

商店街がもっと楽しくなる! おもしろガイド

台東にこまる

Vol.01

おかず横丁



「にこまる」は、にこにこ笑顔の輪がまるく広がる商店街を応援します

行ってみよう! おかず横丁エリアの たのしいイベント

- | | |
|--------------------------|--|
| 1月中旬
おかず横丁 | 餅つき
初春のお祝いに、商店街で餅つきが行われます |
| 5月中旬
浅草橋、柳橋、
蔵前、鳥越 | 浅草橋紅白マロニエまつり
マロニエの花が咲く頃、阿波踊りや盆踊りのパレード、
産直品などが並ぶ市も立ちます |
| 5月下旬
台東区南部・
御徒町エリア | モノマチ
各種ワークショップをはじめ、ものづくりの楽しさに触
れられるイベント。おかず横丁はフードコートに変身! |
| 6月上旬
鳥越、三筋、
小島など | 鳥越祭
都内随一の重さを誇る「千貫神輿」が町を渡御 |
| 7月中旬
おかず横丁 | 中元売出し
商店街の各店で大売り出しが行われます |
| 8月上旬
おかず横丁 | スイカ割り
夏の思い出に、子どもたちと一緒に大きなスイ
カを割りましょう |
| 9月上旬
おかず横丁 | おかず横丁 de SL
商店街に小さな線路が出現! ミニSLが子
どもを乗せて走ります |
| 10月上旬
おかず横丁 | さんま祭り
商店街の店先で1000本のサンマを炭火焼きします |
| 10月下旬
おかず横丁 | ハロウィン
仮装した子どもたちに商店街からお菓子をプレゼント! |
| 12月中旬
おかず横丁 | 年末売出し
年の瀬の前に商店街の各店がお手頃価格で
商品を販売します |



毎月
第一土曜
11:00~17:00
開催

ものづくり横丁

<http://monoyokocho.com/>

近隣で活動する職人やクリエーターと一緒にものづくりを楽しむイベント。作品販売やワークショップ、季節を感じる催しなども。子どもから大人まで、手仕事の魅力に触れられる1日です。



にこまるマップ

おかず横丁ってこんなところ

正式名称は「鳥越本通り商盛会」。かつて「おかず横丁」がある鳥越界隈には、町工場が多く集まっていたそう。家族総出で忙しく働く方々のため、ご飯さえ炊いておけばおかずには困らない総菜店が軒を連ね、いつしかこの商店街は「おかず横丁」と呼ばれるようになりました。

昭和30年代頃、この通りはすごい混みようで、向かいの寿司屋に行くまでに10分もかかったと聞いています。

商店街ゲート上には、象形文字風の絵がちょっとヒョコミたいでかい。

大佐和老舗さんの軒下に希少なタイル

戦前に建てられた店舗は年代を感じる佇まい！軒先のタイルは七宝焼で作られていて、もう作れる人はいない、というめずらしいもの。

あれ!? 街路灯が違う!

他とはデザインが異なる街路灯が2基あるよ！探してみて。

アーチをかけるサクラの木

2本北側の路地に、大きく枝を伸ばしたサクラの木が。道をまたいで見事なアーチを作っています。

大佐和老舗

大佐和老舗 村中さん談



通りに沿って植木がいろいろスクスク育っています。

つばめ工房



郡司味噌漬物店



港家



清洲橋通り



横丁のシンボル

脇道に、大きなカエル像が。なんでも、高度成長期を迎え、自動車の往来が増えはじめた昭和30年代。「地域の人が無事に帰る(カエル)ことができますように」と、商店街の初代会長が安置したそう。

魚米



MISUZUYA

味農家

土鍋で炊いたごはん、野菜たっぷりのおかずが付く日替わりランチは、女性に人気!

イルブ酒店

お神樂や風景の写真がいっぱい。商店街のギャラリー的存在です。

入舟や

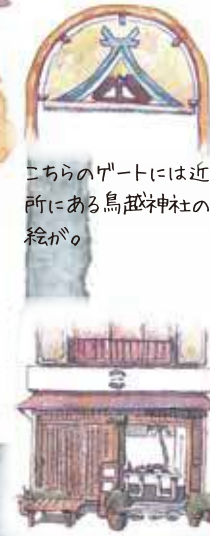
味のある大きなショーケースに佃煮や煮物が並びます。この店主の話は楽しいですよ。

鳥越まめぞ



蔵前橋通り

松屋



こちらのゲートには近所にある鳥越神社の絵が。

「ものづくり横丁」の拠点。くるみボタンのワークショップは子どもにも人気。



街路灯も「おかず」

お肉に野菜、お魚が、透かし彫りになって商店街の街路灯を飾っています。

グロニャー (おかず横丁っていいところ!)

