



港区商店グランプリ 受賞店舗ガイド

～港区 おもてなし自慢～

平成 26 年度

買い物やお食事に。

本誌で紹介した店舗の
クーポン付き

港区産業振興課



港区商店グランプリは、顧客満足やサービス向上のために、時代の要請に即応しながら、意欲的、積極的に商店経営に努めて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を図り、区内商業の振興に寄与することを目的としています。

港区

港区商店街連合会

港区商店街振興組合連合会





港区商店グランプリ受賞店舗ガイド

目次

	福島屋	2
	新橋徳壽	3
	酒肴菜 秀吉	4
	子安薬局 六本木店	5
	そらき	6
	canti canti	7
	中華桃太郎	8
	新橋鶴八分店	9
	Tsukuda STEAKHOUSE	10
	平成 26 年度 受賞店舗一覧	11
	グランプリ受賞店舗 MAP	12
	平成 25 年度 グランプリ受賞店舗 ..	14
	平成 24 年度 グランプリ受賞店舗 ..	18
	平成 26 年度 クーポン券	21

凡例

 住所	 電話番号	 営業時間
 定休日	 最寄駅	 ホームページアドレス



港区長賞

自家製さつま揚げ
おでん

ふくしまや
福島屋

平成
26年度

大正 10 年創業！ 原点を大切に進化する老舗おでん店



麻布十番商店街の中にあり、地元住民やOLさんやサラリーマンに長く愛され、休日には観光客でにぎわう老舗おでん店です。

大正 10 年の創業時から作り続けている各種さつま揚げやおでん種を販売するほか、根強い人気を誇るのが、店内で食べられる「おでん定食」。6点のお任せおでんにごはん、副菜などが付いて、平日サービスランチは 896 円(通常 972 円)です。

「ほっとしてもらえる味と接客を心掛けています」と語るのは 3 代目店主の藤田剛生さん。平成 25 年 3 月、“シンプルで美しいデザイン”を店舗のコンセプトに、生成り色を基調とした明るい内装でリニューアルオープン、客席を 28 席と倍増しました。

これをきっかけに新メニュー・揚げたてさつま揚げ 432 円をお披露目してい

ます。「店の原点であるさつま揚げをできたてアツアツで食べて欲しい」と藤田さんが思いを込めたメニューで好評です。また、先代店主の友人である中華料理店のご主人に習った自家製シューマイ 486 円は、肉の甘さにショウガがきいた優しい味わいで、女性客にも人気です。

足元
ポイント

手作りの「おでん」を主力にきれいで清潔感あふれるお店です。テレビでも好評で十番のおすすめのお店です。

麻布十番商店街振興組合 理事長：須永 達雄



- 所** 麻布十番 2-1-1
- ☎** 03-3451-6464
- 営** [店頭販売] 11:00 ~ 22:00
[イトイン]
平日 11:00 ~ 14:30
17:00 ~ 22:00
土日祝 11:00 ~ 22:00
- 休** 火曜日
- 駅** 都営地下鉄大江戸線・東京メトロ麻布十番駅より徒歩 1 分
- HP** <http://www.azabujuban.or.jp/shop/food/242/>

芝浦市場直送の高級肉！
創業 56 年・目利きが選ぶ味



JR 新橋駅から徒歩 3 分の繁華街にある焼肉料理店「徳壽」。東京タワーができたのと同じ年にオープン、新橋で焼肉という食文化を開花させ 56 年続く伝統あるお店です。仕入れから熟成まで、肉の目利きが管理した極上の肉を提供する名店です。

和牛・ホルモン類は毎日、芝浦市場の卸問屋から直接仕入れています。特に黒毛和牛は、霜降りの度合いがトップクラスの A5 山形牛の雌を使用しています。6000 円～13000 円のコースでは、各部位ごとの味わいを満喫できます。食べ放題、飲み放題のコース設定も可能です。

一般客の他に、政財界、芸能界、スポーツ界の常連客も多く、若い頃からずっと利用している 80 代の方とか、親子 3 代で通っている方もいるそうです。「店頭の階段には、車イスでも入れるようにスロープを付け、高齢者でも安心して利用できます」(萩原より常務取締役)

焼肉店には珍しいカウンター席があり、ひとり焼肉も抵抗なく楽しめます。貸し切りは、16 名～最大 50 名まで可能です。全館個室の別館は「山形牛の店 徳壽 はなれ」として、商談等に利用されています。

会員
ポイント

徳壽さんのお店の歴史は新橋の歴史そのものです。末永くご発展を！

新橋赤レンガ通り発展会 会長：鈴木 徹雄



- 所** 新橋 3-11-8
03-3434-2822
- 営** 【平日】11:30～15:00 (L.015:00)
17:00～23:30 (L.022:30)
【土日祝日】12:00～16:00 (L.016:00)
17:00～22:00 (L.021:30)
- 休** 年中無休
- 駅** JR 新橋駅鳥森口より徒歩 3 分
都営三田線内幸町駅より徒歩 3 分
- HP** <http://www.shimbashi-tokuju.com>

季節の食材の旨みを引き出す
丁寧な職人技が光る和食居酒屋



白金高輪駅から徒歩すぐの和食居酒屋「酒・肴・菜 秀吉」は、ジャズが流れ、明るい和モダンな雰囲気のお店です。掘りごたつの座敷やテーブルを合わせて28席と、接待やお食事会等に利用されています。

「お刺身盛り合わせ」（2人前 3500円から）は、毎日築地から仕入れる新鮮な魚を、手間を惜しまずプロの技で仕上げています。関東と関西の味をブレンドした自家製土佐醤油と、鮫皮おろしを使っておろす生わさびが、さらにお刺身のおいしさを引き立てます。

常時60種類以上が取りそろえる日本酒を、おいしく味わっていただくために「和らぎ水」の提供にもこだわっています。

「和らぎ水」とは、酔いを和らげるための水で、新潟県魚沼産の銘酒「鶴齢」の仕込み水をわざわざ取り寄せて出しています。月の初めにブログで告知する「秀吉 酒の陣」は、特選の日本酒5種類が飲み放題になるサービスで、大好評です

