



そば処 蔵乃家



世界でただひとつ
この辛口。

THE JAPAN BRAND
SUPER
"DRY"

アサヒスーパードライ
樽生

一品料理やつまみで一杯やるのいい



あつあつあげたての天ぶらを味わって

これを目当てに通う人もやきぶた丼972円(税抜)



継ぎ足しのつゆやたれに、自家製麺。

90余年、地域で愛され続ける、ほっとする味わいのそば処。

90余年にわたって高輪の人たちに親しまれてきた、お蕎麦屋さん。蕎麦は当然、うどんや中華麺まで自家製だ。機械打ちとはいえ、ご主人自ら、季節や天候によって水の配合などを毎日微調整するこだわりの麺である。つゆやたれは“継ぎ足し”してきたもので、その深い味わいに、【蔵乃家】の歴史が詰まっているかのようだ。「気軽に入っても

らって、お腹いっぱい食べてもらえる店でありたい」とご主人。丼もの、カレー、ラーメン、きしめん、フライ、うなぎ、一品料理など、豊富なメニューを揃えるのは、複数でやってくるお客さんへの思いやりゆえ。蕎麦つゆのかえして味付けした「やきぶた丼」は長年愛され続ける名物。セットメニューや週替りのランチメニューも人気だ。

店主のこぼれ話

「16歳で免許を取ってから、ずっと好きでオートバイに乗っています。今はカワサキの1100ccでZZR、その前は白バイと同じ車種のホンダのCB1300、その前はカワサキのGPZと、大型中心にこれまで20台くらい乗り継いでいます。昔は車にも凝っていて、日産スカイラインGPRとか、早い

車を改造するのも好きでした。マフラーをいじって音をよくしたりしていましたね。車はずっと日産スカイライン。とはいえ、運転マナーの悪い人は大嫌いです(笑)。日常でバイクに乗るのは、市場の買い出しがほとんどですが、いい季節に時間があれば、友達とナイトツーリングで熱海や箱根、

あとは千葉の鴨川へお寿司を食べに行くのもいいですね。バイクはマシンを見ているだけでも楽しい。ワックスをかけてピカピカに磨いて、次に乗る時のことを考えている時間が、またいいんです。」



きむらしげお
店主 木村茂雄さん

Shop Info

- ☎ 03-3441-4369
- 📍 港区高輪3-10-3
- 🕒 月～金曜11:00～20:00(L.O.19:50)
土曜11:00～19:00(L.O.18:50)
祝日11:00～14:00(L.O.13:50)

- 🗓 日曜(祝日は不定休)
- 🌐 <https://tabelog.com/tokyo/A1316/A131603/13067231/>

- 💰 予算 昼～1,100円(麺類600円～、週替ランチ930円、Aセット(天丼と麺類)1,430円、Bセット(カツ丼と麺類1,150円)〈税込〉



ザッカ しな がわ てん
ZaCca 品川店



子供用品は品質と安全性に配慮してセレクト



なるべく他にない商品を置いている



オリジナルのオーガニックティーなども



きれい、遊び心、ヘルシー…。

生活を楽しく彩る品々をとり揃える、雑貨のお店

アクセサリやバッグ、日用品や子供用品、ホビー、ヘルス&ビューティーと、心が浮き立つようなおしゃれな雑貨を揃える店、【ZaCca】。「いろいろな方の生活に彩りを添える店でありたい。足を運んでいただくたびにちょっとした変化を楽しんでいただける、そんな店を目指しています」とSpace代表取締役の高坂裕子さん。

アクセサリは手頃な価格からイギリスやイスラエルの作家が作る本格ジュエリーまで。高級車をモチーフにしたPC用マウスや、ネクタイピンといった小物、口に入れても安心なクレヨンと、老若男女を問わずちょっとした贈り物に喜ばれそうな逸品が並ぶ。ものづくりのワークショップを月に1~2回開催しており、こちらも好評だ。

店主のこぼれ

「ものづくりが好きで、この店を始める前は建築会社で働いて、内装や外装、設備関係、現場管理など、いろいろな職種を経験してきました」と言う高坂さん。工作や裁縫のスキルがあり、店では小学校の入学準備に必要な手つけかばんや上履き入れ、ガーゼのハンカチなどのハンドメイド商品も扱

う。さらに昨年からは、オーダー家具のカタログを置いている。「実は今、店と並行して内装デザインの仕事をしています。原状回復しやすい方法で自在にカスタムできる内装の提案をしている会社の仕事です。壁紙や床の変更、クロスを使用したキッチンのリメイク、家具や小物で住む人の個性を反映

