

# Point 4 街を巡る

## S & N ラリー対象商品

<p><b>9</b> 割烹日本橋とよだ <b>日本橋美人「彩御膳」</b> 3,780円</p> <p>日本橋とよだの歴史は150有余年。割烹初心者でも気軽に楽しめるのが、種類豊富で旬の持ち味を最大限に引き出した「日本橋美人「彩御膳」」です。 ※月～土のランチタイム限定 ※771kcal</p>	<p><b>8</b> 割烹 嶋村 <b>日本橋美人会席</b> 3,800円</p> <p>嘉永三(1850)年創業の銘店。先付「空蒸し」/向「刺身」/鉢「真鯛のかぶと煮」/台「金ぶら」/留「食事」/甘味「凍菓子」と多彩な品数が堪能できます。 ※ランチタイム限定 ※975kcal</p>	<p><b>34</b> 矢の根寿司 ロイヤルパークホテル店 <b>海鮮ばらちらし「日本橋美人」セット</b> 2,700円</p> <p>本店の隠れた逸品「海鮮ばらちらし」が、ロイヤルパークホテル店限定で「日本橋美人セット」として登場。茶碗蒸し、お椀、季節のサラダ、デザートを付けたセットです。 ※837kcal</p>	<p><b>13</b> 寿保羅 <b>日本橋美人釜飯ランチ</b> 1,000～1,300円</p> <p>女性の健康を意識し、10種類以上の季節の食材が盛り込まれた釜飯は、一人前ずつお米から炊き上げています。毎日届く、島根県益田市の漁港から獲れたての魚介類も魅力的。 ※790kcal</p>
<p><b>34</b> 桂花苑【ロイヤルパークホテル地下1F】 <b>日本橋美人「美肌粥」御膳</b> 2,700円</p> <p>お粥は、甘酢漬けの前菜、タラバガニとエビ、ホイールレタスのトッピング付き。デザートに杏仁豆腐も付いて女性に嬉しいメニューです。 ※ランチタイム限定 ※380kcal</p>	<p><b>26</b> オーベルジュ・ド・ニレーヌ【ホテルかすさや】 <b>日本橋美人ランチ</b> 972円</p> <p>旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものを少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。 ※ランチタイム限定 ※439kcal</p>	<p><b>34</b> ロイヤルスコップ【ロイヤルパークホテル地下1F】 <b>日本橋美人カクテル</b> 1,512円</p> <p>梅酒を使用したオリジナルカクテル。爽やかな飲み口が人気です。</p>	<p><b>32</b> 山本山 喫茶室 <b>日本橋美人アイス抹茶ミルク</b> 500円</p> <p>宇治の抹茶で作るアイス抹茶ミルク。ご注文をいただいてから抹茶を点てるので、豊かな風味も楽しめます。 ※98kcal</p>
<p><b>14</b> 千足屋総本店 <b>日本橋美人梅酒 (Plum Wine)</b> 1,296円</p> <p>神奈川県小田原産「白加賀」と地酒「曾我の誓」で作ったこだわりの梅酒です。梅のエキスと辛口日本酒のキレが、あっさりとした口当たりです。 ※156kcal(100g当たり)</p>	<p><b>14</b> 千足屋総本店 <b>日本橋美人百市の柿酢</b> 1,944円</p> <p>百市の柿(西条柿)を使い、昔ながらの瓶仕込み手づくり製法で、低温でじっくり熟成させました。抗酸化や生活習慣病の予防にもお奨めの、まろやかな醸造酢の清涼飲料です。 ※22kcal(100g当たり)</p>	<p><b>14</b> 千足屋総本店 <b>日本橋美人はちみつ</b> 1,620円</p> <p>古来より貴重品とされたはちみつは、江戸時代には千姫が嫁入りを持参したと伝えられているほど。それと同じ、三重県桑名産の春に収穫した逸品が日本橋美人はちみつ。 ※294kcal(100g当たり)</p>	<p><b>14</b> 千足屋総本店 <b>日本橋美人いちじくジャム</b> 1,080円</p> <p>いちじく、レモン果汁、砂糖など全て国産で仕上げ、添加物は一切使用していません。100%手作りの味をお楽しみいただけます。 ※123kcal(100g当たり)</p>
