

Vol.1
2022.4
TAKE FREE

掲載店
MAP付き

地元で活躍するこの人
**オリパラごみ拾いに
挑戦した中学3年生**

and

特集
地元で、飲む。

神宮前二丁目 &
千駄ヶ谷で
酒を楽しめる18店

表紙モデルは
HORAIYA
(神宮前2-19-10)の
河野さん夫妻
※お店の詳細は裏表紙へ

特集

地元で、飲む。

狭い路地裏、ビルの地下、小さな扉の向こう側。
ここ神宮前二丁目・千駄ヶ谷は居酒屋やバーが豊富な街だ。
コロナ禍では、自粛を求められた酒だけれど
慣れ親しんだ街で、気の置けない仲間と飲むって、やっぱりいい。
少しでも早くまた元の日常が戻ってくることを願って
この街の人々に愛されてきた店の主人たちに、
店の今・これまで・これからを聞いた。

扉ページモデル=佐倉行泰(「江戸酒場 海」店主)
撮影=浜村葉月(P2-9)

もつ鍋 旦過

大将の故郷・北九州の味を楽しめる もつ鍋と地酒の店

地元の人が「^{じん に}神二」と呼ぶ神宮前二丁目には、大人がすれ違うのがやっというほどの細い路地がいくつかある。「もつ鍋 旦過」も、そんな路地裏に位置する店の一つ。目印は「旦過」と書かれた赤提灯だ。

「旦過というのは、北九州市にある『旦過市場』から取った名前だね。僕が19歳で初めて自分の店をもった場所なんです」。九州生まれ・九州育ちの西村和行さんが東京に来たのは今から15年前、50歳のとき。知人が紹介してくれた物件で店を始めた。それが「旦過」だ。

客層はさまざまで、町内会のおじさんおばさん、仕事帰りの若者、それに家族ぐるみでの旦過ファンも多い。「子どもは騒ぐのが仕事やから」と言う西村さんが、小さい子連れのお客さんも歓迎してきたからだろう。オープン当初、二階の座敷で走り回っていた幼稚園児たちが「成人式を終えました」と、店に来たこともある。

そんな地元で愛されてきた旦過も、このコロナ禍は大打

撃だったという。緊急事態宣言が出た2020年4月から夜の営業を止め、昼間の1個650円の弁当販売のみとした。出前にも初めて挑戦し、原宿警察署から10数個の注文が入ったときは、スタッフが自転車を走らせて届けた。月の売上は従来の5分の1。それでも2021年9月末まで、都の要請を1年半にわたって守り続けた。

途中で夜の営業を再開することは考えなかったんですか？という質問に、西村さんは「僕はこの街って独特やと思うのよ」と口を開いた。「近くに渋谷も原宿も表参道もあるけど、ここはあくまで“神二”であって、街の空気や流れが違うよね。店によっていろいろな考えがあると思うけど、僕はお年寄りや小さい子も安心して過ごせるのが神二だと思うから」と言う西村さん。「別に偉いことは、なーんもしてないのよ」と笑いながら、静かに街への想いを語ってくれた。



「ここは渋谷でも原宿でもなく、“^{じん に}神二”やん。
下町らしさを大切に、
まずは街の人に安心してもらえるお店でありたいな」

大将の西村さん(中央)と、
スタッフの小林さん(左)・
井上さん(右)



看板メニューのもつ鍋はニラ、キャベツ、ゴボウがたっぷり。シメには、スープがよく絡む麺を使用した「ちゃんぽん玉」がおすすめ！



焼きとり 10本盛り(皮・すなずり・かしわ・きも・ハツ各2本ずつ)。単品でも注文できる。



二階の座敷。上京した九州出身者が故郷の味を求めて集う「北九会」が貸切りで開催されることも。



福岡・佐賀・大分・
山口の、地酒と焼酎
がずらりと並ぶ。



SHOP DATA

MENU

焼酎 ¥500 ~、生ビール
¥550、日本酒 ¥650 ~、
焼きとり 10本盛り ¥1,600、
もつ鍋(一人前) ¥1,500、
鶏の半身唐揚げ ¥1,600

