

祝100年！日本の変わらぬ食卓の味「桃屋」

Photo_Shiori Kitaura, Text_Runa Kirai



Section 01
祝 100年！日本の変わらぬ食卓の味「桃屋」

Section 02
気になるここへ行ってみたい『新川屋佐々木酒店』

Section 03
日本橋の気になるスポットに潜入

Section 04
新着情報

隅田川沿い、日本橋エリアの一角に位置する、日本橋浜町。
下町風情が微かに残る趣深い街並みに、最近では暮らしを彩る新たなカルチャースポットが続々と生まれています。

「BRIDGE」は、そんな浜町の魅力や変化を、まちの中の人に、まちの外の人に、発信していく地域密着メディアです。

住民と住民を。ワーカーとワーカーを。伝統と新風を。この小冊子が繋ぎ合わせる「橋」となり、浜町にさらなるシーンとワクワクを誘います。

About BRIDGE



テレビコマーシャル 川柳長電話篇（1980年）

名作たちと振り返る桃屋の歴史

今年で創業100年目を迎えた「桃屋」は日本橋蛸殻町2丁目に本社を構える老舗食品メーカー。全52商品中、19商品が40年以上のロングセラーを誇ります。「満足のいくものしか世に出さない」、そんな強い信念のもと生み出される新商品は1年でたったの1~2品ほど。「良品主義」を徹底する桃屋の味は、日本の食卓になくしてはならない存在として今もなお世代を超えて愛され続けています。

1920年 創業
合名会社「桃屋商店」を創業。京橋区南堀江町にて「液物産」の製造販売を開始。

1951年 創業23年
★「花らっきょう」発売
創業当時からあるロングセラー商品。小粒で繊維が細かく、シャキシャキとした食感のらっきょうのみを厳選。らっきょうの先端部分と根を包丁で切り落とし、洗淨。独自の方法でじっくり乳酸発酵。昔ながらの伝統的な手法で、素材本来の旨みを引き出しました。

1952年 創業24年
★「江戸むらさき」発売
社名現在の株式会社「桃屋」に改称。

1953年 創業25年
★「味の付メンマ」発売
原料の麻竹は台湾の標高400m以上の深山で収穫。繊維が柔らかく、歯切れが良い。柔らかい部分のみを厳選。乳酸発酵・天日干しなどの工程を経て、旨みをぎゅっと凝縮。ラーメンの具として、またごはんのお供、おつまみにも最適。

1954年 創業26年
★「味の付菜」発売
原料は大豆ととうもろこし菜の一種のコブの部分。これを風干しし、独特の食感や旨みを引き出し、塩漬にして乳酸発酵。その後、漢方薬にも使われる10数種の香料にまじらし、香りを凝縮。詰め込んで約1年間熟成。

1955年 創業27年
★「梅ごのみ」発売
梅の熟成した風味を引き出した自社製の梅干を使用。そこへ醤油と砂糖、菜種油を少量で混ぜ合わせます。加熱は最低限に止めることで、それぞれの素材の旨みが活かされ、仕上がりに、すっきりと甘く、奥ゆきのある味わいです。

1956年 創業28年
★「味の付メンマ」発売
原料の麻竹は台湾の標高400m以上の深山で収穫。繊維が柔らかく、歯切れが良い。柔らかい部分のみを厳選。乳酸発酵・天日干しなどの工程を経て、旨みをぎゅっと凝縮。ラーメンの具として、またごはんのお供、おつまみにも最適。

1957年 創業29年
★「味の付菜」発売
原料は大豆ととうもろこし菜の一種のコブの部分。これを風干しし、独特の食感や旨みを引き出し、塩漬にして乳酸発酵。その後、漢方薬にも使われる10数種の香料にまじらし、香りを凝縮。詰め込んで約1年間熟成。

