

BRIDGE



Section 01 猛暑に負けない！
この夏、最強の一皿。
Section 02 地域の魅力が集結！
浜町マルシェ 10周年レポート

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



Supervised by 一般社団法人日本橋浜町エリアマネジメント
Edited by good mornings Co.,Ltd
Design by Form inc.
Date of Issue 2025_8_1
Supported by
安田不動産
CTI建設技術研究所

Section 01

Issue 033
The Intersection of Nihonbashi Hamacho

猛暑に負けない！この夏、最強の一皿。

夏の強い日差しと蒸し暑さが続く季節。そんな時こそ、暑さに負けないパワフルな食事で元気をチャージしたいものです。今号では、食欲をそそる多彩な夏グルメを厳選してお届けします。ジューシーで香ばしい一品から、スパイシーな刺激が魅力の一品まで、暑さで落ちた食欲をしっかりと引き戻す逸品が勢ぞろい。どれも夏にぴったりの味わいで、身体の内側からエネルギーを満たしてくれます。暑さで疲れがちな日々も、食事から元気を取り戻して、爽やかな気持ちで過ごしましょう。



③ 豆腐文化を伝えたい できたての豆腐や湯葉を味わう

Photo_Shion Kitaura / Text_Asako Inoue
**豆腐屋料理店
四方八方(よもやも)**
中央区日本橋人形町 2-21-11
☎03-6704-7991
営／11:00～L.O.14:30 / 17:00～Food L.O.21:30,
Drink L.O.22:00 / 日 11:00～15:00
休／なし



名物よだれ湯葉鶏 ¥1,320
甘酒横丁に昨年オープンした豆腐料理専門店。併設の工房で作られた豆腐は、お持ち帰り購入もできます。日本の豆腐文化を守りたいという想いから、和歌山県・龍神村で地釜炊きの豆腐を作っていた料理人の小澤聖さんと、豆腐マイスターの工藤詩織さんがタッグを組んでお店が誕生。在来種の大豆から作る豆腐や湯葉を使った、豆腐の個性を活かした料理を楽しめます。名物はトロトロの湯葉をたっぷりのせた「よだれ湯葉鶏」。クリーミーな湯葉とビリ辛の麻辣ソース、鶏もも肉がとっても合います。

⑤ スパイス香る4種の本格カレー 本とカレーで心ほぐれる時間を

Hama House
中央区日本橋浜町 3-10-6
☎03-6661-7084
営／11:30～L.O.20:30 (土日祝 10:00～L.O.17:30)
休／不定休
Instagram @cafe_hamahouse



スパイスカレー 2種盛り ¥1,200
壁一面に本が並ぶ「Hama House」で味わえるのは、4種類のスパイスカレー。お米は白米かバスマティライスかを選べます。鶏ひき肉の「キーマカレー」は珍しいサラサラタイプ。独自に調合したガラムマサラが香るコクのある味わいで。「季節野菜のトマトカレー」はチャツマサラという旨味のあるスパイスで味付け。野菜たっぷりで、食欲の落ちる夏でもサラッと食べられます。大根のアチャールやマリネなどを混ぜて食べても美味！ちなみに本は自由に読めるので、ゆっくり時間を過ごせます。

Section 01

Issue 033
The Intersection of Nihonbashi Hamacho

猛暑に負けない！この夏、最強の一皿。

夏の強い日差しと蒸し暑さが続く季節。そんな時こそ、暑さに負けないパワフルな食事で元気をチャージしたいものです。今号では、食欲をそそる多彩な夏グルメを厳選してお届けします。ジューシーで香ばしい一品から、スパイシーな刺激が魅力の一品まで、暑さで落ちた食欲をしっかりと引き戻す逸品が勢ぞろい。どれも夏にぴったりの味わいで、身体の内側からエネルギーを満たしてくれます。暑さで疲れがちな日々も、食事から元気を取り戻して、爽やかな気持ちで過ごしましょう。



③ 豆腐文化を伝えたい できたての豆腐や湯葉を味わう

Photo_Shion Kitaura / Text_Asako Inoue
**豆腐屋料理店
四方八方(よもやも)**
中央区日本橋人形町 2-21-11
☎03-6704-7991
営／11:00～L.O.14:30 / 17:00～Food L.O.21:30,
Drink L.O.22:00 / 日 11:00～15:00
休／なし



