



港区商店グランプリは、顧客満足やサービス向上のために、時代の要請に即応しながら、意欲的、積極的に商店経営に努めている区内商店を審査、表彰することにより、商店経営の改善発展を図り、区内商業の振興に寄与することを目的としています。

港区　港区商店街連合会　港区商店街振興組合連合会

# CONTENTS

## もくじ

かえるの本屋さん	崇文堂書店	1
天茂		2
Shirokane Tios		3
乃木坂	まる彦らーめん	4
さばの棒寿司	赤坂一颶	5
DOMUS		6
HAIR LOUNGE Soleil		7
FELICE		8
食いしんぼ	ままや	9
令和6年度	グランプリ受賞店舗	10~12
令和5年度	グランプリ受賞店舗	12~14
令和7年度	クーポン券	15・16

### 凡例

住所 電話番号 営業時間 定休日 最寄駅 タバコ  
バリアフリー ホームページ Instagram 二次元バーコード

ちいばす路線図  
についてはこちら





### 港区長賞

ほんや すうぶんどうしょてん  
**かえるの本屋さん 崇文堂書店**

かえるの「ジュバピヨン」がお手伝いに来る本屋さん  
麻布十番の伝説を継ぐ、ワンダーランド

おすすめ  
メニュー



「麻布の本」コーナー/  
麻布十番街角物語  
1,870円

小さな神社のある入口を横目にお店に足を踏み入れると、お店のマスコットでもある「かえるのジュバピヨン」が笑顔で(たぶん)迎えてくれました。ここは創業から約100年を誇る老舗、崇文堂書店。「子供たちが呼びやすいように」と、四代目の嶋田和久さんが「かえるの本屋さん」と名付けリニューアル。その背景には、麻布の地に古くから伝わる「ガマ池伝説」を次世代へ語り継ぎたいという、熱い郷土愛があります。

元旅行会社勤務で、世界中の書店を巡ったという経

歴をもつ店長のいそさん。「つい長居したくなる店」を目指し、棚には商店街カラーの「オレンジ色」を採用しました。店内にはダーツがあったり、子供たちへ「宿題」を出してプレゼントを渡したりと、本を売るだけでなく「人と人がつながる体験」を提供しています。

「ご家族が帰り際に「楽しかったね」と言ってもらえるのが何より嬉しい」。そう語るユニークな店長のものには、今日も学校帰りの子供たちの元気な声が響いています。

### 理事長コメント

麻布十番の歴史とともに歩み、地域に愛され  
頼りにされる、温かい老舗書店です。

麻布十番商店街振興組合 理事長 野平 一夫

 **QR PAY** 利用可(電子・紙商品券)

所 港区麻布十番 1-11-11  
電 090-9963-3583  
営 月~土 10:00~20:30  
日・祝 11:00~19:00  
休 年始のみ  
駅 東京メトロ南北線・都営地下鉄大江戸線麻布十番駅4番出口より徒歩5分  
規 禁煙  
対 応





## 港区商店街連合会会長賞

てんしげ  
**天茂**

赤坂見附で愛され続けて60余年  
父の味を受け継ぐ老舗



おすすめ  
メニュー

かき揚げ丼(ランチ)  
1,600円

昭和39年に赤坂の地に暖簾を掲げた天ぷらの老舗、天茂。赤坂通り商店会には、先代がお店を出した当初から加入しています。以降、父の店を継いでカウンターに立つのは、店主の高畠粧由里さんです。天ぷら職人として知られた先代の味に近づくには試練があったそうです。それでも、父の厳しい指導、常連さんたちの声を聞きながら精進を重ね、天茂の味を守っています。

ランチは、かき揚げ丼と天丼のみ。天ぷらに丼つゆが浸み込んだ江戸前の天丼が楽しめます。丼つゆは父

の代から継ぎ足し継ぎ足し用いられている秘伝のもの。天茂が大切にしている「揚げたての天ぷら、炊き立てのご飯、煮立った丼つゆ」の三位一体を味わえます。

夜はおまかせの天ぷらコースのみ(要予約)。天然ものにこだわったネタ、揚げたての天ぷらを落ちていた空間でいただけます。また、店主とのカウンター越しの会話も楽しみのひとつです。天ぷら職人に興味がある方も募集しています。

