

東京まんなかライフを楽しもう

大手町
丸の内
有楽町

東京

Tokyo

日本橋
八重洲
京橋

Free



エキマチ

エキマチ

Jan. Sat.
6-7
Vol.43

ちよつとだけ
明日のために



自分、地域、未来に
イイこと！

ちょっとだけ明日のために

誰もが気になる「SDGs」。無理なくできる小さなチャレンジから始めたい。
その選択や経験がサステナブルな暮らしを紡ぎ、明日へ、未来へとつながるのだから。



(右から)『日本橋弁松総本店』8代目の樋口純一社長、『山本海苔店 日本橋本店』次期7代目の山本貴大社長、『中央区民マガジン』松井由来出さん。

物々交換をしながら、街の絆も繋いでゆく

日本橋もの繋ぎプロジェクト

飾らない素顔を切り取りながら
日本橋の魅力伝えていきたい

2020年4月、銀座の和菓子店『木挽町よしや』3代目の斉藤大地さんが始めた「もの繋ぎプロジェクト」。コロナ禍を機に銀座の店や企業が物々交換をしながら、その様子をSNSで発信。この取り組みを知った『日本橋弁松総本店』の樋口社長は斉藤さんを訪ね、プロジェクトのれん分けを願った。

「このプロジェクトでしか触れないものにしたかった。店主の素顔を知り、親近感を持つことで店に足を運びきっかけになれば」という樋口社長の狙いどおり、動画では日本橋の人たちの意外な一面が切り取られている。「ツッコミの鋭い樋口さんならではの、クソツツと笑える見やすい動画になっている」と動画の制作担当『中央区民マガジン』松井さん也太談判を押す。

聞き手を務めるのは『山本海苔店』の山本社長。「日本橋は粋のまち。自分たちのことは語りたいがらないんです。だけど質問するとうれしそうにいろいろ答えてくれる。それをメディアに残せるのは素晴らしいこと。また、再開発が



1. 編集された動画には、普段見られない素の姿がユーモアたっぷりに印象深く映し出されている。2. 忙しい合間をぬっての撮影。新着情報はTwitter @n_monotsunagi で確認可能。「ぜひチャンネル登録を！」と口をそろえる。

にほんばしものつなぎプロジェクト◎Instagram @nihonbashi_monotsunagi
にほんばしべんまつそうぼんてん◎中央区日本橋室町1-10-7 MAP P19 A-3
やまもとのりてん にほんばしほんてん◎中央区日本橋室町1-6-3 MAP P19 A-3

Text=篠原美帆(P2-3)、味原みずほ(P4-5) Photo=新谷敏司、中村宗徳



都市計画のプランナーでもあるディレクター平井一歩さん(左)とマネージャー右田萌さん。

サステナビリティ×まちづくりに特化した空間

シティラボ東京

環境に配慮した空間で
新時代の都市づくりを考える

持続可能な都市・社会づくりを目指す交流を目的に設立された場『シティラボ東京』(以下、CLT)。サロンや長机を配するコワーキングスペース、会議室などを備えた約300㎡のフロアは最大100人程度を収容可能。自然素材や廃材などを多用しているほか、里山で発芽できなかった植物の成長を促し、里山に返す。そんな取り組みも行っている。

「サステナビリティ×まちづくり」に関心を持つ個人、法人に対して会員を募り、スペース提供だけでなく、SDGsや環境問題に関するプログラムも開催。研究者や有識者によるイベントや研修から、気軽な交流を目的としたお茶会まで幅広い。さらに現在は、過去イベントのアーカイブ閲覧やオンラインイベントの参加費が割り引かれるオンライン会員にも枠を広げている。また、コワーキングスペースは非会員でも利用可能。「SDGs関連の本もありますから、まずは一度足を運んでいただき、SDGsを意識するきっかけになれば。6月30日まではブックカフェ企画も実施中です」とマ



1. SDGs関連書籍は自由に閲覧できる。2. 発芽の機会を逸した植物が育つ。3. 2018年の創設以来、500を超えるイベント、ワークショップを開催。

*オンライン会員2,200円、個人会員5,000円(月額会費)。*非会員のコワーキングスペース利用は1時間500円(イベント時は利用不可のため、要問い合わせ)。

シティラボとうきょう◎京橋駅3番出口直結。9:30~18:00、土・日・祝休。中央区京橋3-1-1 東京スクエアガーデン6F ☎03・3241・7071 MAP P19 C-2 <https://citylabtokyo.jp>

ネージャーの右田さん。
「CLTのもう一つの柱は、コラボレーションによるプロジェクト創出。企業を中心とした会員同士の交流から新たなビジネスモデル、新サービスなども誕生しています。まちづくりも時代に即したアップデートが必要。さまざまなプロジェクトを起こしながらビジネスにつなげていく。CLTはそのきっかけの場を提供しています」(平井ディレクター)

新たな視点のショップへGO!