（2000円 要予約）。

今年10年目を迎えた「秀吉」。生粋の白金っ子の店主兼板長の保科秀吉さんは「自分を育ててくれた地元に恩返しをしたい」と、創業当時と変わらない想いで厨房に立っています。



粋な〴〵から、が季節を演出し、味覚・嗅覚・視覚に訴える「おもてなし」を提供しているお店です。

白金ブラザ会 会長：小林 宗吉



- 所** 港区白金 1-17-2 白金タワーテラス棟 107
- ☎** 03-3443-8388
- 営** ランチ：月～金 11:30～14:30
ディナー：月～土 祝 17:30～24:00
- 休** 日曜日
- 駅** 都営地下鉄三田線・東京メトロ南北線 白金高輪駅より徒歩1分
- HP** <http://www.pt-hideyoshi.com>

東京商工会議所
港支部会長賞

こ や す や つ き よ く ろ つ ぼ ん ぎ て ん
薬局 子安薬局 六本木店

創業 100 有余年・美と健康を
プロの視点でアドバイスします。



六本木交差点の近くにあるドラッグストア「子安薬局」は、“美と健康のカウンセラー”をポリシーに掲げ、創業から105年続く老舗です。数々の欧米のサプリメントや化粧品を日本市場に導入し、薬業界の発展に寄与してきました。

店内には、市販薬や化粧品、日用雑貨等豊富な商品を取りそろえています。また、保険調剤薬局として、全国の病院やクリニックからの処方箋を受け付けています。場所柄、客層も幅広く、昼はOLやサラリーマン、そして地元の方々、夜は飲食店関係者等、多くの方に支えられてきたお店です。

店内の調剤薬局では、スタッフが患者さんとの対話を重視し、古くから通っている地元のお年寄りからも厚い信頼を得ています。

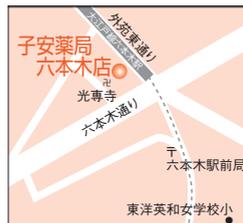
「私たちは、目配り・気配り・心配りをモットーに常にお客さまの目線に立ったサービスを心掛けております」（高橋宏和 営業副本部長）

「子安薬局」は、国際級のホテル等一流ホテルにも出店、そのノウハウで、高品質・適正価格の本物を提案する姿勢を貫いています。



地元で古くから薬局を営業され、初代の子安様は戦後六本木の復興で活躍、六本木の街の基礎を築いた方でした。

六本木商店街振興組合 理事長：皆川 昌博



- 所 六本木 7-14-7
03-3401-8667
- 営 平日 10:00 ~ 20:00
(調剤は 19:00)
土・祝 10:00 ~ 19:00
- 休 日曜
- 駅 都営地下鉄大江戸線・
東京メトロ日比谷線
六本木駅より徒歩 1分
- HP <http://www.koyasu.co.jp>

港区しんきん
協議会賞

か ていりょうり
創作料理・居酒屋 **家庭料理 そらき**

平成
26年度

手づくりの家庭料理で人気！
肩のこらない和洋いろいろの味



JR新橋駅烏森口近くのニュー新橋ビル。地下1階の飲食街にある家庭料理「そらき」は、カウンターとテーブルの18席で、女性スタッフが迎えてくれる和風テイストのお洒落な雰囲気のお店です。

経営者の藤崎忍さんは、3年半程前にアパレル業界から転身しました。もともと料理をつくるのが大好きで、オープン1年で、行列ができる程の人気店になり、続いてカフェ風の内装の2号店を、隣にオープンしました。どちらもメニューは同じです。藤崎さんは、メニューの開発をはじめ、店で出す料理は“全て手づくり”にこだわっています。

中でも、ジューシーな味わいのハンバーグに、コクのある自家製ソースの相性が抜群の「特製煮込みハンバーグ」や、「肉・魚の西京漬」、トロトロのチーズをかけた「ピザポロネーゼ」、程良い塩加減でしゃきしゃき感ある「ぬか漬け」

等が人気で、女性客が多いのも特長です。

また、会計の際の待ち時間を短縮するため、スマートフォンでの決済システムを導入しました。「お客様1人1人に心を尽くすサービスをスタッフ一同心掛けています」(藤崎忍さん)

会員
ポイント

そらき様受賞おめでとうございますと共にお店のご繁盛をお祈り申し上げます。

ニュー新橋ビル地下商店会 会長：林 友昭



- 所 新橋 2-16-1
ニュー新橋ビル B1F
- ☎ 03-5510-1138
- 営 17:00～23:00
- 休 日曜・祝日
- 駅 JR、都営地下鉄浅草線、
東京メトロ銀座線
新橋駅より徒歩1分
- HP なし

審査員特別賞

ダイニングバー **canti canti**

カンティ

カンティ

ここはあたたかく楽しい空間
気軽なイベント・パーティに最適！



赤坂6丁目にあるダイニングバー「canti canti (カンティ カンティ)」。経営者は、川野辺美津子さん(75)で、心安まるあたたかい空間を作りたいという長年の夢を実現させ、1年程前にオープンしました。お店は、家族や友人たちが協力し合って運営しています。店内は、24席のワンフロアで、60インチの大画面モニターや音響



設備が充実しており、イベントやパーティーにも対応した造りです。「料理とにぎやかなのが大好き」と言う川野辺さんご自慢の料理は、魚は基本的にスタッフが釣上げた魚のみを季節に合わせて提供、魚が入った時は大漁旗でバルコニーから告知します。人気のバジルクリームパスタは、自家菜園で栽培したバジルを使用し、牛すじカレーは、鮮度にこだわる老舗肉店から調達する等、食材に徹底的にこだわったお店です。また、旬のグルメイベントも随時開催する一方、お客さんがお店のスペースを自由に使って独自のイベントを開くこともでき