1958年 創業30年
★「味の付メンマ」発売
原料の麻竹は台湾の標高400m以上の深山で収穫。繊維が柔らかく、歯切れが良い。柔らかい部分のみを厳選。乳酸発酵・天日干しなどの工程を経て、旨みをぎゅっと凝縮。ラーメンの具として、またごはんのお供、おつまみにも最適。

1973年 創業33年
★「ごはんですよ！」発売
本社工場を発展的に解消し、春日部工場を生産拠点を集約。

1975年 創業35年
★「五目赤司のたね大塚」発売
大きめの7種の具材をたっぷり使用。食感を大事にするため、素材を薬に加工する工程を省き、長時間にわたってキャップの中には粉末状が入っているため、加熱も簡単に調整可能。

1978年 創業38年
★「つゆ大徳利」発売
だしの風味が効いた、これまでにないつゆを作りたく、老舗そば屋の本格的な製法を学んで開発した本格的な2倍濃縮つゆ。本職、宗田、それぞの厚揚げから揃った「つゆ」を使用しました。

1984年 創業44年
★「辛そうで辛い少しい辛いラー油」発売
本社新工場完成。選別段階における異物除去の徹底と品質向上が進む。

2009年 創業49年
★「きざみしょうが」発売
自社で抽出したほど良い辛さの新鮮なしょうがに、人の手で丁寧に揚げたフライドガーリックやフライドオニオンを合わせた、食感がグッと変わる。発売のヒット商品。2010年には「食べるラー油」が流行語大賞にも選ばれました。

2012年 創業52年
★「きざみしょうが」発売
1ピンに小粒サイズの生のにんにく、約30粒が入っています。チキエキスや揚げ唐辛子、黒胡椒などを合わせ、深みのある味わい、すりおろした生のにんにくをのせて、かけただけで料理の旨みをグッと引き立ててくれます。

★「きざみしょうが」発売
辛味と爽やかな香りが特徴の黄生姜を使用。クセの無い天然油で包むことで、香料を一切使用せず生の生姜の香りを長く楽しめます。その他、チキエキスやごま油を加えることで、まるでココのある味わいに仕上げました。

桃屋社員のイチオシ商品！

桃屋商品を知り尽くした桃屋の社員さんは、一体どれがお気に入り？ここでは、本社で働く桃屋社員さんがレポートしている、「私のイチオシ」をぜひ聞いてみました！



「辛そうで辛い少しい辛いラー油」
仕事終わりはジムへ行くのが日課。筋トレ後の夜食は、うちのラー油で卵かけごはんを食べるのが大好きです。桃屋の食べるラー油はしっかりと味がついているから、味付けはこれだけでOK。桃屋自家製のラー油は、とってもしゃべりやすいです。餃子は醤油や酢はつけず、これだけで食べるのもおすすめです。

「総先メンマやわらぎ（辣油味）」
台湾で採れた麻竹というだけのこの、穂先やわらかな部分のみを使ったメンマです。私は台湾の出身で、これは故郷を思い出す味。台湾人にとっては定番の食材で朝おかゆに添えてよく食べます。日本にきて今年で6年目。ほぼ毎日自炊をしています。冷たい豆腐にかけた、野菜炒めの具材として、またごはんのお供にも万能的です。

「きざみしょうが」
毎週日曜日はお刺身の日と決めています。カツオやイカなど安価なお刺身も桃屋のきざみしょうがを乗せればワンランク上の肴に。生姜は天然のぬでコーティングされているため、素材本来の香りが楽しめます。チキエキスやごま油の深いコクも感じます。生姜焼きやきゅうりの和え物など、包丁を使わずに手軽に一品できちゃいます。

人気商品の開発ウラ話！

いい原料を手間暇かけておいしいものにするために、あらゆる苦勞を惜しまない桃屋の商品作り。「他社が真似できないものを作る」、そう生み出される桃屋商品の製作秘話をご紹介します。