買い物や外食時、いつもの選択肢の中に、新たな視点やコンセプトを持っているショップを加えてみよう。
小さな発見や驚きが、未来をよくするための一歩につながる。

開催中の「サスティナ硝子市・陶器市」は好評につきロングラン中！



1. 微細な傷などにより規格外となった器を販売。2. カフェスペースではフードロスや地球に配慮した食材を使ったメニューが味わえる。3. 庄兵衛さん家(ち)のとまじゅう180ml。桃太郎319円、フルティカ420円、ピッコラルージュ650円。



養殖岩海苔種「ぶち幻紫菜」1,000円。カフェでは岩のりスープ200円も食べられる。

Sustaina Station DaiDai

サステナビリティーを身近に感じる

全国各地のサステナブルな取り組み、食、モノづくりと出合える店。例えば、商品を通して海の環境保全になる岩海苔養殖の物語を知ったり、規格外の高糖度トマトのジュース作りが雇用創出になっていた。微細な色むらにより流通から外れたマグカップも、そこそ個性に思えてくる。身近にSDGsの取り組みを感じてみて。

サスティナスステーション ダイダイ◎JR有楽町駅中央西口徒歩1分。11:00～19:00(土・日・祝は17:00まで)、不定休。千代田区有楽町1-12-1 新有楽町ビルB1 ☎03・6206・3663 MAP P19 C-1

地方物産ポップアップストアでは、カフェで特産物を使用したメニューも味わえる。



1. 各地の特産物を高速バスの空きトラックに乗せて運ぶ「産地直送あいのり便」で届いた岩手のイエローとまじゅうジュース480円、にんじんジュース420円。従来の物流では県外へ出荷できない希少な。2. キャリー・ザ・サン3,190円はエコなソーラー充電式の軽量LEDランタン。コンパクトに折り畳んで持ち運びも。

有楽町micro FOOD & IDEA MARKET

人・アイデア・文化・食に
出逢える市場

「好奇心が交差する市場」というコンセプトの下、カフェ&バル、ショップ、ステージから成る多機能型店舗。モノ、コト、ヒトが掛け合さり、どう化学反応するか「社会実験の場」としてさまざまなイベントが期間限定で開催されているのも興味深い。過去には昆虫食のポップアップストアも。物販では都内に流通していない日本各地の面白いモノ、優れたモノとの出逢いも満載だ。

※あいのり便:株式会社アップクオリティ、ジュース製造者:農事組合法人 宮守川上流生産組合、キャリー・ザ・サン:ランドポート株式会社



広々とした店内。イベント開催期間にはカフェでコラボメニューが味わえる。

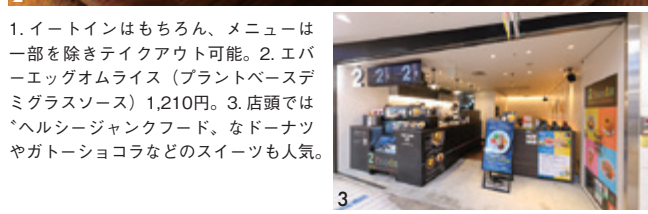
ゆうらくちょうマイクロ フード アンド アイディアマーケット◎JR有楽町駅中央西口徒歩2分。11:00～21:00 (ランチ11:00～15:00、ディナー17:00～20:00)、無休。千代田区有楽町1-10-1 有楽町ビル1F ☎03・6206・3196 MAP P19 C-1

4月に登場したプラントベースハンバーガー1,320円も注目だ。



2foods 八重洲地下街店

カレーやまぜそば、プリンなどメニューには動物性食材が一切使われていないのに、病みつきになるおいしさと評判のプラントベースフード専門店。3月には、見た目も味も洋食店顔負けのふわとろ卵のオムライスが登場。代替卵は原料に野菜と白いんげん豆を使用し、圧倒的なふわとろ食感を実現。プラントベースデミグラスソースのkokと旨味、大豆ミートを使ったチキンライスは食べ応えもあり、一躍人気メニューに！



1. イートインはもちろん、メニューの一部を除きテイクアウト可能。2. エバーエッグオムライス(プラントベースデミグラスソース) 1,210円。3. 店頭では*ヘルシージャンクフード。なドーナツやガトーショコラなどのスイーツも人気。

トゥーフーズ やえすちかがいてん◎JR東日本東京駅八重洲北口徒歩1分。11:00～19:30LO、無休。中央区八重洲2-1 八重洲地下街 北1号 ☎03・6281・8444 MAP P19 B-2

オランウータン保護プロジェクトで作られたフォーク、スプーン各462円の収益の一部も森再生のために寄付される。



1. 主成分は水。お湯で簡単にオフができ、爪にも優しいビーガンネイルカラー各1,980円。2. 竹の繊維からできたエコなコーヒーカップ3,300円。売り上げの3%が寄付される。3. 店内に並ぶ商品はパッケージもおしゃれでエシカルギフトとしても人気！

style table コレド日本橋店

買い物が
エシカルなことを考える
きっかけに

エシカルをテーマにしたセレクトショップ。天然由来・オーガニック成分配合のコスメやスキンケア、プラスチックフリーのカップ、ビーガンやフェアトレードのフードまで、厳選されたアイテムが500点ほど集結。人に優しく、環境保全や社会貢献できる商品をセレクトすることで、心も体も気持ちよく、暮しを豊かにしてくれるはず。初めてのエシカル消費にもおすすめ。

スタイルテーブル コレドにほんばしてん◎日本橋駅B12・C1・C2出口直結。11:00～20:00、無休(施設に準じる)。中央区日本橋1-4-1 コレド日本橋3F ☎03・6262・0875 MAP P19 B-3



もう急な雨に慌てる心配なし



東京駅ではエキマチエリアの古地図をデザインした傘が借りられる。アイカサスポットで傘立てにあるQRコードを読み取れば利用&返却が可能。

利用にはアプリが必要。iOSおよびAndroid対応、ダウンロード無料。1本当たり24時間70円、クレジットカード・LINE Pay・d払い・auかんたん決済・ソフトバンクまとめて支払い対応。



