Vol.4_2025.8

両国まちあるき瓦版 其の肆

～ぐるり、めぐり、ごくり、きらり、　　、やはり、りょうごく～

★両国と言えば、ちゃんこです！

両国は、国技館があり、そのまわりに相撲部屋が集積しているなど、唯一無二の“相撲の街”と言っても過言ではありません。今回は、そんな街の“ちゃんこ屋さん”について、老舗の専門店からホテル内のレストランや居酒屋のいちメニューとして扱っているお店まで紹介していきます。
残暑が続く昨今ですが、“夏ちゃんこ”を食べてこの粘り強い暑さをより切りませんか！

○ちゃんこ鍋とは

“ちゃんこ”とは、相撲部屋で力士が食べる食事全般を指します。ちゃんこの中でも、特に有名なのが、いわゆる“ちゃんこ鍋”と呼ばれる鍋料理で、鶏ガラベースのスープにさまざまな具材を煮込んだものです。

○縁起のいい食べ物です！

鶏肉を使うことが多いのは、2本足の鶏が“土がつかない”＝“負けない”を連想させるためです。また、鶏団子も白星を連想させる縁起のいい食べ物として、具材によく入れられます。今では、縁起もさることながら、さまざまなアレンジを加えたメニューが登場するなど、グルメ道への飽くなき挑戦は続きます。

■アンカー両国リバーサイド
ザ・ゲートホテル両国by HULIC内にあるレストラン。朝食メニューに海鮮味噌ちゃんこ鍋あり。（横網1-2-13）

■ラ・ベランダ
アパホテル&リゾート＜両国駅タワー＞内にあるレストラン。ビュッフェで両国ちゃんこ風鍋あり。（横網1-11-10）

■ようらく
パールホテル両国内にあるレストラン。朝食メニューあり。昼食・夕食は団体様事前予約で提供している。（横網1-2-24-1F）

■日本料理さくら
第一ホテル両国内にあるお店。ランチビュッフェやディナーのちゃんこ御膳など。（横網1-6-1）

■安美 両国総本店
定番は、相撲部屋直伝あっさり醤油に深い旨味とふわふわつみれが入った“安美ちゃんこ”。（両国3-26-6-2,3F）

■相撲茶屋寺尾
名力士を輩出する井筒部屋の味。醤油、味噌、塩、カレー、ポン酢の五味が楽しめる。鶏ちゃんこ鍋が味わえる。（両国2-16-5-1F）

■ちゃんこ川﨑
元大相撲力士・横手山が創業した両国の元祖ちゃんこ鍋のお店。（両国2-13-1）

■ひびき
日本料理の味を活かした鶏ちゃんこ鍋が味わえる。（両国2-12-1）

■アケボノヤ 両国店
鶏もも肉、野菜、豆腐、つくね、エビ餃子の入ったちゃんこ鍋が人気。（両国3-23-9-1F）

■ちゃんこ大内
元大関・大内山が創業した時津風部屋の味を守る名店。“鳥ソップ鍋”が自慢。（両国2-9-6）

■両国八百八町 花の舞 江戸東京博物館前店
店内には迫力の土俵と升席があり、イベントを定期開催。ちゃんこ鍋を気軽に食べられる。（亀沢1-1-15）

■ちゃんこ霧島 両国本店/-両国-江戸NOREN店
元大関・霧島のお店。豚骨鶏ガラベースに味噌と醤油と塩を合わせた“霧島味”が味わえる。（本店：両国2-13-7/-両国-江戸NOREN店：横網1-3-20-1F）

■ちゃんこ江戸沢 両国総本店/別館
鶏の出汁と豚の甘味が引き立つ醤油ベースのちゃんこ鍋から、創作ちゃんこ鍋まで。（総本店：両国3-24-11/別館：両国3-26-4）

■ふくの鳥 両国店
鶏肉料理店ならではの長州どりを使ったちゃんこ鍋が味わえる。（両国2-18-13）

■SUMOLAND
第63代横綱・旭富士監修の次世代型相撲大尉圓施設。食の体験では、伊勢ヶ濱部屋の本格ちゃんこ鍋が味わえる。（両国4-32-19）

■ちゃんこ道場 本店/両国駅前店
上質な鶏を煮出したスープは創業以来の秘伝の味。河岸から直接仕入れる新鮮な食材と自家製つくね、つみれが入ったちゃんこ鍋は絶品。（本店：緑1-28-4/両国駅前店：横網1-3-12）

■ちゃんこ友路
昭和44年創業、ゴマ味噌味、ポン酢味の2種類のちゃんこ鍋から一品料理まで多数のメニューあり。（両国3-24-4）

■ちゃんこ両国-Hideaway Chanko Dining-
先代大島部屋、元大関旭国のお店。完全予約制で、元相撲部屋の個室で本格ちゃんこ鍋と創作料理が味わえる。（両国3-5-3-1F）

■郷土料理 楽味
ホタテなど具沢山のちゃんこ鍋あり。（両国2-14-8-1F）

ほかにも“隠れ家”的なお店があるかも・・・

○ワインとも合います！

塩スープや和風スープ、白味噌ベースには“白ワイン”、赤味噌ベースには“赤ワイン”ポン酢なら“お好み”で。具材の色を基準に選んでも間違いなし。ビール、焼酎、日本酒だって合いますとも、もちろん。

