

首都圏で食べられる徳島

# 阿波食

あ わ しょく

徳島ゆかりのお店に  
おいでなして♪



本誌発行を記念し、掲載店舗様のご協力で商品注文時に本誌を提示すると店舗紹介ページに記載しているサービスを提供していただけます。詳しくは該当飲食店(すだちくんマークのある店舗)にてご確認ください。  
なお本誌提供サービスの有効期限は平成27年3月31日までとなっております。何卒ご了承ください。

# 徳島ゆかりのお店においでなして♪

〈首都圏で食べられる徳島「阿波食」〉

## 目次

エリア別ガイド	3
徳島県の食材・地酒紹介	5
【和食】	8
銀座 百楽	9
旬菜七福大黒(日本料理)	10
四国味遍路 はちまちや 六本木店	10
徳島家庭料理 鳴門うず潮	11
たご八	11
大阪鉄板屋 ほんの	12
鉄板焼 室町東洋	12
包丁人 益吉	13
とんかつ 明石	14
美寿	14
相撲部屋料理 時津洋 新川本店	14
【洋食・アジア料理】	15
La maison Saison	15
bigote	15
ビストロボンノ 横浜	16
ビストロボンノ 桜木町	16
800 ITALIANO 渋谷	17
タイ・フジヤ料理 チャイイヤイ	17
【麺類】	18
阿波徳島中華そば うたご食堂	18
徳島ラーメン 可成家 TOKYO	19
NOODLE AND BAR SANCHI FUKAMI	19
讃岐うどん 條辺	20

手打たらいうどん 四國路	20
台二長寿庵	21
阿波や恋兆	21
【スイーツ】	22
鳴門金時本舗 栗尾商店 グランスタ店	22
DAN Potato	23
Café Belle Equipe	23
【食品】	24
日本百貨店 しょくひんかん	24
【居酒屋・バー】	25
新宿 阿波おどり	25
かきつぱ ぱる Bonté	26
SHIKOKU ハル 88屋 コレド室町店	26
炭火串焼 やまやま	27
ちようちゃん	27
初台名西酒蔵	28
名西ちっか場	28
六本木 阿波尾鶏	29
和酒バル KIRAZ	29
首都圏の阿波おどり	30
マチ★アンピ 特集	30
utofarable Cafe	31
utofarable DINING	32
とくしまマルシェ 紹介	33
アンテナショップ 紹介	35
ヴォルテイス 特集	37

## おすすめメニュー・ご予算

店舗おすすめメニューや、ご予算の目安です。  
※掲載の価格は、26年3月時点のものであり、消費税後の価格とは異なる場合がございます。

## 阿波食チェック

徳島との縁について、5つのアイコンで表示しています。

## ジャンル別カテゴリー

各紹介店舗をジャンル別にカテゴリー分類しています。

お刺身は新鮮な魚も刺やち

旬菜七福 大黒 (日本料理)

03-3342-3090

〒770-0018 徳島県徳島市西新街1-4-8 第三部屋ビルB1

17:00~23:30

日曜夜 30歳

http://www.shinku-dakoku.com

## 店舗データ

店舗名、住所、電話番号、営業時間など店舗の基本情報になります。また駐車場、カード、喫煙可否等についての情報は上記アイコンで示しています。

## すだちくんおもてなしクーポン

こちらのマークがある店舗では、商品注文時に本誌を提示すると、記載しているサービスを提供していただけます。

※店舗事情により、やむを得ず休止する場合がございます。

## 阿波食チェック アイコンのご案内

- ゆかり** ゆかり 徳島出身の人や企業が経営している店舗
- 食材** 食材 徳島県産の食材を使用している店舗
- 酒** お酒 徳島県産のお酒を提供している店舗
- 美味いよ!とくしまブランド店** 美味いよ!とくしまブランド店(※)
- 物販** 物販 徳島産品の販売を行っている店舗

(※)徳島県が認定している、徳島県産農林水産物を食材として積極的に利用し、料理として提供している飲食店。









## エリア別ガイド

エリア名	店名	最寄駅	TEL	ページ
新宿区	ufotable DINING	新宿三丁目駅	03-6273-2750	32
	bigote	新宿三丁目駅	03-3341-2159	15
	新宿 阿波おどり	新宿駅	03-3226-2855	25
品川区	La maison Saitou	戸越銀座駅	03-3786-3744	15
	DAN Potato	戸越銀座駅	090-4679-5473	23
目黒区	和酒バル KIRAZ	目黒駅	03-3712-7277	29
世田谷区	名西ちっか場	三軒茶屋駅	03-5430-1050	28
	NOODLE AND BAR SANCHI FUKAMI	三軒茶屋駅	03-5787-8376	19
	手打たらいうどん四國路	東松原駅	03-3322-8246	20
渋谷区	goo ITALIANO 渋谷	渋谷駅	03-6418-8300	17
	徳島ラーメン 可成家TOKYO	代々木駅	03-6457-7404	19
	初台名西酒蔵	初台駅	03-5388-6665	28
中野区	阿波や壱兆	東中野駅	03-3363-7234	21
	ufotable Cafe	高円寺駅	03-3388-0335	32
杉並区	炭火串焼 やっとやっと	高円寺駅	03-5356-7003	27
足立区	タイ・アジア料理 チャイヤイ	北千住駅	03-3881-0077	17
埼玉県	徳島家庭料理 鳴門うず潮	越谷駅	048-965-0908	11
	讃岐うどん 條辺	上福岡駅	049-269-2453	20
神奈川県	大阪鉄板屋 ほんの	桜木町駅	045-243-2447	12
	ビストロボンノ横浜	神奈川駅	045-441-0432	16
	ビストロボンノ桜木町	桜木町駅	045-315-6515	16

## ～首都圏で食べられる徳島「阿波食」～ 阿波食

※本書に掲載されている情報は平成26年3月現在のものです。営業時間、定休日、料金などは変更する場合がありますので、事前に各店舗へご確認のうえ、ご利用ください。

エリア名	店名	最寄駅	TEL	ページ
千代田区	鳴門金時本舗 栗尾商店 グランスタ店 	東京駅	03-5220-3515	22
	なっ! とくしま ローソン飯田橋三丁目店 	飯田橋駅	03-3263-6182	36
	徳島・香川トモニ市場～ふるさと物産館～ 	有楽町駅	03-6269-9688	35
	日本百貨店しょくひんかん 	秋葉原駅	03-3258-0051	24
中央区	銀座 百楽	銀座駅	03-3289-5060	9
	相模部屋料理 時津洋 新川本店	茅場町駅	03-3555-7744	14
	かちどきバル Bonté	勝どき駅	03-5547-8337	26
	鉄板焼 室町東洋	三越前駅	03-3241-0003	12
	ええもんあるでえ徳島 	銀座一丁目駅	03-5579-9947	35
	SHIKOKUバル 88屋 コレド室町店	三越前駅	03-6262-3100	26
港区	六本木 阿波尾鶏	六本木駅	03-6440-9650	29
	四国味遍路 はちはちや 六本木店	六本木駅	03-3479-5788	10
	たこ八	麻布十番駅	03-5545-5085	11
	包丁人益吉	麻布十番駅	03-3452-0077	13
	美寿	広尾駅	03-6805-1075	14
	とんかつ明石	新橋駅	03-3593-0017	13
新宿区	なっ! とくしま ローソン虎ノ門巴町店 	神谷町駅	03-6402-8163	36
	Café Belle Equipe	白金高輪駅	03-6659-7422	23
	台二長寿庵	白金台駅	03-3441-4069	21
	阿波徳島中華そば うだつ食堂	早稲田駅	03-5292-9711	18
	ちょうちん	飯田橋駅	03-3268-5253	27
	旬菜七福 大黒(日本料理)	新宿西口駅	03-3342-3090	10

# 徳島 海のめぐみ

徳島県は世界3大潮流の1つ、鳴門海峡を有し、さらに瀬戸内海、太平洋といった豊かな海に恵まれています。

鳴門鯛、わかめ、すだちぶり、ちりめん、はも、アオリイカ、イセエビ、アワビなど、徳島県は多種多様な魚介類に恵まれ、様々な旬の味を楽しめます。




### すだちぶり

すだちの果皮を含み餌で育て、すだちのビタミンEの効果によりプリ特有の脂っほさが抑えられ、さっぱりとした後味が特徴。

### 鳴門鯛

鳴門海峡の潮流で育ち、きりっと引き締まった身は、刺身で頂くとおたえ十分。

### はも

全国有数の漁獲高を誇る徳島のはもは、関西では夏の味覚として欠かせない食材。有名な「はもの湯びき」のほか蒸し物や照り焼き、蒲焼きや天ぷらなどもおすすめ。



### アオリイカ

県南で多く獲れるアオリイカは、身に弾力があり、非常に甘みがあるのが特徴。刺身はもちろん、天ぷらや一夜干しにしても絶品です。



### 鳴門わかめ

シコシコとした歯ごたえと風味の良さ、鮮やかな緑色が特徴で、食べて美味しく、目で見て感動。

### 伊勢エビ

刺し網漁で水揚げされる、新鮮なぷりぷりの身は絶品！刺身、浜焼き、味噌汁などで豪快に！



# 徳島 大地のめぐみ

徳島県の大地は四国山地から海へと注ぐ河川によって肥沃に富み、季節の移り変わりとともに様々な恵みをもたらしてくれます。

春先の菜の花、にんじん。夏には甘長とうがらし、つるむらさき、そしてすだち。秋にはなると金時や、肉厚のしいたけ。冬にはゆず、カリフラワー、みかんなど、その恩恵は県内だけでなく県外にも多く出荷されています。




