がひとつもありません理由は「昔は海だった」からです
教えてくれたのは「芝浦の生き字引」
「芝浦一丁目町会」常任顧問 中島恭男さん

出典：港区オープンデータ



1967(昭和42)年頃

芝浦の海は魚介の宝庫だったそう。東京湾の魚が水揚げされた場所は「雑魚場」と呼ばれ、現在の「本芝公園」はその跡地

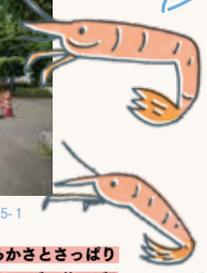


SPOT B 本芝公園 東京都港区芝4-15-1

なかでも多く水揚げされたのが、身の柔らかさとさっぱりした味わいが後世に伝わるエビ! 「芝浦のエビ=芝エビ」として愛され、江戸前の天ぷらや寿司に欠かせない食材に。

A 芝エビ

Q 海ではどんな魚が捕れたの?



ひっそり静かに今も息づく芝に潜んだ「海街」の面影

埋め立て地として発展した芝浦の歴史が物語る通り、かつての田町は海の街。江戸時代には干潟に面した漁村として栄え、明治5年に日本初の鉄道が開業すると、新橋駅に程近い芝浦は一転、海辺の行楽地に。今はビルに囲まれた「重箱堀」に海水浴場が開かれ、鮮魚が自慢の食事処から海水を引き込んだ温泉宿まで登場したとか。人の集うところに娯楽あり。海辺のにぎわいを背景に花開いたのが、田町エリアの意外な歴史。訪れる行楽客をもてなすため、芝の海岸近くに花街が誕生したのが明治35年のこと。風光明媚な海の景色と華やかな芸者のもてなしに、お客は酔いしれたに違いない。やがて本格的な埋め立てによって陸地が拡張されると、花街も新興の芝浦へと移転。美しい海岸線の景色は失われた一方、芝浦の花街は埋め立て工事に携わる人々を癒し、大正11年には171人も芸者がいたという記録も。花街の歴史は戦後に幕を閉じるも、当時の様子を今に伝えるのが見番として建てられた「港区立伝統文化交流館」。周辺には置屋や待合、料亭が軒を連ね、当時から残る古い家屋には階段が2つ。その理由は芸者遊びをするお客が、ほかのお客と鉢合わせしないため。つまりは花街の艶めく面影が、現代の田町にもひっそり息づく。

Q 田町駅近くに花街があったってホント!?

A 建物まで現存!

田町駅から徒歩8分ほどの芝浦一丁目1番10-1に建つ「港区立伝統文化交流館」は、地域の芸者を取りまとめる見番として昭和11年に誕生。都内に現存する最古級木造見番建物であり、港区の指定有形文化財。界隈をしゃやなりしゃやなり、華やかに歩いた芸者の姿を思い起し、おぼろげな立派な面影が!



ガラスに残された落書きもそのまゝ

現代の耐震基準に則って修繕しながらも、階段をはじめとする随所に当時の面影が息づく



100畳を誇る「百畳敷(交流の間)」も一般に公開され、12~14時は休憩所として利用できる

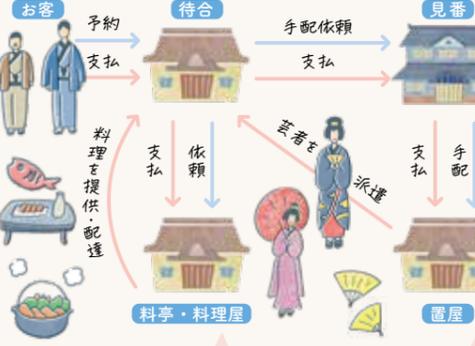
SPOT D 港区立伝統文化交流館
03-3455-8451
東京都港区芝浦1-11-15
10:00-21:00 (※年末年始(※ほかに臨時休館あり))

Q そもそも花街って!?

