

MYタウン

赤坂青山

AKASAKA AOYAMA

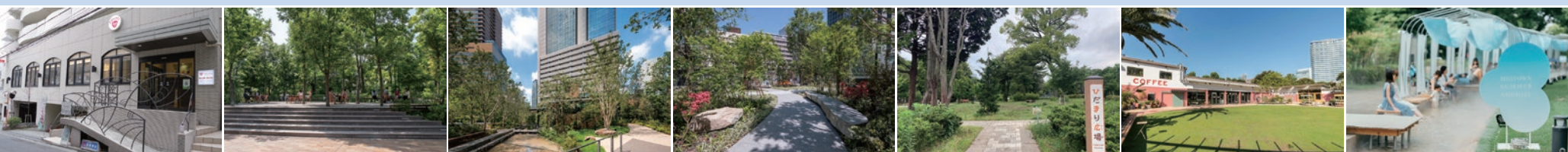
地元ならではの
旬なトピックスを
お届けします!

特集① 夏のお出かけ

憩いのスポット MAP



立ち寄り情報満載!



特集② [夏におすすめ] シェフが教える 簡単メニュー



中華料理 脇屋友詞シェフ



フランス料理 鈴木 亨シェフ



憩いのスポットMAP

夏でもちょっとお出かけしてリフレッシュしたい！ でも暑いのは……。身近にある、お出かけの途中で涼めたり、ひと息つけるスポットをご紹介します。公園以外にもいろいろとありますよ！

ふくい南青山 291



表参道の裏路地に佇む発信基地



DATA

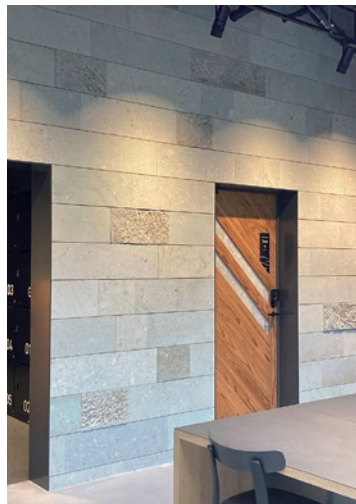
南青山5-4-41 グラッセリア青山内
☎03-5778-0291 (カフェスペース)
営業時間：9:00～21:00
閉館日：不定休



公式HP

南青山に溶け込むスタイリッシュな外観。しかし足を踏み入ると、福井の穏やかな空気があなたを迎えます

福井にふらっと迷い込んでみるのはいかがでしょうか？「福井に迷い込む」というのは過言ではありません。これは「福井県所有の土地」に建てられた、福井をこれ以上ないほど堪能できる施設なんです。福井の食を気軽に味わえるカフェ、福井の地酒やグルメを集めたショップ、福井の特産品で飾られたイベントスペース、さりげなく福井を感じられるワークスペース……。ここを出る頃には福井の虜になっているかもしれません！



森の中にいるような安らぎを味わえるカフェスペース。夏は福井梅を使ったジャムのソフトクリームがおすすめ！

ワークスペースの壁と扉。壁には気品のある輝きを放つ笏谷石、扉には越前和紙が使われています。どちらも福井の特産品です

COLUMN | 2

夏にぴったりの食べ物って？

そうめんが美味しい季節！ でも、食べ過ぎると栄養が偏って夏バテの原因に……。おすすめは冷しゃぶ。わかめやきのこをのせてポン酢をかければ、たんぱく質、ビタミン、ミネラルを美味しく摂れて夏バテ知らずです！

クーリングシェルター

港区では「ひと涼みスポット」としてクーリングシェルターを指定しています。熱中症特別警戒アラート発表時や暑い日にどなたでも涼むことができます



公式HP

COLUMN | 1

暑い日に散歩にもっていくと役に立つ意外なもの



参考動画

暑い日のお出かけに手拭いがあると便利なのをご存知でしたか？ 手拭いは汗を拭くだけではなく、固く絞ってパタパタと振り首に巻くとネッククーラーに早変わり。ペットボトルフォルダーやエコバックにもなります。



