



特集  
2

サラリーマンの憩いの場

# 新橋駅前ビル & ニュー新橋ビル

新橋のサラリーマンの憩いの場といえば、  
新橋駅前ビルとニュー新橋ビル。ランチ、休憩、  
仕事終わりに飲める場所……

両ビルの様々な店舗をクローズアップ!

東新橋  
エリア

## とっとり・おかやま新橋館

Map >> 12

### 懐かしいふるさとがここに 鳥取・岡山のアテナショップ

「もも(桃)てなし(梨)」を合言葉に、美味しいフルーツを特産品とする岡山県と鳥取県が共同で運営するアテナショップが、新橋駅前にある。2階建ての建物の1階は、両県の魅力を感じられる品が満載。郷土の特産品、お菓子、民芸品から新鮮な野菜まで、東京にいなから「とっとり おかやま」を感じられる商品を取り揃えている。2階のピストロカフェ「ももてなし家」では、鳥取と岡山の旬の食材を使ってプロの料理人が心からの「ももてなし」をする。置かれている情報交換ノートでは、地元から東京都内に就職活動のためにやってきた学生、ふるさとから関東圏に住むようになった人たちが、懐かしいふるさとの友人たちとの連絡・情報交換を行う。

📍 東京港区新橋 1-11-7新橋センタープレイス1F/2F  
☎ 03-3571-0092  
🕒 10:00~22:00  
📅 年中無休(年末年始除く)  
🌐 <http://www.torioka.com/>  
🚉 東京メトロ銀座線「新橋」駅3番出口から直結  
JR・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩1分



アテナショップでは鳥取、岡山ならではの商品が並ぶ



◀ 店内に置かれた情報交換ノート(写真は岡山)で、地元出身者との連絡を取り合うことができる  
▼ レストラン「ももてなし家」では鳥取、岡山の美味しいものを味わえる

東新橋  
エリア

## ポルシェセンター銀座

Map >> 13

### ブランドイメージを守りつつ 少し身近になったショールーム

高級車の代名詞「ポルシェ」と、日本最高峰のショッピング街「銀座」の名を冠したショールームは、まさにブランドイメージをそのまま表現したような佇まいだ。数階の高さが逆に風格と価値を生み出し、スタイリッシュなスポーツカーへの憧れ、それを得た時の満足感へとつながる。同店ゼネラルマネージャーの文山忠さんも幼い頃からポルシェに憧れてきた一人。ただ、一般人には手の届かない車と思われてきたポルシェも、人気絶大のSUV「カイエン」より一回り小さい「マカン」が発売されてから少し状況が変わった。600万円台から購入できるとあってサラリーマンの顧客も増えてきたのだ。ブランドイメージは維持されたまま、ポルシェセンター銀座も以前より少しだけ身近な存在になったのかもしれない。

📍 東京都港区東新橋 1-5-2  
☎ 03-6215-9111  
🕒 [月~金] 9:00~19:00、[土・日・祝祭日] 9:00~18:00  
📅 年中無休  
🌐 <http://www.porsche.co.jp/dealers/ginza/>  
🚉 JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩5分



▲ カッコいいポルシェが並ぶショールームは壮観 ▶ ポルシェセンター銀座の外観



ショールームの中はすっきりしている

# 新

橋駅前ビルは元々「狸小路」と呼ばれる飲み屋街だった。1964年の東京オリンピックの後、市街地改造事業が行われ、1966年に竣工。地下から2階までは店舗が入り、3階から9階にはオフィスが入る。飲食店街には、狸小路にあったお店の多くがそのまま入り、当時の雰囲気も残る。狸小路を再現したのは、「真道の飲み屋感をビルに残してほしい」という飲食店からの要望に応えたものだ。

また、ビルの1階入口には狸小路にちなんで狸の像が飾られている。これはビル建設時からあったものではなく、有志によつてのちに建てられたもの。当初は募金箱も設置されていたが、現在は防犯上の理由から置かれていない。

