

MAP 25

アストロリード

## AstroLead ささのや

販売

☎ 03-5422-6783

美容・理容

🏠 港区白金5-10-11

飲食

🕒 ランチ・カフェ11:30~18:00、  
ディナー18:00~21:00(3日前までに要予約)

食品

☎ 火曜

サービス

医療

ハンバーグやオムライス  
などもあるランチ2011年7月に計画始動、  
3ヶ月で開店した歌う会(食事付)3,000円、  
うち1,000円は子供支援に

「おいしく食べて、たくさんの人に  
元気になってほしい」。  
健康サポート食材満載の料理を、  
リーズナブルに提供。

2011年10月にオープンした健康サポート食材料理研究家・笹敬子さん監修のお店。スタンダードな洋食メニューに、現代人の健康をホリスティック(全体的)に支える食材をふんだんに使用。おいしく食べて健康になれる料理にファンが多い。笹さんが研究の末に辿り着いた食材は、約1,000年前から食用されているイネ科マコモ属の多年草「マコモダケ」、その実でイネの原種「マノーミン」、アンデス原産のキク科の根菜「ヤーコン」など。ほかの食材も北海道、鳥取、三重、九州などから取り寄せ、水は、安心と美味しさにこだわり、ミネラル成分を残して汚染物質を除去する浄水システム「シーガルフォー」を使用。18時までランチ営業をしているので、ぜひご賞味を。



予算 おすすめランチプレート1,000円、特製和牛ハッシュドビーフセット1,100円、コースメニュー3,000円~(要予約)、ドリンク20種480円~、ケーキセット800円、生ビール680円(税抜)

<https://sites.google.com/a/sasano-ya.jp/caferestaurant/home>

落ち着いた空間で、  
静かに食事できる  
店内

## 店主の言葉

笹さんの趣味はクラシックオペラ鑑賞だという。小さな頃からピアノを習い、12歳から声楽の先生に師事。イタリアの音楽院に留学し学んできた。その後、ご自身がピアノと声楽の先生になり、コンクール出場者や音楽を生業とする人々を輩出してきたという。「声楽を始めたきっかけは、身体が弱かったからなんです。歌は、体全体を楽器のように使うのでしょうか？それがよかったです。肺量が増えて元気になりました。そういうこともあって、ここは皆さんが心身共に元気になる為に集まれるようにしています。店では、歌の会や、朗読の会、料理教室といったイベントを開催しています。みんなで唱歌を歌ったり、詩を朗読したり、健康料理を学んだり。心豊かな時間が過ごせると好評だ。「小さい頃から身体が弱かったので、頭の中にはいつも健康というテーマがありました。自分は健康になれたので、皆さんに還元したい。趣味は世話焼きかもしれないですね(笑)」

ささけいこ  
オーナーシェフ 笹敬子さん



MAP 26

アネア カフェ しる かね てん  
**anea cafe 白金店**

- 販売
- 美容・理容
- 飲食
- 食品
- サービス
- 医療

☎ 03-6450-3502  
 📍 港区白金5-13-6 ANEAビル  
 🕒 月・火・木・金曜11:00~23:00(L.O.22:00)、  
 水曜11:00~18:00(L.O.17:00)、  
 土・日・祝日9:00~23:00(L.O.22:00)  
 🚫 無休



建物はアネアデザインが  
リノベーションした



同社はアパレルの  
企画制作販売も行っている



ガラスのファサードを  
多用し光と風を感じる



かいこん  
3階は塊根植物の店  
「BOTANIZE  
Shirokane」

**おしゃれな空間に美味しいメニューが豊富。  
 獣医師監修の犬用メニューもある  
 ドッグカフェ**

2018年にオープンした、都内に4店舗あるアネアカフェの白金店。イタリアンベースの料理に36種類の海外ビールやパンケーキ、コールドプレスジュースなど、メニュー数はかなりのもの。犬用メニューもあり、フロアは犬と同席OK。週末は通常60頭あまりが訪れる。「2階は貸切りもできて、ワンちゃんのイベントがよくあります。ハロウィンは仮装したチワワ40頭と飼い主が集まって撮影会をしました。時にはワンちゃんの人形を作る会の人たちが縫い物をしていることも」と店長の大橋さん。一方、サードプレイスの需要も多く、「帰宅前に立ち寄られて、『おかえり』『ただいま』くらいの距離感の常連さんも多いです」。人にも、犬にも、居心地のよい場所として機能している。



予算 ズワイガニとカニみそのトマトクリームパスタ1,300円、犬用メニュー ササミ25g150円～、似顔絵わんこケーキ1,500円～(要予約・店内のみ) (税抜)

