

にほんばし 人形町



2026年 夏号 無料
Vol.166 ToHo Free

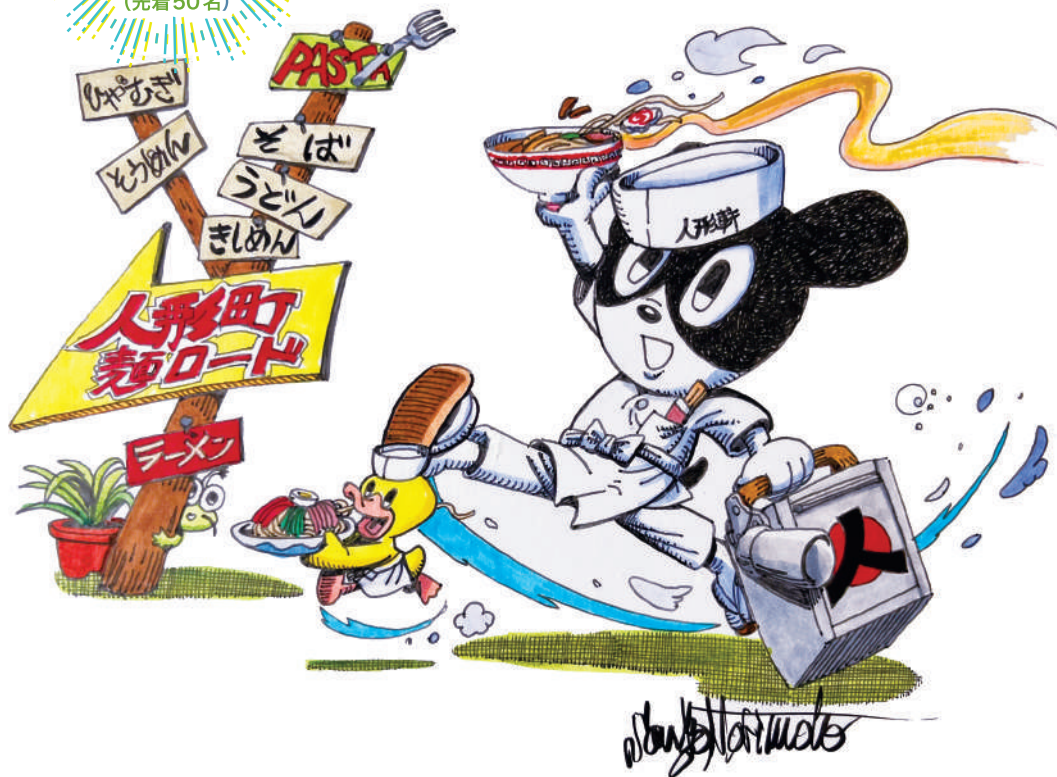
季刊誌特典

人形町商店街協同組合加盟店

屋号ステッカー

プレゼント

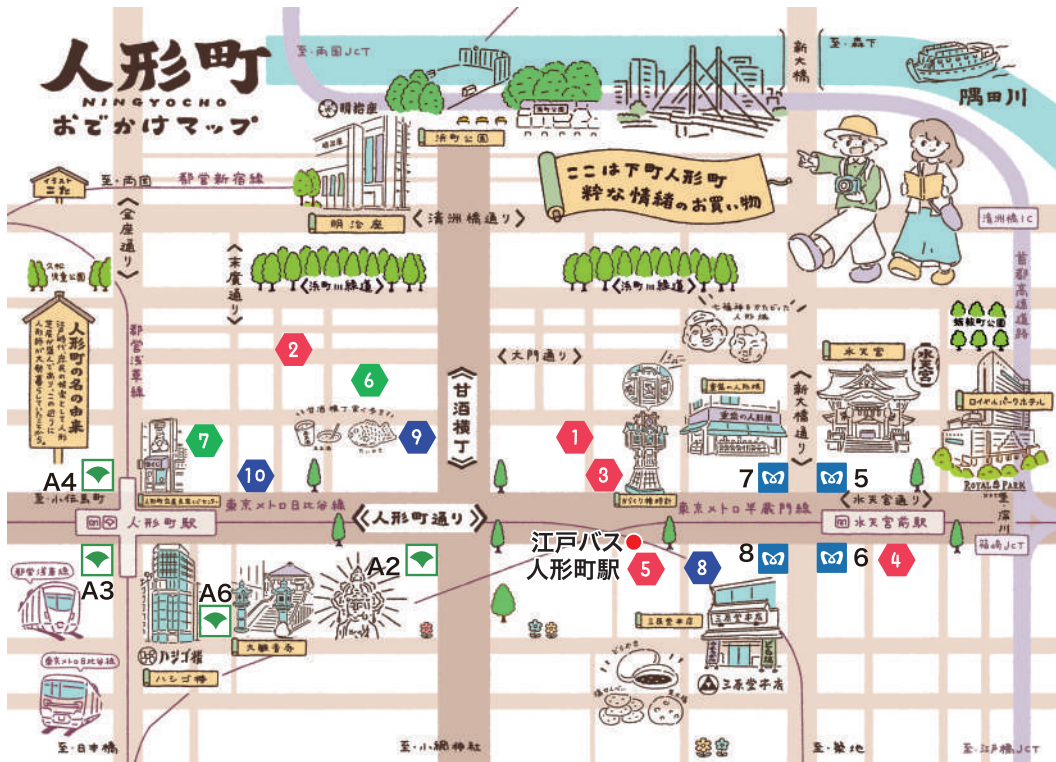
(先着50名)



特集

この夏、人形町で一番熱いロードがここに！

人形町麺ロード



1 あづま軒

人形町で長年変わらず営業中。これからもずっと、皆様のご来店を心よりお待ちしております。



新鮮なもやしとジューシーな豚肉の旨味が絶妙にマッチした、当店自慢の『肉もやしそば』。多くのお客様に愛される、店主が自信を持っておすすめする一品です。

☎ 中央区日本橋人形町 2-3-8
☎ 03-3666-1984

3 人形町らーめんいなせ

人形町で20年愛される深夜営業ありの使い勝手の良い豚骨醤油らーめん店!



人気No.1『人形町スペシャル1000円税込』は、特製チャーシュー・味玉・白髪ネギ・海苔を贅沢に盛り込んだ、当店自慢の一杯です。

☎ 中央区日本橋人形町 2-2-3
堀口ビル 1階
☎ 03-5640-8817

5 紅虎餃子房 人形町店

水天宮参拝後、明治座観劇後など、おなかを満たすなら紅虎餃子房へ



シンプルなさっぱりとした王道の『冷やし中華』です。9種類の食材をのせた、具だくさんな一品です。

☎ 中央区日本橋人形町 1-16-10
☎ 03-5614-5305

7 Trattoria Cordiale (トラットリア コルディアレ)

国産A5ランク和牛の熟成肉、箱根三島直送の野菜や山形県鼠ヶ関の新鮮鮮魚と四季折々の日本の食材を堪能!



『三種類のトマトを使った爽やかなトマトソースのスパゲティ』ドライトマト、セミドライトマト、ミニトマトを使用し、シェーブルチーズとオレンジピールをトッピングしました!

☎ 中央区日本橋人形町 2-6-9
☎ 03-6661-6752



この夏、人形町で一番熱いロードがここに! 一杯一会の麺巡りをぜひ、お楽しみください。

2 佐々舟

人形町で24年。さっぱりラーメンと手作り餃子・シューマイが自慢。夜はお酒とおつまみも楽しめます!