南青山清水湯

南青山3-12-3

炭酸泉が自慢！ 毎週土日の「エプソムソルトの湯」は特に疲労回復効果抜群。湯上がりにはビールやコーラでリフレッシュ！



ののあおやま

北青山3-4-3

敷地内には小さな森・芝生・小川があります。木陰のベンチだけではなく、ゴザやラグを借りて芝生で寝転ぶのも気持ち良いです



「おはなしのへや」では毎日読み聞かせの声が聞こえてきます。授乳室もあるので、赤ちゃん連れでも気兼ねなく利用できます

港区には「絵本貸出定期便」という図書館職員がおすすめ絵本を毎月1回3冊無償で貸し出すサービスがあります。※対象年齢は生後6ヶ月から3歳まで



詳細ページ



取材に応じていただいた、赤坂図書館の渡邊さん、矢吹さん、家入さん。胸のバッヂが光っています



赤坂図書館は料理の専門書や広告・デザイン・マーケティング、Python・AI関連などのビジネス分野の書籍が多いのが特徴です

区立赤坂図書館



青山一丁目交差点そばでイベントも多く開催

ご存知でしたか？ 紙の本は目に優しく充電も不要、紙の質感、めくる動作で五感が刺激されるメリットがあります。紙の本がたくさんある所といえば図書館ですね。図書館というとシーンとした静かなところという印象がありますが、赤坂図書館は映画の上映会やおはなし会などのイベントも開催され、利用する方や図書館の方との交流の場でもあります。「こんな本はどこにあるの？」など、ちょっとしたことでも“しらべます さがします”“こまったらさがしませう”職員が自信を持ってご案内します！

DATA

南青山1-3-3 青山1丁目タワー3階
☎03-3408-5090
開館時間：9:00～20:00
(日曜・祝日・12月28日は17時まで)
閉館日：年末年始(12月29日から1月3日)



公式HP

赤坂・青山関連の本のコーナーには、赤坂・青山地区の歴史だけでなく、岡本太郎やホンダなどの本もあります

青山通り

赤坂見附駅

円通寺坂公園

高橋是清翁記念公園

赤坂駅

F

E

檜町公園

一ツ木公園

COLUMN | 3

暑い日は要注意！ 熱中症とは

気温の高い日が続きますが、体調管理には十分お気をつけください。港区内の健診施設によると「気温が高い日は、軽度でも熱中症のリスクが出てきます。水分は一度にたくさんではなく、「こまめに少しずつ」が鉄則」とのこと。(引用元：2025.5.8 MEP南青山コラム)