A 置屋・待合・料亭

芸者屋が集まっている地域のこと! 「置屋・待合・料亭」の3業態から構成されることが多く、分業によって花街を形成。「見番」は地域の芸者を取りまとめ、遊興費の精算といった事務の役割も。

お客からの予約を受け付け、芸者がお客を接待する場所を提供
芸者の手配や遊興費の精算を一手に担い、稽古場としても機能



お客をもてなすための料理を作り、さらには料理の配達も担当
芸者に衣食住を提供。見番から依頼を受け、待合に芸者を派遣

海街 HISTORY

行楽地のにぎわいも華やかな花柳界(=花街)の歴史も始まりは海から!

- 1872年(明治5年) 新橋～横浜間鉄道開通
- 1878年(明治11年) 芝浦海水浴場開設
- 1902年(明治35年) 花柳界誕生
- 大正 埋め立て工事と新産業の発展
- 1920年(大正9年) 埋め立て地に花柳界移転
- 1936年(昭和11年) 芝浦花柳界見番建設
- 戦後 芝浦花柳界の再興と衰退
- 2000年(平成12年) 協働会館閉鎖
- 2020年(令和2年) 港区立伝統文化交流館開館

協力：芝浦商店会さん



戦後に花街が衰退すると港湾労働者の宿泊所に。老朽化のために一度は閉鎖されるも地域の文化を守ろうとする地元民の声を聞き、2020年4月にリニューアル! ちなみに耐震のため、当時の場所から約8m移動させたそう



戦前期 馬橋広司氏蔵



2階で稽古の芸者 戦前期 馬橋広司氏蔵

「港区立伝統文化交流館」には多くの資料や写真が展示され、芸者たちが芝浦に生きた歴史を今に伝える

「百畳敷」の舞台は芸者たちが踊りの稽古をした場所。芸者はそれぞれが置屋に暮らし、そこから見番に通っては粋な踊りを身につけたとか

A 活気に満ちた新宿のイメージ

Q 花街のエリアって? どんな雰囲気だった?

花街一帯が華やかな活気に満ち、しっとり静かにお酒を楽しむよりも、にぎわいの姿が繰り広げられていた様子。その活気に魅了されたのか、お忍びで訪れるお嬢方や著名人もいたとか!



祖母も母も元芸者! 特定の芸者に惚れ込んだ常連客もいたようです



教えてくれたのは「港区立伝統文化交流館」館長 原正子さん
「割烹い奈本」店主 福本実さん



教えてくれたのは「割烹い奈本」店主 福本実さん

漁業や行楽でにぎわった

追憶の“江戸湾”へ!



変わらぬ屋形船の情緒と

移り行く夜景を一時に



「お台場周遊コース」は、お台場の海でゆったり1時間停泊。停泊中は船上デッキに上がることができ、鮮やかに輝く都会の夜景をじっくり眺められる

おいしさはもちろん、風情もお墨付き

歴史と味を今に伝える 芝・芝浦生まれの老舗へ

海辺の街が育んだ文化も美食も、花街の面影も、その歴史を守り続ける名店を選びすぎり!

SPOT E 屋形船・釣船 芝浦石川

芝浦生まれの“海の男”が誘う海上散歩!
景色も江戸前の味も、屋形船から東京湾を堪能

海の歴史を体感するなら、大正8年創業の船宿へ。海苔の養殖業に端を発し、初代が屋形船の運航を始めてから100年余り。芝浦の船着き場を出航した船はお台場に停泊し、かつてお台場の海からは、千葉県房総半島まで見渡せたとか。それから長い年月が経ち、海から見える景色が変わっても変わらないのが、古き良き屋形船の情緒。船上のひとときを彩る食事は天ぷらも刺身もできる限り江戸前にこだわり、シメに提供される炊き込みご飯と味噌汁には船長兄弟自らが水揚げしたシジミがたっぷり。栄養に富んだ東京湾で捕れる魚は今も昔も味が濃く、これぞ、江戸の海の味。



豊洲市場にも卸すシジミ。この日の漁場は江戸川区の平井大橋付近



新鮮な東京産シジミ



うちで出す天ぷらは俺たち船長が腕を振るい船内での揚げたて!

船長兄弟
(右) 石川威夫さん
(左) 石川大助さん

屋形船・釣船 芝浦石川

☎ 03-3451-1228
📍 東京都港区芝浦 4-12-44
🕒 出航時間 11:00-19:30
🚫 不定休

運河の先はすぐに海!



