

東新橋 エリア **麻布川越屋 新橋営業所**

Map >> 6

明治22年創業の  
老舗の煎り豆屋

看板商品の「びーなっつペーすと」は千葉県産の落花生を使用し、黒御影石で製造することで、他社の同製品を寄せ付けないクオリティを誇る。生産農家の減少により他社では中国産の落花生の利用が増えるなか、麻布川越屋はあくまでも千葉県産にこだわる。黒御影石を使用して製造することで、ローラーですり潰す時の熱を吸収するため、豊かな風味や栄養成分を損なわずに滑らかな舌触りのペーストに仕上げている。ちなみに黒御影石は1本300万円、5〜6本使用。黒御影石を使用しているのは麻布川越屋だけだという。砂糖入り、砂糖粒入り、砂糖不使用、砂糖不使用粒入りの4種類。砂糖不使用の商品は落花生の味がそのまま出るので同じ味を作るのは困難。そうしたなかでも煎り時間を調整するなどして味にこだわって製造している。



千葉県産の落花生にこだわった商品の数々が並ぶ。落花生、大豆、えんどう豆などの豆葉子は創業から120年以上取り扱っている



看板商品の「びーなっつペーすと」。パンはもちろん、ラーメンや多くの飲み物との相性も良く、担々麵のスープの隠し味としても使用される



明治22年に初代の上原清三郎氏が創業した老舗。2代目の上原榮太郎氏が現在の港区東麻布本社地に煎り豆機4台を導入して本格的に煎り豆業を始めた

〒東京都港区東新橋2-10-10東新橋ビル1F  
☎ 03-5425-2805  
🕒 [月〜金] 9:00〜19:00、[土] 9:00〜12:00  
📅 日・祝祭日  
🌐 <http://www.azabu-kawagoeya.co.jp/>  
🚶 JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩8分

東新橋 エリア

江戸時代や明治時代から続く老舗や、  
鉄道歴史展示室、あるいは近代的な美術館まで、  
東新橋エリアの多種多様なスポットを紹介していく。



香川県と愛媛県の特産品が多数取り揃えられている



かかれた逸品コーナー。毎月新しい商品がラインナップされる



レストラン「かおりひめ」の「鯛めしとミニうどん」

東新橋 エリア **香川・愛媛せとうち旬彩館**

Map >> 7

2つの県の融合と競争！  
首都圏初の共同アンテナショップ

2018年3月に15周年を迎える「香川・愛媛せとうち旬彩館」は、首都圏初の2県共同アンテナショップ。その特徴を活かし、店内には様々な工夫がほどこされている。最初に目につく特産品ショップには、「香川VS愛媛」をイメージさせるイチオシ商品がずらり。その奥の「かかれた逸品コーナー」では、両県の知られざる商品、新商品などが5品ずつ紹介されている。毎回アイテムの選定に長時間が費やされるというコーナーだけに、そのラインナップには買い物客の視線が集中する。2階には郷土・せとうち料理「かおりひめ」と観光交流コーナー。かおりひめの一番人気は、愛媛の鯛めしと香川のうどんをセットにした「鯛めしとミニうどん」(50食限定)で、なんと雨の日は100円引きで販売される。

〒東京都港区新橋2-19-10 新橋マリンビル1・2F ☎ 03-3574-7792  
🕒 [1階特産品ショップ] 10:00〜20:00、[2階レストラン] 11:00〜23:00 (LO22:00)、[2階観光・交流コーナー] 10:00〜18:30  
📅 年中無休(一部を除く) 🌐 <http://www.setouchi-shunsaikan.com>  
🚶 JR・東京メトロ銀座線「新橋」駅から徒歩1分、ゆりかもめ・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩3分、都営地下鉄大江戸線「汐留」駅から徒歩5分

東新橋 エリア **七蔵**

Map >> 5

こだわりの稲庭うどんと  
丼物のセットが人気!

