

# BRIDGE

Issue 019  
The Intersection of Nihonbashi Hamacho

## Section 01

### 浜町界隈で見つけた夏に食べたいひんやりグルメ

Photo\_Natsuko Miyagi/ Text\_Tomoko Hori



Section 01  
浜町界隈で見つけた  
夏に食べたいひんやりグルメ

Section 02  
気になるここへ行ってみた  
『ブーランジェリー・ジャンゴ』

Section 03  
浜町エリマネレポート  
Vol.10

Section 04  
暮らしとドボク Vol.01  
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 2022\_7\_25

安田不動産 明徳産  
建設技術研究所

太陽がキラキラと照りつける毎日に、身体も心もバテ気味…なんてときは、冷たくておいしいものを味わうのがいちばん!そこで今回は、浜町・人形町で食べる夏ならではのひんやりグルメを紹介します。江戸時代から続く甘味処の和スイーツや、一風変わったかき氷など、豪華ラインナップ!暑さを忘れさせてくれる爽やかな味わいに、元気が復活するはず。涼を求めながらの夏のグルメ探訪をぜひお楽しみください。

※店の営業時間は、新型コロナウイルスの影響により変更になる可能性があります。詳しくは各店舗のホームページをご確認ください。お問い合わせください。



### 3 手づくりの優しさが溢れる 下町の味

#### 彦九郎

中央区日本橋人形町 2-11-3  
☎03-3660-5533  
営/平日 10:00~20:00 / 土日祝 10:00~18:00  
※かき氷販売時間 12:00~18:00(材料がなくなり次第終了)  
休/不定休  
<https://www.hikokurou.jp/>



氷いちご ¥600

京都で創業し、人形町に根を下ろしたのは昭和26年。以来、わらび餅やとらやきなど、気軽に頂ける京菓子で地元で愛されている『彦九郎』。夏になるとお目見えする、地元民お待ちかねのメニューがかき氷。「氷いちご」は、商店街の果物店から仕入れたイチゴを三温糖でじっくりと寝かしたシロップが特徴。手間暇かけながらも「気軽に食べてもらいたくて」と、価格は600円と良心的。人形町の焼き印を押したお煎餅がアクセントになった、下町情緒溢れる夏の風物詩的一品です。

### 5 かき氷ファンも興奮の こだわりメニュー

#### 美氷 ねろの鈴

中央区日本橋人形町 2-1-9  
☎03-6260-9865  
営/ 11:00~16:20(L.O15:50)  
休/不定休 ※来店の際は公式サイトをご確認ください  
<https://bihyou-neronosuzu.owst.jp/>



レアチーズケーキ〜チーズバーラー〜 ¥1400

かき氷を毎年提供する話題の新店といえば、水天宮前にある『美氷 ねろの鈴』。シロップやソース、練乳ミルクなど、手づくりこだわり、オリジナル感満載のメニューは、食べる前からワクワクすると評判です。特に人気が高いのが、自家製レモンカードがたっぷりとかかった『レアチーズケーキ』。ふんわりと削った氷とフルーツコンポート、ラムレーズンなどの具材、濃厚なチーズシロップの掛け合わせが絶妙。器に溜まった汁を飲み干す瞬間まで楽しめる、かき氷という名の本格スイーツをご堪能あれ。

### 1 和と洋のひんやりコラボは やみつきに

#### 花やぐら

中央区日本橋浜町 2-31-1  
☎03-3660-3967  
営/ 9:30~16:30  
※公演時間の関係で時間が前後する場合がございます  
休/公演に準じて  
公式ホームページの「お食事のご案内」にてご確認ください



クリームあんみつ ¥850

明治座に併設されている喫茶店『花やぐら』。こちらで夏に食べるなら「クリームあんみつ」。ミルクの味が口の中に広がるひんやりとしたソフトクリームはそれだけでも濃厚で美味。抹茶、黒糖など3種類の寒天や粒あん、白玉と一緒に、さっぱりとそのまま食べるもよし、黒蜜をかけてコクを味わうもよし。一口ごとに笑顔になれる人気メニューです。ソフトクリームと粒あんを合わせたコーヒーフロート(¥600)もおすすめ。  
※公演によって販売形態・販売商品等が変更になる場合がございます。最新情報はホームページでご確認ください。