<https://anea.jp/>

**店主の言葉**

株式会社アネアデザインのエリアマネージャーで、アネアカフェ学芸大学店と白金店で店長を務める大橋さんは、複数の趣味を横断的に楽しんでいる。10歳から始めたバスケットボールは、クラブチームに所属してガチンコのゲームを楽しんでいる。それから今はバイクの購入を計画中で、「モトクロスっぽいのにするか、ヨーロピアンか」思案中だ。そして、さらにハマっているのが人物やパーティーの撮影だ。「カチカチから入ろうと思って(笑)、いいデジタル一眼レフとレンズを購入しました。瞬間を記録に残すって大事なことなのかなと思って」。好きなストリート系ブランドを着用しているインスタグラムの画像がブランドの目に留まり、仕事に繋がったこともある。何がどう発展するか、わからない時代だ。「当社はいろいろことができる環境なので、飲食にとどまらず、情報やものづくりなど、新しい何かを発信できる場所を作りたい」という。

おはしてつや  
 店長 大橋哲也さん(中央)  
 とスタッフ



MAP 2

アワ フェイバリット ショップ  
OUR FAVOURITE SHOP

販売

☎ 03-6677-0575

美容・理容

🏠 港区白金5-12-21

飲食

🕒 12:00~19:00

食品

🌙 月曜・火曜(祝日を除く)

