

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. 13

2017.6.10号

東京駅と街がつながるフリーマガジン

アンテナショップの
食材で作った
創作丼だあ～



・秋田ふるさと館
・ハタハタ屋敷

秋田県

石川県

いしかわ百万石物語



エキマチで楽しむ 本場ご当地の味

島根県



にはんばし島根館

ぶらり
エキマチ
ざんげ

八重洲

探検 地下迷宮の



高知県



高知アンテナショップ「まるごと高知」

徳島県
香川県

徳島・香川トモニ市場

和歌山県

わかやま紀州館

大阪府

大阪百貨店

三重県

三重テラス

奈良県

奈良まほろば館

静岡県



連載

18 ぶらりエキマチさんぽ
八重洲

地下迷宮の探検

21 裏エキマチ

トイレマーク編

27 読者の広場



表紙
エキマチエリアには全国各地のアンテナショップがたくさんあります。各都道府県自慢の食材もそろい、写真のように自分好みの丼も作れちゃいます。詳細はP6を参照。撮影＝荒井 健

Contents 2017年6月10日発行

東京エキマチ Vol.13

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。
年末年始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。

特集

4 エキマチで

楽しむ

本場ご当地の味



- 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

6 豪華共演！夢の「○○井」5

10 日本の「涼」さんぽ

12 ローカル感満載！の郷土居酒屋

16 ご当地袋麺&レトルトカレー大集合！

読者プレゼント

応募締切◎2017年8月9日必着



1 ご当地袋麺&レトルトカレー詰め合わせ5点セット **5名様**

P16-17でご紹介した、全国各地の個性的な袋麺&レトルトカレーの中から、エキマチ編集部が厳選した5点をセットにしてお届けいたします。北は北海道から南は沖縄まで、何が当たるかは、お楽しみです。

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 **20名様**

P2掲載のバックナンバーの中から1種類をプレゼント。vol番号を必ずご記入ください。内容は東京ステーションシティのホームページでも確認できます。
<http://www.tokyostationcity.com/>

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
㈱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.13」係

アンケート

- Q1: vol.13で一番面白かった記事・コーナーは？
Q2: vol.13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



東京の中核を担う
エキマチエリアには、
30軒以上の
アンテナショップが揃い、
郷土色豊かな居酒屋も
連日たくさんの人で賑わう。
東京にいながらにして、
日本全国の名産品行脚が
できてしまうと言っても
過言ではない。
ひとつのお店をじっくり
楽しむのもよし、
欲張ってハシゴするもよし。
いざ、エキマチさんぽ旅へ！

エキマチで楽しむ 本場ご当地の味



アンテナショップで
買える食材だけで
作りました

豪華共演！ 夢の「〇〇丼」⁵

郷土を代表する食材を1つのどんぶりで味わえたら……。そんな夢を実現すべく、アンテナショップで販売している食材のみを使い、日本を5つのエリアにわけ丼をつくってみた。奇跡のコラボレーションを堪能あれ。

【中国・四国エリア】

そと海うち海丼

激しく、雄大な海で育った
活きのいい海産物を堪能

徳島県



スダチ
徳島の夏を代表する果実。海の幸が揃う丼は、柑橘の酸味とさっぱりした香りでいただきます。3個470円〜。D

香川県



瀬戸内仕立てえび竹輪
丼の彩りは瀬戸海の練り物で。天然小エビのミンチ、白身魚のすり身、豆腐が原料。270円。D

徳島県




鳴門糸わかめ
鳴門海峡の激しい潮流にもまれて育った歯ごたえのよいワカメを。乾燥わかめ25g入り768円。D

高知県



わら焼き戻りかつおタキ
土佐の海の代表は、やはりカツオ。獲ってすぐ船内で凍結し、高知伝統の「わら焼き」でたたきに。699円。G

高知県



四万十山間米
四万十川中域の山々の谷水で育つ米は、甘みとねばり、豊かな香りがたまらない。3合750円。G

山口県



宝閑 ふぐ焼き塩造り
うち海の贅沢な幸といえばフグ。活物トラフグをスライスして焼き塩に漬けて込み、柚子風味で仕上げた。1080円。E

島根県




うらぎい 十六島 海苔入り佃煮
十六島の岬周辺で採れる海苔などをブレンドした佃煮。醤油と海苔の香りがごはんとの相性抜群の一品。648円。F

【北海道・東北エリア】

北の肉ざんまい丼

山形県



紅輝卵
濃厚でコクがあるため、3つの肉たちからめながら食べたい。6玉入り432円。C

山形県




米沢牛モモ・カタ切り落とし
東北のブランド牛も欠かせない。きめ細かい肉質、旨味ある甘みはさすがの一言。100g1100円。C

山形県



もってのほか
丼の彩は食用菊を甘酸っぱく漬けた山形名物。甘さとほろ苦さがたまらない。箸休めにぴったり。380円。H

山形県



行者菜
修験者が食べたとされる「行者にんにく」とニラを交配し、開発された栄養豊富な野菜は、肉と一緒に。160円。C

北海道




味付き特上ラム
北海道といえば、ジンギスカン！リンゴやタマネギを使った秘伝のタレと肉は最強。400g1061円。A

秋田県



比内地鶏ミンチボール
北の鶏肉代表は、比内地鶏。旨味が凝縮したミンチボールを丼にトッピング。10個入り648円(16g)。B

山形県



つや姫
お米は、山形が誇る名米を。炊き上がりのつやの美しさ、甘みや粘り気が優れている。1kg864円。C

北の大自然で育まれた
3種の名物肉を楽しむ！

⑥ 高知県アンテナショップ「まるごと高知」
こうちけんアンテナショップ「まるごとこうち」
◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅3番出口
徒歩1分。10:30～20:00、無休。中央区
銀座1-3-13 オープ プレミア1F
☎03・3538・4365
MAP P26 C-2

⑦ にほんばし島根館
にほんばししまねかん◎地下鉄三越駅前
A1・A4出口すぐ。10:30～19:00。中央
区日本橋室町1-5-3 福島ビル1F
☎03・5201・3310
MAP P26 A-3

