

しみず ちょう じ ろう しょう てん
清水長四郎商店

P.5-6 (MAP 44)



ふ まい ころ
**不昧公も顧客リストに名を連ねた
江戸關府から街を見続けてきた老舗畳店。**

「ご先祖さまは徳川家康について三河から移住して、雑貨屋を商っていたと聞いています」と【清水長四郎商店】の九代目、清水長之さん。初代清水長四郎が、武家屋敷の多い青山で畳屋を始めたのは1712年ごろ。代々、武家相手に商売をしており、とくに

入りだったそうだ。そして、九代目が得意とするのが、寺社仏閣で使われることの多い紋縁。柄縁のひとつで、柄を合わせる必要があるため美しく仕上げるのは高い技術力を要する製法だ。こうした畳づくりの伝統を後世に伝えるべく、十代目の長久さんと力を合わせて店を守っている。

店主のこぼれ

「趣味はスピードスケート」と即答の清水さん。「近所にオリンピックの選手の靴を作っている職人さんがいて、そんなご縁から10代で始めました。選手として3~4年のキャリアを積み、その後はコーチに転向して選手を育ててきた。「教えることは素人でしたからあれやこれやといういろ

ことを勉強しましたね。長野(オリンピック)までやってきましたけれど、もう滑ってないんです」と使っていたスケート靴を見ながら話をしていると、「実はオリジナルのスケートを考えているんです」と一言。実は清水さん、自身が使う道具のアレンジはもちろん、畳づくりを説明したり、過去の

道具を忘れないために、数々の道具のミニチュア版をつくるなど、物づくりは得意かつ好きなのよ。日本選手が活躍するための道具の考案に日夜、頭を悩ませている。そう、滑らなくなったいまも清水さんの趣味はスケートなのである。

しみずながき ながひさ
九代目の清水長之さんと十代目の長久さん



Shop Info

☎ 03-3441-3079 ㊟ 不定休
🏠 港区高輪1-3-15 清水ビル1F (MAP 44) 🌐 <http://shimizutatami.blog63.fc2.com/>
🕒 8:00~19:00



しろ かね コー ヒー たか なわ てん
白金珈琲 高輪店

P.5-6 (MAP 40)



**鮮度の高い美味しいコーヒーをご家庭でも。
毎日のシーンに合った味わいを提案してくれる。**

「コーヒーは生鮮食品。挽きたての美味しさを味わってほしい」と話すのは店主の吉田武人さん。コーヒー好きが高じて2010年12月、50歳のときに【白金珈琲高輪店】を始めた。同店の魅力は生豆を販売してくれること。焙煎や挽きは注文を受けてから

扱っている。ただし生豆からとなると、興味があっても敷居は高く感じるもの。そんなときは「いつもの飲み方を教えてください。好きな飲み方や飲む時間といった情報からオススメの味を提案します」と吉田さん。豆は15~20種類を用意し、「オリジナルブレンド」への相談にも乗ってくれる。

店主のこぼれ

好きなことを仕事にしたいと起業しただけあり、余暇もコーヒーに関する情報収集に余念がない。「いまはこだわりをもってコーヒーと向き合っている個人店が増えました。またブルーボトルなど海外からニューウェーブもやってきます。時間があるときは足を伸ばして、流行を体感するよう

にしています」と話す。一方で活字中毒でもあり、本が手放せない。買いはインスピレーション勝負の「ジャケ買い」。「『コーヒーが冷めないうちに』(川口俊和著)は感動しました。うっかり電車で読んでしまって、ホントに泣けて危なかった(笑)」。ほかにも「池井戸潤さんは外せないです

ね。『ぼざわんが、来る』(澤村伊智著)も面白かった」と次々と書名が上がる。将来を聞くと、そろそろ「コスタリカやパナマといった中南米のコーヒー農園に行きたい」と話す。やはり「コーヒー」が常に真ん中にあるのだ。

よした たけと
店主 吉田武人さん



Shop Info

☎ 03-5793-9011 ㊟ 水曜/第3火曜
🏠 東京都港区高輪1-4-20 (MAP 40) 🌐 <https://shirokane-coffee.jp/>
🕒 平日11:00~18:00、土日祝10:00~19:00