ます。その場合は、15名様以上、2時間半で料理、ワイン、焼酎、カクテルの飲み放題で1人5000円(税別)で堪能できるのも魅力です。

会員
ポイント

自宅のダイニングにいるような、和みのある空間が広がるお店です。

赤坂通り商店会 会長：持田 喜代一



所 赤坂6-4-6 MYビル赤坂2F
☎ 03-6441-3260
営業 11:30 ~ 14:00
18:00 ~ 24:00
休 土曜・日曜
駅 東京メトロ千代田線
赤坂駅より徒歩3分
HP <http://www.canticanti.com>

お客様の笑顔が見たい！
すべての料理を丹念につくる店



南青山一丁目の商店街にある「中華桃太郎」は、昔ながらの庶民的なお店です。毎朝6時から豚骨・鶏ガラベースのスープを仕込み、材料はすべて国産ものを使用、手づくりで、安全な中華料理を提供しています。

特に特製モモタロウメン 700円等に使うスープは、店の「看板」でもあるため、濁り等を出さぬよう、仕込み時にはなるべく鍋から目を離さない念の入れようです。

ランチタイムは午前11時からで、近くのサラリーマンやOLたちでにぎわいます。人気メニューは、築地の有名店から仕入れたこだわりの麺を使ったタンメン 700円や、揚げた鶏に甘酢ダレをかけた油淋鶏（ユーリンチー）定食 800円等。お昼はご飯大盛サービスも行っています。

3代目店主やスタッフが「お客さまの笑顔が見たい！」という思いで丹念につくる麻婆茄子や酢豚、ニラレバ炒め、そして餃子や焼売、春巻等の点心類が、どれもおいしいと好評です。

夜は、仕事を終えたサラリーマンのグループがテーブルを囲み、中華料理に舌づつみを打ちながら、店主おススメの紹興老酒で盛り上がっています。

会員
ポイント

「小さな美味い・親子3代味の変わらない・地域密着」中華店です。

青山南一商振会 会長：大野 常雄



- 所** 南青山 1-3-6 南青山アパート 101
- ☎** 03-3401-5484
- 営** 11:00~15:00
17:30~21:00(L.O.20:30)
- 休** 土曜・日曜・祝日
- 駅** 東京メトロ半蔵門線
青山一丁目駅 3番口より
徒歩3分
- HP** http://www.aoyama-minami1.com/shop/shop_mom.html

しんばしつるはち ぶんてん
 鰯 処 新橋鶴八 分店

優良賞

平成
26年度

30年の煮汁がいきた絶品アナゴ
 名物・3種マグロの鉄火巻



「気取らずにおいしいお鰯を食べてもらえる店をめざしています」という店主の五十嵐寛和さんは、物腰柔らかな板前さんです。“江戸前のいい仕事をしている基準となる店”と通に知られる「新橋鶴八」本店で18年修業をし、昨年9月に分店をオープンしました。本店の2件隣にあります。腕前は本店の親方譲りで、特に、アナゴやコハダが絶品と評判です。

アナゴは、本店から譲り受けた30年ものの煮汁を活かしています。煮汁には長年かけて溶け出たアナゴの脂が含まれているため、煮付ける際にアナゴのうま味が逃げず、ふんわりと柔らかく仕上げることができるそうです。

築地市場で毎朝仕入れる新鮮な魚の味をいかし、シャリは弱めのお酢で仕上げ上品な味わいです。酢でしめるコハダと



の相性も絶妙です。

お客様のほとんどが食べるという名物の鉄火巻は、大トロ・中トロ・赤身の3種のマグロを使った贅沢な中巻きです。おまかせの握り（10貫と鉄火巻半貫）は通常12000円ですが、平日のランチタイムは4500円。「ネタを変えるわけではないのでお得」と五十嵐店主もおススメです。

会
員
コ
ム
ニ
ティ

親方は若く元気で、明るくぬくもりのあるお店を目指しています。

ニュー新橋ビル二階商店会 会長：真部 和昌



- 所** 新橋 2-16-1
ニュー新橋ビル 204
- ☎** 03-6206-6886
- 営** 11:30 ~ 13:00
17:00 ~ 22:00
- 休** 日曜日（月曜が祝日の際は、月曜日も休み）
- 駅** JR、東京メトロ銀座線、都営地下鉄浅草線
新橋駅から徒歩 1分
- HP** なし

平成
26年度

優良賞

つくだ ステーキハウス
鉄板焼ステーキ専門店 Tsukuda STEAK HOUSE

ホテル・ステーキ店の名シェフが お手頃価格でおもてなし



グルメの政治家や歌舞伎役者等、多くの著名人を、ホテルの鉄板焼ステーキ専門店でもてなしてきた佃広行シェフが、三田に店をオープンしたのは平成26年9月です。「長年住んでいる港区で、気軽に家族でおいしい鉄板焼を食べてもらえる店、街の人に愛される店づくりが夢でした。地域の人と一緒に三田を盛り上げたい」と佃シェフは目を輝かせます。

女性や高齢者にもおいしいステーキを提供したいと、脂がしつこくならないよう、ちょうど良い加減の霜降り肉を厳選、30年間ホテルで磨いた技術で焼き上げます。味見ができない鉄板焼だからこそ、シェフの腕と感性が光ります。女性には5200円のコースが人気です。

ドイツや韓国等、外国からのお客様にも好評で、ステーキに合うワインや日本酒もそろえています。「お客様のお誕生日や記念日を一緒にお祝いさせてもらえ



るのは嬉しい」と佃シェフが手作りのケーキを用意することもあるそうです。(※要問い合わせ)

十分にサービスできるよう客席は8席。お客様には居心地の良さから「隠れ家的な名店」と言われています。

隠れ家
ポイント

ステーキを味わう隠れ家のような店。
くつろぎが三田の街を覆います。

三田商店街振興組合 理事長：山本 和美



所 三田3-1-1
イトワール三田2F
03-6459-4213
営 17:30-22:00
(LO21:30)

