



115 下町の小さなカフェの  
ドレッシング

付け合わせのサラダのドレッシングを分けてほしい、というお客さまの声から生まれた商品。パッケージ、PR、販路などをみんなで考えた。蜂蜜と赤ワインビネガーの甘酸っぱいドレッシング。肉料理やパスタのソースとしてアレンジしてもおいしい。

[東向島珈琲店]



116 チキンぎょうざ

テレビで紹介されることも多い商品。鶏肉と7種の野菜を合わせたタネを鶏の皮でくるくと巻き上げ、秘伝のタレにつけてオーブンでジューシーに焼き上げる。大量生産はできないが、すみだの商店街をやみつきになる味で活性化したいという。

[鳥正京島店]



117 ドリップパック  
ナウカフェ ギフトバッグ

お店のコンセプトは「産地の景色が見えるコーヒー」。パッケージには産地の名前が記されている。小規模農園のスペシャルティコーヒーをオーナー自ら買い付け、カフェに併設された工場焙煎して、香りを封じ込めたドリップパック。

[株式会社マキネスティコーヒー]



118 唯一無二のブレンド珈琲豆  
しげのブレンド/和まちブレンド

生豆の個性を見極め、気温や湿度を考慮し焙煎を行う。「しげのブレンド」は深煎りながらも苦みの中に甘みがある。マイルドな「和まちブレンド」は下町の和やかな雰囲気イメージして店主のお嬢さんが命名したという。

[しげの珈琲工房]



119 すみだ野菜スイーツ

環境にやさしいまちづくりを考え続ける油田カフェ。ここでは、すみだ産の野菜を使ったスイーツが食べられる。カフェの隣の野菜工場が無農薬で育てられた小松菜やケールの粉末を練り込んだスイーツ。綺麗な緑色は、すべて植物本来の色味だという。

[油田カフェ]



120 やさしさ やみつき 白クルミ  
黒クルミ ジンジャーアーモンド

昔ながらの飴屋がつくるナッツ菓子は、ココも風味もちょっと濃厚。ナッツの香ばしさと飴の深みがお口の中で混じりあう。白クルミはきなこ飴、黒クルミは黒糖飴、ジンジャーアーモンドはショウガ飴を使用。

[宮川製菓]



121 たらふくもなか

このぐうたらな招き猫、Instagramなどで広がり、小さな和菓子店に全国から注文が来るように。おなかに入っているのは「白ダイヤ」と呼ばれる稀少な白小豆の粒あん。白あんよりココがあり、赤い小豆よりクセのないおいしさ。

[御菓子司 白禰]



122 和ショコラ

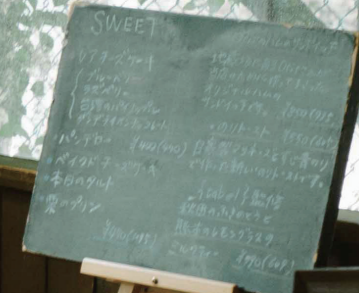
パリで修行を積んだショコラティエが開いたチョコレート専門店には、日本古来の吉祥文様を描いた商品が宝石のように並ぶ。目で味わい、舌にのせると、柚子、ほうじ茶、きな粉などの和素材が上質なカカオと溶け合う。日本人であることが誇らしいチョコレート。

[ショコラティエ川路]



すみだモダン 2011-2018  
飲食店メニュー部門

食通のまちとして知られる東京墨田区には、のれんを守り続ける老舗や新しい味を極める人気店が数多くあります。すみだモダン 飲食店メニュー部門は、2011年から2018年まであたりきとなつかしさのあるメニューをブランド認証してきました。





123 <sup>ともえがた</sup> 巴瀉ちゃんこ

新鮮なイワシのつみれと4種の味噌を合わせた鍋つゆ。相撲部屋の伝統から生まれた特製の味だ。創業者巴瀉は昭和初期の名力士。



[ちゃんこ巴瀉]



124 ごまだれ鉄火丼

新鮮なマグロを酢飯でなく温かいご飯にのせる。食べる直前にかける特製ごまだれが決め手。鹿児島産の醤油に炒りゴマと練ったあたりゴマを合わせた、風味あるおいしさだ。

[富久井]



