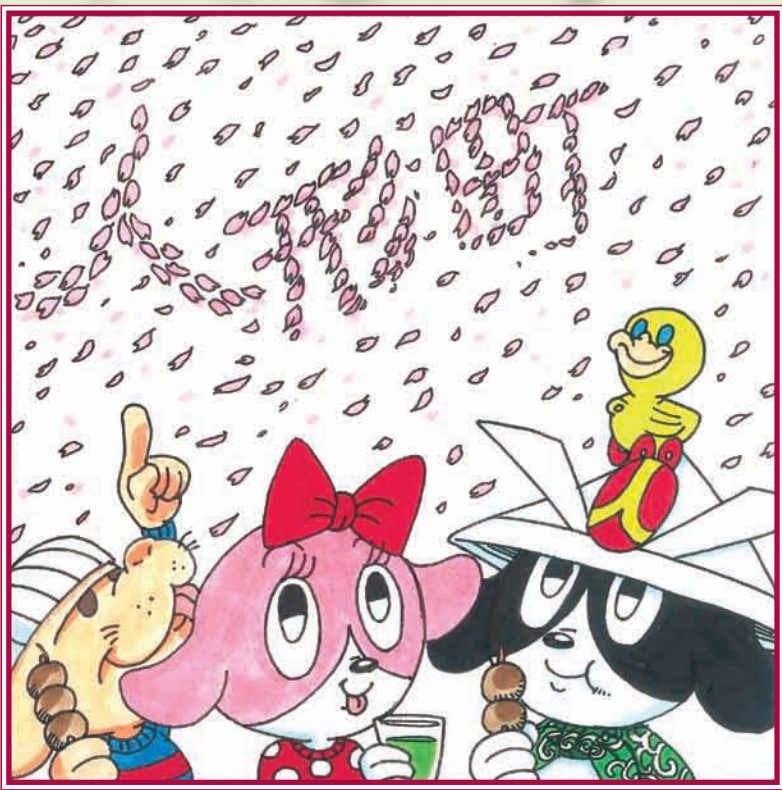


# 人形町

春号

VOL.135



## 〈特集〉「物の大切さ、を知る。」

物と上手に付き合う秘訣を、人形町の店主が伝授!

人之助がオススメのお店や会社を紹介。「人之助探訪」

人形町で頑張る若い店主を応援 VOL.10

春のイベントも盛りだくさん!

人形町 VOL.135 春号  
Ningyocho 2015

平成27年3月1日 通巻135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/榎石文次 表紙イラスト/森本サンゴ 編集制作/(株)ストラオプティクス・グローバル 印刷/(株)メディアプリン

町形町  
いまむかし

## それぞれの祭と 人形町気質

文・山田 謙司

優れた職人の作った道具や品を親や師匠などから受け継ぎ、それをまた子や弟子に託す。代々それを繰り返すことで物への愛着や歴史も受け継ぐことになるのでしょうか。町の伝統や習慣もこれらと同じように感じることがあります。

風薫る皐月、東京都内各地がお祭りの時期を迎えます。今年是人形町界隈でもお祭りや賑わい威勢の良い掛け声で御神輿を担ぐ光景を見ることが出来ます。ただそれは、一つの神社のお祭りだけではありません。他の地域とは全く違う人形町独特の氏子区域があることを是非知っていただきたいのです。人形町大通りの中央、甘酒横丁交差点から四方に分かれる町会自治会が氏神とする神社が相森

末廣。神田、松島とそれぞれ違い、周辺で見れば七社ほどに分かれるのです。

### 祭り好きには好都合の 氏子重複の時代

江戸時代、市街を二分する、神田(神田神社)山王権現(日枝神社)は公儀から祭祀費用が支出され、江戸城内への祭祀行列巡行を許されていきました。いわゆる「天下祭」と認知され、人形町界隈では地域にある稲荷祠、神社を厚く信仰しながら神田神社、日枝神社を崇敬するという重複した町々が多くあった氏子区域でした。人形町の人は祭り好きが多く、ごくあたりまえのことだったのかも知れません。明治になって周辺の武家地が浜町、蠣殻町と町地化し「氏子町名同人員帳」の作成をす

るなど氏神を一つにする動きがあり人形町は大きな選択を迫られます。  
町の人々それぞれの決断

明治初期、人形町周辺はほぼ全て神田神社の祭祀に参加した経緯がありますが、新材木町、新乗物町、堀留町一、二、三丁目、岩代町、晝屋町、堺町、芳町、元大坂町の十町(現人形町芳人町会、三丁目、堀留町)が明治七年八月東京府に榎森神社の氏子区域になることを願い出、また住吉町、難波町(現人形町二丁目)も嘆願書を提出し未廣神社の氏子になるなど、都内では「氏子ハ一戸一神二限ル」の原則がほぼ確立するまでに先人達はそれぞれ熟慮し尽力を果たし、現在の氏子区域の確立がなされたのではないのでしょうか。