つるりとした喉越しと素材の旨みが溶け出したスープが絶妙の『ワンタンメン』。職人手包みのワンタンは格別です。夏の自信作、特製冷やし中華もぜひご賞味ください。

☎ 中央区日本橋人形町 2-22-6
佐々舟ビル 1F
☎ 03-3664-1117

4 中国料理 翠蓮

食通の通う人形町で磨き抜かれた味と技、ひと手間掛けられた料理には定評あり、円卓個室もご利用下さい。



自家焙煎した磨きゴマを使用した『四川担々麺』まずは麺とスープをなじませゴマの香りを楽しみ、次に、オリジナル調味料の山椒の効いた四川醤を入れ、味変をお楽しみ下さい。

☎ 中央区日本橋蛸薬町 1-38-9
宮前ビル地下1階
☎ 03-3664-0036

6 BALLADE

1979年開店の食事のメニューが充実している地下のお店、隠れ家バーです。



『しらすと姫エビの和風パスタ』おつまみ、シメの一品頼むタイミングはお客様それぞれですが、BALLADE定番の人気パスタです。

☎ 中央区日本橋 2-10-7
山田ビル B1
☎ 03-3666-8398

9 東嶋屋

当地で90余年となりました。お気軽においでください。



夏のおすすめは定番の『冷やしたぬき』ですが、クーラーで冷えた体に、かき揚げがのった『鍋焼きうどん』はいかがでしょうか。

☎ 中央区日本橋人形町 2-4-9
☎ 03-3666-6964

8 人形町 松竹庵

創業64年。気楽に食べて飲んで満足いただけるお店。



松竹庵にきたら、まずは基本の『もりそば』を。毎朝引く出汁のきいたつゆが、お蕎麦の香りを引き立てます。暑い夏でも、するりと心地よい喉ごしを楽しめる自慢の一品です。

☎ 中央区日本橋人形町 1-15-5
柏原ビル 1F
☎ 03-3661-3995

10 うどん おにやんま

小麦粉から全て自店で作る麺、昆布・煮干し・節など、自店で一から作る出汁のうどん専門店です。



一番人気は『とり天ちくわ天かけうどん650円』です。スパイシーでありながらニンニク不使用のどりの天ぷら、香川から取り寄せるちくわの天ぷら、うどんとの相性抜群です。

☎ 中央区日本橋人形町 2-6-1
☎ なし

新規加盟店 募集中
人形町商店街協同組合は加盟店を募集中です。ご興味ある方は以下にご連絡ください。
人形町商店街協同組合
☎03-3666-9064

HP・Instagramのチェック＆フォローをお願いします。

担当者は...



しげる



そうた

人形町の夜。赤提灯の灯りが揺れる路地裏で、「あづま軒」の暖簾は今夜も活気に膨らんでいる。

「遅いんだよ、待ちくたびれてハイボールの水が溶けちゃったよ！」

しげるが店先まで響く声でばやくと、ちょうど暖簾をくぐってきた、そうたが申し訳なさそうに手を上げた。

「わりわりい、お母さん、とりあえず生ビール」餃子の焼ける香ばしい匂いと、レバーニラのパンチの効いた香りが二人の胃袋を容赦なく刺激した。「でさ、しげる。今度の季刊誌のテーマ『人形町麵ロード』だけど。お前は何派なんだよ」

