

魚米 横山欣司さん



「うまい魚を」って
お客さんが多いよ

うちは少々高くても

魚米

「おかず横丁」ができた当時から続く鮮魚店。刺身も焼き魚も、一口食べてみれば、そのおいしさに目からウロコ！ マグロはコクがある黒マグロ系しか取り扱わないというこだわりよう。「うまい魚を食べてほしいからね。少し値が張るかもしれないけど、ごめんね〜」と5代目の横山さん。「いや、むしろお値打ちでしょ!」という常連さん、増加中です。



うちの逸品

ぎんだら 480円(左)
さば 280円(右)

台東区鳥越1-6-5 ☎ 03-3851-8743
【営】10:00~18:30 【休】日・祝

MiSuZuYa

プリント地や刺しゅう入りなど、愛らしいくすみボタンがズラリ。店内には、ブローチやヘアゴムにリメイクしたサンプルが飾られ、眺めているだけでも楽しい。「ワークショップもするので、自分だけのオリジナルを作りに来て!」と店主の片岡清高さん。大きな手で、小さなボタンをくるみながらにここに。おかず横丁に「もの作りの風」を吹き込んでいます。



うちの逸品

ロゼット 1,000円(左・中)
刺しゅうのブローチ 800円(右)

台東区鳥越1-6-6 ☎ 03-3864-1293
【営】13:00~19:00 【休】不定休

この大きな手で
一つひとつ
くるんでいます!



MiSuZuYa 片岡清高さん、一美さん夫婦

大佐和老舗

創業から約160年、日本茶とのりを販売。「急須で入れたお茶は茶葉の甘みが出て、トロっとしておいしいんですよ」と村中店長。お茶の種類や入れ方のコツ、味わいの違いなど実直に丁寧に教えてくれるので、次から次と聞いてみたくくなります。店内にはベンチが置かれ、お茶のサービスも。ゆっくり好みのお茶を選んでみて。



うちの逸品

オリジナル緑茶
「大老 風」 1,188円(左)
「大老 月」 864円(右)

台東区鳥越1-10-1 ☎ 03-3861-2687
【営】9:30~18:30 【休】日・祝



大佐和老舗 村中繁さん

急須で入れたお茶は
やっぱりおいしいですよ

おかず横丁の

にこまる

なお店

※表示価格は税込です。



浅草鳥越おかず横丁 松屋 遠藤剛さん

町の名店
鳥越の名物に
したいんですよ

浅草鳥越おかず横丁 松屋

創業以来精肉と総菜で地域から人気を集めていた「松屋肉店」が、2017年春にリニューアル。3代目の遠藤剛さんが、焼豚と煮卵に特化して、土曜日に50個限定で店頭販売。「祖父の代から100年。この街の名店にしたい」と鳥越愛を語ります。味はもちろん、ユニークな販売方法も話題になり、行列ができることも。今ではおかず横丁の名物店に!

うちの逸品

焼豚
1,000~2,000円
※重さにより異なる



台東区鳥越1-1-6 ☎ 03-3851-4441
【営】土曜のみ営業
【休】13:00~売り切れ次第終了

うまいもの作りたいたいから
素材にはトコトンこだわる



港家 若林昭一郎さん

港家

「上質な素材で丁寧な仕事を」という代々の教えを「当たり前」とサラリ。北海道十勝産のアズキにこだわり、コトコト炊いたあんこは絶品。これに煮詰めた砂糖をかけた「石衣」は、スキッと甘さで後を引く一品。わざわざ遠くから買ってくるお客さんもいるそう。5~9月ごろまではおいしいかき氷も販売。おかず横丁の夏の名物です。

「ふぶき」(左)
「茶まんじゅう」(右)
共に110円

うちの逸品



台東区鳥越1-15-1 ☎ 03-3851-9801
【営】10:00~18:30 【休】不定休

ヘアースペース・ボウイ

都心の有名美容室で腕を磨き、おかず横丁に店を構えて30年。牧野さんの技術に惚れ込んで、なんと広島県から通っていたお客さまもいたとか。「鏡越しじゃないと照れちゃうんです」と言う牧野さんだけど、どのお客さまとも楽しそうにおしゃべり。まさにオーダーメイドの対応です。看板犬のジルクんは、お客さまを、(だいたい)ドア前でお見送りしてくれます。

広島から来てくれた
お客さんもいたんですよ



ヘアースペース・ボウイ 丸山美穂さん

うちの逸品

ドライカット 5,000円
濡らさず、細かい毛束をカットする。髪型の微妙なニュアンス作りはおまかせ!

台東区鳥越1-14-1 ☎ 03-3851-2834
【営】月・水~金10:00~19:00
土・日・祝9:00~18:00
【休】火、第3水

酒好きだからね
そりゃ
うまいもの考えるよ



鳥越まめぞ 中尾久泰さん

鳥越まめぞ

「酒に合う料理を考えてたら、どんどんメニューが増えちゃって」と、酒好きの中尾さん夫婦が営む店には、酒との相性が良さそうな料理がたくさん。岐阜の蔵元「若葉」の酒粕で漬けたトロサーモンやタラコの中尾さんの自信作! 一押しは、郡司味噌店の味噌で漬けたクリームチーズ。「全国各地のうまい酒もそろってま〜す!」



いらっしゃいませ

うちの逸品

カツサンド 864円
テイクアウト 900円



台東区鳥越1-1-5 ☎ 03-5829-9877
【営】ランチ(火~金)11:30~14:00
ディナー 18:00~22:00
【休】日・祝(土曜不定休)

デザインだけじゃなくて
自分でも織りたくなったのよ

つばめ工房

かれこれ35年、フリーランスでテキスタイルのデザインや企画を手掛けてきた高橋さんが、「自分で染織したい」と開いた工房。デザインを起こし、もめんやカシミアなどの天然素材を草木などで染色し、丁寧に糸織り。機織された布製品は、どれも吸い付くように滑らかな肌触り。他にも、ラオスの布雑貨や作家もののできるような陶器もあります。

うちの逸品

カシミアのストール
「冬のマリン」 68,000円(左)
「オーバーショット柄」 86,000円(右)



台東区鳥越1-12-1 ☎ 03-6312-4081
【営】11:30~18:30 【休】木



つばめ工房 高橋京子さん