地域の神社に伝統とこだわりと愛着を持ち守り受け継ぐ人形町気質、祭りの光景と共に感じて頂きたいことです。



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/>

## 手作りならではの質感と、 美しい色彩が魅力

つづらや



つづら:39,000円・小物入れ:25,000円  
※紋入れ:1,000円・名入れ:500円

「葛籠(つづら)」とは、もともとツヅラフジのつるで編んだ蓋つきの籠の一種のこと。後に竹を使って網代に編んだ四角い衣装箱のことを指して呼んだ。「つづら」の始まりは元禄時代まで遡る。ある江戸商人が婚礼の道具として作ったものから庶民に広まったようだ。昭和初期には全国に250軒ほどあったつづら屋も、今では全国で3軒、都内では人形町の「岩井つづら店」が唯一のつづら専門店だ。

現在ではツヅラフジのつるではなく、竹を編む。「岩井つづら店」では竹かごは佐渡・館山・京都より仕入れる。「竹かごに埼玉県小川町産の和紙を貼り、柿渋(渋柿から採取する液体)と漆(カシューナッツを原料としたカシュー漆)を表面に塗布し、仕上げます」と四代目店主、岩井氏。店内に入ると、漆特有の匂いが漂う。作業を続けるご主人の頭上には、漆がきれいに塗布された「つづら」がいくつも天井から吊るされている。色は黒・茶・朱の3色。漆を乾燥させるために吊るしています。



四代目店主、岩井氏



今は昔と違って本漆ではないので、乾燥は数時間で済みます。「つづら」は竹製なので軽く、通気性も良く、柿渋と漆の効果で湿度を適宜に保つため、防虫・抗菌効果が抜群だ。「着物を入れる衣装ケースはもちろん、最近はプレゼントや部屋のインテリアとして注文されるお客様が増えています」と語る。

※すべて手作りのため、大きいものは注文から約2ヵ月後の納品となる。

人形町2-10-1  
TEL:03-3668-6058  
営業時間:9:00~18:00  
定休日:日曜・祝日

## 花を美しく、 楽しむコツ

花繁



人形町の一角に、都内で現存する最古の花屋がある。創業はおよそ180年前、築地本願寺御用達の店「花繁」。そんな伝統ある花屋が「花を長持ちする秘訣」を伝授。

次のこと気をつけて、花ある暮らしを楽しもう。

- ①花を活ける「器を清潔に」。
- ②毎日、水を取り替える。
- ③水を替える際に、水切りをする。「水切り」とは、茎の5ミリ〜10ミリほどを、水の中で斜めに切って新しくすること。
- ④花がぐったりしてきたら、寒い時期に「湯揚げ」する。「湯揚げ」とは、茎先を熱湯に10秒ほど入れ、その後に冷たい水につける。そうすることで花が水を上げるのである。
- ⑤小さな蕾は適度に取る。たくさん蕾がついていても、根から栄養を吸収できないため、花を咲かせることができない。小さな蕾を取ることで、栄養を他の蕾に与える。カーネーションやスプレーバラ、なでしこなどは花びらの色が見えないくらいの硬い蕾は開かないので取ってしまいいましよう。

●5月10日は「母の日」です。「花繁」でも母の日のフラワーギフトを実施。直接頼めば、翌日着で届けてくれる。由緒ある花屋から「母の日」のプレゼントを贈れるのも嬉しい!



小さな蕾は切る。



「湯揚げ」茎部分

人形町1-4-14  
TEL:03-3666-8716  
営業時間:月~金曜9:00~18:00/土曜9:00~17:00  
定休日:日曜・祝日

# 物の大切さ、を知る。

「物」が溢れている時代。その価格破壊により、直すより新品を買った方が安いという「物」も多い。ただ気に入ったもの、思い出のあるものは、いつまでもそばに置いて長く使い続けたい。今回は「物」の大切さ、長く使い続ける秘訣、メンテナンスをお店のご主人に伺いました。

# 物を包む「風呂敷」が、お洒落な小物に変身

東京唐草屋

45cmから大きなものでは布巾も包める約2m近いも



ボレロにアレンジした大判風呂敷120cm幅/3,240円



風呂敷/2,700円 風呂敷用ベルト/1,944円



正絹の風呂敷/12,960円  
(隠し包み)

「包みもの」の起源は定かではないが、最古の例は奈良時代に正倉院蔵の御物を包んだ収納専用包みとして用いられたもの。風呂敷は、衣包（ころもつつみ）、平包（ひらつつみ）と呼ばれていたが、大名が入浴時に平包を広げ、その上で脱衣などして服を包んだり、足を拭いたりしたことから「風呂敷」と呼ばれるようになったという説がある。風呂敷の大きさは「何幅（1幅34cm）」「何センチ幅」といったように生地幅で表すことが多い。風呂敷は長尺の生地を、織幅に対して約3〜5%長くなるように裁断し、裁断面

