

台東モノマチです!

07

2017 APR.

角打ちとは酒屋の一面で立ち飲みをすること昭和の時代にはよくある風景でした。一杯やりながらのコミュニケーションはモノづくりにには不可欠です。

もつと範囲を広げた方がおもしろくなるんじゃないかな。

色に染まってないところが魅力なのかも。



新陳代謝が必要ってことなんだね。

塩川達司

ビストロカンパーニュのオーナーシェフ。生まれ育った蔵前に1993年に店をオープン。作り手の顔がわかる有機野菜など、こだわりの食材を使ったフランスの郷土料理、家庭料理を提供。ワイン好きのシェフ自ら厳選した自然派ワインも取り揃える。
<http://bistro-campagne.jp/>



広瀬琢磨

カキモリ店主。「書くことの楽しさを多くの人に味わってほしい」という想いから、2010年にカキモリをオープン。オーダーで作れるオリジナルノートには、地元の職人の手仕事を生かすことで、お客様と職人をつなぐ役割も担っている。
<http://www.kakimori.com/>

この対談記事は、台東モノマチエリアでタッグを組む異業種の組み合わせを通して、エリアのポテンシャルを広く知らしめることを目的としています。

四

Talk トーク

フランス料理店
ビストロ
カンパーニュ
×
革製品ブランド
m+
×
文房具専門店
カキモリ

村上雄一郎

m+代表。革の勉強のためにイタリアへ渡り、帰国後、2001年に革製品ブランドm+を立ち上げる。台東サビレ1期生、イタリア仕込みの発想で作られる革小物はシンプルでありながら機能的で、使い込むほどに革本来の味わいを楽しめるのが魅力。
<http://m-piu.com/>

塩川 このコーナーっていつも一緒にモノづくりをしている人が対談するんだけど、今回は全面的に蔵前特集ということなので、蔵前を拠点にしてる僕ら3人でこの街の変遷について話せたらなと。村上 昔の蔵前ってどんな感じだったんですか。塩川 僕が子どものころは、おもしろい屋敷があったこと、蔵前国技館があって、場所からは焼き鳥屋が出るもんだから、本場所が始まるまで街全体が焼き鳥のタレの匂いで。広瀬 ええ、そうだったんですか。塩川 さんから見て、蔵前はいつごろから変わってきたんですか。塩川 アノミ・スタジオができたあたりから、予想したいな感じはあったからね。で、リノベって言葉がちょっとずつ浸透してきて、若い人たちの発想で雑居ビルをオシャレに変えていった感じだね。村上 カキモリが来たころから、鼻の利く人たちがどんどん蔵前に集まってきたよね。シエロイリオ

とNuiとか。広瀬 そう。最初はみんなで勘違いしながら盛り上っていったのが(笑)、Nui.ができたあたりから、これはほんとに来るんじゃないか?って感じになって。村上 僕は、革屋さんと金具屋さんも近くに便利そうだなと思って、この辺で物件探して。で、たまたま見つけたのが蔵前だったんだよね。そしたら、いつの間にかこんなブームになっちゃって。だから、僕的には潮ボタ(笑)。塩川 蔵前ってどういう街?って聞かれても、ひと言では答えづらい。浅草あたりは観光化されて、商売するには敷居が高いし、浅草橋もけっこう家賃高いしね。そう考えると、谷間っちゃ谷間なんだよね、蔵前は。広瀬 それがいいところかもですね。塩川 なんか、色に染まってないところがまた魅力なのかもね。各々が自分のイメージで商売して、それが少しずつ絡み合っておもしろくなってきているよね。

