

駅から街へ、街から駅へ



京 日 八 東 丸 大 有
橋 本 重 京 の 手 楽
橋 洲 駅 内 町 町

東京エキマチ

Vol.

23

2019.2.10号

東京駅と街がつながるフリーマガジン



特集

パンが大好き

ぶらり
エキマチ
さんぽ

京橋

京橋





表紙
1927年創業の『チョウシ
屋』は、11時の開店直後
でも行列ができる人気
店。詳細はP9で。
撮影＝中村 宗徳

WEB版東京エキマチも
ぜひご覧ください！

東京エキマチ

検索



<http://www.tokyostationcity.com/tokyoekimachi/>

Contents 2019年2月10日発行

東京エキマチ

Vol.23

営業時間、休み、値段などの情報には変更が生じる場合があります。
GW、年末年始などの休みについては各施設・店舗にお問い合わせください。
誌面に表記されている料金は税込価格です。

連載

18 ぶらりエキマチさんぽ
京橋

21 裏エキマチ
由緒ある橋 編

27 読者の広場

特集

やっぱりパンが好き♪

- 4 2018年にオープンの最新ベーカリー
- 8 “オトナ心”くすぐるレトロパン
- 10 こだわりパンがよりどりみどり
- 12 パンをさらにおいしくする“お供”たち
- 14 世界のサンドイッチ食べある記
- 16 エキマチ厳選クロワッサン図鑑



- 22 駅・街・鉄道 information
- 24 東京駅構内MAP
- 25 便利な無料巡回バス
- 25 都心部路線図
- 26 東京エキマチMAP

読者プレゼント

応募締切◎2019年4月9日必着



1 明治屋ストアー
「マイジャムヌーボー」 5名様

『明治屋ストアー』より、P13で紹介した「マイジャムヌーボー」を5名様にプレゼントいたします。旬の果実を使用しているため、発送時期に合わせた果実のジャムをお送りします。※写真はイメージです

東京エキマチ
バックナンバー
※1種類のみ

2 東京ステーションシティ
「東京エキマチ」バックナンバー 1冊 5名様

P2掲載のバックナンバー（在庫なしの号を除く）の中から1種類をプレゼント。Vol番号を必ずご記入ください。内容はWEB版東京エキマチで確認できます。
<http://www.tokyostationcity.com/tokyoekimachi/backnumber>

応募要項

- ハガキに 1.お名前(ふりがな) 2.年齢
3.性別 4.ご職業 5.郵便番号とご住所
6.電話番号 7.プレゼント名
8.アンケートの回答を明記の上、郵送してください

送り先

〒101-0062

東京都千代田区神田駿河台2-3-11

NBF御茶ノ水ビル7階

(株)交通新聞社 コミュニケーションデザイン事業部
「東京エキマチVol.23」係

アンケート

- Q1: Vol.23で一番おもしろかった記事・コーナーは？
Q2: Vol.23をどこで手にとられましたか？
Q3: 「東京エキマチ」(過去を含む)を読んで、実際に行かれたおすすめのお店・施設を教えてください
Q4: ご意見・ご感想

※ご記入いただいた個人情報は「当選者へのプレゼント発送」以外の目的では使用いたしません。またアンケートの内容は「東京エキマチ」内「読者の広場」の誌面作り及び、冊子制作の参考にさせていただきます。※当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。



スマートフォン、
タブレットからの応募はこちらから



アメリカ西海岸の
実力派デリ、
海外1号店

open
2018/2/26

WISE SONS TOKYO

2012年に米サンフランシスコの1号店「Wise Sons 24th st」をオープンして以来、地元で愛され続ける人気店の海外1号店。モルトを加えて茹でてから焼き上げるベーグルは、ほんのりと麦の香ばしさが漂う。プレーンからポピーシード、セサミなど5つのフレーバーのベーグルに、5種のシュミア（クリームチーズやアボカドペースト）を組み合わせたり、パストラミやスモークサーモンなどをサンドしたベーグルサンドにして楽しむこともできる。

ワイズ サンズ トウキョウ◎JR東京駅丸の内地下南口徒歩1分。7:30~21:00（土は8:30~、日・祝日は8:30~20:00）、無休（施設に準じる）。千代田区丸の内2-4-1 丸ビルB1 ☎03・6551・2477 MAP P26 B-1



1（手前から）スモークサーモン864円、ベーグルエブリシング+サーモンシュミアセットで594円、ピッツァ 864円。2 本店のテイストをベースに、スタイリッシュな丸の内のイメージをプラスした店構え。3「本店のレシピ通り、味とボリュームをそのまま提供しています」

open
2018/3/23

Le Petitmec HIBIYA

京都発のスタイリッシュな人気ベーカリー。東京初進出の新店は惜しまれながら2017年7月に閉店。今回、日比谷シャンテのリニューアルに伴い待望の復活を遂げた。対面販売方式を採用し、スタッフに商品の説明をしてもらいながら好みのパンを選ぶことができる。長時間発酵した生地に多彩なフィリングを詰め込んだロングバゲットや食べ切りサイズのバゲットサンドなど、ファンをとりこにした味は健在。

ル・プチメック ヒビヤ◎地下鉄日比谷駅A5出口直結。8:00~20:00、無休（施設に準じる）。千代田区有楽町1-2-2 日比谷シャンテ1F ☎03・6811・2203 MAP P26 C-1



1



2

1（左から）緑オリーブとチーズのバゲット453円、クロワッサン・オ・ブール194円、スモークサーモンとクリームチーズ453円。2 厨房では女性スタッフが中心となってパンを製造している。3 スタイリッシュでシックな店構えは「プチメック」ならではの。

3

2018年に
オープンの

個性派が次々に誕生!

最新ベーカリー

去年オープンした、魅力的なベーカリーを一挙ご紹介。
早朝オープンのカフェ併設店、アメリカ西海岸の人気店の海外初出店、1種のみを販売する店など、エキマチエリアならではの個性派が続々。
パンの香ばしい匂いを感じるだけでワクワクする!



可能性広がる
四毛作スタイルの
ベーカリー&カフェ



早朝からの営業のため、出勤前に立ち寄り、モーニングを楽しむ人も多い。

ボリュームのある総菜パンも多彩なラインナップ。

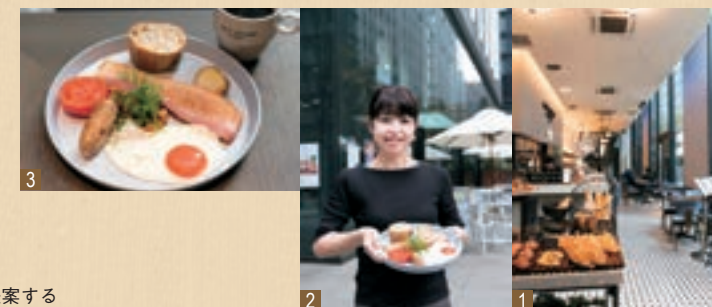
open
2018/1/18

CAFE STUDIO BAKERY

8時から22時までを4つのシーンに分け、さまざまなパンの楽しみ方を提案するカフェ。棚に並んだ多彩なパンの中からお気に入りを取り出すのもよし、プレートメニューやランチの Pasta にパンの盛り合わせをセットするのもよし。時間帯やシチュエーションに合わせ、多様なスタイルが楽しめる。パンは発酵、焼き上げまで全ての工程を店内で行う。三浦野菜や千葉のブランド卵など、厳選した素材を使用したフードメニューも充実している。

カフェ ス튜디오 ベーカリー◎地下鉄大手町駅C3出口徒歩2分。ブレイクファスト8:00~11:00/ランチ11:00~14:00/ティータイム14:00~17:00/ディナー 17:00~22:00、日・祝日休。千代田区大手町1-7-1 読売新聞ビル1F ☎03・6281・9611