休 月曜日
駅 JR 田町駅西口、都営地下鉄
浅草線・三田線三田駅A3
出口より徒歩5分東急バス・
慶應義塾大前下車

HP <http://www.steakhou.setsukuda.com>

平成
26年度

受賞店一覧

平成 26 年度

港区商店グランプリ受賞店舗一覧 ～港区 おもてなし自慢～



港区長賞

福島屋

- ◆ 商店会名：麻布十番商店街振興組合
- ◆ 理事長：須永 達雄



港区商店街連合会
会長賞

新橋徳寿

- ◆ 商店会名：新橋赤レンガ通り発展会
- ◆ 会長：鈴木 徹雄



港区議会議長賞

酒肴菜 秀吉

- ◆ 商店会名：白金プラザ会
- ◆ 会長：小林 宗吉



東京商工会議所
港支部会長賞

子安薬局 六本木店

- ◆ 商店会名：六本木商店街振興組合
- ◆ 理事長：皆川 昌博



港区しんきん
協議会賞

そらき

- ◆ 商店会名：ニュー新橋ビル地下商店会
- ◆ 会長：林 友昭



審査員特別賞

canti canti

- ◆ 商店会名：赤坂通り商店会
- ◆ 会長：持田 喜代一



優良賞

中華桃太郎

- ◆ 商店会名：青山南一商振会
- ◆ 会長：大野 常雄



優良賞

新橋鶴八分店

- ◆ 商店会名：ニュー新橋ビル二階商店会
- ◆ 会長：真部 和昌



優良賞

Tsukuda STEAKHOUSE

- ◆ 商店会名：三田商店街振興組合
- ◆ 理事長：山本 和美



グランプリ受賞店舗 MAP

平成26年度受賞店舗

- 1 福島屋
- 2 新橋徳壽
- 3 酒肴菜 秀吉
- 4 子安薬局 六本木店
- 5 そらき
- 6 canti canti
- 7 中華桃太郎
- 8 新橋鶴八分店
- 9 Tsukuda STEAKHOUSE

ページ

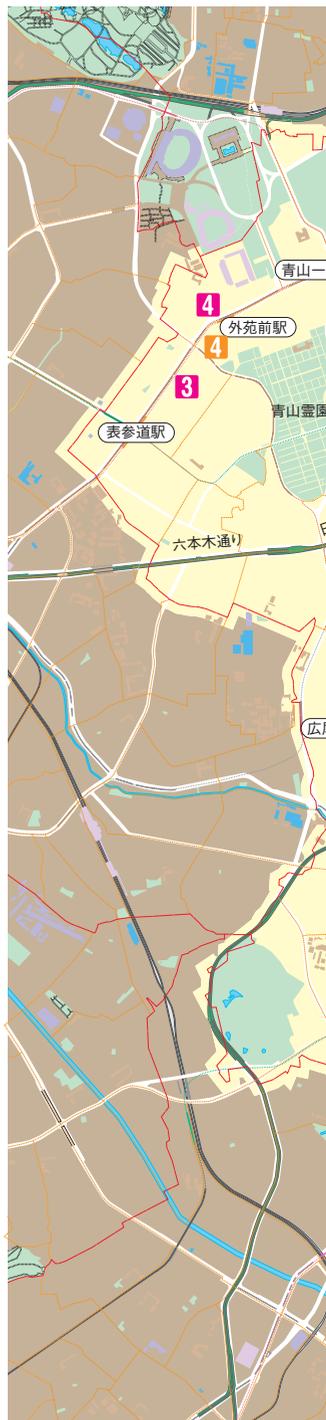
- P. 2
- P. 3
- P. 4
- P. 5
- P. 6
- P. 7
- P. 8
- P. 9
- P.10