「ごはんですよ！」
日本の食卓に革命をもたらした海苔佃煮。
発売開始は1973年。まだ私は子供の頃なので先輩から聞いた話です。当時の海苔佃煮といえば板のりが原料で、お酒のアテとして食べるのが一般的だったそう。それに対し「ごはんですよ！」は青さのりのトリロとした食感を活かし、味付けは甘め。当時ではまったく新しい商品だったといえます。特に苦勞したというのが甘みと塩味のバランス。数え切れないほど試作を重ねて完成した味は、発売当初から今まで全く変わっていません。原料の青さのりは主に伊勢湾・三河湾周辺で収穫されるもので、砂など海の異物が混ざらないよう、松阪市に4億円もの費用をかけて青さのりの洗浄と異物除去を行う専用工場も建設しました。

「しびれと辛さががっつり効いた麻辣香油」
10年越しに完成した自信作！
生産が追いつかなくなるほど大ヒットした食べるラー油をベースに、10年以上の月日をかけてようやく完成した「麻辣香油」。さまざまな一流中華へ足を運びながら研究を重ねました。しびれの強い花椒と呼ばれる中国の山椒と唐辛子、さらに柑橘系で爽やかな和山椒を組み合わせたことで、風味の良い香味油を抽出することに成功。辛さとしびれのバランスや、香りの持続性など何度も試作を繰り返しました。風味を生かすために、香味油は自社で抽出。フライドガーリックやフライドオニオンは人の手でちょうどよく揚げています。麺類やチャーハン、揚げもの、お鍋に幅広い料理で使える万能調味料です。

「いつもいきいき」
味を大切に作る桃屋初の機能性表示食品。
桃屋として、機能性表示食品という健康食品分野は新しい挑戦でした。桃屋商品にはにんにくが原料の商品が数多くあり、その都度どんなにんにくを使うか、どのように加工するか、さまざまな調査や研究を重ねてきました。その実績から、アミノ酸「G-アミノ酸」が生のにんにくの約80倍、黒にんにくの約10倍も含まれる、「熟成にんにくエキス」を作ること成功。2016年には製法の特許も取得。商品は3回の臨床試験も重ね、疲労感の軽減と睡眠の質の向上効果も実証されました。熟成することで匂いが緩和されたにんにくエキスは、相性の良い黒みつをベースに黒酢と砂糖で味付け。4つの食品素材のみを使用し、毎日飲み続けられるような味にもこだわりました。
※オンラインショップ限定発売

料理の幅が広がる！桃屋オリジナルレシピ

桃屋商品はごはんに乗せるだけではなく、調味料として「かけるだけ」「あえるだけ」でも十分おいしく、かつ料理の腕も格段に上げてくれる万能調味料。ここでは、どこにでも手に入る食材で、簡単な調理工程で作れる、桃屋の簡単レシピをご紹介します。

朝 『台湾豆乳ザーサイスー（シェントウジャン）』

使用する商品…味の付菜
材料（2人分）
豆乳（無調整）400ml / 味の付菜 1/2ピン（50g） / 長ねぎ 1/4本 / バクチャー 適宜 / 酢 小さじ 4 / 醤油 小さじ 2 / ラー油 適宜

- 2つの器に酢（小さじ2）・醤油（小さじ1）・粗くみじん切りした長ねぎ（1/8本分）をそれぞれ入れる。
- 鍋に豆乳と粗みじん切りした味の付菜を入れて弱火で煮る。沸騰する直前で火を止め、5分置く。（沸騰させないよう注意してください）
- ②のスープを再度沸騰直前で温めて①の器に注ぐ。
- ラー油をかけ、バクチャーを添える。

昼 『ごはんですよ！カルボナーラ風』

使用する商品…ごはんですよ！
材料（1人分）
パスタ 100g / 「ごはんですよ！」大さじ1と1/2 / 牛乳 200ml / バター 10g / 赤唐辛子 1/2〜1本 / オリーブオイル 大さじ1/2 / 卵黄 1個分 / 万能ねぎ 適宜