営業時間 17:00-23:00
(土日は22:00まで)

定休日 不定休

住所 神宮前 2-15-2

電話 03-6447-2324

ワインビストロ アンフォラ

「何でも一番がいい！という想いのもと、
地元に支えられながらここまでやってきました。
次の夢は、千駄谷を渋谷区で一番の街にすることです」



「くくり農エゾシカのロティ」。鹿を使い、生きたまま捕らえた鹿を使用しているため、身が硬直せず柔らかい食感が残る。



千駄ヶ谷の将棋めしは、漫画の題材にもなった。角野さんも縁起物として「左馬」の駒を店内に取り入れたという。



展覧さん（右から1人目）の妻・三奈さん（右から2人目）もソムリエコンクールの優勝者。「あなたも一番を取りなさい！」という三奈さんの激励が、展覧さんの受賞につながった。

常時50種類・100本以上の オーストリアワインを揃えるソムリエの店

「知人が千駄ヶ谷に来たら、まずは連れて行きたい」と、舌の肥えた地元民から圧倒的な支持を受けている店がある。オーストリアのワイン大使コンクールのゴールドメダリスト、^{かくのぶとし}角野展覧さんが営む「ワインビストロ アンフォラ」だ。ナチュラルさと品を兼ね備え、軟水のような飲み心地が特徴のオーストリアワイン。日本ではマイナーな存在だが、世界では超トップワインのため、ワインのプロからは「何でこんなに安く出してるの!？」と驚かれるそう。 「本当の美味しいワインをみんなに教えてあげたいと思っているんです。まずは飲んでもらいたいの、東京で一番安く出しています」。

店のオープンとは2009年。当初は旧国立競技場のイベントや明治公園のフリーマーケットからの人波が引きも切らず、昼夜満員の日は続いた。しかし数年後、どちらも相次いで閉鎖され、びたりと客足が途絶えた。「でもその後、千駄ヶ谷にあるオペラ団体『二期会』のマダムたちや、アパレル関係の方々が足繁く通ってくれたんです」。

再び軌道に乗ったと思った直後にやってきたコロナ禍。すぐにテイクアウト・デリバリーに参入するも、お酒あつてのビストロ。焼け石に水だった。そんな中、大フィーバーしたのが「将棋めし」だ。「うちから出前を取ってくれませんか？」と将棋会館に打診したところ、「棋士の中にも、アンフォラさんのファンが多いんですよ！ 待ってました!」と、すぐに話は進んだ。藤井聡太棋士が頼んだ「日替わりパスタ」と、永瀬拓矢棋士が頼んだ「骨つき鶏のガーリックローストチキン」がネットで話題に。2021年11月には、JR千駄ヶ谷駅が企画した「将棋めしスタンプラリー」で1日100人が来店し、アンフォラ史上最高の売上げ月となった。

角野さんの次の目標は、千駄ヶ谷を世界に名だたる街にすること。「オーストリアワインを通じて知名度に貢献していきたいですね。まずは2030年までに、渋谷区の中で一番の街にすることが目標です!」。



SHOP DATA

MENU

グラスワイン(白・赤)
¥500 へ、ワタリ蟹のアリッ
ト(1匹) ¥750、ランチ日
替わりパスタ ¥1,030、ア
ンフォラ特製牛肉塊ボロ
ネーザ ¥1,600、フランス産
骨付き鴨もも肉のコンフィ
¥2,300、くくり農エゾシカ
のロティ(写真) ¥3,300

特典

この冊子持参でオーストリアワイン1杯サービス

営業時間 11:30-15:00、
17:30-23:00
定休日 月
住所 千駄ヶ谷 1-7-12 2F
電話 03-3405-0208

江戸酒場 海^{うみ}

地元の常連客でにぎわう 親子二代の立ち飲みの店

どこにあるのか言われなければわからない。いや、言われてもよくわからない。神宮前二丁目には、そんな隠れ家的な店が点在している。立ち飲み居酒屋「江戸酒場 海」もそのひとつ。リカリスイと書かれた看板のある、まるで昭和から時が止まったような建物の1階に入っている。

