

Section 01  
今日はどんな気分？  
浜町界隈で見つけたおすすめ麺ランチスポット

Section 02  
気になるここへ行ってみたい  
『きもの円居』

Section 03  
浜町エリマネレポート  
Vol.15

Section 04  
暮らしとドボク Vol.06  
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。



仕事の合間のお昼とき。ササッと済ませられて腹持ちもよいランチといたら！麺とひと言いでいっても種類はさまざま。喉越しを楽しむそばや出汁の味で違いを楽しむうどんなど日本ならではの麺をはじめ、パスタやラーメンなどランチにおすすめのお店を一挙にラインナップ。浜町界隈にある老舗や新顔などその顔ぶれも多彩です。店主やシェフが腕を振るう各店のこだわりの味を求めて、ぜひ麺巡りをお楽しみください。



### 3 地元民に愛される まち中華で食す創作ラーメン

#### 華山

中央区日本橋浜町 2-29-2  
☎03-5640-5223  
営/月曜～土曜 11:30-14:00/17:30-L.O.21:30  
休/日曜・祝祭日



梅ラーメン ¥670

「浜町のまち中華」として根強いファンを持つのが清洲橋通り沿いに店を構える「華山」。店先に置かれた黒板の日替わりメッセージやボリュームたっぷりの料理、気さくな店主夫妻のもてなしなど人気の理由はいくつもある。注目はここでしか食べられないオリジナルメニュー。例えば「梅ラーメン」。ラーメンに豚骨や鶏ガラを煮出したスープと壁出汁を注ぎ、その上に梅干しをたっぷり。細切りのチャーシューも加わり、さっぱりとしながらも腹持ちは抜群。一度食べたらやみつきになる逸品です。

### 5 食ツウも納得！ 職人技が光る本場の讃岐うどん

#### 谷や

中央区日本橋人形町 2-15-17 1階  
☎03-5695-3060  
営/月曜～日曜 11:00-L.O. 21:15  
休/年中無休  
[https://www.instagram.com/udon\\_taniya/](https://www.instagram.com/udon_taniya/)



かしわ天つけうどん ¥1,200

讃岐うどん専門店といえば人形町の「谷や」。うどん作りは早朝からスタート。その日の気温や湿度に応じて配合された小麦と良質の軟水を練り合わせ、生地を足踏み。手打ちで延ばして麺切りし、釜で茹であげます。熟練の技が光るうどんを引き立てるつゆは、昆布やいりこなど素材重視の無添加。店主の谷さんによるとランチ人気No.1が「かしわ天つけうどん」。鶏胸肉のジュシーさがたまらないかしわ天の他、野菜の天ぷらもついてお得感満載。通し営業なので遅めのランチに利用できるのも嬉しい！

### 1 隠れ家バルの人気No.1を誇る 濃厚なクリームパスタ

#### 人形町バル 雄

中央区日本橋富沢町16-5 中2階  
☎03-6661-6362  
営/火曜～金曜 Lunch 11:30-L.O.14:00/Dinner 17:30-L.O.22:45  
土曜・日曜・祝祭日Dinner 17:00-L.O.22:30  
休/月曜、第1・第2日曜  
<http://www.bal-yu.com/>



明太子と生海苔のクリームソースパスタ ¥1,180

久松警察署から程近いビルの中 2階にある「人形町バル 雄」。街の喧騒を忘れられる隠れ家的な雰囲気の中、ピストロやイタリアンで修業を積んだシェフの料理を気軽に楽しむことができると評判です。ランチでは、人気メニューの「明太子と生海苔のクリームソースパスタ」をサラダ付きでリーズナブルに提供。明太子と濃厚なクリームソースという鉄板の組み合わせに生海苔を加えることで、風味豊かな味わいに。カウンター席や半個室もあり、おひとりさまから少人数グループまで幅広く利用できます。