新橋駅前ビルは交通網と接続している関係もあり、乗り換えの際に迷い込んでしまいう人も多い。また、外国人観光客が増えたこともあって、案内用のタッチパネルを導入している。

2020年の東京オリンピック・パラリンピックの後には再開発の可能性もあるが、新橋駅前ビル管理組合法人の川田圭子理事長は、「今の雰囲気は残したい。落ち着ける空気感がこのビルの

魅力だと思えます」という。時代の変化とともに新しい店舗が増える一方で、ビルの歴史とともに歩んできた伝統の店舗も存在する。新橋駅前ビルは、50年前と変わらず、多くの人々に癒しを与え続けている。



1階のビルの入口には狸の像がある。これは新橋駅前ビルのオリジナル



案内用のタッチパネル。各階のお店の場所や電車への乗り換えの道を調べることができる

昔の狸小路が再現されているビル内



地下の入口。ランチ時はどのお店も大行列だ



# 新橋駅前ビル

# ニュー新橋ビル

## 戦

後間もない頃、ニュー新橋ビルのある場所は、たくさんのお店が密集した日本最大規模の新生マーケットだった。その後、市街地改造事業により、1971年に「ニュー新橋ビル」が誕生した。

建設当時は全国的に見ても、商業施設が一つに集まった複合ビルは珍しかった。また、松田平田設計事務所が設計した、2〜3階を覆うルーバー状のスクリーンも斬新なデザインとして注目された。

地下1階から4階までが商店街で、5〜9階はオフィス、10、11階は住居スペースとなっている。商店街は今も約300店舗が軒を連ね、ランチ時になると多くのサラリーマンやOLで賑わう。

ビルができたばかりの頃は、店舗の多くが喫茶店と衣料品店だった。数は少なくなったものの、現在も喫茶フジ、カトリア、喫茶室ポワといった昭和の香りを感じさせる喫茶店が残り、毎日たくさんのお客様が訪れている。

「ニュー新橋ビル」といえば、チケットショップの多さも見逃せない。元々、新橋には古い切手などを販売していた古物商、質屋が多かった。そうした店舗が時代を経てチケットショップに生まれ変わり、現在ビルには20軒近いチケットショップが存在している。店舗が多い分、扱うチケットの種類も豊富で、ユーザーからは「ここにすれば目当てのチケットが手に入る」という信頼を得ている。



チケットショップには出張で新幹線や飛行機を利用するサラリーマンがたくさん訪れる



新橋駅の鳥森口を出ると、斬新なデザインのビルが目飛び込んでくる

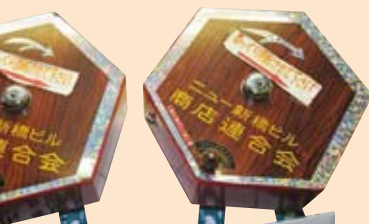


昭和の香り漂う喫茶店もニュー新橋ビルには欠かせない



老朽化による再開発も検討されているが、長尾哲治ニュー新橋ビル商店連合会連合会長は「新橋らしい賑わいのある空気は残したい」という。

商店連合会では様々なイベントを企画して駅前を盛り上げている。ガラガラ抽選機は必需品



「親しみやすさが魅力」と新橋駅前ビル管理組合法人の川田圭子理事長

特集 2 新橋駅前ビル&ニュー新橋ビル



# ビーフン東

びーふんあずま

ビルの歴史とともに歩む名店



人気メニューの蟹玉焼きビーフン

汁ビーフンがあるのもビーフン東ならでは。こちらは五目汁ビーフン



ポリウム満点のちまきも人気が高い (写真は撮影用で半分切ったもの)