### 会長コメント

二代目店主が伝統の味を継承する赤坂が誇る老舗。

赤坂通り商店会 会長 小出 俊二

**利用可(電子)**

- 所 港区赤坂 3-12-10 赤坂サンビル 6F
- ☎ 03-3584-3746
- 営 11:30~14:00(L.O. 13:30)  
18:00~21:00
- 休 土・日・祝
- 駅 東京メトロ銀座線赤坂見附駅10番出口より徒歩2分、千代田線赤坂駅2番出口より徒歩3分
- 煙 禁煙
- ♿ 店内には車椅子で入れますが、トイレには入れません





## 港区議会議長賞

シロカネ  
ティオス  
**Shirokane Tios**

かつて靴や鍵を直したこの場所は  
人々が羽を休める「止まり木」に



おすすめ  
メニュー

つまみになるパスタ  
1,490円～

「この場所はかつて靴や鍵を直す店でした。今は美味しい料理で、皆さんの明日への活力を養う場所になれば」。そう語るのは、オーナーの豊田弘樹さんです。わずか6坪、カウンター10席のShirokane Tiosは、フレンチ・イタリアン、スペニッシュの名店を渡り歩いた豊田さんの集大成。「ジャンルは何でもいい」と笑いながら出される料理は、すべて手作りの温かい「つまみ」ばかりです。

白金商店会の一員として、夏祭りでは「他店からの

フード持ち込みOK」の立ち飲み屋に変身し、街全体の盛り上げにも全力。お客様の9割は、半径数百メートル以内に住むご近所さん。「普段使いしてほしい」という想いから、ワインもお手頃な価格帯が中心です。

豊田さん夫婦の人柄に惹かれ、「白金の丘学園」のパパ友・ママ友の輪も広がるなど、洗練された白金の街に息づく、下町のような温かいコミュニティがここにあります。今夜も「ただいま」と扉を開ける常連客の笑顔で溢れる、まさに街の「止まり木」です。

### 会長コメント

新鮮な味わいを気軽に楽しめる、笑顔あふれるお店です。

白金商店会 会長 中山 松雄

**利用可(電子・紙商品券)**

所 港区白金 1-8-9-1F  
電 070-9076-8978  
営 17:00～23:00  
休 日・不定休 ※詳細はInstagramでご確認お願い致します。  
駅 東京メトロ南北線・都営地下鉄三田線  
白金高輪駅4番出口より徒歩5分  
煙 禁煙  
♿ 非対応





## 東京商工会議所港支部会長賞

### のぎざか ひこ 乃木坂 まる彦らーめん

アイドルファンの聖地  
ひと味違うラーメンが人気！



おすすめ  
メニュー

うにつけ麺  
小1,300円  
中1,400円  
大1,500円

乃木坂駅を出てすぐ、大きな「うにつけ麺」の看板が目印の人気ラーメン店。長く親しまれた六本木から乃木坂に移転して5年目になります。

看板メニューは珍しい、うにつけ麺。生うにを使用した濃厚なコクのあるつけ汁が食欲をそそります。ほかにもボリューム満点のラーメンは味噌、塩、醤油、タンタン麺、それにつけ麺とバリエーションは豊か。さらに味噌ラーメンには豚の味噌漬をトッピング、塩ラーメンには野菜をたっぷり使うなど、まる彦ならではのス

タイルが人気です。スープは鶏油や魚介をベースに、ニンニクとショウガをすり合わせて入れるなど、食べやすいけど深みのある味。麺は中太麺（つけ麺は太麺）で、細麺に変更も可能です。

こちらは某アイドルファンの間で人気です。メンバーがたびたび来店したのがきっかけで、サインやプロマイドが店内の壁一面を占める賑やかぶり。ライブがある日には全国からお客様が訪れて行列ができるほどです。