125 もったいない料理

普通は捨ててしまう魚の内臓や中骨などを、丁寧に下ごしらえして調理した煮ごごり。安全な食材をおいしく使い切ることを大切にするお店。



[和のごはん みかづき]



126 寺島せいり

復刻した江戸野菜・寺島なすを使った天せいり。東向島周辺でつくられていた寺島なすは柔らかさと甘みが特長。4種の鰹節の出汁と北海道産ソバ粉を使用した蕎麦も素晴らしい。

※夏季限定 6月頃～9月頃

[きそば 長平]



127 梅若そば

隅田川ほとりに伝わる「梅若伝説」が由来。紀州の梅干し、若筍の天ぷら、鳴門のわかめ。手を抜かず安全な食をおいしく届けたい。職人の気持ちがかさばりした味にしみわたる。

[きそば 長平]



128 まぐろしょうがやき

言問橋の袂にある上総屋は昭和9年創業。まぐろのスジの部分をタレにからめて焼くと、スジが溶けて身が柔らかくなる。20年以上前から愛されている定番料理。昭和にトリップしたような店の外観は人気漫画にも描かれている。

[下町割烹 上総屋]



129 みそとんかつ

ねぎ、大葉、にんにくを合わせた味噌をはさんで揚げている。ソースをかけずにキャベツやポテトサラダと一緒にいただければ、体験したことのない爽やかで個性的な味わいが広がる。向島花街に佇む、隠れ家的な和風洋食店。

[和風洋食 久茂登]



130 玉の井そば・うどん

店主夫婦が歴史ある地域名「玉の井」を大切にしたいと考案。鳴門のわかめ。糸唐辛子。柚子胡椒。彩りの美しさに食べ進めると、中から現れるのが素揚げ卵。白身はカリカリ、黄身はとろり。ここでしか味わえないメニューだ。

[きそば 長平]



131 向島松竹 もんじゃスペシャル

店主平山さんが子供の頃から通っていた向島「もんじゃ松竹」が店を閉じた時、秘伝の味を引き継いだ。中身は桜エビ、揚げ玉など10種類。野菜をたっぷり使ったソースも再現。築90年近くの自宅を改造した趣あるワインバー。

[古民家ワインショップ&バー お酔]



132 たっぷり野菜の温サラダ

蓮根、人参、カボチャなど多種類の根菜を中心にした温サラダ。野菜の種類によって調理法を変えている。ボリューム満点、でもなぜか飽きないおいしさ。

[和奏旬菜 一軒目]



133 なかむらさん家のうずら豆

最高品質の北海道産うずら豆を砂糖と塩だけで、毎朝煮込む。手作り、野菜中心のメニューが数多く並ぶ、持ち帰り専門の惣菜店は、若い女性たちにも人気だ。



[手作り惣菜 なかむら]



134 <sup>美話</sup> ぴかつ弁当

食べることで人を美しく。そんな想いがびっしり詰まったアンチエイジング弁当。元気な野菜を皮ごと調理、食物繊維やカルシウムたっぷりの惣菜が日替わりで毎日8種類も食べられる。カロリー・塩分ひかえめで調味料や油、容器にもこだわりが。



[和のごはん みかづき]



135 <sup>ファイブ</sup> よしかつ5モンジャ

下町の味の象徴「もんじゃ」を郷土料理に昇華。粉から野菜まで東京都産の素材にとことんこだわり、和食五原色にちなんだ赤・黒・黄・緑・白の5種類のもんじゃを開発した。入っている素材や味もまったく異なるので、5つ順番に楽しむのもおすすめ。

[押上よしかつ]



136 北斎せいり

両国にある落ち着いた雰囲気蕎麦店で、看板メニューとなっている北斎せいり。上質な脂の鴨汁に、鴨肉、ねぎ、ししとうなどの具がたっぷり。国産の実を挽いて打った蕎麦は香りまでも絶品だ。自慢のつけ汁には北斎ブルーの陶器を選んだ。



[蕎麦 穂乃香]



137 ピッツァ・マルゲリータ

薪窯で焼き上げるから、木の香りがおいしい。生地は材料は小麦粉、オリーブ油、塩、イースト、水だけ。国内でもいち早く薪窯を導入したという、下町の気軽なイタリアンパル。



[パルトラットリア Tomtom]