「俺？俺はそりゃあ、店で決めるね。」

「ここ『あづま軒』なら迷わずラーメン定食よ」

「そうたが露骨に眉をひそめた。」

「ええ……。ラーメンに白飯かよ。炭水化物のダブルパンチじゃん。おっさんには重くないか？」

「分かっつてねえな！この醤油ベースのスープをすすって、



すかさず白飯を口に放り込む。ラーメンの塩気が米の甘みを引き出すんだよ。これが口の中で合体した時、幸せのビッグバンが起きるわけ。食ってみ、飛ぶぞ？」

しげるはニヤリと笑った。対するそうたは、餃子をつつきながら自論を展開する。

「俺はやっぱ、ラーメン単体で勝負したいね。」

あの器の中に広がる宇宙を、一滴残らず味わい尽くすのがロマンっていうか……」

「ロマンねえ。まあ分かるけどよ。」

しげるは急に、遠くの壁に貼られたお品書きの先を見つめるような目をして、声を落とした。

「……でもさ、究極を言えば俺は『日本そば』なんだよ。」

「えっ、ここで蕎麦の話？」

「あの、蕎麦粉と小麦粉だけの深い関係。底の見えない真っ黒なつゆ……。」

あの漆黒の深淵に、江戸の粋が沈んでる気がしねえか？男つてのは還暦過ぎるとみんな憑かれたように蕎麦を打ちたがるだろ。あれは人生という一本の道を、麵に託してるんだよ。」

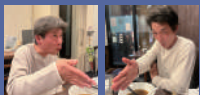
「いや、偏見がすごいなー全員じゃないだろ(笑)」

熱弁を振るうしげるを、そうたが笑い飛ばした。

その時、厨房から奥さんがトレイを片手に

やってきた。

「はいはい、お二人さん、盛り上がりつつるところ悪いけど、もう閉店だよ。」



……そうそう、そうたさん、こないだはありがとね。

助かったわあ」

奥さんが意味深なウィンクを投げると、

そうたは

「あ、いやいや」

と少し照れくさそうに頭を掻いた。

「え、何？」

お前いつの間に奥さんとそんな仲に……？」

「変な勘違いすんなよ！ただのちよつとした手伝いだってー」

「怪しいなあ」

と茶化しながらも、頭の中はまだ『理想の蕎麦打ち』の妄想でいっぱいの様子。

人形町の夜は、笑い声と麵への情熱に包まれ

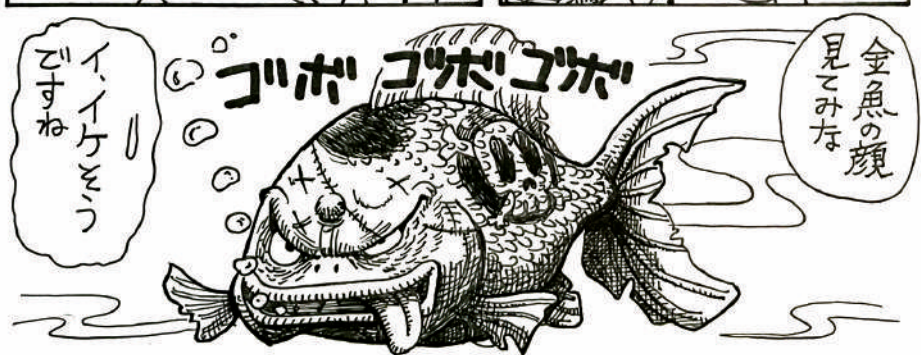
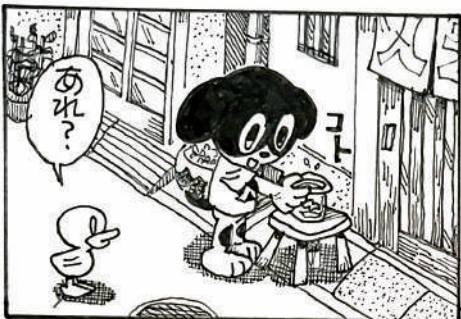
たまま、ゆっくりと更けていくのだった。



おいらんえ助



2026, SUMMER





【お話2】 篤重時代、人形町を闊歩した面々



住吉町（現・人形町二丁目）で骨董商を営む、北平こと、北野屋平兵衛。若い頃の彼は、芝居町（現・人形町三丁目）の実力者、和泉屋勘十郎の芝居茶屋

で働いていました。店には、文人の太田南畝、姫路藩主、酒井雅楽頭の実弟で絵師の酒井抱一、さらに国学者・書家として知られる 加藤千蔭など、当代一流の文化人たちが訪れました。北平は、そうした客人をもてなしながら自然と知識や教養を身につけ、また、芝居町に関わる人々との縁も広げ、地域で顔を知られる存在となりました。こうして十年後、独立を果たしたのです。その頃、芝居街では「篤重」こと篤屋重三郎もまた、商才を大いに発揮していました。喜多川歌麿の美人大首絵を世に送り出し、さらに東洲斎写楽の役者絵を売り出した時代です。篤重は芝居小屋との関わりも深く、北平とは顔見知りであったと思われます。実際、太田南畝や加藤千蔭など、二人の周囲には共通