「この店、入りづらいですね。知らない店だったら俺もそう思います」

そう言って笑うのは、佐倉行泰さん。お客さんからの愛称は「やっち」さんだ。バンドマンをしつつ、父の^{ありゆき}有行さんと交代で「海」を切り盛りしている。

「海」がオープンしたのは2004年。建築デザイナーでありながら神宮前二目でカレー店「ケララ」を営んでいた有行さんが、この建物の内装を請け負ったことを機に開店。2012年頃にはやっちさんも店に立つようになったという。

「俺、20代の頃からこの街が好きで、よくバンドのメンバーと飲みに来てたんです。この街って、パッと見は怖そうでも話してみたら優しいとか、面白い人がいっぱいいるから好きだったんですよ。自分も店に立ちたいと思ったのは、この街の人たちと一緒に遊んでいたっていう気持ちから。仕事をしてるというより、自分も店に飲みに来てる感覚なんですよ。多少落ち込むことがあっても、夕方になったらお客さんたちと乾杯して、楽しめますよ」

四畳半ほどの店内は、普段は近所の常連客でにぎわって

いるが、新型コロナウイルスの感染拡大以降は休業期間が増えた。

「もう少しお店が広ければ、座席の間隔を空けたりできるんですけどね。でもうちはどうしても密になってしまうので、緊急事態宣言やまん延防止措置で時短要請が出たときは、父ちゃんと話してピシャッと休業することに決めたんです」

しかし、初対面の人でも打ち解けやすいのは、こぢんまりとした店内での距離感のおかげ。

「最初はお店に入りづらいかもしれませんが、常連さんはみんな話しがりでですから大丈夫（笑）。勇気を出して一歩入っちゃってください！」



SHOP DATA

MENU

ビール（小）・日本酒・ハイボール各
¥450、まぐろあら煮 ¥300、エビ塩焼
¥400、ヌカ漬盛り合わせ ¥350、豚肉
とセロリの春雨 ¥450、じゃがバター
塩辛 ¥450

営業時間 16:00-23:00
定休日 不定休
住所 神宮前 2-23-4



「海」ではこのカラフルなコップがグラス代わり。やっちさんも一緒にビールやハイボールで乾杯。



有行さん自家製のアジの干物やマグロのあら煮など、フードメニューも充実。



「狭い店だからこそ、初めての人でも
気軽におしゃべりしやすいですよ。
僕自身も飲みに来てる感覚で
やってます（笑）」

カウンターの中にいる
やっちさん。「海」が入る
のは建物の改装当時、資
材置場になっていた場所。

酒を楽しむお店

神宮前二丁目と千駄ヶ谷には、バー、居酒屋、ワインショップなど
お酒を楽しめるお店が他にもたくさん。
酒好き&美味いもの好きな編集部員が
その一部をセレクトし、紹介します。

編集部・沢田
神二に住んで25年。
地元の自慢の
お店たちを
紹介しま〜す！

編集部・岡崎
千駄ヶ谷に住んで21年。
酒は何でもイケますが、
特にウイスキーと
焼酎が好きです!!



アフターサヤック

グアムスタイルで気軽に飲める
ジェイミーのバー



地元の飲んべえたちが慕うグアム
島出身のマスター・ジェイミーの
バーは、今年で21年目。英語、ワ
ンちゃん OK!

ビール¥500、ワイン¥600、フード¥700〜



【営業時間】18:00〜お客様次第
【定休日】日・たまに祝日
(ただし波次第)
【電話】090-6002-1628
【住所】神宮前2-20-12

真吉原宿

旬のうまい魚を堪能できる
アットホームでレトロな居酒屋



魚河岸で目利きを選んだ魚や、産
地から直仕入れの鮮度抜群の海鮮
を堪能できる居酒屋。「鮮魚に負
けず、活きのいい」接客も店の名
物!

