

NINGYOCHO

お店自慢の一品をご紹介します。

お店からのサービスもあります。

2022 SUMMER
VOL.160

人形町の夜も
また楽し



撮影時のみマスクを外すご協力を
得て撮影をしています。

NINGYOCHO 2022 SUMMER 令和4年6月1日 通巻160号 発行：人形町商店街同組合 東京都中央区日本橋人形町1-18-9 ☎03(3666)9064
編集制作：(株)ストラ／(有)オフイス・スタイル 印刷：(株)アイ・コーポレーション

昭和40年代、私の子供のころの人形町には、芳町の若者衆が人力車で出入りする、大きな料理屋。カウンターと、ごく狭い小上がりがりしかない小料理屋。そして、和、洋、中の老舗料理屋が多くあり、他の町にはない、独特の雰囲気を感じて、いた気がします。また、どの道端にも、たくさん子供が遊んでいて、鬼ごっこやかくれんぼで通る、細い路地裏には、仕込み中の出汁やソース、何かを炒めている香しき匂いが漂い、店の若い衆が野菜の皮むきをしていて、前を通る時に甘噛み程度に覗まれる。そんな日常を、多くの子供たちが経験していたと思います。夜の帳が下、少しばかり夜更かしをする時、どこからか聞こえる三昧の音。主持ちの黒塗手から運転手が外に出て、こ同

業同士で煙草を燻らせての雑談と笑い声。酔って歩く、ご機嫌の旦那さんの大きな声と連れの女性の高い声を通りに溶け込む、何やら雑然とした艶めかしさに溢れていました。それが、私の暮らしの一部であり、好奇心の中、やがて心地よい眠りに就いておりました。

人形町、町の力量

昭和の後期から平成の初めのバブル期、小さな飲食店は少しずつ無くなり、大きなビルに飲み込まれ、街の様子も変わり始めました。パブルが弾けたころには、後継者のいない老舗などは店をあきらめ、少しずつ賑わいも影を潜めていきました。しかしながら、令和の時代の人形町は今も粋な下町の面目を保ち続けています。真面目に生業を続ける店主と、

この10数年の間に人形町周辺には、修行を積んだバーテンダーが経営するオーセンティック・バーが増えました。美味しい料理屋で接待をし、銀座のバーに流れていた社用族が人形町に留まり、酒をこよなく愛する人々も夜な夜な集まり、深夜のクオリティが上がつてきています。長い人形町界隈の歴史の中でもこれは新しい変化です。コロナ禍で止むを得ず休業に見舞われた、バーの再開を心待ちにした客人とそれに応える店主。人形町の魅力は、昔も今も変わらないのです。

人形町 いまむかし

人形町の歴史を
紐解く！



人形町の夜



「BAR BALLADE」店主
山田 諱司 やまだ じょうじ

人形町で円タクが生業の祖父から数えて三代目。郷土史家、有田氏に師事。資料を受け継ぎ日々研究を重ねている。



人気のミックス天1,000円
カレー牛天950円

人形町2-7-11
☎03-3666-4986
営業時間：月～金18:00～23:00
定休日：土・日・祝

家族みんなで
お待ちしています！



さのや

人情味溢れる 下町のお好み焼き店

人形町の路地裏にある「さのや」。分かりづらい場所だが、著名人も多く訪れる人気のお好み焼き店だ。創業は昭和23年(1948)とかなりの老舗。客席は普段なら40人は入れる2階のお座敷だが、感染症予防を考え、現在は席を離して半分ぐらいの席数で営業。本格お好み焼・鉄板焼が味わえるこの店には何年も通い続けている常連さんも多い。図らずも女将さんもその一人だった。「OL時代にこのお店に通い続けていたんですよ。しかも閉店ギリギリの時間に駆け込みで……。もう40年ぐらい前のことだね」と笑う。まさに、お好み焼きが取り持つ縁だった。そんな人情味溢れる話もまた楽しい。このお店の自慢は、魚介類たっぷりのお好み焼・鉄板焼のほか変わり種も豊富。このソースには、やっぱりビールがよく合う。

