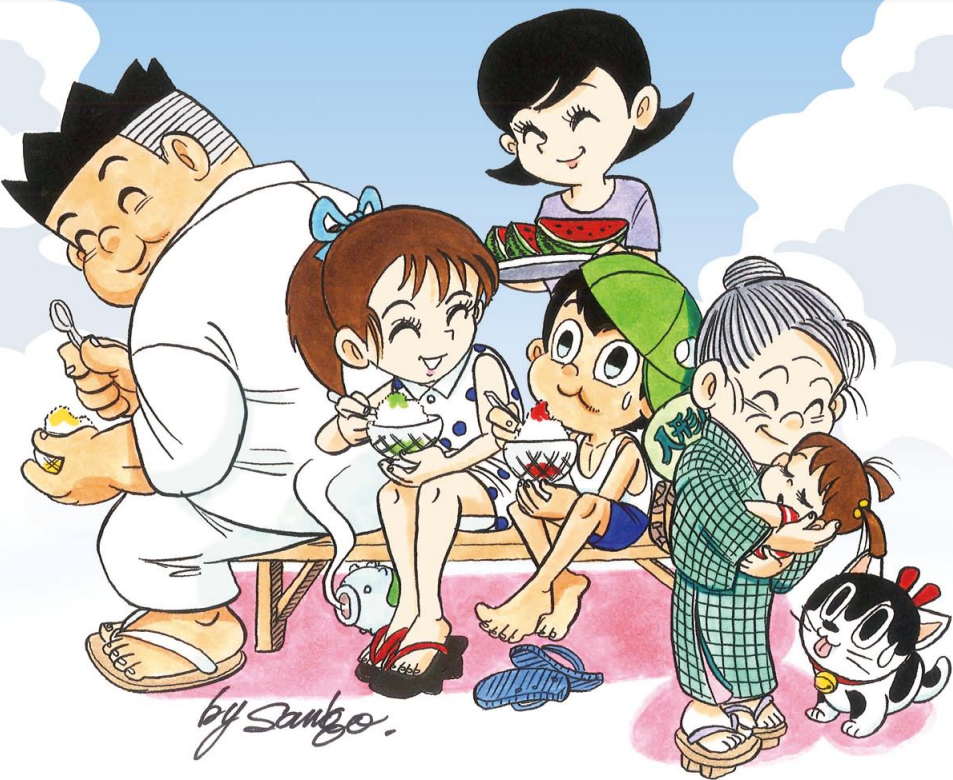


人形町

vol.128
夏号
Ningyocho
2013

にほんばし 人形町 VOL.128 夏号 Ningyocho 2013



〈特集〉「人形町のプロの味、敵えます！」

人形町の名店の味を特別に伝授！レシピ付きなので、必見！

〈CLOSE UP〉「現金つかみ取り」で、運を掴み、福を当てよう！

人形町で頑張る若い店主を応援！第3弾

平成25年6月1日 通巻128号 発行人形町商店街協同組合 東京都中央区日本橋人形町1-18-9 ☎03(3666)9064
題字／磯石文次 表紙イラスト／森本サンゴ 編集制作／(株)ストアハウス・グループ 印刷／興アジシステム(株)

人形町

いまむかし

文・山田譲司

子どもが物心つき、ひとりですとジッと椅子に座れるようになると、親は初めて近所の理髪店に行かせるようになりまします。人形町つれづれ日記」を執筆した有田さんとは、その頃からの付き合い合いです。師匠の後を継ぐお話をいただき、微力ながら引き受けさせて頂くこととなりました。

一流の味と芸事と。

料理とは、食欲といった単なる欲求を、焼く、煮る、蒸すなど手を加え、美しく盛り付け、それを食し、気の置けない仲間とおいしい酒を酌み交わして、人間関係や精神を豊かにすることで、食を文化に変えます。古くから人形町は食文化が栄え、今でも続く老舗の料理屋、料亭が何軒

かあります。

明治9年、蠣殻町二丁目「東京米穀取引所」が設立され、新商業地として発展していくと、周辺には飲食店が増え、それぞれの店がお客の舌を唸らそうと腕を磨きます。街が賑わいを見せると、芳町花柳界も活気づき、お座敷に呼ばれた芸者は、おいしい料理に舌鼓を打つお客さまに芸を披露してもなします。当然の事ながら一流料理に負けない一流の芸を日々磨くのです。当時、この辺りは芳町花柳界の影響が色濃くあらわれ、長唄、三味線、清元、踊り等の師匠の家が沢山あり、芸者衆が稽古に通う姿を見る事ができました。今も昔の女性も変わらないのは、カルチャーの後のスイーツという訳で甘味処もたくさんありました。例えば、へつり河岸（現在の人形町二丁目）に長唄の師匠「岡安喜三郎」さんがお住まいで、その並びの「甘泉堂」というお汁粉屋さん、稽古帰りの芸者衆の溜まり場だったそうです。

