

老舗食堂文庫

10%増量版

行っておきたい
東京の老舗グルメ
100選

老舗食堂
管理人 相川編

2023年8月発行

目次

はじめに 2

1

都心6区編 3
(千代田・中央・港・新宿・渋谷・文京)

・千代田	10軒	・新宿	4軒
・中央	12軒	・渋谷	2軒
・港	9軒	・文京	3軒

2

台東&城東6区編 44
(台東・墨田・江東・荒川・足立・葛飾・江戸川)

・台東	20軒	・足立	3軒
・墨田	5軒	・葛飾	3軒
・江東	4軒	・江戸川	2軒
・荒川	3軒		

3

城北・城西・城南・23区外編・85
(品川・目黒・大田・世田谷・中野・杉並・豊島・
北・板橋・練馬・府中・調布)

・品川	5軒	・豊島	4軒
・目黒	2軒	・北	2軒
・大田	5軒	・板橋	2軒
・世田谷	3軒	・練馬	2軒
・中野	1軒	・府中	1軒
・杉並	2軒	・調布	1軒

はじめに

初めまして、ブログ老舗食堂を運営している相川と申します。

老舗食堂

<https://shinise.tv/>

皆さんは、老舗好きでしょうか？好きな方にこの本を手にとって頂いていると思うのですが、残念なことに閉店してしまう老舗もあります。

そんな皆さん大好きな老舗店がニュースになる時は決まって「閉店時」で、私としては「閉店になる前にみんなで老舗を楽しんで、避けられる閉店を避けられるとよいな」と思っています。そのため、ニーズがあるかわかりませんが、この同人誌を作ってみました。読んで、1軒でも多くご訪問いただけると嬉しいです。

▼この本の注意点

- ・写真は私の訪問時のものを利用しているため、現在の店舗や料理と異なる可能性があります。
- ・営業時間等もできる限り最新のものを反映したつもりですが、訪問前に再度お調べ頂くようお願いいたします。
- ・誤字脱字も沢山あると思いますので、発見した際には優しく教えてください。

2023年8月30日 第一版



なだ万(千代田区紀尾井町)

都心6区編

・	・	・	・	・	・
文京区	渋谷区	新宿区	港区	中央区	千代田区
3軒	2軒	4軒	9軒	12軒	10軒

都心にある別荘のような空間

日枝神社の裏手にある門をくぐり、階段を登った先にあるのが、山の茶屋。場所を知らないと辿りつくのが難しい場所です。森林に囲まれながらお料理を食べていると、ここが都内だと忘れさせてくれる、別荘のような空間です。

1849年創業(嘉永2年)

千代田区永田町

山の茶屋

千代田区



-----山の茶屋 基本情報-----

○営業時間

・ 11:30～14:00

・ 17:00～19:00

※日曜・祝日 定休日

○住所

東京都千代田区永田町2-10-6

<https://shinise.tv/yamanochaya-nagatacho/>

都内唯一のあんこう鍋専門店

神田駅から5分ほどの場所にある神田須田町は、戦火を逃れた老舗が多く残る街。どじょう屋として始まったいせ源は、大正時代にあんこう鍋専門店となり、今に続きます。昼から1人でも食べられるあんこう鍋、寒い時期にぴったりのごちそうです。

1830年創業(天保元年)

千代田区神田須田町

いせ源

千代田区

----- いせ源 基本情報 -----

○営業時間

11:30～14:00(L.O.13:30)

17:00～22:00(L.O.21:00)

※土日祝は通し営業。月曜日

○住所

東京都千代田区神田須田町1-11-1

<https://shinise.tv/isegen-kanda/>



トム・ハンクスも訪れた蕎麦屋



奇跡的に戦火を逃れた神田須田町には、名店が沢山残っています。そのうちの1つが神田まつや。

蕎麦が美味しいのはもちろんのこと、池波正太郎氏が「まつやで出すものは何でもうまい」と書いた通り、蕎麦前含めて全部が美味しい。老舗店でしか見られないメニュー小田巻きむしのオーダーなんて如何でしょう。

1884年創業(明治17年)

千代田区神田須田町

神田まつや

千代田区



-----神田まつや 基本情報-----

○営業時間

・月～金 11:00～20:30 (L.O. 20:00)

・土・祝 11:00～19:30 (L.O. 19:00)

※日曜日 定休日

○住所

東京都千代田区神田須田町1-13

<https://shinise.tv/kanda-matsuya/>

鶏肉で食べる すき焼き

1897年創業(明治30年)

千代田神田須田町

ぼたん

江戸幕府が倒れ、明治政府が立ち上がったと同時に、日本に本格的な肉食文化がやってきます。明治期に最も高価だったのは鶏肉で、そんな鶏肉をすき焼きで食べさせていたのがぼたん。甘辛い汁で食べる鶏肉の旨さ、味わってみて下さい。

千代田区

-----ぼたん 基本情報-----

○営業時間

11:30～21:00 (最終入店20:00)

※日曜日 定休日

○住所

東京都千代田区神田須田町1-15

<https://shinise.tv/yamanochaya-nagatacho/>

東京を代表する 緑がかったお蕎麦



1880年創業(明治13年)

千代田神田淡路町

**かんだ
やぶそば**

蕎麦好きでなくても聞いたことがあるであろう「藪(やぶ)そば」という言葉。そんな「藪」の総本家にあたるのが、かんだやぶそばだ。2013年に火災で店舗が焼失する苦難を乗り越え、翌年復活。江戸に生まれた蕎麦の姿を今も語り継いでくれる名店です。

千代田区

-----かんだやぶそば 基本情報-----

○営業時間

11:30 - 20:00

※水曜日 定休日

○住所

東京都千代田区神田淡路町2-10

<https://shinise.tv/kandayabusoba/>



1年以上待つ会員制のクッキー



入手難易度が高い老舗のお菓子
たとえば、会員制の菓子店・村
上開新堂のクッキー。
まず会員になるため、会員から
の紹介が必要で、会員になって
から予約し1年以上待つことにな
る。待つ価値があるクッキーな
のか、ぜひお試しください。

1874年創業(明治7年)

千代田区一番町

村上開新堂

千代田区

-----村上開新堂 基本情報-----

○営業時間

9:00～17:00 (クッキー・ゼリー)

11:00～17:00 (生菓子・お料理)

※紹介制 / 第1第3土曜・日曜・祝日 定休日

○住所

東京都千代田区一番町27

<https://shinise.tv/murakami-kaishindo/>

プライベートなお庭付き料亭

1830年創業(天保元年)

千代田区紀尾井町

**なだ万本店
山茶花荘**

料亭は、料理そのものの味だけでなく、雰囲気も合わせて味わうものです。

そんな料亭で、圧倒的な印象を与えてくれるのが、なだ万本店 山茶花荘。お部屋にはプライベートなお庭がついていて、素敵な日本庭園の風景をお料理と一緒に独占することができます。

千代田区

-----なだ万本店 山茶花荘 基本情報-----

○営業時間

・ 11:30～15:00

・ 17:00～21:00

※不定休、3日前までの完全予約制

○住所

東京都千代田区紀尾井町4-1 ホテルニューオータニ庭園内

<https://shinise.tv/nadaman-kioicho/>

10

数多くの文豪作品に登場する洋食店



1903年創業(明治36年)

千代田日比谷公園

日比谷松本楼

西洋の料理は開国と共に日本に広がり、やがて洋食という日本独特の文化を開花させる。そんな洋食文化の頂点の1つが日比谷松本楼だ。日比谷公園の開園と共にオープンし、日本の西洋化を見守った同店の味をぜひお試しください。

千代田区



-----日比谷松本楼 基本情報-----

○営業時間

11:00 - 21:00 (ラストオーダー 20:30)

※無休

○住所

東京都千代田区日比谷公園1-2

<https://shinise.tv/hibiya-matsumotoro/>

100年の歴史を持つカレー店

1924年創業(大正13年)

千代田神田神保町

共栄堂

比較的新しい食べ物の印象があるカレーライスだが、インドからイギリスを経由し日本へ伝わってから、既に100年以上の時を経ている。カレーの街・神保町にある共栄堂は、カレーの専門店として2024年に100周年を迎えます。

千代田区

-----スマトラカレー共栄堂 基本情報-----

○営業時間

11:00～20:00(L.O.19:45)

※日曜 定休日

○住所

東京都千代田区神田神保町1-6

<https://shinise.tv/kyoeido/>



近藤勇も立ち寄った大衆店

1650年創業(慶安3年)

千代田一ツ橋

タカサゴ

パレスサイドビルにある、ちょっとレトロな印象な洋食店タカサゴ。歴史を知るとビックリなのは江戸時代創業で、近藤勇も立ち寄った名店なんです。カレー屋になったのは最近なので、彼がカレーを食べたわけではないですが。歴史に裏打ちされた味、ぜひ食べてみて下さい。

千代田区



-----タカサゴ 基本情報-----

○営業時間

・ 11:15～14:30

・ 16:00～19:30

※土日 定休日

○住所

東京都千代田区一ツ橋1-1-1パレスサイドビルB1F

<https://shinise.tv/takasago/>

洋食のスタンダードを産んだ店



1895年創業(明治28年)

中央区銀座

煉瓦亭

外国人観光客に、洋食が人気になってきているという。オムライス、エビフライ、カツレツ、カキフライなどなど、西洋料理からの影響を受け、日本で誕生した食べ物たちだ。

その多くの源流になるのが、銀座にある煉瓦亭(諸説あり)。昔ながらの洋食、是非食べてみて下さい。

中央区



-----煉瓦亭 基本情報-----

○営業時間

・ 11:15 - 14:30、16:40 - 20:30

※日曜日 定休日

○住所

東京都中央区銀座3-5-16

<https://shinise.tv/rengatei/>

銀座らしい手土産を探すなら



1890年創業(明治23年)