♡食後アイスをサービス！

3 和膳 いい田

本格和食会席を リーズナブルに堪能

目で楽しみ、舌で感じる、季節を映した繊細な日本料理。産地直送の獲れたて鮮魚や無農薬野菜だけではなく、ひとつ一つの食材を生かしながら手を抜かない丁寧な技がそこには表れている。また料理だけではなく、器にもこだわりが感じられる。だからこそ日本料理は美しい。「いい田」ではそんな季節感あふれる会席料理をリーズナブルに頂けるコースもあり、人気だ。



季節感あふれる美しいお料理



人形町2-19-7
☎03-6206-2279
営業時間：月～金12:00～14:00/
17:00～21:30 (L.O.20:30)
定休日：不定休日あり

古代文字の書の額や季節の花々が食事を引き立てる空間

♡ワンドリンクをサービス！

人形町の夜もまた楽し！

新型コロナウイルス感染症を考えながら、新しい生活様式に変わりつつある。人形町の飲食店も然り！ 感染予防を徹底しながらも、お客様に変わらぬおいしさを提供している。今回はそんな夜のお店、自慢の一品をご紹介します。

♡を印したお店につきましては本誌ご持参の方に限り、特典あり！(※夜のメニューに限る。期間は8月末日まで)

1 人形町今半

数寄屋造りの 料理屋で 過ごす贅沢な時

人形町の一隅にある「人形町今半」。この場所は、明治～昭和の名席浪曲寄席「喜扇亭」の跡地であったという。現在、1階は鉄板焼ステーキ、2階はすき焼・しゃぶしゃぶをはじめとした日本料理が味わえる。特に和牛は全国の名生産者から厳選して仕入れ、程よく熟成させることにより食感と旨みを最大限引き出している。さらに季節の海の幸、山の幸を取り入れて、四季折々の風情を演出。厳選された黒毛和牛のすき焼、しゃぶしゃぶ、ステーキは専門店ならではの極上の味と言える。口の中であろける贅沢を、ぜひ味わってほしい。

♡ワンドリンクをサービス！



【夜のメインメニュー】
1階(喜扇亭)
未廣コース特上(コース
120g又はヒレ100g又は
赤身150g) 14,300円
2階(人形町今半)
月コース特上
(すき焼又はしゃぶしゃぶ)
13,200円

人形町2-9-12
☎03-3666-7006
営業時間：平日11:00～22:00 (L.O.21:00)
※平日15:00～17:00は準備中
定休日：不定休あり
<https://www.imahan.com>



※新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間・定休日が記載と異なる場合がございます。ご来店時は事前に店舗にご確認ください。



衣は、ご主人独自のバランスでブレンド

5 絵凡

おいしさの秘密、それは衣のサクサク感

ちょっと見落としてしまいそうだが、その看板には「串揚げ料理絵凡」とある。暖簾をくぐって地下の店内に入ってみる。そこにはカウンター 14 席、4 人掛けのテーブル席が 2 つあるが、もちろん私はカウンター席に着く。メニューは野菜、海鮮、肉など、その日によって違う新鮮な素材ばかり。さっそく揚げたてを頂く。口入れた時の“サクッ”という、軽い食感、口の中に広がるおいしさ。一串食べ終わると、絶妙なタイミングでご主人がお皿に次の串揚げを乗せてくれる。アツアツのタイミングで食べられるのが、うれしい。だから 10 本なんてペロリ！このタイミングで食べ続けた人は、なんと 60 本までいったというから驚きだ。



コースはおまかせ(10本スタートから)と、15本セットがある。



人形町2-8-3
☎03-3664-6077
営業時間：平日17:30～22:30
土17:30～21:00
定休日：日・祝(不定休)

4 バラード

地元の旦那衆が育ててくれた、レストラン

大門通りに「四輪のバラ」の看板が見える。地元育ちのマスターが手掛けるレストラン「バラード」。もともとは 40 年前に母親が『薔薇洞』を開業。その後、スペイン料理の修行を終えた山田氏がお店を引き継ぐ。「開業当時は地元のお店の親父さん方に助けてもらいました。一緒に河岸に連れていってもらい、お店のメニューまで細かくアドバイスをもらいました」と語る。おかげでもう 30 年、今では肉のスペシャリストにまでなり、メニューは豊富。そして何を食べても美味！