### すだち

徳島県の名刺代わり。焼き魚にぎゅっ、お刺身にぎゅっ、その芳醇な香りは阿波の心を呼び覚ますと綴ります。



### なると金時

焼いても、ふかしても、どうしたって美味しくなってしまうやさしさほっこり、甘さ抜群のさつまいも。

### 春にんじん

トンネル栽培で地中の温度を上げ、収穫時期を早め、春夏期でも新鮮なにんじんを出荷しています。βカロテンたっぷり。



※料理画像はイメージです



※料理画像はイメージです



### 阿波尾鶏

自然に囲まれ、ゆったりとした環境の中で、80日以上かけて飼育された高級地鶏。低脂肪で適度な歯ごたえ、甘みとコクが魅力。

### 阿波ポーク

味にこだわって徳島県がアウォーク種をもとに開発した、良質な脂肪分、柔らかさ、風味、とバランス抜群の豚肉。

### 阿波牛

口に広がる霜降りの甘み、濃い旨味。豊かな自然のもとで育まれた黒毛和種で肉質等級A4以上のトレイサビリティ明確なものが阿波牛なのです。





### 今小町 大吟醸

合名会社 中和商店

全国新酒鑑評会6回金賞受賞の但馬社氏「上田糠」が手造りにて仕込んだ逸品。山田錦を35%まで磨き、吉野川上流の清冽な自然水を仕込みに使用しました。華やかな吟醸香ときめ細やかな味わいが特徴です。

### 清酒花乃春 純米酒

花乃春酒造株式会社

口当たりまろやかにして米の旨味大らかに、さらりとほどこける心地よさ。香り、芳醇に花開き、正に桜満開、花乃春。200年間、誠実に酒作りの伝統を引き継ぎ、磨き上げた自慢の一本です。



### 喜来(黒)

司菊酒造株式会社

清流を呑む。伝統の技を受け継ぐ阿波杜氏が、地元徳島の自然の恩恵(水・米・気候)を活かし、こだわり続けて造り上げた「徳島の美酒」。



### 鳴門鯛 純米大吟醸

本家松浦酒造場

芳醇な旨味ときめ細やかな酸味、味わい、香りともに優美。果物を彷彿とさせるまろやかさが舌の上に余韻を残します。兵庫山田錦を40%までにみかけあげ、醗を30日間長期低温発酵し蔵人入魂の純米大吟醸です。

### 純米酒 阿波太閤

日新酒類株式会社

四国山脈と吉野川の自然豊かな地で生まれた純米酒阿波太閤。米の旨味を感ぜさせる豊醇な味わいに仕上がりました。



### 芳水 特別純米酒

芳水酒造有限公司

ほのかな香り・爽やかな酸味・飲み飽きしない滋味、キレの良い後味が魅力の一本。全体にキリッと締ってまとまりがあり、燗にしても味のバランスが崩れない酒質。冷でも燗でも楽しめる日常の酒。



徳島は知る人ぞ知るお酒どころ。

現在、徳島県には26の蔵元(清酒、焼酎、みりん)があり、それぞれ味わいのある酒を造っている。

四国山脈や讃岐山脈から流れ出た水は吉野川、勝浦川、那賀川などとなって豊かな流れとなる。

その伏流水から採った仕込み水と肥沃な土が育んだ米とが静かな時を経て芳醇な阿波の酒が生まれてくる。

今回は26の蔵元の中から一部をご紹介します。

阿波の美味しい酒で、今宵もまた杯をかさねよう。

徳島地酒の一部をぐびっとご紹介!

# 阿波地酒

徳島県酒造組合監修



### 旭若松 無濾過生原酒雄町 100% 那賀酒造 有限公司

本当の日本酒の原料は米と水だけ。お酒の本当の味を知ってもらいたい。丹念な手作りこだわり一本筋を通す。「芳醇旨口」。心と身体に染入る一杯はほんのり黄金色をしています。

### 清酒津乃峰 阿波美人 純米酒

津乃峰酒造株式会社

芳醇かつ、さらりとした口当たりは、涼冷えからぬ燗で艶やかな阿波美人の優美を楽しんで頂けます。清酒津乃峰純米酒阿波美人をご堪能ください。



### 十三代の秘蔵酒 『眉山』 吉本醸造 株式会社

徳島県産酒造米(オオセト)を使用し、伝統の技術で造り上げる長期醸造酒。米エキス、アルコール、水等がバランス良く熟成され、琥珀の時を迎え、まるみのあるあじと香りを紡ぎます。飲むほどに深みを増す味わいはこれぞ酒の芸術品。



### 三芳菊 三芳菊酒造

徳島県産の山田錦を使用。まろやかな味わいとフルーティな香りが特徴で洋食などにも相性が良い純米です。日本酒の苦手な方にも是非お奨めです。



### 純米酒 御殿桜 有限会社 斎藤酒造場

純米酒 御殿桜は剣山を源とする鮎喰川の伏流水で醸造した徳島の地酒です。冷でも燗でもおいしくお召し上がりいただけます。



### 蘭玉 純吟 吉田酒造株式会社

吉野川の河口に酒蔵はありますが、蘭玉純吟は穏やかな香りと、スッキリとした飲みくちのお酒です。



お刺身5点盛は目にも鮮やか



各種宴会や接待にも気軽に利用しやすい店内

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

### 西新宿で42年—会席から季節の一品料理まで、気軽に日本料理を楽しむ店

日本料理といえばかきこまった雰囲気や連想させますが「旬菜七福 大黒」では夏季は鰻、オコゼ、天然鮎、冬季はふぐを主体に、旬の日本料理をカジュアルに提供する店づくりとなっています。

- おすすめ
- ・天然魚 刺身
  - ・のど黒 煮付け
  - ・麻立貝の蓮華包み揚げ
  - ・自家製 さつま揚げ
- ご予算 (1人あたり)  
7000円～8000円



### 旬菜七福 大黒 (日本料理)

☎ 03-3342-3090

〒160-0002 東京都西新宿1-4-8 第三加藤ビルB1  
 17:00～23:30  
 日祝休  
 30席  
 http://www.shinjuku-daikoku.com



落ち着いた行まい おもてなしの心で迎えてくれる



徳島の伝統郷土料理である「でこまわし」

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

### 四国4県の郷土料理が織りなす彩りを巡り、舌つづみを打つ至福の時間。

お遍路さんへの“お接待”のような、温かいおもてなしで、四国4県の心染みる郷土料理が堪能できるお店です。四国産直素材を使ったオリジナルカクテルや、厳選された地酒が楽しめるのも魅力の一つです。

- おすすめ
- ・本郷の薫焼き塩たたき
  - ・備前わかめとたこの煮の物
  - ・阿波尾鶏の一本焼き
- ご予算  
4500円程度



### 四国味遍路 はちはや 六本木店

☎ 03-3479-5788

〒106-0032 港区六本木7丁目4-5 六本木稲垣ビル1F  
 平日 11:30～15:00 夜 17:30～23:30 日・祝 11:30～16:00 夜 17:30～22:00  
 土休、不定休  
 52席  
 http://www.88ya.net



# 阿和洋食

忙しきにかまけてマンヤンクな食事が続いていた事に気づく。朝は缶コーヒー一本、昼は蕎麦屋が何かでカツコミ、帰りがけにはコンビニでサンドイッチか何かを買って済ましてしまおうかなとも少しぼんやり。そんな折、駅に向かう道すがら、小道の脇にホンの一瞬「徳島のお野菜」と手書きされた看板が目が留る。改めてその文字に向き直り、まじまじと眺める。身体が故郷の野菜を熱烈に欲しているのだ。そして小道の奥に誘われながら、鼻を鳴らす。多分、加子かピーマンあたりを焼いているのだろう、甘さがその香りで伝わる。明かりが射す入り口には既にイキツケの予感がある。



東京銀座・並木通りにある 隠れ家のようなお店



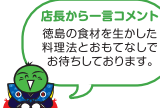
四季折々の味を繊細に仕立てたお料理(写真は鯛めし)