広々とした店内がランチ時はいっぱいとなり外に行列ができる



「東」のマークは初代がデザインしたもので、お二人が手にしているのが原版

ビーフン東は新橋駅前ビルの始まりと時を同じく、この場所でお店をスタートしている。その歴史はさらに古く、初代が石川県で日本料理店を営んでいたことに端を発し、明治時代中頃には台湾に渡り、日本海軍指定の料亭として営業。第二次大戦中には台湾に加え、マニラにも支店を出していた。終戦後、大阪に「台湾料理 東」を開店し、その後、新橋にビーフン東をオープン。皇室、文豪、政財界など各界の著名人に愛されてきた。

材料や国民の嗜好の変化により、作り方や味に多少の変化はあるものの、油の使い方や調理法など、基本的な味は変えずに伝統の味を守り続けている。そのビーフンの見た目はそうめんのように白くて細いのが特徴で、お湯で戻すのではなくスープで戻している。

メニューは種類が豊富。五目、蟹玉、あんかけなどの定番メニューから、牡蠣と卵と春菊のビーフン、タンタン汁ビーフンなど、季節のメニューも楽しむことができる。それぞれ炒める焼きビーフンと、ラーメンのようにスープに浸した汁ビーフンがある。ビーフンは薄味に作られているので、お好みでんにんく醤油をかけて味の変化を楽しむのがオススメだ。

ビーフンと並ぶ人気メニューがちまき。中には豚の角煮やうずらの卵が入っていてポリウム満点。冷凍ものは使わず、中の具から一つずつ毎日お店で調理されている。

ランチ時はいつも行列で、その味は多くのサラリーマンを虜にしている。その証拠に、定年で退職した後も、ビーフンやちまきを食べるために、この場所を訪れる人も多いのだという。

Map >> 14

SHOP DATA  
東京都港区新橋2-20-15 新橋駅前ビル1号館2F  
TEL 03-3571-6078  
営業 [月~金] ランチ: 11:30~13:45 ディナー: 17:00~20:30、  
[土] 11:30~13:15 日曜、祝祭日  
http://www.bi-fun.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

左のオムカレーは欧風ルーが使用されている。辛いのが苦手な人はこちらがオススメ



お店の外観はこのように感じ。インド国旗をイメージしてオレンジと緑が使われている



「カリカル」はインドの地名からとったもの



左が食事用のスプーンで右がカレーソース用のスプーン

一番人気はインドカレー。創業当初は今よりも生姜の味が強かった



店舗の前を通ると食欲をそられるカレーの香りが漂ってくる。カリカルは1958年創業で60年の歴史を持ち、ランチ時には18席ある客席が120~130回転するほど、たくさんのお客様が訪れる。セットのスピードがとにかく速く、一度お客様が計測した時には、オーダーから出てくるまでの時間がわずか9秒だったという。

ルーはインドルーと欧風ルーの2種類。さらっとしてスパイシーなインドルーと、辛みを抑えたとろみのある欧風ルーをお好みで選ぶことができる。それぞれ必ずソースポットに入れて提供しているため、ルーの量もお客様自身で調整しながらかけられる。

カレー用のスプーンは、ライスとルーをすくいやすいように工夫して作られたもので、食べやすいのが嬉しいポイントだ。テーブルに置かれたフライドオニオンをかけて、味の変化を楽しむこともできる。

毎月、店長を中心に考えられた「今月のメニュー」が用意され、オイスターカレー、グラツカレー、夏場の冷やしカレーなど、人気のあったメニューは定番化されてきている。このようにメニューは変化していくが、不動の一番人気はインドカレーだ。受け継がれるレシピを大事にして、「味を変えないこと」を一番に考えている。

「お客様に味が変わっちゃったと思われるのは嫌なので、味を守り続けていきたい。いつ食べても元気になって笑顔になってもらえるお店でありたいです」と店長の安藤さん。美味しいものはいつの時代も変わらず美味しい。カリカルではいつでも王道のインドカレーを味わうことができる。