アイカサ

東京駅の改札口付近や日本橋・八重洲など、街じゅうにあるアイカサスポットから、傘を借りられるシェアリングサービス。行き先の近くにアイカサスポットがあれば、そこでも返却できるので、手荷物が減るという利点も。



単独所有よりも共同利用。シェアリングエコノミーの概念は、モノ・空間・スキルなどへと拡大中！ワーカーに便利なサービスをご紹介します。

歩くにはちょっと遠い場所への移動に



電動キックボードのシェアリングサービス「LUUP」

通勤や買い物などのちょっとした移動を快適にしてくれる電動キックボードが、スマートフォンひとつでレンタルできる。例えば雨なら電車で、雨がやんでいたならLUUPで移動する、といった柔軟な使い方も可能。運転免許証必要、詳細や交通ルールはアプリから確認を。

利用にはアプリが必要。iOSおよびAndroid対応、ダウンロード無料。基本料金50円+1分当たり15円（1分ごとに追加料金が発生）。



最寄りのポートで借りて、目的地付近のポートで返却すればOK。シンプルな構造だから、初心者でもすぐ乗れるようになるはず。

column

飲食店の新しいシステム

4店舗がキッチンシェアリング

@Kitchen NIHONBASHI

シェアリングサービスは飲食業界にも波及。設備を共有し、初期費用を抑えて出店できるシェア型レストランが注目されている。ジャンルが異なる4店舗の幅広いメニューが一堂に会するこちらは、フードコート感覚で利用できる。

アットキッチン ニホンバシ◎三越前駅A6出口徒歩1分。11:00～22:00LO。無休。中央区日本橋室町2-3-1 コレド室町2 2F ☎03・3527・9022 MAP P19 A-3



左から『京都 古都果』小木彩夏さん、『伝説のハンバーグ BAN Dish』田中章雄さん、『スパイスカレーと自家製発酵のお店 ハッカソン』松本伸明さん、『LORE 和ビストロ』小宮洋司さん。

右/手前から『BAN Dish』ハンバーグ&若鶏の香草パン粉焼1,650円、『ハッカソン』特製レモンペッパーチキンのスパイスカレー1,180円、『古都果』いちごサンド920円ほか、『LORE』金目鯛をカツにした金カツ1,500円。左/広々とした店内には、オープンキッチンの活気が伝わるベンチシートや日本橋の景色を眺められる窓際席などおよそ70席あり、ゆったりくつろげる。

相互の強みを生かし、新たな客層が広がる場にもなっています！

企業や団体の枠を超えた
街ぐるみのSDGs



マイ箸、エコバッグの利用、イベント参加などで獲得したポイント、サステナビリティに配慮した商品との交換などに利用できるアプリも（画像はイメージ）。

大丸有SDGs ACT5

大手町・丸の内・有楽町地区の企業が集まり、5月からの約7カ月間「サステナブルフード」「環境」「WELL-BEING」「ダイバーシティ&インクルージョン」「コミュニケーション」の5テーマのもと、多様なアクションを展開。映画祭などのイベントも随時開催される。

詳細は公式サイトを確認を。
<https://act-5.jp/>



地域や未来のための応援や寄付は、ハードルが高い？ 答えはNO。エキマチエリア内で、気軽に貢献できる活動やイベントがあるんです。

衣服を寄付して
パラスポーツを支援



回収ボックス。エキマチエリアには3カ所設置されている。プロジェクトの一環として、パラスポーツの体験会なども開催。



ふくのわプロジェクト

全国から寄せられた衣類をリユース専門業者に売却することで、収益金を5つのパラスポーツ競技団体に寄付。東京、神奈川の12カ所に設置された回収ボックスと宅配キットによって集まった衣服は、マレーシアへ送られる。

設置場所：移住・交流情報ガーデン（中央区京橋1-1-6 越前屋ビル1F）MAP P19 B-3、MC FOREST（千代田区丸の内2-3-1 三菱商事ビル1階入り口左）MAP P19 B-1、産経新聞 東京本社（千代田区大手町1-7-2 正面玄関内）MAP P19 A-2
詳細は公式サイトを確認を。 <https://www.fukunowa.com/>

支援しながら味わう
贅沢スイーツ



日本橋 千足屋総本店のマンゴーのふわとろショートケーキとフレッシュハーブティー2,310円。銀座のマンゴーは販売終了。

千足屋3社本店 チャリティーメニュー企画

日本橋 千足屋総本店、京橋千足屋、銀座千足屋の各本店が共通食材を用いて三者三様のスイーツを提案。6月30日まではマンゴー、7～8月は桃で、売り上げの10%が公益財団法人ジョイセフに寄付される。食べ比べながら世界の人の健康を支援しよう。

千足屋総本店 日本橋本店（中央区日本橋室町2-1-2 日本橋三井タワー内）☎03・3241・1630 ※P14～15にも掲載 MAP P19 A-3、京橋千足屋 京橋本店（中央区京橋1-1-9 ☎03・3281・0300）MAP P19 B-3、銀座千足屋 銀座本店フルーツショップ（中央区銀座5-5-1 1F ☎03・3572・0101）MAP範囲外