赤坂インターシティ AIR

赤坂1-8-1

緑に包まれた庭園では小鳥のさえずり、蝶の姿が心を癒します。中を進むと瀟洒な店舗が現れ物語の中へ迷い込んだ気分が味わえます



赤坂グリーンクロス

赤坂2-4-6

溜池山王駅に直結。駅から地上に出ると、アーバンフォレストと呼ばれる緑多い広場があります。ベンチがあり心地よくひと休みできます



青山霊園

南青山2-32-2

都会の隠れ家のような霊園を散歩すれば、賑やかさに疲れた心も落ち着くはず。大久保利通など、著名人のお墓がたくさん



SHARE GREEN MINAMI AOYAMA

南青山1-12-32

都会の真ん中で青空を広く感じられる開放的なスペース。キッズエリアがあるのでお子様連れでも安心。敷地内はWi-Fiが完備されています



東京ミッドタウン

赤坂9-7-1

令和7年8月17日までミッドタウン・ガーデンを流れる、冷たい小川に足を浸して夕涼みができます
時間：15：00～21：00（毎週火曜は定休）



写真提供：東京ミッドタウン（昨年の様子）

地元にはたくさんの名店があって、自慢の料理で私たちを楽しませてくれます。
今回は地域を代表するシェフに、簡単にできるメニューを紹介していただきました。

暑い夏はサッと作れて、美味しいのが一番！
ぜひみなさんも、シェフ直々の味をお試してください

トウーランドット臥龍居

脇屋友詞シェフ



公式HP



自由な発想で日本の中国料理界を牽引してきた脇屋シェフ。プロならではの簡単＆本格レシピを教えてくださいました

プロの技で本格中国料理を簡単アレンジ

脇屋友詞シェフは、赤坂「山王飯店」陳総料理長の下で15歳から修業され、現在もその「フカヒレの姿煮」レシピを忠実に守る一方で、ヌーベル・シノアと呼ばれる新しい中国料理を生み出しています。長らく日本の中国料理界をリードされ、黄綬褒章も受章されました。20代に勤めていた「星ヶ岡」では、その味を守るための料理人のドラマがあること等を著書で知り、シェフのお料理をいただくことがとても楽しみになりました。

今回は見習い時代に賄い料理として作られた思い出のフーヨーハイ芙蓉蟹を、家庭でも簡単に作れる「かに玉」として、さらに包丁に不慣れな方でも作れる「牛肉ピーマン」の2品を教えてくださいました。

カニカマで簡単かに玉

ご飯にかければ天津飯にも！

【材料】(2～3人分)

卵 …………… 3個
カニカマ …………… 40g
しいたけ …………… 1枚
ネギ(白い部分) … 約5cm
生姜(うす切り) … 3～4枚
大葉…………… 2～3枚

調味料

塩(少々) / チキンパウダー(小さじ1.5) / サラダ油(大さじ1.5)



別立てした卵に具材をさつと混ぜ合わせ、強火で炒めたらあっという間に完成



【作り方】

- 1▶ ネギは縦半分に切り斜め薄切りにする。生姜、しいたけはせん切りにする。カニカマは手でほぐす
- 2▶ 卵は黄身と白身に分け、白身はふんわりするまで泡立てる。黄身は塩とチキンパウダーを加えサクッと混ぜる。泡立てた白身に黄身を合わせ、**1**の具材を入れて軽く混ぜ合わせる
- 3▶ フライパンでサラダ油を温め、**2**の卵を入れて強火で混ぜ、半熟になったら火から外して、ご飯の上にのせる。大葉を手でちぎって散らすと完成



POINT 熱したサラダ油に卵液を一滴垂らし、ジュッと音がしたら入れ時です。ネギ、しいたけ、生姜に限らず冷蔵庫にあるもの何でも構いません。最後の大葉は手でちぎると香りが立ちます。

超簡単青椒牛肉絲

手間いらずの牛肉ピーマン

【材料】(3～4人分)

ピーマン(緑5個、赤1個) … 6個
牛ひき肉 …………… 200g
ネギ(みじん切り) …………… 大さじ1
生姜(みじん切り) …………… 大さじ1
にんにく(みじん切り) …… 大さじ1



調味料

サラダ油(大さじ2) / 塩(少々) / 酒(大さじ2) / 醤油(大さじ1) / 水(大さじ3) / 胡椒(少々) / 砂糖(小さじ1) / オイスターソース、水溶き片栗粉、ごま油(大さじ1)



裏表をさっと蒸し焼きにしたピーマンに炒めて味をつけたひき肉を掛ければできあがり

【作り方】

- 1▶ ピーマンは縦半分に切り、種とヘタを取る。フライパンを熱して油をなじませ、すぐにピーマンを並べたらふたをして、弱めの中火で2分30秒蒸し焼きにする
- 2▶ 酒、醤油、オイスターソース、砂糖を混ぜ、水を加えて合わせ調味料をつくる。
- 3▶ ピーマンをひっくり返してさらに1分蒸し焼きにする。ペーパータオルの上に取り出して油を切り、塩を皿に振る
- 4▶ 同じフライパンに牛ひき肉を入れて炒める。色が変わったらネギ、生姜、にんにくを加えさらに炒める。**2**の合わせ調味料を加えて軽く煮詰めたら、水溶き片栗粉でとろみをつけて、仕上げにごま油を回し入れる。
- 5▶ ピーマンの上に**4**の牛ひき肉を掛け完成