Map >> 15

SHOP DATA  
東京都港区新橋2-20-15 新橋駅前ビル1号館B1F  
ウイング新橋  
TEL 03-3574-7283  
営業 [月~金] 11:00~22:30、[土・祝] 11:00~16:00  
休 日曜、年末年始  
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

本格的なインドカレーと欧風カレーを味わえる

# カリカル

かりかる





コーヒーと富士山サイダー。コーヒーのカップには富士山がプリントされている

ホットケーキも人気メニューの一つ。デザート系ではブルーベリーヨーグルトも人気だ



富士宮焼きそばは比較的最近取り入れられたメニュー



店頭ショーケースが昭和の匂いを感じさせる

店内に飾られた大きな富士山の写真は「喫茶フジ」のシンボル。夏は大型ビジョンで高校野球を観戦する人も多い



1971年にニュー新橋ビルがオープンした当初は、多くの喫茶店が立ち並んでいた。そのうちの 하나가喫茶フジで、ビルのオープンと同時に営業を開始している。「フジ」の名は富士山からとったもの。初代が富士山を好きだったことと、富士山のような日本一を目指すという意味から、こう名付けられた。

店に足を踏み入れてまず目に入ってくるのは、大きな富士山の写真。初代、二代目、三代目と、代が受け継がれる毎に写真は変わっているものの、喫茶フジのシンボルとして同じ場所には常に富士山の写真が飾られている。

他にも富士山へのこだわりは多い。自慢のブレンドコーヒーのカップには富士山が刻まれている。また、富士山サイダーや富士宮焼きそばなど、富士山を連想させるメニューがラインナップされている。

喫茶フジの魅力は富士山だけではない。昔ながらの喫茶店らしく、お客様がゆっくりできるのがポイント。大型の液晶テレビが2台あり、サッカーの代表戦がある時や、夏の甲子園の時には多くの人々が試合終了まで腰を据えて見ていく。ソファの座り心地もよく、長居するのに最適な環境が整えられている。

その一方で壁に向かってあるカウンター席は、電源も利用できるようになっているため、パソコンの使用が可能。Wi-Fiも完備しているので、急ぎの時などはこの場で仕事をできるというわけだ。

のんびりしたい人にはのんびりできる環境を、忙しい人には仕事をできる環境を提供する。このメリハリが長きに渡って新橋のサラリーマンに愛される秘訣なのかもしれない。

Map >> 16

SHOP DATA

〒東京都港区新橋2-16-1 ニュー新橋ビルB1F  
☎ 03-3580-8381  
🕒 [月~金] 9:00~20:00、[土] 9:00~18:00  
🗓 日曜、祝祭日 🚶 JR「新橋」駅から徒歩1分

大きな富士山がトレードマーク。懐かしさと新しさが同居する喫茶店



ファースト

ふぁーすと

コーヒー杯250円。50年の歴史を誇るモカブレンド



コーヒーは消費税が8パーセントになった際に値上げて250円。カップはコーヒーに適したもので、創業時から変えていない

夫婦2人で営んでいる。カウンター7席、テーブル8席の造りも昔から変わらない



ブレンドマシンは50年前から同じものを使用している



布でコーヒーをこして一杯ずつ丁寧に注ぐ。ポイントは13杯以上まとめて作ること



コーヒーが苦手な人のために牛乳をたっぷり使ったカフェオレ(写真左)や紅茶も用意されている

ファーストはわずか250円で、本格派のコーヒーを味わうことができるお店だ。店名は第一コーヒーの流れを汲むことに由来している。

新橋駅前ビルのオープン時から同じ場所に店を構え、コーヒーが高価だった時代にも一杯50円で提供。他店と比べて破格の安さだったこともあって、毎日コーヒーを求める人たちが、長蛇の列を作った。カウンター7席とテーブル8席は常にいっぱい、立って飲む人もいたほどだ。たくさんのお客様をさばくためにキャッシュオン方式にしていて、それが今も続いている。