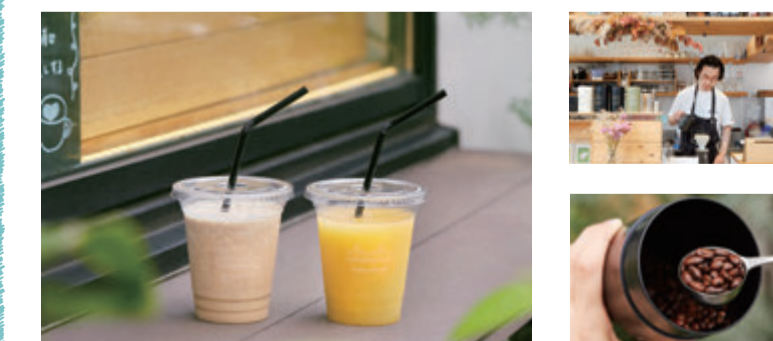
### 浜町界隈のひんやりグルメ



### 6 シャリッと食感で 瞬時にひんやり

#### Hama House

中央区日本橋浜町 3-10-6  
☎03-6661-7084  
営/平日 11:30~21:00 / 土日祝 11:00~19:00  
休/不定休  
<https://hamacho.jp/hamahouse/>



アイスカブチーノ ¥550(T.O ¥540)、マンゴーグラニータ ¥605(T.O ¥594)

「アイズドリンクでも、コーヒーの味わいを堪能してもらいたい」と話すパリスタ自慢のドリンクが「アイスカブチーノ」。ロースターに焙煎してもらったオリジナルのコーヒー豆から抽出したエスプレッソをミルクと氷とともにシェイク。ふわりとした口当たりのあとに押し寄せるのは華やかなベリー系の酸味とエスプレッソならではの苦み。コーヒー好きも納得の一杯です。毎年人気のグラニータには、この夏、マンゴー味が登場。濃厚な甘みとシャリッとした食感はデザートのように飲みごたえも十分!

### 2 生絞りモンブランと かき氷がマッチ

#### 和栗モンブラン&かき氷 ふわり

中央区日本橋人形町 2-20-7  
☎03-6231-0538  
営/ 11:00~18:00(L.O17:30)  
休/木曜日 祭日、祝日の場合は営業  
<https://www.chance15.jp/>



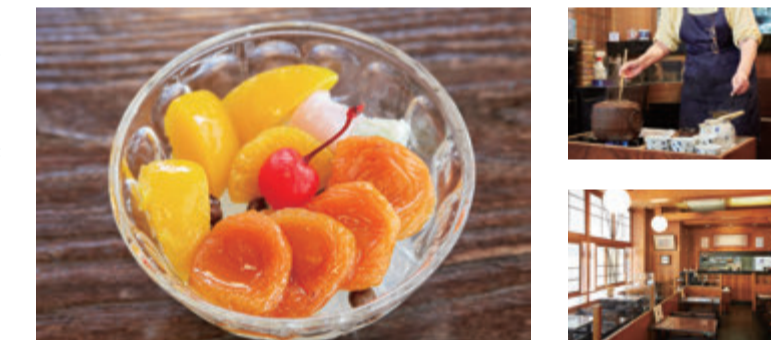
和栗モンブランかき氷 ¥1,450

2021年11月に甘酒横丁にオープンした、和栗モンブラン&かき氷の店『ふわり』。看板メニューは、愛媛産の和栗ペーストをオーダーを受けてから絞るモンブラン。今の時期は、この生絞りモンブランと、羽根のように軽やかに削ったかき氷を組み合わせた「和栗モンブランかき氷」がおすすめ。中は生クリームやカスタードクリーム、ミルクソースが層になり、奥からはサクサクのパイも登場!カラメルソースで味変も楽しめ、普段、甘いものを食べないという方もペロリと完食すること間違いなし。

### 4 江戸時代から続く 老舗の懐かしい甘味

#### 初音

中央区日本橋人形町 1-15-6  
☎03-3666-3082  
営/ 11:30~18:00  
休/無休



杏みつ豆 ¥1,000

創業は江戸末期の天保8(1837)年。昭和の趣が残る店内には、男性客の姿も。ここ『甘味処 初音』でリピーター続出のメニューが「杏みつ豆」です。レトロなガラスの器の中でひときわ輝く杏は、セミドライフルーツを蜜で煮一晚寝かせて甘さを引き立てるのがポイント。北海道産の小豆を使った手作りの餡や黄桃、みかん、チェリーなどのフルーツに、さっぱりとした甘みの白蜜をかけて召し上がれ。黒蜜に変えたり、白玉をトッピングをするなど、自分流にアレンジするのが通の食べ方だろう。

### 7 カカオの風味を堪能する スペシャリテ

#### nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO

中央区日本橋浜町 3-20-2 HAMACHO HOTEL1F  
☎03-5643-7123  
営/ 10:00~18:00  
休/不定休  
<https://nel-tokyo.jp/>



カカオ金時 ¥1,320

氷なのにチョコレートのようなふわっとした口どけ。チョコレートの新たな楽しみ方を堪能できるのが、浜町ではすっかり馴染みの『nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO』の夏の定番「カカオ金時」。濃厚なチョコレート氷に、北海道十勝産小豆の自家製餡をトッピングし、カカオソースと練乳ソースをかけながら味の変化を楽しめる贅沢な一品です。食後に出されるオリジナルカカオティーの優しい味わいに満足感も倍増!