POINT 赤ピーマンは彩り付けに。牛肉を細切りにしたり、ピーマンに詰めたりしないのでとても楽。辛いのが好きなら、合わせ調味料に豆板醤を加えるのもおすすめです。

かに玉の卵は途中で塩を入れ泡立ちすぎないようにして、大葉は食べる直前にちぎって香りを出して美味しさアップ。牛肉ピーマンは砂糖を焦げないように入れるタイミングが大切です。ピーマンは放射状に並べると見栄えもよくなります。ふわふわ卵の優しい味、うま味たっぷりの牛肉ピーマンで、心も身体も元気いっぱい！ ぜひ、お子様も一緒に作ってくださいね。

オステルリー・スズキ

鈴木 亨シェフ

赤坂9-6-41 乃木板ビル1階 ☎03-3585-6080 営業時間：11:30～15:00 (L.O.14：00) / 18:00～23:00 (L.O.22：00) 定休日：日・祝

本場フランスでの修行で培った郷土料理が評判

鈴木亨シェフは、銀座東急ホテル内のフレンチレストラン「ルギンザ」で修業後、フランスやスイスの高級レストランで本場の技術と感性を磨かれました。帰国後は江戸川区の名店「コバ

ヤシ」でサービス業も学び、平成11年（1999）9月に赤坂で「オステルリー・スズキ」をオープン。フランス東部のブルゴーニュ地方の郷土料理をベースにしたフレンチが評判です。



左よりオステルリー・スズキのスタッフ中谷さん、シェフ鈴木亨さん、ドイツ出身のスタッフエリカさん、スタッフ江田さん



公式HP

夏野菜たっぷりの ガスパチョまかないパスタ ひんやり美味しい！ 暑い日にぴったりの一皿

【材料】（4人分）

トマト ……3個
セロリ ……2本
きゅうり ……1/3本
レタス ……1/2個
玉ねぎ ……1/4個
パプリカ（赤・黄など） ……2個
ピーマン ……2個
にんじん ……1本
バジル ……2本
お好みのパスタ ……適量
（リングイネがおすすめ。茹でたらオリーブオイルを絡めておく）



調味料など

とろみ調整用パン粉または食パン（適量）／トマト缶（1カップ）／オリーブオイル（1カップ）／ホワイトビネガー（大さじ2）／塩（適量）／きゅうり、レタス、トマト、バジルソース（トッピング用）

【作り方】

- 野菜はざく切りにして、すべての材料をミキサーまたはフードプロセッサーで攪拌。一晩冷やしておく、よりまろやかな味に仕上がります
- パン粉（またはちぎった食パン）を少しずつ加え、とろみを調整。塩を少量ずつ加え、味見しながら好みの塩加減に調える
- 茹でたパスタに2のガスパチョを絡め、トッピングの野菜やバジルソースを飾って完成



POINT 一晩寝かすと、バジルの風味がまろやかになります。パン粉は入れすぎると舌触りが重くなるので、少しずつ様子を見ながら加えるといいでしょう。冷製なので、塩味が控えめに感じるため、ややしっかりめに味を付けるのが◎

お子様と楽しく！ スズキのウロコ焼き 魚が苦手なお子様も喜ぶ、楽しい一皿

【材料】（4人分）

スズキの切り身 ……4切れ
※イサキ、アジ、サーモンなどで代用可能
メークイン（じゃがいも） ……2個
※メークインは粘りがあり、具材にしっかり貼り付きやすいのでおすすめです、他の品種でもOK

調味料など

塩（適量）
サラダ油（適量）
クッキングシート



おしょうゆが隠し味の玉ねぎとバターのリゾットにデイルを添えても良いですね

【作り方】

- じゃがいもをスライサーで薄くスライス。スズキの皮目側に、ウロコのようにじゃがいもを重ねて貼り付ける
- 貼り終わったら、じゃがいもの面にクッキングシートを被せる
- 熱したフライパンにサラダ油をしき、クッキングシートの面を下にして中火でしっかりと焼く。火が通ったらシートを外す。身側は最後に軽く火を入れる程度でOK
- 塩を振って完成