中央区銀座

銀座菊廼舎

日本一地価が高いとされる銀座四丁目の交差点すぐそばに店舗を構えるのが、銀座菊廼舎。名物は富貴寄(ふきよせ)。日本の伝統をモチーフにした多くのお菓子が入った宝物のようなお菓子の詰め合わせです。日持ちもするので、お土産にぴったりですよ。

中央区

-----銀座菊廼舎 基本情報-----

○営業時間

9:30 - 18:00 (土・日・祝は17:30まで)

※水曜日 定休日

○住所

東京都中央区銀座5-9-17 銀座あづまビル1F



<https://shinise.tv/kikunoya/>

伝統のミートクロケットを食す



1902年創業(明治35年)

中央区銀座

**資生堂
パーラー**

銀座駅・新橋駅の間にある資生堂パーラーは、資生堂薬局内にできた資生堂ソーダーファウンテンがルーツ。資生堂創業者の福原氏が、アメリカのドラッグストアを模してつくったとされます。昭和初期に洋食提供を始め、ミートクロケットをはじめとした、洋食クラシックを提供していますよ。

中央区



-----資生堂パーラー 基本情報-----

○営業時間

11:30～20:30

※月曜日 定休日（祝日は営業）

○住所

東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル 4 F・5 F

<https://shinise.tv/shiseido-parlour/>

トロと名付けたとされる鮨屋



1879年創業(明治12年)

中央区日本橋

吉野鮨本店

江戸で発祥した食べ物の中で、最も知名度が高いと思われるのが、江戸前寿司。元来は江戸湾で獲れた魚を使って握られたという。そんな江戸前寿司の名店の1つ、吉野鮨本店は、「アブ」や「ダンダラ」と呼ばれていた脂の多い部位を「トロ」と名付けたとされています。

中央区

----- 吉野鮨本店 基本情報 -----

○営業時間

月～金 11:00～14:00、16:30～21:00

土 11:00～14:00

※日、祝日、金曜日が祝日の場合の土曜日 定休日

○住所

東京都中央区日本橋3-8-11 政吉ビル1F

<https://shinise.tv/yoshinosushi/>



炭火でつくる アイガモすき焼き



1872年創業(明治5年)

中央区東日本橋

あひ鴨一品
鳥安

真鴨とアヒルの交配で生まれたのが合鴨(鳥安では、相鴨と書く)で、鳥安は創業以来百年以上この合鴨の提供し続けています。名物はなんと言ってもすき焼き。炭火と鉄板で仕上げる相鴨すき焼きは、♫で出てくる相鴨脂のチャーハン共に幸せになれる味。ぜひ体感を。

中央区

-----あひ鴨一品鳥安 基本情報-----

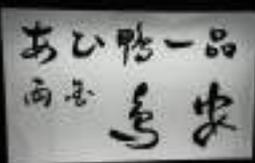
○営業時間

・17:00～22:00 (最終入店20:00)

※土・日・祝日 定休日、ただし12月・1月の土曜日は営業

○住所

東京都中央区東日本橋2-11-7



SUKIYAKI TORIYASU

<https://shinise.tv/aigamo-nihonbashi/>

東京3大鯛焼き、高級鯛焼の店

1915年創業(大正5年)

中央区日本橋人形町

柳屋

老舗の聖地とも言える日本橋人形町には、あらゆるジャンルの老舗店が残っている。

そんな老舗の街の行列店の1つが、東京三大鯛焼きの1店・柳屋。看板に書かれた高級鯛焼の文字を見ながら、1つ1つ手焼きされる鯛焼きを待ちます。待ち時間すら楽しい。

中央区



-----柳屋 基本情報-----

○営業時間

12:30～18:00

※日曜・祝日 定休日

○住所

東京都中央区日本橋人形町2-11-3

<https://shinise.tv/yanagiya-ninghocho/>

親子丼が生まれた鳥料理の名店

1760年創業(宝暦10年)

中央区日本橋人形町

玉ひで

お昼時に人形町駅近くで長い行列を見かけたら、きっと玉ひでの親子丼ランチ行列です。

2022年から休業し、24年にリニューアルオープン予定。あの行列があってこそ、玉ひでですよ。復活が楽しみです。

(本店は親子丼テイクアウトのみ営業中)

中央区



-----玉ひで 基本情報-----

○営業時間

※2024年リニューアルに向け休業中
(親子丼のみテイクアウト可)

○住所

東京都中央区日本橋人形町1丁目17-10

<https://shinise.tv/tamahide/>

濃ゆい、江戸の味がするお弁当

1850年創業(嘉永3年)

中央区日本橋室町

弁松総本店

江戸の街の食べ物は、今よりも濃い味付けでした。一説には、江戸の街整備のため肉体労働者が増え、汗をかく彼らのために味が濃くなった説があったり。

という、濃い江戸の味を今も守り続けているのが、日本橋にあるお弁当や、弁松総本店。濃いおかずで、白米沢山食べて下さいね。

中央区



-----日本橋弁松総本店 基本情報-----

○営業時間

〔月～金〕 9:30～15:00

〔土・日・祝日〕 9:30～12:30

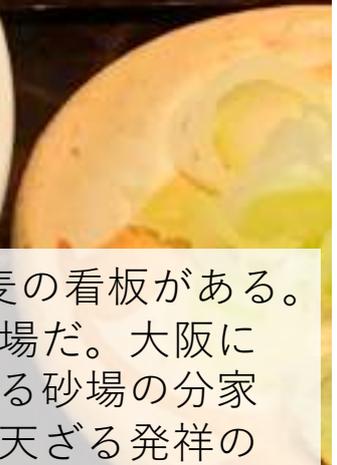
※定休日なし

○住所

東京都中央区日本橋室町1-10-7

<https://shinise.tv/benmatsu-nihonbashi/>

天ざるを発明した蕎麦店



1869年創業(明治2年)

中央区日本橋室町

室町 砂場

東京には、3つの蕎麦の看板がある。藪・更級・そして砂場だ。大阪にルーツを持つとされる砂場の分家である室町砂場は、天ざる発祥のお店として知られている。天ざるの天ぷらは、そばと同じ汁で食べるか、天つゆで食べるか問題が横たわりますが、元祖は同汁タイプです。

中央区



-----室町 砂場 基本情報-----

○営業時間

月～金 11:30～21:00(L.O.20:30)

土 11:30～16:00(L.O.15:30)

※日曜日・祝日 定休日

○住所

東京都中央区日本橋室町4-1-13 砂場ビル

<https://shinise.tv/muromachi-sunaba/>

美味しんぼ登場、東京3大煮込み



1900年創業(明治33年)

中央区月島

岸田屋

東京・月島といえば、もんじゃが有名。もんじゃ焼き店が立ち並ぶもんじゃストリートで、16時前から行列が出来る居酒屋を見かけたら、そこが岸田屋の目印です。汁粉屋として開業し、戦後居酒屋へ。名物の煮込みは、北千住・大はし、森下・山利喜と共に、東京3大煮込みとされています。

中央区

-----岸田屋 基本情報-----

○営業時間

・16:00-21:00

※月曜・日曜 定休日

○住所

東京都中央区月島3-15-12

<https://shinise.tv/kishidaya-tsukishima/>



世界の小津安二郎が愛した焼き鳥店



1921年創業(大正10年)

中央区京橋

伊勢廣

焼き鳥が食べたいと思った時、一番最初に思いつくのは、京橋駅そばの伊勢廣だ。ランチタイムも、夜もどちらも最高なんです。ランチはやきとり丼か、やきとり定食の2択。どちらも焼き鳥の本数を選ぶことができます。丼なら、少なめの3本か、MAXの5本か。私はもちろん5本派です。

中央区

-----伊勢廣 基本情報-----

○営業時間

[ランチ]11:30~13:50

[ディナー]16:30~20:30

※日曜・祝日 定休日

○住所

東京都中央区京橋1-5-4

<https://shinise.tv/isehiro-kyobashi/>



饅頭のルーツを発明したお店



1349年創業(貞和5年)

中央区明石町

塩瀬総本家

和菓子の基本系の1つとも言えるお饅頭は、塩瀬総本家の初代、宋からやってきた林浄因が発明しました(諸説あり)。

中国から伝わったお饅頭は肉が入っていましたが、肉食禁止の時代のため代わりに煮小豆等を入れて今の形になっています。

元祖の味、是非食べてみて下さい。

中央区

-----塩瀬総本家 基本情報-----

○営業時間

9:00～19:00

※日曜・祝日 定休日

○住所

東京都中央区明石町7-14

<https://shinise.tv/shiose-sohonke/>



三島由紀夫、最後の晩餐の店

1909年創業(明治42年)

港区新橋

末げん

新橋駅のSL広場前にある末げんは、三島由紀夫が陸上自衛隊東部方面総監部にて自害する前日に立ち寄ったお店。

彼の最後の晩餐となった「わ」のコースは、今も同内容で提供され続け、名物の鶏を心ゆくまで楽しめます。最後の鶏鍋を食べ、三島由紀夫を偲びましょう。

港区

----- 末げん 基本情報 -----

○営業時間

・ 11:30～13:30

・ 17:00～22:00

※土曜・日曜 祝日

○住所

東京都港区新橋2-15-7 エスプラザビル1F

<https://shinise.tv/suegen/>



新橋駅すぐそばにあるパラダイス



1885年創業 (明治18年)

港区新橋

むさしや

新橋駅そばのSL広場お隣にあるニュー新橋ビル。渋めのテナントが複数入っている、レトロ好きな人にファンが多い場所です。そんなニュー新橋ビルで、ランチタイムに常に行列が出来ているのが、むさしや。オムライス or ナポリタン、どちらにするかが毎回悩ましい。

港区



-----むさしや 基本情報-----

○営業時間

・ [月～金] 10:30 - 20:30

・ [土] 11:00 - 16:00

※日曜・祝日 定休日

○住所

東京都港区新橋2-16-1 ニュー新橋ビル 1F

<https://shinise.tv/musashiya/>

謝罪の定番？、切腹最中！



1912年創業 (大正元年)