屋形船は15名から貸切運航。日中の運航にも対応し、昼夜共に全6品の料理が付いて1人11,000円。埋め立て完了前の芝浦には遠浅の海が広がり、手こぎボートで海に出る人もいたとか。日中の海を眺め、かつての光景に思いを馳せるのも趣深い

SPOT G ての字本丸

“芝のうなぎ”から生まれた逸品に舌鼓!
味はもちろん、人情に厚いスタッフも江戸前

文政10年から続く、老舗のうなぎ料理店。今は新橋に本店を構えるも、創業の地は現在の芝2丁目。江戸時代の芝周辺では天然うなぎが大量に水揚げされ、当時のうなぎは庶民のファストフードだったとか。うなぎが高級品になった今も江戸っ子に愛された当時の味を大切に、長年、継ぎ足されてきた秘伝のタレはコク深くもキレのある甘さ控えめ。うなぎをふっくら蒸してから炭火焼きにする江戸前の調理方法はもちろん、人情味にあふれた世話好きのスタッフにも江戸っ子のDNAが受け継がれ、つつい通いとなる。



芝の江戸っ子たちに愛された

約200年続く老舗の味わい

“その日一番”のうなぎを提供!



ての字本丸

☎ 03-3432-2564
📍 東京都港区西新橋 3-19-12
🕒 10:45-14:30
🗓 日・祝・年末年始

うなぎはビタミン豊富! ご馳走気分の日に限らず精を付けに来てください

店長 阿部 佐智江さん

現在は日本各地から厳選した養殖うなぎを使用。地下水が常に注がれ続ける巨大な樽に産地ごとに分けたいうなぎを泳がせ、目利きの職人が毎朝欠かさず試食。その日、最も風味が良く、身の引き締まった産地のうなぎを選び抜き、提供するこだわりぶり

ふっくら香ばしい蒲焼きが食欲をそそる「上うなぎ」は肝吸・新香付き3,800円。爽やかに香る山椒をかければうなぎの旨味がより引き立ち、さらには後味さっぱり。ちなみに「上・特上」の違いは蒲焼きの量

山椒も自家製!

SPOT F 割烹 い奈本

割烹顔負けの味わいと、芸者仕込みのおもてなし
花街時代の心意気を受け継ぐ“元・置屋”へ!

花街の歴史を今に伝える「港区立伝統文化交流館」から徒歩1分ほど。祖母も母も芸者だったという店主が営み、芸者と共に暮らしていた置屋を改装した料理店。芸者の心意気から“お客様第一”を信条にした母の意思を継ぎ、スタッフは皆が気配り上手。花街への興味から訪れる一見さんも大歓迎のアットホームながら「割烹」を名乗っているのも、その理由は母にあり。“芸者として常に背筋をびんと張った、凛とした女性だった”という姿を「割烹」の格式に重ね合わせ、素材の味が生きる料理も割烹さながらのおいしさ。

旬の味わいを堪能できる一品料理も美味!



「アスパラ肉巻焼」1,300円

割烹 い奈本

☎ 03-3451-1647
📍 東京都港区芝浦 1-11-11
🕒 11:20-13:15LO、17:00-22:00LO
(※ランチ営業は土曜休)
🗓 日・祝

今も昔もお客様が第一! 皆さんを“食”で応援すべくランチ営業もしています



(左) 3代目 福本圭吾さん
(中) 2代目 福本実さん
(右) 調理主任 渡邊輝雄さん

※7月10日にご店主・福本実さんが逝去されました。葬誌では6月に取材を行い、貴重なお話をたくさんお聞かせいただきました。感謝の気持ちを込め、取材時の情報のままお届けするとともに、謹んでお悔やみ申し上げます。



気取りのない居心地の良さと

丹精込めた料理でおもてなし



修繕前の店を描いた絵画も!

