



Section 01
このまちで出会う、とっておきの日本酒

Section 03
浜町エリマネレポート
Vol.26

Section 02
気になるここへ行ってみたい
『J.M. WESTON ATELIER』

Section 04
暮らしとドボク Vol.17
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



このまちで出会う、とっておきの日本酒

古くから受け継がれてきた“粹”と、新たな風を吹き込む営みの感性。新旧がゆるやかに混じり合い、独自の文化を築く浜町・人形町エリアは、今宵も多くの人々でにぎわい、心地よい活気に包まれています。寒さ底打つこの時季、ふと足を止めたくなるのが店先から零れる柔らかな灯りや人の気配。今回は、そんな温もりの先に待つ、一日の締めくくりを託したい日本酒自慢の店を訪ねます。心満たされる至福の一杯を求めて、いざ暖簾の先へ！



3 五感で味わう串と酒 粹なコントラストに喉が鳴る

串揚げ なかや 人形町

中央区日本橋人形町 2-10-7 山田ビル 2F
☎03-3527-3628
営/月曜~土曜 17:30~L.O.22:00 日曜 17:00~L.O.21:00
休/不定休
Instagram @kushiage_nakaya_mingyouchou



松の司 ¥900 / 串はコースでのご提供

浅草橋の老舗「串衛門」の技を継承する江戸前串揚げの専門店。店主・尾鷲さんが旬の素材に薄衣を纏わせた一串は羽のように軽く、素材の持ち味を際立たせる10種のソースが、味わいにさらなる表情を加えます。この江戸前の粹に華やぎを添えるのが、串揚げとの相性を一途に追求した日本酒。最上の鮮度を貫くために全てを四合瓶で揃え、香りを余さず享受できるようワイングラスに注がれる。細部まで理想を求める徹底ぶりに、この店の矜持が宿ります。澄んだ一杯が美食の連なりを整え、今宵も杯を重ねる手が止まりません！

5 羽を休め、旨い酒に憩う。 酒好きが集うまちの止まり木

森ッ田

中央区日本橋浜町 2-34-4
☎03-6264-9558
営/ 17:00~23:30 (土日祝 ~23:00)
休/月曜、第1・3日曜日
Instagram @moritta.hamacho



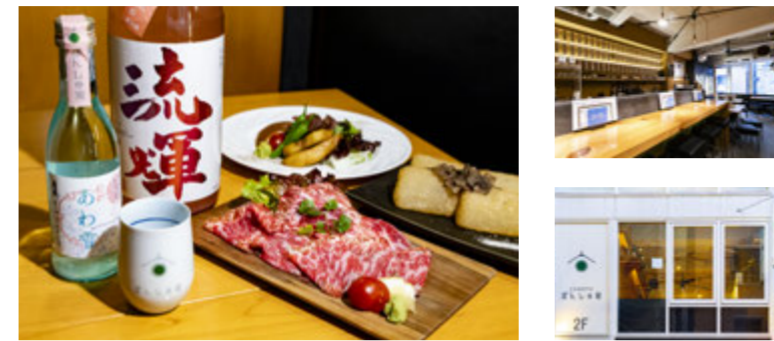
七カ グラス ¥750 一合 ¥950 / 牛もつの塩麹煮こみ ¥680

産地直送の食材を使い、細やかな手仕事で仕立てる優しい和食。お喋り上手なご夫婦に導かれ、初めて訪れる一人客もいつしか輪に加わる和やかな空気が流れます。日本酒は、青森の希少な銘酒「七カ」をはじめ、店主の目利きが光る約10種。1日1組限定「いわなの骨酒」(〜3月末まで)など、通を唸らせる顔ぶれにも出会えます。お酒と相性抜群の「牛もつの塩麹煮こみ」は、自家製の塩麹と丁寧に引いた出汁が五臓六腑に染み渡る味わい。ご夫婦の温かさが宿る一杯を手にとれば、冷えた体が芯から解きほぐされていきます。