港区新橋

新正堂

新橋駅そばの新正堂は、赤穂藩主浅野内匠頭が切腹した田村邸の跡地にお店を構えられており、忠臣蔵にゆかりを持つお菓子が多く作られています。

そのうちの1つが切腹最中。あんこがはみ出した大ぶりの最中は謝罪土産の定番になっています。

港区



-----新正堂 基本情報-----

○営業時間

・月 - 金 9:00 - 19:00 (土曜日は17:00まで)

※休業日 日曜・祭日

○住所

東京都港区新橋4-27-2

<https://shinise.tv/shinshodo/>

更科粉をつかった白いお蕎麦



1789年創業(寛政元年)

港区元麻布(麻布十番)

更科堀井

江戸のお蕎麦3大看板といえば、藪と砂場、そして更科だ。そんな更科蕎麦の特徴といえば、蕎麦の実の中心部だけを粉にして打った、色の白いお蕎麦です。

更科蕎麦の本家となるのが、麻布十番の更科堀井。白いお蕎麦に季節の材料を練り込んだ、季節のお蕎麦も名物です。

港区



-----総本家 更科堀井 基本情報-----

○営業時間

11:30 - 15:00、17:00 - 20:00 (土日は通し営業)

※年中無休

○住所

東京都港区元麻布3-11-4

<https://shinise.tv/sarashinahorii/>

たい焼き発祥とされる店



1909年創業 (明治42年)

港区麻布十番

浪花家総本店

元祖は諸説ありなことも多いですが、浪花家総本店は、「めでたい」にちなんで、鯛の型を使ってたい焼きを作ったとされています。1枚一枚手焼き、最近の言葉でいうと天然の鯛焼きは、パリパリとモチモチが同居した最高の皮と、しっとりあんこの組み合わせで、「流石！」と叫びたくなります。

港区



-----浪花家総本店 基本情報-----

○営業時間

11:00～19:00

※火曜日・第三水曜日 定休日

○住所

東京都港区麻布十番1-8-14

<https://shinise.tv/naniwaya-sohonten/>

赤坂の料亭で食べる鰻



1800年代前半創業

港区赤坂

重箱

千住大橋の屋台として始まった重箱は、浅草三谷・熱海へと移り、戦後赤坂に店舗を構えました。新撰組の永倉新八や、谷崎潤一郎等の文豪が愛したお店として知られる、鰻が名物の料亭です。赤坂の料亭らしい重みある空間で食べるお料理、最高ですよ。

港区

-----赤坂 重箱 基本情報-----

○営業時間 ※完全予約制

・ 11:30 - 14:30

・ 17:30 - 21:30

※日・祝 定休日

○住所

東京都港区赤坂2丁目17番61号

<https://shinise.tv/jubako-akasaka/>



私を あんみつ好きにさせたお店



1895年創業(明治28年)

港区西麻布

相模屋

赤坂サカスの道路向かい、素敵なビルが立ち並ぶ中に突然と現れるレトロ空間。それがあんみつの専門店・相模屋です。相模屋のあんみつを食べるまで、私にとってあんみつは特別な食べ物でなかったんです。が、食べて、その美味しさに感動、あんみつ好きを名乗るようになりました。

港区



———相模屋 基本情報———

○営業時間

・ 10:00 - 18:00

※定休日 日曜・祝日

○住所

東京都港区赤坂3-14-8

<https://shinise.tv/sagamiya/>

東京3大豆大福の一角



1918年創業 (大正7年)

港区高輪

松島屋

おもたせの大定番の1つが、松島屋の豆大福。東京3大豆大福の1つに数えられています。

泉岳寺駅、もしくは白金高輪駅から歩いて伺える場所にある、街中にある和菓子店、といった見た目、まるまると太った豆大福が鎮座しています。購入するなら、午前中訪問がお勧めです。

港区



-----松島屋 基本情報-----

○営業時間

・9:30 - 15:30 (ただし、午前中に売切ることが多いです)

※日曜・月2回月曜不定休

○住所

東京都港区高輪1-5-25

<https://shinise.tv/matsushimaya-takanawa/>

現存最古のフレンチレストラン



1900年創業(明治33年)

港区西麻布

龍土軒

現存最古のフレンチレストランとして知られるのが、西麻布の交差点そばにある龍土軒。パリのリッツで修業されたご主人のこのお店、2・26事件の将校たちが最後に立ち寄ったお店でもあります。美味しいのはもちろんのこと、シェフとのお話が楽しい。定期的に伺いたいお店です。

港区



-----龍土軒 基本情報-----

○営業時間

・ 11:30～13:30、17:00～20:00

※日曜日 定休日

○住所

東京都港区西麻布1-14-4

<https://shinise.tv/ryudoken/>

日本のカレー史とパン史に名を刻む

1901年創業 (明治34年)

新宿区新宿

新宿中村屋

新宿駅そばにある新宿中村屋は、日本のカレー史・パン史にその名を刻む重要なお店です。

カレー文脈では、本場のインドカレーを広めたお店であり、パン文脈ではカレーパン・クリームパンの元祖店として知られています。全部美味しくて、毎回何買うか悩みます。

新宿区



—— 新宿中村屋 Manna 基本情報 ——

○営業時間

11:00 – 22:00

※1月1日定休日

○住所

東京都新宿区新宿3丁目26番13号

<https://shinise.tv/nakamuraya/>

新宿駅そばにある最強レトロ食堂

食堂 長野屋

1915年創業 (大正4年)

新宿区新宿

食堂 長野屋

初めて長野屋の存在に気がついた時の衝撃を今も覚えている。新宿駅の南口改札から見えているにも関わらず、意識するまで全く存在に気がついていなかったからだ。人は見たいものだけ見てるのです。と、店の紹介をしていますが、見た目・味・価格・店員さん全てが最高のお店です。

新宿区

———食堂 長野屋 基本情報———

○営業時間

11:30~22:00

※水曜定休日

○住所

東京都新宿区新宿3-35-7

<https://shinise.tv/naganoya/>

とんかつ発祥店の1つ



1921年創業 (大正10年)

新宿区新宿

王ろじ

食べ物の発祥は諸説ありますが、新宿駅そばの王ろじは、とんかつ発祥のお店の1つ。とんかつを切り分けて食べやすい形を出した最初のお店で、それを持って発祥店とされています。名物はカレーがかかったとん丼。この味のためなら行列も我慢できます。

新宿区



—— 王ろじ 基本情報 ——

○営業時間

・ 11:15～14:50、17:30～20:00 (火曜日は昼営業のみ)

※水曜日 定休日

○住所

東京都新宿区新宿3-17-21

<https://shinise.tv/oroji-shinjuku/>

元祖いちご大福のお店

元祖

玉屋いちご大福

元祖いちご豆大福はお年頃…
私は、昭和60年に誕生しました。
当時、大福の中にいちごを入れる
なんて誰も思いつかなかったの。
大福にいちごを入れたらおもしろい
かもしれない!と、三代目 大角和平
は発案。作ってみたら、これが
なかなかの美味。和菓子の常識を
やぶったアイデアは大当たり!
世の中の甘いもの好きな
女性に大人気と
なりました。

商標登録番号
第4723826

1912年創業 (大正元年)

新宿区住吉町

大角玉屋

今では信じられない話ですが、昭和後期いちご大福が登場した時、どちらかというとゲテモノ的な扱いでした。

そんないちご大福の元祖とされるのが、曙橋駅近くにある大角玉屋(諸説あり)。今や当たり前となった元祖の味、是非試してみてください。

新宿区



—— 大角玉屋 基本情報 ——

○営業時間

・9:00～19:30 (日・祝は18:30まで)

※無休

○住所

東京都新宿区住吉町8-25

<https://shinise.tv/oosumi-tamaya/>

渋谷にあるレトロな魚食堂



明治中期創業

渋谷区神山町

魚力

若者の街渋谷には、少ないながら老舗店が残っている。奥渋と呼ばれる神山町にある魚力もその1店だ。鮮魚店としてスタートし、食堂も併設した同店では、豊富な魚料理が手軽な価格で食べられます。奥渋に集うカッコ良い若者たちが、魚を食べる姿は、ある種最先端で素敵です。

渋谷区

———魚力 基本情報———

○営業時間

・11:00～14:10、17:30～19:20
(水曜日はランチタイムのみ営業)

※日曜祝日 定休日

○住所

東京都渋谷区神山町40-4

<https://shinise.tv/uoriki-2/>



渋谷No.1 コスパランチスポット



1910年創業(明治43年)

渋谷区渋谷

魚料理のじま

渋谷駅新南口近く、並木橋交差点にある魚料理のじま。鮮魚店としてスタートし、平成に入ってから食堂としてスタートしています。ランチタイムには行列ができることもある人気店で、千円ちょっとで美味しいお魚ランチが楽しめます。渋谷勤務時代お世話になりました。

渋谷区



——魚料理のじま 基本情報——

○営業時間

・11:00～15:00、17:30～22:00
(土曜日はランチ営業のみ)

※日・祝 定休日

○住所

京都渋谷区渋谷3-15-9 並木橋ビル 1F

<https://shinise.tv/nojima-shibuya/>

行列必死の東京3大豆大福

1916年創業(大正5年)

文京区音羽(護国寺)

群林堂

護国寺の駅すぐの場所にある群林堂は、開店後から行列が絶えない人気店。

東京3大豆大福に数えられる名物・豆大福は、程よい塩気と甘さのバランスが最高の逸品です。多くの文豪たちに愛されたこの豆大福は売り切れ終了商品のため、開店後早めにお伺いをお勧めします。

文京区



——群林堂 基本情報——

○営業時間

・9:30~17:00

※日・月 定休日(臨時休業あり)

○住所

東京都文京区音羽2-1-2

<https://shinise.tv/gunrindo-otowa/>

23年10
月再開
予定

フランスパンの歴史を作ったお店

1888年創業(明治21年)

文京区関口

関口
フランスパン

江戸時代が終わり明治期になると、禁止されていた基督教の布教が許されることになる。関口町には教会経営の孤児院ができ、フランスパンの製法を学ぶために職人をフランスへ派遣する。職人の帰国後に出来たのが、今の関口フランスパンだ。日本にフランスパンを広めた立役者なんです。