する文化人も少なくありませんでした。やがて北平は優れた目利きと商才によって財を成します。しかしその一方で、投機的、賭博的な商いを始められ、日本橋界隈での営業が難しくなってしまいます。そこで彼は、本所中之郷（現・向島一丁目付近）へ移り住みました。しばらく、当地で商いを続けた後、隠居して「佐原鞠場」と名を改めます。文化元年(1804)頃、鞠場は寺島村（現・東向島三丁目）に三千坪もの土地を購入。芝居町で知り合った文人や絵師たちの協力を得ながら庭園を開きました。これが今も名勝として知られる「向島百花園」です。篤屋重三郎と百花園を開いた北平こと佐原鞠場。



二人はいずれも、人形町の芝居街から人生を大きく花開かせた人物でした。しかし、その煌びやかな時代の狭間には闇に咲く花のような男の物語が、もう一つあります。篤重が病に倒れ世を去った寛政九年(1797)芝居小屋・中村座で働く定七のもとに、一人の男の子が産声を上げました。名を次郎吉——。後に「鼠小僧」と呼ばれる男の物語はまた次回に。



押すのか! 押さないのか? ...いやっ、夏バテならすぐ押して!? 夏バテにおすすめのツボ「足三里(あしさんり)」

足三里は昔から「疲労回復の万能ツボ」として知られ、夏バテによるだるさや食欲不振、胃腸の不調に特におすすめのツボです。東洋医学では、胃腸の働きを整えて“気”を補う作用があるとされ、暑さや冷房、冷たい飲食で弱った身体を元気にするサポートをしてくれます。



場所 (取穴)
椅子に座って膝を軽く曲げます。膝のお皿の下の外側にあるくぼみから指4本分ほど下がった場所で、すねの骨の外側にあり押すと「ズーン」と響くような痛み持ちいい場所が目安です。

セルフケア方法
親指でゆっくり5~10秒押し、離すを数回繰り返します。お灸や温めるケアもおすすめです。左右両方行うとより効果的です。

- こんな症状に **オススメ**
- 身体がだるい
 - 疲れが抜けない
 - 食欲がない
 - 胃もたれ、下痢
 - 夏風邪っぽい不調

わしゃにきく おっと! 塩分補給も忘れずに 夏バテ防止におすすめの漬物

夏バテや熱中症対策に梅干しをどうぞ。1粒で元気に。水と一緒に召し上がるのがおすすめです。



第4回 女将口おすすめ 人形町松竹庵

文・鮫島光恵

「松竹庵に来たら何を食べてほしい?」
「テール越しにそう聞かれると、私の心の中ではちょっとした葛藤が始まります。あの出汁の香りを味わってほしいし、あの喉越しも捨てがたい...。結局、いつも少し困りながら「全部おすすめです!」と答えてしまうのですが私が初めての方に食べてほしいもの、それは「あなたの気分が一番求めているものです。」
松竹庵では「毎朝きちんとだし汁を引き、良い素材を使って、一杯一杯にありったけの心を込めて蕎麦を作っています。」
出汁の香りにホッとする温かい蕎麦「も、キリッ」と喉越しを楽しむ「冷たい蕎麦」も、それぞれに捨てがたい魅力があります。昔からの味にこだわり、大切に手作りする丼物だって、絶対に外してほしくない。だからこそ、私は胸を張って、すべてを、おすすめしたいのです。
「今日はどんな一日でしたか?」
少し疲れたから優しいツユに癒やされたいか、