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

### 食の宝庫徳島の食材を中心に季節の彩りを繊細に仕立てた懐石料理。

隠れ家的な落ち着いた雰囲気の中、各界の著名人の方々も四季折々の美味を楽しまれているお店です。徳島の食材を中心に全国の旬の素材を使った懐石料理は接待、友人・家族での食事会にも最適。

- おすすめ
- ・鯛めし(季節限定)
- ご予算 (1人あたり)  
昼 6000円～  
夜 20000円前後



### 銀座 百楽

☎ 03-3289-5060

〒100-0001 中央区銀座6-7-18 デイム銀座B1  
 12:00～13:30 / 17:30～22:00 (要予約)  
 日祝休  
 23席  
 http://www.hyakuraku.jp





焼酎が豊富に揃う落ち着いた店舗



毎日徳島から直送される新鮮な無農薬野菜やこだわりのお肉

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

徳島県出身のオーナーが12年前から徳島の食材とともに歩んでいるお店。

野菜は小松島市前田農園の無農薬野菜、お肉は那賀川町のべ牧場と石井町の養豚場とこだわり抜いた食材を、熱々の鉄板料理で提供しています。現在横浜に3つのお店で営業中。

- おすすめ
- 阿波牛のサイコロステーキ ほんの流
  - 九条ねぎ焼
  - ほんの玉
  - 徳島県産 前田農園 無農薬野菜の盛り合わせ

ご予算 (1人あたり) 5000円

店長から一言コメント 食材は毎日徳島から直接届きます。季節にあわせた鉄板料理をどうぞ。

大阪鉄板屋ほんの

☎ 045-243-2447

- 神奈川県横浜市中区花咲町3-87
- 17:00~翌3:00 (LO 翌2:00)
- 無
- 51席
- <http://www.bon-no.com>

A5ランクの高級和牛を自利きの店主が厳選 [阿波黒毛和牛ステーキ]



大人気!臨場感たっぷりのカウンター席

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

清流 那賀川下流で育った阿波黒毛和牛を産地直送でお取り寄せ!

室町東洋で十余年にわたり使用されている黒毛和牛は、徳島県南部にある「のべ牧場」から取り寄せた「無添加・無薬」の「阿波牛」ブランド。上質の和牛を堪能できる逸品です。

- おすすめ
- コース料理 (A,B,C)

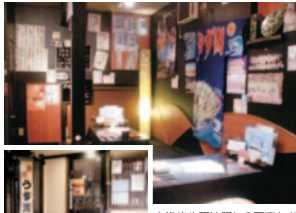
ご予算 (1人あたり) ランチ 1000円~ デイナー 7000円~

ご注文にパスをご指示頂くと 生ビール グラスワイン 1杯サービス

鉄板焼 室町東洋

☎ 03-3241-0003

- 中央区日本橋室町1-5-2 東洋ビル1F
- 昼 11:00~14:45 / 夜 17:00~21:45
- 無休
- 23席
- <http://www.m-toyo.jp>



大漁旗や阿波踊りの写真など阿波のムードで賑やかな店内



うず瀬名物 阿波尾鶏のてり焼きタルタル

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

阿波尾鶏など徳島の食材をアレンジした創作家庭料理でおもてなし

大の阿波踊り好きというオーナーが提供するメニューは、阿波肉メインの和洋折衷料理。その他、すだちやちりめんじゃこなど徳島食材を使った家庭料理も豊富に取り揃っています。

- おすすめ
- 阿波尾鶏 てり焼きタルタル
  - 阿波牛 ホルモン豆腐みそ煮込み
  - 阿波豚 辛ねぎ盛り
  - ちりめんじゃこすだちキャベツサラダ

ご予算 (1人あたり) 3000円位

ご注文にパスをご指示頂くと 会計額5000円以上の方 1000円割引

徳島家庭料理 鳴門うず瀬

☎ 048-965-0908

- 埼玉県越谷市越谷1-13-1
- 17:00~23:00 (LO 22:30)
- 日祝休 (不定休の場合あり)
- 20席



徳島の懐かしい味 名物「豆入りお好み焼」



眼前で焼き上げる季節の野菜や社燻姉妹おすすめのワインでいただく

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

創業51年。老舗店「たこ八」が徳島の味をそのまま東京に持って参りました。

徳島駅近くにあった老舗徳島おこのみ焼「たこ八」がこの度、東京へ堂々出店。おなじみの川辺姉妹が東京らしさを取り入れながら懐かしい阿波弁で皆様を楽しませてくれます。

- おすすめ
- おぎ焼き
  - 豆入りお好み焼
  - スペシャルやきそば
  - 厳選された白・赤 ワイン

たこ八

☎ 03-5545-5085

- 港区東麻布2-24-6 木村麻布ビル1F
- 17:00~24:00
- 土休・年末・年始(年によって変わります)
- 16席
- <http://www.tako-hachi.com>



新鮮な鯛をまるごと一匹! 絶品の「鯛飯」



【阿波牛イチボの炭火焼 すき焼き仕立て】

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

店主の故郷徳島から直送される新鮮魚介とお肉を旬の和のもてなしで。

美寿=Bijoux=宝石、宝物。出会いと絆。人にも、そして料理にも当てはまる和の心です。美味しく安全に旬を楽しむ。瀬戸内の魚介、阿波牛を心行くまで。

おすすめ
・阿波ポーク角煮
・鯛飯
・阿波牛イチボの炭火焼 すき焼き仕立て
ご予算 (1人あたり)
昼 1000~1999円
夜 8000~9999円

店長から一言コメント
和食でありながら
時にはジャンルを超えた
季節のお料理を
お出しします。

美寿

☎ 03-6805-1075
港区南青山7-13-12 南青山森ビル1F
月~土 祝 11:30~14:00 / 18:00~23:00 (LO 22:00)
日休
26席



新川の本店 都内と海外に4店舗を構える



元関取 時津洋関
化粧まわしが店内に
飾られている

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

徳島出身元幕内力士時津洋関が腕を振るう本格ちゃんこ鍋!!

角界をはじめとする、スポーツ選手や芸能界からのファンも多い。ちゃんこ鍋の他にも全国選りすぐりの旬の食材を活かした一品料理も豊富で、絶品の味わい。

おすすめ
・黒豚塩味ちゃんこ
・山芋のふくら焼き
ご予算 (1人あたり)
昼 1000円~
夜 5000円~

まだくんから一言コメント
注文時にハスをご显示頂くと
鴨門金時芋焼酎1杯サービス

相撲部屋料理 時津洋 新川本店

☎ 03-3555-7744
中央区新川1-3-7 ストックマンションB1
月~金 11:30~14:00 / 夜 17:00~23:00 (LO 22:30) / 土 夜 17:00~22:30 (LO 22:00)
日 祝休
63席
http://tokitsunada.com/top.html



店舗入口 活竹人形をあしらった看板が目印



女性や年配の方にも利用しやすい 全席イス席

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

阿波の郷土料理「たらいうどん」益吉オリジナルの麺と出汁でどうぞ。

阿波牛、阿波尾鶏といった徳島の食材を使った料理が提供されており、徳島の郷土料理である「たらいうどん」の麺と出汁は益吉オリジナル。食事のみの一杯にオススメです。

おすすめ
・阿波牛しゃぶしゃぶ
・胡麻豆腐
・麻婆豆腐
ご予算 (1人あたり)
5000円~

店長から一言コメント
ゆったりと
くつろげる空間です。
御来店お待ちしております。

包丁人益吉

☎ 03-3452-0077
港区麻布十番2-4-6 銀水ビル2F
14:00~翌2:00 (LO 翌1:00)
特になし
16席



ランチはもちろんお仕事帰りの一杯に揚げたてのかつは最高



ジューシーなロースかつはたっぷりキャベツと一緒に...

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

徳島生まれの店主の揚げるボリューム満点の絶品とんかつ。

植物油だけで揚げたとんかつは、さくっと軽い食感でジューシーな肉の旨味が口の中で広がります。また酒の肴として、揚げたてを藻塩でいただく楽しみ方もあります。

おすすめ
・ロースかつ
・ひれかつ
ご予算 (1人あたり)
2000円

店長から一言コメント
アットホームなお店です。お気軽にお越しください!