138 <sup>だびんちよ</sup> 駄敏丁カットステーキ 260g

「駄敏丁カット」という独自の技術で、すじの多い部位が、柔らかいステーキ肉に変身。ボリュームステーキを手頃な価格で味わえる店。



[レストラン カタヤマ]



### 139 ラッサムカレー

古い木造アパートを改造したレトロモダンな空間で味わう南インドのカレー。ラッサムカレーの素材は豆とトマト。2品の小皿料理とごはん付き。



[スパイスカフェ]



### 140 大東縁の特製テグタン

テグタンは辛い雑炊ご飯。味の決め手になるコチュジャンには青森産にんにく、蔵出しの味噌を使用。辛さの中に野菜の甘みと旨みがひそむ。添加物を使わない自然なおいしさ。



[大東縁]



### 141 焼きオムライス

下町の郷愁誘うケチャップライスと卵をオープンで焼き上げた、熱々のオムライス。昭和2年築の薬局をリノベーションした空間には、昔の教室のように柔らかな空気が漂う。



[こぐま]



### 142 ひれかつサンド

極上ひれ肉を生パン粉でサクッと揚げ、自家製ドミグラスソース、千切りキャベツを加えてパンではさむ。厚身ながら柔らかく旨みも抜群。大正4年創業、老舗の看板メニュー。

[レストラン 鳩家]



### 143 テンペカツライス

テンペは大豆の発酵食品。ささやカフェでは世界で注目されているテンペをカツライスやカツカレーにして提供。契約農家から届く野菜は味が濃く量もたっぷり。公園を臨むオーガニックカフェに下町の新しい潮流が見える。



[ささやカフェ]



### 144 ナシゴレン

ナシゴレンはインドネシアの炒飯。POKAPOKA流のやさしい味が好評だ。決め手は1日かけてじっくり煮込むサンバルソース。築40年以上の民家を改装した店は、若い家族から年配の方まで幅広い年齢層のお客さまで賑わう。

[cafe POKAPOKA]



### 145 POPEYE

お粥の本場香港の味を超えるまでは出店しない。オーナーの並々ならぬ想いで完成された粥は、毎日4時間以上かけてつくられている。ほうれん草たっぷりのPOPEYEは基本のチキンを超える一番人気。ひとくち食べるとダシの旨みが口に広がる。



[CAYU des ROIS]



### 146 猫六のポテトサラダ

マヨネーズではなくスパイスやアンチョビで味付けた絶妙な味わいのポテトサラダ。隠し味には東向島珈琲店のドレッシングを使用。店で提供する世界各地のクラフトビールとも相性がよく、ケーキのようなデザインが女性にも受けている。

※期間限定

[Spice Bar 猫六]



### 147 ベジタブルドライカレー

すべての人に安心・安全なエスニック料理を心がけるSumida River Kitchenのメニューの中でも、お客様からとりわけ愛されているのがこのベジタブルドライカレー。さいころ状に刻まれた野菜はすべて無農薬の菜園直送で、調味料もすべて無添加だ。

[Sumida River Kitchen]



## 相撲、花街、食べ歩き。

かつて日本橋、浅草に並ぶ繁華街だった両国。

江戸前握り寿司は、この地で誕生しました。

力士が食べるちゃんこ鍋の専門店もたくさんあります。

花街向島は江戸の頃から

風光明媚な地として栄えていました。

明治以降は文人墨客が訪れる粋でモダンなまちに。

料理屋、和菓子屋、茶店などが並び、

今日も名店がいくつも残っています。

量り売りの総菜屋。

大正、昭和の雰囲気が残るカフェや洋食店。

レベルの高い味と庶民価格が、

昔も今もすみだの食べ歩きの魅力です。



## 148 お茶づくしランチプレート

ikkAはお茶のさまざまな魅力を味わえる一軒家カフェ。このランチプレートは、料理でお茶を味わえるのが楽しい。使っているのは紅茶、抹茶、昆布茶、プーアル茶など。柔らかな紅茶の煮豚は、お客さまからレシピを聞かれることも多いという。

【一軒家カフェikkA】



## 149 ポークジンジャー

煮る・焼く・蒸すに次ぐ第4の調理法といわれる真空低温調理を導入。真空パックでタレを肉の内部に浸透させ、低温で焼き上げて、柔らかく仕上げ。ポークジンジャーは手づくりの甘辛ジンジャーソースで食べやすく、肉好きの子どもたちにもファンが多い。