広瀬 基本的に小売店には向かない場所だから、それなりに気合が必要だけど、それがいい方向に作用している気がしますね。塩川 タイガールビルなんて、僕とかは気にもとめてなかったけど、よそから来た人が客観視した方が街がうまく、そんななかで、広瀬さんとこは数千円のノート作るのに並んでるんだよね。すごいよね。塩川 真似とかされないの?広瀬 されてます、されてます。でも、価格に見合うクオリティという部分では全然負けてないと思うし、やっぱりカキモリのノートの方がいいよね、ってなるようなブランディングは意識してます。塩川 僕らってサラリーマンとは違うからね。商売やってくるからこその醍醐味がある反面、やっぱり不安もあるし。村上 それはみんな共通するものがあるよね。

広瀬 でも、そういう悩みを共有し合える仲間ができたのも、村上さんが世代を超えて強烈に横をつなげてくれたおかげですね。塩川 それはあるよね。広瀬さんから見てもいい兄貴分だと思ってるんだけど、あれは僕でかという、常にしつこく入ってるわけがあるからなんだって。新陳代謝が必要ってことだね。村上 そんななかで、広瀬さんとこは数千円のノート作るのに並んでるんだよね。村上 これだけクオリティ高い革屋さんが多くて、お客さんの取り合いにならないのかな、って思うけど、それともうまくやってるんだよね。だから、蔵前で商売するのは、あんまりがめつい人は向かないかもしれないね。広瀬 でも、蔵前は今、ちょっとブームになりすぎてる気がして、蔵前と清澄だけ盛り上がりつつも、

その先おもしろくなっちゃうやうで。鳥越もいいし、森下もいいし、って感じてもっと出店する範囲を広げていった方が、おもしろくなっていくんじゃないかなと。村上 谷根干ってずっと流行り続けるじゃない? あれは僕でかという、常にしつこく入ってるわけがあるからなんだって。新陳代謝が必要ってことだね。塩川 なるほどね。僕は、蔵前って世田谷区の松陰神社前の空気が非常に似てると思うんだよね。個人商店が並んで、時間の流れもゆっくりだし。それに、街の人たちがみんな仲がいいんだよね。塩川 蔵前もそういうのがいいですよ。塩川 ゆっくり変わっていくのいい感じだよな。広瀬 僕個人的には、近くにこだわりのある本屋さんとかできたらうれしいな。塩川 僕はワインが飲める角打ちができてほしいね。村上さんはどう? こんな飲み屋ができてほしいかなあ?

村上 いや、これ以上増えても回りきれないから(笑)。(MM)

ビストロカンパーニュ
〒111-0051
東京都台東区蔵前4-20-9 塩川ビル1F
TEL:03-3866-3202
Open:平日17:30~23:00 (L.O.21:00)
土・日・祝17:00~23:00 (L.O.21:00)
定休日:月、第1・3火
(月が祝日の場合は営業し翌日休)
Mail:info@bistro-campagne.jp
蔵前の街を自分流に楽しみたいなら、蔵前へ

m+
〒111-0051
東京都台東区蔵前3-4-5 中尾ビル
TEL:03-5829-9904
Open:11:00~19:00
定休日:日
Mail:info@m-piu.com
革製品をお探しでしたらぜひ一度、蔵前へ

カキモリ
〒111-0051
東京都台東区蔵前4-20-12
TEL:03-3864-3898
Open:平日12:00~19:00
土・日・祝11:00~19:00
定休日:月(祝日の場合は営業)
Mail:kakimori@bungu.co.jp
近くに新しい店出ます!

台東モノマチです!