とんかつ明石

☎ 03-3593-0017
港区新橋2-16-1 ニュー新橋ビル4F
平日 ランチ11:00~15:00 / ディナー17:00~22:00 (LO 21:30)
土曜 11:00~15:00
日祝休
20席





横浜駅から徒歩3分 隠れ家風の趣ある店内



オーガニック野菜を取り入れたワインにピッタリのビストロ料理

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

### 「からだにやさしくて おいしい」がコンセプトのカジュアル ダイニング。

小松島の無農薬有機野菜に、阿波牛、阿波尾鶏、阿波美豚といった徳島ゆかりの食材を、鳴門市出身の料理長が腕によりをかけて提供しています。素材選びからこだわったビストロ食堂です。

おすすめ

- ・阿波尾鶏のロースト
- ・本日のNobeMix焼
- ・阿波美豚のソテー

ご予算 (1人あたり) 4000円

料理長から一言コメント  
徳島直送の新鮮食材をふんだんに使ったビストロ料理をどうぞ堪能下さい。

### ビストロボンノ横浜

☎ 045-441-0432

〒 神奈川県横浜市神奈川区金港町6-13  
 営業 17:00~翌1:00 (LO 24:00)  
 休 無休  
 席 24席

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

### 信頼のおける徳島の厳選食材をワインとよく合うビストロ料理で演出。

みなとみらいすぐ裏のビストロ食堂で横浜駅のビストロボンノの姉妹店です。毎日届く徳島の食材を使用したビストロ料理と、徳島市出身の店長が作り出すデザートと厳選ワインと一緒に…

おすすめ

- ・丸ごとオニオンラタンスープ
- ・阿波牛のステーキ
- ・シーフードたっぷりパエージャ

ご予算 (1人あたり) 4000円

店長から一言コメント  
メモリアルケーキなどもご用意できます。大切なひと時の演出のご相談に乗らせていただきます。

### ビストロボンノ桜木町

☎ 045-315-6515

〒 神奈川県横浜市中区花咲町2-79  
 営業 17:00~24:00 (LO 23:00) / 土日ランチ 12:00~17:00  
 休 月休  
 席 35席



畑の玉ねぎが丸ごと入った オニオンラタンスープ



魚介がふんだんに入ったパエージャほちろん店長(バティンエ)特製のメモリアルケーキも人気!



まるで我が家に帰ったようなあたたかな佇まいの店内

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

### アットホームな雰囲気な中で、徳島の旬をフレンチでいただく。

家庭的な雰囲気の店内で徳島の食材と旬の野菜の取り合わせをお楽しみいただけます。また1日1組限定でお好きな時間にご予約可能ですので、落ち着いたムードでお食事する事ができます。

おすすめ

- ・鳴門金時と阿波尾鶏に包まれたフォアグラコロッケ

ご予算 (1人あたり) 5000円と8000円 ワイン1本4000円

すでにちんあもてあしんま  
注文時にパスをご提示頂くと  
おみやげプレゼント

### La maison Saitou

☎ 03-3786-3744

〒 品川区平塚1-3-15  
 営業 お客様の時間に合わせて昼夜関係なく 1日1組 / 予約のみ(4日前)  
 休 特になし  
 席 8席



季節の野菜をふんだんに取り入れた一皿



木の温もり感が心地よい店内

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

### 素材の魅力あふれるひと皿と共に阿波の心を持ってお迎えます。

店名のbigote(ビゴータ)とは「口髭」という意味。手頃な価格のスペインワインも多数揃っており、気取らず飾らずのスタイルでイタリア料理が楽しめるお店です。

おすすめ

- ・季節野菜のパニーニカウダ
- ・自家製ソーセージ
- ・パテ・ド・カンパニュ
- ・日替りメニューあり

ご予算 (1人あたり) 3000円~3500円

すでにちんあもてあしんま  
会計時にパスをご提示頂くと  
お会計から5%割引

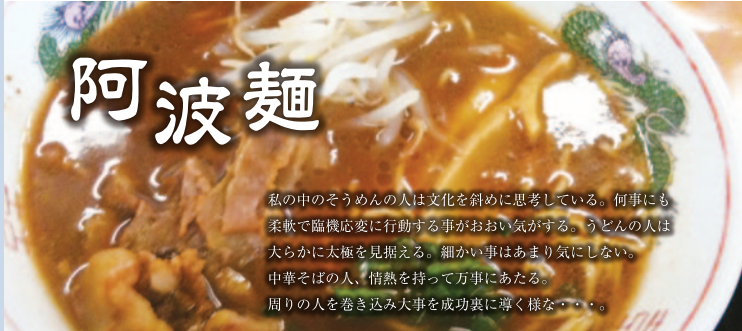
### bigote

☎ 03-3341-2159

〒 新宿区新宿3-7-7 十字屋ビル2F  
 営業 18:00~翌5:00 / 日祝17:00~翌5:00  
 休 年中無休(水曜日のみバー形態で営業)  
 席 30席  
 http://bigote-placer.com/home.html



契約農家から直送される色とりどりのオーガニック野菜



# 阿波麺

私の中のそうめんの人は文化を斜めに思考している。何事にも柔軟で臨機応変に行動する事がおおい気がする。うどんの人は大らかに太極を見据える。細かい事はあまり気にしない。中華そばの人、情熱を持って万事にあたる。周りの人を巻き込み大事を成功裏に導く様な・・・。

まあ、私の勝手な麺への思い入れなんだけれど、徳島って、その麺のすべてを内包する大きな器だと思う。それにその日の気分で私の食べたい麺は変わるのだ。つまりは今、私は迷いの淵に立ち、思索している。そうめんなのか？うどんなのか？中華そばなのか？



昭和20～30年代の駅舎をイメージして作られた店内木調のレトロな佇まいはどこか懐かしさを感じる



本場の、いや、本場以上に美味しい徳島ラーメンをご堪能あれ

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

## 阿波踊りのBGMに誘われて… 一歩店に入るとそこは昭和の徳島！

日本一美味しい徳島ラーメンを東京へとの思いで16年前、早稲田に出店したという「うだつ食堂」。由来はもちろん藤町のうだつの町並みから。阿波徳島のムードの中、本場の味が堪能できます。

- おすすめ
- 徳島中華そば
- ご予算 (1人あたり)  
600～1000円

店長から一言コメント  
豚バラ肉が特徴の徳島ラーメン。徳島の味をうだつ食堂で♪

## 阿波徳島中華そば うだつ食堂

☎ 03-5292-9711

〒 新宿区西早稲田1-11-1  
平日 11:30～深夜3:00 / 日祝 11:30～22:00  
休 盆、正月休  
席 20席  
http://udatsu.betokyo.jp



徳島出身のマナージャーが勤める渋谷店



すだちくんのラテアートは「徳島のゆかり店」ならではの

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

## イタリアを旅してみつけてきた、地元の食材・食べ方を楽しむレストラン。

知ってそうで、知らなかったイタリアンを、イタリア本場で修業したシェフがカジュアルにリーズナブルに提供するお店です。ナポリより空輸便で届く「水牛のモッツアレラ」は一食の価値あり！

- おすすめ
- すだちくん ラテアート カプチーノ
  - 水牛モッツアレラ 生ハムとトルコライス
  - 名産チキリア
  - レモンクリームスフレグレイ
- ご予算 (1人あたり)  
ランチ 1000円～3000円  
ディナー 3500円～6000円

注文時にハスをご指示頂くと  
デザートタイムにお食事ご利用のなかにかプチサービス

## goo ITALIANO 渋谷

☎ 03-6418-8300

〒 渋谷区渋谷1-11-3 第1小山ビル1F  
ランチ 11:30～15:30 (LO 15:00) / ディナー 17:00～24:00 (LO 23:00)  
休 年中無休  
席 52席  
http://www.take-5.co.jp/goo-italiano/shibuya



徳島出身のマスター 坂本さん



徳島県産の食材が本格アジア料理へと生まれ変わる

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

## 徳島出身のマスターが提供する 本格タイ料理&創作アジア料理。

タイガービールを始め常時4種類の樽生ビールや鳴門鯛などの本格日本酒、またすだちハイ、すだちモヒートなどのカクテルを本格タイ料理や創作アジア料理とのコラボレーションで楽しめます。

- おすすめ
- すだちモヒート
  - すだちハイボール
  - シンハラビール
  - タイガー樽生ビール
  - 徳島県産野菜と島魚のシーフードサラダ
  - トムヤムクンスープ
  - セムウンセン
- ご予算 (1人あたり)  
3000円～4000円

注文時にハスをご指示頂くと  
クラスビールorグラスワイン(各自が1杯)をデザートと一緒にサービス

## タイ・アジア料理 チャイイ

☎ 03-3881-0077

〒 足立区千住2-1 コスモ北千住101  
ランチ 12:00～14:30 (LO 14:00) / ディナー 17:00～23:00 (LO 22:00)  
休 月  
席 34席  
http://www.gaiko.com/chaiyai.htm





長嶋茂雄氏書いた「條辺」の字を染め抜いた暖簾が目印



【しょうゆうどん(冷)】冷たい麺に大根おろしと特製醤油  
徳島直送のすだちを絞ってどうぞ

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

気兼ねないセルフスタイルで味わう  
本場讃岐うどん、絞るすだちは最高!!