50年前とは時代が大きく変わり、コーヒーを提供するチェーン店も増えているが、ファーストの低価格で美味しいコーヒーをお客様に提供するという姿勢は、今の時代も変わらない。消費税が8パーセントになったのを機に250円に値上げしたとはいえ(それまでは200円)、他の喫茶店やカフェと比べてもお手頃価格。値段は安くても品質にはこだわっている。豆は昔と変わらずモカを使用し、布を使ってドリッブするやり方も創業時から変わらない。さらにカップも昔から同じものを使用している。口当たりがよく、コーヒーを一番美味しく味わえる厚さのカップなのだという。美味しいコーヒー作りのポイントは、一度に13杯以上まとめて作ること。そうすることで豆の量が多くなり、より深いコクが出るのだ。

出勤前に、そして昼食後に、味わい深くどこか懐かしさを感じるファーストのコーヒーが、仕事への活力を与えてくれる。

Map >> 17

SHOP DATA

〒東京都港区新橋2-20-15 新橋駅前ビル1号館B1F  
☎ 03-3422-5466  
🕒 [月~金] 7:30~9:00、11:30~14:00、18:00~23:00  
🗓 日曜、祝祭日  
🚶 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

エルメド・ボーテは単なる化粧品ショップではなく、「もっとキレイ」をテーマに、トータルにお客様に美を提供している。インターネットが発展した今の時代は、店舗を訪れなくてもボタン一つで何でも購入できる時代。そんな時代だからこそ、より近くにお客様と接する側面カウンセリング、「人の手をかけた接客」を大事にしている。

同店ならではのサービスの一つが「スキンビジオム」(肌測定器)だ。これは化粧品購入前に多くのお客様が利用しているという。スキンビジオムを利用することで「角層」「表皮」「はり」「血色感」の4項目から総合的に肌の状態を判断することができ、現在の肌状態から、将来にたい肌にも最適な化粧品を提案するようにしている。この際、お客様からの要望があれば、コットンの持ち方や使い方、クリームを落とす時のティッシュの使い方などをレクチャーすることもある。

また、お店の中二階にはエステ室を用意。フェイスマッサージや眉のスタイリングなど、ベッドで横になりながらリラックスして肌の手入れを受けることができるため、お客様からも好評を得ている。

免税店ということもあって、多くの観光客が来店するため、グローバルなサービスとして言葉のおもてなしも欠かせない。そこでエルメド・ボーテでは、日本人スタッフだけでなく、中国人や韓国人のスタッフも採用して、人材育成をしている。

化粧品販売、肌チェック、肌ケアと、トータルに個人に合った美を提案するエルメド・ボーテは、女子力アップの頼もしい味方だ。



中2階にはエステ室があり、リラックスしながら肌の手入れができる



店内では「スキンビジオム」と呼ばれる肌測定器があり、肌年齢をチェックできる



たくさんの化粧品が並ぶ店内。必要とあればコットンの持ち方やティッシュの使い方も教えてくれる



お肌の健康は食事から。こうしたレシピも知ることができる

免税店でもあり、お店にはたくさんの観光客もやってくる



Map >> 19

SHOP DATA

📍 東京都港区新橋2-16-1 ニュー新橋ビル1F  
☎ 03-3501-4090  
🕒 [月~金] 10:00~21:00、[土] 10:00~19:00  
🗓 日曜、祝祭日 🚶 JR「新橋」駅から徒歩1分

「人の手をかけた接客」で  
最優美容を提供

えるめどほーて

# ボーテ

# エルメド



# ジーンズ サンショウ・ ブロンクス

じーんずさんしょうぶろんくす



## 45年の歴史を持つ ジーンズ専門店

ジーンズサンショウ・ブロンクスは、ニュー新橋ビルがオープンした1972年から店を構えている、老舗のジーンズショップだ。名称はジーンズを中心に扱う「サンショウ」とビンテージのアロハなどを販売している「ブロンクス」の二店舗を合わせた呼び名。

