

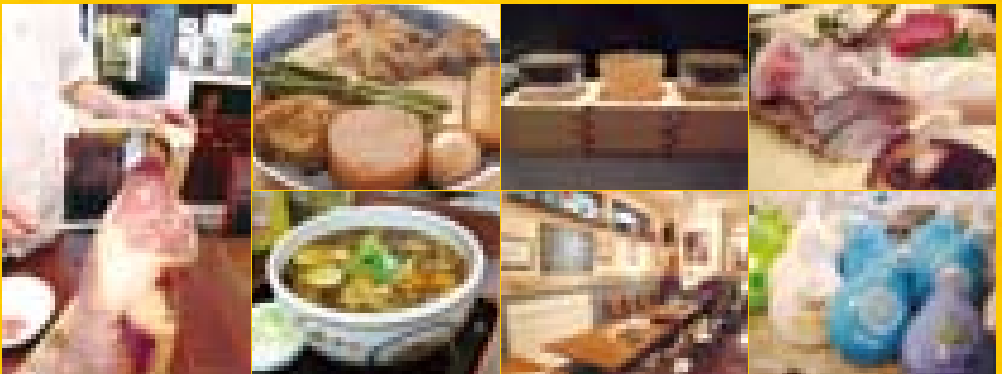


平成 21 年度

港区商店グランプリ 受賞店舗ガイド

我が店の『おもてなし』

✿ お得なクーポン券あります！





港区商店グランプリは、「お客様に愛されるお店づくり」及び「お客様へのおもてなしの心」に意欲的、積極的に取り組んでいる区内商店を審査・表彰することにより、商店経営の改善発展と区内商業の振興に役立てるものです。

おもてなし…

モノを持って成し遂げる。五感と心に満足と感動と余韻を与える待遇。

〈主催〉 港区 港区商店街連合会 港区商店街振興組合連合会 東京電力株式会社銀座支社



目 次

CERVECERIA GRANVIA	P.4
新橋 お多幸	P.5
酒処 counter	P.6
鯔心	P.7
三田 更科	P.8
レミズダイニング	P.9
Big Wave -zacca-	P.10
なるほど おもてなしCool!	P.11
グランプリ受賞店舗 MAP	P.12
19・20 年度グランプリ受賞店	P.14
21年度おもてなしクーポン	P.21



セルベセリア グランビア

CERVECERIA GRANVIA

赤坂通り中央会
飲食業

自家製生ハムとスペインらしい明るく、気軽な雰囲気



独学で生ハムの製法を確立した店主の金子裕二さん。もともと「セルベセリア」とは、「ビールの居酒屋」といった意味で、気軽に利用してほしいとの気持ちが込められています。店頭で熟成された自家製生ハムが目をはきまします。

ブルーと白を基調にした明るい雰囲気がいっぱいのスペイン料理店「CERVECERIA GRANVIA (セルベセリア グランビア)」。

ときに元気なスペイン語や英語が飛び交う、インターナショナルな空間でもあります。外国人にも利用しやすいようにとスペイン語ができる従業員もいます。メニューも3カ国語で対応しています。

料理は、パエージャはもとより、エビやイワシなどの魚介類を使った小皿料理やたまご料理、肉料理などバラエティに富んでいます。そして、なんといってもおすすめは「自家製生ハム」。1年から2年熟成させてできた豊かな香りと味わいは、まさに感動ものです。店主・金子裕二さんが30数年前に初めて行ったスペインで、生ハムの味わい深さに驚き、独学で生ハムづくりに挑戦し10年以上かけて日本での製法を確立してきました。「なぜ日本で日本人が作れるのかと、スペイン人が驚きますね」(金子さん)。



オーダーしてスペインで焼いたタイルも雰囲気を盛り上げます。スペイン語や英語にも対応でき、料理のほかスペインワインも豊富です。



所 港区赤坂 6-4-15
☎ 03-6277-8621
営 月～金 11:30～24:00
土 12:00～23:00
休 日
駅 東京メトロ千代田線 赤坂駅
から3分
HP <http://www.granvia.jp/>

所…住所 ☎…電話番号 営…営業時間 休…定休日 駅…最寄り駅 HP…ホームページアドレス

しんばし おたこう

新橋 お多幸

新橋赤レンガ通り発展会
飲食業

伝統のおでんと季節感あふれる料理を明るく、なごみある雰囲気



1年中、季節のおでんを味わうことができます。代表の柿野幹成さん(左)とのおでん場職人で店長の木下善充さん(右)。

創業は昭和7年。以来、三代にわたって濃口醤油でじっくり煮込んだ関東風のおでんの味を守り伝えてきました。平成20年8月に、新橋1丁目から現在の新橋3丁目に移転しましたが、この道、30、40年という職人さんたちが仕込むおでんの味に変わりはありません。大根、とうふ、練り物などが常に24種類あり、季節に応じて、落(ふき)や竹の子、里芋やぎんなんなどが加わります。また、新鮮なイワシとアジから作る自家製つみれは、他では味わえない逸品としてお客さまに長く愛されています。また、かわいらしいお土産用の容器もあります。