★『Fand J』を見た』で、おまかせおつま
み1品無料!

日本酒¥630〜、生ビール¥630、蟹クリー
ムコロッケ1個¥440、刺身盛り合わせ1
人前¥1,200(2人前から)



【営業時間】11:30-14:00、17:30-23:00
※TELでご確認ください
【定休日】なし
【電話】03-3401-3917
【住所】神宮前2-19-16

ビストロ ココ 路地裏

ホッと落ち着く隠れ家風の
気軽な洋食店



ソムリエ資格も持つオーナーシェ
フがひとりで切り盛りする小さな
洋食店。地元で暮らす、働く人た
ち一人ひとりの専属シェフ兼ソム
リエを目指して提供される料理は
丁寧でホッとするおいしさ。

★『Fand J』を見た』+メルマガ登録で、
えこめ牛ステーキ(150g)をプレゼン
ト!

グラスワイン¥720〜、ブリブリエビの
ビルビル¥1,000、宮崎産森林鶏のカリ
カリ焼き¥1,800



【営業時間】火〜土11:30-14:00、17:00-
22:30/日・祝17:00-22:00
【定休日】月
【電話】03-6447-5285
【住所】神宮前2-20-5

ポピース

音楽好きなマスターによる
神二の老舗バー



1979年オープン。音楽好きのマス
ターが選んだレーザーディスクや
レコードがそろっているバー。
ノーチャージで気軽にくつろげ
る。ワインや焼酎が充実してい
る。

★『Fand J』を見た』で、ハイボール1杯
無料!

ビール¥600、オーガニックワイン¥600
〜



【営業時間】20:00-翌3:00
【定休日】なし
【電話】090-8599-7314
【住所】神宮前2-20-12

あづま 我妻

カウンター前で豪快に焼き上げる
本格派炭火焼鳥の店



福島県産の伊達鶏を使った焼鳥
は、1つ1つが大きく食べ応えたっ
ぷり。この大きさを生かした絶妙
な火の入れ加減で、肉のレア感を
贅沢に感じられる。日本酒や焼酎
も、店主の我妻さんが厳選して仕
入れたもの。注文した部位に合う
おすすめをぜひ聞いてみて。

グラスワイン(赤・白)¥660、焼酎各種
¥750〜、日本酒各種¥990、焼鳥5本コー
ス(内容はお任せ)¥1,700、そば丼
¥1,000



【営業時間】17:00-19:00
【定休日】日
【電話】03-6455-4842
【住所】千駄ヶ谷1-5-5

鳩やぐら

地元民に愛される
ローカル感たっぷりのお店



生まれも育ちも千駄ヶ谷の店主が
笑顔で迎えてくれる街の食堂。
「将棋めし」としても有名だが、
夜は地元の呑んべえたちが集う。
シンプルながらバランスのよい和
食にほっこり落ち着くこと間違い
なし。

★『Fand J』を見た』で、ディナータイム
小鉢1品サービス!

ビール中瓶¥650、チキンの山椒焼き
¥750、肉豆腐キムチ¥800



【営業時間】12:00-15:00、18:30-22:00
【定休日】日・祝(土はランチのみ)
【電話】090-3316-8108
【住所】千駄ヶ谷1-22-4

THE GRAPES WINE SHOP

オーナーとのおしゃべりが弾む
街の小さなワインショップ



正統派から自然派ワイン、オレン
ジワインまで、オーナー夫妻のセ
ンスが光る多彩なワインに出合え
る。迷ったら好みを伝えてお任せ
しても OK! チーズやオリーブ
オイルといったこだわりの食材も
買える。

★『Fand J』を見た』で、次回使える
5%OFFクーポンプレゼント!