店主の辺見勲一さんは、務めていた商社を退社した後、バックパッカーとしてアメリカに渡り、当初はセブンイレブンのようなコンビニエンスストアの展開を考えていた。しかし、当時は1ドル360円の時代で日本円が弱く、契約はまとまらなかった。そこで安値で仕入れが可能なジーンズ専門店に切り替えたことが始まりだった。

店名はゼロからの出発ということで、「イチ、ニ、サン」の「サン」と商売の「商」を合わせて「サンショウ」。後発の「ブロンクス」は、ニューヨークのサウスブロンクスからとったもので、「ヨネックス」「イナックス」など、語尾に「クス」がつく会社が成功していたことにあやかったのだという。

お店の作りや商品を置く場所は創業時から変わらない。「リーバイスの501はここ」、「エドウィンの503はここ」と、コンビニの商品の場所が決まっているように、決まった場所に同じ商品があるようにしている。辺見さんいわく、「セブンイレブン方式」だ。

お客様に商品をじっくり見てもらうために、基本的に過剰な接客はしない。ただし、ジーンズに関することを聞かれたら何でも答えるというスタンスだ。ジーンズの歴史を知り尽くした店主のもと、自分に一番合ったジーンズを手に入れてみてはいかが？

Map >> 18

SHOP DATA

📍 東京都港区新橋2-16-1 ニュー新橋ビル2F  
☎ 03-3580-7085 🕒 [月~土] 10:30~19:30  
🗓 日曜、祝祭日 🚶 JR「新橋」駅から徒歩1分



ジーンズを中心に扱う「ジーンズサンショウ」とビンテージのアロハなどを扱う「ブロンクス」の二店舗が軒を連ねる

丈詰めで切った生地は残しておいて、別の直しの際に似た生地を利用している



店内にはところ狭しと様々なアイテムが並ぶ



他店で購入したジーンズでも有料で直しはOKだ

エドウィン、リーバイス、リーといった人気のジーンズを多数取り揃えている





おふくろの味  
かんざし

お客様との  
二人三脚で作上げた  
おふくろの味



1978年1月にオープンした「おふくろの味 かんざし」は、40年という長い歴史を持つ。この40年はお客様とともに作り上げてきたものだ。

お店を始める前は一般企業に勤めていた女将さんは、接客経験は当然ゼロ。お酒も飲めなければ料理を作ったこともなかったため、初めは試行錯誤の連続だった。料理の本を買って、輪切り、千切りといった食材の切り方から、多くの人の口に合うような味付けを勉強。納品にくる酒屋さんに味見をしてもらったり、人気のお酒の情報を提供してもらったりしながら、知識を蓄積していった。

自分ではお酒を飲めないため、お店で提供するお酒はお客様に選んでもらったものだ。最初はいろいろな種類のお酒を置いて、会話をしながら意見を聞いて、お店で出すお酒と値段を決めた。ビールはより多くのお客様のニーズに応えるために、キリン、アサヒ、サッポロの3銘柄が用意されている。

カウンターには肉じゃが、きんぴらごぼろ、ほうれん草のおひたし、切り干し大根といった「おふくろの味」が並ぶ。料理の味付けもまずは自分の口に合うものを作り、お客様の声にも耳を傾けながら腕を磨いてきた。この一品料理はすべて500円と明朗会計だ。

お店をオープンした当初、右も左もわからないなか「お客様に育てられた」と女将さんはいう。「かんざし」は女将さんがお客様との二人三脚で創り上げてきたお店だ。40年の経験を経て、すっかり「みんなのおふくろ」となった女将さんが、今日もおふくろの味を作り続けている。

**Map >> 21**

**SHOP DATA**  
 東京都港区新橋2-20-15 新橋駅前ビル1号館B1F  
 ☎ 03-3572-5089  
 🕒 [月~土] 17:00~23:45 📅 日曜、祝祭日  
 🚶 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