なお、おでんは1年中味わうことができますが、その他にも、お刺身、酢の物、揚げ物、焼き物など昔ながらの季節感あふれる料理も提供しています。訪れるお客さまの年齢層も20～70代と幅広く、家族連れのお客さまも多いそうです。明るく清潔な店内でおいしく、ゆったりと伝統の味を堪能することができます。



新店舗になっても、おでんの味はもとよりお客様をおもてなす気持ちも変わりません。毎月のメニューは、社長と板前さんなどの従業員全員で会議を開き、試食して決めていきます。〈総席数95席、ご宴会40人位まで〉

お土産用の容器



所 新橋 3-7-9 カワベビルB1
☎ 03-3503-6076
営 月～金 16:30～23:00
土 16:30～22:30
休 日・祝
駅 JR・都営浅草線 新橋駅より徒歩4分。東京メトロ銀座線・ゆりかもめ 新橋駅より徒歩5分
HP <http://www.shinbashi-otakou.com/>

さけどころ カウンター

酒処 counter

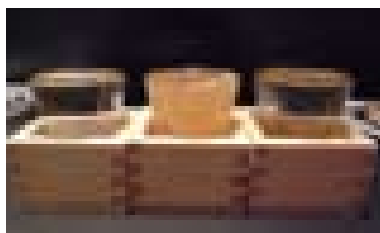
ニュー新橋ビル四階商店会
飲食業

おいしく、お得。なのに、落ち着くカウンター。「利き酒セット」が楽しい



料理好きの佛木康子さん自らが築地に出向いて仕入れをし、調理するメニューの数々。鰻ぐりから焼き、紅鮭ハラス焼、じゃが明太チーズなどおいしいと好評です。焼酎は佐藤(黒)(白)(茶)600円など、日本酒は久保田千寿700円、八海山650円など、そのほか泡盛、梅酒、ワインもあります。

その名のとおり、カウンター9席だけの小さなお店です。平成21年2月にオープンしました。若い頃に調理師の資格を取り、その後、水産会社や飲食店に勤務をしていたというオーナーの佛木康子さん。魚と野菜はすべて自ら築地に足を運び、焼酎は熱意と味覚の確かさから九州の卸業者より信頼を得て、直に仕入れています。お客さまへの気配りとはもとより、素材への目利き、料理に込める愛情などに、これまでの経験が活かされます。「ニュー新橋ビル4階はとても静かなので、お客さまが『落ち着く』と感じるようなお店にしたいと思いました」と佛木さんは話します。なお、3つの銘柄が楽しめる「利き酒セット」(1000円)が人気です。3銘柄を自由に選択でき、焼酎を3種類でも、日本酒、焼酎、ワインといった様々な組み合わせもOKです。「落ち着く、おいしい、たのしい、お得」。カウンターでそんな隠し味も味わえます。



たくさんのお酒の中から3銘柄を選んで味わえる「利き酒セット」(1000円)は、楽しくて、お得と人気です。



所 新橋 2-16-1
ニュー新橋ビル4F
☎ 03-6206-1288
🕒 17:00～23:30(月～金)
📅 日・祝(土曜は予約のみ)
🚶 JR・都営浅草線 新橋駅より徒歩1分、東京メトロ銀座線・ゆりかもめ 新橋駅より徒歩2分
🌐 <http://chillout-counter.seesaa.net/>

すし しん

鮓心

白金商店会
飲食業

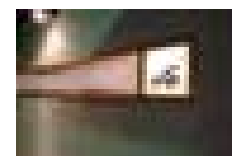
大切なのは、鮓店としてのさまざまな「心」くばり



「心」を大切にする理想の鮓店をめざして平成21年3月にオープン。店主の中村導昌さんと女将を務める奥さん

何よりも「心」を大切にしたいとの思いが、店の名前になりました。平成21年3月、白金にオープンした「鮓心」。31歳の店主・中村導昌さんは、18歳のとき自分の店を持ちたいと夢を抱き、築地の老舗鮓店で住み込みの修業をし、その後、広尾の鮓店でさらに鮓職人としての年季を積みましました。辛い修行時代は「負けない心」を強くしたといいます。

中村さんが理想としたお店は、「気軽に入れるけれど、ネタがよく、しっかり仕込みもし、おいしくて、会話も楽しめる心が安らぐ鮓店」とのこと。そんな想いを実現させるため、営業も近隣の会社員や住民の方が利用しやすい営業時間にし、リーズナブルな値段設定を心がけています。そして会社員だった奥さんも現在は、「女将」としてお店を支えています。今では、お客さまの声から、出前も対応しています。2階は座敷で個室にもなるので、各種宴会や法事などの利用もできます。