高天井の雰囲気ある店内



豚肉の香草詰めローストは美味！



人形町2-10-7
☎03-3666-8398
営業時間：月～金18:00～25:00
定休日：土(不定休)・日・祝

♥グラスワインをサービス！

6 ワンチャン

タイで愛される、本物の味を人形町で！

鶏料理専門店で名を馳せるお店「江戸路」の姉妹店、タイ料理「ワンチャン」。本場のタイ出身の料理人たちが丁寧につくる本格タイ料理として評判の店。中に入るとタイの音楽が聞こえ、香辛料の香りが漂い、小物もインテリアも異国情緒たっぷりの空間だ。おいしいタイ料理の決め手は、調味料にあるという。甘味や酸味、辛みなど…。100 種以上の香辛料を全て店内で手作りしている。だからこそ独特の味わいが引き出せるのだ。



トムヤムクン(海老のトムヤムスープ) は絶品! 1,800円



一步店内に入ればそこは「タイ」



人形町1-19-3
☎03-3668-0034
営業時間
月～金 ランチ11:20～14:00
ディナー17:00～23:30
土17:00～23:30 (L.O.23:00)
定休日：日・祝

♥タピオカデザートをサービス！

※新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間・定休日が記載と異なる場合がございます。ご来店時は事前に店舗にご確認ください。



仲居さんの見事な手さばきで、一枚ずつ丁寧にすき焼きを鉄鍋で炊く。すき焼コース 10,000円～



美しい立体の欄間がある大広間



人形町2-5-1
☎03-3666-2901
営業時間：昼11:30～15:00 (L.O.14:00)
夜17:30～21:30 (L.O.20:00)
定休日：日・祝



国産A5ランク和牛の熟成肉グリル (150g～) ¥4,700



東嶋屋の夏限定「サラダ蕎麦」。具は水菜・豚肉・きゅうり・わかめ・トマト・豆腐。胡麻ドレッシングと蕎麦つゆを混ぜたタレで食す。1,000円



7 東嶋屋

老舗日本蕎麦屋で 蕎麦の名の由来を聞く

「東嶋屋」は、明治20年(1887)浅草で創業、昭和10年(1935)に現在の地に移転した老舗蕎麦店。店内を見回すとその証の写真が今も残る。そして豊富な品書きに、はなまき、おかめ、とある。“はなまき”は江戸時代に生まれた蕎麦で、その名は海苔が磯の花・波の花に例えられたことが由来。“おかめ”はおかめの顔をした蕎麦の具のことで、昔は頭が湯葉、鼻が松茸、頬が蒲鉾だったという。でも松茸は高価で季節感があるため、今では顔は作らずに、「うちでは椎茸、なんと、卵焼き、蒲鉾、海苔、お麩を乗せています。」と女将さんは言う。蕎麦の由来っておもしろい。



人形町2-4-9 ☎03-3666-6964
営業時間：月～金11:30～15:30/18:00～21:30
土祝11:30～16:00
定休日：日

9 トラットリア コルディアレ

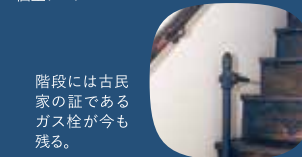
こだわりが詰まった、イタリアン

外観を見ると、2階立ての店舗のようだが、ここが築80年の古民家をそのままリノベーションしたイタリアン「コルディアレ」。1階は気軽に立ち寄れるイタリアンバル仕様で、2階は木の温もりが感じられるレストランスタイル。そして3階が隠し部屋になっているお座敷スタイル。もちろん、どの階でも本格イタリアンが味わえる。料理は国産A5ランクの和牛熟成肉はじめオーナー自らが現地に赴き、選んだ新鮮な食材を調理。厳選されたワインと一緒に味わえるのが魅力。

国産A5ランク和牛の熟成肉グリル (150g～) ¥4,700



3階の隠し部屋は、知る人ぞ知る、人気の完全個室フロア



階段には古民家の証であるガス栓が今も残る。



人形町2-6-9 ☎03-6661-6752
営業時間
月～金 ランチ11:30～14:00 (L.O.13:30)
ディナー18:00～23:00 (L.O.22:30)
金曜日は24:00まで
定休日：土・日・祝