した空間をつくっていきます。お客様のイメージをもとに提案することもあれば、賃貸空物件の価値を上げることも。この間は、家でもおしゃれなカフェでつろげるというコンセプトでブルックリン風インテリアを設えました」



こうさかゆうこ
店主 高坂裕子さん



Shop Info

- ☎ 非公開
- 📍 港区高輪3-10-7
- 🕒 月~金曜11:00~19:00

- 🗓 土・日・祝日
- 🌐 HP <https://www.zacca-shinagawa.co.jp/>
- 📝 ブログ <https://ameblo.jp/shinagawazacca>
- 👤 社長ブログ <http://s-zacca.jugem.jp/>

- 店のSNS
- https://www.instagram.com/zacca_shinagawa/
- https://twitter.com/ZaCca_Shinagawa
- <https://zaccashinagawa.tumblr.com/>

しゅ はん てい 酒飯亭におか

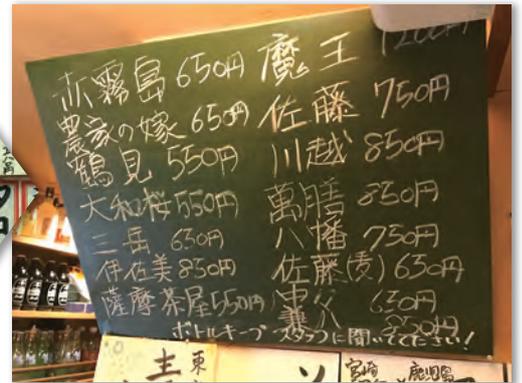


2階は12席。
「詰めれば15~16人(笑)」



ランチタイムは
すぐに満席になってしまう

ワインも含めて酒は
国産にこだわって
いるという



女将さんの料理と若旦那厳選の銘酒が楽しめる、 地元の住人や仕事帰りの常連が集う人気の居酒屋。

おいしい料理と酒、店に溢れる笑顔で、地元民の胃袋と心を満たす家族経営の居酒屋。プロのつくったあったかい家庭料理といった趣の料理は、数量限定で人気の牛スジ大根煮や新鮮レバー串焼きをはじめ多彩なメニューが揃う。料理と双璧をなすのは、若旦那が女将さんの料理に合わせて選んだ日本酒・焼酎・ワインの銘酒だ。とくに

週替わりで提供する希少な銘柄の日本酒は営業努力の賜だ。カウンターとテーブル席があり、2階は貸し切りにも。「ざっくばらんにやっているんで、気軽に寄ってみてください」と女将さん。週2回のランチ営業も人気で、ほのかにニンニクの香りをまとった豚肉の天ぷらに、素麺入りの味噌汁などが付いた「肉の天ぷら定食」などが人気だ。

店主のこぼれ

「趣味というか、食べるのが大好きですね。休みの日は、おいしいものを食べに行きます。これは勉強のためというより、純粋な楽しみですね。事前にグルメ情報などを調べたりしないで、歩いて行き当たりばったりで気になるお店に入るのが好きなんです。このあたりはもちろん、大井町

や五反田にもよく行きます。おいしいものを食べたいという気持ちと好奇心で、1人でどこへも行ってしまう(笑)。いちばんの好物は焼肉。特にタンが好きで、おいしいのがあれば、塩とレモン汁であっさりいただきます。息子と一緒に、焼肉屋や居酒屋、焼き鳥屋、寿司屋へ行くのも、いい

ですね。近所のお寿司屋さんで一緒に飲むこともあります。近所の店はみんなお友達みたいなものなので、飲んで、食べて、話して、笑って。お酒も嫌いなほうじゃないので、楽しいですよ。



におか 店主 新岡まり子さんと息子の武蔵さん

Shop Info

☎ 03-3444-6228
 📍 港区高輪3-7-14
 🕒 月・水・金・土曜17:30~23:00
 火・木曜11:30~13:30、17:30~23:00

🗓 日・祝日
 🌐 <https://tabelog.com/tokyo/A1316/A131603/13082060/>

💰 予算 昼~1,000円(肉の天ぷら定食880円)、
 夜3,000円~(牛スジ大根煮580円、新鮮レバー串焼き1本220円など)(税抜)