指圧マッサージ治療院 コリふじ P.5-6 (MAP②)



20年以上のキャリアと幅広い施術方法で、
身体に潜むあらゆる“コリ”に対応。

2009年にオープンした【指圧マッサージ治療院 コリふじ】の魅力は、芝崎博さんがあんまマッサージ指圧師と鍼師、灸師の国家資格を持っていること。またストレッチにも明るいことから、主は指圧とマッサージによる施術だが、コリによって、施術方法を変えて最適な対処してくれるのである。「たいていのコリはほぐせます」と柔らかな表情のなかに自信を見せてくれる。店名は“凝り不知”から取られており、「誰もがコリを知らない身体になってほしい」という願いが込められているようだ。施術時間は30分から75分の4コースを用意する。訪問マッサージ(月曜日・木曜日)にも対応しているので、詳細は問い合わせを。

店主のこぼれ話

店主の芝崎博さんは葛飾区柴又の出身。生地ではないこの地に開院した経緯を訪ねると、「この界限には何度か食事に来ていたんですが、過ごしやすい環境も良くて気に入っていました。そんなときに偶然、物件を見つけてしまって」と説明する。現在、空いている時間は、日々増え続けるボディメンテナンスについての情報をチェックし、玉石混交から“玉”を見つけ出す時間に充てている。「身体の不具合はさまざまとこに現れますから、知識を増やしておきたいんです」。そしてその隙間を縫って、子どものころから好きな将棋もチェック。「実力的には初段くらい。憧れの棋士は羽生善治さんです。藤井総太というスターを得て盛り上がる将棋界だが、その戦い方に「得意のツメ将棋の形に持ち込もうとしているんじゃないかな」と一言。マッサージを受けながら将棋談義ができる、それが【コリふじ】だ。