MAP P26 A-1



2

1 モダンなカフェスペースはガラス張りオープンな雰囲気。2 「テラス席もあり、行き交う人々を眺めながらのんびり過ごすこともできます」 3 ホエー豚のベーコンや千葉県とよまる卵の目玉焼きなどとともにパンを楽しむフルランチプレート（ドリンク付き）1512円。

1



日比谷アーケードに面した外観。左側がコッペパンのキッチン。

ブーランジェリー ボヌール
奥の厨房から焼きたてのパンが運ばれてくると、店内には食欲をそそる香りが。専用のオープンキッチンがあるほどコッペパンに力を入れており、常時20種類をラインナップ。8:00~21:00



「豚の角煮入りカレーパンは当店限定」とスタッフの佐藤怜さん。

東京ミッドタウン日比谷

2店とも、厨房一体型店舗ならではの焼きたてパンを提供。テーブルやベンチがあるパブリックスペースのほか、近所に日比谷公園があり、テイクアウトを利用しやすい点も◎。

open
2018/3/29

とうきょうミッドタウンひびや
◎地下鉄日比谷駅直結。無休。
千代田区有楽町1-1-2
☎03・5157・1251（コールセンター、11:00~21:00）
MAP P26 C-1

焼きたてパンの
香りに思わず
うっとり

ブーランジェリー ボヌールの
ソフトシェルクラブ864円



ジャン・フランソワの
クロワッサン226円

ジャン・フランソワの
レアチーズクリームパン259円

イートインスペースの
席数が多く、カフェ
感覚での利用も可能。

ジャン・フランソワ

M.O.F受賞シェフ「ジャン・フランソワ ルメルシエ」の技術を受け継ぐベーカリー。看板商品のクロワッサンは、パリパリ食感とリボンのような形が特徴。日比谷限定パンも見逃さない。9:00~22:00LO（店内イートインは21:30LO）



2018年に誕生した新スポットで おいしいベーカリーを発見

にほんばしたかしまやショッピングセンター◎地下鉄日本橋駅直結。不定休。中央区日本橋2-5-1 ☎03・3211・4111(代表)
MAP P26 B-3

イートインスペースを併設。にんじんジュース302円もどうぞ。



ポタスタ

新鮮な野菜をたっぷり取れるベジタブルサンドが看板メニュー。味付けがシンプルなのは、食材のよさを生かすため。ブーケのような美しいビジュアルも、こだわりの一つだ。7:30~20:00（土・日・祝日は10:30~）。

日本橋高島屋S.C.新館

食へのこだわりがあるファミリー層や近隣に勤めるビジネスパーソンに伝える3店舗。いずれも開店時間が早いので、ここで朝食を購入してから出勤する人も多い。

ポタスタの
パストラルフィユ
572円

リチュエルのエスカルゴ
ショコラ・ピスターシュ
390円



365日と日本橋の
クロッカショコラ356円

リチュエル

フランスの伝統的な製パン技術に裏打ちされた、高品質なパンを常時60~70種類販売。サクリスタン・紫芋380円やエスカルゴ・サレ420円~など、店舗限定メニューにも注目。7:30~21:00（土・日・祝日は10:30~）



ハイレベルな
個性派パンが
勢揃い！

イメージカラーのブルーが配された内観。イートインも利用可能。

365日と日本橋

選(え)りすぐりの国産食材を使用する、代々木八幡の人気ベーカリー「365日」が日本橋に出店。イチオシのクロッカショコラは、サクサク食感のチョコレートがやみつきに！ 7:30~20:00（土・日・祝日は10:30~）

計4種類の店舗限定メニューをはじめ、ユニークなパンが多数。

世界的なパン職人
4人のレシピを
忠実に再現

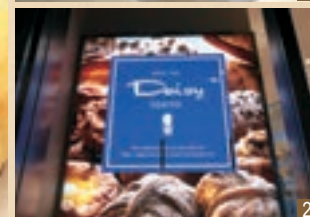


open
2018/2/6

デジイ東京グランスタ店

1962年の創業以来、伝統的な製法を守り続ける、埼玉県川口市の人気ベーカリーのパンが東京駅でも食べられる。目玉は、パンの世界大会で入賞歴を持つシェフたちのスペシャルレシピを元にした、計8種のパンを販売していること。中でも自分の店を持たない山崎隆ニシェフのブリオッシュ・トウ・ショコラを購入できるのはここだけだ。定番であるフランスのティエリー・ムニエシェフのレシピを再現したクロワッサン・ムニエ270円も外せない。

デジイとうきょうグランスタてん◎JR東京駅改札内。7:00~22:00。無休。千代田区丸の内1-9-1 JR東日本東京駅1F八重洲北口改札内 ☎03・5220・5077
MAP P26 B-2



1「バゲット・ムニエ346円もおすすめです」と、スタッフの矢野雅美さん。
2「入り口の青い看板が目印。店名の下には、かわいらしい兵隊の姿が。3」ブリオッシュ・トウ・ショコラ292円(左)、クロワッサンB.C.292円(上)、しらすフランス394円(右)。4コンセプトは毎日通えるお店。あんぱんやカレーパンなどもあり。



朝食だけではない、
もったいない、
新感覚の食パン

銀座に志かわ 本店

店舗の工房で毎日手作りする、しっとり食感の食パンが自慢。おいしさの秘訣は、仕込み水にアルカリイオン水を使い、カナダ産の高級小麦粉や北海道産クリーム、隠し味のはちみつなどの素材のうま味を引き出すこと。何も付けずにひと口かじれば、上品な甘さが口の中にふんわり広がる。トーストしても美味だが「和食とも相性抜群です」とパン職人の山本厚さん。さんびらごぼうや漬物など、和総菜とのマリアージュを楽しんでみては？

ざんざにしかわ ほんてん◎地下鉄浅草線宝町駅A1出口徒歩4分、新富町駅2番出口徒歩4分。10:00~18:00（売り切れ次第終了）、不定休。中央区銀座1-27-12 キャビネットビル1F ☎03・6263・2400
MAP P26 C-3



1清潔感のある内観。取り扱うパンは、高級食パン1点のみ。2「お酒にも合います」と語る、パンを作って50年以上の山本さん。3水にこだわる高級食パン1本864円。耳までおいしい。

焼きそばロール

室町ボンクール 本店

懐かしさを感じるパンと 焼きそばのコラボレーション

ソースやパンの焼き具合など、昔ながらの親しみやすい味に仕上げている。味をまろやかにするためマヨネーズが塗られているのもポイント。ランチに大人気でお昼過ぎには売り切れてしまうことも。330円。



⑤



④

ベアサンド(三元豚カツとタマゴ)

サンドイッチハウスメルヘン
エキュート東京

ブランド食材を使用した 定番サンドイッチ

三元豚の脂身の少ない部位のみを使用したロースカツは、時間がたっても柔らかな食感で、断面も美しい。ブランド卵であるヨード卵・光を使い、少なめのマヨネーズで酸味を抑えたタマゴも甘くふわふわで絶品だ。453円。

総菜パン



⑦

ダブルコロッケサンド(食パン)

チョウシ屋

1927年から受け継がれる 伝統の味

サクサクの衣とホクホクのジャガイモが特徴のコロッケが2つ入った、ボリューム満点のサンド。揚げ方や、ソースや辛子などの調味料は創業当時から変わらず、伝統の味を引き継いでいる。480円。



⑥

カレーパン

みんなのぱんや

辛過ぎなくて食べやすい 思い出の味

カナダ産、アメリカ産と国産の小麦を使用し、外はパリッと、中はもちもちの食感。一口食べると、スパイスの香りと程よい辛さが口の中に広がる。近隣の働く人たちに大人気。320円。

1927年(昭和2)創業、 「元祖コロッケ」と銘打つ老舗

⑦

チョウシや◎地下鉄日比谷線・浅草線東銀座駅A7出口徒歩2分。11:00～14:00・16:00～18:00(なくなり次第終了)、月・土・日・祝日休。中央区銀座3-11-6 ☎03・3541・2982