エキマチ的〇〇図鑑

梅雨時の気分を明るくする、便利なレイングッズが欲しい！
高性能アイテムから見た目も華やかな品まで、プレゼントにもピッタリです。



水や汚れを弾き
毎日洗えてすぐ乾く
スグレモノ



メンズ（ダークネイビー）
とレディース（ベージュ）。
他にブラックなどもあり。

＼高性能／

WWS 八重洲地下街店

「Bizテラーダジャケット（メンズ／レディース）」

はっ水性や速乾性、耐久性などに優れた独自の新素材・アルティメックスを使用したウェアを販売。ビジネスシーンには「Bizテラーダジャケット」19,800円がおすすめ。洗濯機で丸洗いできる上に、部屋干しでもすぐ乾くのがうれしい！

ダブリューダブリューエス やえすちかがいてん◎JR東日本東京駅八重洲地下中央口直結。11:00～20:00、不定休。中央区八重洲2-1 八重洲地下街中1号 外堀地下2番通り ☎03・6262・1353 MAP P19 B-2



防水性と
耐油性が高く
多少の水や汚れは
気にならない！



写真はMarineBlue×Yellow。
量むと手のひらサイズに！

＼サステナブル／

TOKYO!!! グランスタ東京

「amabro デイリーショッパー」

3秒、3分、3時間の3つの時間軸で気の利いた贈り物に出合えるお店で見つけたのは、「amabro デイリーショッパー」2,640円。ゴムのように軟らかい素材でできており、防水性と耐油性に優れ、アウトドアでも大活躍。Pink×Mintなどカラフルに展開。

トーキョーみつつ グランスタとうきょう◎JR東日本東京駅改札内。8:00～22:00（日・祝は21:00まで）、無休。千代田区丸の内1-9-1 JR東日本東京駅1F グランスタ東京 丸の内北口改札内 ☎03・5218・2407 MAP P19 B-2

＼カラバリ豊富／

HANWAY 丸の内店

「傘袋（長傘ショルダータイプ）」

ウエザーアイテムの専門店ならではのオリジナリティーが光る「傘袋」は2,970円。濡れた傘を収納すれば、屋内や車内に水滴を落とす心配なし。エレガントなモノグラム柄で、サイズ調整はスナップで可能！他の柄、色も多数展開中。

ハンウェイ まるのうちてん◎JR東日本東京駅丸の内中央口徒歩1分。11:00～21:00（日・祝は20:00まで）、無休。千代田区丸の内1-5-1 新丸ビル4F ☎03・6810・0170 MAP P19 B-1

＼カラバリ豊富／

小宮商店

「和花 折傘55cm×8本骨、長傘55cm×12本骨」

1930年から続く洋傘専門店による、和の風情が漂うシリーズ。艶やかな光沢感がある甲州織の生地を使用した「和花 折傘」22,000円や「和花 長傘」28,600円には、紅色や草色など各4色あり。傘の内側も花柄が素敵！こみやしょうてん◎6月15～21日「丸善ジュンク堂書店 丸善丸の内本店 小宮商店傘フェア」JR東日本東京駅丸の内北口徒歩1分。9:00～21:00（最終日は17:00閉場）、無休。千代田区丸の内1-6-4 丸の内オアゾ4F ☎03・6206・2970（小宮商店）※他にも販売イベントあり MAP P19 B-2

華やかな花柄に
気分が上がる
雨晴兼用傘



折傘（紅色）と長傘（草色）。他に山吹色、紫色も。

驚くほどの軽さと
コンパクトさを
兼ね備えたパーカ



＼高性能／

THE SHOP TOKYO

「THE MONSTER SPEC® “POCKETABLE PARKA”」

世の中の定番（THE）をコンセプトとした生活雑貨を取り扱う。強はっ水加工を施した極薄軽量生地で作られた「ポケッタブルパーカ」24,750円は、Mサイズで一般的な半袖Tシャツの約3分の1という軽さ（約82g）が売り。パーカの胸元にあるポケットの中に折り畳める携帯性の高さも魅力だ。XSからXLまで5サイズで展開。

ザ・ショップ トウキョウ◎JR東日本東京駅丸の内南口徒歩1分。11:00～21:00（日・祝は20:00まで）、無休（施設に準じる）。千代田区丸の内2-7-2 KITTE丸の内4F ☎03・3217・2008 MAP P19 B-2

金属の部品不使用。
人にも環境にも
優しい設計が◎



ドット柄や細いボーダー柄
など多彩！

＼サステナブル／

GOOD DESIGN STORE TOKYO
by NOHARA 丸の内店

「傘 +TIC（プラスチック）」

歴代のグッドデザイン賞受賞商品がズラリと並ぶショップ。2017年度の受賞商品「傘 +TIC」2,750円は、伸縮性・耐久性に優れたオールプラスチック製で、壊れてしまっても修理が可能。傘生地を張り替えられるため、長く愛用できるのもポイント。グッドデザインストア トウキョウ バイ ノハラ まるのうちてん◎JR東日本東京駅丸の内南口徒歩1分。11:00～20:00、不定休（施設に準じる）。千代田区丸の内2-7-2 KITTE丸の内3F ☎03・5220・1007 MAP P19 B-2



今号のテーマ

SDGsがうたわれる世の中ですが、イマイチよくわかりません。わかりやすく、理解が深められる本はありますか？

日々の暮しで使う身の回りの品物を100種以上取り上げて「地球に負担をかけない使い方」を紹介している本書。SDGsの取っ掛かりとしてとてもわかりやすいと思います。著者が環境科学者という点も信頼が置けますし、イラストもかわいらしいから手に取りやすい。一つの項目に必ず「あなたにできること」が書かれているため、何をどう始めればよいかも明確です。またコラムには具体例もあり、豆知識として読むのも面白いかもしれません。「SDGs」とフレーズは聞けれどもピンとこない、という人におすすめです。