お菓子屋さんは何軒もあり、住吉町（人形町二丁目の周り）でいいますと「うさぎ団子・鈴木」「住吉団子・福田屋」「愛信堂」「松風堂」などがあつたそう、現在の「正村」さんには浅草に移転した「梅園」という甘味屋があり、徳田秋声の小説『縮図』に登場しています。また、稽古事に励んでいたのは芸者衆に限らず、町の娘さん達も然り。皆習い事をしていた、仕舞屋の窓からは三味線の音が聞こえてくるのも、当時の町の風物詩でした。



人力車でお座敷に向かう芸者さん。昭和40年頃

〈プロフィール〉

山田譲司
昭和38年12月21日 人形町生まれ
レストラン「BAL LADE」店主



人形町商店街協同組合は応援しています。
人とセラピードッグの心のふれあい。

ホームページ「人形町」 <http://www.ningyocho.or.jp/>

人形町のプロの味、 教えます！

内食が流行っている今、「家で、おいしい料理が食べたい！」
「あのお店の料理が家でも食べられたら…」と思っている人も多いはず。
今回は、人形町の名店の味を特別に伝授！
レシピ付きなので、必見！まずは、家で試してみてください。

◆「笹新」の金目鯛の煮付け

店内に入るとカウンター15席に6人のテーブル席、もちろん相席だ。それでも17時過ぎると、すぐに満員になる居酒屋「笹新」。この自慢は、カウンター席前の短冊にもある通り、新鮮な魚とカウンター上に並ぶ大皿料理。そこで今回は人気の金目鯛の煮付けを伝授！



お店では、お酒に合わせ、味は少し濃い味目に調理。

お店の金目鯛は捕れる場所にこだわり、主に銚子、勝浦、稲取産。家庭では切り身から調理だが、お店ではウロコ取りから始める。

◆作り方◆

- 1 調味料は砂糖・酒・醤油(薄口+濃口)・みりんとシンプル。まずは水に調味料を入れていく。最初に酒を入れ、味見をしながら、職人のカンで調節していく。
- 2 まずは頭を煮、その後に身を入れる。あとは落し蓋をしたまま、吹きこぼれないようにしながら、ひたすら20分(6切れ分)煮込む。
- 3 火を止めて5分ほどおき、すぐに大皿に盛り付ける。火を止めて冷めていく時に、煮汁が魚に染み込むので、煮ている間は、煮崩れしないように魚に触らないこと。



- カウンター狭しと置かれている大皿料理。人気のメニューは、常時煮魚4種。
- 卵の花370円、牛すじ525円、注文が入ってから作るねぎま840円も人気!

人形町 2-20-3
TEL: 03-3668-2456
営業時間: 平日17:00~22:30
土曜17:00~22:00
定休日: 日曜・祝日・第3土曜日



◆「いかだ」のポテトサラダ

ポテトサラダは意外と失敗している主婦も多いのでは？
水っぽくなったり、色が変わってきたりして、おいしくないなど…。
そこで、「1週間は冷蔵庫でもおいしい!」という、「いかだ」で人気のシンプルなポテトサラダ。このコツを教えます！

- ◆材料◆
じゃがいも、
きゅうり、にんじん
〈調味料〉
塩、こしょう、
砂糖(隠し味)、
マヨネーズ



◆作り方◆

- 1 じゃがいもは茹で、熱いうちに、乾いたフキンで皮をむく。こうすると簡単に皮が剥ける。
- 2 じゃがいもは固形感が残る程度にマッシュした後、粗熱をとる。
- 3 きゅうりは種を取り、笹切りにし、塩水につけてギューツと絞る。
- 4 にんじんは皮をむいて、いちょう切りにし、茹でる。
- 5 ①～⑤を調味料で和える。

このままの状態ならば冷蔵庫で1週間は大丈夫!