MAP P26 C-2



昔懐かしの菓子パンや 総菜パンがずらりと並ぶ

⑥

みんなのぱんや◎JR東京駅丸の内南口徒歩1分。11:00～19:00、無休。千代田区丸の内2-7-3 東京ビルTOKIA B1 ☎03・5293・7528

MAP P26 B-2



原材料にこだわり、 働く女性を中心に人気

⑤

むろまちボンクール ほんでん◎JR新日本橋駅2番出口徒歩1分。7:30～20:00(土は8:00～18:00)、日・祝日休。中央区日本橋室町4-3-12 ☎03・5201・3811

MAP P26 C-3



素材本来の味を楽しめる サンドイッチ専門店

④

サンドイッチハウスメルヘン エキュートとうきょう◎JR東京駅改札内。8:00～22:00(日・祝日は～21:30)、無休。千代田区丸の内1-9-1 JR東日本東京駅改札内1Fサウスコート内 ☎03・3211・8929

MAP P26 B-2



“オトナ心”くすぐる レトロパン

子どもの頃から慣れ親しむあの味、あの形。東京の中心であるエキマチエリアでも、そんな懐かしさに浸れるパンを味わうことができるのです。シンプルな甘さの菓子パンと、ボリュームあふれる総菜パン。昔から変わらないがゆえに思わず手に取ってしまう、そんなレトロなパンをご紹介します。



①

ハッピークリームパン

スワンベーカーリー 銀座店

幸運を呼ぶハートのマーク

かわいらしいハートのマークが特徴。中にはカスタードクリームとホイップクリームがたっぷりと詰まっていて、口の中に2種類の甘さが広がる。子どもから大人まで誰からも愛されている人気商品。205円。

菓子パン



②

いちごジャム&バターこっぺ

カーラ・アウレリア 日本橋店

はみ出すジャムとバターに 思わず笑顔

こだわりの黒糖で作られたパンは、ふんわり柔らかく、ほのかな甘みを感じられる。あふれ出てしまうほどたっぷり入った、いちごジャムと口どけの良い削りバターが特徴。見た目もどこか懐かしく、年配の方がみやげ用に買うことも多いのだとか。250円。



③

チョココロネ

ヴァンドールカフェ 日比谷店

奥までぎっしり入った チョコがうれしい

幅広い年齢層に人気のある定番商品で、ふんわりやさしい食感のパンはチョコとの相性抜群。チョコは最後までぎっしり入れていることがこだわりで、「食べる人が最後まで入っていると喜んでくれる」と語る店長の思いも詰まっている。200円。

焼きたてパンが自慢の ベーカリーカフェ

③

ヴァンドールカフェ ひびやてん◎地下鉄日比谷駅B3出口直結。7:30～22:00(土は～18:00、祝日は10:00～18:00)、日休。千代田区丸の内3-1-1 帝劇ビルB2 ☎03・3212・3721

MAP P26 C-1



砂糖メーカーが経営する こっぺぱん専門店

②

カーラ・アウレリア にほんばしてん◎地下鉄日本橋駅B1出口徒歩2分。7:30～14:00、土・日・祝日休。中央区日本橋3-8-16 芙蓉ビル1F ☎03・3270・9335

MAP P26 B-3



全国展開するベーカリーの 記念すべき1号店

①

スワンベーカーリー ぎんざてん◎地下鉄日比谷線・浅草線東銀座駅A7出口徒歩3分。7:30～19:00、(土は9:00～17:00)、日・祝日休。中央区銀座2-12-15 ☎03・3543・1066

MAP P26 C-2



昔懐かし
レトロパンを
買えるお店



欧風小皿料理 沢村 丸の内

4種ある自家製酵母を用いて、低温で長時間発酵させて作る味わい深い「沢村」のパン。エキマチエリアではパンの販売はないが、フレンチ、イタリアン、スパニッシュなど多彩な欧風料理とともに食事系のパンを楽しめる。ランチには「沢村」を代表するバゲットや、加水率が高く、しっとり、もっちりした食感が人気のパン・ド・ロデヴに加え、楽しい日替わりパンの3種類がお代わり自由。ランチタイムがゆったり17時までなのうれしい。

おうふうござりより ざむら まるのうち
JR東京駅丸の内北口徒歩1分。11:00～17:00
LO・17:00～翌3:00LO（日・祝日は22:00LO）、
無休。千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディ
ング7F ☎03・3240・0033

MAP P26 B-1

熟成酵母パンが3種類。バゲット、
パン・ド・ロデヴ、日替わりパン

バゲット（北海道産
と仏産の小麦粉をブ
レンドした定番）

パン・ド・ロデヴ（も
っちりした食感と風
味豊かな味わいで人
気No.1）



軽井沢カンパニー（レーズ
ンパンなど日替わりで提供）



欧風料理と楽しむ
風味豊かな
熟成酵母パン

1 人気のバスターランチより、蟹とアボカドの
クリームソーススタリアッテ1880円。
2 窓側の席は丸の内の景色を眺めながら食事
を楽しめる。3 店長の小森鉄兵さんとホール
スタッフの成澤菜実さん。スタッフによる
笑顔の接客が気持ちいい。

彩り豊かな
天然酵母パンが
12種類揃う日も

ベーカリーとカフェが
併設された店舗。



こだわりのパンが よりどりみどりで

欲張りさんは
丸の内を目指せ

パール&ビストロ ミュージック ムードボード

シャンデリアがきらめくラグジュアリーな空間で、優雅でお値打ちなビュッフェランチが楽しめる。メインディッシュはビストロ料理を手掛けるシェフによる肉料理やパスタ、週代わりメニューなど7種類からセレクト。自家製パンをはじめデリ、スープ、ライス、ドリンク類がお替わり自由でコスパも高い。店内での焼きたてを提供する4種類のパンは、メインディッシュの味に寄り添うように考案され、季節ごとに内容が替わるのも楽しみだ。

パール&ビストロ ミュージック ムードボード
JR東京駅丸の内南口徒歩5分。11:00～22:00LO
（金は翌1:00LO、ランチは15:00まで）、不定休
（ビルに準じる）。千代田区丸の内2-6-1 丸の内ブ
リックススクエア3F ☎03・6269・9351
MAP P26 B-1

ふわりとした自家製パンは
塩系3種と甘め1種類

アンチョビオニ
オン（オニオンとア
ンチョビソース）

胡麻（胡麻を練り込
んだ軽やかなパン）
ゲランド塩（ゲラン
ド塩を入れたマイル
ドな塩パン）



メープルレーズン（メ
ープルシロップとレ
ーズン入り）

ビュッフェで楽しむ
ビストロの
自家製パン



1 豚肩肉のローストポーク キャロットソース リ
ヨン風ポテト添えのビュッフェランチ1490円。
2 ショップカードが貼られたアートフォトのカ
ウンター。3 スタッフの大西遊子さん。「丸の内
仲通りを見下ろせる窓側の席が人気です」

定番から季節限定まで8～12種類が日替わり。
最初の盛り合わせにはクロワッサンも

キュルキュマ（ナッツとクルミ
が入ったターメリックのパン）

デニスブラン（ホ
ワイトチョコチップ
を練り込んだ一
番人気の品）

トッサードトマト（セミドライ
トマトを練り込んだチャバタ）

さつまいものパン
（さつまいもの甘
露煮の甘さが広がる）



1 カイザースープブレ
ート1200円。白インゲ
ン豆のミネストローネ。
内容は不定期で替
わる。2 スタッフの小池
亜紀子さん。「ランチで
提供するパンは店内で
販売しています」