きのくにやしよてん おおてまちビルてん◎大手町駅C7出口すぐ。10:00～20:00、土・日・祝休。
千代田区大手町1-6-1 大手町ビル1F ☎03・3201・5084 MAP P19 A-1

Photo=新谷敏司 Text=別役ちひろ

ワーカーにピッタリの本をプロフェッショナルが紹介

書店員が選ぶ「この★一冊」!

vol.2



『SDGs な生活のヒント
あなたの物の使い方が地球を救う』
(タラ・シャイン著、武井摩利訳、創元社)
3,630 円

紹介してくれたのは



紀伊國屋書店 大手町ビル店

加藤よしこさん
(書店員歴15年)

好きな本

『すべてがFになる』
森博嗣著
(講談社文庫)

エキマチワーカーに一言

ビジネスパーソンの知的欲求の下支えとなるような本を多く取りそろえています。

ちょっと気の利いたプチギフトを厳選して紹介。

1000円 くらい みやげ vol.13

『カファレルグランスタ東京店』の
「東京ジャンドゥーヤチョコパイ」8個入り1,080円

ヘーゼルナッツの濃厚チョコクリームをパイでどうぞ

イタリア・トリノで190年以上続くチョコレートブランド「カファレル」の東日本唯一の直営店。ピエモンテ産の良質なヘーゼルナッツを焙煎し、ペースト状にして練り込んだ「ジャンドゥーヤチョコレート」は「カファレル」が発祥。ジャンドゥーヤ誕生150周年を機に東京店限定で発売されたチョコパイは、ジャンドゥーヤチョコレートを香り豊かなままクリーム状にしてチョコレート生地のパイに詰め込んだもの。風味やなめらかな口溶けが損なわれないよう、クリームとパイの掛け合わせは何度も試作を重ねられたという。1つずつ個包装のため、ちょっとした差し入れにもピッタリで、東京駅の「人気お土産ランキング」でも上位に入っている。



カファレルグランスタとうきょうてん◎JR東日本東京駅構内。8:00～22:00 (日・祝は21:00まで)、無休。千代田区丸の内1-9-1 JR東日本東京駅構内B1 グランスタ東京内 ☎03・3284・2121 MAP P19 B-2

Photo=新谷敏司 Text=別役ちひろ

東京ステーションギャラリー・富田館長がやさしく教える！ VOL.2

黒い点の配置が、ゴッホの「星月夜」にソックリなのだ



この作品が観られる展覧会は……

三井記念美術館
リニューアルオープンⅡ 茶の湯の陶磁器～“景色”を愛でる～
2022年7月9日(土)～9月19日(月・祝) 一般 1,000円

みついきねんびじゅつかん◎三越前駅徒歩1分。中央区日本橋室町2-1-1 三井本館7F ☎050・5541・8600 (ハローダイヤル) MAP P19 A-3

《斗々屋茶碗 銘 かすみ》

朝鮮時代 16世紀 三井記念美術館

茶碗は「銘」に注目！

「地味な茶碗だな～」と思ったあなたは正しい！確かに地味……。ただ、地味な茶碗にもいろいろな楽しみ方がある。「銘」をヒントにするのは一つの方法だ。銘とはあだ名のようなもの。茶碗にできた自然の模様（景色と呼ぶ）を何かに見立てて付けることが多い。この茶碗の銘は「かすみ」。薄青色の部分がたなびく春霞のように見えるからだろう。銘を知って見ると、この地味な茶碗がひときわ味わい深く、豊かに感じられないだろうか。自分ならどんな銘にしようか、などと考えながら見ても楽しいかも。ちなみに僕だったら「星月夜」ってとこかな。

富田 章◎雪国新潟で産湯を使い、南国別府で温泉に浸かって育つ。横浜のそごう美術館、大阪のサントリーミュージアム[天保山]を経て現職。60代3人のユニット「初老耽美派」の一員。東京ステーションギャラリー MAP P19 B-2

アートのミカタ



作品写真提供=三井記念美術館 Photo=新谷敏司 Text=富田章

今日のくつろぎランチ

CRAFT TEA 大手町 vol.13

4種類から2種類の味付けを選ぶ
「鶏もも唐揚げ定食」1,000円



サブスクリプション(月額2,000円)を利用すると
毎日1杯、日本茶が楽しめる
※ボトルは有料



クラフトティーおおてまち◎大手町駅C6a出口徒歩2分。
8:00～23:00、土・日・祝休。千代田区大手町1-2-1
Otemachi One B1 ☎080・5349・4699 MAP P19 A-1

Illustration=稲月ちほ Text=別役ちひろ

厳選された日本茶に
ピッタリ合う
ジューシーな唐揚げ

2022年2月にオープンした、シングルオリジンの日本茶（単一茶農家の茶葉）をサブスクリプションで提供するカフェ。ランチは、ジューシーな味わいが日本茶にピッタリ合う鶏の唐揚げがメイン。モモ肉、ムネ肉、ミックスと選べる。味付けも「ニンニク醤油」「柚子胡椒」、柴漬け入りタルタルソースを使った「南蛮」「油淋鶏」と4種類あり、オーダー後に味付けをし、衣をつけて低温・高温と二度揚げする。外はカリカリ、中はジューシーな味わいが楽しめる。