⑤ おいでませ山口館
おいでませやまぐちかん◎地下鉄日本橋駅
B3出口徒歩2分。10:30～19:00、無休。
中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル1F
☎03・3231・1863
MAP P26 B-3

④ 徳島・香川トモニ市場
とくしま・かがわトモニいちば◎JR有楽町駅
中央口徒歩1分。10:30～19:00、無休。
千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館1F
☎03・6269・9688
MAP P26 C-1

③ おいしい山形ぶらざ
おいしいやまがたぶらざ◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅5・6
番出口徒歩1分。10:00～20:00、無休。中央区銀座1-5-
10 ギンザファーストファイブビル1F ☎03・5250・1752
MAP P26 C-2

② 秋田ふるさと館
あきたふるさとかん◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。10:00～
19:00、無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館1F
☎03・3214・2670
MAP P26 C-1

① 北海道どさんこぶらざ 有楽町店
ほっかいどうどさんこぶらざ ゆうらくちょうてん◎JR有楽町駅中
央口徒歩1分。10:00～20:00、無休。千代田区有楽町
2-10-1 東京交通会館1F ☎03・5224・3800
MAP P26 C-1

九州・沖縄エリア

あまっからい丼

沖縄県 ゴーヤレモン
爽やかな風味で、気分は南国へ！レモンを加えて漬けるため、ゴーヤの苦味がまろやかに。80g498円。Q

沖縄県 島豆腐
あまからこってり丼の宿命的存在。普通の豆腐より大豆の香りが強く、ほんのり塩の味がする。362円。Q

沖縄県 あぶら味噌
沖縄近海マグロと大麦と米のあわせ味噌をベースに生姜、胡麻で仕上げた甘辛い味がご飯に◎。680円。Q

沖縄県 ハンダマ
沖縄を代表する葉野菜で彩りよく。地元では昔から「血の葉・不老長寿の葉」と伝わる。120~190円。Q

鹿児島県 さつま揚げ
鹿児島みやげの定番！地酒や焼酎、黒砂糖で味付けし、植物性の菜種油で揚げる。73円~。P

鹿児島県 黒豚みそ漬
食欲そそる甘辛さをプラス。鹿児島産黒豚は繊維が細かく、旨味豊富。味噌の甘さと相性が抜群だ。702円。P

熊本県 和豚角煮
ゴロツと角煮で丼にインパクトを！飼料などが安心で良質な「りんどうポーク」を使用。842円。O

熊本県 七城のこめ
菊川流域の豊富なミネラルと酵素を含む白砂の土壌と水で、甘み・香り・食感のバランスが◎。2kg 1296円。O

沖縄県 海ぶどう
プチプチした食感の変化を楽しもう。ミネラル豊富な沖縄産の海ぶどう。1パック972円(100g)。Q

沖縄県 スナックパイン
南国果実がトロピカル感を演出！喉を潤すジュシーさと濃厚な甘み。手でちぎって食べられる。500~1000円。Q

個性豊かな食材が奏でるハイモニー

◎ 銀座わしたショップ本店
ぎんざわしたショップほんてん◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅3番出口徒歩1分。10:30~20:00。無休。中央区銀座1-3-9 マルイト銀座ビル1F ☎03・3535・6991 MAP P26 C-2

◎ かがし遊楽館(さつまいもの館)
かがしまゆうらくかん◎JR有楽町駅日比谷口徒歩2分。10:00~20:00(土・祝日・祝日は~19:00)。無休。千代田区有楽町1-6-4 千代田ビル1F ☎03・3580・8821 MAP P26 C-1

◎ 銀座熊本館
ぎんざくまもとかん◎JR有楽町駅銀座口徒歩5分。11:00~20:00。月休(祝日の場合は翌日休)。中央区銀座5-3-16 ☎03・3572・1147 MAP P26 C-1

関東・甲信越エリア

ワサビ引き立つ山・陸肉丼

茨城県 常陸牛
特別な審査を通過した牛肉だけが認定されるブランド肉。きめ細かい肉質が絶品。200g 1620円(冷凍)。N

栃木県 豆乳仕立てのたまご焼き
栃木県産の大豆を使った豆乳を生地を使った、卵焼き。きれいな黄色で丼を華やかに彩ろう。470円。H

長野県 安曇野産 おろし本わさび
北アルプスの伏流水で育ったワサビは、収穫後すぐに加工・冷凍保管されるため、抜群の鮮度を味わえる。25g259円。M

長野県 風さやか
2013年に品種登録された長野県オリジナル米。さっぱりとした後味。3合468円。M

長野県 鹿肉 & 猪肉の缶詰
阿智村内で駆除された猪や鹿の肉を缶詰として商品化。大和煮のため、ジビエ初心者にもおすすめ。各1080円。M

長野県 野沢菜漬
信州のふるさとの味の代表格は欠かせない。醤油と醸造酢と食塩の秘伝の調合が絶妙。324円。M

長野県 赤かぶ漬物
御嶽山の麓に位置する開田高原で作り継がれてきた赤カブで色を添える。561円。M

群馬県 赤城どりチキンの照焼
赤城高原で育った肉質の柔らかい赤城鶏。照焼の味付けがご飯と絡む最高の組み合わせだ。290円。H

ジビエ、牛・鶏肉の個性をワサビが引き立てる！

◎ 茨城マルシェ
いばらきマルシェ◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅3番出口徒歩1分。10:00~20:00。無休。中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1F ☎03・5524・0818 MAP P26 C-2

◎ 銀座NAGANO
ぎんざナガノ◎地下鉄銀座駅A1・B5出口徒歩1分。10:30~20:00。無休。中央区銀座5-6-5 NOCOビル1F ☎03・6274・6015 MAP P26 C-1