居酒屋鳥越まめぞの看板猫・小次郎くん談

子どもの頃、この通りで野球をやりました! いろんなお店にボールが入っちゃって、よく謝りに行きましたよ。

松屋 遠藤さん談

魚米 横山欣司さん



「うまい魚を」って
お客さんが多いよ

うちは少々高くても

魚米

「おかず横丁」ができた当時から続く鮮魚店。刺身も焼き魚も、一口食べてみれば、そのおいしさに目からウロコ！ マグロはコクがある黒マグロ系しか取り扱わないというこだわりよう。「うまい魚を食べてほしいからね。少し値が張るかもしれないけど、ごめんね〜」と5代目の横山さん。「いや、むしろお値打ちでしょ！」という常連さん、増加中です。



うちの逸品

ぎんだら 480円(左)
さば 280円(右)

台東区鳥越1-6-5 ☎ 03-3851-8743
【営】10:00~18:30 【休】日・祝

MiSuZuYa

プリント地や刺しゅう入りなど、愛らしいくすみボタンがズラリ。店内には、ブローチやヘアゴムにリメイクしたサンプルが飾られ、眺めているだけでも楽しい。「ワークショップもするので、自分だけのオリジナルを作りに来て！」と店主の片岡清高さん。大きな手で、小さなボタンをくるみながらにここに。おかず横丁に「もの作りの風」を吹き込んでいます。



うちの逸品

ロゼット 1,000円(左・中)
刺しゅうのブローチ 800円(右)

台東区鳥越1-6-6 ☎ 03-3864-1293
【営】13:00~19:00 【休】不定休

この大きな手で
一つひとつ
くるんでいます！



MiSuZuYa 片岡清高さん、一美さん夫婦

大佐和老舗

創業から約160年、日本茶とのりを販売。「急須で入れたお茶は茶葉の甘みが出て、トロっとしておいしいんですよ」と村中店長。お茶の種類や入れ方のコツ、味わいの違いなど実直に丁寧に教えてくれるので、次から次と聞いてみたくくなります。店内にはベンチが置かれ、お茶のサービスも。ゆっくり好みのお茶を選んでみて。



うちの逸品

オリジナル緑茶
「大老風」 1,188円(左)
「大老月」 864円(右)

台東区鳥越1-10-1 ☎ 03-3861-2687
【営】9:30~18:30 【休】日・祝



大佐和老舗 村中繁さん

急須で入れたお茶は
やっぱりおいしいですよ

おかず横丁の

にこまる

なお店

※表示価格は税込です。



ヘア・スペース・ボウイ

都心の有名美容室で腕を磨き、おかず横丁に店を構えて30年。牧野さんの技術に惚れ込んで、なんと広島県から通っていたお客さまもいたとか。「鏡越しじゃないと照れちゃうんです」と言う牧野さんだけど、どのお客さまとも楽しそうにおしゃべり。まさにオーダーメイドの対応です。看板犬のジルクんは、お客さまを、(だいたい)ドア前でお見送りしてくれます。

広島から来てくれた
お客さんもいたんですよ



ヘア・スペース・ボウイ 中尾久泰さん

うちの逸品

ドライカット 5,000円
濡らさず、細かい毛束をカットする。髪型の微妙なニュアンス作りはおまかせ！

台東区鳥越1-14-1 ☎ 03-3851-2834
【営】月・水~金10:00~19:00
土・日・祝9:00~18:00
【休】火、第3水

町の名店
鳥越の名物に
したいんですよ

浅草鳥越おかず横丁 松屋

創業以来精肉と総菜で地域から人気を集めていた「松屋肉店」が、2017年春にリニューアル。3代目の遠藤剛さんが、焼豚と煮卵に特化して、土曜日に50個限定で店頭販売。「祖父の代から100年。この街の名店にしたい」と鳥越愛を語ります。味はもちろん、ユニークな販売方法も話題になり、行列ができることも。今ではおかず横丁の名物店に！



浅草鳥越おかず横丁 松屋 遠藤剛さん

うちの逸品

焼豚
1,000~2,000円
※重さにより異なる



台東区鳥越1-1-6 ☎ 03-3851-4441
【営】土曜のみ営業
【休】13:00~売り切れ次第終了

うまいもの作りたいたいから
素材にはトコトンこだわらる

港家

「上質な素材で丁寧な仕事を」という代々の教えを「当たり前」とサラリ。北海道十勝産のアズキにこだわり、コトコト炊いたあんこは絶品。これに煮詰めた砂糖をかけた「石衣」は、スキッと甘さで後を引く一品。わざわざ遠くから買いに来るお客さんもいるそう。5~9月ごろまではおいしいかき氷も販売。おかず横丁の夏の名物です。

