



## Walking Around Shin-Nakano, Enjoying Nostalgic Japan: Part 2

2021.09.24 UP 東京メトロ丸ノ内線沿線エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[外国人から見た中野] [English]



I would love to continue introducing Shin-Nakano, a nostalgic area on the Tokyo Metro Marunouchi line filled with charming establishments you can't find anywhere else in Tokyo. Shin Nakano shopping district: Nabeyoko is lined with shops and restaurants, some of these are well-worth the visit. The article focuses on some of the tasty delicacies available in the area.

<[Read Part 1 here](#)>

### 新中野散策～ノスタルジックな日本を満喫～Part.2

東京メトロ丸ノ内線の静かなエリア、新中野を紹介していきたいと思います。新中野の商店街：鍋屋横丁にはお店やレストランが立ち並び、一見の価値あります。今回は、新中野周辺の「おいしい」をご紹介します！

<[Part.1はこちら](#)>

### Hogetsudo Japanese Sweet Store





Hogetsudo is a traditional Japanese “wagashi”, Japanese sweet store. The sweet store is popular in the area and even attracts visitors from other prefectures.

They are famous for their delicious dorayaki, Doraemon’s favourite snack. The dorayaki is a popular staple on their menu, available all through the year. What sets it apart from other dorayaki is the large amount of anko (red bean paste) filling. The anko is tsubuan, (whole bean) and compliments the fluffy, soft pancake layer perfectly. Overall the dorayaki isn’t too sweet, just the right amount of sweetness. The Dorayaki are carefully hand-baked every morning, one by one.

### 鳳月堂（和菓子店）

鳳月堂は和菓子のお店です。地元の人たちから愛されているだけでなく、他県からのリピーターがいるほどの人気店です。

鳳月堂の看板商品は「どら焼き」！ドラえもんのお気に入りのおやつですね。一年を通して人気の定番メニューです。驚いたのは、はみださんばかりにたっぷりに入ったあんこ！ふわふわのやわらかい生地とつぶあんのハーモニーが絶妙です。全体的に甘さが控えめなのも特徴。こちらは毎朝、一枚一枚丁寧に手焼きをしています。



Luckily for me, kashiwa mochi was in season when I visited the shop. As it's only available in April and May when the kashiwa leaves are available, (although not this year) people usually travel from other prefectures to buy it. When it appears in the shop every year, it usually sells within around 3 hours, it's that popular. Hougetsudo doesn't use sugar or additives in its Kashiwa Mochi. It then has a refreshing taste rather than being too sweet that matches with the koshian (fine red-bean paste). In addition to Kashiwa Mochi, Hogetsudo also offers many other seasonal products such as Mizuyokan (Japanese red bean jelly) and Kurigohan (chestnut rice).

今回私が店を訪れたのは、柏餅の季節でした。柏の葉が手に入る4月と5月のみ購入でき、他県からこの柏餅を買いに来る人もいます。店頭に並ぶと、3時間ほどで売り切れになる人気っぷり。鳳月堂の柏餅は、お餅に砂糖や添加物を使用していません。それにより甘すぎず、こしあんを引き立てる柏餅となっています。また、鳳月堂では柏餅の他にも、水羊羹や栗飯など、季節限定の商品がたくさんあります。





**Azuki Fact!** Azuki (red beans used to make the paste) has anti-bacterial and detoxing properties. Sekihan (red bean rice) is a glutinous rice eaten on days with special occasions. During these days the rice is left out all day, and with the lack of refrigerators during past times, azuki was added to the dish to kill the bacteria and make it last longer. It is also said that azuki removes sugar from the bloodstream.

**あずきの豆知識：**あずきには抗菌・解毒作用があるって知ってました？赤飯は、昔から特別な日に出されるものですが、一日中出しっ放しにするため、日持ちさせる必要がありました。昔は冷蔵庫もなかったので、あずきので菌の繁殖を抑えていたんです。あと、あずきは血糖値を抑える効果もあるんです。



**Coffe-ya Coffee Shop Shin Nakano Flagship Store (Cafe & Coffee Bean Store)**



Coffeeya Shin Nakano Flagship Store is an impressive coffee shop and coffee bean store, with a huge variety of fresh coffee beans available to try. There are over 200 types of beans, stored fresh in the shop, roasted by the staff upon order.