を縫製して制作されるため、一定である生地幅を基準としたためである。今では小さなものでは、45cmから大きなものでも包める約2m近いものまで、様々に使い分けられることができる。実用一辺倒で装飾されることがなかった風呂敷も、現在ではカラフルな色柄も増え、アイデア次第で楽しく使いこなすことができる。例えば、バッグにする、ワインボトルギフトに使う、大判のものならストूलやポレロにする、タペストリーとしてインテリアにするなど、一枚の布が様々に変化する。人形町にある風呂敷専門店「東京唐草屋」では、四季に応じたお洒落な色柄の風呂敷が揃っているの、きつとお気に入り一枚が、探せるはず！



風呂敷ご祝儀袋/各864円

人形町3-4-6  
TEL:03-3661-3938  
営業時間11:00~18:00  
定休日:火曜・水曜 ●包み方教室も実施(要予約)

# お手入れをきちんとし、一生ものの「MY包丁」に。

うぶげや



八代当主・矢崎氏

材料を切る・むく・刻む、包丁。きちんとお手入れしないと、あつという間に錆びてしまったり、切れ味が落ちてしまったりする。一般的に家庭で使われる包丁は、「三徳包丁」とか「文化包丁」と言われるものが多い。材質も鋼（はがね）からステンレス、セラミック、チタンまで、それぞれ。切れの持続性やタッチ感、価格で包丁を選びましょう。そこで包

丁のお手入れ方法を、人形町の老舗刃物店「うぶげや」八代当主 矢崎氏にお聞きしました。  
「ステンレスやセラミックは水に強いので、錆びにくい材質です。ただ、毎日の使い方やお手入れ次第でどんな包丁であろうとも切れ味が悪くなってきます。特に鋼の包丁は使用後よく洗い、熱湯をかけ、乾いた布巾でよく水気を拭き取り、湿気の少ないところに格納します。包丁に汚れが残っていると錆の原因になります。錆がついたまま使い続けると、錆が包丁の中まで入り込み、取れなくなってしまうので、市販のサビ落としをこ使いたいただき、包丁を清潔に保つことが大切です」。包丁は研ぐことにより本来の切れ味が蘇る。「切れなくなったら感じたら、簡易研ぎ器、砥石で研いでください。ただ家庭で研ぎますとなかなか厚みがとれません。その厚みによって繊細な切れ味が出なくなります」。手に負えなくなったら専門店でもらうことも長持ちの秘訣だ。

## ●研ぎ直しの料金

「包丁」(当店商品) 1,300円~  
(当店以外商品の場合) 1,600円~  
※料金は鋼の材質や痛み具合によって異なります。  
セラミックはお受けできません。  
※所要日数は1~2週間程度です。



「うぶげや」ではお店の裏で、研ぎ作業を行う。2種類の回転砥石で肉厚を調整した後、目の細かい砥石を使い、昔ながらの手研ぎで刃先を仕上げているのである。

## 「お洒落は足元から」 靴はその人を語る。

La new (ラニュー)

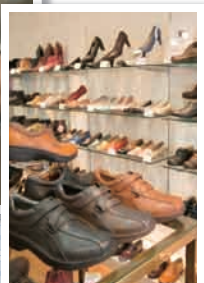


「まず毎日同じ靴は履かないことが基本です。1日履いたら2、3日は休ませてあげてください。シューキーパーをセットして、ブラシや柔らかい布を使い、靴全体の埃や汚れを取り除きます。さらに2、3週間に1回は靴クリームでコーティングして靴に栄養分とツヤを与えてください」と靴専門店「ラニュー人形町」の谷野店長は語る。

靴のお手入れで気をつけたいのが、特に雨の日のケア。濡れた靴のお手入れで大変なことは、いかに濡れている時間を短くするかということ。スピーディなお手入れが肝心なのである。「シュードライもしくは新聞紙をまるめて靴内に入れ、2、3回交換するといいでしょう。靴内の水分がなくなってきたら、シューキーパーを入れ、風通しの良い日陰で乾かします」。



人形町2-2-3  
TEL:03-6264-8566  
営業時間:10:00~19:00  
無休



## 大切な着物は、 思い出とともに引き継がれる。

阪田屋



「油性の汚れ(口紅、ファンデーション、皮脂など)は、水では落ちません。白い綿ガーゼにベンジンをつけ、汚れをたたくように落とします。醤油・コーヒーマシ・お茶、ビールなどの水性の汚れは水でもいいですが、ミルクが入っているコーヒーマシは油分が混ざっているため、水では落ちにくいでしょう」。さらに着物の保管について。「何でも防虫剤を入れて着物を保管する人が多いですが、正絹には虫が付きますが、ウールと正絹一緒にしまわないほうがいいでしょう」。