メゾンカイザーカフェ 丸の内店 パン購入可

メゾンカイザーカフェの1号店。ランチにはメゾンカイザーの伝統製法で作る天然酵母パンを好きなだけ味わえるという、パン好きには夢のようなひとときだ。パンとの相性を考えて作られたシェフこだわりのメニューは肉のプレート、サラダプレート、スーププレート3種類から選べる。パンは日替わりで8～12種類。オリーブやドライトマトなど塩気のあるものから、イチジクやチョコなどほのかに甘いものまで幅広い味を堪能できる。

メゾンカイザーカフェ まるのうちてん
地下鉄大手町駅B1出口徒歩1分。8:00～21:30LO（日・祝日は10:00～19:00LO）※ランチ
メニューは11:00～14:30、無休。千代田区丸の内1-4-1 丸の内永楽ビルディング1F
☎03・6269・9411 MAP P26 B-1



自家製パンの
風味を楽しむ
多彩な仕掛けが！

食事系の定番が日替わりで
5種類ほど並ぶ

十勝（北海道小麦
100%のオリジナ
ルバゲット）

ノワ（クルミをぜいた
くに練り込んである）

ルバ（栄養価の高い
胚芽を配合）

フィユ（バターと牛
乳をぜいたくに）

レジェルテ（マスカル
ポーネチーズを
配合）

ポワン エリーニュ [バル ア パン] パン購入可

ベーカリーの奥にあるバルでは、工房で焼き上げた定番のパンに合う食事メニューが楽しめる。北海道産の小麦を100%使用したオリジナルバゲットの「十勝」は、日本の風土や湿度に合わせた製法により、皮はバリッと薄く、内側はしっとりもちもち。この「十勝」を含む食事パン5種類ほどが好きなら食べられる。パンにサラダを挟んでサンドイッチにしたり、オリーブオイルやタップナードなど6種のディップで多彩な味も楽しめる。

ポワン エリーニュ [バル ア パン]
JR東京駅丸の内地下中央口徒歩1分。11:00～22:00LO（土・日・祝日は10:30～20:30LO）、
無休。千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディングB1 ☎03・5222・7005
MAP P26 B-1



1 スタッフの小池拓真さん。
「おすすめはマスカルポーネを
配合し、ふんわり軽い食感の
レジェルテです」。2 店内奥
にある飲食スペース。フレン
チのシェフ考案のパンに合う
食事メニューが多彩。3 ラン
チでいただけるグランデサイ
ズの彩りサラダ スープのセ
ット1620円。



伝統&驚きをテーブルに

パンをさらにおいしくする

明治屋ストアー
マイジャムヌーボー ブルーベリー

100年以上作り続けるジャムの歴史の中で、1987年に登場した「果実の旬」にこだわるブランド。3月ははっさく、4月は文旦(ぶんだん)、7月はストロベリー、8月はアプリコット、11月はブルーベリー、12月はアップル。年に6回、産地を限定し、旬の時期に取れた果実だけを使ったジャムを数量限定で作っている。明治屋ストアーでのみ販売。

【取り扱い店】明治屋京橋ストアー
めいじやしょうばしストアー◎地下鉄銀座線
京橋駅7番出口直結。10:00~21:00、無休。
中央区京橋2-2-8 ☎03・3271・1134
MAP P26 B-2

明治18年
創業時の洋館を
ラベルにした
大瓶



1826円(560g)



町村農場
特製新鮮純良バター

レトロな缶に閉じ込めたのはミルクの風味豊かなバター。コクがあるのにさっぱりした味わいで、この風味を楽しむために、パンに塗らないでそのまま食べる人もいるほど。自社牧場産の新鮮な生クリームを一晚寝かせ、じっくり風味を引き立たせてからバターに加工するという大正6年(1917)年創業時からの伝統製法で作られている。

【取り扱い店】町村農場 丸の内
まちむらのうじょう まるのうち◎JR東京駅丸の内中央口徒歩1分。7:30~21:00(土は11:00~21:00、日・祝日は11:00~20:00)、無休。千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルB1 ☎03・5926・4900
MAP P26 B-1

100年以上
続く歴史と伝統のある
王道バター



1350円(200g)



カカオ サンパカ
コンフィトゥラ トマト

スペイン王室御用達のショコラテリアによるカカオとフルーツのコンフィチュール。トマトの爽やかな酸味とほのかな甘さを深いカカオのアロマが引き立てる。この絶妙な味わいと滑らかな口溶けは、職人の丁寧な手仕事によるもの。相性の良いクリームチーズとパンにぬるのもおすすめです。味はトマトの他にフランボワーズとオレンジの全3種類。

【取り扱い店】カカオ サンパカ 丸の内本店
カカオサンパカ まるのうちほんてん◎JR東京駅丸の内南口徒歩5分。11:00~20:00、無休。千代田区丸の内2-6-1 丸の内ブリックスクエア1F ☎03・3283・2238
MAP P26 B-1

濃厚な
カカオ×フルーツの
大人の味わい



864円(35g)



“お供”たち

とっておきのパンには、
ちょっと特別な“お供”を。
クラシックな定番品から驚きがあるニューフェイスまで、
パンを味わう時間を豊かにしてくれる
スプレッドを探しました！

あの
傑作スイーツが
コンフィチュール
でも！



2592円(220g)

ピエール・エルメ・パリ
コンフィチュール イスパハン

ピエール・エルメの代表スイーツ「イスパハン」が、「コンフィチュールの妖精」と呼ばれるパティシエ、クリスティーヌ・フェルベールの手に掛かった。丁寧に手作りされたバラ入りのライチジャムとフランボワーズジャムが2層に重なり、かき回せばイスパハンの風味に完成する。パンやマフィンに塗るだけで、いつもの朝食がバラの香りに包まれる。数量限定。

【取り扱い店】ピエール・エルメ・パリ
日本橋三越店 ☎03・3241・3311
大丸東京店 ☎03・3212・8011
松屋銀座店 ☎03・3567・1211
Made in ピエール・エルメ丸の内
☎03・3215・6622
※営業時間などはHPを参照
MAP P26 A-3、B-2、C-2、B-1



ゲラ
ランド
塩と
ミルクの
濃密な
味わい



2376円(250g)

ペイザン・ブルトン
ゲランド塩のバター

クリスタル状のゲランド塩が練り込まれていて、食べるとシャリシャリ。ミネラルを含んだ深いうま味の塩気の後には、ミルクのふくよかな香りと濃厚なコクがゆっくりと広がる。酪農とゲランド塩で名高いブルターニュ地方を代表する乳製品メーカー「レイタ社」が手掛けるバターは、フランスでは誰もが知る定番の味の一つだ。

【取り扱い店】チーズ・オン・ザ・テーブル
大丸東京店 ☎03・6895・2749
日本橋三越店 ☎03・3231・1425
銀座三越店 ☎03・3535・9221
※営業時間などはHPを参照
MAP P26 B-2、A-3、C-2