【Cafe883】

150 酵素玄米  
アボカドタコライス

美容と健康に敏感な向島の若者さんたちにも人気のメニュー。酵素玄米とは玄米と小豆を特殊な方法で炊き上げ発酵させたもの。ビタミン・ミネラルが豊富な上にデトックス効果も。ひとくちごとにスパイスや素材が混ざり合う。

【緑カフェ】



## 157 庵オーレ

粒あんと牛乳をミキサーでシェイクし、アイスクリームをトッピング。川を眺め人々が憩う昔の茶屋のように、小さいけれど心むりバーサイドカフェの人気ドリンク。

※夏季限定(6月~9月)

【café de 映水庵】



## 158 すみだブレンド

豆の個性を見極め、1分ごとに温度を記録しながら焙煎。きめ細やかな工程が、宝石のような輝きと薫りを生む。職人技を感じさせる江戸切子のカップがこだわりの珈琲を引き立てる。

【すみだ珈琲】



## 151 レアチーズ

クリームチーズ、ヨーグルト、ホイップクリームを絶妙の割合で配合。ベースも季節のフルーツソースも手づくり。丁寧に淹れた珈琲によく合う。下町らしい人の温もりを感じる珈琲店。

【東向島珈琲店】



## 152 あんみつ玉

ビー玉のような寒天ゼリーに閉じこめられた、あんみつ。スプーンですくえば色とりどりのフルーツがきらきら輝く。黒蜜も餡も自家製だ。やさしいおいしさにほっとする。レトロモダンなカフェにぴったりの人気スイーツ。

【こぐま】

153 珈琲を使った  
モカチーズケーキ

自家焙煎したスペシャルティコーヒーを使った香り高いチーズケーキ。濃厚でなめらかな食感がやみつきになる。すみだコーヒーは小さなお店だが、遠方から訪れてくれるお客さまも増えてきた。

【すみだ珈琲】

159 珈琲のみくらべ  
アイスコーヒー

「珈琲のみくらべ」は2種を自分で決めても、店主峯岸さんに豆を選んでもらってもいい。「アイスコーヒー」はつくり置きせず、一杯ずつ挽いて淹れるので香りが濃い。どちらのメニューも職人気質な店主の手で日々丁寧に作られている。

【しげの珈琲工房】

160 ロマーノ  
ウエットカップチーノ

「ロマーノ」はレモンの香りとエスプレッソの極上のコンビネーションを楽しむ、日本では珍しい珈琲。「ウエットカップチーノ」はエスプレッソをベースに蒸気で温めたミルクを多く入れたもの。本場のエスプレッソ文化に触れられる自家焙煎珈琲店。

【マキネスティコーヒー】



## 161 ストレートコーヒー

マスターの小島さんは、生涯をかけてコーヒー道を歩む探求者だ。豆の個性や気温を見極めてロースト。潰さずに切るように挽くためにミルも特注品。ネルドリップで美味成分のみを一滴ずつ抽出し、雑味の無い澄んだ味わいをめざす。

【カフェ スタイル コジロウ】



## 154 生きやらめる

手鍋でコトコト手づくりしている自家製の生きやらめる。口の中に香りと甘みが広がり、ふわりと溶ける食感がおいしい。昭和の頃、誰もが大好きだったなつかしい味を今の人の感性に合うようアレンジ。

【しげの珈琲工房】



## 155 あんみつ

食通のまち向島にひっそり佇む深緑堂は、甘味の中でも「あんみつ」を徹底的に追求した専門店だ。寒天は天草から煮込む。こしあんは小豆を茹でて時間をかけて漉す。黒みつは黒糖の香りを引き出すように煮つめる。持ち帰りも可能。

【あんみつの深緑堂】



## 156 生チョココロネ

見ているだけで、自然と笑顔があふれる愛嬌ある形。卵黄を使ったコクのあるパン生地に、ベルギー産のチョコを使った自家製生チョコがたっぷりとくるまれている。子どもに食べてもらいたいという親の気持ちでつくった結果、添加物は一切使用していないそう。

【かめばん向島店】



【CREDIT】写真協力 書籍「すみだモダン 手仕事から宇宙開発まで、「最先端の下町」のつくり方」より…P.4・14・20・21・22・25・27・30