#### 珈琲や新中野本店 (Cafe&珈琲豆販売店)

珈琲や新中野本店は、世界各国のコーヒーを楽しむことができるカフェ&珈琲豆販売店です。200種類以上の豆がお店に並んでおり、注文に応じてスタッフがその場で焙煎してくれます。



Search for your favourite coffee in this quiet, relaxed coffee shop atmosphere. You can sit on the terrace and watch people go by, or relax inside and chat to the friendly staff. Choose your bean and the staff will expertly roast, toss and grind your beans ready for the hand dripping process that brings out all the flavour in the beans. All for a reasonable price of 500 for a cup.

さあ、のどかでくつろげる素敵な雰囲気のお店で、お気に入りのコーヒーを楽しみましょう。テラスに座って人々が通り過ぎるのを眺めたり、店内でリラックスしてスタッフとコーヒーについての会話を楽しむのもいいかもしれません。まず、味わいたい珈琲豆を選びます。スタッフはあなたが選んだ珈琲豆を巧みに焙煎してくれます。そして豆を挽いたあとは、珈琲の風味を引き出しながらコーヒーを淹れてくれます。店内のほとんどの珈琲豆を1杯500円で楽しめるのはとってもリーズナブル！



The hand dripped coffee I tried was a semi-light Colombian bean with “Japan polishing” (raw bean washing in Japan). Japan polishing is a technology that washes and polishes green beans in Japan to give them a clean, crisp taste – and it certainly was delicious. Paired with a cold-brew Guatemalan bean for a comparative refreshing brew, it was fragrant and light.

私が今回注文したのは、「Japan polishing（日本国内での生豆洗浄）」を施したコロンビア産珈琲豆のホットコーヒー。「Japan polishing」とは、生豆を国内で洗浄研磨してすっきりとした味わいにする技術。実際味わってみましたが、本当に美味しかったです。もう一杯、グアテマラ産珈琲豆のアイスコーヒーは口当たりが軽めで、香りもとても良かったです。





The Shin-Nakano shop is the flagship store, operated lovingly by the coffee enthusiast owner, and there are a few other stores scattered around Tokyo, and even in Taiwan. In the Waseda shop you can try roasting coffee beans yourself with the “Roasting Experience”, a popular experience that is soon to be implemented in the Shin-Nakano flagship store too. I had a go at roasting some beans myself and it was very satisfying watching the beans turn from fresh and green to a dark brown, rich colour. Coffee roasted yourself tastes all the more delicious!

The owner’s recommendations are the Brazilian organic, Ethiopian, and Papa New Guinea beans.

珈琲や新中野本店は、コーヒー愛好家のオーナーが愛情を込めて運営している旗艦店であり、東京や台湾にも数店舗を展開しています。珈琲や早稲田工房店では、自分で珈琲豆を焙煎する「焙煎体験」ができます。こちらは新中野店でも間もなくスタートする予定です。私も今回特別に焙煎させてもらったのですが、豆が新鮮な緑色から濃い茶色に変わっていく様子はとても印象的なものでした。自分で焙煎したコーヒーはさらに美味しく感じます！

オーナーのおすすめは、ブラジルのオーガニック豆、エチオピア豆、パプアニューギニア豆だそうです。





## ALFRED PERUGINI Restaurant



ALFRED PERUGINI is a new restaurant that opened in February 2021 and specialises in deli and hamburgers. The chef has spent the past 10 years in 10 countries, including 3 years in Italy, and the taste is based on Italian flavours, but you won't see any pizza or pasta on the menu. Instead all the dishes are infused with delicate yet very tasty Italian flavours.

### アルフレッド ペルジーニ (イートイン&デリ)

アルフレッド ペルジーニは、2021年2月にオープンした、ハンバーガーとデリ（お惣菜）を専門とするお店です。シェフが過去10年10カ国、そのうちイタリアに3年間滞在していたことがあり、料理の味付けはイタリアンがベース。ピザやパスタは提供していませんが、お店のメニューすべてにイタリアの味を感じることができます。



The signature dish is the classic hamburger. The use of Arabiki meat ensures the deep, meaty flavour of the patty. Mayonnaise sauce, lettuce, onions, tomato, juicy beef patty and a topping of pickles with finely chopped olives are sandwiched between a freshly baked tiger bun, served with fried potato fries with skin. The olives mixed with pickles brings out an elegant flavour and compliments the beef excellently.