#### 会長コメント

乃木坂ファンの聖地とされる店で、名物うにつけ麺を楽しめます。

青山南一商振会 会長 大野 常雄

**Meitoku PAY** 利用可(電子・紙商品券)

所 港区南青山 1-15-19 グランドメゾン  
乃木坂 B1F  
☎ 03-3796-0888  
営 平日・祝 11:00~21:30  
日 11:00~17:00  
休 年中無休  
駅 東京メトロ千代田線乃木坂駅1・3番  
出口より徒歩2分  
煙 禁煙  
⌚ 非対応  
HP [www.maruhanramen.com](http://www.maruhanramen.com) QRコード





## 港区しんきん協議会賞

さばの棒寿司 赤坂一颯  
 ぼう す し あかさか いぶき

伝統は京都に、革新は赤坂に  
 常識を覆す「世界最速の鮮度」



おすすめ  
メニュー

いぶき棒  
4,800円

「伝統は京都に、革新は赤坂に」。そう力強く語るのは、店主の高橋弘祥さんです。ここは一日限定 30 本のさばの棒寿司専門店。最大の特徴は、高橋さんが「世界最速」と胸を張る圧倒的な鮮度です。20年以上漁港に通い詰め、臭みが移る前に処理された鯖は、まるで獲れたてのような華やかさ。冷めても美味しい山形県産「つや姫」を独自にブレンドしたシャリと相まって、ひと口で感動を呼びます。

仕入れから仕上げまで、すべての作業をたった一人で

### 理事長コメント

地域のランドマークになるべく、一緒に赤坂を盛り上げましょう！

赤坂一木通り商店街振興組合 理事長 吉岡 肇一郎

みなとPAY 利用可(電子)

行うのは、自分の手で作る味に嘘をつきたくないから。「量より本当の満足を売りたい」という職人魂が、この一本に凝縮されています。

赤坂は、「飲食店同士のチームワークが良く、新参者にも温かい街」だと高橋さんは笑顔を見せます。商店会による清掃が行き届いた清潔な環境も、この場所で勝負する誇りを支えています。唯一無二の「赤坂の味」を、ぜひご賞味ください。

所 港区赤坂 4-1-4 堀江ビル 1F  
 03-5544-9638

営 11:00~20:00

休 日・祝

駅 東京メトロ銀座線・丸の内線赤坂見附駅  
 東京メトロ銀座線・丸の内線赤坂見附駅 10番出口より徒歩2分、東京メトロ  
 千代田線赤坂駅 1番出口より徒歩7分

煙 禁煙

非対応

HP





★★★  
優良賞

ドムス  
**DOMUS**

白金台の夜にひっそりと灯る  
大人のための「第二の我が家」



おすすめ  
メニュー

和牛100%ボロネーゼ  
2,310円

白金台の並木道から一本入った静寂の中、夕方から明かりが灯る小さなお店。重厚な扉の先には、イタリアの邸宅を思わせる「本物」の空間が広がっています。店名の DOMUS はラテン語で「家」。ここは地域の人々が「ただいま」と帰りたくなる、大人のための隠れ家です。

「心からリラックスしてほしいから、内装には一切『角』を作らないことにこだわりました」と語る代表の植松悟さん。その言葉通り、美しいアーチを描く本物のレンガや石畳、そして JBL のヴァインテージスピーカーから流れる

ジャズやチル系の上質な音楽が、訪れる人を優しく包み込みます。

常駐する2名のソムリエが提案するワインと、シェフ自慢の魚介料理、そして都内でも希少な「Prosciutteria Morimoto の八ヶ岳生ハム」とのマリアージュは格別。客の8割がリピーターというのも、この心地よさがあればこそ。予約なしでふらっと立ち寄れる「第二の我が家」で、一日の終わりに自分を取り戻す贅沢な時間を過ごしてみませんか。

