アンテナショップの街に進化系横丁が！ ブームの横丁が"産直"で登場

沖縄発「銀座わしたショップ」など、アンテナショップが密集する街としても知られる銀座。全国からの地産品が集まるそんな街に、10年11月新しいコンセプトの居酒屋横丁が登場！ 集結した5軒は、地元農家に伝わる郷土料理や、水揚げしたばかりの魚を漁師料理に仕立てるなど、新鮮な食材はもちろん、ご当地ならではの調理法もウリ！ 魚市場や農村さながらの活気ある雰囲気も手伝い、連日連夜大盛況だ。まさに街と店が一体となった新名所の誕生で、銀座の新しい変化が見えてきた！

➡北海道から九州まで、各店のスタッフが自慢の産直素材を持ってお出迎え！

有楽町産直飲食街

10年11/16 OPEN

●MAP➡P42-D1

地方の生産者と消費者をつなぐ、新コンセプトの居酒屋横丁。静岡、熊本、岩手、長野、北海道の郷土料理をそろえる5店舗が集結し、東京では希少な産地直送の味が楽しめる。新鮮な素材を使った絶品料理に舌鼓！

㊟千代田区有楽町2-1-11 インターナショナルアーケード
㊐17:00～翌5:00、日祝～24:00(LO各60分前)※「魚河岸魚○本店」は毎日17:00～翌5:00(LO4:00)
㊡不定 ㊥338席(合計) ㊢②銀座駅C1出口より徒歩3分
㊦www.sanchoku-inshokugai.com/

E 北海道 牛○（ぎゅうまる）

函館・小澤牧場の広大な牧草地で飼育される大沼牛は濃厚な味の赤身と脂の甘味のバランスが秀逸。大迫力の1ポンド（約450g）ステーキ3999円や、大沼牛を贅沢に使ったメンチカツ999円も人気だ。

☎03・5510・1488
㊥60席

D 信州神鶏（しんけい）

信州黄金軍鶏や信濃地鶏を使った鶏料理が充実。極寒の山の上で育った鶏は身が締まり、キメ細かく弾力ある食感が特長。新鮮な刺身や信州名物の山賊焼、レバーのパテ480円など味わい方も多彩だ。

☎03・3591・7222
㊥48席

C 白金豚・三陸前浜もの 南部家

岩手産素材を使ったご当地料理の中でも、高級ブランド豚の白金豚メニューが充実。特にハンバーグやステーキ1380円は脂身のうま味が凝縮し人気だ。農家が作る漬物や郷土の素朴な味もぜひ。

☎03・3597・7881
㊥70席

B 馬かばい！

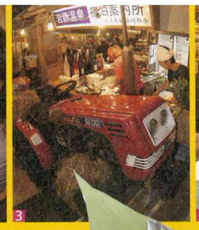
日本一の出荷量を誇る熊本名産の馬肉はチルド輸送で鮮度が高いため、新鮮な刺身は弾力があり、甘味が秀逸！ 赤身やタテガミなど各部位が楽しめるほか、都内では希少な内臓も味わえる。

☎03・3597・7999
㊥50席

A 魚河岸 魚○本店（うおまる）

沼津港から魚介を毎日直送。鮮度抜群で甘味たっぷりの桜エビやしらす、いまが旬の金目鯛、初ガツオなど駿河湾の魚介が勢ぞろい。刺身はプリプリ、"石炊きご飯"1599円は魚介のうま味がギュ！

☎03・5510・1278
㊥110席



1沼津港で揚がった「魚○」の魚介は新鮮そのもの。刺身はもちろん、金目鯛の煮付けも人気メニュー 2オープニングイベントとして「魚○」で実施したマグロの解体ショー 3「南部家」では米どころの岩手をイメージし、本物のトラクターを店内に設置 4うまいご当地グルメに、ほおもゆるむ！