※たまねぎを入れる場合は、薄切りにし、冷蔵庫に冷やしておき、食べる間際に入れる。ゆで卵を入れる場合も、食べる間際にする。たまねぎやゆで卵を混ぜ合わせた後は、早めにお召し上がりください。
きゅうりは種を取り、しっかり絞り水気を切ることを。

◆「コーヒー高久」の おいしい珈琲

有田焼で頂く、香り高い炭火焙煎珈琲。今回は、自宅で味わえるおいしい珈琲の淹れ方(ハンドドリップ)の手順をお聞きしました。

◆淹れ方◆

- 1 ポット、ドリッパー、サーバー、カップを温める。
- 2 人数分の豆をひき、ペーパーフィルターに入れ、粉表面を平らにならす。
- 3 ドリッパーにセットする。
- 4 「の」の字を描くように、中心から外側へ粉全体に行きわたるほどのお湯を注ぐ。
- 5 ※炭火焙煎なので、ゆっくりに落ちていく。④を繰り返して、人数分の量を抽出する。

スタート地点



◆分量(1人分)◆

- ブレンド(150cc)……豆25g
- アメリカン(200cc)……豆20g

人形町1-3-6 B1F TEL:03-5695-1173
営業日:平日/昼11:00~13:30(L.O) 夜17:00~23:00(L.O) 定休日:土曜・日曜・祝日(要予約)



人形町1-16-7
TEL: 03-3639-3233
営業時間: 平日11:00~22:30(L.O 22:00) / 土曜・日曜・祝日11:00~21:30(L.O 21:00) 定休日: 年

◆「翠蓮」のエビチリ

本格中華料理店「翠蓮」の味を、内食で！
本場中国で、料理教室も実施していたというオーナーが教えてくれる「エビチリ」は必見。余ったチリソースは、卵焼きのタレにしても美味。

◆材料(2人分+タレ)◆

エビ……………200g
豆板醤……………小さじ2
ねぎ(みじん切り)……………大さじ3
水またはスープ……………150cc
油(白絞油またはサラダ油)……………大さじ2
酢……………少々

〈下味〉

塩、こしょう、酒、片栗粉、卵白

〈ソース〉

A トマトケチャップ……………大さじ7
ニンニク(みじん切り)……………小さじ1
しょうが(みじん切り)……………小さじ1・1/2
酒……………小さじ2
B 砂糖……………大さじ1・1/2~2
酒醸(チューニャン・甘麹)……………小さじ1
塩……………小さじ1/2



◆「バロンドール」のずわい蟹と

アボガドとトマトの冷製パスタ

小皿イタリアンとして人気の「バロンドール」。夏に嬉しい人気のパスタを教えてくださいました。

◆材料◆

ずわい蟹、オリーブオイル、ミント、アボカド、フルーツマト

〈ソース〉フルーツマト、セロリ

※フルーツマトは小ぶりで、熟しているものを、オリーブオイルはフルーティな南欧産を選ぶといい。



◆作り方◆

- ①お皿はじめ、ボールなど使用する器材はすべて冷やしておく。ソースの材料をブレンダーにかけ、オリーブオイル、塩、こしょう少々を混ぜ、ソースを作る。
- ②水1ℓに対し2%の塩を入れ、スパゲティを茹でる。お店は1.1mmの細めを使用。通常は茹で時間3分だが、冷製用なので、5分ほど茹でる。茹で終わったら、氷水で冷やす(流水でもOK)。水で締めることで、腰のある麺に変わる。
- ③水を切り、冷やしたお皿に盛りつけ、ミントを飾る。香り付けにオリーブオイルをかける。

※ソースは残ったら、プルスケットに!

人形町1-4-13 TEL:03-6206-2164

営業時間:平日11:30~14:30(L.O14:00)/17:00~23:00(L.O22:15)

金曜17:00~24:00(L.O22:45)、土曜・日曜・祝日17:00~23:00(L.O22:15)