【営業時間】15:00-19:00
【定休日】月
【電話】03-6337-6042
【住所】千駄ヶ谷1-6-9

La Cantina BESSHO

ワイン販売

都内一の品揃えを自負する店内は
まるでワイン・ジャングル！



3,000種類12,000本、都内随一の在庫を自負するワイン専門店。顔が見える生産者のワインを店主が試飲して納得したものだけ仕入れているため、全てが「おすすめの品」。



【営業時間】15:00-21:00
【定休日】日
【電話】03-3401-1991
【住所】神宮前2-25-5

ル・コワン・デ・ゼピス

ビストロ

世界各国のスパイスを使った
オリジナルフレンチ



スパイスにこだわった大人のオリジナルフレンチを楽しめるビストロ。地下の貯蔵庫にずらりと並んだワインから好みのものを選ぶ。

★「『and J』を見た」で、ワンドリンクサービス！



グラスワイン¥720～、プレミアムモルツ¥720、本日の前菜盛り合わせ(6種) ¥1,850

【営業時間】18:00-23:00
【定休日】土・日
【電話】03-6447-4356
【住所】千駄ヶ谷3-27-4 B1F

ウィルトスワイン

ワイン販売

産地は 20 カ国以上！
多国籍なワインショップ



フランス、南アフリカ、スロバキア、ブルガリア、日本など多国籍のワインを取りそろえたショップ。仕入れの基準は「ワインの味わいだけでなくボトルのデザインが面白いかどうか」。週に3～4回、お店にて試飲会を開催。FacebookやInstagramにて「ウィルトスワイン」で検索を。



【営業時間】月～土11:00-20:00／日・祝11:00-18:00
【定休日】不定休
【電話】03-4405-8537
【住所】神宮前2-11-19

サルーズ

チャイニーズビストロ

キッチンマーケット

中華の概念を覆す軽やかな料理を
自然派ワインとともに



コンセプトは「フランスにある、華僑が開いた中華レストラン」。まるでカフェのような店内で、ナチュラルワインとともにフレンチのエッセンスを効かせた新感覚の中華料理を楽しむ。

ナチュラルワイン ¥850～、餃子 ¥900～



【営業時間】12:00-14:00、18:00-23:00
【定休日】不定休
【電話】03-6804-6034
【住所】千駄ヶ谷4-22-6

移民の歌

創作アジアダイニング

「お客様の要望に応える」がモットー！
和・洋・エスニックのおつまみが充実



ランチはこだわりのカレー・定食がメイン。ナンは4分の1サイズから、ご飯は一口からお替わりが可能。ディナーは和・洋・エスニックのおつまみが豊富。お酒は常連さんの希望に応じて、メニューに無いものも仕入れているので、おすすめを聞いてみて！

生ビール¥480、カクテル各種¥520、日本酒(グラス)¥600、タコとアボカドの唐揚げ¥600、サモサ(2ピース)¥600、黒はんぺんフライ¥700



【営業時間】11:30-16:00、18:00-20:00
【定休日】日
【電話】03-6804-5211
【住所】神宮前2-31-7 B1F

E・A・T GRILL&BAR

モダン・アメリカン

ワインとともにカジュアルに楽しむ
炭焼きグリル肉と CAL-MEX 料理



シェフの哲学がつまんだハンバーガーはもちろん、ワインと合う炭焼きステーキなど、本場のカリフォルニア風メキシカン料理(CAL-MEX)が楽しめるダイナー。フロアズマルガリータも絶品。

★「『and J』を見た」で、初回お食事のお客様にフリードリンク1杯サービス！

グラスワイン¥600～、リブロースステーキ(ディジョンマスタードソース)¥2,300



【営業時間】11:30-14:30、18:00-23:00
【定休日】月
【電話】03-6447-2218
【住所】千駄ヶ谷4-10-4

シャンシャンエン 香香苑

中華料理

ヘルシーで優しい味が自慢の
本格派中華料理



ホテルの厨房で修行を積んだ店主は、高級中華料理調理師と健康管理師という、2つの中国国家資格を持つ料理人。「中華料理は味が濃く、体にあまりよくない」という概念が覆されること間違いなし！ テイクアウト、20人までの宴会も可能。