文京区

—— 関口フランスパン 基本情報 ——

○営業時間

・ 8:00～18:00 (日・祝は17:00 まで)

※12/31-1/4定休日

○住所

東京都文京区関口2-3-3

<https://shinise.tv/sekiguci-pan/>



アベックアイスが名物

大正初期創業

文京区根津

芋甚

人気の街歩きスポット谷根千(やねせん=谷中・根津・千駄木)には、古民家や昔ながらのスポットが沢山あります。
根津駅から徒歩1分の場所にある甚蔵さんがはじめたお芋屋・芋甚是、レトロを全力で楽しめるお店です。名物アベックアイスは、小倉とバニラのセットです！

文京区

—— 芋甚 (いもじん) 基本情報 ——

○営業時間

11:00~18:00

※月曜日 定休日 (10月~3月は月曜・火曜定休日)

○住所

東京都文京区根津2-30-4



<https://shinise.tv/imojin-nezu/>



中江(台東区日本堤)

台東&城東6区編

・	・	・	・	・	・	・
江 戸 川 区	葛 飾 区	足 立 区	荒 川 区	江 東 区	墨 田 区	台 東 区
2	3	3	3	4	5	20
軒	軒	軒	軒	軒	軒	軒

洋酒文化、始まりの地



1880年創業(明治13年)

台東区浅草

神谷バー

浅草1-1-1にある神谷バーは、神谷傅兵衛氏が立ち上げた、日本の洋酒文化生き証人のような店。神谷傅兵衛氏は、輸入葡萄酒を扱い、日本初のワインシャトーを立ち上げ(現・牛久シャトー)、電気ブランを生み出しました。電気ブランは、ビールをチェイサーにが常連さんのルールです。

台東区



——神谷バー 基本情報——

○営業時間

・11:00 - 19:30

※火曜日 定休日

○住所

東京都台東区浅草1-1-1

<https://shinise.tv/kamiyabar/>

江戸前の古典技法を守る寿司屋



1866年創業(慶應2年)

台東区浅草

**弁天山
美家古寿司**

江戸で生まれた食べ物で、最も普及したものが江戸前寿司だ。冷蔵技術のない当時は、魚に一仕事して食べさせるのが、江戸前の流儀です。

そんな江戸前の技法を守り続けているのが、浅草の弁天山美家古寿司。さよりのワラビ造り(画面左上)等、昔ながら仕事が体感できます。

台東区



—— 弁天山美家古寿司 基本情報 ——

○営業時間

・ 12:00～14:00、17:00～20:00

(日曜日は通し営業)

※月曜日・第三日曜日 定休日

○住所

東京都台東区浅草2-1-16

<https://shinise.tv/benten-yama-miyako-sushi-asakusa/>

ときわ食堂のルーツの1つ



1922年創業(大正11年)

台東区浅草

浅草ときわ食堂

東京各地に存在するときわ食堂は、料亭の常盤花壇がルーツ。その後名を変え、ときわ食堂総本店となり、第五支店として誕生したのが浅草ときわ食堂です。

多くの暖簾分け店を産んだ浅草ときわ食堂は、観光地・浅草の中で、落ち着いて健康的な定食が食べられる、唯一無二の食堂です。

台東区



——浅草ときわ食堂 基本情報——

○営業時間

・9:30-22:00 (日曜日は8:00から)

※無休

○住所

東京都台東区浅草1-3-3

<https://shinise.tv/tokiwashokudo-asakusa/>

名物オムマキ & ゆであずき

1903年創業(明治36年)

台東区浅草

デンキヤホール

レトロな喫茶店特集で良く登場するのが、浅草駅から少し歩いた場所にあるデンキヤホール。元々電気屋を営み、その後ミルクホールへと業態転換する際に、デンキヤホールと名を変えました。名物はオムマキと、ゆであずき。どちらも童心に帰れる懐かしい味がします。

台東区



——デンキヤホール 基本情報——

○営業時間

11:30~20:00

※水曜日 定休日

○住所

東京都台東区浅草4-20-3

<https://shinise.tv/denkiya-hall/>

太鼓が出迎えるすき焼きの名店



1886年創業(明治19年)

台東区浅草

米久

東京の一大歓楽街であった浅草は、明治の初めに多くのすき焼き屋ができ、すき焼き御三家と呼ばれる3軒の老舗店が鎚を削っています。そのうちの一軒が米久で、バスツアーの経由地にもあるかなりの大箱のお店です。少し甘めの割下で食べるすき焼きは、なんでこんなに美味しいんでしょう。

台東区



——米久 基本情報——

○営業時間

12:00～21:00

※水曜日 定休日

○住所

東京都台東区浅草2-17-10

<https://shinise.tv/yonekyu-honten/>

自分配合で作れる日本三大七味の店



1625年創業(嘉永2年)

台東区浅草

**やげん堀
中島商店**

浅草浅草寺の近くにある やげん堀中島商店は薬研堀エリア(現・東日本橋)で薬種商として創業し、その翌年には元祖と呼ばれる「七色唐辛子(なないろとうがらし)」を発明されています。店舗では、好きな配合での購入も可能。自分好みのミックスを見つけましょう。

台東区



——やげん堀 中島商店 基本情報——

○営業時間

・ 10:00 - 18:00

※無休

○住所

東京都台東区浅草1-28-3

<https://shinise.tv/yagenbori/>

すき焼きの代名詞・今半の本店



1895年創業(明治28年)

台東区浅草

今半本店

今半と名の付く店舗は複数ありますが、その源流となるのが、浅草にある今半本店。このお店から暖簾分けされたのが、浅草今半であり、人形町今半です。

今半といえば高級のイメージがありますが、本店は意外にもリーズナブル。手軽にすき焼きを食べられますよ。

台東区

-----今半本店 基本情報-----

○営業時間

11:30～20:30

※火曜 定休日 (月曜日も2週に1度程度定休)

○住所

東京都台東区浅草1-19-7



<https://shinise.tv/imahan-honten/>

フォトジェニックな あわせんざい

1854年創業(安政元年)

台東区浅草

梅園

一大観光地である浅草には、甘味処も多い。そんな数多くの店舗の中で、つい吸い寄せられてしまうのが梅園です。名物の元祖あわせんざいは、餅きびで作ったお餅とあんこで出来ています(栗じゃないんです)。フォトジェニックな見た目と優しい甘さに癒されます。

台東区



——梅園 基本情報——

○営業時間

10:00 - 17:00 (土日は18:00まで)

※無休

○住所

東京都台東区浅草1-31-12

<https://shinise.tv/umezono/>

東京のお土産・芋ようかんの名店



1902年創業(明治35年)

台東区浅草

舟和本店

東京でお土産を買う際に、お渡し相手の環境が整っていれば、間違いなく舟和の芋ようかんを購入します。煉ようかんが高価だった時代に生み出されたし庶民の食べ物です。

そのまま食べても最高に美味しいですが、バターを乗せてオーブンで焼くのもまた最高なんですよ。

台東区



——舟和 本店 基本情報——

○営業時間

・10:00 - 18:00 (土日祝は19:00まで)

※無休

○住所

東京都台東区浅草1-22-10

<https://shinise.tv/funawa/>

浅草1の行列店は3大どら焼きの店



大正末期創業

台東区雷門

亀十

雷門の交差点を渡った先にある、週末にいつも行列ができているお店が亀十。みんなの目当ては、東京3大どら焼きに数えられる、どら焼きです。

パンケーキのように柔らかい生地に包まれたあんことのバランス、ほんと最高です。平日だと並ばず買える時もありますよ。

台東区

——亀十 基本情報——

○営業時間

10:00 - 18:00 (19:00土日はまで)

※不定休

○住所

東京都台東区雷門2-18-11

<https://shinise.tv/kameiyu/>



美味しんぼ登場・藪そば御三家



1913年創業(大正2年)

台東区雷門

並木藪蕎麦

江戸蕎麦の3大看板の1つ、藪そばは東京各地に多くの暖簾分け店がある。その中で高い評価を得ている3店が、藪そば御三家だ。その1店である並木藪蕎麦は、浅草雷門の近くにある。美味しんぼで、そば汁作りのお話で登場した雷門藪そばのモデル店です。

台東区



—— 並木藪蕎麦 基本情報 ——

○営業時間

11:00 - 19:30

※木曜日 / 第二水曜日 定休日

○住所

東京都台東区雷門2-11-9

<https://shinise.tv/namikiyabusoba-asakua/>

東京夏の風物詩どじょう

どじょうは、貴重なたんぱく源として江戸の街でよく食べられ、現在でも浅草近辺の複数店で提供されています。丸のまま食べる「丸鍋」か、開いた形の「さき」かを選ぶことができます。

「どじょう」でなく「どぜう」と書いたのは4文字が縁起が悪から生まれた愛称なんです。

1801年創業(享和元年)

台東区駒形

駒形どぜう

台東区

——駒形どぜう 基本情報——

○営業時間

11:00～20:00

※12/31、1/1 定休日

○住所

東京都台東区駒形1-7-12

<https://shinise.tv/komagata-dozeu-asakusa/>

最高峰の あんかけ焼きそば



1897年創業(明治30年)

台東区浅草橋

水新菜館

浅草橋駅そばにある水新菜館は、元々フルーツショップとして立ち上がったお店。その後、甘味処を併設し、昭和後期に中華料理店となりました。

名物は、あんかけ焼きそばと、店舗のマスター。イタリアンカラーのエプロンで気さくに話しかけて下さいますよ。

台東区

——水新菜館 基本情報——

○営業時間

・ 11:30～14:30

・ 17:30～20:45

※日曜、第2・4土曜 定休日

○住所

東京都台東区浅草橋2-1-1

<https://shinise.tv/mizushinsaikan-asakusabashi/>



馬力をつけるが生まれた場所



1905年創業(明治38年)