中部・北陸・関西エリア

贅沢なおつけもの丼

京都府 京つけもの
見た目鮮やかな3種を選択。しば漬け、柚子大根、名産のすぐき菜の刻みすぐき。各432円。J

大阪府 水茄子花子
関西の夏を代表する漬物をセレクト。大阪府泉州産の水ナスは皮が薄くみずみずしい果肉が特徴。470円。H

奈良県 豊祝 奈良漬
豊澤酒造の良質な酒粕を使った贅沢な奈良漬。コリコリとした食感がたまらない。680円。I

富山県 ほたるいかの沖漬け
富山湾沖で獲れるホタルイカをワタごと醤油ベースのタレに漬けた一品。クセになる。1080円。L

福井県 若狭小浜 ノドグロさき漬
高級魚として人気のノドグロを漬物に。塩で締め、米酢などに漬けた酸味がご飯とよく合う。1296円。K

海と陸の幸の漬物を贅沢にトッピング

◎ 京都館
きょうとかん◎JR東京駅八重洲中央口徒歩1分。10:30~19:00。無休(3月・9月は最終水休)。中央区八重洲2-1-1 ヤンマー東京ビル1F ☎03・5204・2260 MAP P26 B-2

◎ 奈良まほろば館
ならまほろばかん◎地下鉄三越前駅A1出口徒歩1分。10:30~19:00。無休。中央区日本橋室町1-6-2 日本橋室町162ビル1F ☎03・3516・3933 MAP P26 A-3

◎ 富山県アンテナショップ いきいき富山館
とやまけんアンテナショップ いきいきとやまかん◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。10:00~19:00(日・祝日は~18:00)。無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1 ☎03・3213・1244 MAP P26 C-1

◎ 食の國 福井館
しょくのくに ふくいかん◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅3番出口徒歩1分。10:30~20:00(日・祝日は~19:00)。無休。中央区銀座1-3-3 銀座西ビル1F ☎03・5524・0291 MAP P26 C-2

石川の新銘菓で涼を感じる

能登は塩づくりが盛んな地域で、伝統的な手法がいまも残っている。そんな能登の塩を使ったゼリー。すっきりとした甘さと、つるんとした舌触りが後を引く。タツノオトシゴやペンギン、シロクマなど、涼しげな海の生き物のモチーフにも注目して。216円。

いしかわ百万石物語 江戸本店

いしかわひやくまんごくものがたり えどほんてん◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅4番出口徒歩1分。10:00~21:00、無休。中央区銀座2-2-18 TH銀座ビル ☎03・6228・7177

MAP P26 C-2

15:00
6 能登のしおゼリー



16:00
7 冷やし手羽中 努努鶏

夏のつまみはこれで決まり！冷たい手羽中

ビールのつまみにぴったりな、冷やして食べる手羽中の唐揚げ。「決して温めないでください」の注意書きは、インパクト大！5~10分、常温で自然解凍すると食べごろ。スパイスを利かせた甘いタレが香ばしい。1080円(手羽中・骨付き約15本入り)

ザ・博多 有楽町店

ザ はかた ゆうらくちょうてん◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。10:00~20:00、無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1 ☎03・6273・4468

MAP P26 C-1



17:00
8 足湯

大分の名湯でお散歩の疲れを癒やそう

冷えた体を温めるのに、大分県の足湯でひと息つくのも一興。無料で浸かれる足湯には、別府温泉の成分を詰め込んだ薬用入浴剤『あるじの秘湯泉』が入っており、1日の疲れを癒やしてくれるはず。入浴剤は店内で購入できるので、おみやげに買って帰るのも乙。

おおいたアンテナショップ 温泉座

おおいたアンテナショップ おんせんざ◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅3番出口徒歩1分。10:00~20:00、無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1 ☎03・5223・5050

MAP P26 C-1



14:00
5 シークワサー氷り

さっぱりした柑橘の甘さがクセになる！

夏のほった体にうれしいかき氷。沖縄県を代表する果実といえるシークワサーの爽やかさも相まって、南国気分を味わえそう。氷の内側にシークワサーを閉じ込めた、特殊な氷のブロックを削って作るため、果実本来の風味が口いっぱい広がる。525円。

銀座わしたショップ本店

ざんざわしたショップほんてん◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅3番出口徒歩1分。10:30~20:00、無休。中央区銀座1-3-9 マルイト銀座ビル1F ☎03・3535・6991

MAP P26 C-2



START!

10:00
1 黄金桃サイダー

爽やかな桃の炭酸で喉を潤そう

福島県における桃の生産量は、年間約3万tで、国内でもトップクラス。そのうちのわずかに15tしか生産されない、幻の桃「黄金桃」の果汁を使用した炭酸水がこちら。豊富な桃の香りと、やさしい炭酸の清涼感が心地よい。喉の渇きを潤すのもってこいの1本だ。1本120円。

日本橋ふくしま館 MIDETTE

にほんばしふくしまかん ミデッテ◎地下鉄三越前駅A8出口徒歩3分。11:00~20:00(土・日・祝日は~18:00)、無休。中央区日本橋室町4-3-16 柳屋大洋ビル1F ☎03・6262・3977

MAP P26 A-3

冷たい名品で暑気払い！
日本の「涼」さんぽ

郷土の名品を扱うアンテナショップには旬の食材が多数揃う。つまり、エキマチエリアを歩けば日本各地の夏を一気に満喫できるのだ。各地域の名品やグルメを通して涼を感じられる、さんぽコースをご紹介します。



11:30
2 冷やし柿

ひんやり新食感の奈良名物に感動！

柿の専門店である、「奈良吉野おいしい」の人気商品。解凍時に完熟感が出る技術で、干し柿を丸ごと凍らせている。柿の甘さを凝縮したような味わいは、生の柿を上回るほどの濃厚さ。外はシャリシャリ、中はしっとりという食感の違いも楽しめる。1個320円。

奈良まほろば館

ならまほろばかん◎地下鉄三越前駅A1出口徒歩1分。10:30~19:00、無休。中央区日本橋室町1-6-2 日本橋室町162ビル1F ☎03・3516・3933

MAP P26 A-3

12:00
3 桔梗信玄餅アイスプレミアム

山梨の人気みやげをアイスで！



きな粉と黒蜜が織りなすハーモニーがたまらない、山梨県の代表的な銘菓・信玄餅の風味を再現したアイス。ひんやり&モチモチのお餅と、香り高いきな粉のアイス、そしてお餅の下に控える黒蜜……個別に味わうもよし、三位一体で味わうもよしの逸品だ。1個345円。

富士の国 やまなし館

ふじのくに やまなしかん◎地下鉄日本橋駅B3出口徒歩2分。11:00~19:30、無休。中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル1F ☎03・3241・3776