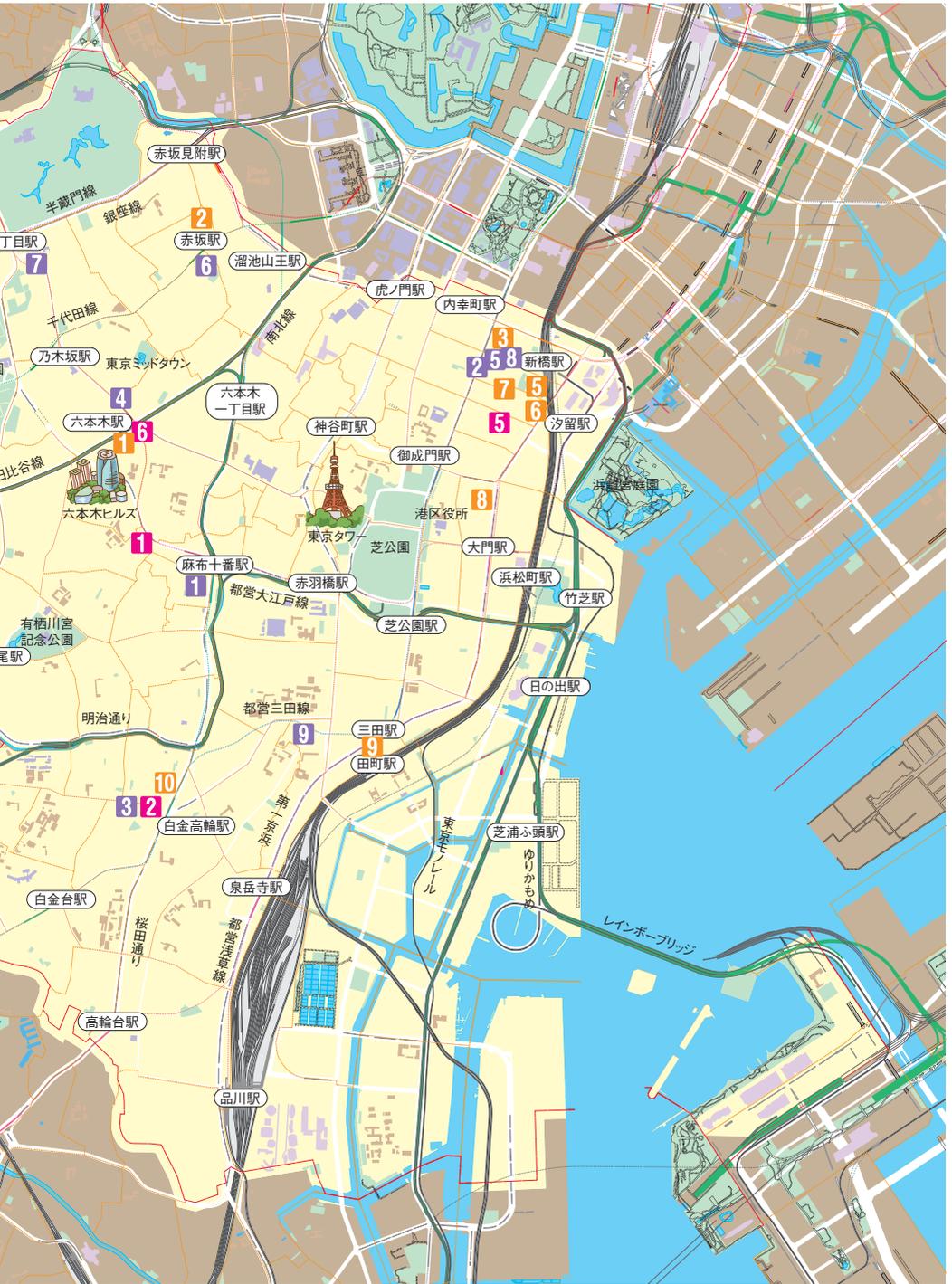
平成25年度受賞店舗

- 1 六本木農園 P.14
- 2 P.C.A pub cardinal akasaka P.14
- 3 新橋しのだ寿司 本店 P.15
- 4 光石 南青山 P.15
- 5 リベアショップ Mon Model P.15
- 6 「私のお店」新橋ミカエル P.16
- 7 Jolly P.16
- 8 富士の屋 P.16
- 9 カメラショップ ナカジマ P.17
- 10 香土 P.17

平成24年度受賞店舗

- 1 麻布十番 麻の葉 P.18
- 2 グラム白金店 P.18
- 3 うつわ大福 P.19
- 4 喫茶 川志満 P.19
- 5 タミヤ プラモデル ファクトリー 新橋店 P.20
- 6 イタリア料理店 シシリア P.20







平成
25 年度

グランプリ受賞店舗



所 六本木 6-6-15 ☎ 3405-0684
管 月～金: 18:00～23:30 (L.O.22:30) 土: 12:00～15:00/18:00～23:00 (L.O.22:00)
休 日曜・祝日
駅 東京メトロ日比谷線六本木駅3番出口から徒歩3分
HP <http://www.roppongi-nouen.jp/>

●平成 25 年度 / 港区長賞

ろっぽんぎのうえん

六本木農園

六本木商店街振興組合

六本木の路地裏にある、農家の入り口。「六本木から地域をつなぎたい」という思いで生まれた当店は、六本木駅から徒歩3分の路地裏に付んでいます。民家を改装したオープンキッチンの1Fフロア、畑の中をイメージした土壁の地下フロア。緑に囲まれたお庭には、自然を感じられるショーケースのような個室と大きなテント。大都会・六本木であることを忘れ、スローなひとときを味わえます。

いらしゃいませ

当店のメニューは2カ月に1回のペースで変わります。改訂時期には、生産者さんが訪れ、「農家ライブ」などが開催されます。



所 赤坂 5-3-1 赤坂 Biz タワー 1F ☎ 5545-7767
管 月～土 11:00～翌4:00 日・祝 11:00～23:00
休 不定休 (赤坂 Biz タワーに準ずる)
駅 東京メトロ千代田線赤坂駅
HP <http://www.miyoshi-grp.com/cardinal/pca/>

●平成 25 年度 / 港区商店街連合会会長賞

P.C.A. Pub Cardinal Akasaka

赤坂一ツ木通り
商店街振興組合

赤坂は多種多様な人々が集う街。そんな街のために生まれたのが、千代田線の赤坂駅真上にあるスペイン・イタリアンのワインバー「P.C.A.」です。

落ち着いた雰囲気でも人気のラウンジエリアやカジュアルで肩肘はらずに楽しめるスタンディングエリア等々、4つの異なるシーンがミックスされたインテリアと、時間帯で異なる4つのメニューを提供。いつまでも違った楽しみ方ができます。

いらしゃいませ

本格スペイン料理とイタリア料理、ソムリエが厳選したワインと熟練のバーテンダーが提供するカクテルが加わって、赤坂の夜を彩ります。



●平成 25 年度 / 港区議会議長賞

しんばし すしほんてん
新橋しのだ寿司 本店 新橋赤レンガ通り
発展会

気軽に入れて楽しく満腹。毎朝築地から当店に届くのは、選び抜かれた新鮮な魚介類。大量仕入れだから、惜みなくたっぷりと、手頃な値段で提供されています。源流は 100 年以上の歴史を誇る江戸の名店で、技術と文化をしっかりと受け継いだ本格江戸前寿司が味わえます。店内は、カウンターやテーブル席、半個室も用意され、ひとりでも大人数でも楽しめます。

所 新橋 2-6-1 さくら新橋ビル B1 ☎ 3503-0505
平日 11:00~14:00、17:00~翌3:30 (L.O. 3:00) 土日祝 11:00~22:30 (L.O. 22:00)
休 なし
駅 JR 新橋駅、都営地下鉄 浅草線 内幸町駅
HP <http://shinbashi-shinoda.com/>