無休

◆作り方◆



- ①エビの殻を取り、楊枝で背わたを取る。
- ②①に塩と片栗粉を入れ、揉むようにまぶし、しっかりと汚れが取れるまで水洗いし、生臭さとぬめりを取り、水気を切る。
- ③②に酒、塩、こしょうで下味をつけ、片栗粉をよくまぶし、卵白と合わせ、白絞油を混ぜる。
- ④③のエビを油通しする。
最初はゆるめの140℃の温度から、徐々に温度を上げていく。エビが浮いてきて、カラッと揚がったら上げる。最初から高温で油通しすると、エビがかくついたりしまうので、要注意!
- ⑤チリソースを作る。
鍋に油を入れ、弱火で豆板醤をいためる。油に豆板醤の旨味をしみ込ませるイメージで徐々に温度を上げる。
- ⑥⑤にAを入れ、焦げないようにいためる。スープ(水)を入れ、Bの調味料を入れて味を調える。ひと煮立ちしたら、ねぎのみじん切りを入れてチリソースの出来上がり!
- ⑦エビを入れる。水溶性片栗粉を鍋肌から糸のように流し込み、ダマができないように鍋を回しながら入れる。
⑧強火でサツと煮込む。焦げないように鍋肌に化粧油を流し込む。最後にお酢を少々入れ、辛さをまろやかにして、エビチリの完成です!

◆「ぐるとん」の

オムライス

「ぐるとん」のオムライスは、オムソドックスタイル。13時過ぎのメニュー。ふわふわオムライスのコツを教えてくださいます。

◆作り方◆

- ①材料も至って、シンブル、鶏肉、みじん切りのたまねぎ、ハムをいためる。
 - ②強火にし、バターで固めのご飯と塩、こしょう、ケチャップと①を入れ、さっといためる。
 - ③卵2つをよくかき混ぜ、フライパンに流し入れる。お箸でかき混ぜながら、半熟になるまで焼く。
 - ④ご飯を卵の中央にのせ、手前から巻く。フライパンを傾けながら反対側にずらす。形が整わなかった場合は、キッチンペーパーを被せて形をつけるといい。
- ※卵を焼く時にフライパンをよく熱して、手早くかき混ぜるのが失敗しないコツ!



人形町2-20-5 TEL:03-3668-6732

営業時間:ランチ11:30~14:00/ディナー17:30~20:00

定休日:日曜・祝日

蛸殻町1-38-9

電話:03-3664-0036

営業時間:月~金曜11:00~14:30(L.O)/17:00~22:00(L.O)

土・日・祝日11:30~14:30(L.O)/17:00~21:30(L.O)

定休日:無休



◆材料◆

肩ロース120~150g
(お店では200g)
肉の選び方: 目が細かく、透き通ったものを選ぶ。

〈タレ〉

酒、醤油、砂糖(隠し味)、バター、すりおろしたニンニク

〈調味料〉

塩、こしょう、油

◆作り方◆

- 1 塩・こしょうで下味をつける。
- 2 肉の縮みを防ぐため、焼く前に4箇所切り目をしっかり入れる。
- 3 フライパンに油をひき、中火で蓋をして2.3分焼く。
- 4 きつね色になったら、裏面を焼く。1分ほど焼いたら、最初にひいた油を捨てる。
- 5 さらに、切り目を2、3箇所入れ、火が通りやすくさせ、3分ほど焼く。その際、しっかりとした切り目を入れることがポイントだ。
- 6 タレとバターを加える。(お醤油1:お酒5の分量)
- 7 バターが溶ければ、完成。肉汁にタレが絡み、おいしい!

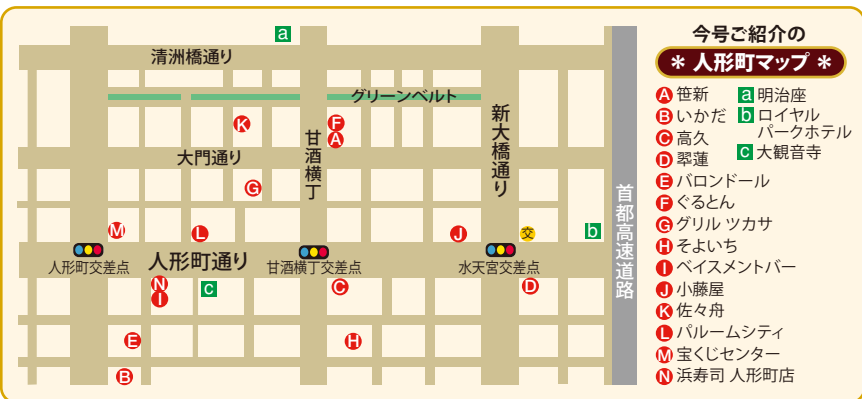


※調理する前には、材料をしっかり揃えておくことが大事。

目の前であつという間に調理してくれる「そよいち」。ポークソテーは、お肉が柔らかくて、ジューシーでおいしい! お店の火力は家では無理だけど、厚い肉を柔らかく焼くコツを聞いてみました。