おいしくて、リーズナブルで、会話ははずむ鮓店です。1階はカウンター9席、2階は座敷16席(個室4席)。



所 白金 3-1-5
☎ 03-3280-3454
🕒 火～金 17:30～翌3:00
土・日・祝 12:00～15:00、
17:30～23:00
📅 月
🚶 東京メトロ南北線・三田線 白金高輪駅より徒歩5分

みた さらしな

三田 更科

三田商店街振興組合
飲食業

味、値段、接客、器など、お客さまが気持ちよく味わえるように

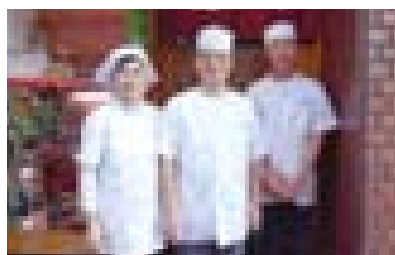


客席は1階と地下1階。階上には製麺所があります。定番の「天せいろ」、「鴨せいろ」のほかメニューは豊富です。息子さんも一緒に働き、跡継ぎとして頼もしくなりました。

二 田通りに蕎麦のお店をかまえて30年。商店街は様変わりしたものの、「おいしい食事を気持ちよく、安く、早く召し上がってもらいたい」という三田更科の基本姿勢は変わりません。昼はJR田町駅界隈に勤める会社員のランチ、そして夕方からは仕事帰りの気軽な「一杯」の語らいの場として多くのお客さまに愛されています。

蕎麦や出汁は、ビル階上にある製麺所で毎朝作り、昼になると厨房で店主の廣瀬國夫さんと奥さん、息子さんの家族や従業員の皆さんがてきぱきと一品、一品仕上げ、お出ししていきます。定番メニューの「天せいろ」、「鴨せいろ」のほか、冬は「鍋焼きうどん」が人気です。

「一貫して、お客さまの立場に立った接客態度、清潔な店内、きれいな器。そして家族と従業員の和と健康を心がけています」と廣瀬さんは話します。長年にわたって愛されるおもてなしは、シンプルゆえに奥が深いことがわかります。



三田更科は、昭和54年この地で開業しました。「家族経営なので、家族の和が大事」と廣瀬さんは語ります。



所 芝5-29-25
☎ 03-3455-6888
営 11:00～21:00
休 土・日・祝
駅 都営三田線・浅草線 三田駅
より徒歩3分。JR田町駅より徒歩5分

レミズダイニング

魚らん銀座商店会共同組合
飲食業

気軽でおいしく、音楽もよし。「あったらいいな」のレストラン



オーナーの山口裕美子さん（写真上右）の愛称「レミ」が店名に。基本はイタリアンだけど、焼酎も和食もありの楽しいレストランです。

レミズとは「レミさんの」という意味。白金界隈が地元というオーナー・山口裕美子さんの愛称を店名にいました。というのも、「料理をつくってホームパーティをするのが大好きで、友達からお店を開けばいいのにとずっと言われてきた」というほど料理とおもてなしが上手だからです。そんなレミさんご夫妻によるレストランは、「自分たちが行きたい、あったらいいな」と思ってきた、ゆっくり食事ができて、気軽で、お客さまが主体になる、音楽も楽しめるものです。シェフが作るパスタやピザといったイタリアンを基本にしても、焼酎や白もつ煮込みもあって、和食派もOK。しかも、高価ではなく、野菜もスイーツも、ジュースもおいしい。

毎週金曜日の夜には、ピアノとギターの生演奏を通常価格で楽しむことができます。「あったらいいな」と夢見ていた、気軽で、おいしい、楽しい、ワイワイ（和伊和伊）できるレストランです。



毎週金曜日には、ピアノとギターの生演奏があり、雰囲気グッと盛り上がります。



所 高輪1-3-17
☎ 03-3441-0303
営 火～金 8:00～23:00
ランチタイム 11:00～14:00、
ティータイム 14:00～17:00
土 11:00～23:00
日・祝 11:00～22:00
休 月
駅 東京メトロ南北線白金高輪
駅2番出口よりすぐ歩1分