近隣の大企業のサラリーマンで昼も夜も賑わう七蔵。看板メニューの稲庭うどんは、店主が秋田県の田沢湖で食べた味に魅了され、「お客さんに提供したい」と研究を重ねた逸品だ。原料の小麦粉は麺に最適な中力粉100パーセント。これを長崎五島産の食塩、栗駒山麓の伏流水を用いた超多加水で練り上げ、手繰り延べ製法で4日間かけて麺の熟成を繰り返しながら作り上げている。そのため、滑らかな「のどごしの良さ」と、しっとりした「コシの強さ」が生まれている。こだわりの麺をカツオ節、セロリ、鴨肉などをベースに出汁を取り、鴨肉をペースト状にしたものとゴマペーストを加え、しょう油、みりんなどで味を整えた自家製ダレで食べるのがポイントだ。丼物とのセットは働き盛りのサラリーマンのお腹を満たす。

〒東京都港区新橋2-20-15 新橋駅前ビル1号館2F ☎ 03-3571-5012  
🕒 [月〜金] ランチタイム:11:10〜14:10、ディナータイム:17:00〜22:00  
📅 土・日・祝祭日  
🌐 <http://www.nanakura.co.jp/>  
🚶 JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩1分



▲自家製ダレで食べる稲庭うどん。店主のこだわりが詰まっている。夏はミョウガ、秋から冬にかけてはなめこ、春はフキノトウというように、季節によってトッピングが変わる ▶人気メニューは井と稲庭うどんのセット。まぐろ山かけ丼(写真)、バラチラシ丼、サーモンイクラ丼などが特に人気だ



店内はこんな感じ。ランチタイムは400人以上が来店し、60席が6回転以上する。夜は宴会コース(5,000円)が中心。近隣企業の接待ではぼ予約は埋まっている

東新橋 エリア **パナソニック 汐留ミュージアム**

Map >> 10

最新の照明、映像技術をフル活用した展示、演出がある美術館

「パナソニック 汐留ミュージアム」は、20世紀フランスを代表する画家ジョルジュ・ルオー(1871~1958)の名を冠する世界で唯一の美術館だ。油彩、版画など約240点を所蔵していて、ルオー作品は常時展示されている。パナソニックの企業美術館であり、同社に関わりの深い「建築・住まい」「工芸・デザイン」をテーマにした企画展も行われる。パナソニックの最新の照明、映像技術をフルに活用した展示・演出設備を持っているのも特徴的。また、文化活動、教育普及活動にも積極的で、親子で楽しめるワークショップや工作教室、港区民向け美術講座なども開催している。他にも全国の美術館・博物館の学芸員等を対象にした美術・博物館LED照明研修会も実施している。

- 📍 東京都港区東新橋1-5-1 パナソニック 東京汐留ビル4階
- ☎ 03-5777-8600 🕒 午前10時~午後6時(入館は午後5時30分まで)
- 📅 水曜日(祝・祭日は開館)、展示替、年末年始
- 🌐 <https://panasonic.co.jp/es/museum/>
- 🚶 JR「新橋」駅から徒歩8分
- 🚶 東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線・ゆりかもめ「新橋」駅から徒歩6分
- 🚶 都営地下鉄大江戸線「汐留」駅から徒歩5分



常設スペースに展示されたルオーの作品。年4回開催する企画展ごとに作品が入れ替えられる



時期によって様々な展覧会が行われている。写真は「AMBIENT 深澤直人がデザインする生活の周囲」展の様子



パナソニック東京汐留ビルの外観。美術館はビルの開設にあわせてオープンした



1872年10月14日に開業した日本最初の鉄道ターミナル新橋停車場の駅舎の外観を、当時と同じ位置にできるだけ忠実に再現された建物 ©上野写真事務所

東新橋 エリア **鉄道歴史展示室 旧新橋停車場**

Map >> 11

無料で鉄道の歴史に触れることができる

汐留地区の再開発時に、1872年10月14日、新橋—横浜間に日本で初めて鉄道が開業した際の駅舎の遺構が出現。この場所を史跡として保存・公開し、土地の記憶を残すことになった。その後、1996年(平成8年)12月10日に、駅舎とプラットホームの一部の遺構が史跡「旧新橋停車場跡」として国の指定を受けた。建物は遺構の上に建っているため基礎を打っていない。正面玄関の地下ガラス窓の下に旧新橋停車場の遺構の階段が見られるようになっているが、現在の階段も遺構の階段と同じに作られている。ちなみに日本の鉄道の発祥地である汐留の地名は、江戸時代の外堀に海水が入ってくるのを止めるため堰を設け、そこが潮だまり(=汐留)となったことによるものだ。