### 浜町界隈の麺ランチ



### 6 優雅な空間で味わう 旬の食材を活かした本格パスタ

#### リストランテ アルポンテ

中央区日本橋浜町 3-3-1 トルナーレ日本橋浜町 2階  
☎03-3666-4499  
営/ Lunch 11:30-L.O.13:30/Dinner 17:30-L.O.20:30  
休/水曜・日曜  
<http://www.alponte.jp/>



ワンプレートランチ ¥1,650

ビジネスランチにおすすめなのが30年以上に渡り、浜町で本格イタリアンを提供し続けている「リストランテ アルポンテ」。フランス料理出身で、その後イタリア各地で郷土料理を学んだ原宏治シェフによるメニューは、旬の素材を贅沢に使うのが特徴。食材の持ち味を引き出すようにパスタはアルデンテに茹で上げられた細麺。日替わりのパスタランチはサラダ、パン、飲み物がついて1100円。パスタとメイン料理を頂けるワンプレートランチも1650円と手ごろ。優雅な空間で極上パスタを頂けます。

### 2 明治37年創業 蕎麦の名店で堪能する江戸の味

#### 浜町蕎麦そば

中央区日本橋浜町 2-5-3  
☎03-3666-6522  
営/11:30-18:30  
休/木曜、日曜、第4土曜



せいろそば ¥820

江戸を代表する蕎麦の名店「蕎麦そば」からのれん分けをしたのは明治37年(1904年)のこと。今は3代目が伝統の味を守っています。国内産のそば粉を使用した二八蕎麦ならではの食感、香り、喉越しをシンプルに味わえるのが「せいろそば」。蒸籠に薄く盛られた蕎麦は白く繊細。辛口のつゆにさらりとぐらして口に運ぶと、鼻に抜ける爽やかな蕎麦の香りが広がります。最後はつゆに蕎麦湯を注ぎ、鰹出汁の風味で余韻に浸る。名だたる歌舞伎役者も鼎盛する老舗店で粋な江戸の味をご賞味あれ。

### 4 リピーター続出！ 花椒のシビレが癖になる担担麺

#### 汁なし担担麺ピリリ

中央区日本橋人形町 2-15-17 2階  
☎070-3201-4649  
営/11:00-15:00/18:00-22:00  
休/年中無休  
<https://piriri.business.site/>



汁なし担担麺 白胡麻 ¥880

本場、四川式の胡麻ダレベースの担担麺が頂けるこちらは、「山椒は小粒でもピリリと辛い」ということわざが店名の由来。ランチで人気のメニューがあっさり目の「白胡麻担担麺」。3種の胡麻をブレンドしたタレと麺、肉みそ、自家製のラー油、干しえびやネギなどのトッピングをよく混ぜて頂きます。味のポイントとなっているのが店内で挽かれる花椒。中国山椒の花椒の中でも一級品を厳選し、フレッシュな香りとシビレを堪能できます。辛さやシビレは調節可能なので辛いものが苦手な方やお子様も安心。

### 7 門外不出の味を再現した 薬膳スープとモチモチ麺

#### 西北拉麺

中央区日本橋豊町 2-2-2  
☎03-6661-9994  
営/11:00-L.O.14:30/17:30-L.O.21:30 ※スープ切れでの早じまい有  
休/不定休  
<https://twitter.com/XibeiRamen>



牛骨薬膳拉麺 ¥950

福建省の廈門にて独自に発展した西北拉麺。門外不出と言われた希少なラーメンを唯一食べられるお店が豊町にオープンしたのが2018年。以来、客足が途絶えることはありません。汁なしの「牛肉拌麺」と並ぶ看板メニューとして人気を集めているのが「牛骨薬膳拉麺」。モチモチとした食感の自家製麺は太さが選べ、牛肉やザーサイ、パクチーなどの具材との馴染みも絶妙。牛骨と漢方、香辛料を配合したスープは最後の1滴まで飲み干せる美味しさ。全席カウンターで、ひとりランチにもうってつけです。