◆「そよいち」のポークソテー

人形町1-9-6 TEL:03-3666-9993
営業時間:11:00~15:00(L.O14:30) 17:30~20:30(L.O20:00) 定休日:日曜・第1月曜



今号ご紹介の

◆ 人形町マップ ◆

- A 笹新
- B いかだ
- C 高久
- D 翠蓮
- E バロンドール
- F ぐるとん
- G グリルツカサ
- H そよいち
- I ベイメントバー
- J 小藤屋
- K 佐々舟
- L パルムシティ
- M 宝くじセンター
- N 浜寿司 人形町店
- a 明治座
- b ロイヤルパークホテル
- c 大観音寺



◆材料(2人分)◆

合い挽き肉200g
たまねぎ(みじん切り)150g

A
パン粉
卵



水(スープ)
デミグラスソース(市販の缶詰)

〈煮込み用野菜〉

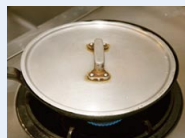
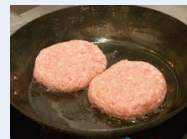
にんじん、じゃがいも、たまねぎ



◆作り方◆

- 1 Aを混ぜ、こねて、楕円のハンバーグを作る。(割れ目があると、肉汁が出てしまうので、割れ目を作らないのがコツ!)
 - 2 強火で膜を作る。焦げ目がつくまでハンバーグを両面焼く。
 - 3 水をハンバーグの厚さの半分ぐらいまで入れ、野菜を周りに入れる。火が通りやすいたまねぎは上へ、根菜類は下にする。
 - 4 デミグラスソースを大さじ4入れる。味見をし、濃い場合はお水を足し、調整する。
 - 5 蓋をして、中火から弱火で10分煮る。肉汁が出て、デミグラスソースに混ぜり合うことで、コクが出てくる。
- ※水分を入れることで、焦げないでふっくらハンバーグができる。

調理時間は、なんと15分!



厚いハンバーグはなかなか火が通らないし、焼き過ぎて硬くなってしまいうんてことも多い。今回そんな心配がいらぬ、おいしい洋食屋の煮込みハンバーグを伝授。

◆「グリルツカサ」の煮込みハンバーグ

人形町2-9-10 TEL:03-3666-8997
営業時間:平日11:30~14:00(L.O13:30) / 17:30~22:00(20:30最終入店)
定休日:土曜・日曜・祝日



「現金つかみ取り」で、 運を掴み、福を当てよう!!!



までもなく、始まる！人形町商店街で行われる恒例のサマーセール。期間中、人形町商店街でお買い物をして、福引券をもらった人が抽選所でやってくる。そして、ガラガラポンのくじを引き、出た玉の色によって、「現金つかみ取り」が行われる。今回は、「現金つかみ取り」に至った経由や、そのエピソードなどを紹介します。



**最初はカプセル状の、
つかみ取り?!**

以前からも、ガラガラポンでセールを実施。ただ賞品は「羽子板」「日本人形」「温泉旅行」「軽自動車」などであった。その後「現金つかみ取り」を考え、商店街組合は、まずは大きなアクリルのカプセルを作り、中にお金を入れて風力で回し、「現金つかみ取り」を実施したという。だが、くじで当たったが、現金を取れる人と取れない人が出てきたため、3年ほどで敢なく断念。その後、調査やアンケートを実施し、今の形に決定となった。



**ダンボールで、
いざ、試作へ。**

BOX作りは四苦八苦だった。まずは段ボールで試作開始。手を入れる穴の大きさも実際に何人も入れて試した。そして、市販のクリアBOXを購入し、糸鋸で穴を開けた。その後は、何枚つかめるか、つかめる時間を決めるなど、実際に組合の理事たちがやってみて、今の「現金つかみ取り」のBOXが誕生。賞金の配分も細かく計算。ハズレも無しにして、当初は1円×50個の50円にするなど、試行錯誤の結果、平成9年からスタートとなる。



**ガラポンズが語る、
エピソードの数々**

福引券をお手にして抽選所に来るお客さんの中には、ルールが分からず、当然すぐに「現金つかみ取り」ができると勘違いし、BOXの中に手を入れる人も少なくはないという。そこで、抽選所にいる通称ガラポンズの女性たちに、当たった時のエピソードやお客さんとの楽しいやり取りを聞いてみた。「まずは、お客さんにガラガラポンのくじを引いて、いい玉の色を出してくださいって話なんです。でもハズレはなく、4等の赤玉でも50円もらえるので、喜ばれます」。そう5