それともガツンと丼物で元気をチャージしたいか。
お客様がその日の気分で宝探しのようにならわくわくしながら選んでくれたら、これほど嬉しいことはありません。
私は生まれも育ちも人形町。一度もこの街を離れたことがありません。人形町の歴史に詳しいわけではないけれど、この街が大好きです。歩けば顔見知りや会いたい人の距離が近く、季節の空気が自然と感じられる。そんな温かな街に育ててもらいました。
子どもの頃は学校が終わると店へ帰り、従業員さんたちのそばにいるのが大好きでした。休憩時間には有馬公園へ連れて行ってもらい、商店街では近所の子たちと遊び、夕飯まで一緒に食べることもありました。人形町のみなさんに見守られながら育った記憶ばかりです。

MAP 8 人形町 松竹庵

創業64年。気楽に食べて飲んで満足いただけるお店。

何を食べても自信作。基本のもりそばはぜひ一度。天ぷら蕎麦、国産鴨たっぷりの鴨南蛮、誰もが唸るカツ丼も人気。酒と板わさで気軽に安心の一杯を。

〒100-0001 中央区日本橋人形町 1-15-5 柏原ビル
☎ 03-3661-3995

今も松竹庵にいる時間が好きです。お客様との何気ない会話 休日の話 家族の話、ときには人生相談まで。そんなやり取りが毎日の楽しみになっています。
松竹庵は11時から20時まで通し営業。お蕎麦や丼物はもちろんお酒やおつまみもご用意しています。昔から来てくださる方にも初めて暖簾をくぐる方にも、「また来たい」と思っていたりするように。人形町の風景のひとつとしてこれからも変わらぬ味と温かさを守っていきたいと思っています。



詳細は HP を是非、ご覧ください▶



6月 30日(火) から 7月 10日(金)

運も！ツキも！すべてその手で掴み取れ！
現金つかみ取り

11:00～ 大観音寺前

毎年恒例の「中元売り出し」現金つかみどりを実施します。この夏も息をのむような大チャンスが目の前に！あなたの「幸運の手」でしっかりと現金をつかんでください。

福引券の入手方法

期間中、組合加盟店でお買い物すると福引券を差し上げます。
 ・2000円お買上げごとに福引券を1枚・1回の抽選
 ・500円お買上げごとに福引き補助券を1枚（4枚で1回の抽選）
 ※店舗ごとに扱い枚数が異なりますのでご注意ください。

- 特賞
1万・5千・千円札のつかみどり
- 2等
千円札のつかみどり
- 3等
100・50・10円玉のつかみどり
- 4等：50円進呈（抽選無し）



8月 3日(日) から 5日(木)

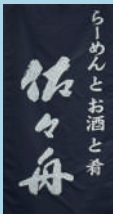
器と出会う、人形町の夏 せともの市

人形町通り

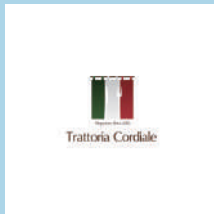


日本橋人形町の夏を彩る恒例イベント「せともの市」が開催されます。昭和29年から続く、せともの市では水天宮交差点から人形町交差点までの通りに、有田焼・伊万里焼・唐津焼・波佐見焼・美濃焼など、全国の陶磁器やガラス食器が勢揃いします。窯元や作家、卸売社が集まり、年に一度の特別価格で販売。普段使いの器から一点ものの逸品まで、出会いを楽しめる3日間です。ぜひ、人形町へお越しください。

季刊誌でしか手に入らない、激レア老舗屋号ステッカー！を先着50名様にプレゼント。新たに4種類が仲間入りし、全部集めると16種類！配布店舗・入手方法はHPをご覧ください。



MAP 2 佐々舟



MAP 7 Trattoria Cordiale



MAP 8 人形町 松竹庵



MAP 9 東嶋屋