2024 Spring

花街エリアの隠れ家的なお店や、おでかけスポットを紹介

華のあるまち 花街散策ぶらり

take FREE

八王子の魅力を再発見

＼東京八王子酒造オープン／

SAKEの可能性を広げる、東京八王子クラフト

黒塀路地の一角で

新たな酒造りに挑戦しています。

芸者さんインタビュー
期待の新人、すずめさんに聞いてみた

『粋』な定番イベント
花街ならでは！　桑都テラスイベント

日本酒呑み歩き
年に一度のお楽しみイベント

花街映えフォト
黒×赤の記憶に残る瞬間を

特集 もっと花街を楽しむ。

special feature

隠れ家的なお店だけでなく、和文化の枠や笑いにふれるとっておきの催しをご紹介。

期待の新人、すずめさんに聞いてみた 芸者さんインタビュー

多摩地域で唯一、芸妓衆が活躍する八王子花街。置屋ゆき乃恵に住み込み、日々稽古に励むすずめさんにお話を伺いました。

―どんなきっかけで、芸妓の道に入ったのでしょうか？プロフィールなど教えてください。

伊豆諸島の神津島で生まれ育ちました。短大で古典芸能を学んだ後、一般企業で働いていましたが、八王子で活躍する先輩芸者さんの姿をSNSで見つけたことがきっかけで、この世界に入ることを決意。2020年に花柳界に飛び込みました。

―いざ、この道に入ってみていかがでしたか？

コロナ禍での活動は厳しいものでした。お座敷の予約がない時期もあり、最初の1年はお客様の前で踊る機会がなかなかありませんでした。

ですので、初めてお客様に踊りを披露して、大きな拍手をいただいた時の感動は、今でも忘れられません。八王子芸者衆が主催している「八王子をどり」では、コロナ禍にも関わらず足を運んでくださったお客様の温かい拍手に、多くの方に支えられていることを実感して…今でも思い出すと胸が一杯になります。

―芸者さんになってよかったと思うことは？

多岐にわたる方々と知り合えまし、国立劇場や京都の南座で踊る機会に恵まれたりと、企業で働いていたらできない経験が得られることです。芸者として特別な舞台に立たせていただくことに感謝しています。

―今後の目標を教えてください。

芸者のお仕事をもっと広く知っていただきたいですし、一緒に花街の未来を担ってくれる同士が増えていってほしいです。私がSNSでお姉さん方を知り、花街の道へ進む勇気をもらえたように、花街の良さを発信していくのが今の目標です。

花街の芸と粋、もてなしの心を未来へ紡ぐ

桑都テラスのお座敷体験にてめぐみお母さんと

花街ならでは！ 桑都テラスの『粋』な定番イベント

重要無形民俗文化財 八王子車人形

八王子車人形は「ろくろ車」という箱型の車に腰掛けた人形遣いが一人で人形を操る、恩方地区に伝わる躍動感あふれる人形芝居。桑都テラスでは毎月一回「西川古柳座若手の会」による公演が行われます。「三番叟」「日高川」といった古典的な演目に加え、豪華絢爛なフラメンコも見ものです。

寄席芸能を楽しもう 桑都テラス落語

百戦錬磨の師匠方による本物の江戸落語・上方落語から、市井の好事家といっても隅に置けない社会人落語、元気いっぱい落研メンバーによる大学生落語まで、忘れちゃいけない手品や腹話術の色物だって登場します。月一回開催なんでもござれの寄席、「桑都テラス落語」・アマチュア落語は入場無料！

芸者さんたちの素顔 日常の芸者公開稽古

八王子芸者さんによる、唄・舞・お囃子のお稽古や、新年のご挨拶など季節の催しごとの練習の様子を鑑賞いただける入場無料イベントです。芸者さんたちが日頃からの研鑽に打ち込む姿は、お座敷で見せる美しさとはまた一味違う魅力があります。

「桑都テラス」は、織物のまちとして発展してきた八王子の歴史を受け継ぎ、お座敷文化・車人形といった地域の伝統文化の伝承・発信の場としてオープンした複合施設。

お酒や会席膳を楽しみながら芸者衆の唄と踊りを堪能できる「八王子芸者ランチ&ディナー」をはじめとした体験イベントのほか、「車人形若手の会 公演」「日常の芸者 公開稽古」といった無料イベントも充実。スイーツや炭火焼居酒屋、ダイニングバー、八王子ゆかりのミュージシャンのアパレルショップもそろい、八王子の伝統文化と「いま」が出会う話題のスポットとなっています。