1 入門酒から希少銘柄まで。 プロも心酔する日本酒専門店

日本酒専門店 人形町 ぽんしゅ家

中央区日本橋浜町 1-11-9 マガザン人形町2階
☎03-6661-2666
営/17:00~L.O.22:30
休/日曜、祝日
Instagram @ponshuya



流輝 純米吟醸 ももいろ無ろ過生 / 彩のあわ雪 / 自家製サーロインの生ハム ¥1,800(写真手前)

カウンター越しに目を引く、個性豊かなお猪口と各地の銘柄を刻んだ木札。日本酒ソムリエの店主が「日本酒好きを増やしたい」と掲げるこちらでは、初心者から通までが等しく酔いしれる200種超の圧倒的なラインナップが迎えてくれます。酒の個性を視覚的に示した「日本酒の味わいマップ」を頼りにスタッフが好みを引き出してくれたり、日替わりの銘柄を少しずつ試せる飲み放題でお気に入りの一本を探ったり。酒米や酒粕を生かした自家製の肴とともに、日本酒との新しい付き合い方を発見することができます。

とっておきの日本酒めぐり



6 海を越え、和を極める。 酒席の楽しみが広がる一軒

和風居酒屋 もみじ酒場 浜町

中央区日本橋日本橋浜町 2-55-1
☎03-4296-3071
営/ 11:30~L.O.14:00 / 17:00~L.O.23:00(土曜はディナーのみ)
休/日曜、祝日
Instagram @momijisakaba



日本酒3種飲みくらべ ¥1,650 / まぐるほほステーキ ¥1,518

ミャンマー出身の店主と、そのご家族で営む本格和食店。夜の主役を張るのが、選り抜かれた約20種の日本酒です。「日本酒三種飲みくらべ」は、自分好みの一本を見つける入り口としても最適。メニューに載っていないプレミアムなお酒もあるので、ぜひお店の方に聞いてみてください。お酒のあてに外せないのが、創業以来の看板メニュー「まぐるほほステーキ」。脂の旨みと馬刺し思わせる軽やかな食感、虜になるおいしさです。家族で守り続けてきた味と酒が織り成す、温かなひととき。今宵も変わらぬ灯が、浜町の夜を優しく包み込みます。

2 日本酒派もワイン派も共に。 一皿を囲む、自由なペアリング

自然派ワインと純米酒 huit

中央区日本橋人形町 2-10-11 KYOE PLAZA 5F
☎03-6661-0279
営/ 11:30~L.O.14:30 / 17:00~L.O.22:30
休/不定休 (原則火曜日)
Instagram @huit.tokyo



香取 ¥1,000(グラス) / 季節のお野菜ウフマヨネーズ ¥900

ソムリエにして無類の日本酒好きであるオーナーが、双方への情熱を注ぐビストロ。扱う日本酒は米と水のみで醸す純米酒に限定し、銘柄を固定しない一期一会の顔ぶれが、酒好きの心を弾ませます。味わいは親しみやすさを軸にした「イユクル」と、生飴や山廃など伝統製法に重きを置く「トクイナ」に分類。無農薬米を低精白した「香取」は、複雑かつ力強い個性が際立つクイナを象徴する一本です。和食の要素を忍ばせた旬野菜の一皿が、日本酒にもワインにも成立するとおきのマリアージュを奏でます。

4 まだ見ぬひとと零に。 日本酒が結ぶ、新たな縁

新川屋 佐々木酒店

中央区日本橋人形町 2-20-3
☎03-3666-7662
営/平日 9:30~22:30 土曜 9:30~20:00 日祝 12:00~18:00
休/なし
Instagram @sasas.jp



(写真右から)一念不動 TABBITO 601 ¥3,300、多賀佐 純米大吟醸 生原酒 朝日 ¥3,938、越前野 Stark Kaiser シュルククカイザー ¥3,300

