



Section 01
「和」の時間

Section 02
東京農業大学 × 浜町エリマエ
産学連携の取り組み

Section 03
浜町エリマエレポート Vol.25

Section 04
暮らしとドボク Vol.16

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



江戸の風情を感じる日本橋浜町・人形町界隈には、歴史ある老舗が数多く残ります。その一方で、現代の感性でその世界観を表現する場所も増え、まちを歩けば「和の心」に出会える風景があらこちらに広がっています。お茶や甘味、酒に芸、空間に息づく日本の伝統と文化。昔と今が寄り添うように共存するこのまちの魅力を、今回は「和」のキーワードでたどりま。 「甘味」「体験」「夜」という三つの視点から、まちに流れる「和」の時間を感じてみてください。

老舗和装問屋の感性が描く 和×コーヒーの匠のハーモニー

ボンタンカフェ BonTin Cafe

中央区日本橋久松町5-14
☎03-6231-1939

営/8:30~L.O.16:30
休/日曜 (詳細はInstagramへ)
Instagram @bontin_cafe



ドリップコーヒー ¥550~/プリン ¥600



和装問屋「東京ゆかた株式会社」が運営するアンテナショップ「BonTin TOKYO」。店内に並ぶ和装小物を道しるべに奥へ進むと、「日本文化の深みを伝えたい」というオーナーの想いとこだわりが映し出されたカフェにたどり着きます。空間の核を成す藍のカウンターでは、バリスタが茶の湯を思わせる丁寧な手仕事で、コーヒーの香りと味わいを余すことなく引き出します。和の静けさに包まれながらいただく、濃とした一杯。有田焼の器に映えるプリンとのペアリングは、思わず笑みがこぼれるおいしさです。

蔵戸を開けて、昭和へ寄り道。 明治座正面の隠れ家カフェ

千日カフェ

中央区日本橋浜町2-30-6 2階
☎03-5640-8568

営/9:00~L.O.17:30
休/日曜、月曜
Instagram @sennichi.cafe



冬限定 栗ぜんざい ¥1,300



著名人のコーディネートなども手掛ける呉服屋「日本橋 成匠」が営むカフェ。通りからは様子が見えず、どんなお店だろう?と気になっていた人も多いはず。もともとは水天宮の仮宮遷座に合わせ、妊婦さんの休憩処として「千日」限定で開いた店でしたが、居心地のよさが評判を呼び、今もその暖簾を掲げています。古い建具や骨董品は、オーナー・成平浩之さんのコレクション。どこか懐かしい昭和の面影に、時を閉じ込めたような温もりが残ります。器や素材にまでこだわった甘味を味わいながら、ゆるやかな時間をどうぞ。

和の心にふれる体験

和敬清風にしなやかに。 暮らしの延長で学べる煎茶道

げっくあん 煎茶道教室 月空庵

中央区日本橋人形町2-31-3 伊東旅館内
営/第2・4日曜 9:00~16:00

休/月曜~土曜
HP <https://www.gekku-an.jp>
お問い合わせ contact@gekku-an.jp



体験料: 1回につき ¥5,000

黄檗売茶流の師範・遠藤霜空さんが伝えるのは、テーブルと椅子でのお手前を正式とする立礼式の煎茶道。難しいルールやマナーにとらわれず「純粹に茶を楽しむ」自由さこそが、この流派の大きな特徴です。お稽古は月に1~2回。基本的に一対一で行われ、自分の歩調でじっくりと「今」に集中することができます。師と生徒が向き合う一期一会の時間。無意識の日常を特別な非日常へと導く、かけがえのない日本の文化。普段、何気なく淹れる一杯のお茶も、所作と美意識を知ることによって、映る景色が変わって見えるはず。

飲む、味わう、体験する。 小さな一席に広がる和の世界

テゾワ thé et soie

中央区日本橋人形町3-4-3
営/12:00~L.O.18:00

休/月曜
Instagram @the_et_soie



お茶とスイーツセット(緑青・青大豆きな粉と白玉〜有機サトウキビ添え〜) ¥1,650

江戸時代、歌舞伎の芝居小屋が並んでいた歴史ある地に佇む一軒の茶処。店主・米沢美智子さんの「長く受け継がれてきたお茶の営みを今に伝えたい」という想いが漂う店内では、店主による最初の一服を手本に、二煎目からは自分の手で湯を注ぎ、味の移ろいを体感するスタイルで煎茶を味わえます。飲むだけでなく食す楽しみへとお茶を昇華させた懐石と、職人が一枚ずつ手焼きで仕上げる香ばしい最中などの甘味で至福のひと時。また金継ぎや和菓子作りのワークショップも開催しており、重なり合う日本の文化を五感で受け取ることのできる場所です。



伝統と日常が出会う。 舞と酒に心酔するお座敷Bar

bar miyabi

中央区日本橋浜町3-26-11
☎090-2509-7592

営/20:00~L.O.23:30
休/日曜、祝日
Instagram @miyabi32611



駒ヶ岳 2024 エディション 長野 ¥1,800(グラス) ※別途チャージ料 ¥1,000

扉を開くと広がる、松羽目の舞台と柔らかな灯り。日本舞踊 尾上流 師範・尾上嘉之介さんが店主を務めるこちらは、目の前で日本舞踊を鑑賞しながらグラスを傾けられるコンセプトバーです。何より心惹きつけられるのが「踊りのメニュー」。プライベート感たっぷりの空間で店主自らが舞う数分の一幕は、手の先や視線の先までもが見る者を静かに引き込みます。三味線や踊りが日常に溶け込んでいた頃のまちの記憶を取り戻したい。その願いが脈打ち、伝統芸能を肩肘張らず楽しめる場として浜町に新しい風を運んでいます。

ネオクラシックなBarで 時を巡り、日本を旅する

Bar RENri

中央区日本橋富沢町3-6 安川ビル1階
☎03-6810-8503

営/16:00~0:00
休/火曜
Instagram @tetta_barrenri



RENri ¥2,300

新進気鋭のオーナー・宮之上哲太さんが手掛ける、明治の趣を宿す洋折衷バー。ギャラリーのように並ぶグラスや陶器、各地の特産品や伝統工芸を取り入れた「都道府県」カクテルなど、静謐な空間のどこを切り取っても深き和の感性が薫ります。店名を冠したカクテル「RENri」は、かつて五街道の起点としてにぎわったこのまちへのオマージュ。末広がりに伸びる連理の枝のように、これから新たな縁が結ばれることを願って生まれた一杯です。ノスタルジックな雰囲気にも包まれながら、思い思いのひとときを味わってみて。