店主 芝崎博さん



Shop Info

☎ 03-3445-9121
📍 港区高輪1-2-16 フラットウエル高輪8F (MAP②)
🕒 12:00~21:00

📄 不定休
🌐 <https://corifuji.exblog.jp/>

🍽️ メニュー 30分3000円、45分4500円、
60分6000円、75分7500円~

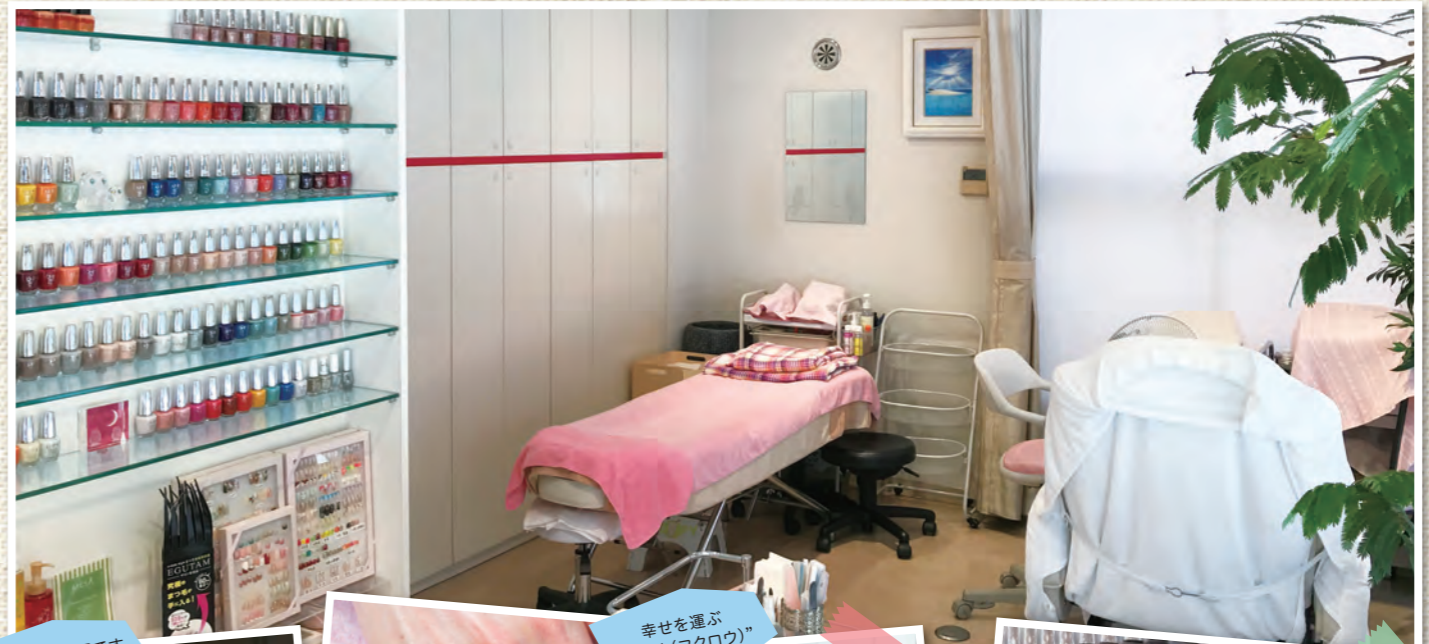
ゆったり過ごせる待合スペース



このキャラクター、癒されます



シュネー・ユール P.5-6 (MAP②)



この看板が目印です



幸せを運ぶ“ユール(フクロウ)”



指先からトータルで美を創出



女性の美の悩みをトータルで解決したい。
初めての方も安心のビューティサロン。

【シュネー・ユール】がオープンしたのは2004年のこと。「当時、徐々に上がり、日々のメンテナンスはお任せという女性も多い。いままでは家族ぐるみというお客さまも多かったそう。また同店オリジナルの「ラックチャームネイル」も人気だ。これは運気をアップするネイルアートで、占い師・透明先生監修によるもの。ほかにもな技術をベースに、細やかなサービスを心がけ、地元での認知度もフェイシャルやまつ毛ケアなどの豊富なメニューを揃えている。

店主のこぼれ話

以前は休みとなると、全国の神社・仏閣のパワースポットを巡り、リフレッシュ&パワーチャージをしていたという諏訪さん。「車での移動が多くなり、どうしても運動不足になりがちなので」とシフトチェンジし、目下、取り組んでいるのがウォーキングだ。週1回1万歩を目指し、いろいろなコースを歩いているという。いまでは「目黒や恵比寿はすぐで、麻布や広尾は近すぎますね」という健脚ぶり。赤坂の豊川稲荷や溜池山王周辺などにも足を伸ばしている。すっかり白金高輪周辺の地理にも明るくなってきた諏訪さん、実は転入組だ。「白金高輪にご縁あって暮らすようになって、もう四半世紀になります。アクセスもいいですし、居心地がよくて、住みやすい街です」とべた褒め。店舗もこのエリアの雰囲気が入っていたことから、白金高輪を中心に探したそうだ。いまではすっかり白金高輪の住人になっている。

オーナー 諏訪香織さん



Shop Info

☎ 03-3442-8761
📍 港区高輪1-2-10 高輪ファースト1F (MAP②)
🕒 11:00~19:00(最終受付18:30)
※受付時間は施術内容により異なります

📄 月曜(その他不定休)
🌐 <http://www.schnee-eule.jp/>

🍽️ メニュー ハンド&ネイル4000円~、ネイルアート1000円~、ジェルネイル5000円~、ラックチャームネイル応相談。ほかにアイラッシュや脱毛、男性に向けたハンドケアとフットケアなども用意。

ダイニング バー ゴンゾー
Dining Bar GONZO

P.5-6 (MAP②)



壁には珍しい日本酒のラベルがずらり

人気の「黒豚のせいろむし」

変わらぬ味わいの「ナポリタン」



さまざまな“意外”が詰まった日本酒バーは、王道ではないからこそ、新しい美味しいを創出。

焼酎が世を席卷していた2004年、和酒をメインに据えた【Dining Bar GONZO】がオープンした。あえて日本酒をバーカウンターで、またワイングラスで提供し、食事はナポリタンやジャークチキンを合わせるといったどこにもない組み合わせにチャレンジし、瞬く間に人気店となった。日本酒は常時50種類を用意して