## 繋がる、いい街、いい仲間

かつては料亭が軒を連ね、食文化が栄えた浜町。実は、日本を代表する食の企業が集まっている街でもあります。今回はその中の一社、カゴメ（株）に勤務する風間彩乃さんが訪ね人です。風間さんにとって「気になる場所」は、まちで人気のパン屋「ブルーランジェリー・ジャンゴ」。浜町を舞台に食に携わるふたりが、野菜談義、浜町談義に華を咲かせました。



ブルーランジェリー・ジャンゴ  
川本 奈津子さん

幼稚園教諭を経て、パン作りに興味を持ち、23歳で大手ベーカリーに転職。2010年、ご主人の宗一郎さんと「ブルーランジェリー・ジャンゴ」を開業。練馬区江古田で約9年営業を続けたのち、2019年5月に浜町に店舗を移転。現在はパンの製造全般を担当。

カゴメ株式会社  
風間 彩乃さん

2006年、カゴメ（株）に入社。研究職を経て企画部に勤務。2014年から4年間、夫の転勤に伴い、オーストラリアへ。2019年に復職。現在は社内の「野菜をとうろうキャンペーン推進室」のメンバーとして活躍。プライベートでは9歳と6歳の2児の母。

—— 風間さんは普段からジャンゴのパンをよく購入されているそうですね。

風間 ジャンゴさんは会社からも近くて、お昼に買いに来たり、休日は子どもたちと一緒に足を運んだりしています。おいしいのはもちろんのこと、サンドイッチなど彩りがあるパンも多く、ショーケースを見ただけでワクワクするんです。

川本 ありがとうございます。パンって基本、茶色じゃないですか。そこに彩りが欲しくて、生地の作り方から具材の組み合わせまで、味や色彩のバランスは意識しています。



風間 私は、コーンパンを使ったサンドイッチが大のお気に入り。スモークサーモンやいんげん、ズッキーニが入っているので食感がとても良くて。仕事で煮詰まると決まって食べたくなくなります（笑）。

川本 確かに歯ごたえなど、食感はとても大切だと思っています。たとえばズッキーニも噛んだとき

ジュワッと口の中に広がる旨味を味わってほしくて、あえて厚めに切ってローストしています。

風間 デルやレモンソースがサーモンにとっても合っているし、そもそもパン自体がとてもおいしい！仕事柄、家でも子どもたちにどうやって野菜を多く食べてもらうか頭を悩ませているので、調理の仕方など参考になります。

—— おふたりとも“食”を創り出す仕事をされています。それぞれにこだわっていることはどんなことでしょうか。

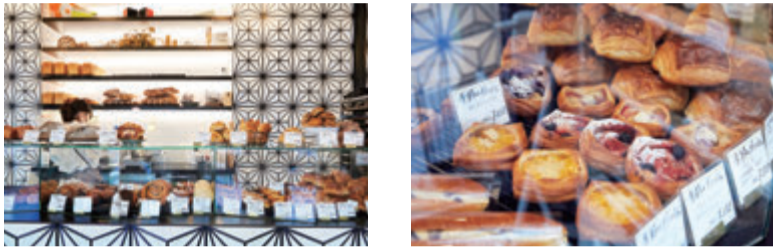
川本 おいしいことを前提に、他のお店でやっていないことをやるようにしています。パンの生地にピューレしたピーツやジャガイモを練り込んだり、サンドイッチは具材の組み合わせにもこだわっています。



風間 私はもともと研究職で、フルーツや野菜を使った飲料やパスタソースなどの食品の開発もしていました。開発する際は、新商品のコンセプトに合う味覚・栄養・価格になるように、原材料、加工工程、容器などを選択し、細かく分析しながら品質設計をしています。

川本 設計かぁ！私たちは感覚的なところが大きいのですが、風間さんたちは食に対して化学的に向き合っているんですね。

風間 私は川本さんがどうやってその感覚を磨かれているのかわかりたいです。



川本 1年に1回はヨーロッパなど海外に旅行し、気になるレストランに行って目と舌を肥やし、自分たちをブラッシュアップさせていますね。商品開発などクリエイティブな部分は夫がメインなのですが、「あの国のあのお店で食べた、あの料理！」と言って、「分かった、あの味ね！」なんて会話から新商品が生まれることも多いです。