桑都テラス
八王子市中町11-8
月曜日　定休

イベントもやっぱり桑都テラス

ディープな魅力を楽しむ一日 年に一度のお楽しみ 日本酒呑み歩き

おちょこを片手に、花街を散策しながら日本酒のおいしい店をめぐる…お酒好きにとって夢のようなイベント「花街日本酒呑み歩き」が、2023年11月某日に初開催されました。

参加者はまずオリジナルキャラ「酔いどれ猫」のイラストの入った専用おちょこを購入。そして花街エリアにある和食店や居酒屋、バー、スナックなど27の参加店舗を自由にハシゴしていく趣向で、各店舗では千円でおすすめの日本酒と特製おつまみのセットを注文できるというもの。

メイン会場の桑都テラスでは、多摩の地酒と甘酒による芸者衆のおもてなしと参加店舗をめぐると参加できる抽選会が行われ、大にぎわい。花街にオープンした酒蔵「東京八王子酒造」でも、お米の味が感じられる生原酒と、酒粕を使ったチーズ豆腐のおつまみが提供され、こちらも長蛇の列に。

参加者からは、「花街にこんなにいいお店があるとは知らなかった」と大好評。専用おちょこはあっという間に完売したので、今秋開催する同イベントでは、早めの予約がおすすめです。

日本酒好きなお店や人との出会いも楽しんで

和服が映えるまち 黒×赤の記憶に残る瞬間を 花街映えフォト

SNSの時代らしく花街をもっと楽しんでほしいと、地域と大学とのコラボにより、花街のアイコンをキャンバスに見立てた「黒塀キャンバスプロジェクト」が始まりました。

8月の八王子まつりは「風鈴」・11月の日本酒呑み歩き&1月の二十歳を祝う会では「扇子」で黒塀を演出。黒に赤が映えるフォトスポットは、ワンちゃんから和服女子まで大人気。#で投稿されたステキな写真をご紹介します。

花街には、シャッターアートや柳&赤い番傘など、他にも風情あるフォトスポットが。ぜひ路地歩きの時に探してみて。

【顔かけ風鈴賞(連作)】

【粋なゆかた小町賞】

【光るさものの君へ賞】

【お茶目な和ンダフル賞】

主催：
花街周遊キャンパス実行委員会
中町地区まちづくり協議会
東京都立大学観光科学科 川原研究室

まちる

＼粋なイベントのご紹介しています／

まちなかのお店情報やまちネタがアップされると人気のポータルサイト。イベントカレンダーが充実しているので、花街の粋なイベントをチェックするのにとても便利です。ぜひご覧ください。

まちる
まちなかイベント
おでかけスポット

このフリーペーパーは、八王子市まちなか魅力づくり支援補助金を活用しています。

発行元　HCL合同会社　東京都八王子市南町3-17 TOWAビル 1F　https://hcl.design

※情報は、2024年3月時点のものです。来店の際は、公式情報をご確認ください。

日本酒がすすむ和食店

利喜笑店 リキショウテン

食材にこだわったアットホームな居酒屋

日替わりで提供される料理は魚介類を中心としており、リーズナブルながらも本格派。シャッターのメッセージからも店主の温かい人柄と心意気が伝わってくるお店。

ふんわりとした蟹肉から滲み出す
旨みがたまらない

南町2-7
Tel. 042-698-4129
営業時間 水～土曜日 16:00～21:00
日曜日 14:00～
おまかせプレート終了次第閉店
月曜日・火曜日 定休
@rikishowten

MAP 2

海鮮和食 なるき ナルキ

豊富な日本酒と旬を大切にした海鮮料理

旬の味わいを大切に前菜やお造りの盛り合わせと日本酒とのマリアージュ！考え抜かれた料理は細部にまで店主のこだわりが光る。時季に合わせた飲み比べセットもお試しを。

レモンやオリーブを付けると
お造りがカルパッチョに早変わり

中町9-7 Gビルズ中町2階
Tel. 042-686-2037
営業時間 月～土曜日 17:00～23:00 (LO22:00)
日曜日 17:00～22:00 (LO21:00)
月曜日・第3日曜日 定休
@kaisen.wasyoku.haruki