## 繋がる、いい街、いい仲間

今年は神田祭が4年ぶりに開催されるなど、各地でお祭りが復活。盛り上がり期待される夏に向け、浴衣の準備を考えている人も多いのでは？浜町でイメージアップコンサルティングサロンを主宰している松本典子さんもそのひとり。浴衣選びの参考にと、松本さんが訪ねたのが以前から気になっていたという「きもの円居」。代表で、きものスタイリストの斉藤房江さんとともに、大人の女性に似合う浴衣選びがスタート！



Studio Nori 代表／パーソナルカラーアナリスト  
松本 典子さん

大学を卒業後、編集者として勤務中にパーソナルカラーに出会い、アナリストとして独立。「感覚」ではなく「理論」でしっかりと説明をするスタイルが他にはないとして人気を集める。2019年に広尾のシェアサロンから日本橋浜町のHama Houseに拠点を移し、活動中。

きもの円居代表／きものスタイリスト  
斉藤 房江さん

グラフィックデザインの仕事を5年間務めた後、きもの好きが高じ、衣裳らくやへ入社。着付け師・スタイリストとして広告や雑誌などで活躍。2019年、衣裳らくやより全事業を継承し、きもの円居の代表に就任。

——松本さんは以前から、きもの円居のInstagramをフォローしていたそうですね。

松本 円居さんは昔、ビルの1階にお店がありましたよね。お向かいの銀座あけぼのさんによくお茶菓子を買いに行くのですが、店頭飾られている素敵なきものによく見とれていました。そこからInstagramでフォローをし始めました。鶴が描かれたアンティークの打掛など、アップされるきものがどれも素敵で惚れ惚れしちゃいます。

斉藤 ありがとうございます。当社は、2013年に衣裳らくやとして浜町へ移転しました。2019年からは、同じビルの3階で、きもの円居としてきものレンタルやお跳え、着付け教室を通じて、素敵なきもの姿の方がたくさん増えるといいなと頑張っています！

松本 他にも MEGUMI さんをはじめとするタレントさんや俳優さんのスタイリングもされているとか。同じ浜町にこんなプロフェッショナルがいるということも刺激になるというか、感動です！

斉藤 ありがたいことに、きもの初心者から、上級者まで幅広い年代のお客様がお見えになるんです。きものを扱うといっても決して敷居は高くないし、堅苦しい場所でもないんです。気軽にきものを楽しんでもらいたい。その一心でやっています。

——おふたりには、ファッションやきものに挑戦したいけれどどうしたらいいかわからないという方にアドバイスするという共通点がありますね。

松本 女性の場合、30歳になって急に今まで似合っていた服がしっくりこなくなり、どんなファッションをしたらいいかわからない方が多いです。そうした方にパーソナルカラー診断や骨格診断、メイクレッスンを通して、本当に似合うお洒落の仕方をお伝えしています。

斉藤 30歳が節目というのはとてもよく分かります。きものに興味を持ち始める方もその年代がとて多いです。お呼ばれの場で恥ずかしくないファッションとして、きものに興味を持ったり、日本人として伝統や文化のひとつとして習ってみたいと思ったりというのが動機になっているようです。



松本 今の私がまさにそう(笑)。今年の夏は浴衣に挑戦してみたいのですが、斉藤さんにぜひ、浴衣選びのアドバイスをお願いします。

斉藤 まずは、直感で「好き」と思うものを手にするところからスタートです。そこから全身が映る鏡の前で生地を身体に当てて、顔映りなどを確認します。そこはきっと松本さんのカラー診断と似ていますよね。

——松本さんが選んだのは、発色がいまいちな紫色の柄の浴衣。合わせる帯はどんなものがよいのでしょうか。

斉藤 選ばれた浴衣は雪花紋り。板締め絞りという技法で染められたもので、白地に雪の結晶のような紋様が美しく浮かび上がっています。大人の女性に似合う紫色に合わせて、爽やかな淡いグリーンの中幅帯はいかがでしょう。