—— 風間さんは、社内の「野菜をとうろうキャンペーン」の推進メンバーをされていますか。

風間 1日の野菜摂取目標量は350g（※1）です。それに対し、日本の1人当たりの平均摂取量は約290g（※2）。あと60g足りていないんです。異業種の企業などに声をかけて、野菜不足解消に向けて様々な共同企画を進めています。

（※1「厚生労働省 健康日本21」が推奨する1日の野菜摂取目標量）  
（※2平成22年～令和元年国民健康・栄養調査（厚生労働省）での日本の1人当たりの平均野菜摂取量）

川本 先ほど、風間さんに持ってきて頂いた「ベジチェック®」（※3）で測定してもらったら、私も野菜不足と判定されちゃいました。確かに自覚はしているんですが…。それも、野菜をたくさん摂れるようにと、うちにはサンドイッチがたくさん。お肉やお魚と野菜をパンに挟んで、1つの食べ物として完結させられたらいいなと。

（※3 手のひらを当てただけで野菜摂取の充足度を測定することができる機器。医療機器ではなく、値はあくまでも目安となります。）



風間 ショーケースの中が野菜の彩りであふれていて、種類も豊富ですよ！カゴメに勤める私としては、弊社の商品で野菜不足解消を後押しできたら…と思いますが、大切なのはその人のライフスタイルや食の好みに合っているか。おいしく、楽しみながら、野菜摂取を意識できるといいですよね。

—— お二人は住まいも浜町近隣とのこと。このエリアの魅力はどんなところにあると思いますか？

風間 飲食店を含め子連れで楽しめる場所が多く子育てがしやすいです。

川本 未就学のお子さんがいらっしゃるファミリーが多いですね。隅田川沿いの散歩をしていると空が広々としていてリフレッシュできます。

風間 隅田川、いいですよ。我が家の休日はみんなで自転車に乗って、ジャンゴさんでパンを買い、清澄公園に行くのが定番。近くにこんな素敵なパン屋さんがあって良かったです。また、家族でも伺いますね。今日はありがとうございました！

ブルーランジェリー・ジャンゴ  
中央区日本橋浜町 3-19-4  
Instagram @ b\_django

カゴメ株式会社  
中央区日本橋浜町 3-21-1 日本橋浜町 F タワー内  
0120-401-831  
https://www.kagome.co.jp/  
野菜摂取推進プロジェクト  
https://www.asahi.com/ads/yasaiwotorou-pj/

## （一社）日本橋浜町エリアマネジメントとは？

日本橋浜町界隈をより魅力的なまちにしようと2020年4月に発足された団体。地元の方と連携し、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！



4/17  
18 「浜町マルシェ」



新型コロナウイルス感染症の影響で中止が続いていた「浜町マルシェ」をおよそ1年半ぶりに開催。今回は、規模を縮小しての開催となりましたが、地元商店会の屋台など2日間でおよそ20店舗が出店。たくさんの方にご来場いただき、皆さん、お買い物や店主との会話を楽しんでいる様子でした。

4/26 「第7回協議会」



年に4回実施している協議会。4/26に開かれた会では、まちの公有地活用をテーマに会員同士でグループディスカッションを実施。どんな施設があったらいいかなど、意見交換しました。中でも多かったのが、「くつろげる足湯を作ってほしい」という意見！これには共感する方も多くいらっしゃいました。

5/11 「浜町きれいプロジェクト Vol.11」







11回目の開催となったこの日は明治座前に集合。今回も85名とたくさんの方にご参加いただき、浜町1丁目～2丁目、浜町公園周辺のゴミ拾いを行いました。30分の清掃活動を終え、今回はゴミ袋4袋分のゴミを回収。毎回、奇数月の第一水曜日に開催しているので、気になる方はぜひご参加ください。

## 「あなたにとって『土木(ドボク)』とは？」

今号より新連載「暮らしとドボク」がスタート！浜町にオフィスを構える（株）建設技術研究所の社員、通称けんぎさんをお迎えし、浜町での暮らしにきつと役立つであろう知識を、土木業界の“マニアックな視点”を通してお届けします。初回は、編集部からけんぎさんへ「あなたにとって土木とは？」というお題を出題。調べてみると、「土木とは、土石・木材・鉄材などを使って、道路や河川、橋梁などの工事をする事」とあるけど…。