07

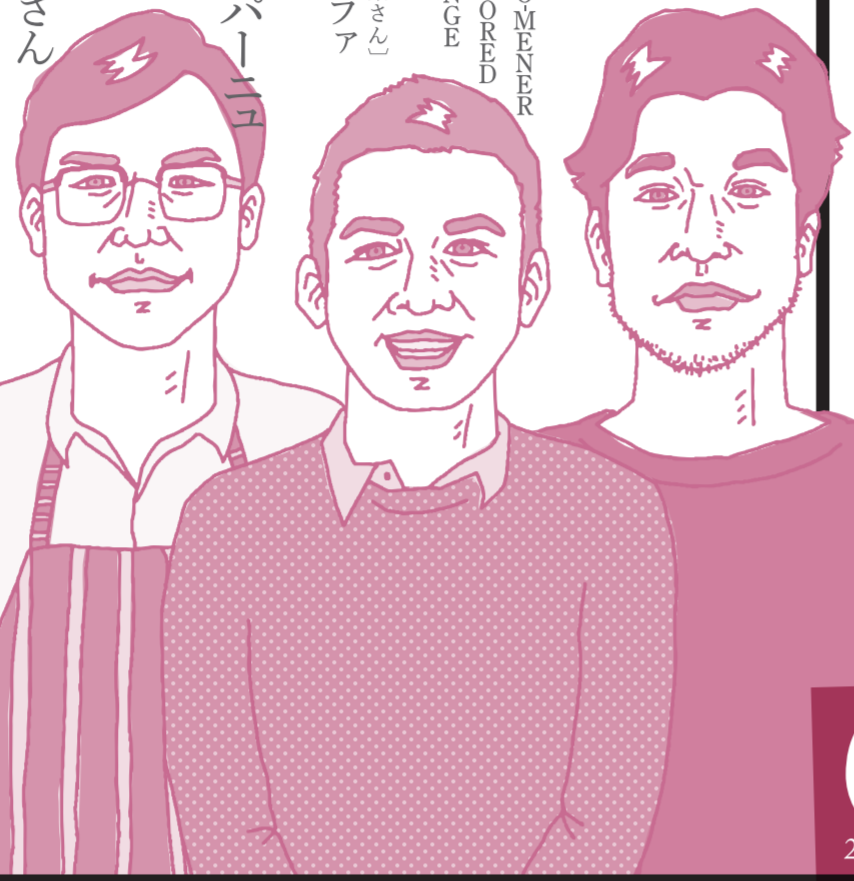
2017 APR.

AREA エリア探訪

蔵前

山縣商店 / 水木屋馬場商店 / PROMENNER
SUNNY CLODDY RAINY / BOARD
DUI HOSTEL & BAR LOUNGE
デイリーズ・マフィン
〔あつ知って!〕モノマチエリアの有名企業さん
カッターメーカーのオルプア

talk モノマチの輪 その7
フランス料理店 ビストロカンパーニュ
革製品ブランド m+
文房具専門店 カキモリ
lunch グルメ・カワゴエのランチ活動
アジアン居酒屋 「バーバーン」さん



lunch ランチ活動

グルメ・カワゴエのランチ活動
アジアン居酒屋
「バーバーン」さん



ベトナム風サンド
670円 *サラダ付き
*鶏もも肉のグリル、海苔がボカド、豚肉、
自家製レームソースとレバー、
*ハーブサイズもありませ

台東区小島2-18-10
TEL 03-3641-7844
定休日 日曜日、祝日を中心に不定休
営業時間 ランチ 11時30分~14時 (L.O)
ディナー 17時~23時 (L.O)

シンチャオ!今回は小島2丁目のアジアン居酒屋「バーバーン」さんに伺いました。アジアン居酒屋というカワゴエです。タイ、ベトナム料理をベースにした創作料理が美味し、かつリーズナブルという旅好き、お酒好きにピッタリのお店です。ランチでは、ココナッツ風味豊かなグリーンカレー、目玉焼きが素敵なかぼチライス、ワンコインの数量限定お弁当などラインナップ豊富ですが、本日ご紹介したいのはバイミン(ベトナム風サンドイッチ)です。現在のベトナムやラオスなどを含む旧仏領インドシアンでフランス式のパン食が庶民に広まり、バゲットに「これらのおかずを挟んでみたら、これは美味しい!」というのがバイミンの始まりです(多分)。お店では四種類の具材が選べますが、写

