

にこまるなお店

かっぱ橋かおう会商店街



吉川 直美さん & スタッフのみなさん

「お惣菜もオススメよ！」おうちでのお肉の焼き方なども丁寧に教えてくれる

黒毛和牛と国産牛をくるくる！ 肉汁あふれる「かっぱステーキ」

さがみ屋 平成25年度
「したまちTAITO産業賞」受賞企業

元氣な女将さんが切り盛りするお肉屋さん。亡きご主人考案の「かっぱステーキ」は牛スライスを重ねて巻き、断面の渦巻きをかっぱのお皿に見立てました。柔らかいのに、口にジュワっとひろがる牛肉の旨味！1本380円で焼いてくれるので、食べ歩きにも。

松が谷2-31-10
03-3841-7541
【営】11:00~18:00
【休】日・月・火

かっぱステーキ
焼かずにお持ち帰りの場合：460円/100g



ネタも握りも一流の江戸前寿司を 風格ある店内と心地よい接客で

太助寿司

確かな目利きで仕入れたネタを、熟練の職人が握った本格江戸前寿司が食べられるお寿司屋さん。誰を連れて行っても間違いのない老舗寿司店でありながら、ランチは江戸前のお寿司を下町価格で味わえます。心が温かくなるアットホームな接客も魅力。

松が谷2-26-6
03-3841-4811
【営】11:00~14:00
17:00~21:00
シャリがなくなり次第終了
【休】水（月に数回連休あり）
<http://tasuke-sushi.com/>



まずはコレ！
ランチ 上にぎり 1,430円
（ネタは日によって変わります）



峯 康則さん

ケヤキの一枚板カウンターの奥で仕込みをする大将。動きに一切ムダがない！



三善 栄治さん

国産材料で作るパン、素材の味を大切にしたいケーキが自慢！オーダーケーキはご予約を

フレンチ松尾シェフ監修 日常のパン&ハレの日のケーキ

Day & Anny

「シェ松尾」元オーナーシェフ監修のお店で、2020年に港区から移転しました。日々（Day）食べるパンは25時間低温熟成させた無添加の飽きない味、記念日（Anniversary）のためのケーキは見た目も味も繊細で華やか。お土産にもきっと喜ばれるはず。

松が谷2-31-6
03-5246-3957
【営】11:00-19:00
【休】水

<https://dayandanny.com/>

梅ショートケーキ 550円

一番人気！



江戸の職人技！すべて手彫りの 看板は出産祝いや開店祝いに人気

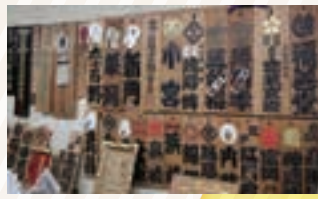
福善堂看板店

立派な店構えや見事な仕事ぶりの職人さんの姿に「自分には関係ないお店かな？」なんて思わないで！全国の神社仏閣やお店の看板を手がける老舗ですが、個人注文も受け付けています！江戸文字で名前や干支を入れた看板は、きっと一生の宝物になるはず。



左から
坂井 智雄さん・保之さん・節子さん

3代目と4代目が彫り、節子さんが塗りを担当。家族で作っています！



オーダーメイド手彫り看板
45×12cm 33,000円～
（素材やデザイン、金箔の有無等で変わります）

逸品！

松が谷3-4-1
03-3841-5801
【営】8:30~18:00
【休】日・祝・不定休
<http://www.interq.or.jp/tokyo/fukuzen/>



丸山 明彦さん

花を扱う手つきはまるでマジシャン！いけばな師範でもある店主の丸山さん

いつでもお花が身近にある生活♪ お花の“サブスク”始めました！

FOUR SEASONS 花恭

定番からちょっと珍しいお花まで、リーズナブルに揃うお花屋さんがこのたび始めた「魔法の花瓶」。3,000円で花瓶がもらえて、その花瓶に生けるお花を90日間何度でも買えるサービスです。なんてお得！これを機に、「お花のある暮らし」を始めてみませんか？