置屋を改装し、店主の母が昭和43年に創業。当時は板前を雇い、元芸者の母は“接客ひと筋”を買っていたとか。今から7年ほど前に店を修繕するも店内には芸者時代の母の写真が飾られ、柱や古い時計は置屋当時のまま

“ここは景色を堪能する特等席
一面の海を眺める贅沢な時間を”



東京湾を間近にバカンス気分

SPOT J パースワン

美しい景色と華やかな料理に会話弾む
いつもの食事が、さながらパーティーに！

2019年夏、クルーズ船の出航拠点として知られる日の出
頭にオープンした白亜の施設「HI-NODE」の2階。目の
前に東京湾の景色が広がり、**一面の海を間近に臨むひ
どときは、まさにリゾート**。料理はパーティーにもびつ
たりのメニューから前菜まで種類豊富に取りそろえ、シー
ンを選ばないラインナップ。空が薄紅色に染まる夕暮
れや夜景の美しさはもちろん、**日中には大小さまざまな
船が海上を行き交い、その非日常的な光景**に会話も弾む。

東京湾に迫り出すようなテラス席からは桟橋の風景も間近。事前予約の場合もテラス席の確保は難しいため、
ランチなら開店直後、ディナーならちょっと早めの17時くらいに訪れ、夕暮れどきから海の景色を楽しみたい



料理もリゾート感満点！

豪快にして軟らかな「BBQスペアリブ」2,600円（右上）、ボリューム満点の「ローストビーフサラダ」1,200円（左上）。海の幸がたっぷりの「魚介のバリエア」4〜5人前3,500円（下）は店のシグネチャー

“さながら海に浮かぶボート！”



一面のガラス窓が開放的。より海風を感じたいなら、
デッキスペースに設けられたテーブル席もおすすめ



100席以上を備えた広々とした店内に海の風が優しく
吹き込み、お一人様にうれしいカウンター席も完備

リラックスいただける
接客がモットーです！

アシスタントマネージャー
高梨通隆さん



パースワン
BERTH ONE
☎ 03-6722-6750
📍 東京都港区海岸2-7-103 HI-NODE2F
🕒 月-金11:30-22:00LO / 土-日-祝11:00-22:00LO
（※ランチはいずれも14:00LO）
📅 無休

“夕暮れからゆったり夜まで
仕事終わりの時間が非日常に”



日没後は大人のリゾートな雰囲気。フルオープンの大窓から運河を眺めることができ、店内も抜群の開放感



野菜にこだわり
茄子をピューレに！

パッションフルーツ・オレンジ・マンゴーを合わせた「P.O.M.」や真珠のパウダーが舞う期間限定「パール・オレンジ・コスモ」各1,200円（左）がリゾート気分を盛り上げ、料理のおすすめは「大きなエビの丸ごと香草パン粉焼き」1,580円（中）や「鴨肉のローストとクレソンのサラダ仕立て 焼き茄子ピューレ添え」1,480円（右）

ランチタイムにベネチア気分

SPOT I アブラッチョ

開け放たれた窓の向こうは芝浦の運河！
気分も景色も味わいも、イタリアを堪能

運河沿いに佇み、水の都・ベネチアを彷彿とさせるロケーションに心躍るイタリアン。郷土色豊かなイタリアの食文化から生まれた**“マンマの味”**を大事に作られる料理の数々は、つつい類が緩むおいしさ。その味わいをリーズナブルに堪能できるランチはもちろん、夜に訪れるなら、まずは店先に設けられたスタンドバーへ。本格的なディナーの前に**“ちょっと1杯を楽しめば、イタリアに根付く“アペリティーボ”**の気分。

アブラッチョ
ABBRACCIO
☎ 050-5496-6518
📍 東京都港区芝浦4-5-9 1F
🕒 11:30-14:00LO、18:00-22:00LO
📅 月

店先のバーではイタリア産ビールをはじめとしたドリンクのほか、オリブや生ハムなどのおつまみも

自慢のパスタは手打ち！
小麦の風味を堪能ください

シェフ 成田智也さん



“水の都を感じるロケーション
テラスの正面は芝浦の運河”



