



いつの時代も賑わいの中心にある華やかなまち

TOPICS

各地域出身の学生が商品セレクト & 店舗運営 アナザー・ジャパン

2022年夏に開業された学生が経営する47都道府県地域産品セレクトショップ。TOKYO TORCHを開発している三菱地所と、奈良の老舗・中川政七商店による事業です。小売業のノウハウ教育や経営サポートはありますが、企画・コンセプト策定や商品選定、仕入れ交渉、接客や売上管理まですべて学生たち自身がおこなっています。全国を6ブロックに分け、2ヶ月ごとに特集地域と販売商品が入り替わる仕組みで、日本全国の魅力を紹介しています。



2ヶ月ごとにショップが変身。現在は「アナザー・ホッカイドウ トウホク」、12/6からは「アナザー・カントウ」がスタート。

「アナザー・ホッカイドウ トウホク」の担当・富田さんは故郷青森の魅力をつまみ直す「漁と暮らす八戸の業」をテーマに商品をセレクト。「八戸前沖さば」を使った、八戸サバ缶(540円)が一押し！



〒千代田区大手町2-6-3
TOKYO TORCH 接橋町ビルディング1階
☎03-6262-1375
🕒10:00~19:00
📍HPやSNSをご確認ください



(左)山口晴さん・(右)富田碧嶋さん

東京駅周辺には、史跡や名所も多いんだね！



4 日蘭修好380周年記念 ヤン・ヨーステン記念碑

1600年に日本に漂着し、徳川家康に仕え外交や貿易の相談に応じたヤン・ヨーステン。「八重洲」は、彼の屋敷の所在に由来するとされ、この記念碑は日蘭修好380周年を記念して設置されました。

☎中央区日本橋3-4
写真提供：一般社団法人中央区観光協会



1 日本橋クルーズ

日本橋船着場から出発し、秋葉原～お茶の水溪谷を経て、隅田川へ向かいます。定番の神田川周遊クルーズのほか、ナイトクルーズやサンセットクルーズも人気。季節ごとのイベントクルーズもあります。

☎中央区日本橋1-9先(日本橋川)
☎03-5679-7311
☎コースによる
☎WEBサイトで運休日公開



2 一石橋迷子しらせ石標 (東京都指定有形文化財)

一石橋の南詰にある、江戸時代、迷子探しのために使われた告知石碑。当時この周辺は繁華街が近く、迷子が多発したそう。左側面の窪みに迷子や尋人の特徴を書いた紙を貼り、右側面に心当たりを書いた紙が貼られたと言われています。

☎中央区八重洲1-11
写真提供：一般社団法人中央区観光協会



3 ヤンマー米ギャラリー

身近な「お米」の可能性を紐解く、体験型コンテンツが多く展示されています。お米作りの知恵や、日本各地で採れるお米の特徴、お米作りの技術の進化などを入場無料で気軽に学ぶことができます。

☎中央区八重洲2-1-1 [YANMAR TOKYO] 1階
☎10:00~19:00
☎月



東京駅 [八重洲側]

JR山手線・京浜東北線 ほか

来年12月に開業110年を迎える東京駅。首都への玄関口、かつ地方への鉄道網の出発点でもあるため、誰もが一度は訪れたことがあるはず。最近では八重洲エリアの再開発も進み、多彩なスポットが続々とオープン。この季節恒例のイルミネーションも開催中なので、夜のお散歩も楽しめます。

テレビも見てね!



誌面で紹介したお店やスポットにターリーターキーの2人がおじゃまします!
あらぶんちよ散歩 東京駅[八重洲側] 12月4日(月)~10日(日)

誌面バックナンバーはこちら



地デジ10ch 15:00~19:00
地デジ102ch 23:00~
地デジ11ch 11:00~14:00
17:00~

YouTube「あらぶんちよ!」チャンネル!でも公開中!



A 嶋村

丁寧な日本料理を味わえる、創業173年の老舗



金ぶら重ランチ 1,300円、錦井 1,200円

嘉永3年創業、現在は8代目と9代目が店を切り盛りする和食店。幕末から継がれてきた「金ぶら重」は大きな海老天が2本乗った人気ランチメニュー。代々伝わるタレをベースに時代に合わせて調味するタレと天ぷら、ご飯のバランスが絶妙で、ボリュームがあるのにペロリと食べられる逸品です。

☎中央区八重洲1-4-10 東京建物八重洲仲通りビル1~2F
☎03-3271-9963
🕒月~金/11:30~14:00 16:30~21:30 (L.O.21:00)
土/11:30~13:30 16:30~20:30 (L.O.20:00)
☎日・祝