「おふくろの味 かんざし」の暖簾が目印。「かんざし」の名前は僧侶さんに考えてもらったもの



お客様のニーズに応えるべく、ビールはキリン、アサヒ、サッポロの3銘柄が用意されている。グラスがよく冷えているのも嬉しい



箸袋の「かんざし」の文字は女将さんが一枚ずつ直筆している



人気メニューの一つがこのうめいわし。他にもおふくろの味の定番、肉じゃがが人気



たぐさんのキープボトル。2本目になると札が2つになり、3本目になると3つになる。ためとサービスがあるそう(内容は秘密)

仕事を頑張る新橋のサラリーマンやOLに元気を与える一杯を提供してくれるのが、このオザワフルーツだ。元々は果物屋で、2000年頃からジューススタンドのスタイルを取っている。店頭にはたぐさんの色鮮やかな果物が並び、ジュースのメニューは常時30種類以上用意。春はイチゴ、夏はスイカなど、季節のメニューも登場する。シーズンによって売り上げに差はあるものの、1日200~300杯飲まれている。

人気の秘密は栄養価の高さだ。低回転のジュースで材料に熱を加えず、強い圧力をかけてつぶす、コールドプレスジュースであることがその理由。通常のジュースだと高速回転しながら材料を刻むため、その過程で酵素が壊れて栄養が失われてしまう。しかし、このやり方だと酵素が生きているため、通常のジュースで作るジュースの約4倍の栄養価が残るという。

大根、セロリ、小松菜、ブロッコリーなど野菜の種類も豊富で、疲労回復や二日酔い、冷え性、便秘など、期待する効果に応じてメニューを選ぶこともできる。'リンゴやレモンもたっぷり使用しているため、口当たりがよく飲みやすい。「仕事で疲れていた、栄養が偏っていたりという人も多いと思うので体に良いものを提供したいです」と店主の荒井一成さん。

体に良いものという基本線は大事にしつつ、新メニューの開発にも余念がない。現在は「奇跡の野菜」と呼ばれるピーズを使ったメニューを研究中だ。オザワフルーツは、一杯のジュースで新橋で働く人々に元気を与え続けている。

**Map >> 20**

**SHOP DATA**  
 東京都港区新橋2-16-1 ニュー新橋ビル1F  
 ☎ 03-3501-3704  
 🕒 [月~金] 8:00~20:00、[土] 9:00~18:00  
 📅 日曜、祝祭日 🚶 JR「新橋」駅から徒歩1分

オザワ  
フルーツ

栄養たっぷりのジュースで  
サラリーマンを元気づける



栄養たっぷりのコールドプレスジュースを味わえる。青臭さなどはまったくなく、口当たりがよくて飲みやすい



フルーツジュースは旬の果物がオススメ。春はイチゴ、夏はスイカの人気の高い



新しいジュースの開発にも余念がない。ピーズを使ったジュースを検討しているという

季節のものも含めてたぐさんの種類のジュースを提供している



牧の家は「お客様の9割はリピーター」というくらい、一度来たらまた来たいくなるお店だ。女将さんのご主人が有名な柔道家である岩釣兼生さんということもあって、多くの著名人も来店するが、「暖簾をくぐった瞬間に社会的地位は関係なく一人のお客様」というスタンスで接客している。大企業の社長でも、超有名人であっても特別扱いはいらない。サラリーマンのお客様が多く、仕事のことを忘れられる空間を提供することを心がけている。こうした接客によって、お店にいるみんなが家族のようなアットホームな雰囲気生まれているのだ。

人気のメニューは牛肉としらたきの炒め物。こちらは1個200円の埼玉県深谷市産の絶品卵とセットで、すぎ焼き風にして食べるのがオススメ。絶品卵は箸で黄身がつかめるくらい濃厚な味わいだ。この卵が余った場合はサービスのご飯をもらって、卵かけご飯にすると、一度で二度美味しい。