人形町・甘酒横丁で、大正4年から暖簾を守る老舗酒屋。「日本橋日本酒プロジェクト」の主宰や地域イベントへの出店など、酒と人を結ぶ場として長きにわたるまちを見守ってきました。店内に並ぶ約150種の日本酒は、造り手の顔が見える個性豊かなセレクト。独自の味わいマップを軸に、古酒や醸造年度ごとの違いを楽しめる銘柄まで、日本酒の幅と奥深さを感じるラインナップが揃います。四代目・邦秀さんの「知識で選ぶのではなく、体験として広げていくもの」という言葉通り、日本酒との距離がもっと縮まる一軒です。

7 美食を完成させる一献で 日常と非日常のあわいに酔う

浜町えぐち

中央区日本橋浜町 3-26-11
☎03-6661-7813
営/ 17:30~23:00 料理 L.O.20:30 (完全予約制)
休/日曜、祝日、第1・第3水曜
HP / https://hamachoeuguchi.com/



鳳凰美田 ¥1,800(一合) / 鮎はコースでのご提供

2024年9月に誕生した鮎と和食の店。古民家を丁寧にリノベーションした店内には、凛とした上質さと浜町らしい穏やかさが同居しています。店主・江口さんがセレクトする日本酒は、料理と鮎が主役であることを前提にした9〜10種類の銘柄。香りを立たせるワイングラスや、口当たりを柔らかく整える錫の器など、日本酒の表情に合わせた一客で供されるものこの店らしい心遣いです。今の時季のおすすめは、栃木県の銘酒「鳳凰美田」。純米ならではの甘みとふくらみに、ワインのようなニュアンスが印象的な一本です。

繋がる、いい街、いい仲間

2025年10月31日にオープンした「J.M. WESTON ATELIER」。手しごとの息遣いが聞こえる浜町に、また一つ新たな顔が加わりました。130年以上の歴史を誇るフランスの老舗シューメーカーは、なぜこのまちを選んだのか。その答えを探るべくアトリエを訪ねたのは、浜町の老舗染元「濱學高虎」のお二人です。実はアトリエの門出に寄せたプロダクトを共作した縁で、既に深い信頼で結ばれていた両ブランド。代表のピアさんと語らうものづくりへの熱い想いは、気付けば靴のオーダーにまで発展するほど意気投合するひとときとなりました。



濱學高虎 職方
高林 晋さん

静岡県浜松市出身。文化服装学院で服飾を学んだ後、広告代理店でグラフィックデザインを担当。江戸の伝統技術に強い関心を持ち、25歳で「濱學高虎」に弟子入り。以降、30年にわたり職方として半纏、手ぬぐい、合羽袋などの図案から染色までを一貫して手掛ける。広告業界で培った感性と伝統技術への深い敬意で、日本のものづくりの伝承者としても活躍。

濱學高虎 代表
高橋 由布さん

浜町で1948年から続く染元「濱學高虎」の三代目。先代の遺志を受け会社員から一転、2014年に代表に就任。「伝統・文化といった堅苦しいイメージではなく、日々の生活に楽しさをもたらし品々を揃えたい」という想いを信条に、店を支える職人たちが地元の人々に支えられながら、江戸の粋を未来へつないでいる。生まれも育ちも浜町。まちへの愛も深い！

J.M. WESTON 代表取締役社長
クリスチャン・ピアさん

フランス出身。1998年に「EUビジネスマン日本研修プログラム」の一期生として来日。銀行やメーカーでの研修を通じて、日本の商習慣と文化の深層を学ぶ。その後、複数のラグジュアリーブランドで要職を歴任し、2010年に1891年創業の老舗シューメーカー「J.M. WESTON」の日本代表に就任。流暢な日本語とフットワークの軽さ、飾らない人柄でブランドを牽引する。

ピア フランスでは「ラストミニット」で何かをする事も多いのですが、日本の職人仕事は違いましたね。でも、そうやって時間をかけて丁寧に向き合っているからこそ、素晴らしいものが生まれるのだと改めて実感しました。

——納期を巡る熱いやり取りの中にも、「妥協したくない」というものづくりへの共通の想いを感じられます！

高林 私たちがどうやって物づくりをしているのか、制作工程を写真に撮ってピアさんにお見せしたんです。そうしたら、すごく感動して下さって。

ピア 「早く形にしたい」という私の焦りも、より良いものを作りたい情熱ゆえでした。でも、高虎さんの仕事を見て、注がれる手間の重みと時間をかける意味が理解できたんです。そうやって大切に作られたものだからこそ、私たちの靴と同じように、手に取った時に伝わる“体温”があるのだと感じました。