てきるワーカーへの道

今回体験したのは
裏千家
茶道体験



0 お仕度 先生のお点前を拝見しました。今日の体験では正客として。先生のお点前を拝見しました。

1 お菓子 運ぶ順番 ④ 東・茶碗 ③ 水指 ② 茶碗 ① 茶巾 ⑤ お茶をいただく

2 お道具を運ぶ レッスン前のごあいさつとあと、茶室にお菓子とお道具を運びます。

3 道具を清める 道具を清めて心を清めます。一つ一つ道具を清め、自分の心と向き合うひと時です。所作の乱れは心の乱れ。小まめ丁寧は……

4 お菓子をいただく 懐紙にお菓子を載せた後、菓子器を次の方(隣の人)へ。お菓子は三、四口でいただきます。

5 お茶をいただく お点前をうたいましたし、向こうから手前に2回回して正面をよける。ズツッと吸い切って、飲み口の泡を拭いてお茶碗を戻す。

最後に お茶碗を綺麗に洗って、自宅でお茶を淹れていただく。ひと時また賢い女性です。

お茶碗 コロコロと洗って、綺麗に洗って、自宅でお茶を淹れていただく。ひと時また賢い女性です。

レッスン中にたびたび 茶道の「心」やその歴史について教えて下さいます。

お菓子 お菓子を綺麗に洗って、自宅でお茶を淹れていただく。ひと時また賢い女性です。

お茶碗 コロコロと洗って、綺麗に洗って、自宅でお茶を淹れていただく。ひと時また賢い女性です。

ワノコト
WAnocoto日本橋スタジオ
三越前駅直結。
中央区日本橋室町1-5-5
COREDO室町3 3F「橋楽亭」内。
営業時間
毎週金曜日14:00～20:00。
レッスン見学&体験料2,200円
(約1時間)、入会金5,500円、
受講料30,980円(チケット制、
全8回、有効期限270日間)、
お水屋代(抹茶、お菓子)550円。
☎03-5772-6663
MAP P19 A-3

レッスンには会社帰りのワーカーはもちろん、学生さんも多くいらいます。茶道の所作や歴史を学ぶだけでなく、お茶室空間そのものを楽しませているようです。暮らしの中で和室離れが進む昨今、茶道レッスンは「異文化体験」とも言えるのではないのでしょうか。

ぜひ、畳に座り、お道具に触れ、お茶を召し上がって、日本のわびた文化にゆたかりと身を委ねてみてください。きっと日々の疲れも癒えてリフレッシュできると思います。

おもてなしの心。感謝の気持ち。今この時を味わうことの喜び。忙しい日常で「失われがち」なものばかりです。お点前のご説明にはたびたび「清める」という言葉が出てきましたが、まさに、心と頭を清めるひと時を過ごせました。時々お茶室に身を置くと、いいですね……!

エキマチワーカーの「リアル」をお届け!

エキマチで働いています!

vol.2

原田さんの
必須アイテム



就職祝いに両親から贈られた腕時計。これをしていないと落ち着かない。

Q 5年後の展望を聞かせてください。

A 東京はどこへ行っても楽しいので、その魅力を国内外の多くの方に発信して行きたいです。



株式会社とはバス 東京営業所
MAP P19 B-2

原田美奈さん

Q どんな仕事をしていますか?

A 発券や予約などを承るカウンター業務と、案内アナウンスやツアー中の運行サポートを行う操車業務を担当しています。バスが発車したら、すぐにツアーで立ち寄る施設に最終の確定人数などをご連絡します。

Q この会社への志望動機を教えてください。

A 上京への憧れと、「東京といえばバス」という思いがありました。観光バス以外にも路線バスやホテル事業などもあり、事務職ならジョブローテーション制でさまざまな体験ができることも魅力でした。

Photo=新谷敏司 Text=別役ちひろ

編集部が未来を少し思い描いて…… 今号のこれ、 買っちゃいました

Vol.2

カメラマン
新谷の場合



ケルティのロゴも特別仕様のデザイン。クラシックな印象を醸し出している。

耐久性にも優れた再生系使用のバッグ

撮影機材を入れるカメラバッグとは別に、財布や名刺入れ、飲み物などを入れるウエストバッグを身に着けているのですが、壊れてしまい……。新しいものを探している時にこのバッグを見つけました。なんでも、摩耗や擦り切れなどに強いコーデュラ®の「エコメイドファブリック素材」が採用されているとか。この素材にはリサイクルポリエステル糸(横糸再生PETリサイクル糸)が使われていて、バッグ全体の42%がリサイクル素材でできているというから驚きです。耐久性があり、しかもエコ。普段からアウトドアミックスのスタイルが好きなので、ケルティと東急ハンズがコラボしていることも面白いと思いました。何より、東急ハンズ限定販売という特別感がいいですね。

Photo=新谷敏司 Illustration=福田希美 Text=別役ちひろ

『東急ハンズ東京店』の 「ケルティ(KELTY) × 東急ハンズ エコメイド ミニファニー」

8,250円

とうきゅうハンズとうきょうてん©JR東日本東京駅八重洲北口改札すぐ。10:00～20:00、不定休。千代田区丸の内1-9-1 大丸東京店8～10F ☎03・5220・7109 MAP P19 B-2

1階のメインストアはまるでギャラリーだ。色とりどりのフルーツやジャム、ケーキが艶やかに並ぶ。2階へ上れば、オープンキッチンのフルーツパーラーの奥に、スワロフスキーがきらめくレストラン「デーメテル」も控えている。2005年、日本橋三井タワー内にリニューアルした店は、高級感だけでなく、見目麗しい贅沢な甘みと香りをゆったりと楽しむ、「一つ上の豊かさ」を体感できる場になっている。

