

らいいふ プラス

東京・日本橋の老舗、商業施設に集結

江戸時代から商業の中心として栄えてきた日本橋。今年は、今の橋が架かって100年の節目だ。通り沿いには数百年の歴史を誇る専門店も少なくないが、なじみでない客は近寄りたさを感じてしまう。しかし、昨年秋に老舗の新店が入る商業施設「コレド室町」が開業。かいわいの有名店を巡るツアーも増え、気軽に伝統の味や技に出合える環境が整ってきた。

21店の400品目 気軽に試し買い

地下鉄銀座線・半蔵門線の三越前駅を降りると、改札を出てすぐ正面に「日本橋案内所」の文字が目に入る。ここは昨年10月末に開業した商業施設「コレド室町」の目玉の一つだ。

地下1階のコーナーに1704年創業の、ようじ専門店「さるや」や1737年創業の乾物店「八木長本店」など、周辺の21店の約400品目が一堂に会する。価格帯は平均600円程度で、気軽に試し買いできる。

日本橋の老舗は、客層が昔ながらの得意客に固定化してしまっている場合も少なくない。「各

店の商品を集結させ、新たな客を呼び込む起点にしたい」とコレド室町の開発元である三井不動産は話す。老舗への新たな人の流れで近隣の丸の内や銀座に対抗し、「日本橋の街全体の集客力を高める」(三井不動産)狙いもある。

案内所には和服姿のコンシェルジュも常駐する。取り扱う商品の販売元を紹介するほか、「この辺りのすしの名店はどこか」など日本橋全般についての問い合わせにも応じている。

案内所のほか、コレド室町はテナントにも歴史ある店が顔を並べる。1階の刃物店「木屋」は包丁だけで100種類以上がそろそろ名門だ。近隣百貨店への買い物ついでに立ち寄ったという

伝統の味・技 楽しむ起点に

都内の女性会社員(30)は「老舗店は冷やかしかでは入りづらいが、商業施設の中だと気にならない」と物珍しそうに店内を見回した。

商品以外にもこだわりを体験してもらおうと、木屋では買ったばかりの包丁を包装する前に職人が目の前で研いでくれる。かつお節店「にんべん」がコレド内で構える新店の売り物は「日本橋だし場」。自慢のかつお節でだしを取った出来たての汁物をその場で味わえ、開業から2カ月以上たった今も店外まで列ができる人気だ。

「もっと色々訪ねてみたいがどんな店があるのかわからない」という

要望を満たしてくれるのが、名店を巡るツアーだ。日本橋めぐりの会(東京・中央)が運営する「日本橋老舗リレーツアー」は、「路地の名店・隠れ家めぐり」など12種類のコースをそろえている。



名店ツアーでは店の歴史なども学ぶことができる。(建設技術研究所提供)

6~7軒を回り 店長から歴史聞く

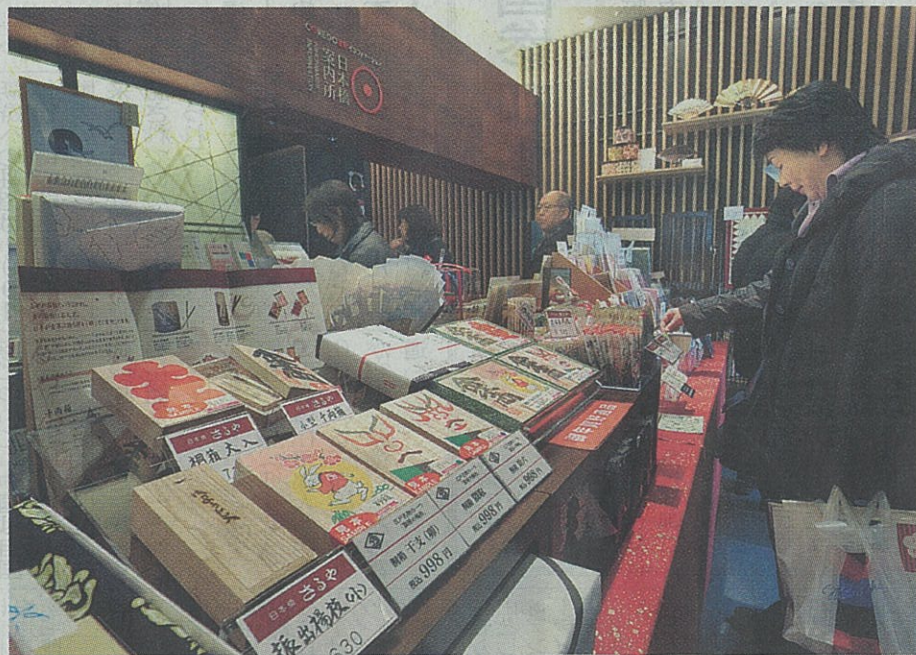
お茶の「山本山」、和紙の「はいばら」などを訪れた後に幕末の文久年間に創業した「割烹(かっぽう)とよだ」で昼食といった具合に、各コースとも6~7軒を4時間程度かけて回る。食べたり買ったりのほか、店長や旦那衆に歴史などを語ってもらう時間もある。

3カ月ごとに売り出すチケットは定員540人に対し毎回50倍の応募があり、発売から2日程度で売り切れる。店は少しずつ入れ替わり、何度も参加する客も多い。「老舗を100年後まで残すため新たな得意客をつくらうと、各店が協力してくれている」(日本橋めぐりの会)

同様のツアーは建設技術研究所(東京・中央)などで構成する江戸東京再発見コンソーシアムといった団体も開く。日本橋川を船で巡るコースもあり、「若者も呼び込むきっかけになっている」(同研究所)。

マイペースで買い物を楽しみたい人には無料の巡回バス「メトロリンク日本橋」がお勧め。有名店の近くなど約200mおきに停留所があり、10分間隔でバスが来る。無料ならちょっとした距離でも利用しやすい。「足を伸ばしやすいよう、地元企業から支援を得て始まった」(運行する日の丸リムジン)

お出かけナビ



数百年の歴史を誇る商品が手ごろな価格で並ぶ「日本橋案内所」



- ▽交通 東京メトロ銀座線・半蔵門線三越前駅とJR総武線新日本橋駅に直結
- ▽営業時間 店舗によって異なるが、「日本橋案内所」は午前11時~午後8時、刃物店「木屋」は午前10時~午後8時
- ▽事業主体 三井不動産
- ▽電話 0120・355231