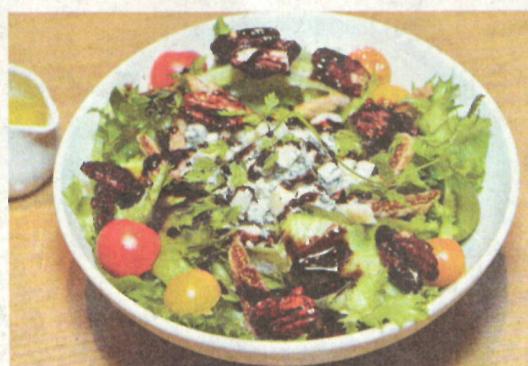




銀座・伊東屋本店11階の野菜工場。広さは62平方㍍。フリルレタスは45日ほど、レッコラは約4週間で食べ頃に育つという



地産地消のサラダ

うま旨
銀座・伊東屋本店12階のレストラン「カフェ・スティロ」(☎03・3567・1108)では、銀座産の野菜を使った「地産地消」のサラダを味わうことができる。

野菜が生産されているのは階下の11階にある「野菜工場」。そこで取れた野菜が毎日届けられており、新鮮このうえない。「イチジク&ブルーチーズ」のサラダ=写真=は1760円。

メニューでおしゃれな内装は、米国西海岸・サンフランシスコ風のスタイルをイメージしている。文房具専門店の中にあるだけあって、店名の「スティロ」はフランス語で「ペン」を意味する。

なお、テイクアウト用サラダは1階で購入でき、「イチジク&ブルーチーズ」は1209円だ。

まず日本を知ること
今年のミス日本酒グランプリ・松井詩さんの任務は日本酒文化の世界への発信だが、「国際交流には、まず日本を知ること」だと言う。私自身、もっと日本を、銀座を知らねばと痛感している。そして、海外からの客人に、日本や銀座を案内できる日が早く来てくれば、と願つてい

●編集後記

ニッポン 探景

銀座の緑 居心地のよさが売り

東京・銀座には、田んぼだけでなく水耕栽培の「野菜工場」もある。中央通りに面した文房具専門店「銀座・伊東屋本店」の11階に上ると、廊下のガラス窓越しにルッコラやフリルレタ

スが見えた。「銀座育ち」の野菜は、最上階・12階のレストランへ届けられ、サラダに使われる。1904年創業の伊東屋本店に「野菜工場」が誕生したのは2015年6月。

「買い物をする場所」から「心地よく過ごせる場所」への転換をテーマに建て替えた際、その目玉の一つとして作られた。

確かに、1階から順番に見てきた売り場は、ゆったりとして歩きやすかった。案内してくれた広報担当者は「建て替え前は、文房具が売り場にぎっしり並んでいた」と教えてくれた。

あちこちの階で、小鳥のさえずりが聞こえてくる気がした。閑散とした11階の廊下で耳を澄ませると、まるで森の中にいるように、はつきり聞こえ、心が安らいだ。広報担当者に尋ねると、「BGMとして流している」という。

銀座四丁目交差点の銀座三越本館9階、地上約30坪



銀座三越9階に広がる「テラスガーデン」。営業開始を前に係員が芝生の手入れに余念がない。その向こうには、中央通りの向かい側に立つビル群



大吟醸酒「白鶴銀座天空農園の酒」。500ml・税込で1本1万円(税別)。2013年から、銀座のごく限られた店舗で販売し、販売本数が少ないとめ短期間で売り切れることがある。今年は7月17日に発売し、銀座三越では本館地下3階「ラ・カーヴ」で扱っている

●問い合わせ 銀座三越=☎03・3562・1111。銀座・伊東屋本店=☎03・3561・8311。白鶴酒造東京支社=☎03・3543・0721。白鶴銀座天空

農園の稲の生育状況の写真は、公式インスタグラム(@hakutsuru_ginza_official)で随時公開している。

は、ソメイヨシノ、キンモクセイ、ミモザ、カエデなど約20本の樹木が植えられている。ウッドデッキにはテーブルやベンチが並ぶ。地下2

・3階に下りて、料理やスイーツをテイクアウトし、ここで青空を眺めながら味わうこともできる。

地下3階では、銀座育ち

の屋上にある「テラスガーデン」も、心地よく過ごせる場所だ。総面積約1600平方㍍、芝生広場は約400平方㍍。中央通り側に移動して12階に上がった。エレベーターホール脇のガラス窓越しに、白鶴東京支社屋上の、青々とした田んぼが目に飛び込んでくる。

座天空農園の酒」を扱っていた。そうだ、「天空農園」を見てみようと思い立ち、銀座三越の本館から新館に移動して12階に上がった。エレベーターホール脇のガラス窓越しに、白鶴東京支社屋上の、青々とした田んぼが目に飛び込んでくる。