台東区日本堤

中江

三ノ輪駅から徒歩10分ほど、吉原の入り口・吉原大門の前にあるのが、馬肉の鍋料理・桜鍋で知られる中江だ。精がつくことから、「馬力をつける」という言葉生まれた場所とも言われています。江戸甘味噌と醤油で作った割下に、さっと火を通して食べる馬肉は、なんとも言えない旨さがあります。

台東区



—— 桜なべ中江 基本情報 ——

○営業時間

- ・ 平日 17:00 - 22:00
- ・ 土・日・祝 11:30 - 14:00、16:00 - 21:00

※月曜・火曜 定休日

○住所

東京都台東区日本堤1-9-2

<https://shinise.tv/nakae-minowa/>

2軒並びの有形登録文化財



1889年創業(明治22年)

台東区日本堤

土手の伊勢屋

吉原大門の道路向かいに並ぶ2軒の老舗店・桜鍋の中江と、天ぷらの伊勢屋は、奇跡的に戦災を逃れ、2軒共に有形登録文化財認定を受けています。

そんな素敵な食べ物で提供される天丼は、リーズナブルなのに最高に美味い。行列必須のお店ですが、並ぶ価値ありますよ。

台東区



—— 土手の伊勢屋 基本情報 ——

○営業時間

・ 11:00 - 14:00

※水曜日・第四火曜日 定休日

○住所

東京都台東区日本堤1-9-2

<https://shinise.tv/dotenoiseya-minowa/>

昭和に帰れるレトロ食堂

1923年創業(大正12年)

台東区入谷

入谷食堂

入谷駅そば言問通り沿いにある入谷食堂は、お弁当屋さんとして始まり、定食屋へと変わりました。近隣の方が来て、さっと食べられる、学食のような価格帯のレトロな食堂。ちょっと濃いめの味付けが、ご飯が進むんですよね。家の近くにあると絶対助かる系のお店です。

台東区



——入谷食堂 基本情報——

○営業時間

・11:30~14:00、17:00~21:30

※土・日・祝日 定休日

○住所

東京都台東区入谷2-1-4

<https://shinise.tv/iriya-shokudo/>

上野公園内にある老舗洋食店



1872年創業(明治5年)

台東区上野公園

上野精養軒

明治の始まりと共に西洋文化が流入し、西洋式のホテルが東京に多数作られました。その1つが西洋館ホテルで、のちに精養軒ホテルと名を変え、上野公園開設時には、レストラン部門が独立し、上野精養軒となりました。デザートは鴨場プディングは、宮内庁御用達の逸品です。

台東区



——上野精養軒 基本情報——

○営業時間

11:00 - 17:00 (土日は18:00まで)

※月曜日 定休日

○住所

東京都台東区上野公園4-58

<https://shinise.tv/ueno-seiyouken/>

世界一と呼ばれた黄色蕎麦屋カレー

1892年創業(明治25年)

台東区竜泉

東嶋屋

入谷駅・三ノ輪駅、どちらからも8分ほど場所にある蕎麦店・東嶋家は、蕎麦カレーの名店として知られています。元祖カレー研究家・小野員裕氏が、世界一美味しい蕎麦屋のカレーライスと紹介したことがきっかけです。出汁が効いた黄色いカレー、是非お試しを。

台東区



——東嶋屋 基本情報——

○営業時間

・ 11:15～15:00

・ 17:30～20:00

※日曜・祝日定休日

○住所

東京都台東区竜泉1-29-3

<https://shinise.tv/toshimaya-ryusen/>

時が止まったかのような居酒屋



1856年創業(安政3年)

台東区根岸

鍵屋

江戸期に酒屋として創業し、戦後居酒屋へと転身した鍵屋。お店の外装・内装共に歴史を感じさせるレトロ具合で、まるでそこだけ時が止まったかのような感覚になります。女性のみで入ることが出来ないお店のため、男性お誘い合わせの上お伺いください。

台東区



—— 鍵屋 基本情報 ——

○営業時間

・17:00～21:00

※日曜・祝日 定休日

○住所

東京都台東区根岸3-6-23

<https://shinise.tv/kagiya-negishi/>

洋食の現在地がわかる店



1925年創業(大正14年)

台東区根岸

香味屋

洋食は、日本が産んだ食文化の1つで、インバウンドツーリストにも人気が高まっているという。そんな洋食を磨き続け、ミシュランビブグルマンを獲得したのが、根岸にある香味屋だ。洋食がたどり着いた最高峰の味は、このお店で体験することができますよ。

台東区



—— 香味屋 基本情報 ——

○営業時間

・ 11:30 - 22:00

※水曜日 定休日。水曜祝日の場合は木曜日休み

○住所

東京都台東区根岸3-18-18

<https://shinise.tv/kamiya-negishi/>

魅惑的な3色のお団子



慶應年間創業(1865-68)

墨田区向島

言問団子

浅草から橋を渡った向島には、歴史ある甘味処が揃っている。そのうちの1つが言問団子だ。元々は庭師だったが、幕末の動乱機に仕事が減り、お茶屋になったという。名物で店名の言問団子は、3色セットで1組です。味だけでなく見た目も楽しめる素敵なお団子ですよ。

墨田区



——言問団子 基本情報——

○営業時間

・ 9:00 - 17:00

※火曜日 定休日

○住所

東京都墨田区向島5-5-22

<https://shinise.tv/kototoidango/>

関東スタイル桜餅・生誕の地



1717年創業(享保2年)

墨田区向島

長命寺 桜もち
山本や

西側で生まれた私にとって、桜餅はお米のつぶつぶが感じられる丸いお餅だった。クレープ状の関東スタイルを見た時、本当に驚いた。そんな桜もちの元祖とされるのが、向島にある長命寺 桜もち。隅田川の大量にある桜の葉っぱで塩漬けを作り、桜もちが生まれました。

墨田区



——長命寺 桜もち 山本や 基本情報——

○営業時間

・ 8:30～18:00

※月・日 定休日

○住所

東京都墨田区向島5-1-14

<https://shinise.tv/chomeiji-sakuramochi/>

何処でも売れる自慢の味に由来

1869年(明治2年)

墨田区向島

志”満ん草餅

向島エリアは、老舗甘味処が多い場所。志”満ん草餅(じまんくさもち、と読む)含め、3大銘菓がある。隅田川の渡しにある茶屋として創業し、自生していたヨモギを使ってお餅を作ったのが誕生のきっかけ。草餅にきな粉、さらに白蜜をかけて食べる鉄板で自慢の味です。

墨田区

——向島 志”満ん草餅 基本情報——

○営業時間

・ 9:00 - 17:00

※水曜日 定休日

○住所

東京都墨田区堤通1-5-9

<https://shinise.tv/iimankusamochi/>



あんこ × あられ = 死ぬほど美味しい



1923年創業(大正12年)

墨田区両国

両国 國技堂

江戸時代、隅田川を国境に分かれていた武蔵国と下総国に橋がかかり、両国橋と名付けられ、両国の名が生まれました。

今や相撲の町として知られる両国にある國技堂の名物は、あんこあられ。あられにあんこが入るだけで、こんなに美味しくなるのか、とビックリしますよ。

墨田区

——-両国 國技堂 (コクギドウ) 基本情報——-

○営業時間

・ 10:00 - 19:00

※不定休

○住所

東京都墨田区両国2-17-3



<https://shinise.tv/ryogoku-kokugido/>

鳩山家音羽御殿の料理担当の店



1915年創業(大正4年)

墨田区東向島

レストラン
鳩家

鳩山家音羽御殿の料理担当のお店、
というと高級店に聞こえるかもしれ
ませんが、ディナータイムも頼
める1000円ちょっとのランチが名
物の大衆洋食店。

この価格で、この味は洋食店の革
命的な気がします。家の近くあっ
たら絶対通っている自信あります。

墨田区



—— レストラン鳩家 基本情報 ——

○営業時間

・ 11:30～14:00、17:00～19:30

※火曜日 定休日

○住所

東京都墨田区東向島3丁目37-7-101

<https://shinise.tv/hatoya-higashimukojima/>

4階建ての大衆居酒屋店

明治時代創業

江東区富岡

**魚三酒場
富岡店**

門前仲町駅そばにある魚三酒場 富岡店は、鮮魚店をルーツに持つ居酒屋店です。

ビル4階までを居酒屋として使う同店は、1階で受付すると、空いているフロアに案内される。お店にびっしり張り巡らされたメニューは、どれも手頃で美味しいです。ザ・大衆酒場の鏡のようなです。

江東区

——魚三酒場 富岡店 基本情報——

○営業時間

・16:00 – 21:30

※日曜・祝日 定休日

○住所

東京都江東区富岡1-5-4 1-4F

<https://shinise.tv/uosan-sakaba/>



富岡不動尊前の名物団子屋



1907年創業(明治40年)

江東区富岡

深川 伊勢屋

江東区平野で創業し、戦後富岡不動尊前に出店した深川伊勢屋。今は、富岡が本店となっています。店頭には多くの和菓子、団子が並んでいますが、どれも実直に美味しい。本店以外に東京に複数店舗があり、その味が楽しめますよ。昔ながらの団子の味を是非。

江東区



—— 深川 伊勢屋 基本情報 ——

○営業時間

・ 8:30 - 20:00

※年中無休

○住所

東京都江東区富岡1丁目8番12号

<https://shinise.tv/fukagawa-iseya/>

酒場放浪記登場の大衆酒場

1879年創業(明治30年)

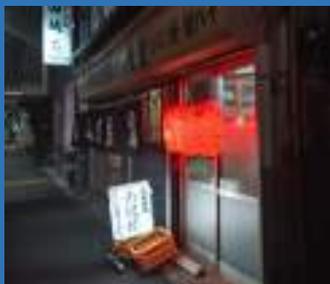
江東区南砂

山城屋酒場

西大島駅、住吉駅、東陽町駅、どの駅からでも徒歩20分弱かかる少し不便な場所にある山城屋酒場は、ジモティーに愛される、なんでも安くて美味しい大衆酒場だ。

常連も定員も優しく、コミュ障の私でも馴染める酒場でした。若い頃通っていたら、違う道に進んでいそうだ。

江東区



—— 山城屋酒場 基本情報 ——

○営業時間

・17:00~22:00

※土・日・祝 定休日

○住所

東京都江東区南砂1-6-8

<https://shinise.tv/yamashiroyasakaba-minamisuna/>

カレーパン元祖のお店



1877年創業(明治10年)