POINT じゃがいもは薄くスライスすることで、焼き上がりがカリッと仕上がります。中火でじっくり、皮目をしっかりと焼くことで、じゃがいもがパリッと香ばしくなります。味付けはシンプルな塩ですが、おいしく出来上がります。

どちらも、季節の恵みをたっぷり生かしたレシピで、家族でも楽しめる鈴木シェフならではのアイデアあふれる一皿。実際にいただくと、ガスパチョパスタは野菜の甘みと酸味が絶妙に調和して、ひんやり爽やかで夏バテの夕食にもぴったり。ウロコ焼きはパリッと香ばしいじゃがいもと、ふっくらとしたスズキの身のコントラストが絶品でした。調理自体も楽しめるので、家族でぜひお試しください。

100年続く、老舗を訪ねる

手づくりにこだわる和菓子の老舗 ～青山紅谷～

DATA

南青山2-17-11 ☎03-3401-3246
営業時間：10:30～17:00（LO：16:30）
定休日：月・火

大正12年（1923）創業、令和7年（2025）に102周年を迎える和菓子店、青山紅谷。餡子づくりが一番大事という四代目青木龍之介さんは、代々受け継がれてきた小豆を炊くことから餡子の仕上げまで、すべて手づくりにこだわっています。なめらかさ、のどごしを大切にする仕上げは100メッシュもの細かいふるいに通すのが紅谷流。

家族で伝統の味を守りつつ、海外進出も見据え、5月にはインドのムンバイで和菓子を販売し、大盛況でした。今後はスパイスなどを使った和菓子にも挑戦するという四代目。常に進化を続ける老舗のこれからの目が離せません。

右から四代目青木龍之介さん、お母さまの青木清美さん、お父さま（三代目）の青木博司さん。親子三代、青南小学校の卒業生です



公式HP

季節の生菓子や定番のミニどら焼きなど、上品な甘さで小豆本来の香りをほのかに感じる逸品ぞろい。お赤飯もあります



令和5年（2023）、青山通り沿いにあった店舗から、桜、銀杏並木の絶景を楽しめる青山霊園の隣に移転

甘味処では夏にはかき氷が登場。餡子と白玉をあしらった抹茶をその場でかけて提供されます



移転を機に併設された甘味処。植栽を愛で、季節を感じながら、ゆったりとおいしい和菓子とお茶をいただくことができます



INFORMATION

[インフォメーション]

地域
だより

Vol.13

青山ふれ愛テラス



公式HP

令和7年4月1日に開設しました。1階に区民協働スペースや防災備蓄倉庫等、2階・3階に小規模多機能型居宅介護 和奏（わかな）、訪問看護ステーション 和奏、4階・5階に港区立障害者グループホーム 南青山が入る複合施設です。皆様のご利用をお待ちしています。



和奏では、お仲間や職員と様々な趣味活動をお楽しみいただけます



「青山区民協働スペース」。地域の皆様と区が協働して行う地域課題解決のための活動にご利用いただけます



職員紹介

和奏は小規模多機能型居宅介護と訪問看護ステーションが併設している施設です。通いを中心に泊りと訪問を組み合わせ、在宅生活の支援をします。介護・看護に関するご相談がありましたらお気軽にお問い合わせください



赤坂警察署からのお知らせ

急増中!! **だまされないで!!**
ニセ警察官のサギに注意!!

※ 携帯電話・スマホへの着信が多く、若い人も被害にあっています
最近では、警察署等の公的機関の電話番号を偽装表示した詐欺電話が急増しています

① 知らない番号（非通知等）から着信 +81 など +ではじまる 国際電話番号 警察（下4ケタ 0110）等を偽装した電話番号
※ 音声ガイダンスやメールもあります

② ニセの警察官から「あなたは容疑者だ」「逮捕状が出ている」などと脅される
話しが聞きたいので今から来て下さい
ビデオ通話をしたいのでLINE登録して

③ トークアプリでニセ警察官とのやりとりを誘導
ビデオ通話
警察手帳
ニセ逮捕状の写真が送られる

④ 調査のため口座のお金をこちらの口座に移す必要があるなどと言われ、犯人にお金を振り込んでしまう!