ランチの「バスタセット」はサラダ・フォカッチャ・ミニデザート・カフェ付き1,400円、「スパークリングワイン」はグラス700円〜

“泡”も添えれば
昼から特別な心地！



美食を味わいながら“海街”を体感

海・運河の眺めを楽しめる 開放的なテラス席へ！

“行楽客でにぎわう海辺の街”を思い起こさせる、
リゾート感満点のスポットをピックアップ！

残暑の夕暮れにリゾート気分

SPOT II バグースバー芝浦アイランド

雰囲気も接客も眺めも、まさに“バグース”！
運河の風が頬をくすぐる、くつろぎのダイニング

“運河に囲まれた都会のリゾートダイニング”をコンセプトに、バリ島から買付けたインテリアがムード満点。店名に冠された**“バグース”**はインドネシア語で**“最高”**を意味し、アジア各国のエッセンスを利かせた料理やきめ細かくもフレンドリーなスタッフのおもてなしが言葉通りの時間をお約束。デッキに設けられたテラス席は運河の風が心地よく、なかでも一押しは夕暮れどき。帰宅時間のピークよりもちょっと早めに訪れ、**マジックアワーの運河を眺めながら、ゆったりカクテル**を傾けたい。

バグースバー
BAGUS BAR
芝浦アイランド

☎ 03-3455-4700
📍 東京都港区芝浦4-22-2
芝浦アイランドエアテラス1F
🕒 11:30-22:30LO（※ランチは14:00LO）
📅 無休

お客様のお好みに
合わせたカクテルも
お作りします！

マネージャー
関周蔵さん



“店名は“バグ”を意味する伊語”



運河を正面に臨むテラス席を指定した事前予約も可能。
テラスの前には街を行き交う人が自由に腰掛けられる
ベンチがセットされ、その気ままなムードもイタリアン

TAMACHI NEWS

田町エリアも港区も “楽しみが続々!”

大人も子どもも楽しめるイベントに来年に迫った新ビルの竣工、さらには『Tamayura』からのお知らせも!

Tamayura も仲間入り! MINATO シティプロモーションクルー 認定事業

シンボルマークが“仲間”の証!
これからも充実の内容を発信します

港区の魅力を広く発信している人や企業等をクルー(仲間)として認定する「MINATOシティプロモーションクルー認定事業」に、私たち『Tamayura』が認定されました。今後も独自の視点でエリアの魅力と情報をお届けし、オフィスワーカーの皆様はもちろん、地域にお住まいの方や観光客の方にも広くお手に取っていただける冊子を目指します。

MINATO CITY



シティプロモーション戦略に掲げる6つの都市イメージとイメージカラー

- 今様色(いまよういろ) 国内外に開かれ多様性を受け入れる都市
- 常盤色(ときわいろ) 街並みの美しさで魅了する都市
- 杜若(かきつばた) 文化芸術の彩りと歴史が息づく都市
- 琉璃色(るりいろ) アクセシビリティに富んだ便利な都市
- 鶯色(うばいろ) 安全で安心できる都市
- 赤橙(あかだいたい) 温かい優しさと活気に包まれる都市

2023年6月末竣工

田町タワー建設レポート

田町駅の三田口に新たなにぎわいを!
行き交う人が憩える広場もオープン予定

2023年6月末の竣工を目指し、第一田町ビルと徳栄ビルの跡地に建設を進めている「田町タワー」。地上29階、高さ156mの超高層ビルの足下には広場を設け、低層階エリアの商業ゾーンにはバラエティーに富んだ20店舗が入居予定です。



田町の新たなランドマークに!



田町駅から徒歩2分、三田駅直結。第一京浜沿いのロケーション

低層階には認可保育所や健診センター、外国語対応の医療施設の設置も計画。ビジネスだけでなく、地域の暮らしにも寄り添うビルに



エントランス前にはベンチを備えた緑豊かな広場を設け、桜の木も植樹予定。田町を訪れる人たちが、ふと立ち寄りたくなる空間を創出

第9回港区ものづくり・商業観光フェア

まなぶ、つながる、みんなとMINATO

今年4年ぶりのリアル開催!
港区の魅力を再発見する2日間



第9回目となる今回は「港区の匠(技術)」にフォーカス! 大人だけでなく子どもたちも、伝統工芸から近未来のものづくり、商業や観光体験を通じて、つくること、売ること、観ることの楽しさに触れられるイベントです。

日時 10月29・30日(土・日) 午前10時~午後4時30分
場所 札の辻スクエア
主催 第9回港区ものづくり・商業観光フェア実行委員会

イベントの内容はこちら!