MAP P26 B-3

13:00
4 チカッペカツカレー

福井の温かいご当地カレーで一休み
ランチには、平べったく仕上げた福井流のソースカツが2枚ものったキーマカレーを。福井県のトマト「越のルビー」を使用したカレーは、後からじんわり辛さが来る奥深い味わい。ちなみに「チカッペ」とは、「力いっぱい」がなまった言葉なのだとか。750円。

食の國 福井館

しょくのくに ふくいかん◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅3番出口徒歩1分。10:30~20:00(日・祝日は~19:00)、無休。中央区銀座1-3-3 銀座西ビル1F ☎03・5524・0291

MAP P26 C-2



ローカル感満載！の郷土居酒屋

エキマチで味わう、ふるさとの料理、お酒、そして人々のふれあい……。懐かしい雰囲気、誘われて暖かくなると、地元の出身のお客さん、ローカルな雰囲気を満喫できる酒場にお邪魔してみました。

田芋などを練り合わせたコロッケのドゥル天864円、鳥豚のコーゲン煮込み2380円（写真左上）。沖縄の太鼓を鳴らしてお客さんを出迎える、店長の大田善世富さん（写真左下）。店員のかすみさん（奥）、すみれさん姉妹もウチナンチュ（写真中央）。



泡盛は泡盛をのぞく全メーカーを品揃え。ひょうきんな稲嶺盛邦さんは調理担当。



沖縄県

東京うりずん

とうきょううりずん◎JR東京駅丸の内地下中央口徒歩1分。11:00~14:30LO・17:00~24:50LO（土は~22:50LO、日・祝日は~21:50LO）、不定休（新丸ビルに準ずる）。千代田区丸の内1-5-1 新丸ビル5F ☎03・5224・8040
MAP P26 B-1

味のみならず目でも耳でも感じる沖縄

那覇で創業45年の「うりずん」の東京店がこちら。足を踏み入れれば、本店と同じ沖縄の陶芸家が手がけた土壁に、琉球松によるイスやテーブル、沖縄民謡のBGMと、店内は沖縄一色。沖縄全土から集めた泡盛と店オリジナルブレンドの古酒、約70種もの沖縄の家庭料理・琉球宮廷料理が待っている。店員さんの会話が所々聞き取れないなあと思えば、なんと全員沖縄出身。「せっかく東京にいるのに方言が消えない」と店員さんは笑うが、独特なイントネーションと優しい物言いにも、癒やされる。



静岡県
山梨県

ふじとはち銀座本店

ふじとはちぎんざほんてん◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅10・11番出口徒歩1分。11:30~14:00・17:00~22:45LO（土は~21:45LO）、日・祝日休。中央区銀座1-14-1 第2サトウビルB1~3F ☎03・3538・2770
MAP P26 C-2



静岡おでん1本129円〜、甲府とりもつ煮702円、まぐろの生ハム853円、静岡茶割り486円。山梨はワインを1升瓶で飲む家庭が多いそう。サンデーワイン1升4298円。

山形県

YAMAGATA DINING 山形酒菜一

ヤマガタ ダイニング やまがたさかないち◎東京駅八重洲中央口徒歩3分。10:00~22:00LO、無休。千代田区丸の内1-9-1 東京駅中央口B1グランルーフ内 ☎03・6269・9337
MAP P24/P26 B-2



富士山と八ヶ岳の地元が育んだ豊かな食と酒

山梨県出身で静岡とも馴染み深いオーナーが、「富士山と八ヶ岳周辺のおいしいものを味わってほしい」とオープン。地元の駄菓子屋直伝の静岡おでんに、甘めの味噌味の甲府とりもつ煮、焼津からは珍しいまぐろの生ハムなどと、料理の豊かさに目移りする。全体的に濃い目の味が多く、お供には常時80種揃う甲州ワインや爽やかな静岡茶割りをぜひ。ソフトドリンクも各卓上の調味料もご当地品という徹底ぶりだ。

山形県の地酒ならココ！

料理もお酒も山形産を追求。だしやタレは山形で仕込み、郷土の味を再現している。食卓に彩りを添える菊のお浸し490円をはじめ、山形ならではのメニューも豊富だ。日本酒やワインなど、山梨県産の酒類はすべて産地直送。山形にある日本酒蔵全52社と直接取引しているため、地元でも珍しい銘柄を仕入れられるという。日本酒「十四代」のような稀少なお酒がリーズナブルな価格で飲めるのもうれしい。



店員さんの約7割が山形出身、おまけに店内照明も100%山形で作られた有機ELという徹底ぶりが見事。お酒のグラスは、銘柄を変えることに変更でき、デザインは様々だ。



熊本県

馬かばい!

うまかばい! ◎JR有楽町駅銀座口徒歩6分。17:00~22:30 LO (土・日・祝日は15:00~)、無休。千代田区有楽町2-1-1 インターナショナルアーケード1F ☎03・3597・7999 MAP P26 C-1

本場の馬肉料理を
お値打ち価格で

高級店のイメージが強い銀座エリアにありながら、コンセプトは地元・熊本色を意識した大衆酒場。熊本名物の馬肉は、地元でも比較的高価な食材だが、同店では、人気の馬刺し・熊本特選盛り合わせ4人前相当1980円や、鮮馬寿司の赤身にぎり2貫480円など、庶民的な価格で味わえる。そのほか、熊本ではメジャーな酒の肴も充実。飲ん兵衛のサラリーマンからヘルシー志向のOLさんまで、ぶらりと立ち寄れる下町の居酒屋だ。



高タンパク低カロリーな馬肉メニューは女性ウケもよい。焼酎は芋が人気で、親しみやすい銘柄を中心に品揃え。店内は大衆酒場を絵に描いたような活気に満ちている。



お店には、秋田県人会のお客さんも訪れるそう。地酒は「まんさくの花」[生飴]「天の戸」など15種ほどあり、1合723円〜。ハタハタ三種の味比べ1490円、だまご鍋1人前1382円。



こだわりの日本酒は、定番「西の関」のほか、イモリ各1合950円「智恵美人純米」1合864円、「亀の井山鹿仕込」1合918円といった地元の稀少なお酒を用意。大分県安心院(あじむ)のワインも数種類ある。