- 赤唐辛子は種を取り除き、万能ねぎと共に小口切りにする。
- 鍋に湯を沸かし、塩（湯量の1%）を加え、パスタをアルデンテに茹でる。
- フライパンに牛乳・バター・赤唐辛子を入れ中火で1/3量になるまで煮詰める。次に「ごはんですよ！」を加え、よく混ぜてから②を加え、パスタにソースをからめる。次に、オリーブオイルを加え、器に盛りつける。
- ③に卵黄をのせ、万能ねぎをふりかけ、混ぜながら食べる。

夜 『キムチの素で作る鶏の唐揚げ』

使用する商品…キムチの素
材料（2人分）
鶏もも肉または胸肉 300g / 「キムチの素」大さじ2 / 醤油 大さじ1 / 小麦粉 大さじ6 / サラダ油 適宜

- 鶏肉は食べやすい大きさに切り、「キムチの素」・醤油を加えて汁がなくなるまでもみ込み、冷蔵庫で30分置く。
- ①の鶏肉に小麦粉をまんべんなくまぶす。
- 170℃に熱したサラダ油で②を空気に触れさせながら、からりと揚げて器に盛る。

『富士屋本店 日本橋浜町』×『桃屋』＝『?』乾杯ですよ！

旬の食材を堪能できるフレンチベースのワインバル「富士屋本店 日本橋浜町」が、桃屋商品「酒盗」と「ごはんですよ！」を使った期間限定メニューを考案！

7月15日から「富士屋本店 日本橋浜町」でお召し上がりいただけます。メニューや期間の詳細はHAMACHO.jpでチェック！

※新型コロナウイルス感染症の影響により、期間を変更する場合がございます。

富士屋本店 日本橋浜町
中央区日本橋浜町 2-24-2
☎ 03-6231-1203
営業日 17:00~23:00 (L.O.22:00)、土日祝 16:00~22:00 (L.O.21:00)
※営業時間に変更になる可能性があります。

「BRIDGE」読者限定。桃屋社員のおすすめ商品をプレゼント！

★先着10名様限定！★
『きざみしょうが』『穂先メンマやわらぎ』
『辛そうで辛い少しい辛いラー油』3点セット無料引換券
引換日は、2020年7月11日（土）～
本券をご持参の上、Hama House（日本橋浜町 3-10-6）までお越しください。

引き継がれる、いい町、いい仲間

ひと昔前は料亭街として栄えた浜町・人形町界隈は、今も多くの酒場が軒を連ね、昔からお酒好きが集う町としても有名です。今回の訪ね人は、いつも賑やかな声が聞こえる立ち飲みバル「富士屋本店 日本橋浜町」でソムリエとしてお酒のセレクトも担う、店長の加藤さん。よく買い物には行くけれどなかなかお話しする機会がなかったという、人形町のお酒老舗「新川屋佐々木酒店」へ訪ねました。



新川屋佐々木酒店 店長

佐々木 邦秀さん 人形町歴 42年

大正4年創業の人形町「新川屋佐々木酒店」四代目。日本酒やビール、ワイン、焼酎などの酒類だけでなく、調味料や食料品も扱うなど、街やそこに住む人に寄り添ったスタイルでお店を運営している。毎年、日本橋エリアで行われている「日本酒利き歩き」の企画・運営も担当。店舗でも特に日本酒に注力しており、さまざまなイベントを通じて日本酒の普及活動を行っている。

富士屋本店 日本橋浜町 店長

加藤 雄三さん 浜町歴 4年

大学卒業後、ホテルのワインパーに勤務。その後、2006年株式会社ダイニング富士屋本店に入社。「富士屋本店 日本橋浜町」には2016年3月のオープン当初から店長として携わる。ソムリエの資格を持ち、お店にあるすべてのお酒の仕入れを担当。お店の料理に合うものを中心に、120種類以上のワインを取り扱う。近隣のワーカークラスや地元住民、そして他の地域から足を運ぶ人との交流を積極的に行っている。

