



# 深川めしとは…

江戸時代、現在の江東区永代、佐賀あたりの南方は深川浦と呼ばれ、潮が引けば砂が露出する砂州が広がっており、ここを漁場として幕府から漁業を認められていたのが深川の漁師でした。江戸時代の名産を記した『続江戸砂子』には、深川名産としてハマグリ、カキ、貝柱（アオヤギ）とあるように、多くの貝類が獲れていたことがうかがえます。

深川の漁師たちが仕事の合間に食べる賄い飯であった「ぶっかけめし」が現在の深川めしのルーツとされています。当時は、船上で海水を真水で薄めて沸かし、それにアサリ、長ネギ、豆腐を煮た澄まし汁を冷や飯にかけて食べたという話や塩茹でしたバカ貝（アオヤギ）をご飯に乗せて食べていたといわれています。



東都四季名所展 すさき汐干狩

その後「ぶっかけめし」は、味噌やしょうゆ仕立ての現在のぶっかけタイプに近いものが登場するようになりました。屋台や一膳飯屋でも出される手軽で簡単な食事ですから、今のファストフードのようなものだったと考えられます。一方家庭では、アサリを入れた「炊き込みご飯」がお袋の味として広く

普及しました。今でもお寿司屋さんの符帳で深川といえばアサリのことを指すように、新鮮なアサリが安価で手に入る深川ならではの家庭料理でした。大正年間に浅草で生まれ、鬼平犯科帳などの傑作で知られる作家池波正太郎も深川めしの大ファンで、晩年自宅をよく作っていたといわれています。

昭和初期の頃までは、こうした食事が深川の至る所に残っていましたが、昭和37年の漁業権放棄によって深川から漁師がいなくなったのを境に、次第に深川めしが日常の食卓から消えていきました。

江戸時代から参詣客や行楽客でにぎわった深川の地に、芭蕉記念館（昭和56年）、深川江戸資料館（昭和61年）が相次いで開館し大勢の観光客が訪れるようになると、かつて深川で日常的に食べられていた「ぶっかけめし」や「炊き込みご飯」を出す店が登場し、現在では深川めしの専門店、割烹、和食店のほかにも、そば、寿司、天ぷら、中華、洋食、居酒屋、甘味の店が加わり、それぞれの特徴を活かした創意工夫の「オリジナル深川めし」を提供するようになって、深川めしのバリエーションもさらに広がっています。

深川めしに欠かすことのできないアサリには、肝機能を高め代謝を促進するタウリンやビタミンB12がたっぷり含まれています。また長ネギには、昔からネギ湯が風邪の妙薬として知られていたように体を温める効果があります。

深川発祥の伝統的健康食ともいえる深川めし。下町情緒や人情とともに、どうぞ一度お召し上がりください。



ぶっかけめし



炊き込みご飯



オリジナル深川めし

ばしょうきねんかん

## 芭蕉記念館

☎ 03-3631-1448

A-1

https://www.kcf.or.jp/basho/  
常盤 1-6-3

江戸時代の俳人・松尾芭蕉の「芭蕉庵」ゆかりの地に開館。「正月三日付句空宛芭蕉書簡」をはじめ、近世から現代までの俳文学資料を所蔵し企画展などで随時公開。200m離れた史跡展望庭園では、四季折々の水辺の風景が楽しめます。※会議室は俳句会、会議などに利用できます。(有料、要事前申込。)9時30分～17時(入館16時30分まで)、史跡展望庭園9時15分～16時30分。大人200円、小中学生50円、史跡展望庭園は無料。第2・4月曜(祝日の場合は翌日)、年末年始休館。



ふかがわえどしりょうかん

## 深川江戸資料館

☎ 03-3630-8625

B-2

https://www.kcf.or.jp/fukagawa/  
白河 1-3-28

地下1階から地上2階までの吹き抜け空間に、江戸末期の深川佐賀町の町並みを実物大で想定再現し、昭和61年に開館。季節の変化に応じて生活用品や草花、照明・音響の演出を替えることで江戸の1日を15分で楽しむことができます。1階には「横綱大鵬顕彰コーナー」(観覧無料)があり、番や化粧まわしなどが展示されています。大人400円、小中学生50円。9時30分～17時(入館は16時30分まで)。第2・4月曜(祝日の場合は開館)、年末年始休館。小中学生は保護者同伴。



ふかがわとうきょうもだんかん

## 深川東京モダン館

☎ 03-5639-1776

A-3

https://www.fukagawatokyo.com/  
門前仲町 1-19-15

米騒動や関東大震災等を背景に、安く食事を提供する公営食堂の一つとして昭和7年に竣工した「東京市深川食堂」を改装し、平成21年10月10日に開館。1階はまちあるき案内所、2階はイベント等に利用できる多目的スペースがあります。希少な震災復興建築物として国登録有形文化財建造物に指定。無料。火～木・日曜10時～18時、金・土10時～19時。月曜休館(祝日の場合は翌日)