いらしゃいませ

目玉の「ジャンボかま煮」は、思わず驚くサイズです。ランチでは、ジャンボな定食もスタートされています。



●平成 25 年度 / 東京商工会議所港支部会長賞

こうせき みなみあおやま
光石 南青山 青山外苑前商店街振興組合

人のぬくもりは、楽しい食を生みだす。青山通り沿いに「石と光と花」をテーマにした和の空間があります。「食事は楽しいもの。味だけでなく、見た目も楽しんでもらいたい」と語るのは、フォーシーズンズホテル 椿山荘東京で修行された総料理長・中村氏。その研ぎすまされた目利きで仕入れた季節の食材を織り交ぜ、五感で楽しめる料理を提供しています。

所 南青山 2-26-34 ☎ 03-5785-0148
18:00~23:00
休 日曜日・祝日・土曜日不定休
駅 東京メトロ外苑前駅下車 1a 出口徒歩 1 分、東京メトロ表参道駅下車 A5 出口徒歩 7 分
HP <http://www.kouseki.jp/>

いらしゃいませ

予約必須の看板料理は、四季折々の味覚を集めた九味箱（このみばこ）とお客さん自身で焼いて楽しめる石焼です。



●平成 25 年度 / 港区しんきん協議会賞

リペアショップ **MonModel** ニュー新橋ビル階
商店会

大切な靴と長く付き合うための靴づくり職人のリペアショップ。

年間約 30 万足もの生産数を誇るシューズメーカーが運営する、靴のリペアショップです。「他では直せなかったと持ち込まれた革靴を、どこまで再生できるか」「お客様の期待以上の仕上がりにできるか」と店長の田中さんは、直す技術への強い自信を語ります。

所 新橋 2-16-1 ニュー新橋ビル 1F ☎ 6268-8870
平日 10:00~20:00、土曜 10:00~17:00
休 日曜日
駅 JR 新橋駅
HP <http://www.monmodel.jp/>

いらしゃいませ

当店は「直す」だけではなく、オリジナルブランドの革靴を、直販だから提供できる価格で「買える」のも特徴です。



●平成 25 年度／優良賞

「私のお店」新橋ミカエル

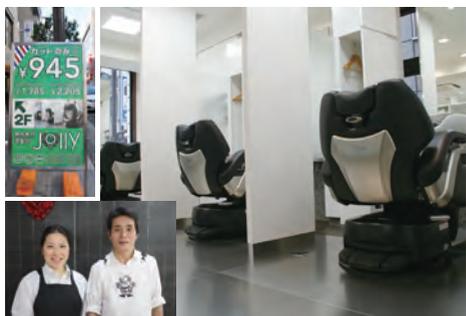
ニュー新橋ビル地下
商店会

築 42 年の歴史あるニュー新橋ビル地下商店街にある、ヨーロッパの路地裏カフェのような小洒落た居酒屋。「イタリア人のような気さくなお店にしたかったです」と語るのは、オーナーの八木氏。自分の部屋のようにあって欲しいという願いが込められた店名の「私のお店」があらわすように、懐の深く、安心できるお店を目指している故です。

所 新橋 2-16-1 ニュー新橋ビル B1 ☎ 6205-4977
営 11:00 ~ 15:00、18:00 ~ 23:00
休 日曜・祝日
駅 JR 新橋駅 日比谷口、東京メトロ 新橋駅
HP なし

いらしゃいませ

人気のランチメニューはオムライスで、夜も家庭的な洋食がメイン。お酒はワインだけでなく、焼酎や日本酒も揃えています。



所 新橋 3-5-2 新橋 o w k ビル 2F ☎ 6205-4227
営 平日 8:30 ~ 21:00、土曜 9:00 ~ 20:00、日祝 9:00 ~ 19:30
休 年中無休
駅 JR・東京メトロ銀座線・都営浅草線 新橋駅・ゆりかもめ線 新橋駅、都営三田線内幸町駅
HP <http://www.jollybarber.com>

●平成 25 年度／優良賞

Jolly

新橋烏森通商店会

安さの秘密は、高い技術にあり。パッと来て、サッと帰れる。早いだけでなく安い。しかも上質な空間でかゆいところまで手が届くサービスと技術が味わえるのがポイントです。階段を上がれば、お洒落なデザイナーズ・チェアが並ぶ大理石のエントランスフロアが登場。散髪だけでなく、顔剃りや毛染めなどにも対応する当店は、男の身だしなみを整える「美男子製作所」です。

いらしゃいませ

理容師さんも 20 ~ 30 年近くの経験を持つ職人揃い。だからわずか 20 分程度で、細かな要望も聞きながら仕上げられます。



●平成 25 年度／優良賞

富士の屋

芝神明商店会

アイデア光る、大門のお好み焼き屋。ワイワイ騒ぐのもよし、会社帰りにひと焼きなんてのもよし、そんな気軽に入れるお店です。中途半端は嫌だったと語る店主・藤野氏が提供するの、具材の大きさと一捻りされたアイデアが満載のメニューの数々です。「この地で長く働かれる方々に認められたい」と語る店主は、地道にかつ着実に愛されるお店を目指しています。

いらしゃいませ

山盛りのナチュラルチーズとチェダーチーズのコラボがうれしい「Wチーズ豚玉」は、こんがりチーズと、とろけるチーズの2つのおいしさ。

所 芝大門 1-5-6 水谷ビル 1F ☎ 5733-2318
営 17:00 ~ 24:00 (L.O.23:00)
休 日曜・祝日
駅 JR 浜松町駅・都営浅草線・大江戸線大門駅
HP なし

●平成 25 年度／優良賞

カメラショップ ナカジマ

森永エンゼル街



森永プラザビル 1Fにある、創業 40 周年のカメラショップです。店内には写真スタジオを設けつつ、学校のアルバム作成や出張撮影も手がけています。またデジタルプリントも最新の機械を導入し、カメラのことなら他に引けをとりません。2013 年 5 月にお店を全面リニューアル。店構えはブティック・ショップのようでカメラと雑貨の融合店になりました。