11 ベイセメントバー

青の洞窟Barで頂く オリジナルカクテル

バーと言えば、地階のイメージ。「Basemet Bar」という言葉通りに、ここも「地下のバー」だ。看板のブルーのカクテルが物語るように、洞窟をイメージした店内に潜っていく。カウンター9席のみというショットバーだ。地元生まれの石嶋氏が2000年にオープン。夏に合うカクテルを注文すると、作ってくれたのはスイカのリキュールを使った“ウォーターメロン”。グラス縁のソルトの色がスイカの皮で、チアシードで種のつぶつぶ食感をイメージ。赤い実がまさにスイカだ！お客様の好みを聞いて、オリジナルカクテルを作るのが楽しいと語る。

♡ お酒に合うチャーム(おつまみ)チョコをプレゼント！



「ショットバーでうちのお客様は、2時間ぐらいは飲んでいらっしゃいますよ」と、マスターの石嶋氏



人形町1-18-6
☎03-5649-3450
営業時間：平日18:00～翌2:00
土19:00～24:00
定休日：日・祝



【スタンダード演奏時間】
1st.19:30～/2st.20:30～
3st.21:30～/4st.22:30～



12 ピアノバー かくれんぼ

贅沢な空間、時を味わって。

甘酒横丁にオープンしてから30年余り。今も変わらずピアノとお酒が楽しめる「ピアノバー かくれんぼ」。店内のグランドピアノから流れるのは、ポップス、ジャズ、ブルースなど。生の演奏とピアノ弾き語りを楽しめる贅沢な空間が、ここにある。「モルトウイスキーが好き」というマスターだけあって、店内には今では手に入らないウイスキーの数々が並ぶ。一日の終わりに、ピアノの弾き語りを聴きながら、グラスを傾ける、そんな時を味わってほしい。

人形町2-3-2
☎03-3249-6381
営業時間
月～土18:30～23:30
定休日：日

♡ チャージ料「1,000円引き」のサービス！



— TOAST AT NIGHT — 人形町の夜は、まだまだ楽し。

食後、もう少しお酒を楽しみたい方は、Barへ。人形町にもいろいろなバーがある。ショットバーからオーセンティックバー、スタンディングバー、ダイニングバーなど。もう少し人形町の夜を楽しんで。



「ジジーがやってるから、G2なんだよ」とマスターは笑う。

10 THE BAR G2

気軽で、楽しい、仲間が集う オーセンティックバー



モンローコレクション、自慢の空間

人形町の路地の地階。階段を降りると少し緊張が走る。まさにそこは大人の隠れ家であり、大人のバーだ。思い切ってカウンターに座ると、笑顔のマスターがその緊張をほぐしてくれる。マスター自身は、パイロットを育成するためのフライトシミュレーターを扱う会社やIT関連の業界に長くいたという。難しいことはわからないが、とにかく異色のオーナーバーテンダーなのだ。「人間相手の仕事が好きになってね」と、「G2」をオープンしたのは今から8年前、52歳からの転職だった。マスターの人柄からか、元上司や元同僚、一人で飲みに来る女性など、客層は幅広い。オーセンティックバーでありながら、気取ることなく、そこに集まる人は皆、笑顔、そして仲間になっていた。

人形町1-10-6
☎03-6661-9839
営業時間：月～土19:00～翌3:00
定休日：日・祝

♡ チャージ料無料サービス！

「人形町で生まれ育った子供が誇れる街になることを願って」

人形町商店街協同組合 「三水会」21代目会長 今江 嘉利

いつも人形町商店街をご利用いただき、有難うございます。

今回、新会長就任にあたり、改めて三水会の歴史および活動をお話したいと思います。「人形町商店街協同組合」は、1908(明治41)年に結成という長い歴史ある組合です。「親会」が商店街組合であり、「子会」が三水会となります。発足は1974(昭和49)年。その名称の由来は毎月の会合を「第三水曜日」に行うことにしたからです。当初は商店街の各店舗の後継者が主な会員でしたが、48年間経過した現在は「人形町が大好き」で集まった仲間が69名となっております。主な活動としては、商店街で開催される多数のイベントのお手伝いですが、特に毎年11月に行われる「三水会」主催『人形町まつり(旧てんてん祭)』の開催が大きな事業で、地元の方々に愛され長く続いているイベントです。しかしながら、この3年間は天候不順とコロナ自粛により思うような活動ができず残念な思いでいっぱいです。今年こそは!と望むばかりです。