ふかがわしちふくじん

## 深川七福神

森下駅・清澄白河駅・門前仲町駅周辺の3つの神社と4つの寺院にまつられています。年間を通して多くの方々に親しまれ、特に正月の開帳期間(元旦から1月7日まで)は色紙・笹・鈴の授与があり、数多くの参詣客でにぎわいます。所要時間は約2時間(参拝時間を含む)



なりたさん

ふかがわふどうどう

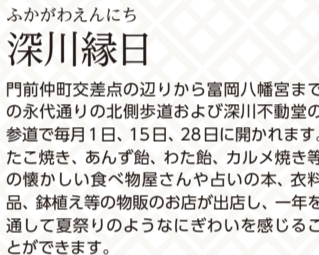
## 成田山 深川不動堂

☎ 03-3641-8288

B-4

http://fukagawafudou.gr.jp/  
富岡 1-17-13

深川のお不動様として知られ、毎月28日の縁日は大勢の参詣客でにぎわいます。元禄16年(1703)に始まった成田山新勝寺の出開帳(本尊を他所に出張して公開すること)が始まりで、それから毎年のように出開帳が行われ、江戸庶民の信仰を集めてきました。平成24年には斬新な新本堂が建立、話題となっています。



ふかがわえんにち

## 深川縁日

門前仲町交差点の辺りから富岡八幡宮までの永代通りの北側歩道および深川不動堂の参道で毎月1日、15日、28日に開かれます。たこ焼き、あんず飴、わた飴、カルメ焼き等の懐かしい食べ物屋さんや占いの本、衣料品、鉢植え等の物販のお店が出店し、一年を通して夏祭りのようににぎわいを感じることができます。



# 深川めしのお供



とうきょうとげんだいびじゅつつかん

## 東京都現代美術館

☎ 050-5541-8600 (ハローダイヤル)

C-2

https://www.mot-art-museum.jp  
三好 4-1-1

現代美術の振興を目的として平成7年3月に開館。国内外の約5,700点の収蔵作品を活かした現代美術の流れを展望できるコレクション展示や大規模な国際展をはじめとする特色ある企画展示などを開催しています。また、美術図書室では、美術関係図書資料約27万冊を揃えています。そのほか、教育普及事業としてワークショップや各種講座や講演会等の活動を行っています。MOTコレクション一般500円、中学生以下無料。企画展の観覧料は観覧会により異なります。10時～18時(展示室入場は開館の30分前まで)。月曜(祝日の場合は翌平日)、年末年始、保守点検、展示替え期間は休館。詳細はお電話またはホームページでご確認ください。

きよすみていえん

## 清澄庭園

☎ 03-3641-5892

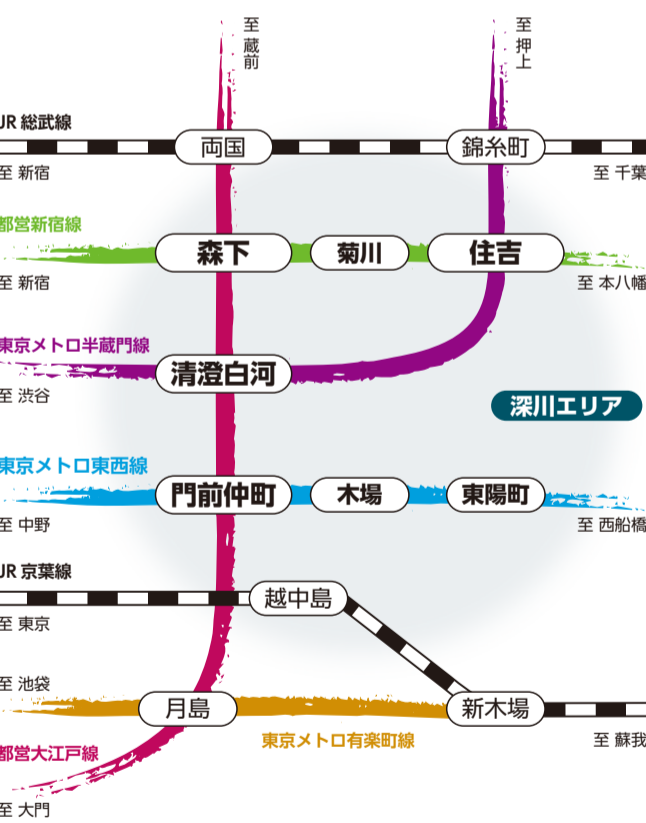
B-2

https://www.tokyo-park.or.jp/park/formal/index033.html  
清澄 3-3-9

大泉水と全国から取り寄せられた名石が見どころの明治を代表する回遊式林泉庭園。三菱グループ創始者岩崎彌太郎が、久世大和守の下屋敷跡の土地とその周辺3万坪を購入、社員の慰安や来賓の招待の場として計画、明治13年(1880)に「深川親睦園」の名で開園しました。震災、戦時中は近隣住民の避難場所となり、多くの人命が救われました。昭和7年(1932)清澄庭園として公開。都指定名勝。入園料一般150円、65歳以上70円(無料公開日みどりの日、都民の日)。9時～17時(入園は16時30分まで)。年末年始休園。