ガラポンズの女性たち。「ガラポンズは5、6人いるの。抽選所で会いましょう!」と語る

回して全部赤玉でも50円×5回で、250円はもらえるのだから。

「当たったら、鐘を鳴らします。すると今まで、ただの通りがかりの人も『なんだ、なんだ!』って、振り返って集まってきて、見ず知らずの人に『おめでとう! 頑張ってる、つかめ!』って声をかけてくれるのです。その時に、それまで殺風景だった町の空気が一変する感じ! 下町らしいなと思うんです」

ただ、何色の玉が出るかは、まさに運次第! 白玉を引き当てた人は、特賞だ。1万、5千円円のつかみ取りにチャレンジできる。「ある時、母娘でお参りに来て、お母さんが当たったんです。すぐ後に神社でお参りし、買い物して、今度はお嫁さんが当たった! さすが妊婦さんのパワーだと思いました」



(笑)。その後に報告に来てくれたつて、お店の人がうれしそうに言っていました」

もちろん、ガラポンズの皆さんもチャレンジした。結果は……

「どうしたら、当たるの?」とよく聞かれるんです。やっぱり、無心になることでしょうかね! と答えるのですが、私たちは無心になれませんでした笑。ただ1回でも当たると、うれいんですよ。特賞・二等が当たると、つかんだ金額と名前の紙札が貼られるんですが、「うちの孫です」って、その紙札を携帯で撮っていかれたり、最終日に「縁起がいいから、名前が書いてある紙札をください」っていう方や、当たったお金は縁起がいいから神棚にあげよう、というお客さんもありますよ」

地方からこの時期を狙って、楽しみに人形町へ訪れる人もいます。さあ、皆で「運」をつかめ! そして「福」を当てよう!

人形町商店街協同組合

現金つかみどりサマーセール

期間中、人形町商店街でお買物をすると、500円で福引補助券1枚(4枚で1回分)、2,000円で福引券1枚を差し上げます。運がよければ、10万円だってゲットできちゃう。

開催: 6月24日(月)~7月8日(月)
時間: 11時~18時
福引所: 人形町通り「大観音寺」前

- 特等: 1万・5千・千円札つかみ取り
- 2等: 千円札つかみ取り
- 3等: 100・50・10円玉つかみ取り
- 4等: 現金50円《空くじなし》

福引券は人形町商店街協同組合加盟店舗でのお買い物時にお渡ししております。ポスターを貼付しているお店が対象店です。
●2,000円お買い上げごとに福引券1枚進呈 (1枚にて福引1回)
●500円お買い上げごとに補助券1枚進呈 (4枚にて福引1回)
※店舗ごとに扱い枚数が異なりますのでご注意ください。



「現金つかみ取り」過去の最高額と平均額

誰もが「人形町」という町を、
楽しんで欲しいと思います。

「バイスメントバー」石嶋弘志さん

魚屋の跡取りが、バーテンダーの道へ。

浜町で生まれ育った石嶋弘志さん。長男である彼は当然のこと、家業である魚屋を継ぐつもりで育った。そのため、他店の魚屋、割烹料理店、洋食レストランへ修行に…。しかし時代の流れもあり、魚屋は断念し、修行中に出会ったバーテンダーという職に着いた。バーテンダーの修行は一切なし。BARに飲みに行き、有名なバーテンダーに教えてもらうなど、自己流で勉強したという。

今年で14年目を迎える「バイスメントバー」。「オープンした時、自分を知っているお客さんはビックリしたようです。魚屋でも調理人でもなく、バーテンダーなのですから、まさかですよ(笑)」



手作りモヒートは、こだわりの夏のカクテル(右)。隠れ家になくなる、居心地良い空間だ。(下)



「心の駆け引きも、またバーテンダーの仕事です。」

「バイスメントバー」の入り口は、ちょっと分かりづら。それでもお酒好きの人は、その匂いに誘われて、狭い階段を降りて、このBARにやってくる。「階段を降りてくるお客さんの気配で、その方が今どんな状態なのか、分かるんです。かなり酔っているので大丈夫かな、眠そうだなとか、初めてのお客さんらしく緊張している、警戒しているなどが、目を見ると分かります。二人ひとりに合わせて対応するのは、面白いですよ」。心の駆け引き、これもまたバーテンダーという仕事柄故のことなのか。