徳島県南から巨人へ入団。5年の在籍の後、  
本場讃岐でうどん修行し、たどり着いた至高  
の一杯。醤油、ひやかけうどんに絞るすだち  
は徳島直送です!!

おすすめ  
・おでん  
・かけうどん  
・とろたまぶっかけうどん  
ご予約 (1人あたり)  
1000円



讃岐うどん 條辺

☎ 049-269-2453

〒 埼玉県ふじみ野市上福岡1-7-9 ムサンヤビルF  
🕒 7:00~15:00 (早じまいあり)  
🔥 火休 (祝日の場合は営業し翌日休)  
🍴 22席  
🌐 <http://www.johbe-udon.com>



店内も昔ながらの落ち着いた行まい



徳島名物 たらいうどん

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

昔ながらの製法で打ったうどんを  
お好みのスープで召し上がれ!

手練り、手打ち、包丁切りの製法にこだわった  
うどんを温冷それぞれのつけスープや関西風  
のかけスープ、またみそスープなどお好みの  
味で楽しむことができます。

おすすめ  
・たらいうどん 890円  
・しっぽうどん 940円  
・みそ親子煮込みうどん 1050円  
・阿波の金太郎うどん 990円  
※消費税が別 4%はり度済み定です  
ご予約 (1人あたり)  
1000円~2000円



手打たらいうどん 四國路

☎ 03-3322-8246

📍 世田谷区松原5-57-7  
🕒 11:30~15:00 / 17:00~20:00 (売り切れ次第終了)  
🌳 木休  
🍴 15席



赤の暖簾と  
看板が目印



定番の茶系 無料で生卵がついてくる

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

これぞ本場の味!濃厚な醤油豚骨スープに  
甘辛い豚バラ肉と生卵の定番スタイル。

甘辛く煮込んだ豚バラ肉と生卵(無料)をのせた  
"すき焼き風ラーメン"の定番「茶系」がオススメ。  
ご飯と一緒に食べるのが本場流です。優しい  
旨みがつまった元祖「白系」スープも選べます。

おすすめ  
・茶系・白系 ネギ入り  
・茶系・白系 肉増し  
・茶系・白系 煮玉子入り  
ご予約 (1人あたり)  
700円~



徳島ラーメン 可成家TOKYO

☎ 03-6457-7404

📍 渋谷区千駄ヶ谷5-22-3  
🕒 11:00~15:30 / 17:00~21:30  
🌳 日祝休  
🍴 12席



徳島ラーメンの象徴「卵」は徳島の松本養鶏場産を使用



すだち酒やなると金時焼酎など徳島のお酒が揃う

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

東京では珍しい徳島ラーメンや  
阿波の食材が味わえるダイニングバー

看板商品の徳島ラーメンは阿波尾鶏のガラ、阿波  
九条ネギ等徳島産の素材にこだわっており、  
夜はすだちを使ったお酒、フィッシュカツ、阿波尾鶏  
料理等が楽しめるダイニングバーとなっています。

おすすめ  
・徳島ラーメン  
・フィッシュカツ  
・すだち酒 すだち酎  
・なると金時焼酎  
ご予約 (1人あたり)  
昼 1000円~  
夜 1000円~3000円位



NOODLE AND BAR SANCHA FUKAMI

☎ 03-5787-8376

📍 世田谷区太子堂3-14-8太子堂コンプレックスD号  
🕒 月曜~金曜 11:30~15:00 / 17:30~翌3:00 (LO 翌2:30)  
土・日 11:30~翌3:00 (LO 翌2:30)  
🔥 火休  
🍴 カウンター10席 / テーブル6席

# Awa Sweets

街に暮らしていると、毎日少しずつ優しさが割られてゆくような気がして、たまには誰かに優しくされたり、大切に扱って欲しいぞ！なんて思ってみる。今のトコロ、仕事も生活にしてもそれなりにソツなくこなし、それでもある一定の、それはそう、ひと月に一度くらいのペースで無性に何か甘く優しい物に焦がれてしまう。それは口に含むと柔らかかに広がり手放しの優しさを持って迎え入れ、

涼しく溶けて後を残さず消えてゆく。そんな甘さ。阿波和三盆の小箱をもう一つ買い求め職場へ。優しくして欲しいのは私だけではないのだ。まっ、甘い物を食べると元気になれるのは女子の特権だと私は思う。最近男子もそんな感じか。



徳島出身には馴染み深い鳴門金時専門の老舗店



さまざまな味の種類が選べる お土産、ご贈答にも

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

自然のものを自然のままに。じっくり育った鳴門金時芋を使ったこだわりの手作り菓子専門店。

南国の温暖な気候に育まれた鳴門金時を、熟練の職人がお菓子に。販売する商品は、東京店限定品ばかりです。栗尾商店は、こだわりの食を求める皆さまに、「自然の恵み・感動」をお届けします。

おすすめ  
・角・和三盆  
・湯・黒糖大納言  
・湯・塩

店長から一言コメント  
創業80余年—鳴門金時の美味しさを知りつくした栗尾商店こだわりのお手をぜひご賞味ください！

鳴門金時本舗 栗尾商店 グランスタ店

☎ 03-5220-3515  
〒千代田区丸の内1-9-1 東京駅グランスタB1F  
🕒 月～土 8:00～22:00 / 日・祝 8:00～21:00  
📅 年中無休  
🌐 <http://www.kurio.jp/tokyo>



お持ち帰りの常連客が多い「和ちよこ」



白金台駅正面で営む老舗の蕎麦屋で販売中

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

そば粉と和三盆糖の優しい口どけ長寿庵限定販売の人気ショコラ。

「長寿庵」で使用するそば粉と徳島県産和三盆糖を使用した「和ちよこ」は、「オッツ」人気の抹茶ショコラで、和菓子のほのかなさとショコラの口どけが合わさる新鮮な味わいの人気商品です。

おすすめ  
・和ちよこ  
ご予算 (1人あたり)  
700円～1000円

すだちくんおもちをいっしょに  
注文時に「バスをこまめに取って」  
店内にて和ちよこ2粒サービス

台二長寿庵

☎ 03-3441-4069  
📍 港区白金台4-8-9  
🕒 11:00～15:30 / 17:00～20:00  
📅 日休  
👥 30席

最寄り駅から徒歩30秒  
近くにはコインパーキングも  
あってアクセスに便利



変わりそうめんの一つ「神山の梅干温めん」

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

東中野西口改札から30秒で徳島を体感！阿波の隠れた逸品 半田そうめん専門店。

太くコシのある麺が特徴の「半田そうめん」を毎日、様々な日替りアレンジで味わうことができます。他にもフィッシュカツや竹ちくわといった徳島の当地グルメも楽しめるカジュアルなお店です。

おすすめ  
・日替りそうめん  
・フィッシュカツ  
・竹ちくわ  
・阿波の地酒 旭若松  
ご予算 (1人あたり)  
3000円～

すだちくんおもちをいっしょに  
注文時にバスをこまめに取って  
お会計から5%割引

阿波や喜兆

☎ 03-3363-7234  
📍 中野区東中野1-58-11-103  
🕒 平日 12:00～15:00 / 17:30～翌2:00  
📅 土日 12:00～22:00  
📅 祝休  
👥 カウンター10席 ※貸切りOK 要相談





# 阿波食材

予期しない場所で、不意に郷愁をそそぐ汗齋に出会う事がある。何の気もなく昼ご飯に立ち寄った定食屋の藍染めの暖簾に、注文した干物の産地に、添えられるスタタに、みで汁のわかめに、サラダのカリフラワーに、デザートのアナゴに、柚子ドレッシングのポトルに、デザートのイチゴに、...の後の、...といういか、に...。

そんな時、なんだかホッコリした優しい自慢心が芽生えて、思わずアンテナショップやセレクトショップに足が向く。誰かにやんわり自慢したい衝動を今日のうちに昇華させなければ、早足になる。



JR秋葉原駅、電気街口から徒歩一分の場所にある



見ているだけでほっこりするような懐かしい商品たち

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

## 懐かしいあの味にもう一度出会える。徳島のおいしいもの、大集合!

日本百貨店しょくひんかんは日本全国のおいしいものを集めた「味の百貨店」。徳島のおいしいものもたくさん取り揃えているので、懐かしい味の再発見をしに、遊びにいってみよう。

- おすすめ
- 五線譜 スイートポテト
  - 亀井製菓 もち菓
  - 北堂白黒 半田手延べ麺
  - HAS食品 粉末納豆

### 店長から一言コメント

「食の作り手」と出会える「食のテーマパーク」です。お気軽にの「おいしい」を探しに遊びに来てください!