申込制 体験コーナー

里山から学ぶ染めの匠
*藍染め体験

木の実アートワークと有松絞りの技法の一つ雪花絞りや型押し染めの手法などを実際に体験しよう!

キャンドルづくり体験

ハロウィンにちなんだかぼちゃのキャンドルづくりを体験しよう!

デザインカプチャー体験

エスプレッソと牛乳で作ったカプチャーに絵を描くデザインカプチャーを体験しよう!

申込制 スペシャルイベント

JAL折り紙ヒコキ教室

指導資格を持ったJALグループスタッフと飛行機の仕組みを遊びながら学び、みんなで折り紙ヒコキを飛ばしてみよう!
※10月30日のみの実施

申込制 子ども菓子店

菓子店のスタッフ体験を通じ、「ものを売ること」の楽しさを学ぼう!

“当日申し込み不要で体験できるブースも沢山あるよ!”

行き方はこちら!



札の辻スクエア

募集期間/
9月11日(日)午前9時から
9月30日(金)午後5時まで

※イベントの内容は、変更になる場合があります。
※感染症の状況等により中止になる可能性があります。



秘伝のタレと山椒もセット!

「鰻蒲焼」真空パック 120g 3,024円

SPOT G
店のおいしさそのままに
自宅で気軽にご馳走気分!
ての字本丸

“芝のうなぎ”から始まった老舗の名店は、お持ち帰りグルメも抜かりのないおいしさ。「鰻蒲焼」真空パックも店内提供と同様に、上質な国産うなぎを江戸前に調理。焼き上がり直後に瞬間冷凍することから炭火の香ばしさまで堪能でき、「鰻めし」はふっくら焼いたうなぎともっちり炊き上げたおこわが抜群の相性。どちらも日持ちは3か月とあって、冷蔵庫にストックしたくなる。

驚ろしいひと口サイズ!

「江の嶋最中」各140円



こちらも餡子がぎっしり

「どら焼き」297円

SPOT K

芝の歴史がぎゅっと詰まった逸品は地元民も地元企業も、おもたせの定番!
芝神明 榮太樓

明治18年、日本橋に本店を構える「榮太樓本舗」から暖簾分けを許され、芝に創業。初代の頃から店の看板を張るのは、芝が海辺の街だった記憶をよみがえらせる「江の嶋最中」。5種の貝殻それぞれに粒餡、こし餡、白餡、ごま餡、柚子餡がたっぷり詰まり、お菓子の名前を付けたのは芝生まれの小説家・尾崎紅葉。芝に根付いた名物最中は地元民の贈り物として重宝され、季節ごとに焼き印が変わる「どら焼き」も人気の一品。

SEA SOUVENIRS

自宅でも! ギフトにも!

海を感じるお土産

芝エリアに根づく歴史深い老舗から
残暑の今こそ、おすすめしたい
とっておきの“海街土産”をご紹介します!

SPOT M

江戸城の無血開城とも関わる
芝が誇る23区唯一の酒蔵!
東京港醸造

芝の路地に佇む、東京23区唯一の酒蔵。江戸時代には薩摩藩の御用商人として酒を造り、酒蔵の奥座敷で西郷隆盛や勝海舟が密談を交わっていたとか。この逸話が残る理由は、かつて酒蔵の脇を流れていた海水のお堀。幕末の志士たちは、船でこっそり座敷に乗り付けたという。そうした土地の歴史に思いを馳せ、芝の銘酒「江戸開城」に舌鼓。

03-3451-2626
東京都港区芝4-7-10
月・金 11:00-19:00
土 11:00-17:00 日・祝



「純米吟醸原酒 江戸開城 夏酒」
720ml 2,200円



「舟水ようかん」
1個250円



「秋色最中 ハート箱」
小型5個入り920円



「秋色最中」大型各180円

SPOT N

美しい見た目にも心すぐられる
元禄時代から続く和菓子の老舗!
秋色庵大坂家

江戸に創業して300年、三田に店を構えて約100年。とりわけ人気の「秋色最中」は大正末期から作られ続け、餡子の味ごとに皮の色が異なる三色最中の元祖。今は18代目が腕を振るい、代々受け継いだ製法を守りながらも海に浮かぶような夏季限定「舟水ようかん」やマカロン風の小型最中を考案。若いスイーツ好きの心もキャッチ。

03-3451-7465
東京都港区三田3-1-9
9:00-18:00
日・祝・第1月
※8月は毎週月曜も休

海を思わせる
深イソレ!