『人集まらずして、繁栄なし』という商店街のスローガンがあります。多くのイベントを開催し、会員皆で盛り上げていくことで、そこに人が集まり、個々の店舗繁栄にも繋がると思います。さらに地域活動を楽しみ頑張っている親を見て、子供が『お父さん、楽しくやっているなあ。商店街っていいな!』と感じてくれることで、明るい未来が開け、賑わいある街になるのではないでしょうか。今後もスローガンのもと、新たな賑わいを街から発信できるように頑張りたいと思います。

「三水会」では常時、会員を募集しています。
ぜひ一緒に、人形町商店街を盛り上げていきましょう。



人形町商店街協同組合
「三水会」21代目会長 今江 嘉利

人形町まつり 家族みんなで盛り上がろう! 11/6日

昨年は新型コロナウイルス感染拡大の影響により、富くじのみの開催となった「人形町まつり(旧てんてん祭)」。人形町商店街一丸となって地域おこしのイベントとして開催されています。わんぱく相撲、子供将棋ほか、豪華な景品が当たる富くじイベントなどを実施。家族揃って楽しもう!



第2回人形町まつり 時間: 11:30~16:00 場所: 人形町大通り

ホテルならではの優雅な時を楽しむ。

メインバー 「ロイヤルスコッツ」 気品漂う英国貴族の館へ

ロイヤルパークホテル地下に英国の古き佳き時代を思わせるバーがある。「ロイヤルスコッツ」は、人形町が舞台となったテレビ番組「新参者」でもロケ地となった、地元でも人気のバーだ。店内に入ると、落ち着いたブラウンをイメージした品格ある空間が広がる。そのインテリアからもまるで中世ロンドン郊外にある貴族の館のよう。静かに流れる時間の中、世界より選りすぐったウィスキーが楽しめる。

♥「ロイヤルスコッツ」にて、5%OFF!

B1F



英国の古き佳き時代を思わせるインテリア

営業時間: 月~土17:00~24:00 (L.O.23:30) ※日・祝日は営業休止

1F

ロビーラウンジ「フォンテーヌ」 ゆったりとした時を味わう。

ロビーから続くラウンジでは、昼は陽光溢れる中のティータイムを、夜は静かなひと時を過ごせるバータイム。時間ごとに表情が変わるロビーラウンジはとても魅力的な空間だ。バーは入りづらいという人には、特にホテルのラウンジはおすすめだ。カウンターで一人オリジナルカクテルを味わう、テーブル席でゆったりと語り合う。そんな日常とは違う優雅なひと時をここで過ごしてみてもどうか。



ゆったりとした空間のテーブル席やカウンター席
(※現在はピアノの演奏は行っておりません。)

営業時間: 月~土10:00~22:00/日・祝日9:00~22:00 (L.O.21:30)

蛸殻町2-1-1

☎03-5641-3600

(レストラン予約9:00~19:00)

日本橋エリア限定

「日本橋ハイボール」¥1,936 (料金は税・サービス料込み)

※ご当地ハイボールとして、ロイヤルパークホテルが
サントリーと協力して商品開発



人形市 今年はどうな人形に会えるかな！

11/3(水)～5(土)

人形町商店街通りに毎年55以上のテントが並び、全国各地より各種人形はじめ関連商品を取り扱う店舗が並び、「人形市」。一昨年は新型コロナウイルス感染症の拡大により、やむを得なく中止となりましたが、昨年は第15回「人形市」を開催！このイベントを心待ちにしていたお客様が大勢町に集まり、お店の人との楽しいやり取りで大賑わいの3日間でした。今年もまたぜひ開催し、皆様と楽しみたい！

■第16回にんぎょうちょうの「人形市」
10:00～19:00(最終日は18:00)



ハロウィン 今年の仮装をそろそろ考えたいな

10/29(土)

2020、2021年と開催されていない「ハッピーハロウィンラリー」。おうちハロウィンでなく、今年はみんな楽しんでみたい！人形町商店街主催の「ハッピーハロウィンラリー2022」を楽しみにしている子供も多いはず！

