



あらぶんちよ  
散歩  
vol.205

荒川区

# 東日暮里一・二丁目

閑静な住宅街を中心に、かんかん森商興会と正庭商栄会の2つの商店街があるエリア。三ノ輪駅周辺は飲食店やビルが立ち並び、地元の人で賑わっています。歩きながらガード下の壁画を発見する楽しさ。銭湯や人形焼のお店なども見られ、下町風情を感じます。

写真・浅草 美家田にて人形焼を焼く風景



あらぶんちよのメモ  
あはなのおやを  
もらったよ  
とっても いいかい！  
めにもやさしいんだ  
(金魚福豆花にて)



こう 鴻の湯

75年前に東日暮里に越してきて以来、三代続く銭湯。高い煙突があり、昔ながらの釜ボイラーでお湯を沸かしています。天井が高く、日中は自然光が差し込む明るいお風呂場には、ハイパーエステ、ボディジェット、座風呂、パイプバスがあり、日ごろの疲れや腰痛などを癒やしに来る常連さんに愛されています。貸しタオルがあるので気軽に立ち寄れます。

〒荒川区東日暮里2-20-10 ☎03-3801-3011 🕒15:30～22:30 大人550円、中学生300円、小学生200円、未就学児無料(大人1人同伴で2人まで) 📺月

かんかん森通り



通りをはさんでソメイヨシノが並び、荒川区の桜の名所。ユニークな名称は、東日暮里三丁目にある「猿田彦神社」の別称「神々森神社」が由来だと言われている。以前は「第六天通り」と呼ばれていたが、いつしか呼び名が代わり、1986年に区のアピール認定を受けました。

〒荒川区東日暮里1-20先から東日暮里3-45先まで ☎03-3802-3111(荒川区役所)



JR常磐線ガード下の壁画

散策していると、JR常磐線のガード下にカラフルな壁画を見ることができます。こちらは、荒川区の壁画制作事業として、防犯対策と景観向上をめざし、東京藝術大学の卒業生グループ「A+(アプリュス)」が制作した作品。地域の学生やボランティアの方々が色塗りに協力して完成しました。将軍の鷹狩りや都電、工場など、地域の歴史や風景を盛り込んだ絵柄が、まさに活気を与えています。



📍(JR常磐線東日暮里第1・第22元ガード間壁画)  
荒川区東日暮里2-18-1先  
(JR常磐線第3三河島ガード下壁画)  
荒川区東日暮里1-10付近  
☎03-3802-3111(荒川区役所)

「電子版あらぶんちよ通信」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「電子版あらぶんちよ通信」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・タブレットで電子版あらぶんちよ通信をご提示ください  
有効期間：2025年5月1日☎～31日☎ ※1組様1回のみ適用可能



電子版はこちら！📱

A 浅草 美家田

あら坊人形焼(あんこ)or  
あらみい人形焼(カスタード)を  
1個プレゼント！

128年続く老舗の人形焼をお土産に

1897年創業。現在は、四代目店主が、味を受け継ぎ、ひとつひとつ手作業で人形焼を作っています。中には、国産小豆を使った自家製のこしあんやカスタードが入っています。歌舞伎の家紋をモチーフにした定番はもちろん、荒川区のシンボルキャラクター、あら坊とあらみいの人形焼も人気。



あらみい人形焼1個90円、  
あら坊人形焼1個110円



代表  
鶴田 晃章  
さん  
人形焼は週間  
日持ちするので、お土産  
にもおすすめです。贈答用の  
箱詰めにもできますよ



〒荒川区東日暮里1-21-9  
☎03-3891-3069  
🕒9:00～18:00  
📺日・祝

C きんぎょふくとふあ  
金魚福豆花

台湾紹興酒グラス1杯orミニ  
豆花orミニ葱油鶏肉より1品サービス！

屋台料理にビールが進む！ 台湾料理店がオープン

昨年11月に誕生した台湾料理店。東京や横浜の人気中華料理店で腕を磨いたご主人が温かく迎えてくれます。葱油鶏肉飯、魯肉飯、豆花など、屋台でいただけるような台湾料理を提供。お得なランチセットはもちろん、中国茶&スイーツ、ビール&おつまみで軽く一杯もOK、屋夜間わず気軽に利用できます。