人形町商店街の青年部「三水会」に入会したのは、今から14年前。「まだ僕は新参者なんです」と語る。「人形町はいい町です。安全で争いはない町だと思います。体育会系の人も多いけど、外者にも優しいしね。BARというのは、僕は情報提供の場だとも思うんです。だからお客さんが他のBARを教えるとか、おいしいお店を知りたい、と言われても、抵抗なく教えるんです。すると今度はお客さんが「あそこ、良かったよ」と教えてくれるんです。そうして町を楽しんでくれればいいと思うんです」。

■ 次回は、石嶋さんのご紹介で、「SUSHI TOCHINO-KI」のオーナーである**榎木義和**さんの登場です。「彼は地元出身ではないのですが、同学生年です。気さくな彼とは、よくゴルフに行きます。腕前ですか?う〜ん、もうちょっとかな(笑)」なんて、言ってしまうのも友達ならではの!

人形町1-18-6 B1F
TEL: 03-5649-3450
営業時間: 平日18:00~翌2:00
土曜19:00~24:00
定休日: 日曜・祝日



第3回目は、「バイスメントバー」のオーナーである石嶋弘志さんの登場。バーテンダーという仕事、人形町への想いについて伺いました。

人之助がオススメのお店や

元気な会社を紹介!

人之助探訪



おやつからおつまみまで、
誰もが大好き!

小藤屋 人形町本店

おせんべい・おかきの専門店の「小藤屋 人形町本店」は今年で創業55周年。永年愛され続けている看板商品「鬼つ子おかし」始め、ごぼうたっぷりでピリ辛の「キンピラごぼうかりんとう」、12種類の味が楽しめるサクサク揚げ餅「揚げたてシリアル」などが人気!他にも四季折々の季節のお菓子も取り揃えている。

人形町のお土産や、家族だんらんのお友に、ぜひどうぞ!



人形町2-1-7
TEL: 03-3669-7733
営業時間: 9:30~20:00
不定休
http://kofujiya.com/

あっさりした塩、醤油、
味噌ラーメンは大人気!

らーめん 佐々舟

昼時になると、サラリーマン、OLや学生など、店内はいつもお客様でいっぱい!毎日食べても飽きない、このラーメンは縮れ麺だ。塩、醤油、味噌味のあっさりしたスープに、麺が絡み合い、絶妙な味。ランチはラーメン以外も限定定食があり、夜は自家製焼き豚や手作り餃子にシューマイをつまみにする常連客も多い。店内はL字カウンターの15席なので、12時前後は外したほうがベスト!夏は冷やし中華も大人気だ。



人形町2-22-6
TEL: 03-3664-1117
営業時間:
月~土11:00~14:00,
17:30~23:00
祝日11:30~20:00(不定休)
定休日: 日曜

中央区賃貸から新築まで、
不動産のことなら何でも
ご相談を!

不動産・バルームシヤ

中央区エリアを中心に豊富な物件情報をご用意。ワンルームからファミリータイプ、賃貸から新築、売買物件。さらに駅近や設備充実のデザインナースマンション、ペット可物件まで、我儘な希望にもきつと叶えてくれるはず!

一人ひとり違うお客様の立場に合わせた、きめ細やかな対応で、お部屋探しをしてくる。まずは相談してみてください。

人形町2-5-2
TEL: 03-3668-0888
営業時間: 10:00~19:00
無休



**立ち喰い
浜寿司人形町店**

2013年4月
NEW OPEN

「美味しい魚や寿司を気軽に食べる、という喜びをたくさんの方にお届けしたい。それが浜寿司の願いです。新鮮でリーズナブル、そして最高に美味しいお寿司をぜひ食べにいらしてください。お一人様でも、仲間と一緒にでもOKです。

人形町1-18-6
TEL: 03-6672-0371
営業時間: 11:30~23:00
(土・日・祝日は21:00閉店)
無休



**人形町交差点
宝くじセンター**

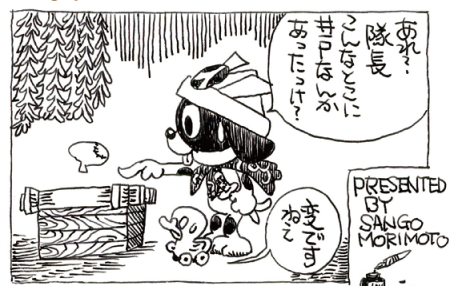
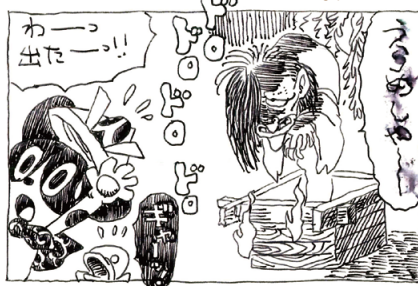
2013年2月
RENEWAL OPEN