江東区森下

カトレア

カレーパンの元祖とされるお店は複数ありますが、カトレアも1927年に洋食パンの名で売り出した元祖店として知られています。すぐに売り切れてしまう元祖カレーパンは、揚げる時間が決まっています。絶対ゲットしたいあなたは、焼き上がり時間を確認の上、お店へgo！

江東区



——カトレア 基本情報——

○営業時間

・ 7:00 - 19:00

※日・月 定休日

○住所

東京都江東区森下1-6-10

<https://shinise.tv/cattlea-morishita/>

吾輩は猫であるに登場する団子店



1819年創業(文政2年)

荒川区東日暮里

羽二重団子

吾輩は猫であるで「芋坂へ行って団子を食いましょうか」という台詞が出てくる。そのお店こそが、日暮里駅そばにある羽二重団子だ。漱石だけでなく、正岡子規も愛したお店です。餡と醤油の団子のセットは、甘いとしょっぱいが交互にやってきて、無限に食べられます。

荒川区



——羽二重団子 基本情報——

○営業時間

・9:30 - 16:30 (土日は10:00から)

※年中無休

○住所

東京都荒川区東日暮里5-54-3

<https://shinise.tv/habutadango/>

三大看板・砂場の総本家



嘉永年間創業(1848-54)

荒川区南千住

砂場総本家

藪・更科・砂場の3軒のことを、江戸蕎麦三大看板と呼び、日本各地にその暖簾分け店が存在している。大阪にルーツを持つ砂場の総本家は、南千住にあります。砂場特有のやや甘めの汁で食べるお蕎麦は、疲れた体に染み渡ります。本家の味、是非お試しを。

荒川区



——南千住砂場総本家 基本情報——

○営業時間

・11:00 - 17:00

※水・木 定休日

○住所

東京都荒川区南千住1-27-6

<https://shinise.tv/sunaba-sohonke/>

関東うなぎ、東の横綱

1868年創業 (明治元年)

荒川区南千住

尾花

東京うなぎの横綱として、「東の尾花 西の野田岩」と言う人がいる。その尾花は南千住駅から徒歩5分ほどの場所にある。敷地内に神社のある不思議な空間で食べる鰻は、クラシカルな最高傑作だと思います。(ただ、めっちゃ混むのでお休みの日の訪問は覚悟してください)

荒川区



—— 尾花 基本情報 ——

○営業時間

・ 11:30～13:30、16:00～19:30

※月・火 定休日

○住所

東京都荒川区南千住5-33-1

<https://shinise.tv/obana-minamisenju/>

16時から行列する居酒屋



1877年創業 (明治10年)

足立区千住

大はし

東京3大煮込みの名店として知られる大はしは、北千住駅あるいて5分ほどの場所にある。

営業開始は16時半で、16時には並ばないと入れない。

撮影禁止の同店は、常連さんに優しいお店。席に座ると、それぞれのボトルが次々置かれていきます。昔ながらの居酒屋文化をどうぞ。

足立区



—— 大はし 基本情報 ——

○営業時間

16:30～20:30

※土・日・祝 定休日

○住所

東京都足立区千住3-46

<https://shinise.tv/oohashi-kitasenju/>

精肉店の揚げたて惣菜



1921年創業 (大正10年)

足立区西新井

ミートショップ
セキヤ

西新井大師そばにあるミートショップセキヤは、アド街ック天国等テレビによく出る精肉屋兼お惣菜屋さん。オーダーして揚げてもらうこともできれば、ディスプレイの商品の購入も可能です。精肉店が作った自家製ラードで揚げたコロッケ、美味しいに決まっていますよね。

足立区



——ミートショップセキヤ 基本情報——

○営業時間

・ 9:00 - 19:00

※水・日・祝 定休日

○住所

東京都足立区西新井栄町3丁目8-5

<https://shinise.tv/sekiva-adachi/>

弘法大師ゆかりの草だんご

関東厄除け三大師とされる西新井大師前にあるのが、清水屋。当地には「弘法大師が病人にヨモギをすって飲ませた」という伝説があり、今もヨモギ入りの草だんごが名物です。

苦味のある草だんごにあんこをたっぷりかければ、病気は吹き飛びそうですね。

1689年創業 (元禄2年)

足立区西新井

清水屋

足立区



—— 清水屋 基本情報 ——

○営業時間

・ 9:00～18:00

※なし

○住所

東京都足立区西新井1-9-11

<https://shinise.tv/shimizuya-nishiarai/>

行列の絶えない、精肉・惣菜店



1887年創業 (明治20年)

葛飾区立石

愛知屋

再開発が予定されている立石駅前
で、精肉及び惣菜を販売している
のが愛知屋。レトロ全開な店舗で
作られる揚げ物は、安くて美味し
い庶民の味方です。

再開発によって移転等も考えられ
るため、気になる方はお早めの訪
問が良いかと思えます。

葛飾区



——愛知屋 基本情報——

○営業時間

・ 8:00-19:00

※火曜日 定休日

○住所

東京都葛飾区立石1-19-4

<https://shinise.tv/aichiya-tateishi/>

男はつらいよ、寅さんの実家



1887年創業 (明治20年)

葛飾区柴又

門前とらや

柴又は映画男はつらいよの街で、様々なお店が映画との関わりを持っています。

帝釈天の門前にある門前とらやは、4作目まで寅さんの実家として使われたお店です(老朽化で建て直されたため当時と見た目は違います)。帝釈天のお参りの帰りに、名物の草だんごで、ぜひ一服を。

葛飾区



——門前とらや 基本情報——

○営業時間

・ 10:00 - 17:00

※ 不定休

○住所

東京都葛飾区柴又7-7-5

<https://shinise.tv/toraya-shibamata/>

男はつらいよロケ地、柴又代表老舗



安永期創業(1772-81)

葛飾区柴又

川千家

柴又は、映画男はつらいよのロケ地として使われたお店が多く残る。川千家もその1店。元々は矢切の渡し近くの川べりでお店を開き、帝釈天のお客さんが増えたため、参道にお店を移されました。川魚料理、鰻と鯉が名物です。鯉のあらいと鰻重、最高の組み合わせですよ。

葛飾区



——川千家 (かわちや) 基本情報——

○営業時間

11:00～19:00

※無休

○住所

東京都葛飾区柴又7-6-16

<https://shinise.tv/kawachiya/>

手作りが基本のおでん種屋



明治時代創業

江戸川区南小岩

蒲清

小岩駅から続く商店街を10分ほど歩くと見つかる蒲清。各種練り物を製造・販売するお店で、おでん種のお店としても有名だ。基本は全て手作りの、暖かみのある味が特徴だ。今のご主人で終了される可能性が高いとのことですが、いつまでもこの味が続いて欲しいです。

江戸川区

——蒲清 基本情報——

○営業時間

・10:00-17:30

※定休日なし

○住所

東京都江戸川区南小岩6-27-13



<https://shinise.tv/kamasei-koiwa/>

夏の定番・麦茶専門メーカー

1908年創業(明治41年)

江戸川区江戸川

小川産業

葛西駅から20分ほどの場所にオフィスを構える小川産業は、夏の定番・麦茶が主力のメーカーです(店頭販売はありません)。季節になると、都内の高級スーパー等で見かける同社の「つぶ丸」で煮出した麦茶は、夏の疲れが吹き飛ばす力強い美味しさです。

江戸川区



——小川産業 基本情報——

- 創業年 1908年創業 / 明治41年創業
- 営業時間
・店頭販売なし
- 住所
東京都江戸川区江戸川6-31-4

<https://shinise.tv/ogawasangho-edogawa/>



吉田家(品川区東大井)

城北・城西・城南 23区外編

・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	
調	府	練	板	北	豊	杉	中	世	目	大	品
布	中	馬	橋	区	島	並	野	田	黒	田	川
市	市	区	区		区	区	区	谷	区	区	区
								区			
1	1	2	2	2	2	2	1	5	2	3	5
軒	軒	軒	軒	軒	軒	軒	軒	軒	軒	軒	軒

都内最高峰のエビフライスポット



1924年創業 (大正13年)

品川区南大井(大森)

入舟

大森駅の東口は、住所で言えば品川区南大井。そんな南大井はかつて東京屈指の花街で、その頃から洋食を提供し続けているのが、お座敷洋食 入舟だ。

名物は天使のエビフライ。ニューカレドニアで獲れた天使の海老を利用し、頭から尻尾までサクサクした歯ごたえが最高なんです。

品川区



——お座敷洋食 入舟 基本情報——

○営業時間

11:30～14:00

17:00～20:30

※日曜日・祝日の月曜日 定休日

○住所

東京都品川区南大井3-18-5

<https://shinise.tv/irifune/>

G20で鮓を提供した名店



1910年創業 (明治43年)

品川区南大井(大森)

松乃鮓

大森駅に近い品川区南大井は、かつて海に面し、海苔や魚介類が豊富に採れる場所でした。

芝の屋台から始まった松乃鮓は、花街として賑わい、海に近かったこの地に店舗を構えられました。お店を支える4代目は、江戸前の技法を守りつつ新たなチャレンジを続けられていますよ。

品川区



——大森海岸 松乃鮓 基本情報——

○営業時間 ※予約制

11:30～13:30

17:30～21:30

※日曜・祝日 定休日

○住所

東京都品川区南大井3-31-14

<https://shinise.tv/matsunosushi-oomori/>

坂本龍馬が愛した蕎麦店



1856年創業 (安政3年)

品川区東大井(立会川)

吉田家

京急線立会川駅は、旧東海道沿い
にあり、坂本龍馬が20歳の時に住
んでいた街です。

そんな立会川で、龍馬も愛したと
されるお蕎麦屋さんが吉田家。打
ち立ての蕎麦と、懐石料理が素敵
な日本家屋の中で食べられます。
歴史を感じながら食べる蕎麦は格
別ですよ。

品川区



——-そば会席 立会川 吉田家 基本情報——-

○営業時間

11:00 - 14:00、17:00 - 20:00

(土・日・祝日は通し営業)

※火曜日定休日

○住所

東京都品川区東大井2-15-13

<https://shinise.tv/yoshidaya/>

揚げ物好き must go!