松が谷2-31-11
03-3841-3583
【営】9:30~18:30
【休】日
<https://hanakyou.com/>

イチオシ！

レインボーローズ
770円



そば粉十割なのにツルツルいける 朝打ち立ての薫り高いおそば

十割手打ちそば 三代目松月庵

「十割は香りも味も濃いが、コシを出すのが難しいです」と三代目。おそばの香りを、生かえしをつかったつゆがしっかり受け止めます。柚子胡椒なども手作りの手間ひま惜しまない味。近隣の職人さんのお腹を満たしてきたボリュームも嬉しい。



松が谷2-28-9
03-3841-4927
【営】11:00~14:30
17:00~20:30
【休】水・木

天せいろ
1,600円

一番人気！



左から石山 とみ江さん・相川 慶子さん・相川 敏雄さん・奈緒美さん・嘉男さん

ランチ前には行列ができることも。夜はおそばに合うお酒やおそば前が豊富に揃う

藤阿彌神古流で継承されてきた プロの「研ぎ」をご家庭にも

研ぎ陣 合羽橋店

若き兄弟研ぎ師による江戸手研ぎの専門店。日本刀研ぎの技術を包丁に広げた師の下で修業し、6年前にオープンしました。専用の砥石で3工程に分けて研がれる包丁の切れ味に、料理人のファンも多数。サクサク切れる♪の快感をぜひお家で味わって。

松が谷2-25-5
03-6231-6961
【営】10:00~18:00
【休】水・年末年始・夏季
<https://tojijin-japan.com/>



おすすめ！

江戸手研ぎ 1,000円～
（包丁により異なる）



左から山崎満さん・健さん・敏さん

「洋包丁やハサミも研ぎますので、切れ味が気になる方はお気軽にどうぞ！」



中村 周輔さん

「お料理に合うワインなども予算別にオススメしますよ！」

おすすめ！

おにぎり
200円～



松が谷 3-4-1
03-3843-8666
【営】11:00~17:00
【休】日・祝
<https://nori-kitchen.kozen.co.jp/>

ちょっと贅沢、でもホッとする味 海苔問屋こだわりの絶品おにぎり

のりきっちん by KOZEN

明治27年から続く「小善本店」が「海苔をもっと身近に」と始めたお店。人気のおにぎりはガス炊きの魚沼産コシヒカリを赤穂の天塩でにぎり、具もトキシラス鮭や鮭醤油で漬けたイクラなどこだわり抜いたもの。2種類から選べる海苔を贅沢に巻いて。



小田切 和史さん

「イトインもできます！海苔のおみそ汁100円と合わせてランチにぜひ！」



瀬戸口 ゆうこさん

実店舗のほかWEBサイト「職人図鑑」でもさまざまな伝統工芸に出会えます！

作り手の想いを直に聞いて集めた 全国の伝統工芸品に出会えるお店

ギャラリーショップ晴居堂

オーナーの瀬戸口さんがライターとして全国の職人を取材するうち、伝統工芸の素晴らしさに目覚め「もっと広く紹介したい」とオープン。作り手の想いやモノの背景を聞きながら、ゆっくりお気に入りを探してみてください。東京ではここでしか扱わないものも。

松が谷2-27-3-101
03-5246-4065
【営】11:00~18:00
【休】不定休

<https://shokunin-zukan.jp/shop/>

中郷窯 鈴木工友
信楽焼 ねこ小鍋 4,950円
（柄はすべて手作りの一点ものとなります）

イチオシ！



ソムリエでもあるシェフがつくる 気楽に楽しめるイタリア家庭料理

カーサ カステリーニ

イタリアン好き、ワイン好きのリピーターが多い隠れ家レストラン。旬の食材が楽しめるメニューも豊富で、夏のこの日はコハダのマリネやトウモロコシのスフレ、生ウニとチェリートマトのパスタなど。6名以上で2階個室を貸切利用もできます。



松が谷2-28-11
03-5246-4476
【営】18:00~22:00
※ランチは前日までの予約
【休】月
<https://gg73000.gorp.jp/>

ディナーコース 5,500円～
前菜・パスタ2種・メイン・デザート他

イチオシ！