名物よだれ湯葉鶏 ¥1,320
甘酒横丁に昨年オープンした豆腐料理専門店。併設の工房で作られた豆腐は、お持ち帰り購入もできます。日本の豆腐文化を守りたいという想いから、和歌山県・龍神村で地釜炊きの豆腐を作っていた料理人の小澤聖さんと、豆腐マイスターの工藤詩織さんがタッグを組んでお店が誕生。在来種の大豆から作る豆腐や湯葉を使った、豆腐の個性を活かした料理を楽しめます。名物はトロトロの湯葉をたっぷりのせた「よだれ湯葉鶏」。クリーミーな湯葉とビリ辛の麻辣ソース、鶏もも肉がとっても合います。

⑤ スパイス香る4種の本格カレー 本とカレーで心ほぐれる時間を

Hama House
中央区日本橋浜町 3-10-6
☎03-6661-7084
営／11:30～L.O.20:30 (土日祝 10:00～L.O.17:30)
休／不定休
Instagram @cafe_hamahouse



スパイスカレー 2種盛り ¥1,200
壁一面に本が並ぶ「Hama House」で味わえるのは、4種類のスパイスカレー。お米は白米かバスマティライスかを選べます。鶏ひき肉の「キーマカレー」は珍しいサラサラタイプ。独自に調合したガラムマサラが香るコクのある味わいで。「季節野菜のトマトカレー」はチャツマサラという旨味のあるスパイスで味付け。野菜たっぷりで、食欲の落ちる夏でもサラッと食べられます。大根のアチャールやマリネなどを混ぜて食べても美味！ちなみに本は自由に読めるので、ゆっくり時間を過ごせます。

①

担担麺もいいけれど
一品料理をワインと合わせて

**ちょっといい大人の中華BAR
人形町 天秤棒**

中央区日本橋人形町2-25-11 三幸ビル1階A号
☎03-3808-6505
営／11:00～15:00/18:00～(22:30最終入店)
休／不定休
Instagram @ningyocho.tenbinbou



夏野菜黒酢豚 ¥1,400

担担麺と餃子が有名な「天秤棒」ですが、最近は一品料理とお酒を楽しむバーイメージが盛り上がっているようです。中国料理オタクを自称する店主は、大森「くろさわ東京菜」で磨いた実力派。メニューには名物の魚香ソースを使った肉団子や麻婆豆腐、点心まで幅広く並びます。「中国料理にはワインが一番合う」という店主のおすすめが、夏野菜を使った鮮やかな黒酢豚と自然派の赤ワインの組み合わせ。豚肉の旨味と黒酢の酸味、赤ワインの果実味が合はあって、たしかに大アリかも。



②

ダイナミックかつ美しい
東京を代表するグルメバーガー

BROZERS' 人形町本店

中央区日本橋人形町 2-28-5
☎03-3639-5201
営／11:00～L.O.21:00
休／不定休
Instagram @brozers_official



グルメバーガーのパイオニアといえば「BROZERS」。オーストラリアで修行した創業者が、現地の味を伝えたいと立ち上げたお店です。一番人気は「LOT BURGER」。バターが香るパンズに、オージービーフでジューシーに仕上げた110gのパティ、ベーコン、エッグ、2枚のチーズで焼いたパイナップル、野菜が入ったデラックス版。味はもちろん、惚れ惚れするような美しさはこだわりの一つで、海外からのお客さんにも「最高！」と褒められるそうです。思いっきりぶりつきましょう。



④ とろけるミディアムレア 七輪で焼く和牛ハンバーグ

東京バーグ屋

中央区日本橋人形町 2-32-4
☎03-6231-1839
営／11:11～15:00 (売り切れ次第終了)
休／なし
Instagram @tokyoburg