お店の看板メニューはクラシックハンバーガー。パティに粗挽き肉を使用することで、深みのある肉の風味が加わります。そのジューシーなビーフパティを、マヨネーズソース、レタス、玉ねぎ、トマト、オリーブのピクルスのチョップ（粗いみじん切り）とともに、焼きたてのパンズに挟んで完成！皮付きポテトフライも添えられています。オリーブのピクルスの上品な味わいが、粗挽き牛肉によく合います。



You can make your own burger by adding other toppings such as cheese, bacon, avocado, or the luxury of an extra 120g patty! The burger is available at lunchtime between 12:00-14:30pm and at dinner time from 17:00pm.

クラシックハンバーガーは、チーズやベーコン、アボカドなどトッピングを追加して、オリジナルハンバーガーにすることも可能です。さらには120gのパティをもう一枚追加する贅沢も出来ます。ハンバーガーは、ランチタイムの12:00~14:30と、ディナータイムの17:00以降に注文できます。





ALFRED PERUGINI offers over 20 different types of deli, made with fresh, flavoursome vegetables and carefully selected meat and fish. Many of the deli dishes are made with vegetables, great for those who like healthy menus.

With so many choices, it's hard to decide which to go for. The middle shelf is usually the same but the top and bottom shelf change depending on the produce available. In the end I went with the grilled aubergine, and the carrot and turnip grill. The soft crunch of the vegetables was exquisite, the freshness of the vegetables still present after being grilled to perfection.

アルフレッド・ペルジーニではハンバーガーの他に、新鮮で風味豊かな野菜と、厳選された肉や魚で作られた20種類以上のデリを提供しています。メニューの多くは野菜中心で作られており、ヘルシーメニューが好きな方にも嬉しいですね。

定番メニューの他に、材料の仕入れ状況によって変わるメニューもあったりと、メニューがたくさんあるので、どれを食べるか迷ってしまいます。結局、私の好物の焼きなすとにんじんとかぶのグリルを注文しました。やわらかい食感が絶妙で、焼き上げた後も野菜の風味が残っています。



Both the eat-in menu and the deli use eco-friendly, non-plastic packaging. You can eat in at the restaurant as well as take out.

イートインメニューとデリはどちらも、環境にやさしい非プラスチックのパッケージを使用。持ち帰りだけでなく、お店でイートインもできます。



## Shin-Nakano Has So Much to Offer

Shin-Nakano is a great place to visit to experience both old, long-established Japanese culture, and newly fused cultures from around the world. I enjoyed my walk around the area and hope to go back again to explore more about the surrounding area.

### いろいろなものを与えてくれる新中野

今回の新中野散策は、古くからの日本文化やさまざまな体験を楽しむことができ、私にとって非常に楽しいものでした。中野の他の地域も、今後もっといろいろ巡ってみたいと思います！



#### Reporter profile:

Hi, I'm Alex. I'm from Liverpool, U.K. and I've lived in Japan for almost 10 years. I first became interested in Japan through the love of Japanese writers like Haruki Murakami and Natsume Soseki, I love reading. I'm a Japan lifestyle writer and editor, and yoga teacher. I love visiting Japanese hot springs and drinking Japanese tea. My hobbies are reading, writing, traveling, yoga and self-development.

#### プロフィール:

こんにちは、アレックスです。イギリスのリバプール出身で、日本には約10年住んでいます。読書が趣味で、最初に日本に興味を持ったのは、村上春樹や夏目漱石などの日本の作家が好きだったからです。普段は日本のライフスタイル記事の作成、編集、そしてヨガの教師をしています。日本の温泉を巡ったり、日本茶を飲んだりするのも好きです。趣味は、読書、執筆、旅行、ヨガ、自己啓発です。



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご迷惑をおかけすることをご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。