なめらかな
“あん”で
毎日の朝食を
おいしく！



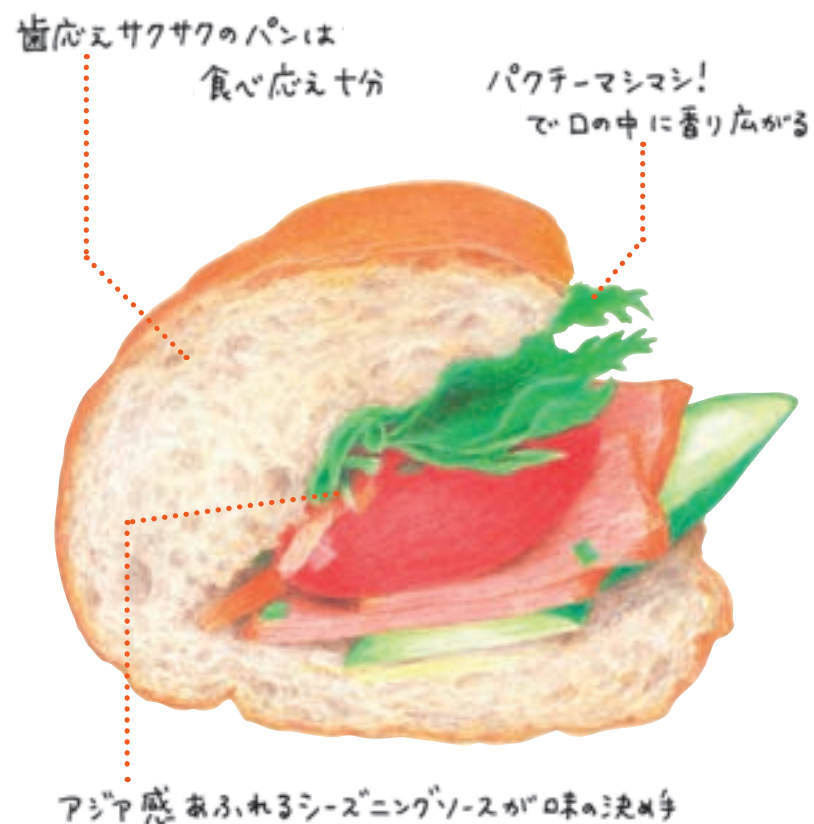
864円(110g)

トラヤカフェ
あんペースト[白ごまときな粉]

希少な白小豆で作った白あんに、白ごまペーストときな粉を加えた風味豊かなあんペースト。パンはもちろん、クラッカーにぬってお茶請けとしても楽しめる。ほかに定番は、黒砂糖やメープルシロップを加えた「こしあん」と「小倉あん」(110g 648円、290g 1080円)。季節限定でチョコやイチゴ、栗などのあんペーストも登場する。

【取り扱い店】
TORAYA TOKYO ☎03・5220・2345
トラヤカフェ・あんスタンド銀座店
☎03・6264・6895
※営業時間などはHPを参照
MAP P26 B-2、C-1





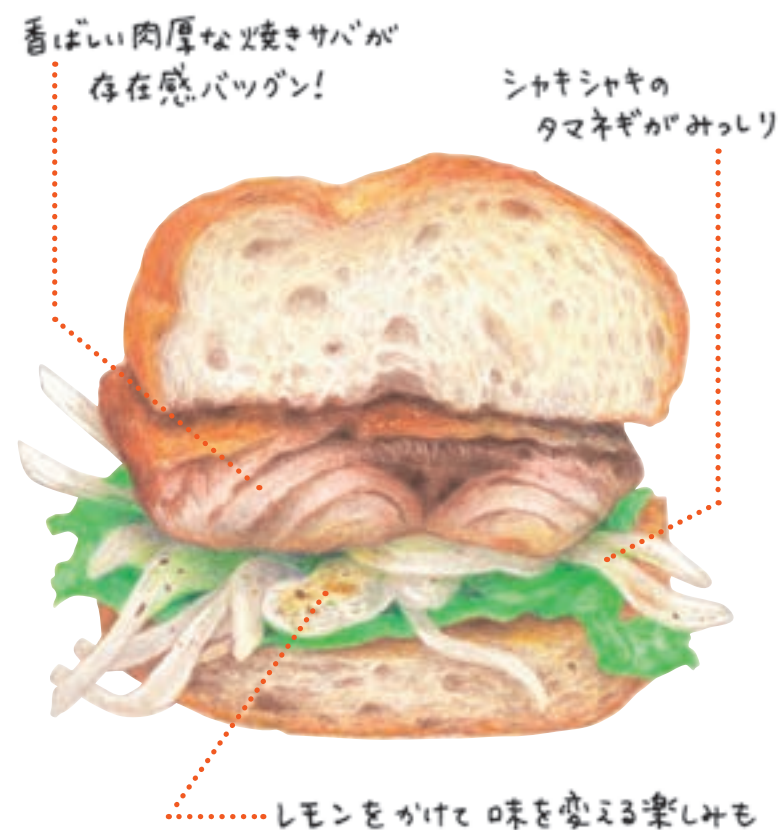
バインセオサイゴン有楽町店

バインミー

● 豚肉と野菜のバインミー

本格ベトナム屋台料理を楽しめるベトナム料理専門店。バインミーとはベトナムで一般的なサンドイッチで、屋台で多く売られている。「本場のバインミーを再現するために一番重要」と店長が語るパケットは、皮が固めで中が柔らかい自家製パンを使用。日本のたまり醤油のような調味料のシーズニングソースは、豚肉、トマト、パクチーなどの具材と相性抜群だ。テイクアウトも可。702円。

バインセオサイゴンゆうらくちょうてん◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。11:00～22:30LO、不定休（有楽町イトシアに準じる）。千代田区有楽町2-7-1 有楽町イトシアB1 ☎03・3211・0678
MAP P26 C-1



鯖みやま

サバサンド

● 鯖サンド

トルコ名物の本格的なサバサンドが味わえるサバ料理専門店。サバのうま味を存分に味わってもらうために、焼いたサバにタマネギ、グリーンリーフのみというシンプルな具材の組み合わせにしているという。香ばしく脂の乗ったジューシーなサバは、一口食べただけでおいしさが広がる。レモンを搾ってさっぱりとした味わいにして召し上がれ。提供はディナータイムのみ982円。

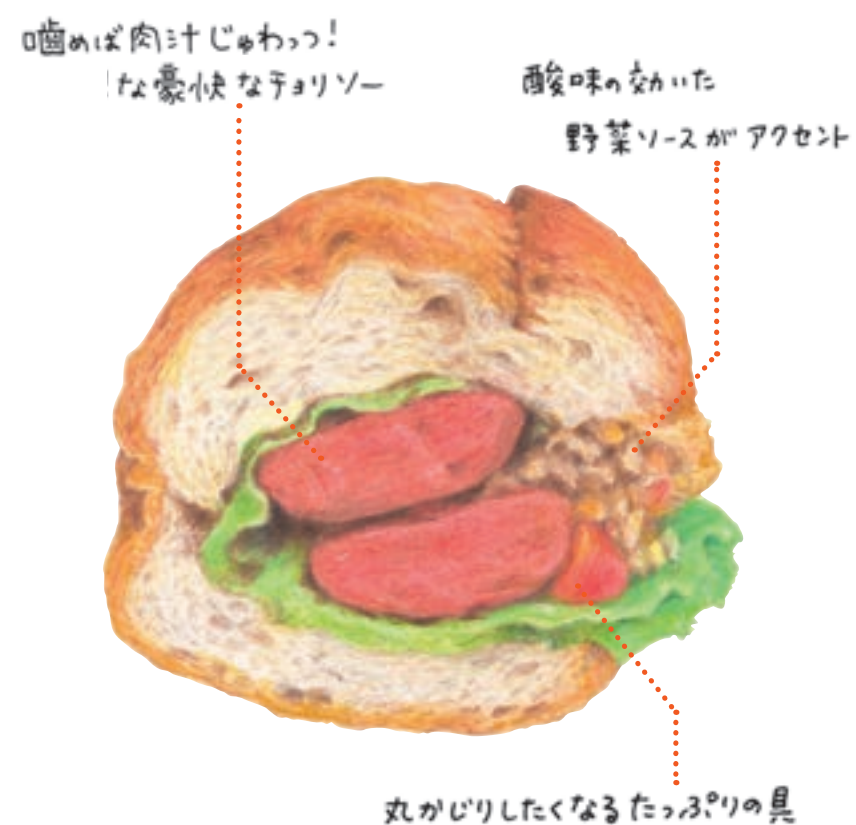
さばみやま◎地下鉄大手町駅D6出口直結。11:30～14:00・17:00～21:30LO、土・日・祝日休。千代田区丸の内1-1-3 日本生命丸の内ガーデンタワー 2F ☎03・6206・3950
MAP P26 B-1