犯人は警察官を装ってくる
【最初の電話は警察以外を名乗ることも】
○総務省、総合通信局など
・あなた名義で契約された携帯電話が犯罪に利用されている
○通信事業者（NTTフレッズ、ドコモ等）
・携帯電話の未納料金がある
・あなた名義で携帯電話が契約されている
「警察へ転送します」

ニセの警察官（犯人）が言うこと
・詐欺事件グループの犯人を捕まえた、犯人が使っていた口座（携帯電話）にあなた名義のものがあつた
・あなた名義の口座がマネーロンダリングに使われている
・あなたは、容疑者になっている

トークアプリ（LINE等）に誘導
・特別にトークアプリ（LINE等）で取り調べを行います
・あなたに逮捕状が出ている（画像が送られてくる）
・あなたの口座にあるお金が犯罪資金であるか調査するので、金額指定口座にお金振り込んで 後でお金は返ってきます
警察官から検察官へつなぐケースも
・検察官に繋がりますなどと検察官に繋がる
ニセ検事
保釈金として〇〇万円払えば逮捕されない

調査のために全資産を振り込むように要求され、被害が高額に!!
これが出てきたらサギです!
あなたは容疑者だ逮捕状が出ています
警察は犯人に電話はしません!
警察官は公務でLINE等は使いません!
警察手帳や逮捕状、令状の写真を送り返しません!

警察署等の番号が表示された電話であっても、相手の所属、氏名等を確認した上で一旦電話を切り、下記警察署電話番号又は#9110に通報してください。

警視庁赤坂警察署 03-3475-0110

国際医療福祉大学大学院 東京赤坂キャンパス公開講座（2025年後期） 乃木坂スクール（9月から順次開講）

【講座例】

「食・栄養と健康」一公衆栄養を学ぶー（仮）

「実践者から学ぶ臨床倫理（仮）」

「戦後80年の医療・介護の重要改革（仮）」

「乃木坂スクール」は、国際医療福祉大学大学院が運営・開催する、広く社会人の方々を対象とした公開講座です。医療福祉の幅広い領域をカバーするとともに、私たちが直面する課題や時代の潮流を先取りしたテーマなど多彩です。知識の幅を広げようとする方はもちろん、実践的な専門知識やスキルを高めたい方にも適した内容となっています。キャンパスでの対面受講とオンライン受講を併用し、スケジュールに合わせ無理なく受講が可能です。皆様からのお申し込みをお待ちしています。

●問合せ

国際医療福祉大学大学院 東京赤坂キャンパス 公開講座
乃木坂スクール事務局

〒107-8402 東京都港区赤坂 4-1-26

電話受付時間 平日11:00～17:30 ☎03-5574-3902

eメールnogizaka@iuhw.ac.jp



【港区割引】港区内に在住の方、在勤の方は受講料が割引となります。

・お住まいの方→半額
・お勤めの方→3割引



公式HP

港区総合防災訓練（赤坂会場）

【実施日時】令和7年11月2日（日）午前9時30分～午前11時30分

【実施会場】青山中学校（港区北青山1-1-9）グラウンド、多目的ホール 他

【対象】どなたでも（入場無料）

煙ハウス体験や子どもコーナー等の20～30の訓練・体験ブースをご用意しています。防災AR消火体験、防災VR火災臨場体験、ドローン体験なども予定しています。防災について勉強するいい機会です！是非おこしください。開催間近になりましたら港区HPや、公式X（旧Twitter）等でお知らせします。