「親から子へ伝えたい」と、その想いは様々だ。「先日もお祖母様が着た結婚式のお色直しの着物を、お孫さんの成人式用に仕立て直してください」とお二人でお見えになりました。昔ながらの華やかな柄に金が施され、とても豪華な着物です。シミやほつれがありましたがお二人の想いと一緒にお預かりしました」と話してくれた。思い出が詰まった一着は、新たな想いととも引き継がれていく。



ご夫婦で洗張・染物を手掛ける。



下糸がない、ミシン。代々受け継がれている貴重なもの。今でもしっかり現役だ。

人形町2-25-15  
TEL:03-3666-7102  
営業時間:9:00~18:00  
定休日:土曜・日曜・祝日

# 「からくり櫓」の説明プレート、完成!

町の新たなシンボルとして、平成21年11月に、2台の「からくり櫓」(町火消し・江戸落語)が人形町通りに設置された。この度、それぞれのからくり櫓の説明が明記されたプレート(日本語版・英語版)が完成。プレートを読みながら、櫓から出てくる人形を見ると、より「からくり櫓」が楽しめるはず!



## 人形町 甘酒横丁 桜まつり 開催

桜の開花にあわせ、甘酒1,200杯の無料配布と、甘酒横丁商店街のお店の名物が当たる福引を行う「甘酒横丁桜まつり」が開催されます。

- 福引券抽選は、午前11時から12時まで。(12時以降でも抽選は可) 12時以降は、福引券をお持ちでない方でも1回だけ抽選に参加できます。ただし、福引フリータイムは、景品が無くなり次第終了。
- 福引券は、加盟店(桜まつり参加店)でのお買物でもらえます。※もらえる条件はお店ごとに異なります。
- 3月24日~30日の間、福引券を甘酒券として使えます。(甘酒横丁の双葉商店、佐々木酒店、彦九郎にて実施)



## 第2回日本橋エリア「日本酒利き歩き」を好評にお応えして 第2弾を実施!

日本橋エリアに実力日本酒蔵が集結!

【とき】4月18日(土) 14:00~18:30 【ところ】日本橋エリア

【会費】当日3,000円/前売2,500円(税込)

※日本酒飲み放題・フードメニューは別途有料

【お問い合わせ】新川屋佐々木酒店 03-3666-7662 www.sasas.jpにて順次公開



人形町商店街 春のイベント

第13回

# 花まつり

4月4日(土)



人形町では毎年、大観音寺で「花まつり」のイベントが開催される。境内に花御堂を作り、誕生仏に甘茶をかけて祝う。当日は、ご参拝のお客様に人形町商店街組合より、甘茶と人形町の銘菓がふるまわれ、さらにラッキーならば、くじで人形町の名品が当たる! 昨年、大観音寺ではリニューアル工事が行われた。きれいになったお寺で初めて開催される「花まつり」。ぜひご家族皆様でお出掛けください。

- 日時/平成27年4月4日(土) 11時~16時まで
- 場所/人形町大観音寺 ※雨天決行

※当日は、ご本尊(都・有形文化財)特別開扉

- 主催/人形町大観音寺、人形町商店街協同組合
- お問い合わせ/☎03-3666-9064



第10回目は「いかだ」の店主、川口智司さんが登場!

仕事への想いを伺いました。

和食「川波いかだ」は人形町でオープンし、今年で11年目を迎える。店主である川口智司さんが料理人を志したのは、高校時代のバイトがきっかけだった。手作り弁当屋で、厨房に入り、皿洗いから魚の捌き方まで、そこで学んだ。高校卒業後に料理学校を経て、新橋の九州郷土料理店で17年修行。独立したのは、36歳、決して若くはない。店舗を探すにあたって、神田から浜松町まで、歩いて町を探しました。条件はオフィス街であることでした。ただ人形町は老舗店が多いですよ。うちの店は新参者です。味はもちろん、名前を覚えてもらわないと……。スタートが違うんです。11年商売をしていますが、人形町は難しい町ですよ。お客様の数の割には、飲食店が多い。そこで生き抜くためにはいろんなことを考えて行かなければならない。景気もお客様も時代とともに変わります。料理人としてのこだわりだけでは、お店はやっていけない。そこには料理人だけではない、経営者としての顔が覗く。真摯に料理に取り組み、商売の面白さ、難しさを知り尽くしているからこそその言葉かも知れない。

一代で店を興し、早や11年。  
この町で生き抜く厳しさとは。

常連のお客様も時代と共に変わる。  
お店も創意工夫が大事。

酒菜家「いかだ」  
川口 智司さん

お客様からの  
「美味しかった!」が、  
一番うれしいですね。

川口さんの一日は築地から始まる。その日の彼の目にとまった活きのいい素材を仕入れ、ランチの支度に入る。ランチは日替わりから、定食まで充実の品数だ。毎日ランチを食べに来るお客様が1割ほどいるという。「だからこそ日替わりは大事なんです。手を抜かない仕事ぶりが、味にはうるさい人形町のお客様を惹きつけるのだろう。」