— 佐々木さん、富士屋さんへ食事に行ったこともあるのだから。

佐々木 そうですね。今までの浜町にはあまりなかった、おしゃれで活気のあるお店ですよ。とても楽しかったし、おいしかったです！



加藤 ありがとうございます。私も佐々木酒店さんには何度も足を運ばせていただいています。最近は浜町、人形町界隈、ワインバル業態が増えましたよね。

佐々木 確かに。やっぱり新しくマンションが建ったり、おしゃれなお店が増えることで、町自体が若返ってきたのかなという印象。ワインはそんな町と親和性のあるお酒ですよ。うちの売り上げとしても年々伸びています。

— お二人の店で扱っているお酒にはどんな特徴がありますか？

佐々木 うちは大正4年創業。今年で105年目です。もともとビールを中心として扱う酒屋で、私がお酒のセレクトに携わるようになってからワインも積極的に取り入れるようになり、現在は特に日本酒に力を入れています。

加藤 日本酒は実際に酒蔵へ訪ねることもあるのでしょうか？

佐々木 ありますね。どのように造っているか、造る人の想いも含めて、実直に奥深いところまで併せて販売したいと思っています。ワインは海外産のものがほとんどなので、ワイナリーへ足を運ぶことはなかなか難しい。だから、選ぶ基準は味わいとコストパフォーマンスを重視。私の方で味をしっかり評価したものを販売しています。



加藤 うちも考え方は同じです。富士屋本店は今の社長で4代目。酒屋が原点にある酒場なので、扱うお酒の種類は多く、王道のフランス、イタリアから、ニューワールド系の自然派ワインまで、現在120カ国ほどのワインを取り扱っています。旬の食材を使ったおいしい料理と合うものをお出しすることを大切に、普段あまり手に入らない面白みのある、そして記憶に残るワインを厳選しています。お客さんと会話をしながらその魅力を伝えられるお店にしたいですね。

佐々木 「これはこの酸味がいいんですよ」と、一言添えるだけでそのワインの魅力って、2倍にも3倍にもなりますよね。このワインの価値を引き上げられるポイントはどこにあるのか、しっかりと伝える。飲食店さんであればペアリング、酒屋としてはTPOに合ったお酒を紹介するなど、それぞれ役割がありますよね。お酒の案内役としてソムリエも酒屋もあるのかなと思います。

— 浜町をはじめ、日本橋界隈はどんな印象がある町ですか？

加藤 私はお店を出すまで、恥ずかしながら「浜町」という地名自体知りませんでした。けれど、お店をはじめ、地元のお客さんも多くきてくださり、本当に素敵な方が多くて。営業中助けが必要なほど泥酔するような人もいないし、飲み方も皆さん綺麗。酔うために飲むのではなく、知ることを楽しみながら飲む。感度の高さ、アンテナの張り方など、本当に素晴らしいですね。日本で一番いい町なんじゃないかなと思います(笑)。



佐々木 浜町公園があって、落ち着いた雰囲気、オアシス感があるというか。のどかで居心地もいいですよ。つい飲み過ぎてベンチで寝ちゃったとしても、そっと毛布をかけてくれるような、そんな安心して飲める町ですね(笑)。毎年うちでは「日本酒利き歩き」という、日本橋エリアに点在する50以上の飲食店等を巡りながら、全国の様々な日本酒が味わえる回遊型の利き酒イベントを開催しています。年々参加者が増え、昨年は7500名ものお客様が、お猪口片手に街歩きを致しましたが、伝統を大切に「大人な町」という印象もあって、お客さんはちょっと背筋が伸びるというか、こういう町だよと気を張ってマナーよく飲んでくださいます。町のイメージは、パッと一瞬で作れるものではないですよ。私もお店を通して、この日本橋界隈の品格を引き継いでいければと思っています。



新川屋佐々木酒店のイチオシ！
左から「SUBMISSION(カリフォルニア・赤)」750ml ¥1,840、「蓄池月 純米(鳥巣)」720ml ¥1,420、「豊賀 純米大吟醸(長野)」720ml ¥1,700