## 深川エリアへのアクセス



## 主要駅から深川エリアへ

浅草—都営浅草線(5駅9分)—日本橋—東京メトロ東西線(2駅3分)—門前仲町  
新宿—都営大江戸線(12駅27分)—門前仲町  
渋谷—東京メトロ半蔵門線(10駅24分)—清澄白河  
押上(スカイツリー前)—東京メトロ半蔵門線(3駅7分)—清澄白河  
新宿—都営新宿線急行(4駅13分)—森下

大型バスでお越しになれる方は、都立木場公園内駐車場にご相談ください。  
木場公園第一駐車場 江東区木場 4-1-1 TEL 03-3820-3526

江東おでかけ情報局

伝統・未来・水都

江東区の観光情報やアクセス方法については、江東区観光協会の公式 Web サイト「江東おでかけ情報局」をご覧ください。



江東おでかけ情報局 検索

発行：令和5年7月

一般社団法人 江東区観光協会  
〒135-0016 江東区東陽 4-5-18 江東区産業会館内  
TEL: 03-6458-7400 MAIL: info@koto-kanko.jp

# 深川めし

## 「おいしい深川めし」のススメ

門前仲町・清澄白河を中心に

深川めしの店が17店舗。

下町の風情と人情を訪ね歩いたら、

このマップを手に

好みの深川めしを食べにでかけませんか。



# 深川めし

深川めし

**7 深川姉御家** **B-3**  
 ☎ 03-5875-9803  
 ①深川2-6-2泉屋ビル1F奥 ②不定休 ③11:30-14:00、18:00-22:00 ④深川生まれ江戸っ子4代目女将が引き継ぐ本物のぶっかけ深川めしは発酵玄米雑穀めしとのコラボ「深川めしで健康に!」1,500円～。羽釜炊き込み深川めしは要予約。⑤10席

**11 深川宿本店** **B-2**  
 ☎ 03-3642-7878  
 ①三好1-6-7 ②月曜 ③11:30-14:30 (LO) 17:00-19:00 (LO) (平日)、11:30-16:30 (LO) (土・日・祝) ④深川の粋を感じる店内で味わう、秘伝の味噌仕立てのぶっかけ「深川めし」2,145円。あさりの風味を活かした炊き込み「浜松風」2,145円。ぶっかけと炊き込みが一度に味わえる「辰巳好み」2,365円 ⑤16席

**15 深川めし八郎右衛門** **B-4**  
 ☎ 03-6458-8284  
 ①牡丹3-30-1影近ビル1F ②不定休 ③11:30-14:00、17:30-23:00 ④厳選した国産調味料を使用し、あさりとおさりの汁で炊いたご飯を蒸しあげた風味豊かな「深川めし」。「深川めし下町づくしセット」1,200円 ⑤18席

**1 割烹 みや古** **B-1**  
 ☎ 03-3633-0385  
 ①常盤2-7-1 ②月曜(祝日の場合、営業することあり) ③11:30-14:00、17:30-20:30 ④先代の味を守り続ける炊き込み深川めし。ワッパにもこだわりの「深川めしセット」1,980円(ランチ)、刺身や天ぷらとのセット「深刺」・「深天」各2,970円もあり ⑤70席

**4 膳処天ぷら 片山** **B-2**  
 ☎ 090-2752-4674  
 ①平野1-14-2 ②不定休 ③11:30-14:00 ④天ぷら屋さんのご主人が考案した完全オリジナルの深川丼。あっさり塩味の「あさりあんかけ丼」1,200円。他に「あさり柳川風丼」1,200円もあり ⑤15席

**8 深川一穂** **B-4**  
 ☎ 03-3643-2255  
 ①木場2-8-8-101 ②日曜・祝日 ③11:30-14:00、17:00-23:00 (平日) / 17:00-23:00 (土曜) ④深川で4代続くお寿司屋さんが出す、味噌仕立ての昔懐かしい「深川飯」900円(ランチ700円) ⑤28席