店の設計から手掛けた川口さんだが、今後の目標は「もっとカウンター席を充実したい」こと。「料理を作りながら、常連のお客様とカウンター越しに会話するなど、顔が見える店づくりが理想なんです」と語る。



お刺身5品盛り1,980円



人形町1-3-6 B1 TEL:03-5695-1173  
営業時間:平日11:30~13:30/17:00~23:00  
定休日:土曜、日曜、祝日は予約営業

■次回は「江戸路」のオーナーである、山田麻友美さんの登場です。「麻友美さんはさっぱりした性格の女性ですよ。お店にもよく来てくれますが、ゴルフ仲間なんです」と川口さん。



## 人之助探訪

人之助がオススメのお店や会社を紹介。

「本当はあまり教えたくないけど、こっそり教えるね」



本場のタイ料理が味わえる。

タイレストラン「ワンちゃん」

タイの木彫人形が迎えてくれる「ワンちゃん」。タイの敏腕のシェフが手掛けるタイ料理レストラン。ランチ、ディナーメニューともに本場の味が楽しめる。特にランチはガパオ、タイラーメン、グリーンカレーなど人気メニューが豊富。「甘い・辛い・酸っぱい」絶妙な味付けのタイ料理。「ワンちゃん」とは、タイ語で「月曜日」。さあ、今週も「ワンちゃん」から始めよう!



人形町1-19-3  
TEL:03-3668-0034  
営業時間:11:20~14:00/  
17:00~24:00  
定休日:日曜



路地裏で気軽に楽しめる、  
本格料理の味 美酒味着いわ瀬

人形町の中でも日本情緒が残る路地に

静かに佇む「いわ瀬」。高級料亭の雰囲気だが、気軽に和食を楽しめるお店である。店内には美人画の襖絵が目惹く。料理はお魚中心とした和食だが、表はカリカリ中ふわふわのコロッケも美味しくて評判! お勧めは鮮度がいいお刺身の醍醐味が存分味わえること。下町情緒と美味を求めるなら是非立ち寄ってみて。

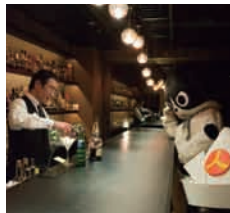


人形町1-5-10  
TEL:03-3664-3322  
営業時間:17:30~22:30(L.O.22:00)  
定休日:土曜・日曜・祝日

人形町の地下の隠れ家バー

THE BARG 2

人形町の路地裏にあり、ちよっと分かりますが、地下を降りれば、そこはオーセンティックバー特有の雰囲気ある空間が広がる。畏まってカウンターに座るも、マスターの雰囲気もあり、下町人情溢れる会話を楽しめるのがうれしい。仕事帰り、一人カウンターで至福の時を過ごすのもいいし、友人同士ラウンジスペースで語り合うのもいいかも。バーの楽しみ方はそれぞれだよ。



人形町1-10-6 B1  
TEL03-6661-9839  
営業時間:19:00~27:00  
定休日:日曜・祝日

人形町商店街組合新加入

人形町花

2014年6月にオープン  
の「人形町花」。鹿児島直送  
の赤鶏さつまをメインと  
し、築地より旬の鮮魚・新



【鳥玉手箱】¥1200

鮮な野菜を取り揃えている。中  
でも【鳥玉手箱】は厳選したこ  
だわりの素材が詰まった「人形  
町花」原点の逸品。さあ、感動  
の玉手箱をあけてみて!

TEL: 03-6661-0240

営業時間: 平日11:00~14:30 (LO14:00) /

17:00~23:00 (LO22:00)

土日祝日11:00~16:00 (LO15:30) /

17:00~22:00 (LO21:00)

定休日: 月曜日 (祝日の場合は営業)

2015/2 RENEWAL OPEN

うなぎ 轟代川

90年ぶりの大修繕が終  
わり営業再開いたしました。  
戦災をまぬがれた建物は日本の美に溢れ  
ております。登録有形文化財に申請中です。  
以前と変わらぬ姿を維持しましたので安心して  
お越しくださいませ。工事過程は店ブログ  
「プロジェクトK」にて掲載しております。

<http://www.unagi-kiyokawa.com/>



小網町10-5

TEL: 03-3666-3197

営業時間: 11:00~14:00 /

17:00~20:00 (L.O.)

