あらぶんちょ散歩 vol.199

文京区

白山(はくさん)三・四丁目

千川通りと白山通りに挟まれた白山三・四丁目は、茗荷谷駅や白山駅から歩いている途中に、様々なお店やスポットに出会えるエリア。中心に小石川植物園があるため都会でありながら自然も多く、この季節は色づいた木々を見ながら散歩が楽しめそうです。

gallery KEIAN

「子どもの頃から籠が大好きだった」というオーナーの堀さんが、“編むこと”から生まれる作品を展示するギャラリー兼ショップ。作家に会い、自らその作品を使った上で紹介することを心がけており、機械化やAIでの生産が主体になった今、古くより受け継がれる手仕事ならではのぬくもりを丁寧に伝えています。

11月8日～17日　漆の器とあけび籠「若林幸恵、中川原信一　二人展」
11月22日～12月15日　「galleryKEIANのクリスマス」
※会期中は、金・土・日の11:00～17:00で開館。詳しくはギャラリーのSNSをご覧ください。

所 文京区白山4-8-11　問 03-3941-0022　時 11:00～17:00　休 月～木

紙舗 直

紙作家の坂本直昭さんがオーナーを務める「紙と対話できる場」。日本全国、世界各地で坂本さんが出会った手すき紙や、植物や土など自然素材で染め上げた色とりどりの染描紙が所狭しと置かれている、あたたかみを感じる空間です。書や絵を描くという目的がなくても、お気に入りの紙を見つけて、どのように使うのが良いかおすすめをスタッフに聞いてみるのも面白いかもしれません。

▲封筒やノートなど、気軽に手にとれるものも多くあります

所 文京区白山4-37-28
問 03-3944-4470
時 10:00～18:00　休 日・祝

小石川植物園

東京大学の附属施設で植物学の研究と教育のために造られた、約4,000種の植物が育つ広大な植物園は、季節ごとに異なる風景が広がります。秋は、イロハモミジ並木からスタートし、世界的に有名な精子発見のイチョウやスズカケノキを見ながら日本庭園へ下り、色づいたラクウショウ、メタセコイヤ並木を回る植物園1周のコースがおすすめ。紅葉も黄葉も堪能できます。

所 文京区白山3-7-1
時 9:00～16:30（入園は16:00まで）　休 月
詳細はHPをご覧ください。

「電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

COUPON マークのお店は、ご来店時に「電子版あらぶんちょ通信」のこのページを見せて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・タブレットで電子版あらぶんちょ通信をご提示ください

有効期限：2024年11月1日(金)～30日(土)　※1組様1回のみ適用可能　電子版はこちら！

A TENERA BREAD&MEALS

粉の特性をいかした、個性豊かなパンと出会える場所

日常的に食べたくなる、かつできるだけ栄養価が高く、粉の風味を味わえるものをという想いでつくられる種類豊富なパンの数々。個々のパンで目指す食感に合わせて粉の種類や配合を変えているほど、粉へのこだわりが強いのが特徴です。芳ばしい香りと少し強めの焼き色に、食欲がそそられます。

全粒粉のクロワッサン 340円、口水鶏（よだれどり）のサンド 820円、チョコナッツオレンジ 390円

オーナー 田中 仁人 さん　料理人 アリス さん

パンによっては店の石臼で挽く全粒粉を配合しているものも。粉のうまみと甘味が際立った味わいになります

所 文京区白山4-37-37
時 10:00～18:00（売り切れまで）
休 水・木・金（不定休あり）

B Hanavie

COUPON 規格外の花［プラスフラワー1本］プレゼント！

「お花に触れる機会を」がコンセプトのフラワーショップ

通常のお花の取り扱いに加え、飲食と合わせたフラワーレッスン「花会」や規格外のお花「プラスフラワー」の販売など、気軽にお花に触れられるフラワーショップ。11月下旬からクリスマスリースやツリーを作るレッスンも行われるので、オリジナルのクリスマス装飾に挑戦してみてはいかがでしょうか？

レッスンのスケジュールはお店のHPやSNSでスケジュールを公開中。朝・昼・夜と開催されています

店主 松野 ゆかり さん

「お花はちょっとハードルが高いかも」と思う方に足を運んでもらえるような企画や、贈りたくなるギフトの提案を心がけています

所 文京区白山4-37-25
問 03-6823-7387
時 11:30～18:30
休 水・木

C MILAN

もちもちのピッツァと季節食材のメニューを味わえるイタリアン

海辺にあるお店をイメージした開放感のある店内でいただけるのは、加水率や数種類をブレンドした小麦粉など、こだわり抜いたレシピで作られた特製ピッツァ。化学調味料をほぼ使わず旬の食材にインスパイアされたメニューや、ナチュール主体のワインなど、美味しく体にやさしいイタリアンです。

生ハムとサラダのピッツァ　2,300円、自家製ストラッチャテッラチーズと白桃のサラダ仕立て　1,800円

オーナー 本田 健吉 さん

ピッツァにのせるサラダは山梨のハーブガーデンから直送してもらった味の濃いハーブミックスを使っています

所 文京区白山4-35-13
問 03-6826-9954
時 水・金／17:30～21:00
　木・土・日・祝／12:00～13:45・17:30～21:00
休 月・火

D MASUMI.

COUPON［おまかせ焼き鳥1本］サービス！

すべてが手づくり。「味をつくる」にこだわる焼鳥店

備長炭で香ばしく焼かれた焼鳥がそぼろご飯の上に乗る、ボリュームたっぷりのそぼろ丼が名物。焼鳥一筋30年以上の店主が「味をつくる」ことにこだわり、厳選した素材を丁寧に調理しています。すべて手刺しで仕込む焼鳥と、そぼろ、米のトライアングルは、食欲の秋にぴったりです。※テイクアウト・ご来店は要事前予約

そぼろ丼 950円

店主 久野 雄治 さん

冷めてもおいしく食べてもらえるレシピで作っているので、テイクアウトもおすすめです

所 文京区白山3-6-10
問 03-5803-1620
時 12:00～21:00
　※時間は変更となる場合あり
休 火

注目の人

株式会社 内田染工場 代表取締役　内田 光治さん

職人技とマシン技術で、「染め」の魅力を国内外へ発信

明治時代に呉服関係の糸を染めることからスタートし今年で創業115周年、私で3代目です。染めの良さは、色の変化や風合いが楽しめるところ。今はクライアントからの依頼に合わせて幅広い製品の染めを行っています。アパレルブランドからの依頼はもちろん、スタイリストやアーティストから染め技術を使った衣装のご希望をいただくこともあり、ステージ用の衣装なども手がけます。試作を重ね、依頼してくださった方と手がけた我々とで双方のイメージに合う色合いやグラデーションが出来上がったときはとても嬉しいですね。昨年の小石川植物祭では植物染め体験のワークショップも行い、地域の方にも染めの技術を知ってもらえました。今後もこの場所から「染め」の魅力を発信し続けたいと思っています。

古着を染めて一点ものの作る「ウチダ ダイイング ワークス」という取り組みも。写真の内田社長の洋服もその一着。

風合いや色の変化が難しいオーダーが入ったときこそ職人技が発揮される。近年はこの技術を海外の展示会などでも発信している。

所 文京区白山3-5-2
問 03-3811-8512

※価格はすべて税込です。　※データは取材時のものです。内容が変更になる場合がありますので、あらかじめご了承ください。　※●のアイコンは夜営業のお店です。

あらぶんちょ散歩
11月4日(月)～10日(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！

誌面バックナンバーはこちら