## 日本百貨店しょくひんかん

☎ 03-3258-0051

〒千代田区神田練馬町8-2  
 ☎ 11:00~20:00  
 ☎ 元日、6月と11月の第1水曜日 休  
 http://syokuhinkan.nippon-dept.jp



ゆっくりと過ごせる落ち着いた店内



焼き芋にしてから作るスイーツポテトは8種類の味が楽しめる

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

## 40年1位の鳴門金時のみを使用したクリーミーでとろけるスイーツポテト。

看板商品のスイーツポテトは砂糖を極力使わず、芋本来の甘さを生かした風味が特長。またハーブセラピストである店長が最高級のハーブを季節に応じて調合しており、店内でハーブティーも味わえます。

### おすすめ

- スイーツポテト
- 大芋芋
- 蒸焼きいも
- ハーブティー



ご予算 (1人あたりの)  
500円~700円

## DAN Potato

☎ 090-4679-5473

品川区平塚2-11-12-102  
 ☎ 13:00~20:00  
 ☎ 水休(イベント時は不定休)  
 ☎ 6席  
 https://www.facebook.com/DANPotato1



店名である「Belle Equipe」とは「良き友」という意味



和三盆糖の優しい甘み ガトーショコラ「やきさんぽん」

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

## マスターが厳選して淹れるこだわりの珈琲で、心から寛ぐ。

徳島県産和三盆糖を100%使用した味わい濃厚な「オツツ」のショコラと、珈琲好きの賞賛する本格珈琲で贅沢三昧なひと時を過ごせる憩いの喫茶店。お土産としてオリジナルショコラ3種も人気です。

### おすすめ

- やきさんぽん
- まるさんぽん



ご予算 (1人あたりの)  
700円~1000円

## Café Belle Equipe

☎ 03-6659-7422

港区白金1-14-4 小宮ビル1F  
 ☎ 12:00~23:30 / 日・祝日 10:00~21:00  
 ☎ 第1・3月曜日 休  
 ☎ カウンター4席 / テーブル8席  
 http://hollycafe2007.rakuraku.net



オーナーとの距離感も 立ち飲みスタイルのバルならではの



17~19時までのハッピーアワーはビールやワインがオール300円!

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

### フレンチベースの日替料理をお供に 勝どき駅で気軽に立ち寄れるバル。

BLUE NOTE、COTTON CLUBと名門ライブレストランで修行を積んだオーナーが提供する日替料理はフレンチベースの家庭的な味。ビール、ワインと共に気軽に楽しめるバルです。

- おすすめ
- ・築地産送鮮魚のカルパッチョ
  - ・新アインとっぴりで厳選んだぼとぼカレー
  - ・ランチテイクアウトメニュー「ソッパ」
  - ・フレッシュすだちカクテル

ご予算 (1人あたり) 3000円程度



### かちどきバル Bonté

☎ 03-5547-8337

■ 中央区勝どき1-7-1 サンスクエア1F  
 17:00~深夜まで

■ 水休

■ 約13席 (スタンディングイス5席)

■ <https://www.facebook.com/kachidokibonte>



スタイリッシュな店内 カジュアルモダンな創作料理が楽しめる



阿波尾鶏など四国の食材をバル風にアレンジ

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

### 四国料理と四国素材をバル風に アレンジした四国の和バルです!

お接待の国、四国の郷土料理をもっと身近に…食材の宝庫、四国の“うまいもん”をもっと気軽に…そんな想いから生まれた和バルで、新しいスタイルの創作料理の数々を味わうことができます。

- おすすめ
- ・四国の農園バーニャカウダ
  - ・小松島のフィッシュカツ
  - ・阿波尾鶏のロイヤルチキン

ご予算 (1人あたり) 昼 900円 夜 3500円



### SHIKOKUバル88屋 コレド室町店

☎ 03-6262-3100

■ 中央区日本橋室町2丁目3-1 コレド室町2 2階  
 ランチ 11:00~15:00(LO 14:30) / カフェ 14:00~17:00(LO 16:30)  
 ディナー 17:00~23:00(LO 22:30) ※全土は午前4時まで営業

■ 水休

■ 54席



## 阿波居酒屋 Bar

ココロをホドク場所をいくつか持っていないと、殺依としたノルマの毎日にやるせなくなってしまう。ココロをホドクのは、気の合う同僚でも良いし、遠方からの友人、気の置けない女友達と二人で、とかでも時間が大きく広がってゆくのを感じる。

では、独りで自分では、ホドク時にはどうだろうか？これは場所が大きく左右される。カウンターを差し向かいに地鶏なんかを炭火で焼いている。酒の銘柄は懐かし、大将は無愛想だけれど何かの折に見せた。照れ笑いが魅力的だ。飾らない郷愁にまた、時間が大きく広がってゆく。



生演奏のぞめき囃子に包まれた店内 そこはもう阿波徳島!



「阿波尾鶏」をはじめ 徳島の郷土食材を五感で堪能

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

### 年中東京で本場の「阿波おどり」が見られる、体感系「伝統祭り居酒屋」。

1日2回、高円寺の阿波踊り連によるショーを見ながら食事を楽しめるお店です。ショーは客参加型なので、スタッフと一緒に店内を輪になって踊れば、心もカラダも盛り上がること間違いなし!

- おすすめ
- ・阿波おどり名物 自家製つねと取り鶏のすだち鍋
  - ・徳島産青葱のすだちパッチョ
  - ・阿波尾鶏のぶった切り巻状あげ
  - ・徳島ラーメン

ご予算 (1人あたり) 3800円



### 新宿 阿波おどり

☎ 03-3226-2855

■ 新宿区新宿3-18-4 セノビル5F  
 月~木・日・祝 17:00~24:00 / 金・土・祝前 17:00~翌4:00  
 年中無休

■ 134席

■ <http://www.diamond-dining.com>





名西名物「阿波九条ネギと刺身のすだちバッチョ」



徳島のソウルフード  
竹ちっか  
すだちをかけて  
豪快にかぶりっつこう

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

徳島の郷土料理はお任せあれ。  
ヒカリソース、フィッシュカツあります。

徳島の懐かしい味を求めて来る人、初めて来て徳島の旨さを知ってしまう人、どちらも後には引けません。明日からあなたも常連さんの仲間入りです。

おすすめ  
・阿波九条ネギと刺身のすだちバッチョ  
・竹についたちっか

ご予算 (1人あたり)  
3000~4000円



初台名西酒蔵

☎ 03-5388-6665

〒 渋谷区初台1-37-11 シャトー初台 2F  
🕒 17:30~翌2:00 (LO 翌1:00) 日曜営業  
🏠 無休  
🍽️ 60席



人気メニュー「阿波九条ネギと刺身のすだちバッチョ」



素材の旨味をシンプルに味わう「すだち鶏のもも塩焼き」

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

“ちっか”とは徳島の名物の一つである  
“ちくわ”の事ですよ!!

“ちっか”にぎゅう、スタチ鶏の塩焼きにぎゅう、シラスおろしにぎゅう、すだちバッチョにぎゅう。焼酎にぎゅう。毎日すだち絞ってます。踊るスタチ人間募集中!!

おすすめ  
・阿波九条ネギと刺身のすだちバッチョ  
・四宮蒲鉾さん フィッシュカツ  
・すだち鶏のもも塩焼

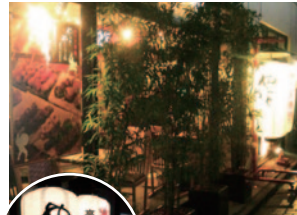
ご予算 (1人あたり)  
3000~4000円



名西ちっか場

☎ 03-5430-1050

〒 世田谷区三軒茶屋2-15-3 寺尾ビル 1F  
🕒 17:30~翌2:00 (LO 翌1:30)  
🏠 不定休  
🍽️ 36席



店名の「やとやと」とは阿波踊りのかけ声のこと



フィッシュカツや阿波尾鶏はもちろんで徳島のソウルフードにはやっぱすだち!

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

夏季には阿波踊りのBGMが流れる!  
食とムードで徳島を楽しむお店。

高円寺の阿波踊りにちなみ、徳島の食材を使ったお料理を提供しています。また夏季以外も、リクエストに応じて阿波踊りの映像・音が流れます。阿波踊り関係者、ファンの方は是非訪れて頂きたいお店です。

おすすめ  
・阿波尾鶏  
・フィッシュカツ  
・バー  
・わかめ

ご予算 (1人あたり)  
3000円~



炭火串焼 やとやと

☎ 03-5356-7003

〒 杉並区高円寺北2-20-4 1F  
🕒 17:00~翌2:00  
🏠 不定休  
🍽️ 30席

雰囲気、価格ともに懐かしい昭和の佇まいを残す



店主の郷里徳島から 季節の食材が届けられている

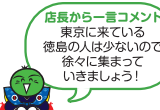
阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

神楽坂にありながらリーズナブルで新鮮なお料理をご提供。

神楽坂と言えばお高い、敷居が高いイメージがありますが、ちょうちんでは23年来、リーズナブルな価格で新鮮な物を提供しています。徳島食は季節に応じたものを随時取り入れています。

おすすめ  
・おでん  
・季節のお刺身

ご予算 (1人あたり)  
3000円~4000円程度



店長から一言コメント  
東京に来ている徳島の人は少ないので、徐々に集まっていきましょ!