定休日: 日曜・祝日

明治座 五月花形歌舞伎

【出演】

市川猿之助  
片岡愛之助  
市川中車  
市川右近 他



【日時】5月2日(土)~26日(火)

【開演時間】昼の部午前11時 / 夜の部午後4時

【料金】(税込) 一等席15,000円 / 二等席7,500円

三等A席5,000円 / 三等B席3,000円

3月29日(日)より電話・インターネット予約開始  
4月1日(水)より明治座窓口販売・予約引取開始  
明治座チケットセンター  
03-3666-6666  
(営業時間 / 10時~17時)

ロイヤルパークホテル

GWは「大人のための謎解きイベント」

東野圭吾 最新作「マスカレード・イブ」の舞台となった  
当ホテルで、一つひとつ謎を解いていくゲーム感覚のイベント。

【開催日】5月4日(月・祝)6日(水・祝)

【料金】

お一人様(イベント参加費、消費税、サービス料込)

ランチアップフェ付きプラン9,000円

ディナーアップフェ付きプラン12,000円

【会場】3F ロイヤルホール

お問い合わせ・ご予約

03-3667-6378 (10:00~19:00)



今号ご紹介の  
\* 人形町マップ \*

- 1 花繁
- 2 つづらや
- 3 うぶげや
- 4 東京唐草屋
- 5 阪田屋
- 6 ラニュー
- 7 ワンチャン
- 8 いわ瀬
- 9 TEH BAR G2
- 10 轟代川
- 11 人形町花
- 12 いかだ

a 明治座  
b 大観音寺  
c ロイヤルパークホテル



宴会の後は片付けで帰るよー 2015 SPRING SAATGO MORIMOTO

人形町の惑る日

第114回 人形町寄席



◆ 出演者 ◆

- 桂文治
- 玄川圭志
- 三遊亭兼将
- 瀧川鯉橋
- 古今亭文菊
- 桂三木男

※出演者は変更になる場合が  
ございますので、あらかじめ  
ご了承ください。

チケットは4月下旬以降、人形町商店街協同組  
合事務所にて、先着順で配布します。  
お渡し枚数は、1名様あたり2枚まで。枚数に  
限りがありますので、観覧ご希望の方は、お早めに  
組合事務所にお越しください。

日時 / 5月29日(金)  
時間 / 18時30分開演  
場所 / 中央区日本橋区人形町1-11-17  
日本橋社会教育会館 8階ホール

無料  
主催・お問い合わせ先 / 人形町商店街協同組合  
03(3)666(9)064  
受付時間 / 午前10時~午後5時まで  
(土・日・祝日はお休み)

人形町で寄席が楽しめる!

味処

◆日本料理・酒処

- ふぐ あえき (3666)0820
- すし・天ぷら あき (3662)5555
- 酒菜家 いかだ (5695)1173
- 美酒味着 いわ瀬 (3664)3322
- 割烹 魚久 (3666)3848
- 和風居酒屋 えいと (3661)7795
- すしの江戸久日本橋人形町店 (5614)1239
- 地鶏と野菜料理 江戸路 (3668)0018
- 寿司 江戸浜 (3669)1781
- 串揚げ 絵凡 (3664)6077
- 日本料理 おおいし (3668)3019
- OSAKA きっちん 人形町店 (6661)1613
- 回転寿司 海鮮三崎港 (5651)2780
- ビアノバー かくれんぼ (3249)6381
- ぶぐ料理 かねまん (3666)3717
- 立ち喰いそば きうち (6231)1747
- うなぎ 菟久川 (3661)3932
- 人形町 きく家 (3664)9032
- 人形町 きくすい (6667)0614
- 下町の味 菟寿司 (3666)1682
- 関西料理 人形町北浜 (3666)3348
- ふぐ・旬料理 吉星 (3666)9779
- やきとり 久助 (3639)5409
- うなぎ 菟代川 (3666)3197
- 碓そば・酒処 金碓庵 (3666)4524
- 日本料理・酒処 串長 (3661)7087
- すし処 彩旬 (3668)1616
- 和食 笹新 (3668)2456
- お好み焼 さのや (3666)4986
- バー THE BAR G2 (6661)9839
- ふぐ・一品料理 三栄 (3666)8057
- 生そば 松竹庵 (3661)3995
- 相撲茶屋 盛風力 (3808)1134
- 鳥料理 玉ひで (3668)7651
- BAR 暖炉 (5847)8588
- ちよだ鮓 人形町店 (6681)4278
- 天井 てんや人形町店 (3664)4023
- 日本そば 東嶋屋 (3666)6964
- 旬の味 十四郎 (3662)0163
- 寿司 TOCHINO-KI (5643)1144

- 人形町 花 (6661)0240
- 立ち喰い 浜寿司 人形町店 (6672)0371
- 炭焼・和の味 はませい (6231)1198
- 富士そば (3669)5212
- Basement Bar (5649)3450
- 北の味紀行と地酒 北海道 (3667)3255
- お好み焼・鉄板焼 松浪 (3666)7773
- 牛めし 松屋人形町店 (5652)5202
- すし 三崎丸 (5651)1147
- 浜町 藝そば (3666)6522
- 牛・桜鍋 大和 (3666)7330
- 魚河岸料理 よし梅 (3668)4069
- 牛井の 吉野家人形町店 (5645)8139
- 鮓処 六兵衛 (3666)7543