創業は1834年(天保5)。千疋村(現・埼玉県越谷市)出身の創業者が、村で取れた農産物を水運で運び、人形町(当時日本橋菫屋町)にあった親父橋のたもとで水菓子の看板

を掲げたことに始まる。幕末には一流料亭や幕府に納め、また、店先の赤い縁台でカットフルーツを食べられるように工夫。「それがやがて果物食堂となったそうです」と、6代目の大島博さん。横浜港に着いた外国船員から台湾バナナなど外国産をいち早く入手し、大正時代に農場も持ったが「今はうち専用に国内の産地で作ってもらっているものが多いです」。代表的なのは、甘みと酸味のバランスのいいクイーンストロベリーだ。「情報を持つ仲卸さんと生産者の元へ足を運び、共に改良しましたが、うちが仕入れるのはギフト用。味はいけど不ぞろいなものは地元で消費できるよう手はずを整



えました」と、あえて契約農家、農家直送という枠を取り払い、仲卸、農家、地元が共に潤う仕組みを構築した。「うちは、フルーツのセレクトショップ。仲卸さんの目や情報はとても大事で、特級品の中からさらに選果して、ギフトになる最高品質を届けてくれるんです」ギフト用だけではなく、1人から楽しめるコースや、オーガニックの焼き菓子など、時代に沿ったメニューや商品開発にも余念がない。最高級メロンやマンゴーをふんだんに取入れたかなりお得なもので、アイデアはスタッフから。「アイ

デアコンテストも行っているんですよ」と大島さん。さらには、銀座・京橋の千疋屋との三社会も結成。切磋琢磨できるようにと部門ごとに試食や情報交換などを行い、そこからチャリティー企画(※)など、合同企画も始まっている。日本橋の街への思いも強い。平日夜は人影まばらなオフィス街だったが、にぎわいを呼ぶフルーツバイキングを催したり、「駅は街の顔」と三越前駅のコンコースに絵巻物「庶民勝覧」を掲げたり、街ブランド“日本橋美人”を創設したり。仲間の老舗と共に、さらなる街の活性化をももくろんでいる。

※千疋屋3社本店 チャリティーメニュー企画は、P6参照。



三越前駅地下通路から徒歩1分。10:00~18:00(飲食関係は店舗によって異なる)、不定休。中央区日本橋室町2-1-2 日本橋三井タワー内 ☎03・3241・0877(2階は☎03・3241・1630) MAP P19 A-3

伝統とは進化・革新の連続だ!

frontier

老舗フロンティア

[第12回]

千疋屋総本店 日本橋本店

日本初の果物専門店、フルーツパーラーの前身・果物食堂の創設など、いち早く果物の魅力を発信。多彩なアイデアと誠実な姿勢が今も人々をとりこにする。



心も街も潤すごちそうフルーツの聖地



1.食前酒、主菜、パフェが選べるフルーツ&スイーツコースTreat myself~自分へのご褒美~6,050円は1人から注文可。写真は搾りたてジュース、サラダ、スープ、マンゴーカレーライス、マスクメロン、フルーツサンド、千疋屋スペシャルパフェ、紅茶。2.平日限定フォーシーズンアフタヌーンティ1人8,800円(季節で価格変動あり)は2人以上で予約を。フルーツは季節変わり。3.1階メインストア。4.ケーキも旬の果実満載。5.ヴィーガン&グルテンフリーのクッキー各1,080円は今春登場。

国際化する近現代美術を展望する
「Transformation 越境から生まれるアート」
開催中

～2022年7月10日
◎アーティゾン美術館



ザオ・ウーキー 〈水に沈んだ都市〉1954年
石橋財団アーティゾン美術館蔵
©2022 by ProLitteris, Zurich & JASPAR, Tokyo C3760

中国出身のザオ・ウーキーは1948年にパリに渡り、東西を超越する独自の画境を切り開いた。チケットは日時指定予約制。

19世紀半ば以降に加速した世界の国際化は、美術の領域にも影響を及ぼした。多様な影響関係の中に身を置いた芸術家たちは自らの芸術をどのように追求していったのか、「越境」と「変化」に着眼し、当時のヨーロッパ、日本、アメリカの美術を展望する。ビエール＝オーギュスト・ルノワール、藤島武二、パウル・クレー、ザオ・ウーキーの4人の画家を特に取り上げ、新収蔵作品2点を含む約80点の作品と資料を展示する。●☎050・5541・8600（ハローダイヤル）

本場のビール文化を体感！
「ベルギービールウィークエンド
2022 Hibiya」開催

2022年7月29日～8月7日
◎日比谷公園



日比谷公園に期間限定のビアガーデンが登場！
多種多様なベルギービールとフードのペアリング
を楽しむのもイベントの醍醐味だ。

九州とほぼ同じ面積の国土に379カ所のビール醸造所を擁するベルギーはまさにビール天国。会場には個性豊かなベルギービールがなんと約80種類も登場するほか、フリッツやロティサリーチキンといったビールにぴったりの伝統料理も販売される。毎年デザインが変わるオリジナルグラスと飲食用コイン10枚が付いた前売りチケット3,200円。飲み比べをしてお気に入りの一杯を見つけよう。●☎03・5829・6878（ベルギービールウィークエンド事務局）