所 芝 5-33-1 森永プラザビル 1F ☎ 3456-0441

営 8:30~19:00

休 日曜・祝日

駅 JR 田町駅

HP <http://www.angel-town.com/shop/nakajima.html>

いらしゃいませ

カメラの他に鞆やハンカチーフ、おしゃれな雑貨なども取り扱っています。

●平成 25 年度／優良賞

かどー 香土

白金プラザ会



当店には、メニュー表はありません。なぜならオーナー・ソムリエが選んだワインと、イタリアで修業を重ねたシェフによる季節の食材を使った料理メニューを、お客様と会話をしながら決めていくからです。さらに料理を通して新たな文化との出会いも提供しています。3カ月に1回、落語や講談を聴きながら食事するディナーイベントが開催され、毎回すぐに予約がいっぱいになるほどの盛況ぶりです。

所 白金 1-17-2 白金タワー テラス棟 B104 ☎ 03-3473-4707

営 18:00~(L.O.24:00)

休 日曜日、祝日の月曜日

駅 東京メトロ南北線「白金高輪」駅直結

HP <http://www.arome.cc>

いらしゃいませ

高級イタリアン・ブランドーにじっくりと漬込んだドライフルーツを贅沢に使った「グラッパ・ケーキ」今、注目のスイーツです。





平成
24年度

グランプリ受賞店舗



●平成 24 年度 / 港区長賞

あさぶじゅうばん あさは 麻布十番 麻の葉

麻布十番商店街振興組合
小売業

海外へのお土産として人気がある浮世絵や歌舞伎の絵柄を染めた絵てぬぐい。

20年以上にわたり、歌舞伎座の売店で売られてきた色鮮やかな絵てぬぐいは、伝統の技を受け継ぐ熟練の職人が手染めしたオリジナル品で、四季、歳時記、江戸小紋文様と300柄以上揃えています。

手ぬぐいを使用した小物類も種類が豊富でネコ柄のクッションやエコバッグに思わずにっこりさせられます。

いらしゃいませ

結婚記念のオリジナル図案の手ぬぐいや名前入り手ぬぐいなどの注文も気軽に相談に乗ってくれる楽しいお店です。

所 麻布十番 1-5-24 桜井ビル 1F ☎ 03-3405-0161
管 10:30～19:00 (金、土曜：～20:00)
休 無休
駅 東京メトロ南北線・都営大江戸線 麻布十番駅
HP <http://www.artsou.co.jp/asanoha.html>

●平成 24 年度 / 港区商店街連合会会長賞

しろかねてん グラム 白金店

白金プラザ会
美容業

美容室が、お客様との「談話室」となり、いろいろな話を聞いてくれるので癒しの空間になります。髪をきれいにセットし、心も身だしなみもきれいにしてもらえる場所として地元の住民が多く通うのがグラム白金店です。

地元の方と家族ぐるみで一生お付き合いし、入園式、卒業式、成人式、結婚式などのタイミングでお手伝いしていただけるのが同店の特徴です。

いらしゃいませ

年1回、1000円でカットできる「キッズデー」を行うなど、子どもの多い白金エリアに根付いたサービスも展開しています。



所 白金 1-17-2-2F (スターバックス 2F) ☎ 3446-0716
管 10:30～20:30
休 第1・3火曜日
駅 東京メトロ南北線・都営三田線 白金高輪駅
HP <http://www.anan-glam.com/>



●平成 24 年度 / 港区議会議長賞

だい ふく
うつわ大福

青山三丁目商店会
小売業 (和食器販売)

うつわ初心者も気軽に入れて触れられる南青山の和食器店。路地にある手狭な店舗のイメージを覆す広々とした店内は、ベビーカーをひいたママさんが入っても大丈夫なほど。様々な産地から吟味された品揃えは数百種類にもものぼります。普段の食卓で使ってほしいとのことから価格はリーズナブルです。若い作家さんの商品が多く、1点1点手作りでどのうつわも微妙に表情が異なります。

所 南青山 3-8-5 デルックス南青山 1F ☎ 6326-7482
11:00 ~ 19:00
休 火曜
駅 東京メトロ表参道駅、外苑前駅より徒歩 5 分
HP <http://www.utsuwa-daifuku.com/>

いらしゃいませ

モダンなデザインに惹かれるファンは多く、料理が映える素敵な器をお探しなら、ぜひ訪れてみてはいかがでしょうか。

●平成 24 年度 / 東京商工会議所・港支部会長賞

きつさ かわしま
喫茶 川志満

青山外苑前商店街振興組合
サービス業



双子の姉妹がもてなす 昔ながらの喫茶店。

父親である先代が名古屋出身ということから、ぜんざいや餡トーストなど、小豆をメインにした甘味がオススメメニューの一つです。小豆は自家製で、1 時間ほど煮込んで作られています。

セルフサービスが主流の中、お客さんの眼を見て、話をして、あたたかみのある接客を続けていきたいそうです。

所 港区北青山 2-7-20 ☎ 3405-9539
9:00 ~ 17:00
休 土・日曜、祝日
駅 東京メトロ 外苑前駅
HP なし

いらしゃいませ

タバコを吸いながら新聞を読み、コーヒーを啜る。そんな、喫煙者にとっては至福の時を過ごせる、数少ない喫茶店です。





●平成 24 年度／優良賞

タミヤ プラモデルファクトリー しんぼしてん 新橋店

新橋赤レンガ通り発展会
小売業（模型販売）

家族がつながる場を提供していく、地域に根差したタミヤのオフィシャルショップの模型販売店。新橋というビジネス街の特性から、平日の夜は仕事帰りのサラリーマンが多く立ち寄ります。ショーウィンドウを大きくするなど、子どもや女性が入りやすい工夫がこらされているので、休日ともなると家族連れが多く同店を訪れるといえます。