世界のサンドイッチ

食べある記

日本の外に目を向ければ、サンドイッチも多種多様。パンに挟んだ具材に各国の個性が表れています。そんな、サンドを頼張って、エキマチで世界に思いを巡らせてみませんか。



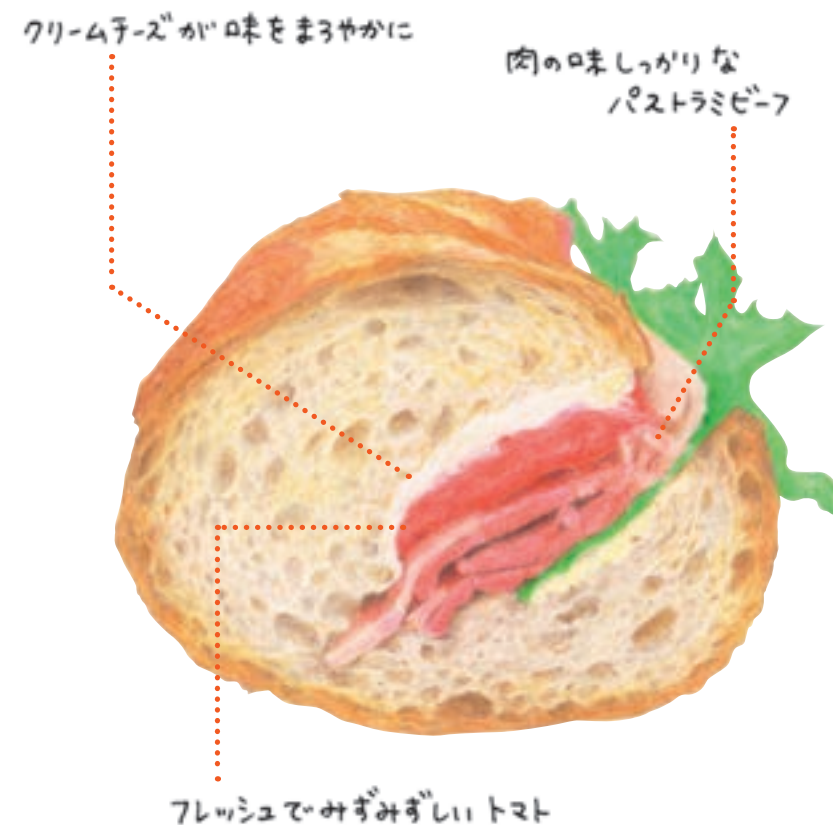
ARGENTINA GRILL

チョリパン

● チョリパン

ネオ屋台村に出店している本場のアルゼンチン料理が楽しめる屋台。アルゼンチンの一般家庭で親しまれているというチョリパンは、焦げ目が付いたチョリソーが特徴。こだわりのチョリソーは、外はパリパリ、中はジューシーで、南米の香辛料を使って仕上げているのだから。レモンやハーブが入った野菜ベースのソースは、すっきりと食べやすい味わいにしてくれる。600円。

アルゼンチン グリル◎JR有楽町駅国際フォーラム口徒歩1分。11:00～14:00、火曜日のみ国際フォーラム地上広場にて営業。千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラム ☎03・3737・3000（ワークストア・トウキョウドウ、ネオ屋台村運営）
MAP P26 B-1



ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ GINZA SIX店

カスクルト

● カスクルト ビーフパストラミ

フランス・パリ仕込みのパンを堪能できる食事パンの専門店。フランス風のサンドイッチである、カスクルトはまさに本場仕込み。カスクルト専用のフランスパンを使用し、中にはペッパーの効いたパストラミビーフ、トマト、グリーンリーフが。さらに、味のアクセントにクリームチーズが加えてあり、素材の味が生かされたサンドイッチとなっている。銀座で働く人たちに大人気。519円。

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ ギンザ シックスてん◎地下鉄銀座駅直結。10:30～20:30、不定休（GINZA SIXに準じる）。中央区銀座6-10-1 GINZA SIX B2 ☎03・6280・6678
MAP P26 C-1



エキマチ厳選 クロワッサン図鑑

バター、小麦粉、焼き加減……。さまざまな要素が織り成してできる風味や甘み、サクサクの食感は、一度食べればとりこになってしまう。そんなクロワッサンを食べ比べてみませんか？ 定番から変わり種まで選りすぐりの10個をご紹介します。



価格■ 220円
大きさ■ 約15cm
バター■ 普通

パティスリーが作る繊細なクロワッサン
トシ・ヨロイツカ 東京

人気パティシエ・鎧塚俊彦氏のカフェ・サロンを併設したパティスリー。アメリカ産小麦から作るパン専用粉や国産バターを使用し、一般的な生地よりも折数を抑えた16層仕上げで、食感はさっくり軽め。密に気泡が入った生地は繊細な印象だ。

トシ・ヨロイツカ とうきょう◎地下鉄銀座線京橋駅7番出口直結。11:00～20:00（カフェ、サロンは19:00LO）、サロンのみ火休（ほか施設に準じる）。中央区京橋2-2-1 京橋エドグラン1・2F ☎03・6262・6510
MAP P26 B-2



価格■ 380円
大きさ■ 約16.2cm
バター■ やや強め

素材にこだわり生み出した香り高い味
パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 丸の内店

パリを拠点に活躍する日本人パティシエ・青木定治氏のパティスリー。日本の小麦粉よりも粒子が粗いフランス産小麦粉を使用することで生まれるサクサクとした食感と力強い味わい。エシレバターの芳醇な香りを堪能できるパリ直輸入の逸品。

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ まるのうちてん◎地下鉄有楽町線有楽町駅D3出口地下直結。11:00～20:00（サロンは19:00LO）、不定休。千代田区丸の内 3-4-1 新国際ビル1F ☎03・5293・2800
MAP P26 C-1



価格■ 367円
大きさ■ 約14.8cm
バター■ 軽め

キリッとした塩味引き立つ味わい
ブーランジェリー・ヴィロン 丸の内店

フランス小麦を使ったバゲットが看板のブーランジェリーにパティスリー、ブラッセリーが併設。フランス産小麦粉を使い、エシレバターを全体の半量使用したフランスサイズの大きなクロワッサン。甘さは控えめで海塩が全体を引き締める。生地が薄く繊細な印象。

ブーランジェリー・ヴィロン まるのうちてん◎JR東京駅丸の内南口徒歩1分。10:00～21:00、無休（施設に準じる）。千代田区丸の内2-7-3 東京ビルTOKIA1F ☎03・5220・7288
MAP P26 B-2



価格■ 194円
大きさ■ 約16.8cm
バター■ 普通

厚みある層の食感が味わえる
BOUL' ANGE 日本橋店

本場フランスのパン作りをベースに、世界中から厳選した小麦粉を使用し、旬の素材をかけ合わせた彩り豊かなメニューが揃う。クロワッサンは見た目が個性的で、一枚一枚の層が厚く、表面はバリバリとして香ばしい。噛み応えがありながら軽やかに食べられるのも特徴。

ブールアンジュ にほんぼしてん◎地下鉄銀座線・半蔵門線三越前駅A6出口地下直結。7:30～21:00、不定休（施設に準じる）。中央区日本橋室町1-5-5 コレド室町3 B1 ☎03・3277・6022
MAP P26 A-3



価格■ 259円
大きさ■ 約14.3cm
バター■ やや強め

パリッとした中の優しい食感が絶妙
ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション
丸の内ブリックスクエア店

フレンチの巨匠・ロブションのパティスリー＆ブーランジェリー。国産発酵バターを折り込み、表面はパリッと焼き上げる。中はしっとりと発酵バターの芳醇な香りとコクを存分に感じさせる。繊細ながら、力強さを感じるフォルムが印象的。