大分県

旬菜 大海

しゅんさい おおみ◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅10番出口徒歩5分。11:30~14:00・17:00~22:30、土・日・祝日休。中央区銀座1-19-9 三鈴ビル ☎03・3567・6280 MAP P26 C-2

地元民も郷愁を感じる
大分の郷土料理

大分県出身オーナーの「地元」の料理、お酒を出す店を東京に」という想いから2007年に開店。大分県出身者も多く訪れ、おなじみの味に舌鼓を打ちながら、郷土の話に花を咲かせる。魚のツケ料理りゅうきゅう1134円、麦味噌を使用した団子汁540円は、県人なら説明いらずの定番メニュー。県民食の豊後とり天7個(大)1080円も、プリプリして美味。種類豊富な大分のお酒は同じく地元・日田の「小鹿田焼」の器で杯を傾けたい。



店の外も中も「なまはげ」だらけ。店内の写真はオープン時に撮影したハタハタ漁の様子だとか。秋田らしき満載のお店で、小旅行気分を味わってみては。



秋田県

ハタハタ屋敷

ハタハタやしき◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅2番出口徒歩1分。11:30~14:00LO・17:00~22:00LO、不定休(銀座インズ2に準ずる)。中央区銀座西2-2 銀座インズ2 B1 ☎03・3535・5253 MAP P26 C-2

秋田のみならず東北人が
恋しい魚がいつでも!

秋田の冬の伝統食材で県魚であるハタハタが店名に付くだけあり、年中味わえる。12月の短い漁期間に入荷する貴重な生のハタハタを心待ちにするファンも多いとか。「ぶりこ」と呼ばれる卵を抱えたメスは噛めば食感がブリブリと小気味よく、一度食べたなら忘れられない。きりたんぼの材料を玉状にした「だまご鍋」なる秋田の家庭の味も堪能できる。もちろん酒も選りすぐりの秋田銘柄がズラリ。「秋田は米がいいから酒もおいしいんです」との板長の言葉にうなずきつつ杯を重ねてしまおう。

思わずジャケ買いしたくなる!

ご当地 袋麺 & レトルト カレー大集合!

気軽なみやげにぴったりなレトルトカレー、そして袋麺。ご当地の食材を使用しているだけでなく、見た目もユニークなものばかり。思わず手に取りたくなる「個性派」な顔ぶれを揃えてみました!


▶ 袋麺 ◀

兵庫県

海苔の風味がふんわり広がる鮮やかな緑色の麺

明石のリラーメン

むらからまちから館



全国でも名高い生産地である明石の海苔を、国産小麦の特製麺にたっぷり練り込んで鮮やかな緑色に仕上げた細めのストレート麺。口に運ぶと豊かな海苔の風味が広がっていく。ほのかに醤油と潮の香りのする魚介類系の澄んだスープはコクがあってあっさり。289円。


◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。10:30～19:15 (日・祝日は～18:45)、無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館1F ☎03・5208・1521 MAP P26 C-1

福島県

会津地鶏と喜多方ラーメンの豪華コラボ

会津地鶏ラーメン 塩

日本橋ふくしま館 MIDETTE



喜多方ラーメンの老舗「五十嵐製麺」が2日間かけて低温乾燥させた熟成麺はコシがあり、小麦の味を感じられる。喜多方ラーメンの風味をそのまま封じ込めた黄金色のスープは、滋味深い会津地鶏の旨味が溶けだした、濃厚ながらもさっぱりとした味わい。200円。

◎地下鉄三越前駅A8出口徒歩3分。11:00～20:00(土・日・祝日は～18:00)、無休(年末年始除く)。中央区日本橋室町4-3-16 柳屋太平洋ビル1F ☎03・6262・3977 MAP P26 A-3

北海道

北海道みやげで人気のキャラが本格派ラーメンに

北海道熊出没注意 ラーメン 味噌味

北海道フーディスト



北海道産小麦で作った生麺を油で揚げずに2日間かけてじっくり乾燥させた本生熟成乾燥麺が旨い。小麦の風味と強いコシ、つるりとした食感まるまるで生麺そのもの。スープはガーリック、ジンジャー、豆板醤をアクセントにバランスよく仕上げたコクのある味。185円。

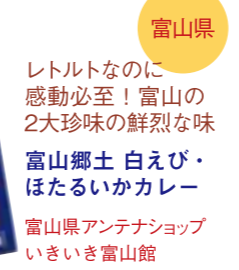
◎JR東京駅八重洲中央口徒歩3分。10:00～20:00、無休。中央区八重洲2-1 八重洲地下街 ☎03・3275・0770 MAP P26 B-2

富山県

レトルトなのに感動必至! 富山の2大珍味の鮮烈な味

富山郷土 白えび・ほたるいかカレー

富山県アンテナショップ いきいき富山館



富山湾の宝石と呼ばれる「白エビ」と富山湾の神秘「ホタルイカ」がカレーの具に! 富山湾の深層水でじっくり煮込んだカレーに、サクッと唐揚げにした白エビの香りと濃い甘み、生姜で煮込んだホタルイカの奥深い旨味の鮮烈な味わいに、虜になる。540円。

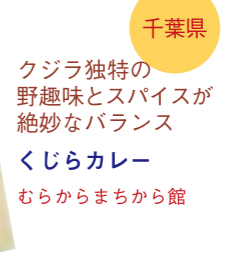
◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。10:00～19:00 (日・祝日は～18:00)、無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1 ☎03・3213・1244 MAP P26 C-1

千葉県

クジラ独特の野趣味とスパイスが絶妙なバランス

くじらカレー

むらからまちから館



「くじらの町」として知られる南房総。年間26頭しか捕獲できない貴重なツチクジラの赤身肉をゴロゴロと贅沢に使用したカレーは、口の中でほどけるほどに柔らかく、ほどよい辛さのなかに嚼めば嚼むほど野趣あふれる独特の旨味がじわじわと広がる。540円。