けんぎさん、皆さんにとって「土木」ってズバリなんですか？

<p><b>ANSWER 01</b> 土木とは、 緑の下の力持ち</p>  <p>みんな色々な場面で恩恵を受けているはず。でも、当たり前すぎてあまり意識しない、空気みたいな存在。 (東京本社 砂防部 鴨志田さん)</p>	<p><b>ANSWER 02</b> 土木とは、 未来へつなぐみんなの財産</p>  <p>今日を支え、未来を潤すみんなのための技術。そこには作り手の熱意と優しさが込められています。 (東京本社 営業部 関東事務所 井上さん)</p>	<p><b>ANSWER 03</b> 土木とは、 哲学・魂のこもった芸術品</p>  <p>技術者たちが魂を込めて作り出す社会資本。それは哲学に通じる芸術品である。 (東京本社 ダム部 豊島さん)</p>	<p><b>ANSWER 04</b> 土木とは、 先人の知恵の塊</p>  <p>先人が命と生活を守るため試行錯誤を繰り返して造ったものばかり。経験則の宝箱です。 (大阪本社 河川部 橋本さん)</p>
<p><b>OTHER ANSWERS</b> ・土木とは、幸せを支えてくれるもの ・土木とは、暮らしを豊かにする人々のための技術 ・土木とは、安全・安心な暮らしを守るための唯一の対抗手段 ・土木とは、人間らしさを凝縮した遺産 ・土木とは、自然と人間社会の架け橋 ・土木とは、街中の大きな芸術品 ・土木とは、夢と希望を形に委ねるもの ・土木とは、未来の形を作ること</p>			

ある人にとっては「緑の下の力持ち」であり、ある人にとっては「魂のこもった芸術品」である。土木って思っているより面白くて、奥深い世界なのかもしれません。次号以降は、防災、河川、橋梁、道路など、業界で活躍するプロが1名ずつ登場。暮らしとドボクの関係を深堀していくので、ぜひ楽しみに！

舞台「ゲゲゲの鬼太郎」

1965年の週刊少年マガジンの連載にはじまり、漫画、アニメ、映画、小説、ドラマ、ゲームなど、半世紀以上にわたり多くの人に愛され続けている「ゲゲゲの鬼太郎」が、水木しげる生誕100周年の今夏、舞台化され明治座にて上演！

【出演】  
ゲゲゲの鬼太郎／荒牧慶彦  
ねこ娘／上坂すみれ  
ねずみ男／藤井隆  
天邪鬼／リノ／七海ひろき  
砂かけばあ／浅野ゆう子  
料金（税込）：S席（1・2階席・車いすスペース）12,000円／A席（3階席）6,000円／アフターステージ付き公演 S席 13,000円／アフターステージ付き公演 A席 7,000円 主催：舞台「ゲゲゲの鬼太郎」製作委員会  
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/

7月29日(金)～8月15日(月)  
開演時間 12:00/17:30  
※8月15日のみ11:00



©水木プロ・フジテレビ・東映アニメーション  
©舞台「ゲゲゲの鬼太郎」製作委員会

街のみんなで健康に向き合う3週間！  
「浜町ベジウォーク」

8月15日(月)～9月4日(日)

「おいしく、楽しく、野菜をとうろう」を掛け声に、浜町界隈の飲食店約15店舗が野菜を使ったメニューを提供。スタンプを集めた方には野菜ジュースをプレゼントします。ハマハウスでは同期間中、コラボカフェも開催！イベントの詳細はHamacho.jpをご確認ください。

（一社）日本橋浜町エリアマネジメント 浜町ベジフェス事務局  
中央区日本橋浜町 3-10-6  
☎03-6661-7084

※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。

夏まつりアフタヌーンティー

ワクワクする緑日がアフタヌーンティーに。たこ焼きやチョコバナナのスイーツ、お好み焼きや焼き鳥のセイゴイりなど童心に返るひとときをお楽しみください。  
料金：¥5,445(税金・サービス料込み)  
※写真は2名様分

ロイヤルパークホテル1階ロビーラウンジフォンテラス  
中央区日本橋蛸船町2-1-1  
☎03-5641-3600  
(レストラン予約専用ダイヤル 9:00～19:00)

親子でいまを一緒に楽しむ  
「Blanket(ブランケット)」

ハマハウスにて定期的なママと赤ちゃん向けのワークショップを開催。日々の育児に役立つ講座が盛り沢山！ママ同士の交流の場としても人気です。開催情報はインスタグラムをご確認ください。

Blanket(ブランケット)  
連絡先：blanket.project0719@gmail.com  
Instagram：@blanket\_mama\_baby

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。