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション まるのうちブリックスクエアてん◎JR東京駅丸の内南口徒歩5分。11:00～21:00、無休（施設に準じる）。千代田区丸の内2-6-1 丸の内ブリックスクエア1F ☎03・3217・2877
MAP P26 B-1



価格■ 216円
大きさ■ 約18cm
バター■ 普通

自慢の天然酵母から生まれる軽やかさ
& COFFEE MAISON KAYSER 銀座一丁目店

世界十数カ国に支店を持つベーカリー・メゾンカイザーの新業態カフェ。生地には自然発酵種「ルヴァンリキッド」を使用。北海道産生乳から製造した発酵バターをぜいたくに練り込み、ほんのり甘くさっくりとした食感。サイズは大きい、ふんわり軽やか。

アンド コーヒー メゾン カイザー ぎんざいっちょうめてん◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅A13出口徒歩2分。7:30～20:00（日は8:00～18:00）、無休。中央区銀座1-14-11 銀松ビル1F ☎03・6263・2680
MAP P26 C-2



価格■ 335円
大きさ■ 約12.1cm
バター■ 普通

ズシンと重量級の個性派クロワッサン
THE CITY BAKERY 銀座

1990年、NYユニオンスクエアで誕生したベーカリー。独自配合した国産小麦数種と、北海道産発酵バターをぜいたくに使用。プレッツェルにヒントを得たフォルムが特徴で、ミネラル豊富なドイツの岩塩と表面に振ったゴマがアクセントになっている。

ザ シティ ベーカリー ぎんざ◎地下鉄銀座駅C2・C3出口地下直結。7:30～22:00、無休（施設に準じる）。中央区銀座5-2-1 東急プラザ銀座B2 ☎03・6264・5201
MAP P26 C-1



価格■ 454円
大きさ■ 約12.3cm
バター■ 強め

バターの味と香りを存分に堪能
エシレ・メゾン デュ ブール

A・O・P認定フランス産発酵バターの老舗「エシレ」世界初の専門店。開店前から行列が絶えず、午後には売り切れてしまうことも。ドゥミ・セルは芯にエシレバター（有塩）を巻き込み、口の中でじゅわっとバターが滴るほど濃厚。食塩不使用バターを巻き込んだドゥーとの食べ比べもおすすすめだ。

エシレ・メゾン デュ ブール◎JR東京駅丸の内南口徒歩5分。10:00～20:00、不定休。千代田区丸の内2-6-1 丸の内ブリックスクエア1F ☎03・6269・9840
MAP P26 B-1



価格■ 216円
大きさ■ 約17cm
バター■ 普通

天然酵母と発酵バターが香る
サンジェルマン タンドレス 有楽町店

1970年、渋谷で誕生した老舗ベーカリー・サンジェルマン。タンドレスでは熟練した職人がそれぞれのパンに合った原材料・製法で焼き上げる。フランス・ノルマンディー産の発酵バター 100%使用。気泡は大きくなく生地がしっかりと詰まっており、外はさっくり、中はもちり。

サンジェルマン タンドレス ゆうらくちょうてん◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。7:30～21:00（土・日・祝日は8:30～）、無休（施設に準じる）。千代田区有楽町2-7-1 有楽町イトシアB1 ☎03・6259・8639
MAP P26 C-1



価格■ 270円
大きさ■ 約13cm
バター■ やや強め

上品なバターの甘みでとりこになる
ホテルショップ「ガルガンチュフ」

「帝国ホテルの味をご家庭で」をコンセプトに総菜、ケーキ、パンなどを揃えるショップ。バターの配分が高いクロワッサンは香り高く、バターの持つ甘みが絶妙に感じられる。キメの細かい層が幾重にも折り重なり、気品あるフォルムでさっくりとした食感。

ホテルショップ「ガルガンチュフ」◎地下鉄日比谷駅A13出口すぐ。8:00～20:00、無休。千代田区内幸町1-1-1 帝国ホテル 東京 本館1F ☎03・3539・8086
MAP P26 C-1

京橋

ギャラリーだけじゃない
街に息づくアート魂

京橋といえば、画廊、ギャラリーが軒を連ね、アートの街と呼ばれている。「日本橋エリアも含めて150軒とも200軒ともいわれています。雑居ビルの上階に隠れた店もありますから」とは、『林田画廊』の林田泰尚さんだ。

京橋のアート遍歴は堂に入っている。江戸時代は歌川広重をはじめ、絵師が暮らし、大正時代になると30〜40軒ほどの美術店が集まって、かの北大路魯山人も出店。さらに、高度成長期、パブルを経て、茶道具、骨董、土偶、絵画に、現代アートなど、アートのスポッ

トは多岐にわたった。お気に入りを見つけたら、毎春に催される「東京アートアンティーク」に繰り出すのがいい。「画廊店主は大体が人見知りなんです。でも、本当は美術談義がたくてたまらない。だから、イベントの時はみんなしゃべる気満々。アートは遊ばなきゃ、楽しくないですからね」

改めて京橋を見渡すと、新旧のアートが随所にちりばめられている。

『レストランサカキ』には近隣の画廊から贈られた写真や、常連画家の絵画が飾られ、『Dohro』ではクロアチアの絵画やヨーロッパアンティークが店を彩っている。また、江戸文化を愛してついに店を開いたのは『京はし 満津金』の細田剛さんだ。「ここいらは日枝神社の氏子で、天下祭りの山王祭を未来へと引き継ぐのが役目」と、目を輝かす。祭と関わりの深い江戸町火消しを、京橋の竹河岸にちなんだ竹製の紙にプリントした一筆箋やしおりが自慢だ。『京橋エドグラン』には、そんな街の人たちの心の内を表すかのごとく、見事な神輿も展示されている。さらに、ハイカラなことをいち早く取り入れてきた『明治屋京橋ストアー』も2月末までイルミネーションで冬の夜を謳歌。一つ一つの小さなアートの灯が、街全体をきらめかせ、活気づかせているかのようだ。



タウンミュージアムの現在の展示は2月22日まで。

横浜発祥のハイカラ文化が花咲いた店

明治屋 京橋ストアー

1933年(昭和8)当時(右写真)の最新鋭ビルには、6〜8階にハイカラな中央亭(現在、地下1階にある『京橋モルチェ』)があり、文人墨客もとりこにした。今も天然石の床にアンモナイトなどの化石が潜み、柱や梁も往時のまま。国産ジャムを初めて販売したときのポスターや、クリスマス飾りが評判を呼んだ銀座店など、史料写真も展示。改装前の姿をパッケージにした「京橋カリー」399円も人気。◎京橋駅7番出口徒歩すぐ。10:00〜21:00、無休。京橋2-2-8 ☎03・3271・1134 MAP P20



提供:明治屋

伝統の技と現代アート。
2つの芸術コーナーにきぎ付け

京橋エドグラン

2016年築の近代的高層ビルからは地元京橋にはせる思いが感じられる。まずは1階の神輿蔵。1954年(昭和29)の日枝神社大祭「山王祭」の年にあつらえた、京橋二丁目西町会の神輿、獅子頭を常設展示。また、地下1階の通路とエレベーターホールは「タウンミュージアム」と題し、京橋出身の北原照久氏のコレクションを展示。◎京橋駅7番出口徒歩すぐ。京橋2-2-1 MAP P20



ギャラリーにとどまらない写真の発信地

TOKYO INSTITUTE OF PHOTOGRAPHY

メインフロアは2週間ごとに展示が変わり、ニューヨークの国際写真センターをモデルにしたブルーウォールも印象的。ギャラリー展示だけではなく、写真家を目指す人に向けたワークショップ、世界中から募るコンペティションなども主催。作家を支援する総合写真センターだ。◎地下鉄銀座線京橋駅2番出口徒歩2分。12:00〜19:00、月・火休。中央区京橋3-6-6エクスアートビル1F ☎03・5524・6994 MAP P20