「あみ」70g432円

「細切昆布」70g648円

SPOT L

ご飯もお酒もつつい進む
天才物理学者も賞賛した!
新橋玉木屋 新橋本店

天明2年から10代続く、佃煮と煮豆の老舗。なかでも「佃煮づくりの元祖」とも称される3代目は、海で働く漁民が小魚で作っていた保存食に着目。味・香り・艶の三拍子そろった佃煮を完成させ、たちまち評判に。当時と変わらぬ製法で作られる佃煮はキリッとした醤油の風味がクセになり、なかでも人気の「細切昆布」は来日時のインシュタインも味わったほど。

03-6450-1231
東京都港区新橋4-25-4
10:00-18:00
無休

冷やして飲みたい夏限定

Check!

Shop news

河岸番外地

Tamayuraをお持ちのお客様に
お会計より10%OFF
※10時30分より使用可(ランチ
タイム不可) ※他社・七五三・クーポンとの併用不可
※2022年10月末まで ※入店時または注文時に提示

残暑厳しく、冷えたビールや冷酒がおいしい季節が続行中…。クイツといきたくなったら、鮮度間違いなしの魚介をお供に乾杯！

Cheers!!



海鮮居酒屋 河岸番外地 田町店

☎ 03-3454-5381
📍 東京都港区芝 5-34-6 新田町ビル1F
🕒 11:30-14:30L.O. 16:30-21:20L.O. (※料理は21:00L.O.)
🗓 土・日・祝



何よりの自慢は、日本屈指の好漁場に恵まれた北陸を中心に全国各地から直送される海の幸。鮮度に強くこだわり、活きのいい魚を丸ごと1本買い。刺身はもちろん、煮付けからカプト煮にカマ焼きまで部位ごとにベストな調理法を吟味。余すところなく使い切ることから、お財布が喜ぶコストパフォーマンスの高さ。肩肘張らずに憩える大衆酒場のムードが心地よく、店内は200席以上を備える広さ。魚介のほかに居酒屋定番の一品料理も豊富にそろえ、帰宅前に一人で軽く1杯も、仕事仲間との乾杯のひとつときも大満足。

魚の種類よりも活きの良さを重視することから、刺身も煮付けも日替わり。季節限定の一品料理も多く、一期一会のメニューを楽しめる



味もコストパフォーマンスも抜群!



戸を閉めれば完全個室に!

店の奥には脚を伸ばしてくつろげる掘りごたつの座敷も完備。6名から予約でき、最大45名の宴会にも対応



仕入れ状況によって野菜が変わり、旬の味を楽しむ「箱盛り生野菜のスティックサラダ」780円



魚には絶村の自信あり! 日本酒と一緒にぜひ

日替わりの刺身数種がたっぷり盛られ、最初の1杯と同時に注文する常連客が多い「箱盛り鮮魚刺し」600円(上)。豪快なビジュアルと甘辛い味付けにお酒が進む「本日の鮮魚のカプト煮」980円~(下)



※写真は「さわらのカプト煮」



日本酒のラインナップにも定評あり。常時15種ほどを取りそろえ、「幻の酒」と称されるほど貴重な山形の酒「十四代」が入荷することも



マネージャー 坂口清さん



店内は入り口からは想像もできないほどの広さ! 半個室のテーブル席も備え、赤提灯が吊された昭和レトロな趣

“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>

Editor-in-chief: Mariko Yamamoto Designer: Aya Sato
Writer: Kyoko Oya Photographer: Tomoko Hirayanagi ※一部、取材先からご提供いただいた写真もごさいます



ご意見・ご感想はこちらから