ちょうちん

☎ 03-3268-5253

〒 新宿区神楽坂3-1 川端ビル1F  
🕒 平日 17:00~23:30 / 土曜日 16:00~23:00  
🏠 日祝休  
🍽️ 28席

# 首都圏で まけまけいっぱい 拡大中！

## 阿波おどりの波！

※まけまけいっぱい  
・・・徳島弁で、「溢れるほどいっぱい」の意。

阿波おどりは、400年の歴史を誇る徳島の代名詞！その阿波おどりが、関東のお祭りとして近年首都圏でどんどん拡大中！

徳島に続き、日本3大阿波踊りと称される「高円寺阿波おどり」「南越谷阿波踊り」をはじめ、各地で阿波踊り大会が開催されています。

あなたの近くの阿波おどりを探してみてください！

### 東京高円寺阿波おどり

57年の歴史を持つ、首都圏での阿波おどりの草分け的存在。

JR高円寺駅前から東京メトロ新高円寺駅にかけての通りを舞台に開催される。



開催年を経るごとに知名度が上がり、今や100万人を動員する東京の夏を代表する風物詩に。

本場徳島にも負けない臨場感が堪能できる。

### 南越谷阿波踊り

徳島県出身で越谷市に本社を置く事業家の中内俊三氏の呼びかけから産声を上げる。

29回の歴史を数え、例年60万人におよぶ人手で賑わう。

流し、舞台、組踊りと多様な演舞場が楽しめるのが特徴。



徳島県の物産ブースも展開

- #### 7月
- 【東京都】
  - 白金阿波踊り（港区）
  - 神楽坂まつり阿波踊り大会（新宿区）
  - 経堂まつり（世田谷区）
  - 蓮根阿波踊り（板橋区）
  - きたまち阿波おどり（練馬区）
  - 小金井阿波おどり大会（小金井市）
  - 【埼玉県】
  - 新座阿波踊り（新座市）
  - 【千葉県】
  - もばら阿波おどり（茂原市）
  - 【神奈川県】
  - 神奈川大和阿波おどり（大和市）
  - 藤沢宿・遊行の盆（藤沢市）

- #### 8月
- 【東京都】
  - 東京中目黒夏まつり（目黒区）
  - 鞍谷阿波踊り（大田区）
  - 下北沢阿波踊り（世田谷区）
  - 東京高円寺阿波おどり（杉並区）
  - 東京大塚阿波おどり（豊島区）
  - 成増阿波おどり大会（板橋区）
  - 三鷹阿波踊り（三鷹市）
  - 清瀬ふれあいロード夏祭り（清瀬市）
  - ひばり祭り（西東京市）
  - 【埼玉県】
  - 大宮夏まつり中山道まつり（さいたま市）
  - 入間川七夕まつり阿波踊り大会（狭山市）
  - 南越谷阿波踊り（越谷市）
  - サンロード商店街阿波踊り（入間市）
  - 【神奈川県】
  - 東林間サマーわぁ！ニバリ（相模原市）

- #### 9月
- 【東京都】
  - 初台阿波踊り大会（渋谷区）
  - 中村橋阿波おどり（練馬区）
  - 踊れ西八夏まつり（八王子市）
  - 稲城阿波おどり大会（稲城市）
  - 【埼玉県】
  - 北浦和阿波おどり大会（さいたま市）
  - 【神奈川県】
  - 開成阿波おどり（開成町）

- #### 10月
- 【神奈川県】
  - かわさき阿波おどり（川崎市）

※徳島県東京本部調べ  
（開催月は2013年のもの）



見つけましたか！？  
ぜひ会場に足を運んでみてください。  
東京でハマった後は、「ぞめき天国」  
本場・徳島の阿波おどりへ！

**おいでなして♪**  
徳島市の阿波おどり  
8/12～8/16

職人の手によって一本一本丁寧に串打ちされた阿波尾鶏

**阿波食** チェック **ゆかり** **食材** **酒** **物販**

その店名が語る徳島地鶏阿波尾鶏を使った料理には絶対の自信!!

新鮮な地の食材には地の焼酎を。正に地で行くお料理は、日本全国の厳選した旬の味覚を存分に楽しむためにセレクト。ああ、日本人で良かったあ!!

**おすすめ**

- 阿波尾鶏ハラミ産揚げ
- 生親子丼
- 自家製白レバーパケット添え

**ご予約** (1人あたり)

通常 3500円～  
宴会 4000円～

**六本木阿波尾鶏**

☎ 03-6440-9650

港区六本木7-13-2  
月～金 ランチ 11:00～15:00 / 月～金・祝前日 ディナー 17:00～翌5:00  
土・日・祝 11:00～24:00  
無休  
120席

スペイン料理と日本食材の融合

**阿波食** チェック **ゆかり** **食材** **酒** **物販**

徳島の蔵元直送の「三芳菊」とスペイン料理のマリアージュに酔いしれる。

ひっそりと佇む隠れ家で、瑞々しい日本食材が後押しする絶妙なスペイン料理に、色とりどりの日本酒を添えて...味や香りを存分に楽しみながら、あなただけのハーモニーを発見してみてください。

**おすすめ**

- 三芳菊酒造 阿波山田錦
- すだちカクテル ※9月～11月
- じゃがいもゴルゴンゾーラ
- 大エビのアヒージョ

**ご予約** (1人あたり)

約7000円

**和酒バルKIRAZ**

☎ 03-3712-7277

目黒区三田2-9-5 1F  
火～金 18:30～23:30 / 土 17:00～23:30 (LO 22:30)  
日 月休 不定休  
18席  
http://www.kirazu.net



「マチ★アソビ」の主催者・プロデューサーであり徳島県出身の近藤光が代表取締役を務めるアニメーションスタジオ「ufotable」のカフェ&ダイニングが東京に登場。

様々なアニメーションやゲームタイトルとコラボイベントを開催している店内では、作品をイメージしたフードやドリンクが堪能できる!また、各店限定ノベルティも多数!コラボ作品の世界観を見て、味わって、楽しんじゃおう!!!



店内はコラボタイトルの展示等も楽しめる



中野区と徳島県の2店舗で展開中!!  
**ufotableCafe**

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

☎ 03-3388-0335

① 中野区野方1丁目38-11 永田ビル1階  
② 11:30~23:00  
③ 毎週月曜日  
④ (月曜日が祝日の場合は営業・翌火曜日が定休日)

⑤ 30席  
⑥ <http://www.ufotable.com/cafe/>  
⑦ ご予約 (1人あたり) ……2000円



最新の情報はTwitter(@ufotablecafe)をチェック!



落ち着いた雰囲気でおしゃべりや読書の空間を提供

東京メトロ「新宿三丁目駅」より徒歩30秒。地下1階にある隠れ家的DINING!

**ufotableDINING**

阿波食 チェック ゆかり 食材 酒 物販

☎ 03-6273-2750

① 新宿区新宿3-9-1 B1  
② 18:00~23:00  
③ (完全予約制あり、開催イベント毎に変動)  
④ 毎週水曜日

⑤ 25席  
⑥ <http://www.ufotable.com/dining/>  
⑦ ご予約 (1人あたり) ……2000~3000円



要予約のコラボイベントの開催もあるので、来店前にはHPを要チェック!!  
その他最新情報はTwitter(@ufotable\_dining)をご覧ください。

# 徳島がアニメの聖地に!? マチ★アソビ

拡大中!!

「マチ★アソビ」は“徳島をアソビ尽くす”ことを目的とした複合エンターテインメントイベントです。各エンターテインメント関連会社や人気声優が一堂に会し、多くのイベントや展示が行われる一大フェスティバルです。



徳島のシンボルである眉山山頂や、新町川沿いにあるしんまちボードウォーク、阿波おどり会館や徳島駅周辺のポポボ街などを巻き込み、様々な場所でイベントが開催されます。年に2回行われ、有名人や著名人が間近でセッションするトークイベント、目と鼻の先で行われるアーティストのライブは勿論、遊覧船で徳島市内を一周しながら、アニメやゲームの世界に浸る「橋の下美術館」や、とくしま阿波おどり空港がアニメに染まる「阿波おどり空港アニメジャック」、徳島市内を探索して、徳島グルメを堪能する「とくしまグルメハント」、眉山山頂に巨大スクリーンを敷設し、大音量で映画を鑑賞する「眉山山頂上映会」等、挙げていくと、きりがなないイベント目白押しの素敵な空間でトクシマをアソビ尽くそう!



マチ★アソビ限定!  
徳島銘菓とアニメキャラクターの  
コラボレーションスイーツも大人気!