七輪で焼いて食べる和牛100%のハンバーグ専門店。シェフの廣瀬さんはイタリアンや日本料理の経験もあり、このハンバーグは集大成だと話します。A4またはA5ランクの和牛の良い部位だけを贅沢に使ったハンバーグを、ミディアムレアに仕上げて七輪の上へ。口に入れた瞬間にふわりとした食感と上品な旨味が広がります。合わせるのはトスカーナのオリーブオイルや高知県仁淀川産の山椒など、シェフ厳選の6種の調味料。店主の出身地である福島産のお米と一緒に、思いっきり頬張って。



⑥ うどん×タイカレーの出会い タイの味を現代風にアレンジ

Suphab Thai cafe

中央区日本橋浜町3丁目17-2 丸松陶器ビル1階
☎03-4335-7338
営／11:30～L.O.20:30
休／なし
Instagram @suphabthaicafe



ゲンソム焼きうどんスリラチャソース炒め ¥1,380

タイ人オーナー・ホンテーさんが手がける、本場の伝統的なタイ料理を現代風にオリジナルにアレンジした一品が楽しめる話題のお店。子どもの頃から母に料理を教わり、ソースや調味料もほぼ全て手づくりする徹底ぶりです。夏におすすめするのは、タイ×日本×韓国とのフュージョン焼きうどん。実はうどんが苦手だったことから「自分でも美味しいと思える一皿」と開発されました。ゲンソムという酸味のあるカレーとキムチが絶妙にマッチし、マイルドな辛さでバランスも抜群。ディナー限定でどうぞ。



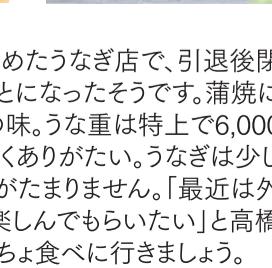
⑦ 売切御免！秘伝のタレで味わう 下町のうなぎ

うなぎ料理 あさだ

中央区日本橋浜町 3-36-2
☎03-3661-4085
営／11:00～14:00/17:00～20:00 (土のみ～19:00)



昭和33年に蛎殻町で現店主の叔父さんが始めたうなぎ店で、引退後閉店したが、店主の父が浜町で再度営業することになったそうです。蒲焼に使うタレは代々継ぎ足して守られてきた秘伝の味。うなぎは少し長めに煮してから焼くので、ふわりとした食感がたまりません。最近は外国人のお客さんも多いけれど、地元の人にも楽しんでもらいたい」と高橋さん。売切れたら店じまい。夏の活力源にいっちょ食べに行きましょう。



地域の魅力が集結！浜町マルシェ10周年レポート

10th Anniversary Report HAMACHO Marche

10周年特別企画 「浜町マルシェdeおしごと体験！」

浜町マルシェは、日本全国から集まる約30店舗に加え、地元商店会も参加する“地域共生型”的都市型マルシェ。「買う・食べる・遊ぶ・集う」場としてまちの力で育み、まちに根付く存在へと成長し、10周年を迎えることができました。この節目の記念企画として登場したのが、子どもたちが主役のプログラム「浜町マルシェdeおしごとチャレンジ」。近隣企業や商店会、団体が“職場”となり、子どもたちに仕事や社会との関わりを楽しむ機会を届けました。



笑顔でお仕事体験! 小さなヒーローたちの一日

7月6日(日)に開催された「浜町マルシェ de おしごとチャレンジ!」。体験できるのはカメラマン・アナウンサー・チラシクリエイター・レポーター・パトロール隊・銀行員・屋台の呼び込みや商品受け渡しといった、子どもたちの好奇心を刺激する全8種の仕事です。保護者と一緒に受け付をして仕事を選んだら、いよいよ子どもたちだけでの挑戦がスタート。本物そっくりな機材を手に取材するレポーター、ネクタイ姿で接客する銀行員、緊張の面持ちで場内放送に臨むアナウンサー…。初めて出会った仲間とも自然に打ち解け、それぞれが真剣な表情で仕事に向かっていました。仕事を終えて銀行でお給料の「ハマペイ」を受け取った後は、一直線に縁日コーナーへ。やり遂げた満足感をにじませる笑顔には、小さな自信とまちの人々との温かなつながりが映し出されます。浜町マルシェに子どもたちのエネルギーが重なり合い、会場全体が温かな一体感に包まれる一日となりました。