サワー各種¥418、カクテル各種¥495、中国酒(孔府家酒)¥550、台湾産ライチ酒¥638、香香苑マールータンメン ¥968、焼き大ワンタン(8個)¥1,078、フカヒレスープ¥1,738



【営業時間】11:00-15:00、17:00-23:00
【定休日】なし
【電話】03-5411-5188
【住所】千駄ヶ谷4-19-14

ル・キャレ

バー・デリ

野菜たっぷりのフレンチデリを
店内でもテイクアウトでも！



16時以降のおつまみ&一品料理は、お酒との相性抜群！ 店長の安間さんが「自宅の冷蔵庫を開けるように、店の扉を開けてほしい」と、店頭のショーケースでもデリを販売。野菜不足のときのもう1品や、おうち飲みにも。

生ビール¥660、ワイン(赤・白・ロゼ) ¥660(生ビール・ワインは、19時までハッピーアワーとして ¥440)、ヒューガルデンホワイト¥1,160、自家製フレンチデリ¥390～、タコとパクチーのタイ風マリネ¥830、里芋・スモークサーモン・舞茸のグラタン¥1,080



【営業時間】月～土11:00-22:00(日は16:00まで)
【定休日】なし
【電話】03-6434-9546
【住所】千駄ヶ谷3-14-6 B1F

地元で活躍するこの人 interview

オリパラ期間中のごみ拾いを通じて 自分が住む街の姿が見えてきた!

この街にオリパラがやってきた、2021年夏。
選手たちをきれいな街で迎えたいという思いから、
地元有志・商店街・町会が立ち上げた
「オリパラきれいな千駄ヶ谷プロジェクト」の参加者たちは
オリンピック開会式の朝から
パラリンピック閉会式の朝まで計9回、
駅前やスタジアム周辺のごみ拾いを行った。
延べ300人を超えた参加者には、若い学生たちの姿が目立った。
なかでも、足繫く本プロジェクトに参加した
中学3年生の二人に話を聞いた。

あっという間に街がきれいに。
みんなで力を合わせる
パワーを知りました!

この街独特の
人と人のつながりを
これからも大切に
したいです。

鈴木星太郎さん
千駄ヶ谷出身、原宿
外苑中学校3年。小学
生のころから、鳩森
神社例大祭や鳩森支
援センターでのボラ
ンティア活動に参加
してきた。本プロジェ
クトには8回参加。

高木薫さん
神宮前出身、原宿外
苑中学校3年。ヘア
ドネーションを行う
など、社会貢献活動
に興味を持ち続けて
いる。本プロジェ
クトには7回参加。

——プロジェクトに参加したきっかけは何ですか？

高木：お母さんに誘われたのがきっかけです。夏休み中だっ
たけど、行くと友達や知り合いに会えるのも楽しく
て、一人で参加したことも多かったです。

鈴木：僕も、母から聞いて。二回目以降も、他の予定もなかっ
たので「また行こうかなー」みたいな感じでした。

——楽しかったことや、新しい発見はありましたか？

高木：ずっと住んでいる街だけど、意外と知らないことが多
いんだなって思いました。ごみの多さとか、いろんな
ものが道に落ちていることとか、街の現状を知れたの
がすごくよかったと思ってます。最後のほうは「ごみ
拾いをしながら集合場所まで歩こう!」と、お母さん
と二人で自宅から向かったんですけど、集合場所に着
いた時点でごみ袋がすでにパンパンでした(笑)。

鈴木：たまにオリンピックの選手に会えたりしてラッキーで
した! 新聞社やテレビ局の人がいて、いきなり自分
たちが取材されることもありました。

——この街で好きな場所や街の魅力を教えてください。

鈴木：東京体育館のプールが好きです。オリンピック期間は

使えなくなっちゃったけど、やっと復活したのでまた
行きたいです。せっかくスポーツの祭典があったの
で、スポーツができる広い場所とか、もうちょっと遊
べる場が欲しいかなとも思います。

高木：このあたりは流行の発信地であったりもするけれど、
人のつながりが見えるというか、住んでる人同士が協
力しあって、いい意味で昔からずっと変わらないつな
がりがあるので、そういうところは無くなってほしく
ないなと思います。

——最後に、プロジェクトの感想をお願いします!