サービス

医療



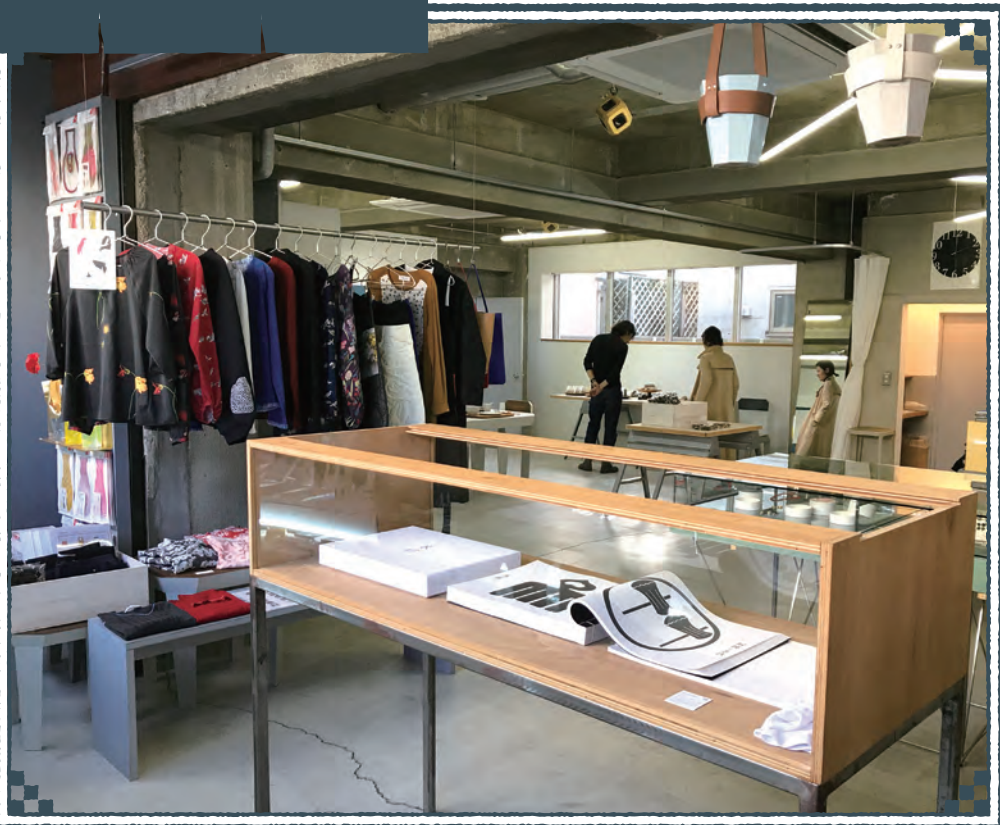
OFSや「キコフ (KIKOF)」のテーブルウェア



企画時には作り手と素材にこだわった食品も扱う



KIKOFはKIGIと琵琶湖周辺の職人のブランド

一線で活躍する  
クリエイターたちが立ち上げた、  
ギャラリー併設型ショップ。

デザイン、工芸、雑貨、ファッション、食、アート、音楽など、多ジャンルを取り扱うギャラリー併設型ショップ。単にモノを売り買いするだけでなく、モノにまつわる文化との新鮮な出会いがある。<sup>うえはらりょうすけ</sup>植原亮輔さんと<sup>わたなべよしえ</sup>渡邊良重さんのクリエイティブユニット「キギ(KIGI)」、クリエイティブディレクター<sup>もりたにたけひさ</sup>森谷健久さんの「ブルーストラクト(bluestract)」、キコフ(KIKOF)の陶器を製造する信楽焼の窯元<sup>まるしせいとう</sup>「丸滋製陶」の3者が共同で立ち上げたスペースだ。「気軽に立ち寄れて、アイデアの種や気持ちなど何かをお持ち帰りいただける場所になれば」と店長の<sup>てらだみな</sup>寺田未来さん。新しい才能を発掘支援する企画の試みや、月1のヴィーガンドーナツ販売会も見逃せない。



予算 「OFS」オリジナルグッズ タンブラー2,420円～、2WAYトートバッグ2,640円、Tシャツ3,300円など。「キコフ」カップ&ソーサー6,930円など(税抜)

<http://ofs.tokyo/>



企画展やワークショップなどを行うギャラリー

## 店主の言葉

演劇とダンスに打ち込み、ダンスと演劇の融合したパフォーマンスアートの舞台製作(作・配役・振り付け・台本・演出・出演)も手掛けていた寺田さん。「KIGIとの出会いは、『ホテルパタフライ』という架空のホテルで使われているという設定のプロダクトや、D-BROSのポストカードでした。そこに演者がいるわけでもないのに、小さなプロダクトにデザイナーの世界観が立体的に立ち上がっていて凄いと感じました。早速コンタクトをとると、KIGIが寺田さんの舞台を観にきたりと交流が深まり、やがてこの店で働くことになった。「役者が舞台を作るように、自分たちが本当に好きなもの、作りたいものを作って、仕事として成立させている。そういうものづくりの姿勢、仕事の立ち上げ方にも共感しました」と寺田さん。他では出会えないようなプロダクトはもちろんのこと、この場所自体にわくわくと心躍る何かが存在する理由の一端を、垣間見たような気がした。

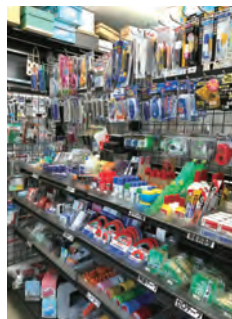
<sup>てらだみな</sup> 店長 寺田未来さん

MAP ④

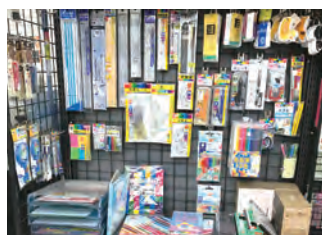
いな おか しょう てん  
稲岡商店

|       |                |
|-------|----------------|
| 販売    | ☎ 03-3444-4227 |
| 美容・理容 | 🏠 港区白金4-1-8    |
| 飲食    | 🕒 9:00~19:00   |
| 食品    | 🗓️ 日曜・祝日       |
| サービス  |                |
| 医療    |                |

使いやすいセロテープや  
のりのラインナップ



子どもたちに人気の  
キャラクター商品



定規やコンパス、  
単語帳、カラーペンなど

こすって消せる、  
フリクションペンが人気



文具・事務用品を扱って50年余年。  
オフィス用品ウェブカタログの商品も店頭購入できる。

紙問屋から事業を起こしたお父様の稲岡茂治さんが、1961年に開店した文具店。現在の主力はオフィス向け需要というが、事務用品や雑貨類、ギフト用品、おもちゃなどを販売する文具店はまちにとって欠かせない存在だ。簡単に組み立てられてよく飛ぶソフトグライダーや、チョコQのミニカー、竹とんぼ、和ごま、ビー玉などは隠れた人気商品という。店頭では、コピー、ラミネート加工、製本、カッティング文字、賞状などで使用する筆文字の筆記、印章・ゴム印、名入れ、筆記具などの修理といったサービスも提供する。さらに、あらゆるオフィス用品を揃えるウェブ上のカタログ「JOINTEX」(<https://www.jointex.co.jp/>)の利用が可能だ。欲しい商品の商品コードを18時30分までに【稲岡商店】へ伝えれば、最速で翌営業日の開店時から店頭購入できる。オフィス家具から鉛筆1本まで注文できて便利だ。