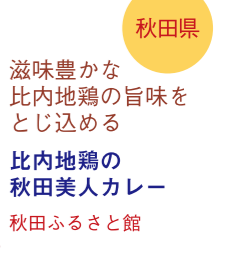
◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。10:30～19:15 (日・祝日は～18:45)、無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館1F ☎03・5208・1521 MAP P26 C-1

秋田県

滋味豊かな比内地鶏の旨味を とじ込める

比内地鶏の秋田美人カレー

秋田ふるさと館



比内地鶏のガラスープをベースにじっくり煮込んだ絶品デミグラスソースに、スパイスの香り漂う本格派チキンカレー。一度焼いて焦げ目をつけた比内地鶏肉とレンコンなどの野菜が入っているのがうれしい。比内地鶏の滋味とスパイシーな味がクセになる。550円。

◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。10:00～19:00、無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館1F ☎03・3214・2670 MAP P26 C-1

山口県

高級食材「トラフグ」を贅沢に使ったスープに平伏

ふくらめんとおいでませ山口館



下関といえば「フグ」。唐戸市場で水揚げされたトラフグのアラからとっただしの旨味を濃縮させてパウダーにしてみましたという。塩味でさらに風味と香りを際立たせたフグだしスープが絶品だ。国産小麦を使用した細めのちぢれ麺との相性も抜群。324円。

◎地下鉄日本橋駅B3出口徒歩2分。10:30～19:00、無休。中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル1F ☎03・3231・1863 MAP P26 B-3

高知県

味、キャラの濃さが炸裂! 鯉節の力強い味

カツオ人間ラーメン カツオ辛味噌味

高知県アンテナショップ「まるごと高知」



まずはスープをひと口、ブワッと広がる濃厚な鯉節の風味を受け止めて。鯉節をベースに数種の味噌や醤油を合わせたコクの深い味噌ラーメンに仕上げている。唐辛子や生薬などの数種類の香辛料でパンチを効かせ、カツオの風味が際立った説得力のある味。216円。

◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅1番出口徒歩1分。10:30～20:00、無休。中央区銀座1-3-13 オープレミア1F ☎03・3538・4365 MAP P26 C-2

大阪府

パッケージ並のインパクトある味わい

マヨら～めん とんこつ マヨネーズ味

大阪百貨店



大阪みやげの人気商品「マヨおかき」と袋麺の専門店「やかん亭」がコラボ。豚骨の濃厚な旨味を風味豊かなマヨネーズでまろやかに包み込んだ白濁スープは、最後の一滴まで飲み干したくなる。色や食感を添えるコーンやカニカマなどのかやくが付くのうれしい。390円。

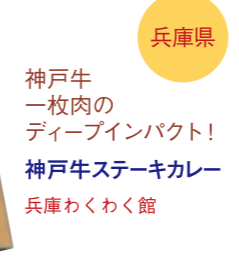
◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。10:00～22:00 (日・祝日は～20:00)、無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館1F ☎03・5220・1333 MAP P26 C-1

兵庫県

神戸牛一枚肉のディープインパクト!

神戸牛ステーキカレー

兵庫わくわく館



高級和牛の代表的ブランドのひとつである「神戸牛」に大胆にフィーチャー。なんと神戸牛のステーキを丸ごと一枚カレーに入れちゃいました! な逸品。じっくりと煮込まれたお肉が口の中でほろほろとろける。お値段もディープインパクトな5400円。

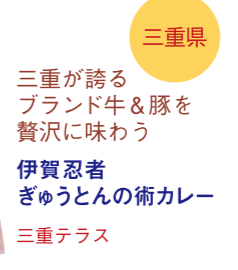
◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。10:00～19:00、無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1 ☎03・6273・4133 MAP P26 C-1

三重県

三重が誇るブランド牛&豚を贅沢に味わう

伊賀忍者ぎゅうとんの術カレー

三重テラス



伊賀牛と三重さくらポークを1対1という黄金の割合でブレンドした、地元でも人気のカレー。とろけるような柔らかさの伊賀牛と三重さくらポークのにじみ出る脂の甘みが絶品。野菜もゴロゴロ入って具がたっぷり。辛さ控えめなのでお子さまにもオススメ。802円

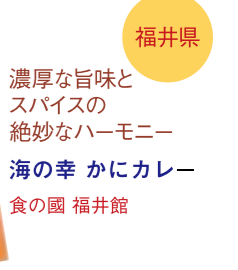
◎地下鉄三越前駅A9出口直結。10:00～20:00、無休。中央区日本橋室町2-4-1 浮世小路千足屋ビル「YUITO ANNEX」1F・2F ☎03・5542・1033 MAP P26 A-3

福井県

濃厚な旨味とスパイスの絶妙なハーモニー

海の幸かにカレー

食の國 福井館



日本海で水揚げされたズワイガニをたっぷり使用しているという期待どおり、一口頬張ると濃厚なカニの風味がどこまでも広がる。カニの風味が引き立つほどよい辛さのスパイシーなルーには、ほぐし身もちりばめられていて、贅沢に「カニ」を堪能できる。648円。

◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅3番出口徒歩1分。10:30～20:00 (日・祝日は～19:00)、無休。中央区銀座1-3-3 銀座西ビル1F ☎03・5524・0291 MAP P26 C-2

沖縄県

幻のブランド豚の上質な旨味を袋麺で堪能する

沖縄あぐー豚塩ラーメン

銀座わしたのショップ本店



まるやかで海水のミネラル成分のある「ちゃたんの塩」と、甘みが強く滋味深いあぐー豚の旨味成分を凝縮させたあぐー豚パウダーで仕上げるスープが旨い。細めのちぢれ麺にからむさっぱりしていてコクのある塩味のスープは、これからの季節にもってこい。186円。

◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅3番出口すぐ。10:30～20:00、無休。中央区銀座1-3-9 マルト銀座ビル1F ☎03・3535・6991 MAP P26 C-2

鹿児島県

鹿児島ならではのあっさりとしたスープが美味

鹿児島ラーメン亭 とんこつ味

かごしま遊楽館(さつまいもの館)



九州のなかでもあっさりめと言われる豚骨スープの鹿児島ラーメン。コクと旨味がしっかりとあるのに脂っこさが少ないので、コクゴク飲み干しても罪悪感なし。アルミ蒸着フィルムでできたてのおいしさを封じ込めた乾麺は、コシのある細麺で、喉ごしもよい。87円。

◎JR有楽町駅日比谷口徒歩2分。10:00～20:00 (土・日・祝日は～19:00)、無休。千代田区有楽町1-6-4 千代田ビル1F ☎03・3580・8821 MAP P26 C-1

福岡県

およそ半世紀もの歴史を誇るロングセラー!