会長コメント

おしゃれで美味しい料理を楽しめます。白金台の顔として末永くお願いします!  
プラチナヒルズ商栄会 会長 金子 浩之

所 港区白金台 4-8-14 プラティーヌ D-1 1F  
☎ 03-6450-2575  
営 16:00~24:00 (L.O.料理23:00)  
休 日・その他不定休  
駅 都営地下鉄三田線・東京メトロ南北線  
白金台駅1番出口より徒歩2分  
煙 禁煙/店外喫煙スペースあり  
非対応

みなとPAY 利用可(電子)





## 優良賞

ヘア ラウンジ ソレイユ  
**HAIR LOUNGE Soleil**

六本木のオアシス的なヘアサロン  
無添加で美味しいプリンも買える！

おすすめ  
メニュー



カット+縮毛矯正  
24,500円～

オープンは2008年。以来、約17年間、六本木で愛されるヘアサロンです。以前は六本木交差点の近くにありましたが、約3年前に現在の場所に移転しました。

「カットなどの技術で気に入っているだけるのはもちろん、お客様が店を出た時に、気持ちも軽やかになっているような接客を心がけています」とオーナーの大野木宏太さん。店名に「ラウンジ」とあるように、ゆったりと寛げるアットホームな雰囲気を大切にしています。

清潔感のあるシンプルな内装の店内には、ネイルス

ペースもあり、ドライヘッドスパのお店も隣りにあって、トータルで美容ケアができるのも魅力です。

このサロンにはもうひとつ名物があります。それは「六本木ぶりん」。外見だけでなく、体の中からきれいになつてほしいという思いがあり、保存料、香料などを使用せず、卵をはじめ素材すべてにこだわった無添加プリンとして話題となっています。髪のお手入れをした後に買って帰るだけでなく、プリンだけを買いかくるお客様もいるほどの人気です。

### 理事長コメント

お客様に寄り添う丁寧なサービスは、六本木の誇りです。

六本木商店街振興組合 理事長 白井 浩之

利用可(電子)

所 港区六本木 6-8-28 宮崎ビル1F  
☎ 03-3746-0068  
営 月・水 11:00～20:00  
木・金 10:00～20:00で変動  
土・日・祝 10:00～18:00  
休 火・年末年始  
駅 東京メトロ日比谷線・都営地下鉄大江戸線六本木駅1C番出口より徒歩5分  
煙 禁煙  
♿ 非対応





★ ★ ★  
優良賞

フェリーチェ  
**FELICE**

「結果が出る」美の方程式  
信頼と実績のトータルケア



おすすめ  
メニュー

若肌エステ(エポレックス)  
29,700円  
オゾン美白泡 15,000円

日本橋の銀行員だった上村友紀恵さんが美容の世界へ飛び込んだきっかけ、それは「まつ毛エクステ」による劇的な変化への感動でした。「自元の印象だけで、人はこれほど輝ける」。その想いを原点に、表参道で約14年、多くの女性の美を支えています。

世界大会の審査員も務める確かな技術で、24種類もの豊富なカラーエクステから、その人に似合う「一番の自元」を提案。「お客様の『なりたい』を叶えるため、根拠のある技術だけを選び抜いています」との言葉通り、

注射針を使わず美容成分を深部まで届ける「エポレックス」や、濃密泡の「オゾン美白」など、結果にこだわるメニューが揃います。これらをネイル等と同時進行できる「時短ケア」は、多忙な女性の強い味方です。

「個々の努力を、街全体で後押ししてくれるのがこの商店会の魅力」と語り、上村さんは地域の美化や活性化にも尽力しています。確かな技術と温かな人柄に触れ、心身共に美しくなるひとときを。