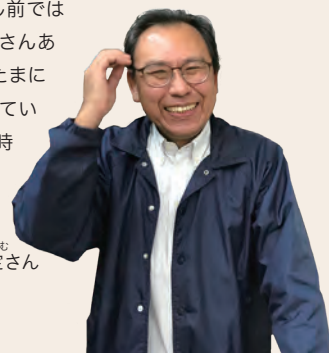


<http://www.inaoka.net/>

店主の言葉

「趣味は小学生の頃からプラモデル作りです。一時やめていたけれど、知らない間に息子がその面白さにハマって(笑)。今では2人で楽しんでいます」と、うれしそうな笑顔を浮かべる稲岡さん。「毎年、息子と一緒に東京ビッグサイトで開催される『全日本模型ホビーショー』に出掛けるのが楽しみです。ここ数年で台頭してきた中国や韓国の主要メーカーの商品がアウトレット価格で買えるので、家に積んであるプラモデルの在庫がどんどん増えていきます(笑)。プラモデルの世界は、3D CADが出現してから、ものすごく精巧になっていて、世界の戦闘機や戦車を35分の1スケールで再現したミリタリーシリーズとか、少し前では考えられないような見事な製品がたくさんあるんです。今のところは買うだけで、たまに積んである箱を眺めてニヤツとしています。いったん作り始めると、長い時間がかかるので、老後の楽しみにとってあるんです」。

いなおかさだむ  
店主 稲岡 定さん



かわ ごと や と う ふ てん  
MAP 9 川越屋豆腐店

販売 ☎ 03-3444-4259  
美容・理容 🏠 港区白金6-4-4  
飲食 🕒 3:00~18:00  
食品 🗓 木曜(祝日のある週は営業)・日曜・祝日  
サービス  
医療



だし  
の風味がきいて  
お菜になるおから煎り



前日に10時間水に浸けた大豆を、  
お釜で煮る



豆腐と豊富な  
おでんだねが、  
看板商品だ



昔はこの通りに  
数軒の豆腐屋が  
あった

昔ながらの製法でつくる  
豆腐と豆腐加工品などを扱う  
創業100年以上のまちの老舗

明治40年(1907年)創業の【川越屋豆腐店】。先代の創業者は、埼玉県川越出身で16歳から72歳まで豆腐職人として過ごしたという。2代目店主の根本一郎さんねもといちろうも学校に通いながら父の店を手伝い、18歳から豆腐作りの道へ。それ以来ずっと先代のやり方を守って、豆腐を作り続けている。天然にがりを使った豆腐作りには技術的な難しさがあり、1回にできる量も少ない。その一方、手作りならではの味わい深さがありファンも多い。早い時は夕方5時には売り切れてしまうそうだ。店頭には1番人気の揚げ出し豆腐や手作りの豆腐、おでんだねのほか、納豆やところ天などさまざまな品が並ぶ。夏は豆腐、冬は生揚げやがんもなどが人気だ。おから煎りなど隠れた名品もある。



予算 豆腐180円、生揚げ180円、がんも180円、揚げだし豆腐310円、おから炒り190円、納豆130円、ところ天180円など(税抜)

店主の言葉

半世紀近くにわたり  
夫唱婦隨で豆腐屋を営んできた根本さん  
ご夫妻。有名化粧品メーカーに勤めていた高子さん  
は、友人の紹介するお見合いで嫁いできた。子供が産まれてすぐにお姑さんが亡くなり、仕事と育児の両立で大変な時期もあったとか。「子供が小さい頃は、近所の方が子守をしてくれてありがたかった」と高子さん。今でも夫婦揃って午前2時半に起床し、ご主人は豆腐作りを、奥さんはがんもを揚げたり、おからを煎ったりと忙しい。「いつもありがとうね。感謝だよ」とご主人。一方、高さんは「もともと接客が好きなんです。何十年もお付き合いのある常連の方々をはじめとするいろいろな年代の方たちと、お天気やお料理、お互いの健康など、世間話をするのが楽しいんです。お客様とのお付き合いが元気の素かもしれないですね」と笑う。「まちのお豆腐屋さん」として、長きにわたり親しまれている。