キュウリたたき300円、  
葱油鶏(とり肉のネギソース)650円、  
台湾ビール700円



店主  
小川 剛  
さん  
台湾人シェフ  
直伝の味を継承  
した、台湾料理をど  
うぞ！ ビール、紹興酒、コー  
も台湾産を揃えています



〒荒川区東日暮里2-6-6  
📺なし  
🕒11:30～15:00(LO)、  
17:00～21:30(LO21:00)  
📺月 ※問い合わせはInstagramのDMで受付

B まるちうずし  
丸長鮨

新鮮なネタが旨い、家族経営の寿司店

正庭通り沿いに店を構えて75年。ご夫婦と息子さんの家族3人で営む、江戸前寿司の人気店。季節に応じた新鮮なネタや職人の繊細な技術で作る玉子焼きなどが評判で、ランチタイムは混み合います。「お客様にしっかりお腹いっぱいになってほしい」と、ネタに厚みがあるのが特徴です。



にぎり1.5人前(ランチ)1,200円



親方  
長島 邦夫  
さん  
ランチは1.5人前  
のにぎりが一番人気。  
夜は天ぷらやコース料理もあ  
り、お座敷も利用できます



〒荒川区東日暮里1-21-12  
☎03-3801-0458  
🕒月～土11:30～13:00(LO)、17:00～21:00(LO20:30)、日・祝17:00～21:00(LO20:30) 📺火

D メゾンスヴニール

税込み500円以上お買い上げで  
クッキープレゼント！

工房で作る名物スイーツや焼き菓子で幸せ気分

南千住の人気パティスリーが2年前に三ノ輪駅近くに移転オープン。店の奥に工房があり、多彩なスイーツが次々と生み出されます。店内に並ぶのは、名物のスウェーデンシュクリームや和三盆ロールの他、約10種類の生ケーキなど。ギフトにぴったりなかわいい焼き菓子が魅力的！



スウェーデンシュクリーム1個  
324円



オーナー  
折原 琴恵  
さん  
クッキーシェ  
生地がサクサクの  
「スウェーデン  
クリーム」は売  
り切れることも  
予約を受け付け  
ています



〒荒川区東日暮里1-2-7  
☎03-5604-9380  
🕒12:00～19:00  
※日によって18:00閉店  
📺不定休

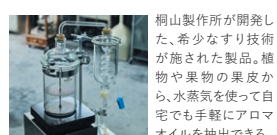


有限会社桐山製作所  
工場長 加藤大介さん

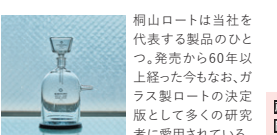
職人の高い技術で特注品も製作。理化学用ガラス器具のトップメーカー

桐山製作所は1948年創業の理化学用ガラス器具の専門メーカーで、ピーカーや試験管などのほか、実験に必要な特注品の製造を行っています。私は工場長として働いており、2022年に荒川マイスターに任命されました。ここでは製造のすべての工程を一貫して行っているため、小回りがきくという強みがあります。また特徴として、高い技術を持つ職

人がいることに加え、実験室を持ち、化学者が所属しています。他社で断られたオーダーにもできる限り対応しており、喜ばれることも多いです。個人的には、後身の育成とともに、江戸切子の技術を使ったガラス製品の新たな分野を思索しています。ガラスはとても奥が深いので、世の中にまだない製品を生み出していきたいです。



桐山製作所が開発した、希少なすり技術が施された製品。植物や果物の果皮から、水蒸気を使って自宅でも手軽にアロマオイルを抽出できる。



桐山ロートは当社を代表する製品のひとつ。発売から60年以上経った今もなお、ガラス製ロートの決定版として多くの研究者に愛用されている。

写真・清水洋 取材・文・右部千晶、高橋瑞穂(六識)  
※●のアイコンのお店は夜メニューをご紹介します。



あらぶんちよ散歩  
5月5日☎～11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～



読面バック  
ナンバーは  
こちら