1900年創業 (明治33年)

南品川 (新馬場・大井町)

櫻井精肉店

京急新馬場と大井町の間には、イギリス人のゼームスさんの邸宅があったことでその名が付いたゼームス坂があり、その坂の途中にあるのが、櫻井精肉店です。精肉販売と、お肉を使った各種揚げ物メインのお店で、オーダー毎に揚げてくれます。ゼームスさんも立ち寄ったのかな。

品川区



——櫻井精肉店 基本情報——

○営業時間

・ 11:00 – 19:00 (土曜日は18:00まで)

※日曜日 定休日

○住所

東京都品川区南品川4-18-14

<https://shinise.tv/sakuraiseinikuten-shinagawa/>

お米屋さんのお握り & お惣菜



1921年創業 (大正10年)

品川区旗の台

沖田精米

東急池上線と大井町線が乗り入れる旗の台駅にある沖田精米は、無農薬米等のこだわりのお米の販売と、そのお米を使ったおにぎり、お惣菜を販売しています。地元のお子さん連れが多い店で、彼らの笑顔を見ると、より美味しく感じられますね。

品川区



——沖田精米 基本情報——

○営業時間

・10:00～19:30

※日・月・祝 定休日

○住所

東京都品川区旗の台4-6-3

<https://shinise.tv/okitaseimai-hatanodai/>

100年越えのお惣菜店



1916年創業(大正5年)

大田区蒲田(梅屋敷)

大越

浮世絵・江戸百景に出てくる蒲田の梅園は、京急蒲田駅のお隣・梅屋敷駅付近にあった公園です。そんな梅屋敷駅出てすぐ側の素敵な商店街の中ほどに、百年続く惣菜店・大越があります。驚くほど種類のあるお惣菜は、化学調味料不使用。美味しく健康になれます。

大田区



——大越 基本情報——

○営業時間

10:00～18:00

※日曜・祝日 定休日

○住所

東京都大田区蒲田2-4-3

<https://shinise.tv/oogoshi-umeyashiki/>

鮭が楽しめるエンタメ空間



1893年創業(明治26年)

大田区西蒲田(蒲田駅)

初音鮭

老舗訪問を始めてから、最も高額なお店となったのが、JR蒲田駅側にある寿司店・初音鮭。中々予約が取れない、ミシュラン店としても知られています。

高級店と言っても、そこは笑いが溢れるエンタメ空間。美味しく楽しめるお寿司、良い事あった際に行きたいですね。

大田区



——初音鮭 基本情報——

○営業時間

17:00- 23:00 (完全予約制)

※水・日曜・市場休場日 定休日

○住所

東京都大田区西蒲田5丁目20-2

<https://shinise.tv/hatsunesushi-kamata/>

関東スタイルの白いくず餅の名店

江戸時代創業

大田区池上

池田屋

日蓮が入滅した地・大田区池上は池上本門寺をはじめとした神社仏閣が多い町。そんな町の名物が、「白いくず餅」です。

小麦を発酵して作るこのくず餅(池田屋さんでは久寿餅と書く)、きな粉と黒蜜をたっぷりにかけて食べます。鉄板の組み合わせ、最高に好きです。

大田区



——— 池田屋 基本情報 ———

○営業時間

10:00 - 17:00

※不定休

○住所

・東京都大田区池上4丁目24-1

<https://shinise.tv/ikedaya/>

配達の定番・スーパーカブの聖地



1923年創業(大正12年)

大田区田園調布

兵隊家

高級住宅街・田園調布の食を支える名店の1つが兵隊家。この珍しい名前は、創業者が軍人であったことに由来している。

兵隊家は、お蕎麦の配達の定番Hondaスーパーカブを早期に採用し、兵隊家でスーパーカブが使われる姿が広告となりました。

大田区

——兵隊家 基本情報——

○営業時間

・ 11:00 - 15:30、17:00 - 20:30

※木曜日 定休日

○住所

東京都大田区田園調布3-14-10

<https://shinise.tv/heitaiya-denenchofu/>



海苔の街にある高級店

（金田中 産地）
江戸時代、日本アルプスより北の山脈が
産地、現在でも水質により山の重さを自然が
海苔に与える。日本でも有数の高級海苔産地。
伊勢湾の海苔で育ったものです。他に比較
的味と香りの異なる海苔は、伊勢湾から
「伊勢湾産」に産地が変更されています。
味は伊勢湾産海苔に比べて、香りと味と香りが
よくて、磯臭い感じがします。



日本を代表する花柳界 新橋で 江戸の味、文化、芸能を今に伝える料亭「金田中」 老舗料亭が選奨する極上の海苔

江戸時代に興り、日本を代表する花柳界となった「新橋」
ここは選ばれし者だけが足を踏み入れることを許される、おもてなしの世界。
「金田中」はその新橋に大正に創業。多くの著名人をはじめ、海外からの賓客を
お迎えして今日に至ります。
この日本を代表する老舗料亭産地の海苔は、日本全国の産出量の1%にも満たず
市場に出回る事さえ滅多にない「伊勢湾産」の幻の極上海苔。
その中から更に美味しいものだけを厳選し、創業140有余年の伝統の匠の技で
一枚一枚丁寧に仕上げました。

大田区大森は、海を埋め立てて羽田空港ができる前まで、海苔の産地として知られていました。海苔が採れなくなった今も、海苔加工の会社は沢山営業を続けています。そんな海苔の街・大森で、高級店の代名詞が吉田商店。有名お寿司屋さんや、料亭がこちらの海苔を使っています。

1872年創業 (明治5年)

大田区大森南

5,400円 (税込)
吉田商店

大田区



—— 吉田商店 基本情報 ——

○営業時間

・10:00～17:00

※日・祝・年末年始・お盆 定休日

○住所

東京都大田区大森南4-8-8 2F

<https://shinise.tv/yoshidashoten-oomoriminami/>

カレー南蛮、発祥のお店



1892年創業 (明治25年)

目黒区上目黒

朝松庵

東京の老舗店巡りで楽しいのは、今一般的に食べられている食べ物の元祖店が多く残っていること。人気スポット中目黒の駅近くにある朝松庵は、カレー南蛮と、カレー丼発祥のお店です。元祖のカレー南蛮は、1900年代初頭生まれで、すでに百年以上の歴史ある食べ物なんです。

目黒区

——朝松庵 基本情報——

○営業時間

・12:00 - 15:00、17:30~19:30

※火曜 定休日

○住所

東京都目黒区上目黒2-42-12



<https://shinise.tv/asamatsuan-kamimeguro/>

東大生御用達の老舗食堂

明治時代創業

目黒区駒場

菱田屋

東大の1・2年生が通う駒場キャンパスの近くにあり、東大と歴史を共にするのが、食堂・菱田屋。元々は東大向けの仕出し料理屋として始まっています。

店内に入ると、東大生・教授・近隣の方に溢れ、特有の偏差値の高さを感じるお店です。ある種最も高偏差値が集まる食堂かも？

目黒区



—— 菱田屋 基本情報 ——

○営業時間

11:30 - 14:00、17:30 - 22:00

(土曜日は夜営業のみ)

※日曜・祝日 定休日

○住所

東京都目黒区駒場1-27-12

<https://shinise.tv/hishidaya-komaba/>

三軒茶屋で最も歴史あるベーカリー



1903年創業(明治36年)

世田谷区三軒茶屋

パングワン

店内のところどころにペンギンが置いてあり、ペンギンの形をした名物パンを販売するのが三軒茶屋駅そばのパングワン。フランス語で、ペンギンという意味だそう。だからだったのか。

2018年に一度休業した際に大きなニュースになりましたが、2019年に無事復活。長く続きますように。

世田谷区



—— ぱんやのパングワン 基本情報 ——

○営業時間

・ 10:30 - 15:00

※日曜日・月曜日 定休日

○住所

東京都世田谷区三軒茶屋1-36-15

<https://shinise.tv/pingouin/>

おしゃれお煎餅 from 三軒茶屋



1921年創業(大正10年)

世田谷区太子堂 (三茶)

大黒屋

おしゃれタウン三軒茶屋の駅直結のビルといえば、キャロットタワー。その地下1階に店舗を構えているのが、大黒屋だ。

八丈島で修業した初代の味を守り続け、近年は八丈島の明日葉や島とうがらしを使ったシリーズ、浅沼煎餅を販売されています。三茶らしいおしゃれ感ありますね。

世田谷区



——大黒屋 基本情報——

○営業時間

10:00～20:00

※元日 定休日

○住所

東京都世田谷区太子堂4-1-1 キャロットタワー B1F

<https://shinise.tv/daikokuya-sancha>

老舗製麺店運営のラーメン屋



1917年創業(大正6年)

中野区新井

麵彩坊 中野本店
(大成食品)

新宿区大久保にて支那そば製造販売・大成軒としてオープンした同社は、昭和初期に中野区へ移転、今はラーメン屋を支える裏方として、多くのラーメン店を支える。そんな同店が運営するラーメン店が麵彩坊 中野本店。麵の旨さをストレートに味わえるメニューが揃ってます。

中野区



——大成食品 / 麵彩坊 中野本店 基本情報——

○営業時間

・ 11:00～15:00

・ 17:30～20:00 (月曜日は夜営業なし)

※無休

○住所

東京都中野区新井3-6-7

<https://shinise.tv/mensaibo-nakano/>

マツコ絶賛、あんこホットケーキ



1925年創業(大正14年)