<p><b>2</b> 榮太樓總本舗 <b>日本橋美人飴さくら</b> 324円</p> <p>乳白色の色と爽やかな酸味が美味しい飴です。一粒中にクエン酸と約レモン1個分のビタミンC入りなので、疲労回復や美白などにお勧め。郵送ができるパッケージは、筆まめな日本橋美人に最適。 ※13kcal(1粒) 10粒入り</p>	<p><b>23</b> 人形町亀井堂 <b>日本橋美人瓦煎餅 名入れ小瓦筆箱</b> 480円</p> <p>創業時の明治6(1873)年から伝わる手法で添加物を一切使わず、素材の持ち味を生かした瓦煎餅。子どもから高齢者まで、時代を超えて愛される変わらぬ人形町の味覚です。</p>	<p><b>34</b> ロイヤルデリカ【ロイヤルパークホテル1F】 <b>日本橋美人マロンアマンディーヌ</b> 486円</p> <p>プリオッシュ生地のタルトレットに粒々のマロン入りアーモンドクリームを絞り、ココナツと大粒の栗をトッピングした日本橋美人のための一品。 ※356kcal</p>	<p><b>2</b> 榮太樓總本舗 <b>日本橋美人あんぱん</b> 210円</p> <p>女性を意識した、ヘルシーで厳選された素材を贅沢に使ったあんぱん。ビタミンB1や食物繊維などが豊富な餡は、榮太樓特製のこし餡です。 ※215kcal</p>
<p><b>2</b> 榮太樓總本舗 <b>日本橋美人なごみあんぱん</b> 210円</p> <p>良質の国産小麦を2種類ブレンドしたやわらかな食感。牛乳の代わりに豆乳を使用した生地に、榮太樓特製の粒餡を使用。 ※310kcal</p>	<p><b>31</b> 山本海苔店 <b>日本橋美人 焼きたて海苔</b> 各種 540円 (手巻き・細巻き用) (おむすび用) (食膳用)</p> <p>焼きたて海苔を半枚・三つ切・八切にカットしてあります。深みのある風味豊かな美味さが楽しめる、本店限定の逸品です。</p>	<p><b>24</b> にんべん 日本橋本店 <b>日本橋美人 鯉節御ふりかけ (昆布・椎茸・ごま入り)</b> 345円</p> <p>美人度UPには、朝食が大切。鯉節御ふりかけはたんぱく質、食物繊維、ビタミン、ミネラルがバランス良く含まれており、しっとりソフトタイプなので、手軽に美味しくヘルシーなごはん食がいただけます。 ※231kcal(80g当たり)</p>	<p><b>3</b> 遠忠商店 本店 <b>日本橋美人佃煮・ふりかけ</b> 421～475円</p> <p>熟練の職人が直火釜で炊きあげた、化学調味料を一切使用していない本物の味を、ごはんやおむすびでお楽しみください。</p>
<p><b>5</b> 小津和紙 <b>日本橋美人あぶらとり紙</b> 432円</p> <p>金箔製法あぶらとり紙は、そっとお肌を押さえるだけで一瞬にして余分な皮脂を吸い取ります。 ※サイズ 9.5cm×9.5cm 20枚入</p>	<p><b>21</b> 日本橋高島屋 7F呉服サロン「香の調べ」 <b>日本橋美人香</b> 756～1,620円</p> <p>白檀などの天然香料を伝統製法でブレンドし日本橋美人をイメージした香りを完成させました。</p>	<p>日本江戸クラフト協会 <b>江戸の灯ディスカバリー「日本橋美人」</b> 大サイズ 9,936円 小サイズ 6,048円</p> <p>伝統技術保持者が染付けの行程で実際に使用してきた伊勢型紙を、忠実に再現した高輝度LED採用のJAPANブランド商品です。 ☎03-5859-5187</p>	<p><b>12</b> 資生堂ビューティーサロン コレド日本橋店 <b>日本橋美人エステ 高濃度酸素セラピー</b> 8,100円～</p> <p>98%高濃度酸素とナノ化されたヒアルロン酸の相乗効果で、小じわ、むくみ、疲れた肌の癒しなどに即効的な効果が期待できます。</p>