MAP 3

和食居酒屋 我飯 ワガマンマ

味よし・酒よし・値段よし！心もお腹も大満足

豊富なメニューの中でも「とろける鶏レバーのレア焼き」は特にお酒との相性が抜群。シャーベット状の「みぞれ酒」や豪快な「ふぐのひれ酒」といった変わり酒もおすすめ。

厳選されたお刺身はお酒だけで
なくご飯にもよく合う

横山町11-1 ファウントビルB1
Tel. 042-656-5868
営業時間 月～土11:30～14:00(LO.13:30)
/17:00～23:30
(食事LO)22:30 (ドリンクLO)23:00
日曜日 定休
@wagamanma0212

MAP 4

天ぷら たかはし タカハシ

一流店の味を、ここ八王子で楽しむ

八王子で一流の日本料理店の味を楽しんでほしいという大将の想いが詰まった和モダンな雰囲気漂う店内。某有名店で修業をした大将の職人技が光る絶品の天ぷらが楽しめます。

車海老を目の前で調理！舌鼓を打つ天ぷら

中町10-5
Tel. 042-649-7337
営業時間 17:00～23:00(最終入店21:00)
日曜日 定休 ※その他連休あり
https://tentaka0520.com/

MAP 5

金沢の味 福梅 フクウメ

金沢直送のため予約必須！北陸の旬の味覚を堪能

今年で23年目となる、加賀野菜と旬のお魚料理の名店。女将こだわりの金沢から直送された新鮮食材を使った贅沢なコースが楽しめる。お客様第一の考えだからこそ、予約必須。

鶴島の漁師が鮮度抜群の状態にした
ノドグロの塩焼きが絶品！

南町2-11
Tel. 042-626-8801
営業時間 17:30～22:00(LO 21:30)
月曜日・木曜日・日曜日 定休
https://fukume.owst.jp/

MAP 6

酒肴麹 sora ソラ

秋田の麹料理と日本酒が出会うくつろぎの空間

２０２４年初めにオープンした、麹料理と国産のお酒をメインとしたお店。麹は全て店主の地元・秋田のものを取り寄せ、体に優しい味わいが楽しめる。お座敷が広いのもポイント。

優しい味が染みた角煮。皮付き
だからこそのジューシー感

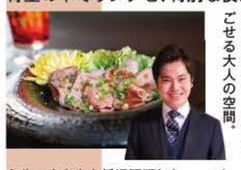
中町9-5 後藤ビル1F
営業時間 16:00～23:00
日曜日・祝日の月曜日 定休
@sora_hachioji

MAP 7

和モダンな洋食&バー

八王子BLOSSOM ブロッサム

青空の下でランチを、特別な夜にはカクテルを



桑都テラスに新規オープンしたダイニングバー。天気のいい日は2階のテラス席でランチタイム、夜は和モダンな店内でイタリアンを味わいながらバータイムを過ごせる大人の空間。

和牛のもも肉を低温調理したロースト
ビーフはこだわりの一品

中町11-8 桑都テラス内
Tel. 042-686-0699
営業時間 【ランチ】11:30～15:00
【カフェ】15:00～17:00
【ディナー】17:00～24:00
(料理LO 23:00・ドリンクLO 23:30)
月曜日 定休
@hachiojiblossom

MAP 8

個性派ラーメン

TAMAZOU-86 タマゾウハチロク

ラーメン×BAR。昼夜に異なる魅力を持つ店

イベリコ豚のダシにこだわるラーメン店。透明なスープのイベリコ塩らーめんは絶品。昼はラーメン、夜はBARの異色コラボ！店主の気さくな雰囲気が居心地よく女性客も多い。

豚の旨味はしっかりあるのに、後味
さっぱりのら一めん

中町12-12
営業時間 [月～土](昼の部)11:30～14:30
(夜の部)19:00～24:00
[日](昼の部のみ)11:30～14:30
月曜日 定休
X Tamazou86

MAP 9

カフェ&バー

cafe&bar Buddy バディー

ワンちゃん同伴OK

常連さんがワンちゃんと集まるカフェ&バー

テラス席にペット同伴OK。隠れ家的カフェ&バー。ランチメニューも充実。喫煙可なので気軽に一服しながら、気さくな常連客との楽しい会話が弾みます。

55年来、秘伝のレシピで作られた
ピザがおすすめ

南町2-2岡本ビル1F
Tel. 042-623-6060
営業時間 火～木曜日11:30～20:00
金・土曜日11:30～22:00
(全日ランチ14:30まで)
日曜日・月曜日 定休
@cafebarbuddy