- 📍 東京都港区東新橋1-5-3
- ☎ 03-3572-1872
- 🕒 10:00~17:00
- 📅 毎週月曜日(ただし、祝祭日の場合は 開館、翌火曜日が休館)、年末年始。展示替え期間中
- 🌐 <http://www.ejrcf.or.jp/shinbashi/index.html>
- 🚶 JR「新橋」駅から徒歩5分



◀ 展示室には鉄道でお雇い外国人が使った食器やお茶を入れた汽車土瓶、江戸時代の古地図などを展示。2階の展示室では鉄道・明治・汐留をテーマにした企画展が定期的に開催されている  
▼ 展示室の屋外には「0マイル標識」がある。これは日本で初めて鉄道敷設の起点となったところ

東新橋 エリア **銀座 たい焼き 桜家**

Map >> 8

焼き時間30分の厚焼きたい焼きは冷めても美味しい

看板メニューの厚焼きたい焼きは手にした時のボリュームに驚かされる。生地が分厚く焼き上がりに30分の時間を要するため、いつも店の外は行列となる。桜家のたい焼きは持ち帰って冷めてしまっても美味しく食べられるように工夫されている。家で温め直した時に柔らかくなるように材料を配合しているのだ。「一口食べて美味しい」ではなく、「一匹食べて美味しい」と思えるように、甘さが控えめなのも特徴だ。厚焼きたい焼きは作り方も独特なもの。一度に6枚焼ける「養殖焼き」の鉄板を使い、左右の生地を別々に焼いて膨らんできたら軽く合わせてそこにあんこを乗せる。あんこを直接火に当てると焦げてしまうため生地でコーティングし、たい焼きを鉄板と鉄板の間に立ててさらに焼く。鉄板に立てられたたい焼きをぜひ見てほしい。

- 📍 東京都港区新橋1-11-5
- ☎ 03-6228-5164
- 🕒 [月~金] 12:00~翌1:00、[土・日・祝] 12:00~20:00
- 📅 年中無休
- 🌐 <http://www.sakuraya-taiyaki.biz/index.html>
- 🚶 JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩3分



看板メニューのたい焼きと、めで鯛おぼぎの写真がお店の目印。店頭は提灯などの暖色で目立つようにして、店内はコンビニのような白い清潔なイメージにしている



名物の厚焼きたい焼きはこのボリューム。食べ方のオススメは頭から。頭から食べ始めて最後に尻尾のサクッとした食感で終わるのがいい



左が厚焼きで右が薄焼き。材料の配合や焼き方は異なるが、同じ鉄板で焼いている



店内には様々な佃煮やふりかけなどが並ぶ



こちらはたらの佃煮。創業時から伝え継がれた秘伝のタレが素材の味を引き立たせる



自社工場ではほとんどの商品は生産されている。写真はふりかけ包装の様子

東新橋 エリア **新橋 玉木屋**

Map >> 9

江戸時代から続く老舗。商品は自社工場

創業は江戸時代の天明二年(1782年)。当時は「座禅豆」で知られ、三代目の時代に名物となる佃煮が作り上げられた。現在の9代目社長の田巻章子さんは、社長就任3年目に自社工場を建設。これは「自社で売っている商品は自社で責任を持って作りたい」という信念に基づくもので、現在では商品の90パーセントは自社工場で生産されている。自らも新商品のアイデアを考えるために工場に行き、試作品を作って社員で味見をして納得のいくものだけを新商品として採用している。原材料へのこだわりは新鮮で良いものだけを使うこと。防腐剤などの添加物は一切使わず、真空パック製にしている。品質第一で味と安全性にはとことんこだわる。また、お客様の嗜好に合わせるために、例えばあざりは5種類の味を用意している。

- 📍 東京都港区新橋1-8-5 ☎ 03-3571-7225
- 🕒 [月~金] 10:00~19:00(7月、12月は10:00~19:30)
- [土・日・祝] 10:00~18:30 📅 年中無休
- 🌐 <http://www.tamakiya.co.jp/index.html>
- 🚶 JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩8分
- 🚶 都営地下鉄大江戸線「汐留」駅から徒歩5分