**千足屋総本店**  
NIHONBASHI ESTAB. 1934

小田原産「白加賀」種の梅酒とイチジクの高い効用に着目した絶品ジャム。

**日本橋美人 梅酒&イチジクジャム**

千足屋総本店  
日本橋三井タワー1・2F  
tel.03-3241-0877  
www.sembikiya.co.jp

**山本海苔店 × HelloKitty**  
自然の素材を生かした「海苔おやつ」のりチップス

新タイプ「のり」のお菓子です  
うめ・ゆずはちみつごま・わさびごま玄米・まよねーず風味 全6種  
1缶20g

**山本海苔店** 本体価格 各 500円

山本海苔店 検索 1976.2012 SANRIO CO.,LTD. APPROVAL NO.G530901

お客様センターフリーダイヤル **0120-236222**  
フリーダイヤルの受付 9:00～17:30 土・日・祝日を除く

**日本橋の飴**  
がんこに三角  
有平糖 梅ほ志飴

東京都中央区日本橋1-2-5  
**榮太樓總本舗**  
Since 1857  
☎0120-284806  
http://www.eitaro.com

**にんべん**  
鯉節専門店  
創業元禄十二年

本店  
東京都中央区日本橋室町2-2-1 COREDO室町1・1F  
Tel:03-3241-0968 www.ninben.co.jp

だ日し本場橋  
DASHI BAR

案内  
日本橋を知る  
老舗の味・技を愉しむ  
名店の旬を味わう

東京都中央区日本橋室町2-2-1  
COREDO室町1 B1F  
TEL: 03-3242-0010  
営業時間: 10:00～21:00  
東京メトロ銀座線・半蔵門線  
「三越前駅」直結

日本橋の情報は **まち日本橋**  
http://www.nihonbashi-tokyo.jp

伝統と今をむすぶ  
日本の食文化の  
新たな中心地。

日本の食を支えてきた老舗による伝統をアレンジした美味しさやアイテムを多様に取り揃えました。日本橋から発信する新たな食文化をご堪能ください。※ショッピングは夜8時まで、レストランは夜11時まで営業。

**COREDO室町1**  
東京メトロ銀座線・半蔵門線「三越前駅」直結

シネマ、食事、お買物!  
一日中楽しめる  
こだわりスポット。

日本橋エリア初となるシネコンやライブ感あふれる名店のあり、和洋中のレストランまで。見て楽しい、食べて美味しいを堪能する豊かな時間をお届けします。※営業時間は店舗により異なります。詳しくはホームページをご確認ください。

**COREDO室町2**  
東京メトロ銀座線・半蔵門線「三越前駅」A6・A4番出口

日本&世界の  
とっておきが揃った  
心地よい空間。

ジャパンメイドの生活雑貨をはじめ、インテリアやファッション小物など、選りすぐりの注目アイテムがずらり。洗練されたライフスタイルをご提案します。※営業時間は店舗により異なります。詳しくはホームページをご確認ください。

**COREDO室町3**  
東京メトロ銀座線・半蔵門線「三越前駅」A6・A4番出口

※掲載の施設・店舗の場所や営業時間などは、地図(P10.11)と見易表(裏表紙)をご覧ください。※営業時間、休業日、開催内容などは変更になる場合がございます。予め出発前にご確認ください。※写真、マップ、イラストなどは全てイメージです。※特に表記のない料金に関しては、全て税込です。