MAP 10

花街はやっぱり「日本酒」が似合うまち。
2023年11月の「花街日本酒呑み歩き」
イベントは、店主おすすめの日本酒と
特別メニューのおつまみを楽しめると大盛況。
次回の呑み歩きイベントもお楽しみに♪

RE:唐唐郎 リ・トトロウ

海老ダシ好きは必食！ の隠れ家ラーメン

中目黒の人気店が八王子に移転して話題に。奥まった道の先に佇む隠れ家らーめん店。濃厚な海老ダシらーめんは太麺で食べ応え抜群。毎月変わる「今月のら一めん」もファン多数。

1杯あたり100gの海老を使った
濃厚スープがやみつきに！

中町10-1 アートハウス 1F
Tel. 042-634-8454
営業時間 12:00～16:00
18:00～22:45
月曜日・第2日曜日 定休
@totorouramen

MAP 11

和風ダシのスープカレー

スープカレー GARAKU 八王子店 ガラク

本場・北海道からやってきた和風スープカレー

温かみのあるお洒落な店内で、スープカレーの魅力を存分に味わえる。基本のメニューに加え、全24種類の豊富なトッピングで自分好みの一皿をカスタマイズできるのもうれしい。

香りと清涼感はじける、スパイス
とハーブを調合したスープ

横山町12-11
Tel. 042-623-0123
営業時間 11:30～20:30 (LO20:00)
火のみ11:30～15:30 (LO15:00)
水曜日 定休
https://s-garaku.com/

MAP 12

注意 iPhoneのカメラでインスタQRを読み込みすると、エラーになってしまう場合がございます。
その場合は、下記の設定を変更すると表示が可能になります。

設定→スクリーンタイム→コンテンツとプライバシーの制限→コンテンツ制限→App Clip→許可しない

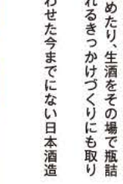
東京八王子酒造オープン

酒から「SAKE」へ。花街からその可能性を広げる

東京で十番目となる日本酒醸造所が、八王子花街に誕生しました。昔ながらの日本酒のイメージを覆し、飲みやすさと鮮度を追求した日本酒造りに挑戦する、東京八王子酒造。一般的に醸造所は広い土地が必要とされますが、同酒造は新鮮な生酒を提供するため、徹底した温度管理や一年を通した醸造が可能となる、小規模な都市型醸造所を構えたといいます。その味わいは、至極フレッシュでライト、そしてフルーティー。

数居が高いと思われがちな日本酒の風潮を一新しようと、「酒造りは農業の延長線上にある」という考えのもとで、地域の農家や市民と米づくりを始めたり、生酒をその場で瓶詰して販売するイベントを行うなど、日本酒の新たな魅力にふれるきっかけづくりにも取り組んでいます。

花街の料亭をリノベした小さな酒蔵から、時代の変化に合わせた今までにない日本酒造りが始まっています。



中町10-9
Tel. 042-649-6312
SHOP営業時間
金曜日 12:00～18:00/
土・日・祝日 11:00～17:00
X @tokyo802_shuzo

MAP 1

ショップでは、サーバーからその場で
フレッシュなSAKEを瓶詰してくれる

しぼりたて、数量限定。

「日本酒を造る上で最も気を使うところは、発酵のコントロールです。麹、酵母、米、水、気候など、様々な要素が味に影響を与えますが、特に温度の管理は重要です」と語るのは、同酒造の代表・西仲氏。杜氏の磯崎氏も「温度の変化は酒にとってストレスになるため、24時間365日、温度変化を極力抑えるよう努めています。小さな醸造所だからこそ、きめ細かな管理が可能なのです」と語ります。

「prototype1 ver.5 純米吟醸生原酒」は、口に入れた瞬間に弾けるような感覚があり、果実のようなジューシーさが豊かに広がります。数秒の余韻を残し爽やかに抜ける飲み口は、どんな食事にも合います。同酒造でしか造れない、フレッシュな香りと味のお酒は数量限定で販売。ぜひ、作り手の心意気に思いを馳せながら、冷えたグラスで味わってほしい。

TOKYO HACHIOJI
CRAFT SAKE
SHOP

隠れ家的スポットをピックアップ

桑都の花街として栄えた歴史を現代に受け継ぎつつ、常に新しい文化や味わいが花開く黒塀のまち・八王子花街。路地あるきで穴場のお店を見つけるもよし、隠れ家的な和食店で日本酒と料理の相性に舌鼓を打つのもまたよし。