松本 絞りの実演を百貨店で見たことがあるのですが素晴らしい職人技なんですよ。そして、帯の色合いもぴったり！どちらもパーソナルカラーのサマーでまさに私の色。顔映りも抜群です。

斉藤 浴衣は着かたによって、さらに表情を変えることもできるんですよ。例えば、今日、私がしているように名古屋帯をお太鼓に締めて、足袋に草履を履く。そうすれば小上がりのある料理屋さんなどにも着て行けちゃう。

松本 斉藤さんの着姿を見て、素敵だなあと思っていたのですが、浴衣だったんですね。合わせ方ひとつで一気に汎用性が高まるなんて、これは便利！今年の夏は浴衣でお洒落して、浜町で「ちょっと一杯」というのをやりたいです。



——浜町で働くおふたりにとってこのまちはどんな印象ですか？

松本 働き心地も住み心地もとてもいいです。私は出版社時代に箱崎に住んでいたんです。そのときの便利さやまちの雰囲気が入って、結婚を機に浜町エリアに戻ってきました。昔と変わらず…と言いたいところですが、びっくりするほど変わりました！いい方向に(笑)



斉藤 変わりましたよね、浜町。お店が移ってきた当初は休日ともなれば人通りも少なくて…今ではまち歩きを楽しむ方やバギーに赤ちゃんを乗せたお洒落なママたちも多く見かけるようになりました。

松本 週末になると韓国ファッションの若い女の子たちまで！私たち、先見の明がありますね！

斉藤 本当に(笑)。それに、松本さんのように女性で頑張っている方たちが多いのも魅力です。浜町が盛り上がることを一緒にやってみたくまりました。

松本 ぜひ！まずはインスタライブからでしょうか。これからますます浜町ライフが楽しくなりそうです。今後ともよろしくお願いします。

## Studio Nori

中央区日本橋浜町 3-10-6 Hama House303  
Instagram @matsumoto\_noriko\_st

## きもの円居

中央区日本橋浜町 3-5-1 3階  
https://www.madoi.co.jp



## (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。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！



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



2/25  
ナウマンゾウの化石「浜町標本」の看板設置



地域歴史勉強会では、これまで過去3回にわたり、浜町で発掘されたナウマンゾウの化石「浜町標本」についての勉強会を開催してきましたが、今般浜町駅A2出口すぐの緑道内に「浜町標本」発掘の地を示す案内看板を設置しました。浜町駅にお立ち寄りの際にはぜひご覧ください。

4/14-17  
トルナーレ緑道社会実験



当法人では、トルナーレ緑道がより居心地の良い緑道空間になるよう、過去数回にわたり社会実験等を行いながら地域の皆様からご意見を頂戴しております。今回は緑道上に仮設物を設け、再整備イメージの図面や模型等の展示を行いました。現地でのアンケート調査では約500名にご協力いただきました。

4/16  
武蔵美との産学連携防災イベント



当法人ではまちの防災力を高める活動として、武蔵野美術大学と産学連携PJを行っています。4月の浜町マルシェでは、実証実験として学生が考えた防災ワークショップを実施。防災で大切とされる「繋がり」が生まれるよう工夫されたゲームに、子どもも大人も楽しそうに参加していました。

## まちの風景であり、生活を支えるインフラでもある「橋」という存在

日々なげなく利用している橋も、人間の技術と知恵によって造られた大切な建造物。業界では「橋梁(きょうりょう)」と呼ばれ、河川や海峡を渡る橋もあれば、高速道路も橋梁の一つになります。浜町の近隣にも隅田川に架かる「清洲橋」や「新大橋」などがありますが、どちらも生活に欠かせないインフラとして、また一つのまちの風景として愛されています。今回は橋梁の構造を司るプロ、(株)建設技術研究所の坂下さんにお話しを伺ってきました。

