

BRIDGE

Issue 033
The Intersection of Nihonbashi Hamacho

Section 01

猛暑に負けない！この夏、最強の一皿。



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

Section 03
浜町エリマネレポート
Vol.24

Section 04
暮らしとドボク Vol.15

Section 05
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



Supervised by 一般社団法人日本橋浜町エリアマネジメント Supported by
Edited by good mornings Co.,Ltd
Design by Form inc.
Date of Issue 2025_8_1

安田不動産 明徳産
建設技術研究所

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

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ピリ辛の麻辣ソース、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。お米は白米がバスマティライスカを選べます。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コのある味わいです。「季節野菜のトマトカレー」はチャット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、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 @ningyochotenbinbou



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パーティム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わさって、たしかに大アリかも。

浜町界隈の最強の一皿



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/不定休
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・ホテナーさんが手がける。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を」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。

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



LOT BURGER ¥2,420

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枚のチーズに焼いたパインナッブル、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。思いっきりかぶりつきましょう。

4 ところけるメディアムレア 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/不定休
Instagram @tokyoburg



東京バーグめし(スタンダード) ¥1,980

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、メディアムレアに仕上げ七輪の上へ。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。

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)



うなぎ(上) ¥4,000 / きも吸 ¥220

昭和33年に新設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で守られてきた秘伝の味。うなぎは特上で6,000円、並だと3,600円というお手頃感が下町らしくありがたい。うなぎは少し長めに蒸してから焼くので、ふわりとした食感がたまりません。「最近で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。夏の活力源にちょっと食べに行きましょう。



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”の都市型マルシェ。...



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種類の仕事です。...



銀行員、カメラマン、アナウンサー、商店街の販売員

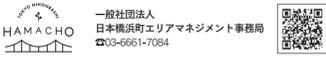
お仕事の感想



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

(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」 地域住民やオフィスワーカーが集う「月末交流会」。今回は「東京建築祭2025」との連動企画として「建築」をテーマに、建築家・西田氏のトークやクイズ大会で盛り上がりました。...



5月23日(金) 浜町読書倶楽部 Vol.9 普段は関わりのない人々が、「読書好き」という共通の趣味を通して新たなコミュニティを育む「浜町読書倶楽部」。今回は、CTIグループイノベーションスタジオをお借りし、丸山氏・舟津氏2名のゲストをお呼びして開催いたしました。...



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「とどのい研究所」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、「トレイルランニング」をテーマにトークショーを開催しました。...

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。...

橋梁の3つの役割
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。...



現場での関係者との議論の様子(トレンチ掘削調査) アジアの学会で発表している様子

お話を伺ったのはこの人
東京本社 海岸・港湾室 中園大介さん
鹿児島県出身。大学で海岸工学を専攻し、2013年の入社時より海岸に関わる仕事に携わる。...

「暮らしとドボク」とは？
浜町3丁目自にオフィス構える(株)建設技術研究所の社員、通称けんぎんさんをお迎えし、浜町での暮らしに役立つであろう暮らしとドボクにまつわる知識を、建設コンサルタントのマニアックな視点を通してお届けする連載です。...

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)
観演時間:11:00/16:00
料金(税込): S席(1階席・2階席) 13,000円 A席(3階席) 6,500円

トワライトアフタヌーンティー
～選べるメインディッシュとバーテンダーが織りなす豊富なフリーフロー～
期間:～9月30日(火) 最終入店:19:30
秋の夜長に乾杯! 「第3回 浜町いきつけ探し」
9月24日(水)～10月5日(日)

※各種イベントの情報は予告なく変更する場合があります。詳細は各公式サイトをご参照ください。 (一社)日本橋浜町エリアマネジメント 中央区日本橋浜町3-10-6 03-6661-7084