# S (スイーツ商品) & N (日本橋美人商品) ラリーをお楽しみください。

## S & N ラリー対象商品

**map** 栄太樓本舗  
**2** 名代金鐸 1個 195円

小麦粉を練った脂を薄く包み、胡麻油を引いた銅板で両面を焼き側面を転がしながら焼き上げました。



**map** ラウンジ オアシス  
 【コートヤード・マリOTT銀座東武ホテル】  
**6** 銀座のはちみつロールケーキ 1,544円

銀座で採れたはちみつを使用した、おしゃれなロールケーキです。コーヒーまたは紅茶付。コーヒーマたは紅茶付。



**map** コートヤード・バイ・マリOTT 東京ステーション  
 【カフェ&ベーカリー GGCo.】  
**7** アメリカンアップルパイ 1カット 432円

シャキシャキとした爽やかな食感のリンゴと香ばしいクランブルをたっぷりとしらべて、ホームメイドのような優しい味わいに仕上げました。



**map** 千足屋総本店  
**14** ピュアフルーツジェリー 2,160円

国産果実をクリスタルタッチに仕上げた「ピュアフルーツジェリー」



**map** ザ・ペニンシュラ プティック【日本橋三越本店 新館B2F】  
**22** デザート各種 デザートをお買上げならシール対象

ザ・ペニンシュラホテル香港のレシピを元に作られた、こだわりのマンゴープリンや杏仁豆腐は贅沢な逸品です。



**map** アンジェリーナ【日本橋三越本店 本館B1F】  
**22** モンプランデミ 1個 486円

1903年創業以来、パリジエヌを産にしてきたキラアイテム。伝統技法で作られるモンブランクリームが秀逸。



**map** 茶の環【日本橋三越本店 本館B1F】  
**22** ロールケーキ天の極 1本(小) 1,080円

抹茶「天の極」を使用し、職人が手で感覚を合わせた生地をじっくり焼きしました。抹茶と相性のよい大納言の入った一品です。



**map** パティスリー モンシェール【日本橋三越本店 本館B1F】  
**22** 堂島ロール 1本 1,401円

ロールケーキ人気の火付け役的存在。北海道産クリームを数種オリジナルブレンドした、生クリームに圧倒されまです。



**map** ロイスダール【日本橋三越本店 本館B1F】  
**22** ロンジェ 702円

バラエティ豊かなクッキーの詰合せです。フレッシュバターと卵をたっぷり使用して焼き上げた、きめ細やかな味わいをお楽しみください。



**map** マイスターユーハイム【日本橋三越本店 本館B1F】  
**22** パウムクーヘン ジャイベン 1,080円

本場ドイツで認められたパウムクーヘン! ドイツ農業協会国際食品品質賞金賞受賞!



**map** 彩果の宝石【日本橋三越本店 本館B1F】  
**22** 日本橋オリジナルBOX 1,620円

21種類36粒入りのゼリーが入った日本橋三越本店限定商品です。個々に、豊潤な香りや風味をもたせ、丹念に、気持ちを含めてつくり上げています。



**map** WA・BI・SA【日本橋三越本店 本館B1F】  
**22** 香ほろん 和三盆・抹茶・きな粉・苺4種計12個入り 1,296円

さっくりとした生地に、上質な和の素材を組み合わせて味わい深く仕上げたクッキー。ほろほろさくりとやさしい食感が特徴です。



**map** 本高砂屋【日本橋三越本店 本館B1F】  
**22** エコルセ「彩」3種セレクト 1,620円

パリッと軽やかな焼菓子「エコルセ」の日本橋三越限定フレーバー。カラフルな3種類をチョイスしてください。



**map** Rハート【ブランタン銀座 本館B2F】  
**25** スイーツ各種 297円~

ブランタン銀座限定ショップです。ハートの焼き菓子やケーキが人気。東京・銀座の焼きモンブランなど、ここでしか入らない商品がおススメ。



**map** mugendai銀座本店  
**28** 無添加ドライフルーツ Re:fru リフル 1個 680円~

選りすぐりの果実を砂糖や着色料、香料などの添加物を一切使用しない完全に無添加のドライフルーツに仕上げました。



**map** マネケン【八重洲地下街 南1号】  
**29** ワッフル各種 129円~

ベルギー産パルシュガーなど厳選した素材と伝統製法にこだわり、お店で生地から焼き上げるワッフルはバターや砂糖の香り高く、外はサクッと中はふわりとした独特の食感が特徴です。