## 橋梁の3つの役割

- POINT 01 道路を通し経済を回す
- POINT 02 災害時の避難・救助、物資供給等を担う
- POINT 03 渡る人や架ける時代の思いを乗せる

「橋は壮大な建造物。環境や目的によって様式、建材も変わり、何より耐久性と安全性がないといけません。私は建設コンサルタントといって、橋が崩れない構造を調査して設計する仕事をしています。一つの橋をつくるのに構想から建設まで20~30年もの時間がかかるんですよ。橋の面白いところは、経済を回す道路であり、災害時には避難・救助・物資供給の要になるなど多くの役割を果たす一方で、まちの風景として人々に愛されているところ。浜町の近くにある「清洲橋」は、曲線が美しい女性的な印象の橋。ワイヤーではなく鋼で吊っているのが珍しく、個人的に好きなポイントです。また「新大橋」は斜張橋といって、巨大な黄色の支柱から伸びるケーブルが橋の両端を吊り上げる構造がユニーク。隅田川は船の行き来が多いので、橋下のスペースを広くするためのアイデアでしょう。夜は黄色い支柱がライトアップされて迫力がありますよ。毎年秋ごろに弊社技術者が河川の建造物を案内する「川のなぜなぜ舟めぐり」というクルーズツアーを実施しているので、ぜひ参加してみてくださいね。」

建設技術研究所  
HAMACHO  
日本橋浜町エリアマネジメント事務局  
03-6661-7084

明治座創業150周年記念  
水谷千重子50周年記念公演

2023年6月4日(日)~6月18日(日)  
開演時間:11:00/17:00

演歌ひとすじ 50年。大御所演歌歌手の水谷千重子がまたまた第13回目となる「芸能生活50周年記念公演」を上演いたします。今回もお芝居ステージと歌謡ステージの豪華二本立て公演！笑い、涙、愛と感動に溢れる千重子芝居と、千重子往年のヒット曲！豪華アーティストとのジョイント！千重子ファミリーからあの手が初登場！と、魅力たっぷりの約90分のビッグ歌謡ショー。ますます盛り上がりを見せる本公演に、どうぞご期待ください！

【歌謡ステージ】千重子オンステージ！  
【出演】水谷千重子  
【日替わりゲスト】  
稲垣潤一 清塚信也 数原龍友 (GENERATIONS FROM EXILE TRIBE)  
八公太郎 御崎進 六条たかや 萬みさお 倉たけし

料金(税込):  
S席(1階席・2階席正面)12,000円/A席(2階席左右・3階席・車いすスペース)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  
https://www.meijiza.co.jp/info/2023/2023\_06\_02/

森乃園×ロイヤルパークホテル  
ほうじ茶アフタヌーンティー

期間:5月1日(月)~6月30日(金)

人形町老舗ほうじ茶専門店「森乃園」とのコラボアフタヌーンティーが今年も登場！ほうじ茶の香りに癒されながら、優雅なアフタヌーンティーはいかが？  
料金:6,325円(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1Fロビーラウンジフォンテヌ  
中央区日本橋蛸殿町2-1-1  
☎03-5641-3600  
(レストラン予約専用ダイヤル 9:00~19:00)

買う・食べる・遊ぶ・集う！  
地域共生型の浜町マルシェ

7月9日(日) 10:00~17:30  
7月10日(月) 10:30~19:00

3ヶ月に一度開催される浜町マルシェは、日本各地から出店店舗のほか、地元商店会が出店する「地域共生型」の都市型マルシェ。当日は旬の野菜や果物、ジャムなどの加工品、雑貨、花などが並びます。

浜町マルシェ  
中央区日本橋浜町 3-3-1 トルナーレ日本橋浜町広場  
http://hamacho.jp/hamachomarche/

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。