●問合せ／赤坂地区総合支所協働推進課協働推進係

☎03-5413-7272

営業時間：午前8時30分～午後5時まで（土曜、日曜、祝日は除く）

「赤坂青山 美しいまち マナーのまち」キャンペーンに参加しませんか？

【主な活動内容】

喫煙マナー・ルール向上の啓発活動

清掃活動

放置自転車・放置バイクへの警告札の貼付など



【9、10、11月の予定】

実施日	時間	活動場所	集合場所
9月25日（木）	9：00～10：00 （受付9：00～）	赤坂駅周辺	赤坂Bizタワー アネックス1 赤坂通り側
9月26日（金）	9：00～10：00 （受付8：40～）	表参道駅周辺	秋葉神社前
10月23日（木）	9：00～10：00 （受付9：00～）	溜池山王駅周辺	赤坂スターゲートプラザ前
10月24日（金）	9：00～10：00 （受付9：00～）	青山一丁目駅周辺	新青山ビル（青山ツイン） 青山通り側
11月27日（木）	9：00～10：00 （受付9：00～）	赤坂見附駅周辺	赤坂見附駅交番前
11月28日（金）	8：40～10：00 （受付8：40～）	外苑前駅周辺	外苑前歩道上 北青山吉川ビル前



●問合せ

赤坂地区総合支所協働推進課協働推進係

☎03-5413-7272



赤坂親善大使のグッズを販売・配布しています！

赤坂・青山のマスコットキャラクター「赤坂親善大使」は、地域で行われる様々なイベント等に出演しています。

赤坂地区総合支所（赤坂コミュニティぶらざ）では、赤坂親善大使のぬいぐるみやぬいぐるみストラップの販売をしています！



●問合せ／赤坂地区総合支所協働推進課地区政策担当

☎03-5413-7013

赤坂地区管内にキッズ・ゾーンを設定しています

令和元年5月に滋賀県大津市で発生した交通事故を受け、区、警察、保育施設等は、保育施設等から挙げられた危険箇所について、合同点検を実施し、特に配慮が必要な道路について、散歩等の園外活動時の子どもの安全確保を図るため、キッズ・ゾーンを設定しています。

【現在の設定箇所】

赤坂地区総合支所の裏、区立南青山保育園前、第一青南保育室前、第二青南保育室前の4箇所を設定しています。



●問合せ／赤坂地区総合支所管理課管理係

☎03-5413-7014

オリジナルカプセルトイを札の辻スクエアで販売中！

港区商店街をモチーフにしたオリジナルポーチのカプセルトイを販売しています。ポーチデザインは全10種類。ぜひお気に入りをGETしにきてください！

●販売価格 各300円

●販売場所 札の辻スクエア（港区芝五丁目36番4号）

※今後、商店会イベントに出展する場合があります。



●問合せ／産業・地域振興支援部産業振興課産業振興係

☎03-6435-4601

皆さまのご意見をお聞かせください！



右の二次元コードからご確認をよろしくお願いいたします。皆さまからいただいた回答は、次号以降を作成するうえで参考にさせていただきます！皆さまからのご意見お待ちしております！



回答フォーム

●問合せ／

赤坂地区総合支所協働推進課地区政策担当 ☎03-5413-7013

編集委員おすすめの [地元で気になるお店訪問]

Best local place



Bossa Nova &
Jazz Club KEI
店内



公式HP

Bossa Nova & Jazz Club Kei

ボサノヴァ & ジャズクラブ ケイ

ボサノヴァ・ジャズの生演奏と
ブラジル料理が楽しめるお店

●赤坂6-3-15 J-AKASAKAビル地下1階 ☎03-3586-5151

オーナーのケイ石田さんがブラジル・サンパウロでのアーティスト活動を経て、この店は平成4年(1992)赤坂でスタートしました。以来33年間、様々なミュージシャンが情熱と感動に溢れたライブ演奏を繰り広げています。ブラジル人シェフによるお料理など珍しくて美味しいものばかり。ジャズは敷居が高いと思われる方にも気軽に生演奏を楽しんでいただきたい、という思いから毎週月曜のジャムセッションではトッププレイヤーと共演でき、音大や近隣大学の学生さんも参加されるため学生割引も。赤坂在住のマイク眞木さんのライブでは老若男女の賑やかな笑い声が響きます。また、ポルトガル語でボサノヴァを歌うためのワークショップも開催しています。