屋台ラーメン とんこつ味

ザ・博多 有楽町店



豚骨ラーメンのバイオニアである「マルタイ」が1969年に発売したロングセラー商品。滑らかなコシのある細麺が、コクのある濃厚な白濁スープにしっかりと絡みつく。香味野菜の風味を効かせた味わい深い本格豚骨ラーメンは、まさに博多の屋台の味! 146円。

◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。10:00～20:00、無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1 ☎03・6273・4468 MAP P26 C-1

熊本県

シャキシャキのレンコンがぎゅっしり入る!

黄のれんこんカレー

銀座熊本館



熊本名物の辛子レンコンをイメージしたという鮮やかな黄色を演出するのは、熊本県人吉産の無農薬栽培で育てられた純度100%の秋ウコン。輪切りにしたレンコンのシャキシャキ感を楽しめるだけでなく、ルーにもすりおろしたレンコンがたっぷり溶け込む。567円。

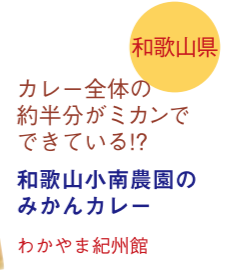
◎JR有楽町駅銀座口徒歩5分。11:00～20:00、月休(祝日の場合は翌日休)。中央区銀座5-3-16 ☎03・3572・1147 MAP P26 C-1

和歌山県

カレー全体の約半分がミカンでできている!?

和歌山小南農園のみかんカレー

わかやま紀州館



有田みかんの最高級ブランドである「田村みかん」の果汁と果肉を贅沢に加えて煮込んだフルーティーでスパイシーなミカンカレー。意外な組み合わせと思いきや、数十種類の本格スパイスに、ミカンの甘さと酸味が見事にマッチ。すっきりした味わいがクセになる! 648円。

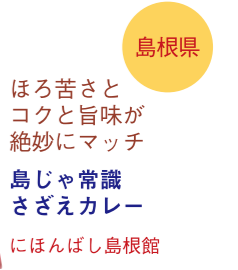
◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。10:00～19:00 (日・祝日は～18:00)、無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1 ☎03・6269・9434 MAP P26 C-1

島根県

ほろ苦さとコクと旨味が絶妙にマッチ

島じゃ常識さざえカレー

にほんぼし島根館



その名のとおり、隠岐島ではカレーの具にサザエを使うのが常識だそう。ご当地の味を再現した本品は、21種類ものスパイスとサザエの肝をすり潰して作ったサザエパウダーで仕上げる。ほろ苦い風味とスパイスが絶妙な味わいを醸し出し、思わず酒がほしくなる! 557円。

◎地下鉄三越前駅A4出口直結。10:30～19:00、無休。中央区日本橋室町1-5-3 福島ビル1F ☎03・5201・3310 MAP P26 A-3

八重洲 地下迷宮の 探検

新陳代謝を繰り返し
拡大し続ける駅直結迷路

八重洲の地下街はまるで迷路だ。何度出かけても、どこからどこにつながっているのかわからなくなり、彷徨った経験が誰もがもっているだろう。地下街が一気に拡大の様相を見せ始めたのは、昭和30年代のこと。「もはや戦後ではない」の名言で知られる1954年、東京駅八重洲口が完成すると、百貨店『大丸』が東京駅に進出。東京駅名店街と並び、八重洲口周辺が賑わいだした。そこで昭和31年、地下駐車場が計画され、駐車場の上に広大な地下街が造られることになった。

「ここは昔から迷路でしたよ」と笑うのは、『八重洲地下街(通称ヤエチカ)で、1969年から「カレシヨップアルプス」を営む大山健さんだ。「地下街は東京駅側から始まってね。名店街が旅行者のための地下街だとすると、ヤエチカは庶民のために造られた地下商店街。東京駅から日本橋へ抜ける通路に都道もあるんですよ」

名店街の下には入浴施設があり、夜行列車で訪れた人々がお得意先に向かう前に汗を流したという。また、ヤエチカには日本初のセルフサービスカフエテリアや、交番なども設けられた。時代とともにヤエチカの顔ぶれは変化したが、地下全体の変貌ぶりはその上をいく。名店街の一部分は東京駅一番街となり、東京ラーメンストリートや限定おかしが手に入るおかしランドなどが賑やかこの上なし。さらに、「ここは江戸？」と見紛う黒塀横丁でいっぱい昼酒を嗜んだり、定食充実のグランルーフや、ヤエチカの奥に小粋なグランアージュへも続く。複雑に入り組んだ小路がどこまでも延び、迷路は巨大迷宮と化した。

「階段をひとつ間違えると、もうどこに出たかわからなくなっちゃう」と、大山さんが笑うように、歩くほどに発見のある街に。暑さ寒さ、雨にも無縁で、いつだって探検日和なのだ。



『アルプス』の大山さんは、八重洲の地下街の生き字引的存在だ。

充実したタパスでワインを楽しむ

ACORN

「チーズにも四季があるんです。草で乳の成分が変わりますから。はちみつやジャムとの相性でも楽しみは無限大」と、店長の八尾村忠俊さん。生ハム、カキの充実っぷりも見事。まずは、日替わりのタパス・チーズ・生ハムのACORN盛合せ1680円を。約60種も揃うワインで順々に攻めるべし。11:00~23:00(ランチ~16:00)、無休。千代田区丸の内1-9-1 グランルーフB1 ☎03・5220・2527

MAP P18



近未来的な美しさにリニューアル!

東西線地下通路

東京駅一番街のさらびやかな東京キャラクターストリートを抜けると、無機質な地下道が東西線へと誘う。古びた地下道の階段を下りると一転、改装された真新しい連絡地下通路へ。東西線大手町駅は来年3月末までリニューアル工事中だが、連絡通路の一部はすでに完成。LED照明の明るさと、木肌を思わせる白×茶の柱が一行に整然と並び、気分は近未来へ、タイムスリップ!