杉並区阿佐ヶ谷南

とらや椿山

阿佐ヶ谷は、大正時代には線路が通っていたものの、まだまだ牧歌的な農道があるような街だったそう。そんなころからお店を続けているのが、とらや椿山。マツコ氏の番組に登場した、名物のホットケーキは、あんこがたっぷりかかっています。カロリーを楽しむ罪な味です。

杉並区



——とらや椿山 基本情報——

○営業時間

・ 9:30 - 18:00

※定休日なし

○住所

東京都杉並区阿佐谷南1-33-5

<https://shinise.tv/toraya-chinzan-asagaya/>

鰻・焼き鳥が楽しめる老舗食堂

明治時代創業

杉並区阿佐ヶ谷南

稲毛屋

阿佐ヶ谷駅から続くパールセンター商店街にて、惣菜販売権・食堂を営業するのが稲毛屋。牛込で創業し、宮内庁御用達にもなっていた名門店で、昭和初期に阿佐ヶ谷へやってきました。

名物は焼き鳥と鰻。店内でその両方を頼みビールを飲めば、もう最高です。

杉並区



——稲毛屋 基本情報——

○営業時間

・ 11:00 - 20:00

※無休

○住所

東京都杉並区阿佐谷南1-35-24

<https://shinise.tv/inageya-asagaya/>

池袋No.1の老舗スポット



1920年創業(大正9年)

豊島区池袋

**タカセ
洋菓子店**

池袋へ行ったら絶対に訪問してしまうのが、タカセ洋菓子店。時間がないときは、1階でパンを買い、時間があれば2階や9階でお茶をする。ランチタイムなら3階のレストランだ。

どのフロアも魅力あふれるけれど、個人的には9階でサバランとコーヒーがベストです。

豊島区



——タカセ洋菓子 基本情報——

○営業時間

・8:00～22:00

※1F パン・洋菓子コーナー、2F 喫茶室、3F レストラン、9F コーヒーラウンジで営業時間異なる

※月曜日 定休日

○住所

東京都豊島区東池袋1-1-4 1F・2F・3F・9F

<https://chinisa.tv/takase-yogochi/>

ホワイトチョコレート

伊豆丹那地方の粉乳を使用したホワイトチョコはミルク風味が強くとってもまろやか。ご満足いただける自信作です。

ミルクチョコレート

ほのかに香るキャラメル風味のミルクチョコレート。口どけの良さをお楽しみ下さい。

ビターチョコレート

カカオ分70%のほろ苦い大人の味わいです。芳醇な香りをお楽しみ下さい。

あのテーマパークのお菓子を作る店



1886年創業(明治19年)

豊島区池袋

芥川製菓

日本にチョコレートが伝わってから100年以上が経つ。最初にチョコを作ったのは風月堂で、次いで森永、そして芥川製菓だ。芥川製菓のことは知らないかもしれないけれど、あのテーマパークのお菓子等、OEMでバリバリ活躍中。直営店でのみ購入可能な自社製品もめっちゃ美味しい。

豊島区

— 芥川製菓 直営 池袋ショッピングパーク 基本情報 —

○営業時間

・10:00 – 21:00 (日・祝は19:30まで)

※無休

○住所

東京都豊島区南池袋1-29-1 地下1階



<https://shinise.tv/akutagawaseika-ikebukuro/>

八つ目うなぎが食べられるお店



1926年創業(大正15年)

豊島区巣鴨

八つ目やうなぎ
にしむら

おばあちゃんの名産と呼ばれる巣鴨にある、八つ目うなぎを提供するにしむら。八つ目うなぎはうなぎに似た、ちょっとグロテスクな生き物で、オーダーするときに「クセありますよ」と釘を刺される程度に個性的な味がします。元気になりたい人は是非食べてみて下さいね。

豊島区



—— 八つ目やうなぎにしむら 基本情報 ——

○営業時間

10:30～19:00

※土日を除く7、8日を中心に定休日

○住所

東京都豊島区巣鴨3-34-2

<https://shinise.tv/yatsumeya-sugamo/>

全世代に愛される100年ベーカリー



1916年創業(大正5年)

豊島区巣鴨

喜福堂

深川で創業して、関東大震災を機に巣鴨へやってきた喜福堂は、創業当時からあんこを使った商品が定番。

名物である手作りあんぱんに加えて、近年はマツコさん絶賛のクリームパン、カレーパンも有名。お子様からおばあちゃんまで、全世代が通う百年ベーカリーです。

豊島区



—— 喜福堂(KIFUKUDO) 基本情報 ——

○営業時間

・ 10:00 - 18:00

※火曜日 定休日、ただし4が付く日と祝日は営業

○住所

東京都豊島区巣鴨3-17-16

<https://shinise.tv/kifukudo-sugamo/>

落語”王子の狐”の舞台となった老舗

1648年創業(慶安元年)

北区岸町

扇屋

落語・王子の狐は、美女に化けた狐と、それを騙そうとする男の話。その舞台となったのが、料理屋時代の扇屋で、落語内でお土産として使われる玉子焼きは、今も販売されています(現在は玉子焼き専門店です)。狐が化けた美女が食べたかもしれない玉子焼き、食べるしかないですよ。

北区

——扇屋 基本情報——

○営業時間

13:00～19:00

※水曜日 定休日

○住所

東京都北区岸町1-1-7 新扇屋ビル 1F

<https://shinise.tv/ougiya-ouji/>

銀座木村屋で修業したパン屋

1889年創業(明治22年)

北区王子

明治堂

新しいもの好きの創業者がパンの美味しさに感動し、銀座木村屋で修業し開業したのが明治堂。当時はまだ東京にパン屋さんが10軒もなかったのだそう。

昔ながらの惣菜パンだけでなく、ハード系のパンまで幅広いラインナップ。最近はあん食パンの新店も開業し、進化し続けています。

北区

——ベーカリーカフェ明治堂 基本情報——

○営業時間

・ 6:30 - 19:00

※日曜 定休日

○住所

東京都北区王子1-14-8

<https://shinise.tv/ouji-meijido/>

コッペパンを作ったお店がルーツ



1913年創業店にルーツ

板橋区大山町

マルジュー

江戸末期に伝わったパンは、日本でも100年以上食べられており、日本独自のパンも複数生まれている。そのうちの1つがコッペパンは、日本人に合う柔らかいパンとして丸十が生み出し、パン普及に一役買うことになる。そんな丸十の暖簾分け店マルジューは、今もコッペパンが名物です。

板橋区



—— マルジュー 基本情報 ——

○営業時間

・7:00-21:30

※年中無休

○住所

東京都板橋区大山町5-11

<https://shinise.tv/marujuu-ooyamacho/>

あらゆる鳥惣菜が揃うお店

1895年創業 (明治28年)

板橋区仲宿

鳥新

江戸時代、五街道が整備され、江戸四宿と呼ばれる宿場町ができました。新宿・品川・千住、そして板橋です。

そんな板橋宿の跡地には、百年越えの肉屋が少なくとも3軒あります。そのうちの1軒、鳥を中心に扱うのが鳥新。何を買っても美味しい、家の近くに欲しい老舗店です。

板橋区



——鳥新 基本情報——

○営業時間

10:00 - 19:00

※日・祝 定休日

○住所

東京都板橋区仲宿39-3

<https://shinise.tv/torishin-itabashi/>

嵐にしやがれ登場の焼きそばパン



1916年創業 (大正5年)

練馬区栄町 (江古田)

マザーグース

巣鴨で創業し、戦後江古田へと移ったパン屋マザーグースは、地元の給食パンを作る地域密着型のお店です。

コッペパンや各種お惣菜パンが充実する同店の名物といえば、焼きそばパン。嵐にしやがれに登場した少し変わった形をしています。

練馬区

—— マザーグース 基本情報 ——

○営業時間

8:00～20:00

※無休

○住所

東京都練馬区栄町29-2

<https://shinise.tv/mothergoose-ekoda/>

フレーバー多数の どら焼き専門店



1875年創業 (明治8年)

練馬区北町 (赤塚)

神馬屋

寺子屋を営む傍ら、絵馬を描いていたことから、神馬屋と名乗ることになった同店は、和菓子店として始まり、現在はどら焼きの専門店をされています。

一般的なあんこ入りはもちろん、いちごあん・コーヒーあん・ゆずあん等、常時複数のフレーバーがあります。きっとお気に入りが見つかりますよ。

練馬区



——神馬屋 (じんめや) 基本情報——

○営業時間

9:30~18:30

※日曜日 定休日

○住所

東京都練馬区北町3-20-2

<https://shinise.tv/jinmeya-nerima/>

洋菓子&イタリアンの名店



1868年創業(明治元年)

府中市宮町

モナムール
清風堂

和菓子屋・清風堂として始まった同店は、先代のご主人によって、洋菓子&イタリアンのお店に生まれ変わりました。積み重ねてきた歴史を大切にしつつも、映える現代的なお菓子の数々、見ているだけでも楽しい気持ちになってきますよ。

府中市



——モナムール清風堂 基本情報——

○営業時間

・フランス菓子・カフェ部門

10:00から22:00

※年中無休

○住所

東京都府中市宮町2-1-1

<https://shinise.tv/monamour-fuchu/>

東京名物・深大寺そばの名店



文久年間創業(1861-64)

調布市深大寺

元祖嶋田家

調布市の深大寺は、江戸期から「そばの名所」として知られる場所。三代将軍家光公が食べ褒め称えたという歴史も。

そんな深大寺周辺には今も10軒以上の蕎麦屋さんが営業中。その中で最も歴史あるのが、元祖嶋田家。歴史と共に味わってみてください。

調布市



—— 元祖嶋田家 基本情報 ——

○営業時間

10:00～18:00(L.O.17:30)

※月曜日 定休日、月曜日が祝日の場合 翌日定休日

○住所

東京都調布市深大寺元町5丁目12-10

<https://shinise.tv/shimadaya-chofu/>