——これから、この街でどんな展開を考えていますか？

高林 憧れのメゾンと一緒にものづくりをさせていただいたことは、言葉にしがたい喜びですし、職人冥利に尽きる経験でした。この先にもいろいろな企画がある中で、新しい発展があればうれしいなと思います。

ピア まずは今回のプロジェクトを、ぜひ長く続けていきたい。そして次は、もっと時間をかけて新しいデザインにも挑戦したいですね。既に、「Single O Hamacho」や「プーランジェリー・ジャンゴ」とも素晴らしいクリエイションを実現しました。これからも、まちの皆さんとのつながりを大切に、浜町だからこそできる「手しごとの物語」を広げていきたいです。



高橋 新しい風が吹くことで、浜町がさらに面白くなっていきそうですね！



J.M. WESTON ATELIER
東京都中央区日本橋浜町3-10-4



濱學高虎
東京都中央区日本橋浜町2-45-6

浜町エリマネレポート

Vol.26

(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！



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



12月8日(月)
浜町ランニング倶楽部 vol.11



ランニングが趣味の方から、初心者の方まで幅広い層が楽しめる「浜町ランニング倶楽部」。今回は浜町三丁目にある小型温浴施設「HAMANOYU えど遊」をスタート地点に、約30名の参加者が会話を楽しみながら隅田川テラスを走りました。終了後はお風呂やサウナで汗を流し、湯カフェのドリンクや近隣のカフェHama Houseの食事を楽しみました。

1月18日(日)・19日(月)
浜町マルシェ



地元商店会の屋台をはじめ、こだわりの逸品が並ぶ浜町マルシェ。今回は「米」をテーマに、お米や米粉スイーツなどが会場に並びました。また、子ども向けの餅つき大会を開催し、日本橋浜二町会青年部や久松警察署の皆様のご協力のもと、つきたてのお餅を使ったお雑煮の振る舞いも実施。そのほか、書き初めコーナーでは参加者の作品を会場内に展示し、新年らしい企画で会場は多くのお客様で賑わいました。

1月26(月)～31(土)
浜町あいさいDay



1月31日「あ・い・さ・い」の日に合わせて、パートナーと野菜への愛をテーマにイベントを開催。昨年に引き続き「あいさい川柳」の募集や、野菜をたっぷり使った愛菜弁当の販売を行いました。さらに1月31日には、Hama Houseにて1Dayイベントを開催。ミニマルシェや、カゴメ(株)社員の方々による野菜の実験やワークショップを行いました。参加した子どもたちは、野菜に触れながらさまざまな体験を楽しみました。

正しさを見極め、信頼を編む。公共工事をスマートに進化させる「起点の設計者」

まちを形づくる公共工事を、適正かつ円滑に。その仕組みを根底で支えているのが、壽田健一さんが所属する(株)建設技術研究所のマネジメント技術部です。構造物ができるよりもずっと前段階、いわば「ドボクの根っこ」を担う部署。複雑な法制度や膨大なデータから公正な“解”を導き出す揺るぎないプロ意識が、インフラの質と社会の信頼を支える基盤となっています。

公共工事の制度設計でまちづくりを支える3つのポイント

- POINT 01 公共工事を支える制度や基準を計画・設計
- POINT 02 分野を超えた知見で導く正確なマネジメント
- POINT 03 公平で透明な公共工事の実施へ導く縁の下の力