ビッグウェーブ ザッカ

Big Wave -zacca-

東麻布商店会
生活雑貨小売業

毎日使うモノのなかに楽しい発見。輸入の日用品で生活提案

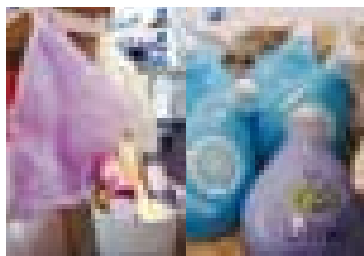


海外の石鹸、洗剤、バス用品などちょっと変わった、おしゃれな日用品でライフスタイルを提案しています。

東 麻布のいーすと通り入口。石鹸や洗剤、タオルなど毎日使う日用品がおしゃれに並ぶお店が「Big Wave -zacca-」です。日本製も揃っていますが、スウェーデン、ドイツ、イギリス、ニュージーランド、などからの輸入品が多く、ちょっと変わった色合いや形、香りの品々が、多くのお客さまの興味をかき立てます。

代表の築瀬誠治郎さんは、「普段に使う日用品も、少し変わったデザインや色に出会えると思わぬ発見があって、楽しくなりますよね」と話します。実は、当店で人気のスウェーデン製のハンドソープは築瀬さん自身が気に入り、努力のすえに輸入できるようになった商品です。「お客さまから、こういうものがほしいと求められれば、もちろん一生懸命、探します」と胸を張ります。

バニラやラベンダーの香りのついたきれいなゴミ袋、パッケージが美しい石鹸、ユニークな形の歯ブラシなど、ライフスタイルを提案する日用品を気軽にプレゼントにするお客さまも増えています。



デザインがかわいいスウェーデン製のハンドソープや、バニラやラベンダーの香りのついたゴミ袋など気兼ねなプレゼントにも重宝です。



所 東麻布 2-29-8
☎ 03-3584-7351
🕒 10:30 ~ 21:00
📅 日・祝
🚶 都営大江戸線 赤羽橋駅より徒歩2分。東京メトロ南北線 麻布十番駅より徒歩7分

なるほど

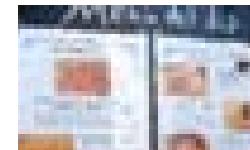
おもてなし

COOL!

スペイン語と英語、日本語のメニューが用意され、スペイン語が話せる従業員がいる。

→ 海外からの旅行者や在住者にとって、うれしい。

(CERVECERIA GRANVIA)



「一、笑顔で迎え、感謝で送れ 二、どんな仕事にも責任をもって」など十箇条を店内に掲げ、社員が肝に銘じている。

→ 真面目に取り組んでいる姿の背景がよくわかり、信頼感が増す。(新橋 お多幸)



カウンターだけのバーなのに、愛情こもった季節感あふれるおいしい一品がある。

→ ほっと一息のひととき、「うまい!」は明日からの元気のもと。

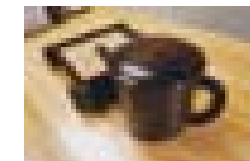
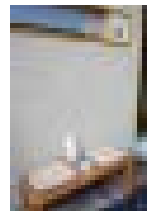
(酒処 counter)



店内は禁煙。でも愛煙家のお客さまのために外にベンチと灰皿を置いている。

→ 「心」くばりがうれしい。

(鯨心)



入ってすぐに目にとまったピクルスの大きな瓶がカラフル!

→ お料理とお仕事を楽しんでいる雰囲気が伝わってくる。

(レミズダイニング)



気軽なお店なのに、名入りの塗りの器などを使っている。

→ 蕎麦に対する真摯なこだわりと心意気を感じられる。

(三田 更科)



たかが石鹸、されど石鹸。パッケージの美しい石鹸と小枝のような石鹸置ききのディスプレイ。

→ 毎日使う日用品が、素敵に思えてくる。日々を大切にというメッセージが感じられる。(Big Wave -zacca-)

グランプリ受賞店舗 MAP

平成21年度受賞店舗

① CERVECERIA GRANVIA	P.4
② 新橋 お多幸	P.5
③ 酒処 counter	P.6
④ 鮓心	P.7
⑤ 三田 更科	P.8
⑥ レミズダイニング	P.9
⑦ Big Wave -zacca-	P.10

平成20年度受賞店舗

① にっぽんの洋食 赤坂 津つ井	P.14
② しゃぶしゃぶ・すき焼き 瑞雲	P.14
③ 新橋ベースボール居酒屋 三冠王	P.14
④ コーヒーロースト SAI	P.15
⑤ Hair Cut KAWAMURA	P.15
⑥ 仙台坂 ますもと居酒屋	P.16
⑦ ヨロズヤ文具店	P.16
⑧ Restaurante Carioca by R.Ramos	P.16
⑨ ふじ鮓	P.17

平成19年度受賞店舗

① 平野屋紙文具店	P.17
② 化粧品のお店 長尾	P.17
③ 安曇野庵 新橋店	P.18
④ N's hair	P.18
⑤ Bar Socie	P.18
⑥ メイストン商会	P.19
⑦ とんかつ明石	P.19
⑧ 東京ガスライフバル港 みなと店	P.20
⑨ 魚三昧 芳志	P.20
⑩ 浜野無線 芝店	P.20