「ふぶき」(左)
「茶まんじゅう」(右)
共に110円

うちの逸品



港家 若林昭一郎さん

台東区鳥越1-15-1 ☎ 03-3851-9801
【営】10:00~18:30 【休】不定休

社長のアツい思いに触れ
今じゃ僕も味噌マニア

郡司味噌漬物店

「味噌は歴史も古く、日本人のDNAに刻まれた味」と、営業本部長の夏川さん。バイト先で知り合った同店社長の熱意に触れて、「みそソムリエ」も取得。今や、筋金入りの味噌マニアです。店内には、四季の寒暖差の中でしっかり仕込まれた天然本醸造の味噌が常時80種。夏川さんに聞きながら、お気に入りの味を見つけよう。

実は、教員を目指してました...



郡司味噌漬物店 夏川雄介さん

台東区鳥越1-14-2 ☎ 03-3851-1783
【営】9:00~18:30 【休】日・祝、第2・4月

うちの逸品

玄米完熟味噌
1,188円/500g



酒好きだからね
そりゃ
うまいもの考えるよ

鳥越まめぞ

「酒に合う料理を考えてたら、どんどんメニューが増えちゃって」と、酒好きの中尾さん夫婦が営む店には、酒との相性が良さそうな料理がたくさん。岐阜の蔵元「若葉」の酒粕で漬けたトロサーモンやタラコの中尾さんの自信作！一押しは、郡司味噌店の味噌で漬けたクリームチーズ。「全国各地のうまい酒もそろってま〜す！」



いらっしやいませ



うちの逸品

カツサンド 864円
テイクアウト 900円



台東区鳥越1-1-5 ☎ 03-5829-9877
【営】ランチ(火~金) 11:30~14:00
ディナー 18:00~22:00
【休】日・祝(土曜不定休)

デザインだけじゃなくて
自分でも織りたくなったのよ

つばめ工房

かれこれ35年、フリーランスでテキスタイルのデザインや企画を手掛けてきた高橋さんが、「自分で染織したい」と開いた工房。デザインを起こし、もめんやカシミアなどの天然素材を草木などで染色し、丁寧に糸織り。機織された布製品は、どれも吸い付くように滑らかな肌触り。他にも、ラオスの布雑貨や作家もののできるような陶器もあります。

うちの逸品

カシミアのストール
「冬のマリン」 68,000円(左)
「オーバーショット柄」 86,000円(右)



台東区鳥越1-12-1 ☎ 03-6312-4081
【営】11:30~18:30 【休】木

つばめ工房 高橋京子さん



暮らしお役立ちマップ

AED AED設置
 避難 避難場所
 集 緊急時集合場所
 〒 郵便局
 X 交番



出典:「台東区の身近なお医者さん」「台東区防災地図」

病院・診療所

1 **ふじ内科** 小島2-18-15 2F
 内科・神経内科・リハビテーション科
 ☎ 03-3864-1616

2 **あさひな眼科クリニック** 三筋2-7-10 2F
 ☎ 03-3863-8852

3 **佐藤整形外科** 三筋1-7-3 3・4・5F
 整形外科・リハビテーション科・リウマチ科
 ☎ 03-3851-3085

4 **曾谷村医院** 鳥越1-7-1 1F
 内科・消化器内科
 ☎ 03-3851-2384

歯科診療所

5 **松木歯科医院** 小島2-3-8
 ☎ 03-3851-3671

6 **アイ歯科** 鳥越1-22-4 301
 ☎ 03-3866-5115

7 **鳥居デンタルクリニック** 三筋1-7-3 2F
 ☎ 03-3861-8827

8 **ソヤマラ歯科医院** 鳥越1-7-1 2F-A
 ☎ 03-5820-8430

9 **川又歯科医院** 鳥越1-5-6
 ☎ 03-3866-0993

10 **鬼久保歯科医院** 鳥越2-5-8
 ☎ 03-3851-3747

保健薬局

11 **しんわ薬局 上野店** 小島2-18-16 1F
 ☎ 03-5821-7998

12 **サンリツ薬局 鳥越店** 鳥越2-8-9 101
 ☎ 03-3861-3636

13 **有限会社 鳥越薬局** 鳥越1-11-2
 ☎ 03-3851-4758

14 **フクダ薬局** 鳥越2-7-4
 ☎ 03-3851-6510

平成30年10月発行

発行:東京都台東区 文化産業観光部 産業振興課

イラスト:てつ