ショコラ レシュヴァン
CHOCOLAT L'ECHEVIN



ショコラを使った
ケーキやプリン



値段は庶民的だが
味は一流、とファンが多い



高齢者や体の不自由な
方へは配送も行う



吟味した材料で手作りする、

フランス仕込みの美味しいケーキとショコラ、焼き菓子の店。

地域でもおなじみのおいしいショコラ(チョコレート)とケーキ、焼き菓子のお店。オーナーシェフの藤野慶弘^{ふじの よしひろ}さんは国内とフランスで修業した後、1997年に独立。横浜と仙台を経て、2014年ここ高輪にお店を開いた。お菓子づくりで大切にしているのは、上質な素材の自然なおいしさを活かすこと。フランスの修業時代、マルシェ

に並ぶ食材の新鮮さ、多様さに驚いたことが、素材へのこだわりを深めたという。手づくりしたチョコレートに岩塩を加えた板チョコ「タブレットショコラ」(870円と1,460円)などのオリジナル商品も。「ポリフェノールを豊富に含んで、おいしくて体にいいチョコレートを使ってやりたいことがたくさんあります」と話してくれた。

店主の
ことば

「普段は店でもクラシックをかけているんですが、音楽に癒されています。生で体感しないと気が済まないで、コンサートも好きですね。店からサントリーホールまでバイクで10分。この店はいい場所にあるんです(笑)。この間、ミュゼ川崎シンフォニーホールで開催された、仙台フィル(仙

台フィルハーモニー管弦楽団)のコンサートに行ってきたんですが、僕の好きなストラヴィンスキーとチャイコフスキーをやってくれて、「とても盛り上がりました(笑)」。僕の実家は宮城県で、住んでいた頃は仙台フィルの定期演奏会に通っていたので、感動もひとしおです。音楽のほかに絵も

好きなんですが、おそらくフランスにいた影響があると思います。初めてオーケストラの演奏を体験したのもフランスでした。最初に音を体感した時の感動は今も忘れていません。



ふじの よしひろ
オーナーシェフ 藤野慶弘さん

Shop Info

☎ 03-5422-9763
🏠 港区高輪3-10-5
🕒 11:00~19:00

🗓 月・日曜
🌐 <https://lechevin-chocolat.co.jp/>

予算 ケーキ346円～、ボンボンショコラ270円～、焼き菓子291円～(税抜)





看板犬の
サクラちゃん(オス)



付近は3~4年前から
地価が上昇している



地元住民だからこそ
わかる情報や知識も



地域の変遷を見守り続けてきた創業40年を超える不動産屋。 女性スタッフと看板犬が懇切丁寧に家選びをアシスト。

高輪・白金エリアで信頼と実績を積み重ねてきた地域密着型の不動産屋さん。全国のマンション・アパート・一戸建て・店舗・オフィスの賃貸と売買、さらに建物管理、家賃集金などの業務を行う。主婦をしながら宅建を取得した創業社長、2代目社長の千歩優美子さん、娘さんをはじめ、歴代のスタッフは女性ばかり。水回りの導線など、女性な

らではの視点もあって、話がしやすいと好評だ。「契約は人と人との間で成り立つものなので、計算式はありません。目には見えない信頼関係を結ぶものなんです」と千歩社長。「このあたりは古くからの住宅街で、交通の便がよく、治安もいいし、人もいい。緑もあって、隠れた名店もたくさんあります。ぜひ高輪ライフを楽しんでください」という。

店主のことば

【(有)高輪住宅】には、10時から17時まで勤務する看板犬がいる。ミニチュアダックスフンドのサクラちゃんだ。「1代目はゴールデンレトリバー。包容力のある子で、お子さんに、鼻の穴に石を詰められても怒らないんです。この子は小さいのでそこまでではないですが、12歳になって包容力が

だんだん出てきた気がします」と千歩社長。動物好きのお客さんと会話が盛り上がったり、散歩中に出ておしゃべりする“犬友達”ができたり、犬が人との縁を結んでくれることもあるという。「犬はかわいいですね。抱っこしたり撫でてると心が和むから、犬に助けられているということはあ

と思う。犬にとっては迷惑かもしれませんが(笑)。人間って、自分のためだけに生きるより、“誰かのため”と思っているほうが、意義が感じられるんじゃないですか。犬も、そこにひと役買ってくれていると思いますね。」



代表取締役・不動産コンサルティング 千歩優美子さん

Shop Info

☎ 03-3442-5296

🏠 港区高輪3-14-27

🕒 10:00~18:00

📅 日・祝日

🌐 <https://takanawa-home.com/>