ブラジル料理
上) フェジョアーダ(豆と肉の煮込料理)
下) パステウ(揚げ餃子)



美味しいワインやカイピリーニャ(ブラジルのカクテル)のグラスを片手に赤坂にいながらにしてブラジルの雰囲気味わってみてはいかがでしょうか。

右) オーナーのケイ石田さん
左) ボーカルの玲奈さん



昔からの看板。今は店内にあります



ひちょう

昼は中華、夜は居酒屋に
酸辣タンメンが人気

●南青山3-7-3アロバール南青山1階 ☎03-3402-1413

昼は中華、夜は居酒屋(5月から再開)。南青山の「長者丸通り」で30年以上営業されている「ひちょう」。有名メニューはテレビなどでよく紹介されている「酸辣タンメン^{チーラー}」。しかし、しょうが焼き定食(懐かしの味)など中華以外のメニューもあります。また、築地生まれのマスターは刺身やお酒などにもこだわっているようです。

それから、うれしいことに「MYタウン赤坂・青山」をお店で発見しました! 消防団で長年地域活動をお

こなっていて、今回も「すこしでもさらなる青山地域活性化を」ということで取材に応じていただきました。



隠れ家のような外観



店主の金田さん。長年、赤坂消防団で活動されていました

ややレトロな室内です。営業時には多くのお客さんで賑わいます

【赤坂・青山 地域の活動】 スポーカル

地域で活躍している 方々を紹介

Vol.39

スポーカル 運営委員

吉池孝英さん
よいしけ たかひで



公式HP

活動の内容を教えてください

スポーカルはスポーツ&カルチャーを合わせた言葉でテニス、バドミントン、野球、サッカー、太極拳、絵画教室など様々な活動をしています。「誰でもいつでも世代を超えて好きなレベルで色々なスポーツと文化活動を楽しめる地域のコミュニティが自主的に運営する総合型地域スポーツ文化クラブ」を理念として、現在は小学生から70代のシニア層まで、幅広い年代で楽しく活動をしています。

活動中でのやりがいや大変さについて

運営活動に関わってはいますが、参加メンバーと一緒に身体を動かして楽しんでいるので大変だと感じることはありません。ですが、難しさは裾野を広げていくことです。未永く運営が継続できるように、新しい人が入り続けてくれて、運営も一緒に手伝ってくれるようなことが理想です。一

緒に楽しみながら運営していけるような環境づくりを目指しています。

スポーカルでスポーツに興味を持った子供たちが大きくなって高校生になり、都大会などに出て活躍したり、またスポーカルにも参加して我々の相手をしてくれたりすることに嬉しさを感じます。

今後のこの活動について

日常の中ではなかなか親子でスポーツをする機会がないと思いますし、地域のみなさんとのコミュニケーションを取りながら楽しむことを大切にしていますので、経験者から初心者まで誰でもご参加いただけます。

また、『スポーカル祭り』という年に1回、複数の活動を集めて体験ができる機会があります。みんなで一緒に作り上げて、楽しんでいくコミュニティにしていきたいと思っています。少しでも興味がある方は港区のHPのスポーカル青山だよりをご覧ください。

●芝地区総合支所『しばタグ』●麻布地区総合支所『ザ・AZABU』●赤坂地区総合支所『MYタウン赤坂青山』●高輪地区総合支所『みなとつぶ』●芝浦港南地区総合支所『べいあっぷ』を定期的に発行しております。支所内各戸配布のほか、港区立図書館(高輪図書館分室を除く)・各いきいきプラザで閲覧可能です。



赤坂・青山地域情報誌 第67号 令和7年(2025)8月発行 (発行部数: 23,300部)

編集: 港区赤坂・青山地区タウンミーティング 地域情報の発信・交流分科会
発行: 港区赤坂地区総合支所協働推進課
〒107-8516 港区赤坂4-18-13 TEL: 03-5413-7013 FAX: 03-5413-2019