東京に出張！  
おのぼりマルシェ  
《開催日》  
毎月第3週末



毎月第3週末は東京出張とくしまマルシェ！マルシェ出品者が生産した青果物や加工品を東京でも買うことができます。今後も出張先が増える予定とのこと。ぜひお近くのマルシェへ。



開催場所

名称	住所	電話	開催日
【高円寺】 高円寺の座の市	東京都杉並区高円寺北 2-1-2	03-3223-7500	第3土曜日 11:00~17:00
【小金井】 てのひらストア	東京都小金井市前原町 3-40-20-106 broom & bloom	042-384-0883	第3土曜日 10:30~16:00
【代官山】 代官山朝市	東京都渋谷区猿樂町 17-5 代官山 T-SITE	03-3770-1888	第1・第3日曜日 7:00~11:30
【赤坂】 ヒルズマルシェ	東京都港区赤坂 1丁目 12番 32号 アークヒルズ [アーク・カラヤン広場]	03-6406-6619 平日 (10:00-18:00)	第3土曜日 10:00~14:00
【学芸大前】 バックヤード	東京都目黒区鷹番 2-15-22 学芸大煉瓦館 1F	03-5721-6444	第3日曜日 9:30~15:00
【恵比寿】 おのぼりマルシェ	東京都渋谷区東 3-16-6 リキッドルーム 2階	03-5774-0440	開催未定

※月により開催日が変更になる場合があります。「とくしまマルシェ」HP (<http://tokushima-marche.jp/home/>) のイベントカレンダーをご確認ください。

とくしま  
マルシェ  
HOME

平成26年1月6日(月)に  
オープンしました！



毎月最終日曜日に開催されているとくしまマルシェの常設店舗が徳島市東船場にオープン。青果物や加工品、お惣菜の販売のほか、卸売りや通販の配送拠点としても活用されます。

住所 徳島市東船場町2丁目 31番地  
吉成ビル1階  
営業時間 11:00~19:00  
定休日 日曜日、祝祭日



元気いっぱい、魅力いっぱい、  
とくしまマルシェ！

日時 毎月最終日曜日 9:00~15:00  
場所 しんまちボードウォーク バラソルショップ  
(徳島市東船場町1丁目)

郷土徳島の豊かな自然環境のもと大切に育てられた野菜・フルーツ・加工品などの産品を、徳島市「しんまちボードウォーク」を舞台に産直販売。スタッフが農家一軒一軒に足を運び、こだわりを持って選んだ自慢の逸品を生産者が直接販売しています。

フランスの「マルシェ：市場」のように、街の真ん中で採れたての農産品を手に取り、試食し、生産者との会話も楽しむ……。そんな「行くだけで、元気になれる」場所です！



とくしまの美味しい旬をお裾分け♪  
とくしまマルシェ オンラインショップ

生産者直送の新鮮な県産食材や、とくしまマルシェ会場直送の野菜・果物・加工品など約12品目をオリジナルBOXに入れた「お届けマルシェ」など、おいしい「旬」をお楽しみください。



「とくしまマルシェ」HPはこちら

<http://tokushima-marche.jp>



こんな  
トコロ!

徳島県アンテナショップ「なっ!とくしま」は、  
コンビニエンスストア内に設置されたアンテナショップ

平成21年に1号店がローソン虎ノ門巴町店に平成25年に2号店がローソン飯田橋三丁目店にオープンしました。フィッシュカツや竹ちくわ、すだちゆず製品や地酒など徳島の代表的な特産品が24時間365日いつでも購入できます。



**Check! 売れ筋商品**

- お百姓さんがつくった  
スイートポテト
- すだち微炭酸
- じゃこ天

じゃこ天  
すだち  
微炭酸



店内は  
こんな  
感じ!

ローソン虎ノ門巴町店

☎ 03-6402-8163  
〒105-0001 東京都港区虎ノ門3-11-15  
24時間  
年中無休  
<http://tokushima-bussan.com/shops/tokyo>



**Check! 売れ筋商品**

- フィッシュカツ
- マンマローザ
- 阿波ういろいろ塩

フィッシュカツ  
マンマローザ  
阿波ういろいろ塩



店内は  
こんな  
感じ!

ローソン飯田橋三丁目店

☎ 03-3263-6182  
〒102-0072 東京都千代田区飯田橋3-6-5  
24時間  
年中無休  
<http://tokushima-bussan.com/shops/tokyo2>



徳島アンテナショップブログ「なっ!とくしま」<http://aiaplaza.blog44.fc2.com>  
アンテナショップ情報のほか、徳島に関する様々な情報を配信!

徳島県

アンテナショップ

都内で巡る  
4店舗

阿波徳島の逸品、ようけあります!



**Check! 売れ筋商品**

- カツ天
- 大野海苔
- みまから

カツ天  
大野海苔  
みまから



店内は  
こんな  
感じ!

徳島・香川トモニ市場

～ふるさと物産館～  
☎ 03-6269-9688  
〒100-0006 千代田区有楽町2-10-1  
東京交通会館1階  
10:30～19:00  
年始のみ 休  
<http://www.tomony-ichiba.com>



**Check! 売れ筋商品**

- 川田まんじゅう
- 竹ちくわ
- ぶどう饅頭

川田まんじゅう  
竹ちくわ  
ぶどう饅頭



店内は  
こんな  
感じ!

ええもんあるでえ徳島

☎ 03-5579-9947  
〒104-0061 東京都中央区銀座1丁目5-5  
銀座明興ビル1F  
10:30～19:30 (H26.3.31までは11:00～20:00)  
年末年始のみ  
<http://tokushima-antenna.com>



首都圏で食べられる徳島

# 阿波食

あ わ しょく

首都圏の徳島ゆかりのショップガイドブック  
「阿波食」

平成 26 年 3 月発行

発行 徳島県東京本部  
編集・製作 株式会社アドビジョン

※掲載写真は転載不可です。

### 阿波食では、次回発行に向け、新規掲載店舗様を募集しています。

自薦、他薦は問いません。徳島ゆかりの「あんなお店もある・こんなお店もある！うちも載せてよ！」といった「阿波食」情報を、どんどんお寄せください。お問い合わせは下記徳島県東京本部まで！

### 徳島県東京本部のご案内

★徳島県東京本部  
〒102-0093  
東京都千代田区平河町 2-6-3  
都道府県会館 14 階  
TEL : 03-5212-9022  
FAX : 03-5212-9023  
E-mail : tokyohonbu@pref.tokushima.lg.jp

徳島の観光、物産、農林水産物、企業支援、U/I ターンに関する事など、お気軽にご相談ください。



### メールマガジン 東京徳島通信購読者募集中



携帯用 QR コード  
東京徳島通信 配信申込

徳島県東京本部では、首都圏で開催する観光物産展等のイベント情報を中心に、徳島に関する情報を広くお知らせするため、メールマガジン「東京徳島通信」を配信しています。

☆ 配信日時：随時  
☆ 配信希望：「東京徳島通信」で検索、もしくは、徳島県東京本部までメールでお申込みください。



## 進撃の VORTIS

# J1に熱い“渦”を巻き起こせ!



2013.12.8 聖地国立競技場。激戦のJ1昇格プレーオフを見事に勝ち抜いた「徳島ヴォルティス」は、ついに悲願の「四国初」J1への切符を掴み取る！強豪ひしめく初のJ1の舞台にいたいどんな戦いを見せてくれるのか!? 進撃の徳島ヴォルティスに注目が集まる！

スタジアムへ行ってヴォルティスを応援しよう!



### 関東圏のJ1リーグ戦日程

VS 横浜 F・マリノス	3月15日(土)13:00	ニッパツ三ツ沢球技場
VS ヴェンフォーレ甲府	4月29日(火)13:00	山梨中銀スタジアム
VS 鹿島アントラーズ	5月17日(土)19:00	県立カシマスタジアム
VS 大宮アルディージャ	7月27日(日)19:00	NACK5スタジアム大宮
VS アルビレックス新潟	8月23日(土)19:00	デンカビッグスワンスタジアム
VS 川崎フロンターレ	9月13日(土)	等々力陸上競技場
VS FC東京	9月23日(火・祝)	味の素スタジアム
VS 浦和レッズ	10月5日(日)	埼玉スタジアム2002
VS 柏レイソル	11月2日(日)	日立柏サッカー場
VS ベガルタ仙台	11月29日(土)	ユアテックスタジアム仙台

### 関東圏のヤマザキナビスコカップ日程

VS 浦和レッズ	4月16日(水)19:30	埼玉スタジアム2002
VS 柏レイソル	6月1日(日)15:00	日立柏サッカー場

## ファンクラブ会員募集中!

検索 徳島ヴォルティス オフィシャルサイトへ

<http://www.vortis.jp>

徳島ヴォルティス

検索