同じく人気の餃子は、定番メニューではなく、予約限定メニューとなっている。皮とひき肉にこだわりがあるため、予約が入った時のみ、特定のお店から材料を仕入れているのだ。元々は余った食材を使って作ったスタッフ用のまかない料理だったが、それを見たお客様から食べたいというリクエストがあって、メニューに加わったものだ。

お店の営業は平日のみ。土日や祝日は新橋の客層が変わるため営業はしない。牧の家は、あくまでもサラリーマンのための店として、癒しを与え続けている。

Map >> 23

SHOP DATA

〒東京都港区新橋2-21-1 新橋駅前ビル2号館B1F  
☎ 03-3571-1695 ☎ [月~金] 17:00~23:00  
休 土曜、日曜、祝祭日  
🚉 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

細かな気配りでくつろげる  
アットホームなお店

牧の家



「接客は常に満点でなければいけない」という言葉通り、お店はアットホームな明るさに満ちている



牛肉としらたきの炒め物は、1個200円の絶品卵とセットで食す。卵が残ったらご飯をもらって卵かけごはんにできる



女将さんのご主人が有名な柔道家・岩釣兼生さんということもあって、店内にはオリンピック選手をはじめとした著名人のサインが並ぶ



焼酎とホッピーがそれぞれ別に出てきて、自分の好みの濃さに調整できるようにになっている

酒々

お酒をお洒落に楽しむ  
小料理屋



キレイな花が飾られた入口は、「サラリーマンのオアシス」と呼ばれる新橋駅前ビルにあって、品の良さを感じさせる。「酒々」と書いて、読み方は「しゃしゃ」。元々は「酒」ではなく、お洒落の「酒」という字を使う予定だったが、お酒を飲む場所であることがわかりやすいように字は「酒」を使い、読み方は「酒」を生かして「しゃしゃ」としたのだ。

名前の由来の通り、お洒落さや品の良さにはこだわりがある。コースターは一つひとつ女将さんの手作りで、おしぼりも市販品ではなく、お店で用意したものを使用。お皿やグラス、箸置きなども落ち着ける雰囲気大事にしている。仕入れは毎日築地で行い、人気メニューのマグロの脳天や、「幻のナス」と呼ばれる佐土原ナスなど、上質の素材にこだわっている。

「美味しい料理を味わい、ゆっくり飲めるお店」というコンセプトのもと、これらはすべてお店をオープンした30年前から変わっていない。そしてもう一つ変わらないのが、メニューに一切値段を書かないこと。メニューに金額を表示しないことで、必然的に「ゆっくり飲みたい」というタイプのお客さんが集まってくるのだという。

時代の移り変わりとともに多くのものが変わっていき、新橋駅付近は立ち飲みのお店も増えている。それでも30年間続けてきたように、酒々は「ゆっくり飲めるお店」というスタンスを変えるつもりはない。お店の雰囲気もさることながら、変わらないこだわりの姿勢こそが、一番お洒落なのかもしれない。

Map >> 22

SHOP DATA

〒東京都港区新橋2-20-15 新橋駅前ビル1号館B1F  
☎ 03-3572-5258  
☎ [月~金] 17:00~23:00  
休 土曜、日曜、祝祭日  
🚉 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



ゆっくり料理とお酒を味わいたいお客様が集まる。お皿やお盆などにも一つひとつこだわっている

コースターはすべて女将さんの手作り。ちなみにこちらのお酒は自家製珈琲焼酎



営業を知らせる看板も洒落ている。営業終了後は「おしまい」の看板に。こちらは創業時から使っているもの



こちらが人気のマグロの脳天。希少部位であり、お値段は少々張るが、口の中でのける美味しさ

提灯と大きな花が飾られる入口。外にあるイスは満席の際に使用するのだという