真は 鶏もも肉のグリルです。こんがりで焼かれた鶏もも肉に胡瓜、千切りの大根と人参はエスニック風なますの定番具材です。さらにたっぷりのパクチーが加わり、香ばしいのにさわやかという独特の風味を醸し出します。お店のバゲットはパン屋さんで特注品で本場ベトナムのパン屋さんで使われているタイプです。お米の力が魚醤などエスニック風味と相性がよく、通常のバゲットより軽やかで、西洋のパンとアジアの良材が一体になる不思議さも、一度試せば癖になること間違いなしです。エスニックは舌手と云う方もたまにはお見掛けしますが、日本にも異国からもたらされた食材、調味料を次々と国民食に進化させた歴史があります。馴初めは不本意だったかも知れない、それでも見知らぬふたりが出会い、美味しい!を生み出す素晴らしい

は、まるでロマンスです。いくら無粋な壁を作ろうか食いしん坊の二人なら軽々と越えて行く事でしょう。そういえば一見、頑固そうな職人さんも案外と新しいもの好きが多いです。下町と相性のいいエスニック!是非、お試しください。(KK)

タイアへ渡り、帰国後、2001年に革製品ブランドm+を立ち上げる。台東サビレ1期生、イタリア仕込みの発想で作られる革小物はシンプルでありながら機能的で、使い込むほどに革本来の味わいを楽しめるのが魅力。
<http://m-piu.com/>

台東モノマチです! 第7号 [2017年4月29日発行] monomachi.com

編集: 台東モノマチ編集部
編集長兼アートディレクター: 北旺直哉 / イラスト: オッサグナブ
ライター: 安藤美保子(A.M.), 川越浩司(K.K.), 小林剛子(K.N.), 鈴木清之(S.K.), 土井里紗(D.R.), 坂東宏実(B.H.), 松井英樹(M.M.), 三田村高子(M.F.)
写真(表4): 三浦英絵 事務局: 細川麻沙美、前島昭美 印刷: 望月印刷株式会社
発行: 台東モノづくりのまちづくり協会
〒111-0056 台東区小島2-9-10 小島アートプラザ3F TEL: 070-5541-2011 FAX: 050-3737-3387
E-mail: info@monomachi.com

© taito monomachi association 2017

台東モノマチです!

07

2017 APR.

マスコットキャラクターを大ブレイクさせたのは、戦前に立ち寄り紙で事業を興したカモ井加工紙現在は大規模に増え選抜股が充実!

新しい発見!

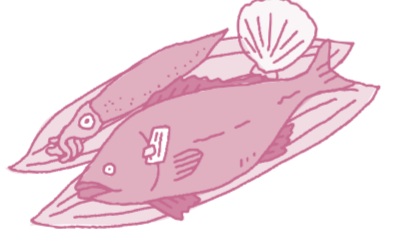


かわいいだけじゃない!
これまで見たことのない
新しいmtに会える実験室

手帳に貼ったり、ラッピングに使ったり、女子のかわいいアイテムに欠かせないマスキングテープ。今こそおしゃれ文具として親しまれているマステですが、元々塗装する際の養生テープで使われるのが一般的でした。「可愛いマステ」代表格mtの生みの親・カモ井加工紙株式会社も、実は1923年から続く工業用テープが主力の老舗メーカー。その同社が新しいmtの可能性を探るため、新しく開発した商品のトライアルの場として、初の路面店「mt lab.」をオープンしました。試験管に集ったケースに入った300種類以上のカラフルなmtが映える真っ白な空間。人気の通常商品の他に、昔の製法で作ったものや和紙の透け感を活かした両面印刷のものなど、他では並ばない限定商品を多数見ることが出来ます。長年培った技術があるからこそ挑戦できる、mtの新たな世界にぜひ触れてみてください。予約制のため気になる方は今すぐホームページをチェックしてみてください。(DR)

mt lab.
マスコットキャラクターを大ブレイクさせたのは、戦前に立ち寄り紙で事業を興したカモ井加工紙現在は大規模に増え選抜股が充実!
台東区東3-14-5
TEL 086-465-5800(mtプロジェクト事務局)
営業時間 10:00~19:00(要予約)
定休日:木曜日~日曜日のみオープン
<http://www.making-tape.jp/event/mt-lab/>
*お問い合わせ時間は、平日9:00~17:00(土・日・祝日も夏休み、年末年始を除く)
定休日:月曜日

毎日行きたい!