◆レストラン・中華料理

- 中華 あつま軒 (3666)1984
- イタリア料理 アル・ポンテ (3666)4499
- レストラン アントレ (3669)3080
- 人形町らーめん いなせ (5640)8817
- 洋食 キラク (3666)6555
- グリルツカサ (3666)8997
- 西洋料理 ぐるとん (3668)6732
- カレーハウス Coco 番屋 (5695)7760
- 洋食 小春軒 (3661)8830
- らーめん 佐々舟 (3664)1117
- シェ・アンドレドゥ・サクレール (6228)1053
- ピザ・アンド・ピストロ ジュンジーノ (5695)0081
- 四川亭 (5643)0304
- インドパキスタン料理 シェイク水天宮前店 (3666)0132
- 翠蓮 (3664)0036
- ビーフかつれつ そよいち (3666)9993
- レストラン テキサス (3664)1234
- 炭火焼肉 燈花 (5641)0291
- 南欧食堂 Tonneau (5641)1008
- 日本橋らーめん ぼしらあ (5623)2780
- レストランバー BALLADE (3666)8398
- 小皿イタリアン パロンドール (6206)2164
- 中華そば 日高屋人形町店 (3664)7485
- 焼肉レストラン 富士 (3666)3205
- ハンバーガーレストラン プラザーズ (3639)5201
- 紅虎餃子房 人形町店 (5614)5305
- ハンバーガー 日本マクドナルド (5642)7046
- 洋食 来福亭 (3666)3895

- タイレストラン ワンチャン (3668)0034
- 中華料理 天下一
- ◆喫茶
- 喫茶去 快生軒 (3661)3855
- NIHONBASHI CAFÉST (3665)7007
- カフェ・ド・クリエ (3664)6070
- カフェ・ドルチェ (3666)3334
- 珈琲 千里軒 (3666)6072
- コーヒー 高久 (3639)3233
- スターバックスコーヒー 人形町店 (3669)2024
- ドールコーヒー 人形町一丁目店 (5645)8639
- 甘味処・お好み焼 初音 (3666)3082
- カフェ ロイド (3661)1423
- カフェレストラン ロン (3664)0409

商処

◆教養・趣味・生活

- 趣味のギフト 伊勢茂 (3666)4039
- 打刃物 うぶげや (3661)4851
- 印章・ゴム印 大橋印房 (3666)1935
- 漢方薬 相談処くすり明天堂 (6661)7344
- くま薬局 (5651)2161
- 健ナビ薬局人形町 (5643)5287
- 金券ショップ マルトクチケット (5623)1170
- 佐野時計店 (3669)2995
- サムズアップマッサージ (3666)7755
- 香老舗 松榮堂 (3664)2307
- 清心丹薬局 (3666)4828
- セブンデイズ (3424)7737
- セラピーサーナ (5641)1940
- ソフトバンク水天宮 (5652)3570
- 金券ショップ 大黒屋 (3663)0733
- 大成堂薬局 (3666)5718
- 文具のチシマ (3662)1561
- 宝飾・時計 つのだ (3249)7755
- 婦人服修理 つるや洋装 (3669)6647
- 日用品ビデオ企画 戸田屋商店 (3666)5940
- ドラッグストア トモズ水天宮前店 (6231)0025
- 日本橋かきがら町クリニック (5651)1361
- 人形町指圧リバーズ (3668)4936
- 白洋舎日本橋店 (5651)7933
- 花繁 (3666)8716
- DPE パレットプラザ (5643)2213

- HARIO(株) (0120)398207
- ガス器具販売修理 日比野商店 (3666)5890
- ヒラマツ靴店 (3666)8979
- マッサージ 藤倉治療院 (3666)3619
- ファミリーマート 水天宮前店 (5642)0133
- 福住薬局 (3666)3939
- 文教堂書店 (5652)1769
- Body Sign(ボディサイン) (6661)0880
- 毎日新聞日本橋販売所 (3666)7320
- マツモトキヨシ (3639)2556
- 白衣・ユニフォーム 丸富士 (3668)5941
- 生・造花式典 ミソノ (3661)0010
- 文具事務器 ミヤギ (3662)6813
- モリヤフォトスタジオ (3666)5658
- 紳士靴・婦人靴 リニューアル人形町店 (6264)8566
- リフォームスタジオ リアット人形町店 (5643)8577