MAP P18



進駐軍を驚かすために 制作された巨大レリーフ

R.T.Oのレリーフ

地下通路で目を引くのが、巨大な石膏レリーフ。1947年、進駐軍の鉄道司令部(R.T.O)が丸の内駅舎に設置された折、「進駐軍を驚かそう」と待合室の壁に施された。名所旧跡などが彫られたレリーフを手がけたのは、日本人初のフランス政府公認建築士となった中村純平で、新鋭彫刻家として名を馳せた本郷新など、横浜高等工業高校(現・横浜国立大学)の教え子も携わった。グランルーフを通り階段下ってすぐ

MAP P24

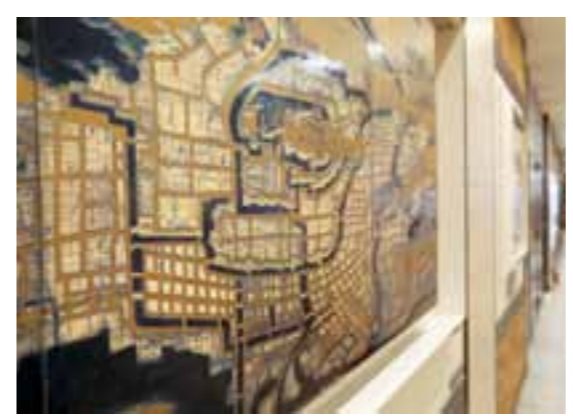


2つの区をまたぎながら 歩ける地下通路

千代田区と中央区の区境

ヤエチカとグランルーフフロントの間を南北に走る地下通路には、見えない区境線がある。しかも、八重洲とひと括りで言われているが、グランルーフフロントの住所は千代田区丸の内。じつは八重洲ではないのだ。また、落とし物が見つかる、通路の真ん中を境にして、グランルーフフロント側は鉄道会館が、ヤエチカ側は「八重洲地下街」が保管するそう。どちらで落とされたかわからなかったら、両方に尋ねてみて。

MAP P18



八重洲は江戸時代より東に移った?

EDO-TOKYO-YAESU HISTORY

ヤエチカの一角に並ぶのは、浮世絵や古地図の陶板画。かつて、江戸城東側には大名屋敷が立ち、外堀(現・外堀通り)を越えると町人町が広がっていた。江戸城下に記された「八代洲河岸」が後に「八重洲」と呼ばれ、1872年(明治5)には、現・丸の内側を指す町名に。当時の八重洲は日本橋区だったよう。東京駅が開業すると、八重洲町は駅周辺となり、1954年、駅の東側(現・八重洲)へと移ったのだ。

MAP P18



斜めになった天井の謎とは

アロマ珈琲

自家焙煎の豆をサイフォンで淹れるコーヒーを目当てに、昼夜賑わうコーヒー店。木造りの落ち着いた風情だが、レジ周辺の天井が斜めに。「地下駐車場へ入るスロープの下なんです」と、スタッフ。キッチンに立つと、壁の向こうから時折ガタガタと音が聞こえるそう。6:30~21:30(土は7:00~21:00、日・祝日は7:30~21:00)、無休。中央区八重洲2-1 八重洲地下街中4号 ☎03・3275・3531

MAP P18

八重洲の語源となったお方を拝顔！

ヤン・ヨーステン記念像

「八重洲」という地名は、ヤン・ヨーステンという、オランダ船の船員に由来する。彼が乗っていたリーフデ号は、アフリカやハワイを經由し、1600年（慶長5）、豊後に漂着。その後、徳川家康の通訳として和田倉門外堀端に屋敷を与えられ、その界隈を「八代洲河岸」と呼ぶように。彼の銅像は、オランダ人のL・P・Jブラートの手によって造られ、1973年に設置された。

MAP P18



階段を下りれば
そこにまた別空間あり

ヤエチカのチカ

ヤエチカにはとこところ、階下に続く階段が。下りてみれば、床屋さんのサインがくるくる回っている。「理美容サロンや医療機関などが地下2階に集まっています」と、八重洲地下街テナント営業部の小澤知子さん。ヤエチカの地下2階の下に地下駐車場が広がっていると思いきや、実は同じフロア。駐車場とは趣異なる落ち着いた空間で、上質なサービスが提供されている。

MAP P18



東京駅一番街の新スポット
グルメ街道で富山の宝を

富山 白えび亭 東京駅店

今春誕生した『にっぽん、グルメ街道』に全国の名物ご当地グルメが集結。そのひとつが、富山が誇る白エビの専門店だ。白エビが山盛りになった天井1480円や、手むきの白えびを約90尾も乗せた刺身丼2480円が贅沢で美味。白エビだしのお吸い物も絶品。ホタルイカ、ブリとともに盛った丼も人気だ。10:00～22:30LO、無休。千代田区丸の内1-9-1 東京駅一番街B1「にっぽん、グルメ街道」内 ☎03・5223・0525

MAP P18



首都高から乗り入れできる降車場あり！

東京駅八重洲パーキング

八重洲地下街下に広がる東京駅八重洲パーキング(東・西)は、首都高八重洲線と直結。さらに、タクシー・ハイヤー利用時に使える降車専用の乗客降り口が！ 地上に比べてスムーズに乗り付けられるうえ、降車後は八重洲地下街、東京駅へアクセス至便。1973年より、ビジネスマンや重役たちが利用している。また、駐車場はヤエチカでの買い物、新幹線・JR特急利用で割引サービスあり。

MAP P18

ヤエチカ屈指の老舗

カレーショップ アルプス

1969年から営む老舗では、タマネギをラードとともにオープンで焼いてから煮込む。それゆえ、甘くまろやかながら、後からスパイスがヒリヒリ。ボリューム抜群の柔らかなチキンカツ570円、麻婆豆腐カレー 470円にファン多し。メニュー開発にも余念なく、新たな味との出会いも楽しみ。10:00～21:30(土・日・祝日は～21:00)、無休。中央区八重洲2-1八重洲地下街外堀地下2番通り ☎03・3274・4002

MAP P18