店主の心意気が
店に味に酒にあふれる
居酒屋

料理をするその手元まで丸見えのカウンターが印象的な「@kuramae」。昨年11月にオープンした居酒屋です。自分もお客様と一緒に楽しめる。友達の家でダイニングを持つインストラクターたちが、伝統的なハタヨガを指導するスタジオ。開放感あふれる大きな窓や、温かみのある古材を使った床などに囲まれた心地よい空間は、癒しを求める都会人たちのオアシスといった雰囲気です。灘さんは、ご主人が映像会社を経営していることからクリエイターを応援したいと思い、蔵前の店を選んだのだといいます。「この町で暮らす方々に寄り添って、皆さんのライフスタイルの一部になりたいんです」という灘さん。近隣のクリエイターが出勤前に来る早朝ヨガや、ママが子どもと一緒に参加できるヨガなどに力を入れているそう。また、地元が秋田という灘さんは、月に1回はヨガを教えることに挑戦しているそう。今後は秋田を元気にする活動としての蔵前から発信していきたいとも考えているとか、灘さんとUelの今後の活動に注目が集まりそうです。(A.M.)

Uel
台東区蔵前3-12-9
鈴梅第1ビル4F
www.uel.tokyo (予約不要)
www.uel.tokyo (予約不要)
定休日:月・年中無休 ※年末年始は除く
5月末まで、お問い合わせtokyo.uel@uel.tokyo

すっきり!



クリエイターたちの
体と心をほぐす
癒し系ヨガスタジオ

蔵前に待望のヨガスタジオが開店しました。灘聖子さんが代表を務める藝 Uel Tokyoは、インド政府公認の資格を持つインストラクターたちが、伝統的なハタヨガを指導するスタジオ。開放感あふれる大きな窓や、温かみのある古材を使った床などに囲まれた心地よい空間は、癒しを求める都会人たちのオアシスといった雰囲気です。灘さんは、ご主人が映像会社を経営していることからクリエイターを応援したいと思い、蔵前の店を選んだのだといいます。「この町で暮らす方々に寄り添って、皆さんのライフスタイルの一部になりたいんです」という灘さん。近隣のクリエイターが出勤前に来る早朝ヨガや、ママが子どもと一緒に参加できるヨガなどに力を入れているそう。また、地元が秋田という灘さんは、月に1回はヨガを教えることに挑戦しているそう。今後は秋田を元気にする活動としての蔵前から発信していきたいとも考えているとか、灘さんとUelの今後の活動に注目が集まりそうです。(A.M.)

藝 Uel Tokyo
台東区蔵前3-12-9
鈴梅第1ビル4F
www.uel.tokyo (予約不要)
www.uel.tokyo (予約不要)
定休日:月・年中無休 ※年末年始は除く
5月末まで、お問い合わせtokyo.uel@uel.tokyo

八



シンチャオ!今回は小島2丁目のアジアン居酒屋「バーバーン」さんに伺いました。アジアン居酒屋というカワゴエです。タイ、ベトナム料理をベースにした創作料理が美味し、かつリーズナブルという旅好き、お酒好きにピッタリのお店です。ランチでは、ココナッツ風味豊かなグリーンカレー、目玉焼きが素敵なかぼチライス、ワンコインの数量限定お弁当などラインナップ豊富ですが、本日ご紹介したいのはバイミン(ベトナム風サンドイッチ)です。現在のベトナムやラオスなどを含む旧仏領インドシアンでフランス式のパン食が庶民に広まり、バゲットに「これらのおかずを挟んでみたら、これは美味しい!」というのがバイミンの始まりです(多分)。お店では四種類の具材が選べますが、写

