



西尾久四丁目

旧小台通りと荒川遊園通りに囲まれている西尾久四丁目は、昔ながらの商店街や住宅地を中心に構成されたエリアです。伝統的な工芸品の制作を行う小規模な工房や工場も点在し、“ものづくり”の魅力が身近に感じられるまちでもあります。



梅の湯

2016年の大規模リニューアルを経て、各地から人が集う銭湯。「銭湯に来るなら家のお風呂とは違う体験を」というオーナーの思いから、こだわりセレクトのドリンクや銭湯グッズ、手品が見られるイベントなど工夫が盛り沢山で、コミュニケーションスペースとしても活用されています。毎年恒例、銭湯の日（10月10日）近辺で実施するラベンダーの湯のほか、日替わりの薬湯が楽しめます。

〒荒川区西尾久4-13-2
☎03-3893-1695
火～土/15:00～25:00
日/8:00～12:00・15:00～25:00
※月

角漆工

漆の乾いた匂いに魅了され16歳で漆器製作の職人だった義兄に弟子入りして以来、この地で60年近く漆工に携わる角光男氏の工房。「思いついたらまずやってみる」という精神で活動してきた角氏の作品はどれも、器が持つ繊細な凹凸が味わいになり、色や模様の違いを楽しめる“一点もの”。工房で直接手に取り、自分にぴったりの作品を見つけるのがおすすめです。※工房にお越しの際は要事前連絡

〒荒川区西尾久4-6-11 ☎03-3893-0839

株式会社東京ベル製作所

1949年に創業し、1957年からこの地で営業する自転車用ベル製造メーカー。自転車タイプやお客さまの要望から生まれる多様な自転車用ベルのほか、ベル製造の技術を派生させたアウトドア製品の製造も手がけます。最近では熊出没のニュースが増えたこともあり、真鍮の高音で澄んだ余韻の長い音色が特長の熊よけベルが人気です。

〒荒川区西尾久4-8-4
☎03-3893-5741



◀廃棄されるお弁当ケースを布で包み、漆でコーティングした器を作る取り組みも。伝統を大事にしつつ、時代に合うチャレンジを続ける。

「电子版あらぶんちょ通信」のご提示で限定クーポンが使えます♪

マークのお店は、ご来店時に「电子版あらぶんちょ通信」のこのページを見せいただくと限定クーポンがご利用いただけます。
※紙冊子ではなく、お手元のスマホ・タブレットで电子版あらぶんちょ通信をご提示ください
有効期限：2024年10月1日～31日 ※1組様1回のみ適用可能 电子版はこちら！



A ROVINA

作家が一つ一つ作り上げる、温かみのあるジュエリー

「ROVINA」は、作家の半田さんが子ども時代を過ごしたイタリアの言葉で「遺跡」の意味。その店名通り、時を重ねてより馴染むようなジュエリーの数々は老若男女問わず身につけたいものばかり。アイテムの購入はもちろんブライダルのフルオーダーやジュエリーリフォームも相談できます。



緑銅リング(左)6,600円、
シルバーバングル(中)13,200円、
真鍮バングル(右)3,300円



作家
半田 海央
さん

銅を赤色に染色
させる伝統技法を
使った「緋銅」のジュ
エリーは、独特の存在感で人
気です

〒荒川区西尾久4-3-10
チャクラコート101
☎13:00～20:00
※不定休 ※詳細はインスタグラムで
ご確認ください

C 伊勢元酒店

大正14年創業、3代目店主のお酒への愛に触れられる酒屋

お店にずらりと並び、店主の愛あふれる手書きのお酒紹介がぶら下げられた一升瓶。「自分が探して、納得したものを選びたい」と選ばれたお酒の9割は、蔵元から直接仕入れたものだそう。味だけでなく、どんな背景で作られたかを店主に聞きながら、好みの一本を見つけられます。



(左から) 雄花GIN 5,500円、サウー
トウ・ザ・フューチャー 樽 1,870円、
不老泉H28特別純米5年熟成 3,714円、
美濃錦ひらがなラベル 3,300円



店主
渡辺 達
さん

蔵元にオリジ
ナルのお酒を作っ
てもうことも“すっぴん”
のお酒を楽しめるよう、無濾過の
ものも多く揃えています

〒荒川区西尾久4-27-6
☎03-3893-7417
☎月～土/10:00～20:00
日/14:00～19:00
※第一～第三日曜日

B 山内商店

地域に愛される、寒天・こんにゃく・ところんの専門店

昭和24年創業、昔ながらの製法と材料で作られる寒天・こんにゃく・ところんは、どれも口当たりがみずみずしく、素材の味を楽しめるものばかり。特にバラエティーに富んだあんみつ類は、アクセントになるフルーツ蜜や抹茶蜜も手作りしており、パフェ感覚で食べられると好評です。



味噌おでん・ゆず味噌おでん 150円、
栗抹茶あんみつ 390円



代表取締役
山内 茂
さん

こんにゃくは「バク
練り」という製法で
空気を含ませながら作っ
ているので、味がよく染み込み
ます

〒荒川区西尾久4-8-2
☎03-3894-6463
☎10:00～19:00
※日・祝

D 梅京

風呂上がりの余韻を楽しめる、銭湯併設の焼鳥店

老舗割烹で腕を磨いた店主が腕を振る焼鳥店。山梨県にある養鶏場から直接仕入れているというこだわりの鶏肉は、脂が強すぎないのが特徴。鮮度の良さを活かす絶妙な火入れで、備長炭の風味も香ばしく、冷えたホッピーを片手に何本でも食べられてしまう美味しさです。



ねぎま 180円、つくね 180円、
フランスパン 180円、
ホッピーセット 450円



店主
鈴木 克典
さん

塩とタレを混ぜて
提供する5本セット
も人気の一品。炭火で
軽く焼く、クリームチーズをのせた
フランスパンもおすすです

〒荒川区西尾久4-13-2
☎090-4362-8154
☎17:30～23:00
※月～月曜日が祝日の場合は火曜日



土器作り体験教室 (左)西山 彩子さん
土の子 (右)我妻 泉香さん

土とふれあい、愛着が持てる器を生み出す「土器づくり」

普段から使っているお皿などの食器が、「土からできていること」をもっといろいろな人に知ってほしくて、このアトリエを2022年にオープンしました。土器は陶器よりも柔らかく土らしきが残るので、土から作られていることを身近に感じてもらえると思います。実は陶器と同じように土器も食器として活用でき、飲み物の風味をまろやかにしたり、吸水力がある

ので食品の水気が切れたり、熱いものが入っていても熱さを感じずに器を持てたりと良さがたっぶり。土を砕くところから自分で手がけた土器で、食べたり、飲んだりして、土の魅力を知ってもらえたらと思っています。大人になって忘れかけていた泥遊びの自由で楽しい感覚を思い出しながら、好きなものを作ってみてください。



土のミネラルや、土器に含まれた空気が飲料がまろやかに。水分を吸うため、塩や砂糖を入れる調味料ポットにもぴったり。

90分の一組様完全予約制なので、家族やお友達同士で土器作りに参加してみてもいいです。(土器作り体験3,500円～)

〒荒川区西尾久4-12-34
コーポ庄子102
☎090-8069-0448
☎平日/13:00～19:00
土日/10:30～19:00
※休火



あらぶんちょ散歩
10月7日～13日
地デジ10ch 15:00～19:00～22:00～
地デジ102ch 23:00～
地デジ11ch 11:00～14:00～17:00～

YouTube「あらぶんちょ」チャンネルでも公開中！
※QRコードは、このページを印刷した際に掲載されています。