「マネジメント技術部が担うのは、公共工事の“裏側の設計図”ともいえる制度や基準づくりの支援と提案です。入札契約や品質確保のルール設計、工事費算定基準の改定提案まで、時代に合わせた適切なアップデートを加えながら、裏方として公共工事の土台を支えています。工事費や諸経費など、わずかな数値の差が工事全体の成否あるいは社会にまで影響を及ぼすこともあるため、分野を問わない幅広い知見と徹底した正確さが欠かせません。表舞台に立つ分野ではありませんが、多くの公共工事の最上流に私たちの仕事関わっているんです。身近なところでは、隅田川テラスの照明設備、デザイン性の高い特注品で一般的な流通価格がわからないため、一つ一つ調査し、適正価格を導き出す仕事もしました。自分の提案が公的な指針として日本中の現場を支え、公平で透明な工事発注の礎となる。その責任の重さと、縁の下で社会を支えているという自負こそが、この仕事に向き合う原動力になっています。」



部署配属年に改定を手がけた、公共工事の土台となる基礎資料



隅田川テラス

お話を伺ったのはこの人



東京本社 マネジメント技術部 主任 壽田 健一さん

福島県出身。2013年入社。入社以来、発注者支援業務一筋でキャリアを築いてきたプロフェッショナル。趣味は旅行で、土地ごとの風土や人との出会いが、公正な基準づくりのインスピレーションにもなっているとか。また、その土地ならではの美味しいご飯やお酒も楽しみの一つ。「日本酒が好きで、生まれ育った地元のお酒が最高に美味し、家で楽しんでいます。」

「暮らしとドボク」とは？

浜町3丁目にオフィスを構える(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。毎月、異なるゲストをお迎えしてお届けします。

『大地の子』
2026年2月26日(木)～3月17日(火)
開演時間:12:00 / 13:00 / 17:00 / 18:00

戦争によって引き裂かれた家族の苦悩を、今に呼び覚ます。
山崎豊子の壮大な人間ドラマついに舞台化！

料金:
平日
S席 13,000円 / A席 8,000円 / B席 5,000円
土日祝日・千輪楽
S席 14,000円 / A席 9,000円 / B席 6,000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 10:00-17:00

新着情報

——浜町にJ.M. WESTON ATELIERがオープンしたことは、まちでも大きなニュースになりましたね！

ピア 私たちにとっての靴は単なるモノではなく、深い歴史と文化そのもの。だからこそ、靴が完成するまでの物語やこだわりといったブランドの想いをしっかり伝えられる場所でお店を開きたいと考えていました。浜町のまちづくりには「手しごと」というコンセプトがありますよね。職人さんたちの伝統や息遣い、本質的なものづくりの深さを感じるこの場所なら、私たちのアトリエを見てもらうのにぴったりだと思いました。

高橋 こうして実際にアトリエに何うと、私たちが大切にしてきた浜町の空気感にウエストンさんのアトリエがずっと馴染んでいて、何だかうれしくなります。工房の様子が伝わるオープンな造りで、ものづくりに対する自信と誇りを感じますね。

ピア 都会的な機能を備えながら、情緒豊かな営みが今も残る浜町は、「味」のあるまちだと感じます。流行の最先端を行くような華やかなエリアとは違う、コミュニティの温かさもありますよね。このまちの一員として、私たちもいち早く皆さんの輪に溶け込み、良い関係を築いていきたい。そんな想いで、高虎さんの扉を叩いたんです。

——今回のコラボレーションであるシューバッグは、どのように誕生したのですか？

ピア 長く大切に履き続けるウエストンの靴には、保管のためのシューバッグが欠かせません。まちの一員として何か形にするなら、やはりこの地で長く手しごとを続けてこられた高虎さんと一緒にしたい。そう確信して、限定モデルの「#180」に添えるシューバッグと、レセプションのギフト用に手ぬぐいの製作をお願いに行ったんです。「早く作ってください！」と泣きながらお願いしましたが、高林さんにあっさり断られて(笑)。



高林 「NO! NO!」ってね(笑)。ピアさんの思いはうれしかったのですが、うちは手作業の染め。職人として工程を省くことは絶対にできません。レセプションまでは1カ月を切っていましたから、物理的に無理だとお伝えしたんです。最終的に、手ぬぐいは既存のものにプリントというかたちで何とか間に合わせることができました。それにしても、ウエストンの代表取締役社長自らが飛び込みでいらしたのには、「まさか!」と驚きました(笑)。