所 新橋 4-7-26 東洋海事ビル ☎ 6809-1175
営 平日：12:00～22:00 土日：10:00～18:00

休 年末年始

駅 JR・東京メトロ・都営 新橋駅

HP <http://www.tamiya-plamodelfactory.co.jp/shimbashi/index.htm>

いらしゃいませ

2階にはミニ四駆のサーキットが併設されており、ミニ四駆を買って、つくって、遊ぶところまで楽しめます。



●平成 24 年度／優良賞

イタリア料理店 シシリア りょうりてん 六本木商店街振興組合
飲食業

看板メニューは「四角いピザ」と「グリーンサラダ」。1本のきゅうりを薄く切って重ねたグリーンサラダは、見た目がとても美しく、オリジナルドレッシングと相性がぴったりです。潜水艦では効率よく作るために四角にしていたことから、それを先代が取り入れたのが四角いピザ。60年前は画期的だったという薄い生地がカリカリに焼きあがり、とろとろのチーズと合わせた食感が楽しめます。

所 六本木 6-1-26 六本木天城ビル地下1階 ☎ 3405-4653
営 11:00～24:00

休 無休

駅 東京メトロ日比谷線、都営大江戸線 六本木駅

HP なし

いらしゃいませ

昭和 29 年から 60 年続くイタリア料理の老舗シシリアです。伝統を受け継いできた自慢の味を是非、ご賞味ください。





受賞店舗で使える！

平成26年度商店グランプリ
クーポン券！

使用方法

受賞した店舗が日頃ご愛顧いただいているお客さまへの感謝の意を込めてプレゼントするクーポン券です。
点線で切り取り、お店の方にお渡しください。



福島屋

- 住 所 麻布十番 2-1-1
- 電 話 03-3451-6464
- 営業時間 [店頭販売] 11:00 ~ 22:00
[イトイン] 平 日 11:00 ~ 14:30, 17:00 ~ 22:00
土日祝 11:00 ~ 22:00
- 休 み 火曜日



新橋 徳壽

- 住 所 新橋 3-11-8
- 電 話 03-3434-2822
- 営業時間 [平 日] 11:30 ~ 15:00 (L.O15:00)
17:00 ~ 23:30 (L.O22:30)
[土日祝日] 12:00 ~ 16:00 (L.O16:00)
17:00 ~ 22:00 (L.O21:30)
- 休 み 年中無休



酒・肴・菜 秀吉

- 住 所 港区白金 1-17-2
白金タワーテラス棟 107
- 電 話 03-3443-8388
- 営業時間 ランチ：月～金 11:30 ~ 14:30
ディナー：月～土・祝 17:30 ~ 24:00
- 休 み 日曜日



子安薬局 六本木店

- 住 所 六本木 7-14-7
- 電 話 03-3401-8667
- 営業時間 平日 10:00 ~ 20:00
(調剤は 19:00)
土・祝 10:00 ~ 19:00
- 休 み 日曜

グラスビールサービス

グラスビールまたはソフトドリンク1杯サービス お1人様1杯

サービスの期間：平成27年2月末まで

福島屋

ワンドリンクサービス

ワンドリンクサービス

サービスの期間：平成27年4月末まで

新橋 徳壽

生ビールサービス

麒麟一番搾り生ビール1杯サービス

サービスの期間：平成27年2月末まで

酒・肴・菜 秀吉

ポイントサービス

毎月25日～月末までポイント2倍、祝日は3倍

サービスの期間：毎日

子安薬局 六本木店



平成26年度商店グランプリ
クーポン券！

受賞店舗で使える！

使用方法

受賞した店舗が日頃ご愛顧いただいているお客さまへの感謝の意を込めてプレゼントするクーポン券です。
点線で切り取り、お店の方にお渡しください。



受賞店舗で使える！

平成26年度商店グランプリ
クーポン券！

使用方法

受賞した店舗が日頃ご愛顧いただいているお客さまへの感謝の意を込めてプレゼントするクーポン券です。
点線で切り取り、お店の方にお渡しください。

Grand Prix



家庭料理 そらき

- 住 所 新橋 2-16-1 ニュー新橋ビル B1F
- 電 話 03-5510-1138
- 営業時間 17:00～23:00
- 休 み 日曜・祝日

Grand Prix



canti canti

- 住 所 赤坂 6-4-6 MYビル赤坂 2F
- 電 話 03-6441-3260
- 営業時間 11:30～14:00 18:00～24:00
- 休 み 土曜・日曜

Grand Prix



中華 桃太郎

- 住 所 南青山 1-3-6
南青山アパート 101
- 電 話 03-3401-5484
- 営業時間 11:00～15:00,
17:30～21:00(L.O.20:30)
- 休 み 土曜・日曜・祝日

Grand Prix



おすすめお料理 一品サービス

本日のおすすめメニューからご希望のお料理を一品サービス

サービスの期間：平成27年12月末営業日まで

家庭料理 そらき

ご飲食代 10%OFF

ディナータイムご飲食代 10%OFF

サービスの期間：平成27年3月末まで

canti canti

デザートサービス

デザート（杏仁豆腐）サービス

サービスの期間：平成27年2月末まで

中華 桃太郎



平成26年度商店グランプリ
クーポン券！

受賞店舗で使える！

使用方法

受賞した店舗が日頃ご愛顧いただいているお客さまへの感謝の意を込めてプレゼントするクーポン券です。
点線で切り取り、お店の方にお渡しください。



このガイドブックは、平成 26 年度の受賞店、及び、平成 24・25 年度の受賞店舗を掲載しています。港区商店グランプリに関する詳しい情報は、港区産業観光ネットワーク「MINATO あらかると」をご覧ください。

<http://www.minato-ala.net>

この冊子に記載された情報は、平成 27 年 1 月現在のものです。変更される場合もありますので、あらかじめご了承ください。

【主 催】港区
港区商店街連合会
港区商店街振興組合連合会

発 行／港区産業振興課
〒 105-8511
東京都港区芝公園 1-5-25
刊行番号／26179-3221

Grand Prix