**map** ヒアードババ【八重洲地下街 南1号】  
**29** ロイヤルマスカルポーネ 250円

いつも出来立てのシュークリーム専門店。濃厚ながらも上品なまろやかさで人気のマスカルポーネ風味のクリームは、八重洲地下街店限定です。



**map** ロイヤルデリカ【ロイヤルパークホテル1F】  
**34** カボチャプリン 1個 486円

「北海道産カボチャ」を使用したプリンです。仕上げにフルーッグラノーラとココナツオイルのクランチをのせた逸品です。



**map** 芝神明榮太樓  
**50** 江の嶋最中 6個入り 933円

文豪、尾崎紅葉が好み、その名を付けた江の嶋最中。白、ゆず、こしあん、つぶあん、ごまの5種類を入れた詰合せ。皮と餡の相性が絶妙なひとくちサイズの最中です。



**map** 秋色庵 大坂家  
**51** 秋色最中 小型6個クリスタルBOX入り 540円

日本初の三色最中として好評の看板商品、秋色最中。小倉・栗・黒糖の味が楽しめるミニサイズの詰合せです。ちょっとした手土産にも最適です。



**map** 新正堂  
**52** 切腹最中 200円

「忠臣蔵」から着想を得たユニークな切腹最中。お詫びの手土産のNo.1に選ばれた新橋界隈の名物。求肥入りで甘さが控えめなので幅広い層に人気を博しています。



「日本橋美人 “Japan Beauty from Edo-Tokyo”商品とは江戸時代から続く伝統を感じつつ品格や粋などの価値観を大切に“心も身体も美しい”女性の総称で、江戸(東京)の地域ブランドです。“心も身体も美しい”女性をめざす方々のために、名店、企業などと協力して開発した商品のラインナップが「日本橋美人商品」です。

**⚠️ ご注意**

- 1回につき1商品のご購入が対象です。同じ商品を複数ご購入されても1カウント(1シール)です。
- 写真はすべてイメージとなります。予告なしに写真と一部内容・食材が変わる場合がございます。
- 数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。
- 一部の商品にアルコールを使用しています。運転なさる方、アルコールに弱い方などは各店舗でご確認ください。
- 商品にアレルギー原材料が含まれているか否かの確認は、直接各店舗にお問い合わせください。
- シールの配布は、会期中(9/25~10/13)のみとさせていただきます。

創業元禄三年  
**日本橋 山本山**

おいしい、おいしいがある。変わらない、おいしいがある。



山本山日本橋本店  
 東京都中央区日本橋2-10-2 1F  
 TEL 03-3281-0010  
<http://www.yamamotoyama.co.jp/>

芝神明榮太樓

本店を代表する御菓子「江の嶋最中」は、文豪尾崎紅葉が名付け掛け紙は「金色夜叉」の挿絵を描いた武内桂舟によるものです。

芝神明榮太樓  
 東京都港区芝大門1-4-14 TEL: 03-3431-2211  
<http://www.shiba-eitaro.com/>

元禄より和菓子と共に三〇〇有余年

元禄創業御菓子司  
**秋色庵 大坂家**

東京都港区三田3-1-9 TEL:03-3451-7465  
<http://www.o-sakaya.com>

三月十四日は「切腹最中の日」  
**切腹最中** 甘さをおさえた、さっぱりとした味。忠臣蔵の話と共に召上りください。

新正堂

〒105-0004 東京都港区新橋4-27-2  
 TEL.03-3431-2512 <http://www.shinshodoh.co.jp/>

加圧スタジオ  
**Target Body Plus**

ターゲットボディプラス

ターゲットボディプラス東急オアシス武蔵小金井店  
<http://target-bp.com/> TEL:042-388-0109

創造的なオリジナル商品と幅広い層に向けた魅力的なラインナップが自慢です!!

山本海苔店  
 海苔巻き せんべい

にんべん つゆの素 ぬれおかき

ROJI [www.roji-nhb.jp](http://www.roji-nhb.jp)

日本橋東武本店は、一部ROJ日本橋にてお買い求め頂けます。

東京都中央区日本橋1-1-1(国分ビル1階)  
 TEL.03-3276-4162(ヨイロジ)  
 【営業時間】月~金11:00~18:30  
 土・日11:00~18:00 [定休日] 祝日

日本橋東武株式会社 東京都中央区日本橋1-2-6  
 TEL.0120-719-082 [www.nihonbashi-kabou.co.jp](http://www.nihonbashi-kabou.co.jp)

140種類もの焼立てのパンをどうぞ!  
 (会議やパーティなどに、サンドイッチの盛合せやランチボックスもご用意致します。)

営業時間 7:30AM~8:00PM (土曜日8:00AM~6:00PM)  
 定休日 日曜日・祭日

Bon Cœur

東京都中央区日本橋室町4-3-12  
 TEL.03-5201-3811 FAX.03-5201-3815  
<http://www.bansei-gp.com/boncoeur.html>  
 パンセイループ

水天宮の飯宮への遷座に伴い「子宝いぬ」をロビーでお預かりしています。当ホテルと飯宮の間を無料送迎バス「子宝丸」で運行します。詳細はホームページをご覧ください。

ROYAL PARK HOTEL

ロイヤルパークホテル  
 〒103-8520 東京都中央区日本橋蛸屋町2-1-1  
 Phone:(03)3667-1111 <http://www.rph.co.jp>