「錦井はひじき煮をふんだんに使ったまぜご飯に、鮭のほくし身、いくら、鰯糸卵をたっぷり乗せていて、栄養バランスも抜群です」

代表取締役・8代目加藤 一男さん

B 日本橋やぶ久

スパイスと出汁の調和があとを引く、カレー南蛮



黒豚カレー南蛮 1,595円

明治35年創業で、趣を感じる建物に入る老舗そば店の看板メニューは辛さが4段階から選べるカレー南蛮。出汁とスパイスが抜群のハーモニーを奏でるカレー出汁、焼酎に漬け込むことで柔らかさを引き出した鹿児島直送の黒豚、お店自慢の外二蕎麦が三位一体となり、あとを引く美味しさです。



「そば粉10割、小麦粉2割の外二蕎麦は、香り豊かでのど越しの良い蕎麦が特徴的。冬は、牡蠣南蛮そばも人気です」

☎中央区日本橋2-1-19
☎03-3271-0829
🕒月~木/11:00~16:00 (L.O.15:20) 17:00~22:30 (L.O.22:00)
金・祝前日/11:00~16:00 (L.O.15:20) 17:00~23:00 (L.O.22:30)
土/11:00~16:00 (L.O.15:30) 17:00~21:30 (L.O.21:00)
☎日・祝

C Bar.C (パール・シー)

ビストロならではの、肉汁溢れるハンバーグランチ



プレミアムビストロハンバーグ デミグラスソース 1,680円

元々お花屋さんだった店舗を改装したビストロは、天井も高く開放感があり、ロフトにあるソファ一席は貸切もできるため、近隣の会社の人が多く集います。鉄板プレートで提供されるハンバーグランチは、ラタトゥイユやキャロットラベなどの付け合わせも多く、添えられたベレットで好みの焼き加減に調整できます。



「ハンバーグは黒毛和牛と岩中豚の超粗挽き肉を混ぜてこだわっています。300円でプラスできるデザートのプロデュースもおすすめです!」

シェフ 橋本 辰也さん

☎中央区八重洲1-5-15 田中八重洲ビル1F
☎03-3275-1150
🕒月~木/11:30~23:00 (L.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)
金・祝前日/11:30~23:30 (L.O.22:30、ドリンクL.O.23:00)
☎土・日・祝

D neko chef (ネコシェフ)

お土産に大人気! パッケージもかわいい絶品スイーツ



ネコシェフパッケージセット (2種入り/cheesecakeとクラムベリー、ゴルゴンゾーラ&イチジク各1個) 1,080円

オープン時と夕方(平日17:30、土日16:00)に限定数が販売される「ネコシェフパッケージ」が話題のスイーツショップ。ココのあるチェダーチーズクリームに酸味のあるクラムベリーを合わせたもの&香り豊かなゴルゴンゾーラチーズに相性抜群のイチジクを使った定番のほか、季節ごとのフレーバーも登場します。



「半解凍くらいで召しあがっていただくのが、スレ生地ふわふわ感とクリームのココが楽しめるのでおすすめです」

スタッフ 阿久津 彩花さん

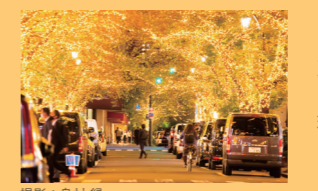
☎千代田区丸の内1-9-1 東京駅八重洲北口 東京フットビルト
☎03-6256-0823
🕒平日/9:30~20:30 土日祝/9:00~20:30
☎東京フットビルトの休日に準ずる

注目の人 八重洲一丁目中町会 会長 府川 利幸さん



古くからの賑わいの中心地・八重洲~日本橋エリアを光で彩るTOKYO ILLUMILIA

TOKYO ILLUMILIAは、東京駅八重洲口から日本橋へ続く日本橋さくら通り



撮影：島村 緑
「さくら通りを歩き、大丸を背にして高島屋の方を向いてカメラを構えると、イルミネーションを背景にきれいな写真が撮れますよ」

りを中心に、このエリアを美しくライトアップする町会商店会主催のイルミネーションイベントです。この辺りは花柳章太郎の舞台「日本橋」(泉鏡花原作)でも有名な日本橋花柳界で、江戸時代にはすでに花街として栄えていました。その伝統とも言える「賑わい」を新しい形で表現し、多くの人に足を運んでもらいたいという想いからこの企画が始まり、今年で15回目を迎えました。今は再開発の真っただ中ということもあり、工事場の場所もありますが、イルミネーションで光と彩りが加えられている

ので、わくわくした気持ちで夜のまちを歩いてもらえたらうれしく思います。



「灯点式会場の様子。近隣のビルも、この期間は電気を早めに消すなどして協力してくれるんです。まちが一体となるのも、このイルミネーションの良いところだと思います」
期間 2024年2月14日(水)まで
開催場所 さくら通り(外堀通り~昭和通り、八重洲仲通り)

※価格はすべて税込です。 ※データは取材時のものです。内容が変更になる場合がありますので、あらかじめご了承ください。