土曜日にお休みが多い宝くじ売場だが、ここは土曜日でも16時までオープンしているので、便利! 人気は4月新発売の「ロト7」。7つの数字を当てれば、まさに一攫千金だ。他にもロト6、ミニロト、ナンバーズ、ジャンボ、さらにサッカーくじ(ト、ビッグ)など。「当たりたいなら、もう買うしかない!」



人形町2-6-4
TEL: 03-3666-7631
営業時間:
平日8:00~18:30
(土曜・祝日は16:00まで)
定休日: 日曜

人形町の或る日



2013、SUMMER 昔の人形町には昔が「たくさんありました...

第25回 東京湾大華火祭 開催

東京港の晴海ふ頭公園
および晴海埠頭沖合台
船から約12,000発の花
火が打ち上げられる。

日時: 2013年8月10日(土)19:00~20:20まで
打ち上げ花火数: 約12,000発
打ち上げ場所: 晴海埠頭沖海上、晴海ふ頭公園
観覧会場: 中央区立晴海運動場ほか

第59回 せともの市

昭和29年から数えて、今年で
59回目を迎える「せともの市」。
毎年たくさんの方が訪れます。
開催: 8月5日(月)~7日(水)
時間: 9時~21時 場所: 人形町通り一帯



中央区、夏の最後を飾る盆踊り大会

**第24回 中央区大江戸まつり
盆おどり大会**



日時: 平成25年8月23日
(金)・24日(土)16時~21時
会場: 浜町公園

眼彩座

祝! 初日で累計1,111回公演! 富美男と玉緒の
ゴールデンコンビがまたまた明治座を席捲します!

梅沢富美男・中村玉緒 特別公演

[出演] 梅沢富美男、中村玉緒
今井雅之、彩輝なお、紫城るい
小野寺文、鷹龍、梅沢武生 他
[日時] 7月5日(金)~30日(火)
[開演時間] 昼の部 午前11時/
夜の部 午後4時
[料金] (税込) A席(1.2階席) 11,550円
B席(3階席) 5,250円
明治座チケットセンター
5月28日(火)より電話・ネット予約受付開始
5月31日(金)より窓口販売・予約取開始
(営業時間/10時~17時)



明治座チケットセンター
03-3666-6666

ロイヤルパークホテル 下町の“粋”な世界を体感する90分

春風亭小朝 独演会

下町情緒あふれる人形町で、
粋な笑いで夕涼みはいかがですか。
[日時] 2013年8月1日(木)
第一部 受付・軽食 15:30~ / 開演 16:00
第二部 受付・軽食 18:30~ / 開演 19:00
[会場] 3階 ロイヤルホール(全席指定)
[料金] S席 7,500円 / A席 7,000円
※軽食(ワンプレート)・ワンドリンク・消費税・サービス料含む
(イベント専用電話)
お問い合わせ・ご予約 03-3667-6378
受付時間/10時~19時



第8回 人形市 10月17日(木)~19日(土) 開催!



今年も人形町商店街通りで、第8回「人形市」を開催します。毎年数多くの来場者を迎え、人形町のイベントとしてすっかり定着してきました。今年もバラエティ豊かなお店を揃え、皆様をお迎える予定です。開催中は、人形関係の販売をはじめ、大観音寺では人形供養も行います。ご家族揃ってお出掛けください。

〈出店のお知らせ〉
日時: 平成25年10月
17日(木)~19日(土)
時間: 10時~19時
場所: 人形町商店街通り
応募締切: 7月25日(木)
※応募の詳細については、
人形町商店街協同組合
(☎03-3666-9064)まで
お問い合わせください。

ビジュアルアーカイブ 日本橋・銀座の400年 好評発売中!

錦絵や絵はがき、写真で中央区の成り立ちから現在までをつづった「見る」中央区史。江戸以来からの「下町」「江戸っ子」「粋」「祭り」「老舗」「芝居」など、中央区の魅力が満載。400年の歴史が見て楽しめます。人形町も多頁にわたり掲載、懐かしい町の風景に出会えます。
(A4判 216頁) 4,725円 発売: (株)宮帯出版社 TEL (075)441-7747