**12 深川宿富岡八幡店** **B-4**  
 ☎ 03-5646-8678  
 ①富岡1-23-11富岡八幡宮境内 ②月曜(15日、28日は営業) ③11:00-14:30 (LO)、17:00-20:30 (LO) (平日) / 11:00-16:30 (LO) (土・日・祝) ④深川宿の支店が富岡八幡宮の境内に開業。深川めしのメニューは本店と同じ、夜はあさり料理やコースで宴会も ⑤30席

**16 福佐家** **B-2**  
 ☎ 090-5395-5882  
 ①三好2-11-4 ②不定休 ③11:50頃-売切次第(終了) ④オリジナルの深川めしです。⑤8席

**2 甘味処 由はら** **B-4**  
 ☎ 03-3641-4095  
 ①富岡1-10-8 湯原ビル1F ②無休 ③11:00-18:00 ④あさりをやわらかく炊き込んだ深川漁師直伝の「深川めしけんちん汁セット」・「深川めしおでんセット」各1,200円 ⑤22席

**5 長寿庵蕎麦匠** **B-2**  
 ☎ 03-3642-7559  
 ①平野1-7-2 ②日曜・祝日 ③11:30-14:30、17:30-20:30 ④創業70年、自家製そばつゆと八丁味噌で、あさりと長ネギをさっと煮込む、シンプルな味わいの「深川御膳(ミニ深川丼+そば+季節の天ぷら)」1,900円 ⑤28席

**9 深川伊勢屋** **B-4**  
 ☎ 03-3641-0695  
 ①富岡1-8-12 ②火曜(緑日の場合は月曜) ③11:00-17:00 (LO16:15) ④門前の和菓子屋が作るあさり飯は、軽く炙った香ばしい油揚げがアクセント。1つの丼で「炊き込み」と「ぶっかけ」の両方をお楽しみいただけます。「深川あさり飯」1,300円 ⑤30席

**13 深川太郎** **B-3**  
 ☎ 03-3630-1144  
 ①深川2-1-20 ②日曜 ③11:30-14:00、17:00-22:00 ④だしの効いた炊き込みと汁かけ2種類をご用意。人気の厚焼き玉子やうなぎ、穴子をのせた深川めし丼もあります。ランチ数量限定。ディナー値段1,320円～各種。⑤110席

**17 門前茶屋** **B-4**  
 ☎ 03-3641-0660  
 ①富岡1-5-1 ②月曜(祝日の場合営業、翌火曜休業) 12月31日 ③11:30-14:00、17:00-23:00 (平日) / 11:30-14:00、16:30-22:30 (土・日・祝日) ④日本料理の伝統技法「炊き合わせ」に則り、別々に炊いたあさりとご飯を蒸籠に盛り高温高圧蒸し器で一気に蒸し上げる「深川あさり蒸籠飯」1,210円(ランチ1,000円) ⑤70席

**3 すし 三ツ木** **B-4**  
 ☎ 03-3641-2863  
 ①富岡1-13-13 ②月曜・第3日曜・火曜ランチ ③11:30-13:30、17:00- ④煮浸しあさりと酢飯が絶妙な味わい。ランチ限定「寿司屋のあさり丼」1,320円、刺身付1,870円。最後に吸物をかけお茶漬けにして2種類の味をお楽しみ下さい。⑤17席

**6 日吉屋** **B-2**  
 ☎ 03-3642-0085  
 ①白河2-3-14 ②月曜・火曜・金曜 ③11:30-15:00(売切次第終了) ④刺客商売にも登場する江戸時代の深川丼を再現した「深川丼(小そば付)」1,900円、鬼平犯科帳にも登場する江戸時代の深川名物「深川一うどん」2,100円 ⑤12席

**10 深川釜匠** **B-2**  
 ☎ 03-3643-4053  
 ①白河2-1-13 ②月曜(祝日の場合営業) ③11:00-15:00(火・木) / 11:00-20:00までに入店(水・金・土・日・祝日) ④あさりの風味を活かすかつおぶしのだしで炊き込んだ伝統的「深川めし」1,190円。ざつくりネギと油揚げ、たくさんのあさり! 最後に卵黄をのせた「深川丼ぶり」1,350円 ⑤90席

**14 深川亭** **C-2**  
 ☎ 03-3642-4939  
 ①三好4-8-12浅黄ビル1F ②月曜・第3または第4火曜 ③11:30-13:45 (LO)、17:30-21:00 (LO) ④深川めしの原形ともいわれるパカ貝(アオヤギ)を使用。特製味噌仕立てのぶっかけ汁をご飯にかけていただく「深川丼」1,210円(ランチセット) ⑤19席

**凡例**  
 ①住所  
 ②定休日   
 ③営業時間   
 ④特徴 (価格は令和5年7月調査時点/税込)  
 ⑤総席数