会長コメント

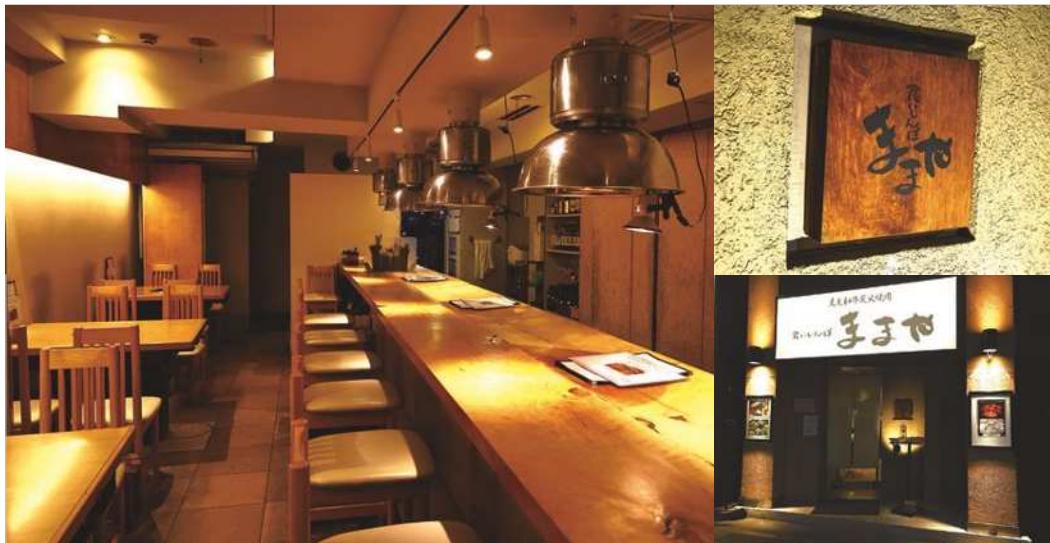
心安らぐ青山の隠れ家サロンで、FELICE  
(イタリア語で幸運)な体験をしてください！

青山表参道商店会 会長 竹内 陽治

みなとPAY 利用可(電子)

所 港区南青山5-1-18 ボヌール青山4B  
電 03-3797-1050  
営 10:00~20:00 ※完全予約制  
休 日のみ不定休  
駅 東京メトロ銀座線・半蔵門線・千代田線表参道駅B3番出口より徒歩30秒  
煙 禁煙  
♿ 対応





★ ★ ★  
優良賞

## 食いしんぼ ままや

芝浦で32年、A5ランクの極上焼肉  
「一枚板」が繋ぐ、至福の時間



おすすめ  
メニュー

“極”盛り合わせ(二人前～)  
(一人前) 6,050円

「良い肉を食べて、心から満たされてほしい」その一心で、芝浦の地で30年以上愛されてきた食いしんぼままや。3代目の吳昌樹さんが提供するのは、食肉市場から毎日仕入れる最高級のA5ランク和牛です。宮崎牛や常陸牛など、きめ細かなサシが入った肉を網に乗せれば、香ばしい音と香りが食欲を刺激し、口の中でとろける脂の甘みが広がります。

店内の中央で存在感を放つのは、創業時に京都から譲り受けた見事な「一枚板のカウンター」。この木の温

もりと、暖かい色の照明が、落ち着きながらも肩肘の張らない居心地の良さを生んでいます。近年はジャバニー・ズワイスキーも充実させ、海外のお客様にも好評です。

「地域との繋がりを大切にしたい」と、商店会活動を通じて街づくりにも貢献する吳さん。そして、「将来的に田町エリアで2号店を出店したい」と意欲的です。変わらない味と「GIVE & GIVE」の温かいおもてなしで、世代を超えて愛される名店です。

### 会長コメント

食肉市場から仕入れている新鮮な肉が自慢の老舗焼肉店です。

芝浦商店会 会長 大野 岳史

みなとPAY 利用可(電子)

所 港区芝浦 3-2-27  
電 03-5442-2441  
営 17:00～22:00  
休 日  
駅 JR田町駅芝浦口より徒歩3分、都営地下鉄浅草線・三田線三田駅A4出口より徒歩7分、ゆりかもめ芝浦ふ頭駅2A出口より徒歩11分  
規 禁煙 HP 不明