ねもといちろう  
店主 根本一郎さん(右)と  
たかこ  
奥さまの高子(左)さん



MAP 12

# 佐藤邦明青果店

販売  
美容・理容  
飲食  
食品  
サービス  
医療

☎ 03-3441-9659  
📍 港区白金6-5-1  
🕒 4:00~18:00(小売は13:00~)  
🗓 日曜・祝日

魚は自宅用だったが、  
要望で販売するように



とよしろ  
祖父の豊次郎さんは  
世田谷の大地主だった



青果は、前日までの注文で  
取り寄せが可能だ



## プロユースの配達のほか、 新鮮な青果と調味料・魚・米・卵・菓子などの 厳選商品を店頭販売。

主にレストランなどプロを相手に新鮮な商品を安く配達しており、午後からは店頭販売も行っている。店のルーツは、世田谷の自家畑の野菜販売から始まって、後に宮内庁御用達にもなった祖父の青果店。この店は、末っ子だった父の開いた支店で、近隣の学校には学院創立時から100年以上青果を納入し続けている。こうした配達は現在、赤坂・六本木・駒沢・神楽坂エリアをカバーし、売上の8割を占めるまでに。さらに店頭では、青果のほか、豊洲で仕入れる魚の切り身や、茨城県の農協から直接仕入れる米、調味料、卵、菓子などを販売。こうした商品は「お客さんが喜んでくれるので、次々種類が増えていった」というだけあり、精鋭揃いのラインナップとなっている。



[http://shirokita-st.com/shoplist02/sato\\_kuniaki\\_seikaten.html](http://shirokita-st.com/shoplist02/sato_kuniaki_seikaten.html)



パスタ、缶詰、  
豆腐、漬物、  
梅干しなど...

### 店主の言葉

「若い頃から車が好きで、『走ったら負けなッ』という感じの飛ばし屋でした。信号待ちで並んだら絶対負けない(笑)。18歳で免許を取って、昭和40年に初めて買ったホンダ『N360』から、マツダの『ファミリア ロータリー』『コスモ』『ルーチェ』、2台続けて日産『フェアレディZ』、アメリカ車のポンティアック『ファイヤーバード・トランザム』と乗り継いできて。最近、がっちりした重厚感のある『ベンツ』が好きで、今ので5台目。スピードの出る大きな車が好きですね。何十年間と、23時に寝て1時30分に起きて配達の注文を確認してからもう一度寝て5時には市場へ行って、午前中は業務用卸の仕事、午後からは店という生活で、夜中に働いているから酒は飲まない。タバコもやらない。博打もやらない。だけど、車にみんなお金がいっちゃう(笑)。でも、楽しみがあるから仕事も頑張れるんだよね」

さとうくにあき  
店主 佐藤邦明さん

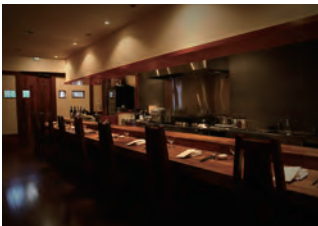


し ちゅう ぼう ゆん  
MAP 50 私 厨 房 勇

販売 ☎ 03-5422-9773  
美容・理容 🏠 港区白金6-5-5 モリハウス1F  
飲食 🕒 18:00~23:00(L.O.22:00)  
食品 🌙 月曜  
サービス  
医療



料理にあうワインも  
各種とり揃えている



ジャズが流れるモダンな店内。  
デートにも



大手グルメサイトでも  
2017年から連続の受賞



毎月1日から  
来月1ヶ月分の  
予約受付を開始

ミシュラン一つ星を獲得した、  
大人のプライベート中華ダイニング。

旬の食材を使い、中華の伝統的な技法にオリジナルの工夫を加えて新しい中華料理を提供している話題の店。カウンター10席の完全予約制、おまかせコースのみで、リピートのお客さまには毎回違うコース料理を提供する。通い詰めるほど、よりプライベートダイニング然としたスタイルになってゆく。1980年生まれの原シェフは、松戸の中華料理店で修業した後、松戸に店をオープンして6年半。その後、この店を開いて5年になる。「いちばん影響を受けているのはエネルギーでエキサイティングな香港のスタイルです。向こうのトップシェフは自由な発想で料理を作って、常に目まぐるしく変化している」と、常に攻めの姿勢で精進している。



予算 7,000円のコースのみ(税抜)

<http://yung-shirokane.com/>

店主の言葉

「やはり飲食の仕事が好きで、料理のことがいつも頭から離れないんです。私生活も料理一本の原さん。「ほぼ100パーセント外食で、食べることも好きですね。和食、フレンチ、イタリアン、何でも行きますが、やはり中華料理が好きなので、なんだかんだとよく食べています。まとまった休みは海外へ。香港が好きで、三つ星レストラン、町場のレストラン、専門店、飲茶、屋台など、リストアップした店を1日10軒くらい回ってきます。毎回、何かしら刺激があります。香港以外では、タイムも好きですね。食事がおいしいし、まちに活気があってエネルギー。人に、生きていく力というか、エネルギーがあるんです。現地でお客さんに連れて行ってもらったバーは刺激的でした。"オールド上海、"というコンセプトで、日本のお店ではお目にかかれない演出やショーでとても面白かったです。こんな発想ある?と、驚いたのを覚えています」

オーナーシェフ 原 勇太さん