高木：楽しかったです! 友達もいて、マジメ過ぎない感じ
で社会に貢献することもできて、一石二鳥みたいな。
ごみ拾いも宝探しのように面白かったです。

鈴木：僕は明治通りを歩いて毎朝通学するんですけど、植え
込みの中とか、結構ごみが多いなと感じています。次
はもっと人通りの多い道のごみ拾いもしてみたいです
ね。今回、みんなで協力するとすぐにきれいになって、
大勢で協力するとすごい力になるんだということが
よくわかりました!



1時間ほどで、45リットルのごみ袋5〜10袋
がっぱいに。



路上や植え込みから、たばこの吸い殻・空
き缶・ペットボトル・弁当の空き箱・ビニ
ール傘などを拾い集めた。



老若男女が参加。近隣住民はもちろん、多
摩地区や横浜から来た人も。



「5人でも集まればいい」と始めたプロジェ
クトだが、初回の時点で20人が参加。回を
重ねるごとに人数が増え、延べ参加者は
300人に。



プロジェクトは、区内の優れた取り組みを
表彰する「渋谷サステナブル・アワード
2021」優秀賞を受賞。鈴木さん・高木さん
が代表として授与式に登壇した。



「きれいな渋谷」を合言葉に、渋谷の中
学生生活家「渋谷自由革命 SAO」がプロ
デュースした、美化活動用のバッグ「ピカ
バ」も大活躍!

ご近所同士で
活動
しませんか

「オリパラきれいな千駄ヶ谷プロジェ
クト」は、今後も千駄ヶ谷・神宮前
の美化活動に取り組んでいきます。
「ご近所さん同士でつながれる街の活
動に参加したい」という方、ぜひ QR
コードから公式 LINE に友だち登録を。

join us



掲載店MAP

※赤字は今号に登場したお店、
青字は本誌スタッフの勤務地です



表紙モデルの店



HORAIYA (神宮前2-19-10) は、2021年9月にオープンしたコーヒー＆サンドイッチショップ。ドリップコーヒーMサイズ ¥550、アンチョビとたまごのサンドイッチ ¥550、コッパハムとブラックオリーブのサンドイッチ ¥600。(モデル=河野寛史さん・ともみさん、撮影=浜村菜月)

『and J』とは？

千駄ヶ谷大通り商店街と、神宮前二丁目商和会が地元のメンバーと共に作り上げていく、地域深掘りマガジンです。and Jの「J」にはジモト・ジュニア・ジングウマエ・(千駄ヶ谷の鳩森) ジンジャ・自由といった意味を込めています。

STAFF

編集

アートディレクター
デザイン
表紙写真
写真

『and J』編集委員会は、
地元の在住・在勤者で編成しました。

井上野乃花、上田奏、上野絵美、岡崎千治、
清水淳子、沢辺均、松村小悠夏
渡邊民人[TYPE FACE]
渡邊民人、谷関笑子、和田隆之[ドレッシング]
浜村菜月
浜村菜月、藤田和也

『and J』vol.1

2022年3月25日 1万部発行(各戸配布8,000、商店街加盟店配布2,000) A4判・16P・4C・マットコート110kg

発行

『and J』編集委員会

千駄ヶ谷大通り商店街/担当・岡崎/千駄ヶ谷1-21-2/03-3401-1830(月水金13~17時)
神宮前二丁目商和会/担当・沢辺(ポット出版内)/神宮前2-33-18-303/03-3478-1774

※お店の営業時間は、感染症拡大防止のための東京都からの営業時間短縮要請等により変更になる場合があります。最新の営業時間は各店舗にお問い合わせください。

NEXT!

第2号のテーマは
「地元で、おしゃれしよう。」
2022年4月発行予定。