特選馬刺し3種盛合せ ¥1980
⬆赤身、フタエゴ、たてがみの3種の部位が食べ比べられる。新鮮だからかむほどに甘味とうま味が口に広がる Ⓑ

豪快！沼津港刺身3点盛り合わせ ¥1599
⬆各種3点ずつの盛り合わせ。沼津港直送の魚介は旬のネタ約5～6種に店内のいけすから出してさばくアジも Ⓐ

桜エビのかき揚げ ¥999
⬆大きくて柔らかい桜エビのかき揚げは、静岡らしく"抹茶塩"で。サクラエビの甘さに抹茶の香りがハマる！ Ⓐ

馬モツ&スジ煮込み ¥780
➡都内でも珍しい新鮮な馬モツを味噌ベースのダシで煮込んだ一品。馬モツのプルン、コリッとした食感が新しい Ⓑ

ひっつみ汁(岩手すいとん) ¥450
➡小麦粉生地をひっつまんで鍋に入れ、豚や根菜と煮込む岩手名物。産直の食材で作る本物のおふくろの味 Ⓒ

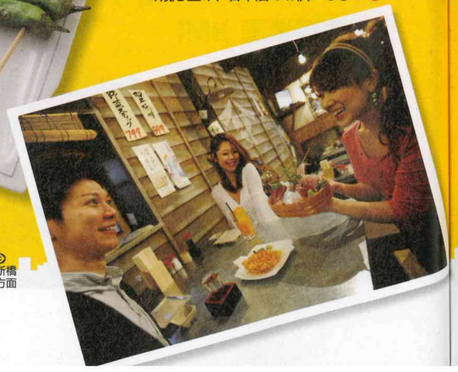
山賊焼むね 骨付き1枚 ¥1380
➡身が柔らかくジューシーな信州ハーブ鶏をニンニク醤油に漬け、油で揚げた郷土料理。冷えたビールがすすむ！ Ⓓ

白金豚100%ハンバーグ ¥800
⬆白金豚のジューシーな肉汁が口に広がるハンバーグは、肉のうま味が凝縮。コク豊かな赤ワインソースと好相性 Ⓒ

信濃ユキマスのスモーク ¥480
⬆幻の魚と呼ばれるユキマスを桜チップでスモーク。オリーブ油とコショウ、薬味と食べると淡泊な身の甘味が際立つ Ⓓ

おまかせ串焼き5串 ¥999
➡大沼牛のカルビとハラミの牛串は、肉汁たっぷりでリッチな気分に。イカ、ツブ貝、シシトウも盛り合わせ Ⓔ

鮭とたっぷり野菜のちゃんちゃん焼き ¥699
⬆サケと野菜を味噌で豪快に焼く北海道の漁師料理。甘辛い味噌でサケを香ばしく焼き上げ、日本酒のお供にも◎！ Ⓔ



フロアマップ

銀座"ご当地の街"の歴史

街を歩けばアンテナショップに当たる!?ほど充実するご当地タウン、銀座の歴史をプレイバック！

1994年3月	●沖縄 銀座わしたショップ 沖縄の食材や特産品などが充実。開店をきっかけに銀座にアンテナショップブームが到来
1994年10月	●熊本 銀座熊本館
1995年5月	●鹿児島 かごしま遊楽館
1999年7月	●北海道 北海道どさんこプラザ アンテナショップが多数入居する東京交通会館内で屈指の人気。北海道の名産がめじろ押し
2006年10月	●北海道 お取り寄せダイニング 十勝屋 十勝を中心に北海道から仕入れる食材は、自然のうま味が凝縮。人気の産直系レストラン
2009年4月	●山形 おいしい山形プラザ 山形発地産地消レストラン「ヤマガタ サンダンデロ」を併設。野菜や果物ほか特産品も販売
2010年1月	●全国 銀座めざマルシェ
2010年4月	●国内外 交通会館マルシェ 国内や海外の旬の産直野菜や果物などを販売。有楽町駅前で毎日開催され、連日大盛況
2010年8月	●高知 まるごと高知 龍馬ブームに沸いた高知が出店。生鮮品や酒などの名産物を販売し、レストランも併設
2010年11月	●北海道・岩手・長野・静岡・熊本 有楽町産直飲食街(北海道のみ12月誕生)