◆食品

- すき焼・割烹 人形町今半 (3666)7006
- 京粕漬 魚久 (3666)0048
- お茶の 共和国 (3666)2050
- 和洋酒・食料品 小山酒店 (3669)3881
- 銘茶 佐七 (3667)5659
- 須賀屋果実店 (3666)9724
- 福神漬・漬物・鯖の薫製 酒悦 (5642)0129
- 酒・洋酒・食品 新川屋佐々木酒店 (3666)7662
- 京漬もの 近島 (3639)9439
- 佃煮 ちとせ屋 (3666)3816
- 鳥近 (3666)3600
- 日本橋海苔店 (5623)1271
- 長谷川海苔店 (3666)7381
- 浜町漬 浜乃院 (3639)0231
- 富貴豆 ハマヤ (3668)1886
- すき焼と肉の専門店 日山 (3666)5257
- 豆腐 双葉 (3666)1028
- サンドウィッチパーラー まつむら (3666)3424
- 惣菜おでん 美奈福 (3666)3729
- 茶卸・甘味処 森乃園 (3667)2666
- うまいもの揃う食料品店 わしや (3666)5778
- 親子焼・玉子焼・焼鳥・地鶏の 鳥忠 (3666)0025
- ◆和洋菓子・煎餅
- 人形焼本舗 板倉屋 (3667)4818
- 人形焼・瓦せんべい 人形町亀井堂 (3666)6654

- 京菓子 玉英堂 (3666)2625
- 京菓子司 壽堂 (0120)480400
- おせん・おかき処 小藤屋 (3669)7733
- ゼイタク煎餅 重盛の 人形焼 (3666)5885
- 洋菓子 シュークリー (5651)3123
- 手焼せんべい 草加屋 (3666)7378
- 名菓 千鳥屋 (5645)2155
- 江戸菓子匠・茶寮 つくし (3664)7357
- 花見せんべい (3666)3990
- 京菓子司 人形町 彦九郎 (3660)5533
- 和生菓子 縫月堂 (3666)6739
- 和菓子舗 三原本店 (3666)3333
- 高級鯛焼本舗 柳屋 (3666)1822

◆不動産・金融・他

- アシスト 30 (5643)2031
- オリエントال プランニング (3660)5005
- 菊弥不動産 (3669)5262
- 興産信用金庫人形町支店 (3668)5951
- 日本通運 東京支店 (5652)6930
- 泰信不動産 (3666)9672
- 不動産 宝や (3668)0941
- 不動産管理 旅路 (3669)8006
- 東京シティエアターミナル (3665)7130
- 東京シティ信用金庫 日本橋支店 (3663)8661
- 不動産管理 なんや商店 (3669)5277
- 不動産 バルルームシティ (3668)0888
- 明治安田ビル (3669)8480
- 柳屋不動産 (3272)1441
- 読売 IS (5847)1500
- 滝泰 東京支店

美処

- 京扇子 京扇堂 (3669)0046
- 和服染め・加工 阪田屋 (3666)7102
- 下町おもしろ工芸館 (3664)3780
- ジュエリー マツイ (3666)6837
- マタニティ専門 ジョリー (3666)7219
- きもの今昔 甚右衛門 (3662)3651
- カットハウス スペース (3666)9540
- こだわりの逸品 人形町 千 (6670)4085
- 滝上理容館 (3666)4493
- 特選呉服 立花屋 (3666)3644
- 紳士洋品 チボリー・オノヤ (3661)4009

- 東京メガネ日本橋店 (3661)2906
- ネクタイの中島 (3666)1789
- 新感覚の染めと織り 錦や (3666)5361
- 手づくりの店 日本橋ゆうま (3808)1780
- 理容室 Feel Free (3666)6789
- きもの 松ざわ (3666)0630
- マリオンポート (3639)3557
- マタニティ専門 美樹村 (3668)0045
- ヘア・アット・ザ・ミンク ヨシザワインク (5645)5011

粋処

- 美術陶芸 京雅堂 (3666)5666
- 手ぬぐいのちどり屋 (5284)8230
- つづら岩井商店 (3668)6058
- 風呂敷専門店 東京唐草屋 (3661)3938
- 和楽器 ぼち英 (3666)7263
- こだわりのうつわ 紅とも (3667)6030

愉処

- カラオケの鉄人 人形町店 (5643)0008
- 住庄ほてる (3661)4603
- シティベンション ゼム (3661)0681
- 相鉄プレッサイン日本橋人形町 (5695)0203
- 東横イン日本橋人形町店 (3664)1045
- ホテル 日本橋サイボー (3668)2323
- 人形町交差点空くじセンター (3666)7631
- パチンコ 正村遊技場 (3666)6000
- ミュージアム三ツヤマコレクション (3665)0251
- 明治座 (3660)3939
- ロイヤルパークホテル (3667)1111

公処

- 大観音寺 (3667)7989
- 東京メトロ 水天宮前駅 (3249)6226
- 東京メトロ 人形町駅 (3661)1924
- 都営地下鉄 人形町駅 (3662)5095
- 都営地下鉄 浜町駅 (3667)8351