アメリカンクラフトビールが大集合
「アンテナアメリカ東京店」
オープン

2022年4月1日オープン
◎八重洲地下街B1



店内の冷蔵庫にはアメリカンクラフトビールがズラリと並び、圧巻のラインナップ。随時銘柄が変わるドラフトビールも常時10タップをご用意。

東京駅直結の八重洲地下街に、アメリカンクラフトビールの専門店がオープン。アメリカ単国からの品ぞろえとしては国内最大級の300種近くを扱うほか、アメリカ直輸入の機材や食材で作られるハンバーガーやタコスなどのフードも楽しめる。店内のデジタルサイネージから発信されるクラブビールやアメリカの最新情報、本格的テーブルゲームなどを通して、アメリカにいるような気分を楽しめる。11:00～23:00。●☎03・6262・1906

「グランスタ東京」に
京葉ストリートエリアが
オープン！

2022年4月21日オープン
◎東京駅構内1階 八重洲南口改札内



100年以上前から山手線と京浜東北線を支えてきた東京駅高架橋の赤レンガを壁面タイルに再利用し、東京駅ならではの演出で出迎えてくれる。

東京駅八重洲南口改札内のエキナカ商業施設「エキュート京葉ストリート」が新たに「グランスタ東京」京葉ストリートエリアとして開業した。「とおりみち」を意味する「WANDER TRACK」をコンセプトに、デリ、スイーツ、衣料品、雑貨など28ショップがオープン。さらに新幹線や高速バスを活用し、各所から届く朝どれ新鮮素材をその日の午後には東京駅で楽しむことができる(限定日)。日常をより楽しくする商品やサービスが目白押しだ。●https://www.gransta.jp/

豊かな文化が息づく東北に注目！
「東北へのまなざし 1930-1945」
開催

2022年7月23日～9月25日
◎東京ステーションギャラリー



秋田を愛し、意欲的に創作活動に取り組んだ版画家・勝平得之の作品。秋田の風俗や人々の暮らしが作品から見て取れる。

勝平得之の秋田風俗人形展 昭和初期、秋田市立赤レンガ館で開催

仙台で工芸指導を行った建築家ブルーノ・タウトや民藝運動を展開した柳宗悦など先端的な意識を持った人々が、1930年代から1945年にかけて東北地方を訪れ、建築や生活用品に注目した。また、考現学の祖である今和次郎や弟の今純三、農村漁村の情景を記録した吉井忠ら東北出身者たちも、故郷の人々と暮しを見つめ直し、貴重な記録を残している。本展では、東北に向けられた複層的な「眼」を通して、東北に育まれた豊饒な文化を検証する。●☎03・3212・2485

クリエイターと共に
新たな街づくりを目指す
「クリエイター特区」開催中

～2022年6月19日
◎日本橋エリア



AR展示ではアプリをダウンロードし、アプリを通してリアル空間上にデジタルアートが浮かび上がる。街が新たな展示空間へと生まれ変わる。

さまざまなジャンルで活躍する国内のクリエイターからフランス人現代アーティストまでが参加し、リアルとデジタル、さらに双方を組み合わせたデジタルオンライン(AR)の3つの場にギャラリーを展開する。リアル展示では10人のクリエイターによるデジタルアートを楽しめる(中央区日本橋室町1-5-3、入場無料)。さらにオンライン上にバーチャルギャラリーを開設するほか、仲通りと福德の森を舞台にAR作品を展示する。●https://www.miraitokku.com/

丸の内から健やかな食生活を発信
「HAKKO MARUNOUCHI 2022 Spring」
開催中

～2022年6月30日
◎TOKYO TORCH 常盤橋タワー3階
「MY Shokudo Hall & Kitchen」



腸内環境を整え、免疫力を高める効果が見込めるという、発酵食の魅力。発酵食について学び、普段の食生活にも取り入れてみよう。

三菱地所では、日本の食文化の「発酵」を通じて、私たちの心身の健康や、地球環境と私たちのウェルネスな関係について学ぶイベントを開催。期間中、発酵食の魅力を実験する4つのプログラムを実施する。その中の一つ「みそスープBAR」では、全国各地からセレクトした食材で毎朝丁寧に汁を引いた具だくさんのお味噌汁とおむすびを販売する(平日11:30～、なくなり次第終了)。●☎03・5218・5100(丸の内コールセンター) / https://shokumar.jp/

ホテルメトロポリタン 丸の内
「JR東日本トレインシミュレータプラン」
販売中

～2022年9月30日
◎ホテルメトロポリタン 丸の内



線路の上に浮いているような高層階の客室で運転士気分を味わえる、電車好きにはたまらない宿泊プランだ。https://marunouchi.metropolitan.jp/

新幹線や在来線を一望できる贅沢なレインビュールームに、トレインシミュレータを設置した宿泊プランを販売中。JR東日本の車両で実際に使用されている制御器を忠実に再現し、運転士が訓練で使用している実写映像でリアルな運転体験を楽しめる。走行シーンはJR京浜東北線の大宮～大船間とJR八高線の高崎～高麗川間から選択できる。ベッドに設置された定刻起床装置の体験も見逃さない。1室1人37,000円～、2人44,000円～(朝食付き)。



※営業時間、休み、値段などの情報は変更が生じる場合があります。年末年始などの大型連休は各施設・店舗にお問い合わせください。※新型コロナウイルス感染症の影響により、店舗、施設の営業に変動の可能性がございます。
※撮影のたびマスクを外しています。※法律で許可された場合を除き、本誌掲載記事・写真・イラストなどの無断転載・コピー・公衆送信を禁じます。※掲載の情報は2023年5月25日現在のものです。※記事に関するお問い合わせは交通新聞社コミュニケーションデザイン事業部 ☎03・6831・6630へ。