■第13回ハッピーハロウィンラリー2022
13:00～16:00



※コロナ禍のため、「人形町寄席」は、本年度は中止とさせていただきます。

ロイヤルパークホテル 毎夏人気の「涼麺」を期間限定で発売！

8/31(水)まで

つつとした喉ごしの良い麺が、伝統のタレに絡む素材を楽しめる、毎夏人気の「涼麺」。



“五目冷やし麺”では毎年ご好評の醤油ダレか、胡麻ダレをお選びいただけます。また、“冷やし担々麺”は、牛肉そぼろと夏野菜とともに、豊かな胡麻の香りが広がるピリッと辛味の効いたタレで暑い季節にぴったりの一品です。

地下1階 中国料理「桂苑」
料金：五目冷やし麺(醤油ダレor胡麻ダレ)
冷やし担々麺 各3,025円
(料金は税・サービス料込み)

【ご予約お問い合わせ/レストラン予約専用ダイヤル】
☎03-5641-3600
(9:00～19:00)

明治座

ついに明治座に初登場!!
＜明治座創業150周年記念＞
芸能生活50周年 吉 幾三特別公演

7/8(金)～24(日)

〈第一部〉
原案・音楽 吉 幾三
潤色・演出 岡本 さとる
「親はがっかり!子はしっかり!」
【出演】吉幾三
中本賢・芳本美代子・島崎和歌子
佐藤B作 他



〈第二部〉
構成・演出 吉 幾三
50th Anniversary in 明治座
「頼り...頼られ...ありがとう」
“吉幾三の音楽の世界”をたっぷりお届けします。

開演時間：12:00/16:30
料金：S席(1・2階席)12,000円 A席(3階席)6,000円
問い合わせ：明治座チケットセンター(10:00～17:00)
☎03-3666-6666

INFORMATION

感染予防対策を徹底化したイベントを開催！

※今後の新型コロナウイルス感染症の拡大状況によっては、開催予定のイベントも中止とさせていただきます場合がございます。何卒ご理解賜りますようお願い致します。

中元売出し やっぱり当たるとうれしい、ガラガラボン！

6/24(金)～7/8(金)

“やっぱり、現金をつかみたい!”という気持ちは強いと思うが、そこはもう少しの我慢!今回もソーシャルディスタンスはもちろん、新型コロナウイルス感染症予防対策を考えてタブレットを利用した「スロット」での開催を実施します。現金つかみ取りではないけど、ガラガラを回して、しっかり現金を当ててください。

福引券の入手方法

- 期間中、人形町商店街で買い物をすると、福引券を差し上げます。
- ・2,000円で福引券1枚、1回の抽選
- ・500円で福引補助券1枚。補助券は4枚で1回分の抽選
- ★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渡しております。
＜ポスターを添付しているお店が対象店です＞
- ※店舗ごとに扱い枚数が異なりますので、ご注意ください。

- 特等：30,000円以上
- 3等：1,000円以上
- 2等：10,000円以上
- 4等：現金50円 <空くじなし>

ガラガラボン「中元売出し」

11:00～17:00
(最終日は18:00まで)
福引所：人形町通り「大観音寺」前



せともの市 年に1度の大蔵払いセール

8/1(月)～3(水)

昭和29年から人形町商店街で開催されている恒例の陶器市。人形町大通りの両歩道には、陶磁器やガラス製品などを販売するテントが並びます。真夏の市に関わらず、多くのお客様で賑わっています。2年間中止だったので、今年こそ!ロクロ体験教室も実施。

第67回せともの市 9:00～21:00/場所：人形町通り一帯



盆踊り大会

夏休み最後のおまつりだよ!さあ、みんなで浴衣着て、縁日と盆踊りを楽しもう

8/26(金)～27(土)

期間中はやぐらを囲み盆踊り大会が行われるほか、各日日本の音頭や中央区の伝統芸能、区民が参加する演芸などを披露。大江戸縁日コーナーや区内名物市コーナーなどもあり、美味しいグルメの食べ歩きも堪能できます。中央区大江戸まつり盆踊り大会は参加者たちが一丸となり盆踊りをし、伝統芸能などにも気軽に触れられる中央区の夏の風物詩のひとつ。

第31回中央区大江戸まつり盆踊り大会 16:00～21:00/場所：浜町公園