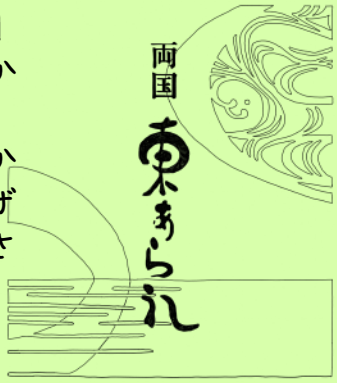
○ヘルシーで栄養満点！

ビタミンやミネラル、食物繊維が豊富なちゃんこ鍋は、消化が良くヘルシーな食べ物として、力士だけでなく地元の人たちにも長い間親しまれてきた料理です。

○ひとりちゃんこ！

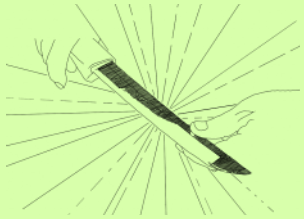
お店によっては、ひとりちゃんこもお愉しみいただけます。普段チャレンジしない味を試してみてはいかがですか。

★創業115年を迎えた老舗の本店です！



明治43年（1910年）創業のさまざまな“おかき”で有名な和菓子店です。創業者の名前からつけられた“桝恵美”や“北斎シリーズ”などバラエティ豊かな商品構成です。素材にもこだわり、多くの商品の材料に使用されている もち米“ヒメノモチ”は、米どころとして名高い山形県中山町の契約栽培農家から仕入れるこだわりよう。もち米以外にも、海苔、昆布、黒豆、黒胡麻、揚げ油、醤油もそれぞれ産地や特徴を吟味しながら、常にその味をアップデートさせています。まさに“温故知新”“不易流行”という言葉が似合う名店です。今月、お馴染みの菊川駅前店に加え、浅草松屋にもお店がオープンしました。（東あられ本舗　墨田区亀沢2-15-10）

★2025年度 現代刀職展開催中！

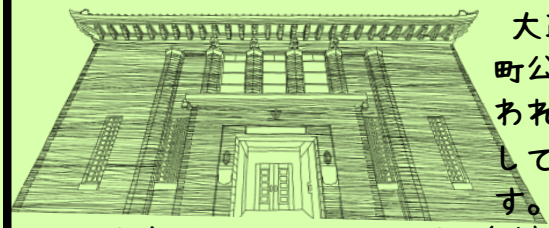


刀剣博物館で企画展“2025年度 現代刀職展 今に伝わるいにしえの技”が開催されています。刀職者の方々の一年にわたる成果を発表するコンクール展です。今に受け継がれてきた職人たちの技術の粋をご鑑賞ください。（10月13日まで）

★駅からハイキング“相撲の街”-すみだ-を巡る！

9月6日から13日までJR東日本の主催で、駅からハイキング“相撲の街”-すみだ-を巡る が開催されます。両国の街について、きっと新たな発見があるはず。受付は両国観光案内所で行われ、無料でどなたでもご参加いただけます。（ただし中学生以下は、保護者同伴になります。）

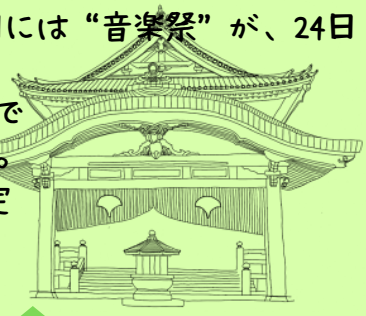
★今一度、防災について考えてみませんか！



大正12年（1923年）9月1日に発生した関東大震災では、都立横網町公園を含む旧陸軍被服廠跡地だけでも、3万8千人もの尊い命が失われました。その教訓を生かし防災意識を高めていくことを目的として、東京都慰霊堂などで“第13回首都防災ウィーク”を開催中です。（8月31日まで） そのなかで、8月23日には“音楽祭”が、24日には“防災フォーラム”や“大船渡応援フェス”が企画されています。

なお、公園内の東京都復興記念館では、東京都指定の歴史的建造物の中で常設展示している震災や戦災に関する資料は、とても見ごたえがあります。

また9月1日には、東京都慰霊堂で“秋季慰霊大法要”が執り行われる予定となっており、式典終了後（11時以降）は、一般参拝が可能です。



☆紙面で紹介した具体的な場所などについては、お得な特典付“両国にぎわいMAP”を参照してください。印刷したMAPは、両国観光案内所などで配布しています。

☆墨田区観光協会では、両国をはじめとする“本物が生きる街すみだ”について、地元ガイドによる“まち歩きガイドツアー”を実施しています。

あなたのアイデアが展示されるかも？
小中高生向け“わたしのえどはく”展覧会アイデアコンクール実施中！

エドハク
リニューアルオープンまで、
あと、**7か月**くらい

■両国まちあるき瓦版_其の肆（Vol.4_2025.8）
■発行・問合せ：墨田区産業観光部観光課
KANKOU@city.sumida.lg.jp / 03-5608-6500
■協力：墨田区観光協会/両国協力会/墨田区銘品名店会

☆その他の両国まちあるき情報やバックナンバーなどは、こちらに掲載しています↓

ひと、つながる。墨田区