おり、マスターの浅井剛一さんが自ら蔵元に出かけて選んだ銘柄も多い。どれも「ここで飲む酒が一番うまいと思わせたい」と、グラスを含めて、もっとも美味しさを引き出すことに知恵を絞っている。「王道ではないから、面白い。プールの裏をかきたい」と、オープン当時と変わらない攻めの姿勢を続けている。

店主のこぼれ

「落語に興味があるのではなく、(立川)談志に興味があるんです」と浅井さん。談志は破天荒な生き方で知られるが、繊細な性格で、努力家の一面もある。そんな人間・立川談志に密着したドキュメンタリーは「週に一度は観ています。シンパシーを感じるんですね」。その影響は接客にも現れて、

言葉のチョイスが似ていると感ずることがあるとか。惹かれ始めたのは「20年くらい前ですね。枯れた感じが良くて、夢中になりました」。なるほど、店における攻めの姿勢は“談志譲り”なのだ。また、まとまった時間ができると気になる若手の杜氏[®]のいる酒蔵へ出かけるという。「勉強して

いるし、力もある。また若いからこそいいモノもある」と応援し、杜氏[®]のつくる味を追いかける楽しさも広く伝えたいという。こうして若手を気に掛けるのも“談志譲り”。彼にシンパシーを感じるのも当然だろう。

※日本酒造りの現場の総括責任者



あさい 剛一
マスター 浅井剛一さん

Shop Info

☎ 03-3449-5500

📍 港区三田5-21-7 1F (MAP②)

🕒 17:30~26:00 (L.O. 24:30)

📅 日曜・祝日

🌐 <http://blog.gonzo.main.jp/>

🍷 おすすめメニュー 日本酒1杯800円(140ml)〜、日本酒3種飲み比べ(各50ml)1000円。GONZO特製ナポリタン900円、黒豚のせいろむし850円。日本酒飲み放題コース5000円(要予約)。



とう きょう
東京テレビ

P.5-6 (MAP③)



魚籃坂交差点すぐの至便な場所



懐かしい雰囲気を残した店内

テレビ時代の幕開けを予見して、1955年に開店。高輪の変化を見続けてきた“街の電気屋さん”。

「昭和30年(1955年)、東京タワーの脚しかないころ、主人のご両親がお店をつくったんです」と話すのは【東京テレビ】のお母さんこと丸山さん。創業から60年で家電を取り巻く環境は大きく変わったが、地元根差したスタイルは変わることがない。「電気屋さんは家のなか、ときに寝室に入ることもあるでしょう。そんなときにお店で顔を見る“いつもの人”であることこそ、お客さまにとっての安心ですから」と話す。現在は娘さん夫婦が店を切り盛りするが、このスタンスは変わらない。「年配の方が増えていますから、これまで以上に地元意識を持っていきたいですね」。

店主のこぼれ

娘夫婦に店を任せて、目下のところ“半分、隠居状態”の丸山さん。若き日に仕事に没頭した時間を取り戻すように、その趣味は多岐にわたっている。「盆踊り、絵手紙、カラオケ、マジックも始めたんですよ」と話し、多忙な日々を送っていることをうかがわせる。魚らん商店会は毎年夏に「魚らん納涼フェスティバル」を開催しているが、そのなかで納涼盆踊り大会も行われており、そこに出演するのが、丸山さんが所属する「あさの葉会」だ。その晴れ姿をご近所の方々に見てもらうことで、元気で過ごしていることを伝えているそうで、丸山さんが地域のコミュニティを大切にできたことがわかる。さて、このイベントを運営するのは商店会や地元のを担当しているのが【東京テレビ】だ。「参加する方々に、気持ちよく踊ってもらいたい」といつも以上に丁寧に仕事をしているそうだ。



まるやま さいとう
丸山さん、齋藤さんご夫婦

Shop Info

☎ 03-3441-8690

📍 港区高輪1-4-18 (MAP③)

🕒 10:00~19:30 (祝日は10:30~)

📅 日曜、年始

🌐 <http://www.tokyo-tv.jp/>