ワークショップやイベントが
目白押しの3日間東京アートアンティーク
〜日本橋・京橋 美術まつり

京橋・日本橋の画廊、ギャラリーのうち、今年は100軒近くが参加予定。店ごとにトークショーや作家が在廊してのワークショップなど、大人も子どもも楽しめる企画が待ち受けている。「アートは知的な遊び。楽しくなくちゃ」と、主催メンバーの一人、『林田画廊』の林田泰尚さん。オーディオガイド、パンフレットなどもある。◎4月25〜27日開催。時間は各店に準じる。☎03・3567・7778(林田画廊) MAP P20

京橋っ子の地元愛を形にした江戸小物
京はし 満津金

生まれも育ちも京橋の店主、細田剛さんは印刷所を営む傍ら、本業の技を活かして江戸小物を制作。明治初期より続く地元の老舗京すし4代目岡田親さんが描く錦絵や町火消しを文具(200円〜)などにし、町火消しの半纏に用いる腰文字で京橋の町名をデザイン。注染手ぬぐい1200円など、ここでしか手に入らないものばかりだ。◎京橋駅6番出口徒歩1分。12:00〜19:00、日・月・祝日休。京橋2-6-5 ☎080・3543・2668 MAP P20

美しくしつらえた日本唯一のクロアチア料理店

ドブロ
Dobro

2002年のサッカー W杯でクロアチア代表を世話したオーナーが一発奮起。アンティークでしつらえた2階でコースが、海辺の絵画が印象的な1階でカジュアルにアラカルトが食べられる。本マグロのカツレツ レア仕立て2380円や、帯状パスタでチーズを巻いたモチモチのシュトゥルクリ1890円が名物。果実味溢れるワインとともに。◎京橋駅6番出口徒歩2分。11:30~13:30LO・17:30~21:30LO、無休。京橋2-6-14立第6ビル1F ☎03・5250・2055

MAP P20



伝統の洋食も、フランス仕込みの技で進化

レストラン サカキ

4代目店主の榎原大輔さんはフランスで腕を磨き、老舗洋食店を2003年に継いだ。夜と土曜はフレンチだが、平日昼に創業以来の洋食を出すのは「昼休憩でもゆったり味わえるように」との思いから。中でも、薄衣からぶりっぷりのエビが香味を放つエビフライ1300円は忘れ難き味。◎京橋駅6番出口徒歩2分。洋食は平日11:30~13:40LO、フレンチは18:00~20:30LO（土は12:00~13:30LOも営業）、日・祝日休。京橋2-12-12サカキビル1F ☎03・3561・0512

MAP P20

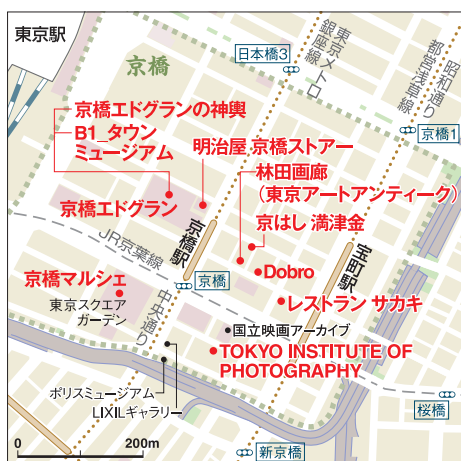


大根河岸の歴史を現代流に受け継ぐ

京橋マルシェ

京橋川は青物市場の「大根河岸」があった地。その流れを汲み、にぎわいを取り戻すべく2018年4月から月2回開催している。出店は日本各地から。季節折々の旬の野菜や果実、非加熱のイスラエル産はちみつ、焼き菓子、棚田米など、15~25店が集う。◎京橋駅3番出口徒歩すぐ。第1土曜11:30~18:00・第3火曜11:30~19:00、小雨開催・荒天中止。京橋3-1-1東京スクエアガーデン1F貫通通路 ☎090・9143・7239

MAP P20



言われてはじめて気付く、
マチの微細な魅力

由緒ある橋

編

重なる橋

控えめで
清楚な趣を漂わす
昭和初期建造の
アーチ橋



1927年(昭和2)架橋のコンクリート橋『錦橋』は、横から見るとアーチが連なり、品がいい。また、橋上には見晴らしスポットだったのか、張り出しもある。ちなみに名前の由来は、近くに一色(いっしき)という武家屋敷が2軒あり、一色×二軒=二色が転じて錦となったとか。言葉遊びが粋だね。

MAP P26 A-1

二重に見えなくとも
これが本当の、
皇居の二重橋
なのです！



皇居前広場から見える2つの橋。手前に二重アーチの『正門石橋』が架かり、その奥(写真)に伸びた『正門鉄橋』が渡る。この2つが二重橋と呼ばれているが、じつは奥の『正門鉄橋』こそが二重橋。もともと二重構造の橋だったが、1964年に現在の姿に架け替えられた。

MAP P26 B-1

昭和初期の橋に設けられた
チェック柄の
歩道がクール



17世紀に架橋された『江戸橋』は、現在地よりも下流にあり、石橋、鉄橋と変遷。関東大震災後の1927年(昭和2)、現在地に架け直された。また、いつしか両側の歩道部分がチェック柄に。歴史とモダンが融合するクールな情景を醸し出している。

MAP P26 B-3

徳川最後の
将軍の書を掲げ
全ての道は
日本橋に通ず



日本橋川に架かる江戸通りの『新常盤橋』。元は路面電車の開通に合わせて1920年(大正9)に架橋されたが、現在の橋は1988年建造。アーチ橋からシンプルスタイルに変貌したものの、欄干はレトロ。川側から同じ色調&デザインの支えが欄干をしっかりとサポートする。

MAP P26 A-2

日本橋川の
支流・楓川のそばにある
小さなほころに
お地蔵様が
鎮座



かつて舟が行き交っていた掘割・楓川は埋められて今は首都高になり、『宝橋』は『楓川宝橋公園』として整備されている。その親柱の脇に小さなほころがある。1954年の夏、楓川に落ちて亡くなった子どもを供養するお地蔵様だ。『宝地蔵尊』は、ビワの大樹に守られ、ひっそり鎮座する。

MAP P26 C-3

江戸幕府開府とともに架橋され、五街道の起点となった『日本橋』。現在の橋は、1911年(明治44)完成のルネサンス様式の二重アーチ橋で、堂々たる銘板が印象的だ。その書は、徳川慶喜の筆に成るもの。当時の東京市長が、江戸の面影を残すべく依頼したと伝わる。

MAP P26 B-3

将軍様がお通りになった
橋の周辺は今も見どころ満載！



1629年(寛永6)に構築された『神田橋』門は、徳川将軍が上野寛永寺に参詣するための出入り口。現在、橋の南東に出土した石垣跡を並べている。また橋の北西(写真)には、足つばに見える球体とともに謎の水辺生物のオブジェが。対岸には、川面へ続く昔の石段も見える。

MAP P26 A-1

現代に伝え続ける
江戸時代の名残と
大正時代の華麗さ



日本橋と神田を結ぶ橋として江戸初期に架橋された『一石橋(いっこくばし)』。1922年(大正11)にコンクリート花崗岩張りの白亜の親柱が据えられ、現在は1基のみが往時の姿をとどめている。また、その隣には江戸期の「一石橋迷子しらせ石標」が。現存する唯一のものだ。

MAP P26 B-2

サーモンピンクの
欄干をさりげなく
支え続ける
縁の下の力持ち



内濠に架かる『和田倉橋』は江戸時代の木橋を、1953年に再現したコンクリート橋。もともとの木橋は、1620年(元和6)ごろにはすでに存在。諸大名により築かれた和田倉門の石垣(現存)へと通じた。また、欄干の擬宝珠(ぎぼし)は、以前の木橋に飾られていたものだ。

MAP P26 B-1

江戸時代の木橋!!
いえ、じつは
コンクリート造り
なんです