新川屋佐々木酒店

日本橋人形町 2-20-3

☎ 03-3666-7662

営業 平日 9:00 ~ 23:30、土曜 9:00 ~ 20:00、日祝 12:00 ~ 18:00

https://sasas.jp

富士屋本店 日本橋浜町

日本橋浜町 2-24-2

☎ 03-6231-1203

営業 平日 17:00 ~ 23:00 (L.O.22:00)、土日祝 16:00 ~ 22:00 (L.O.21:00)

https://fujuyahonten.wixsite.com/ham

acho

日本橋の気になるスポットに潜入！

日本橋に“新しい風”を吹き込む。複合施設「K5」とは？

日本橋兜町に新しくできたマイクロ複合施設「K5」。元々銀行だった建物は、大正時代に建てられたもの。重厚感のある石造りの建物は、どこかヨーロッパのムードが漂うレトロな雰囲気です。K5を構成するのは、ホテル・コーヒースタンド・レストラン・ビアホール・バーと業態が異なる5つの施設。今回はその中からBRIDGE編集部おすすめの3つの施設をご紹介します！

安らぎ一杯でブレイクタイム「SWITCH COFFEE」



来客者を迎える1Fフロント横に位置するのが「SWITCH COFFEE」。目黒、代々木八幡にお店を構える人気コーヒースタンドの3店舗目。世界中の生産地から品質で選抜されたコーヒー豆を、それぞれにあったやり方で丁寧に焙煎して提供。エスプレッソやカフェラテなどのドリンクの他、シングルオリジンのドリップコーヒーを常時5~6種類用意しているそう。気に入った豆はその場で購入することも可能。「イタリアンバルのように、ふらっと立ち寄って気軽にコーヒーを楽しんでほしい」とお店の方が話すように、オープンでフラットな雰囲気も魅力のひとつ。バリスタとの会話が、くつろぎ時間をより豊かなものしてくれるはず。

SWITCH COFFEE(スイッチコーヒー)
sctkyo@switchcoffee.com
営業時間 7:00~17:00

多種多様なBrooklyn Breweryのビールを楽しめる「B」



「B」はB1Fに位置する隠れ家のような雰囲気が魅力のビールホール。アメリカ・ブルックリンで生まれ、今では世界中で親しまれている「Brooklyn Brewery」のビールを、心ゆくまで堪能できる世界初のフラッグシップ店です。ビールは常時9種類を用意。シーズンメニューとして、日本未発売の銘柄も提供する予定だそう！フードメニューもビールに合うものを中心に提供。ビールを片手に楽しめる様々なコンテンツが用意されており、足を運ぶたびに違う楽しさを味わえるお酒好きにはたまらない注目スポットです。

B(ビー)
☎03-6661-0616
月~金 16:00~23:00(L.O.22:30)
土日祝 13:00~23:00(L.O.22:30)

水川きよし 特別公演

芝居とコンサートの2部構成でお届けする、豪華絢爛なステージに乞うご期待！
出演：水川きよし 他
料金(税込)：きよシート(オリジナルグッズ付・1階席前方) 20,500円 S席(1階席・2階席正面・車いすスペース) 16,500円 A席(2階席左右) 10,000円 B席(3階席) 6,500円

明治座
中央区日本橋浜町 2-31-1
☎03-3666-6666(明治座チケットセンター)
営業時間 10:00 ~ 16:00
www.meijiza.co.jp

HAMACHO.JPにイベントカレンダーが追加！ オフィシャルLINEも登場！

浜町界隈の情報を発信しているWEBサイト「HAMACHO.JP」に、イベント情報をまとめて確認できるカレンダー機能が追加されました！ワークショップや交流会など、大小問わず様々なイベント情報を掲載。情報を手軽にキャッチできるオフィシャルLINEも登場しました。ぜひお出かけの参考にしてください。

HAMACHO.JP

https://hamacho.jp/

お得なサービスが受けられる浜町サービスパス機能もアリ！オフィシャルLINEの友達登録はこちらから



浜町にNEWスポットが誕生！

TOKYO MIDORI LABO.