お仕事の感想

こうたろうくん 6年生



ようきくん 2年生



あささん 4年生



4つの仕事にチャレンジしました。カメラマンでは、アート作品の撮影がうまくできたと思います。銀行員も楽しかったです。5ハマペイゲットしたので、緑日ヨガナーも制覇！ 将来の夢は～秘密です(笑)。

銀行員、レポーター、カメラマン、商店街、ナレーター、あと、アナウンサーにもチャレンジしました。人前で話すのは苦手だけど、大きな声で話せてよかったです。将来的夢は、恐竜博士と保育士です！

アナウンサーの仕事は大勢の人が聞いているから緊張したけど、楽しくて思い出に残りました。6つの仕事を体験してちょっと疲れただけど、緑日でいっぱい遊べてよかったです。将来的夢はデザイナーと保育士です！

浜町エリマネレポート

Vol.24

(一社)日本橋浜町エリアマネジメントの活動記録

日本橋浜町界隈をより魅力的なまちにしようと2020年4月に発足。地域の方と連携し、まちの交流促進・プロモーション・環境整備の活動を行なっています。ここでは活動の一部をご紹介します！

5月21日(水)
月末交流会 テーマ「建築」



5月23日(金)
浜町読書倶楽部 Vol.9



6月20日(金)
浜町ランニング倶楽部 Vol.9



浜町のランニングステーション「ととのい研究所」からスタートする「浜町ランニング倶楽部」。今回は日本橋の「STRIDE LAB」とコラボし、「トレーリランニング」をテーマにトーカーをお呼びして開催いたしました。「資本主義」をテーマに参加者の方と熱く意見を交わしました。

暮らしどボク

Vol.15

防波堤をつくる第一歩。海岸の安全を守るデータ分析のプロ

これからの季節、楽しいのは海遊び。なにげなく遊んでいる砂浜を維持することも、水害から人を守る防波堤やテトラポットを作ることも、ドボクの仕事の一つなんです。今回お話を伺った（株）建設技術研究所の中園さんは、そうした海岸を守る施設をつくる時の指標となる、海の動きを分析するという重要な役割を担う人物。海岸と私たちの生活を守るために、膨大なデータと向き合ながら予測不可能な自然に日々向き合っています。

海岸技術者の主な役割

- POINT 01 | 海の変化を解析し数値化
- POINT 02 | 海岸施設の設計に貢献
- POINT 03 | 人と海の暮らしを守る

「私の部署の仕事内容は、一言でいうと研究者。海の変化を予測し、海岸施設の設計に必要な数値を出すのが主な役割です。海岸の侵食対策や津波・高潮対策の検討を主に担当しています。気象庁や学識者のデータを元に波の力や変化を解析したり、地震や台風が来た時にどれくらい浸水するか、地形がどう変化していくかを予測。解析データから堤防などの高さや位置を決めて、そこから設計担当者が設計図を作成します。例えば自然にできているように見える砂浜も、侵食を防ぐために防波堤で波をコントロールしたり、砂浜に入れる土砂の種類まで計算して整備されています。自然が相手なので絶対に正解ということはありません。何パターンも検証し、自分でも研究をしながら仕事に取り組んでいます。近年は防災意識も高まり、水害対策への予算も大きくなっています。今後はまちと海岸が連携して水害に強いまちづくりができるたらと思っています。私も海岸が好きなので、人と海岸の生活を守っていきたいです」

梅沢富美男劇団 梅沢富美男役者人生60年
研ナオコデビュー55周年
水森かおりデビュー30周年 特別公演

公演期間: 2025年9月10日(水)~13日(土)
開演時間: 11:00~16:00
節目を迎える3人が豪華そろい踏み!
笑って泣ける人情芝居、トークも楽しい歌謡オンステージ、絢爛豪華な舞踊ショーの3部構成でお贈りします!

料金(税込):
S席(1階席・2階席) 13,000円
A席(3階席) 6,500円

公演時間: 2025年9月10日(水)~13日(土)

開演時間: 11:00~16:00

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 10:00~17:00
https://www.meijiza.co.jp/info/2025/2025_01_02/

料金(税込):

S席(1階席・2階席) 13,000円

A席(3階席) 6,500円

料金(税込):

S席(1階席・2階席) 13,000円