は、まるでロマンスです。いくら無粋な壁を作ろうか食いしん坊の二人なら軽々と越えて行く事でしょう。そういえば一見、頑固そうな職人さんも案外と新しいもの好きが多いです。下町と相性のいいエスニック!是非、お試しください。(KK)

タイアへ渡り、帰国後、2001年に革製品ブランドm+を立ち上げる。台東サビレ1期生、イタリア仕込みの発想で作られる革小物はシンプルでありながら機能的で、使い込むほどに革本来の味わいを楽しめるのが魅力。
<http://m-piu.com/>

台東モノマチです! 第7号 [2017年4月29日発行] monomachi.com

編集: 台東モノマチ編集部
編集長兼アートディレクター: 北旺直哉 / イラスト: オッサグナブ
ライター: 安藤美保子(A.M.), 川越浩司(K.K.), 小林剛子(K.N.), 鈴木清之(S.K.), 土井里紗(D.R.), 坂東宏実(B.H.), 松井英樹(M.M.), 三田村高子(M.F.)
写真(表4): 三浦英絵 事務局: 細川麻沙美、前島昭美 印刷: 望月印刷株式会社
発行: 台東モノづくりのまちづくり協会
〒111-0056 台東区小島2-9-10 小島アートプラザ3F TEL: 070-5541-2011 FAX: 050-3737-3387
E-mail: info@monomachi.com

© taito monomachi association 2017

二



Welcome / ようこそ
痺れるうまさ!
こだわりの味にファン急増!
“痺れ”と“辛さ”を選べる
新感覚の汁なし担々麺

昨年8月に蔵前に登場した汁なし担々麺の専門店「タンタンタイガー」が、口コミで早いもの好きに人気を呼んでいます。脱サツで店を始めた店主の東山さんがほれ込んだのは、本場の四川省で食べられている担々麺。山椒の痺れるような辛さがかせになる美味しさです。「1年以上かけて研究開発し、200人以上のモニターさんに食べてもらって改良を重ねました」と語る東山さん。モニターの女性客の意見を反映した、野菜たっぷりのレディース汁なし担々麺や、パクチーやアボカドなどのトッピングが大好評だそう。メニューを1つにしばって味を追求したという職人肌の東山さんにとって蔵前は特別な場所。「クリエイターが集まるモノづくりの町。自分のこだわりも理解してもらえかなと思ったんです」。店舗もウッド調のシックな作りでアビール。そのセンスとこだわりの味に共感した近隣のクリエイターたちが、続々とリピーターになっています。行列店になりそうなので、ぜひ早めに行ってみてください。(A.M.)

タンタンタイガー
台東区烏越2-2-1
TEL 080-5505-1161
営業時間 11:00~15:00、17:00~22:00
定休日 月・年中無休 ※年末年始は除く
<http://cookingmaniac.net>

© taito monomachi association 2017

東京都立産業貿易センター
台東館 Tokyo Metropolitan Industrial Trade Center
TAITO-KAN
都心の多目的ホールです
展示会・イベントからプライベートショー、研修・試験会場まで幅広く対応します。
ご利用のお問合せは ☎03-3844-6190
<http://www.sanbo.metro.tokyo.jp> 〒111-0033 台東区花川戸 2-6-5
指定管理料: 東京都中小企業振興公社

上野が、すき。
SUPPORTED BY 松坂屋上野店
上野をもっと楽しむための情報が満載!
グルメ情報・お買いもの情報 などなど
松坂屋上野店の情報・キャンペーン
ご登録は無料です! 登録はじめてください! 上野が、すき。 検索

大人も子供も遊べる学べる
ものづくり館
by YKK