植物を軸に異分野で活動する4つの企業が集まり、「都市における緑」を、実験し発信する拠点施設。浜町をフィールドに、緑を植えたり、野菜を収穫したりと、都心の新たな自然の楽しみ方をご提案していきます。

TOKYO MIDORI LABO.
東京都中央区日本橋浜町 3-9-5
http://tokyomidorilabo.jp/



※各種イベントは新型コロナウイルスの影響により内容変更場合があります。詳細は各公式サイトをご確認ください。

五感で堪能するシンプル×上質な空間「Hotel K5」



K5 Loft 客室



2F~4Fにあるのは、20部屋の客室からなる「Hotel K5」。インテリアデザイン・プロダクトデザインは、ストックホルムを拠点として活躍する3人の建築家のパートナーシップ「CLAESSON KOIVISTO RUNE」が率いるデザインチームが担当。“都市における自然との共存”をテーマにつくられていて、安らぎとインスピレーションの両方を得られる新感覚のホテルです。ホテルの世界観が最も表現されているのが、最上階に位置するスイートルーム「K5 Loft」。80平米という広さと4.5mもある天井の高さが生み出す空間は、まさに圧巻の一言。ベッドエリアは藍色に染められた柔らかなカーテンに囲まれ、インスピレーションと安らぎを同時に提供してくれます。K5では「K5 Loft」を含む、7種類の客室タイプを用意。パケーションとしての利用はもちろんのこと、ワークデスクが設置されているコンパクトな客室はビジネスでの滞在にもおすすめ。ここでしか味わえない、上質な宿泊時間を堪能できるはずですよ。

Hotel K5(ホテルケーファイブ)
☎03-5962-3485
チェックイン 15:00 / チェックアウト 12:00
22,000円~(客室タイプと時期により異なる)

K5(ケーファイブ)
東京都中央区日本橋兜町 3-5
☎03-5962-3485
https://k5-tokyo.com/

緑日気分を味わえる 夏のアフタヌーンティー

金魚すくいりんご船、たこ焼きに焼きとうもろこし。夏祭りの楽しさをアフタヌーンティーに仕立てました。浴衣姿でにぎやかな緑日気分を味わってください。¥4,235(税込・サービス料込み)
※写真は2名様分

ロイヤルパークホテル ロビーラウンジ フォンテーヌ
中央区日本橋筋4町 2-1-1
☎03-5641-3600
(レストラン予約専用ダイヤル 9:00~18:00)



7月1日(水)~8月31日(月)
提供時間:11:00~17:00

浜町をもっといい街に！ まちづくり組織を発足

2020年4月にまちづくり団体を行う団体「一般社団法人日本橋浜町エリアマネジメント」が発足しました。地元町会・商店会・企業・住民の皆さんと連携しながら、イベントの開催・まちの情報発信・環境整備等の活動を行っています。活動内容については、本誌やHAMACHO.JPでもお伝えしてまいりますので、ぜひチェックしてみてください！

一般社団法人日本橋浜町エリアマネジメント
事務局
☎03-6661-7084



T-HOUSE New Balance

New Balanceの限定商品にフォーカスした品揃えで、国内外のアーティストやクリエイターと協業した月替わりのインスタレーションを楽しみながら、新しいショッピングを体験できるストアがオープンします。

T-HOUSE New Balance
東京都中央区日本橋浜町 3-9-2
営業時間 11:00 ~ 19:00(水・木定休・月休あり)
公式インスタグラム@newbalance_t_house

2020年7月17日(金)オープン！



photo by Koichi Torimura

BRIDGEのお問合せ先は、HAMACHO.JP WEB サイトまで。その他、浜町をもっと知ってもっと楽しめるコンテンツも盛りだくさん。

