

アイスクリーム



18 相生本店
みなとみらい線 馬車道駅5番出口より徒歩約2分 ■045-681-1661
昭和6年(1931)創業の和食と洋食が楽しめる老舗レストラン。当時のレシピを再現して作られたという「横浜馬車道あいす」があります。単品ではもちろん、クリームソーダやあんみつなどにトッピングとして乗せることもできます。

19 YOKOHAMA BASHAMICHI ICE
みなとみらい線 馬車道駅および日本大通り駅より徒歩約6分 ■045-650-8707
明治時代のアイスクリームを現代風にアレンジした「横浜馬車道あいす」を製造・販売するお店。アイスクリームメーカーならではのおいしいメニューが並ぶなかで、イチオシは店頭でしか食べられない「できたて横浜馬車道あいす」!

20 象の鼻カフェ(象の鼻テラス内)
みなとみらい線 日本大通り駅出口より徒歩約3分 ■045-680-5677
象の鼻に来たのならこれを食べなきゃ!ワッフルとチョコチップでできた象さんのソフトクリームがあります。時期によっては違う味も楽しめます。アイス以外にも象にちなんだフードもおすすめです。



明治2年(1869)、馬車道にあった氷水屋にてアイスクリームの製造販売が始まりました。店主はアメリカに渡った経験のある町田房三。「あいすくりん」という名称で、氷と塩を使ったシャーベット風だったそうです。現在、日本国内におけるアイスクリームの売上高は年間4,000億円以上と言われ、1人当たりの消費量はアフリカにもなるのとか。それでも、売り出された当時は今のお金で1杯8000円近くしており、庶民にとっては高嶺の花。珍しそうに見るだけで、実際に買っていくのはアイスクリームが浸透していた外国人だけだったそうです。日本アイスクリーム協会は、5月9日をアイスクリームの日とし、馬車道では毎年「馬車道あいす」が道行く人々に無料配布されています。

奈良時代に最初の肉食禁止令が出されてからの約1200年間、日本では肉食が避けられてきました。労働用の牛馬はいたものの、それを食用とする考えはなかったようです。江戸時代末期の開国によって外国人

居住者が増えてると、食用としての牛肉と言う考え方もたらされ、文久2年(1862)入舟町にあった「伊勢熊」という居酒屋で牛鍋を供したのが始まりと言われています。肉の臭いを和らげるため、味噌やしょうゆと葱で煮込むのが「牛鍋」、一方の関西では平鍋で肉を焼いてから調味料を加える「すきやき」が生まれ、これが牛鍋と融合し、割り下で煮込む関東式のすきやきが出来上がったという説もあるようです。

26 太田なわのれん
京浜急行線 日ノ出町駅より徒歩約7分 ■045-261-0636
明治元年(1868)創業。店先に縄のれんをかけていたものが、そのまま店名になったとか。お酒好きな初代が朝からほろ酔い気分調理場に立つので肉は全て「ぶつ切り」に。今も変わらず、伝統の味を守り続けています。



牛鍋



サンマーマン

横浜のラーメンと言うと、とんこつ醤油スープのいわゆる「家系ラーメン」を連想される方もいらっしゃると思いますが、こちらはもやしを中心とした野菜炒めのおんかけが乗ったラーメン。神奈川県のご当地グルメです。横浜の中華料理屋で賄い飯として出されていたものだと、物資の少ない時代に考案されたメニューだと、その起源には様々な説があります。サンマーマンを漢字で書くと「生碼麵」だったり「三碼麵」だったり。前者はシャキシャキした新鮮な具が乗った麺、後者はもやし、豚肉、ターサイの三種の具が乗った麺、と言う意味があります。作り方、定義も、お店によってバラバラ。しかし少なくとも「肉ともやしや白菜を使用し、野菜はシャキッと手早く炒め、必ずとろみを付けてコクのある具に仕上げる事」は共通しているようです。

食パン



日本のパンは天文18年(1543)、鉄砲とともにポルトガルから種子島にやってきたと言われています。その後キリスト教の伝播とともにパン食という文化も日本人の間で知られるようになりましたが、依然主食はお米。やがて江戸時代に開国によってたくさんの外国人が居留してくるとパンの需要も増えていったのです。彼らの商館や私邸で働いていた日本人が製パン技術を身につけ、万延元年(1860)内海兵吉が「和風パン屋」として、現在の横浜開港記念館のあたりにお店を開いたのが、日本におけるパン屋の始まりです。

21 横浜アンパンマン子どもミュージアム&モール
みなとみらい線 新高島駅より徒歩約7分 / 市営地下鉄 高島町駅より徒歩約7分 ■045-212-4221
横浜アンパンミュージアムのショッピングモールにあるパン屋さん。テレビでおなじみのキャラクターパンが勢ぞろい!

22 ウチキパン
みなとみらい線 元町・中華街駅5番出口より徒歩約1分 ■045-641-1161
イギリス人のロバート・クラークが営んでいた「ココハバベーカーリー」、そこで焼かれていたものは「イギリス風焼きパン」、今日の食パンの原型です。その衣鉢を引き継いだ打木彦太郎氏が明治21年(1888)に創業し今に続く老舗パン屋さん。一番人気の「イングランド」は創業以来焼かれている伝統の一品。

23 ポンパドウル元町本店
JR線 石川町駅より徒歩約7分 ■045-681-3956
今や日本全国に店舗を構えるポンパドウル。もともとは昭和44年(1969)に元町でオープンしたこの本店から始まりました。仕込みから焼き上げまで、約6時間かけて作るフランスパンが自慢です。

江戸時代には長崎の出島にてオランダ人による自家用ビールの醸造が行われていたようですが、日本で始めて商業としてのビール醸造を行ったのは、横浜に住むアメリカ人ウィリアム・コーブランドが明治2年(1869)に設立した「スプリング・ヴァレール・ブルワリー」です。現在の中区千代崎町周辺で湧いていた良質の硬水を使用したもので、その流れは今日の麒麟麦酒に受け継がれています。工場内には路面電車の引込み線が設けられ、全国でも珍しいビール輸送専用の市電が走っていたこともありました。ビール輸送に用いられた車両は磯子区の市電保存館に、ビール作りに使われた井戸は「ビール井戸」として、北方小学校に今でも残されています。

24 驛(うまや)の食卓
JR線 桜木町駅および関内駅より徒歩約7分
横浜の地ビールを醸造する横浜ビール直営のレストラン。ビールのみならず、地元産の食材を使った料理が楽しめます。1F併設の立ち飲みビアスタンドでは、ガラス越しにビール工場を眺めながら、時には醸造士の作業を見学しながら、キャッシュオンスタイルで気軽に過ごせます。

25 YB Shop 驛カフェ
JR線 桜木町駅および関内駅より徒歩約6分
こちらも横浜ビールの直営店。みなとみらい線 馬車道駅より直結のコンビニと併設したユニークなカフェ。フードメニューも充実しており、ランチを取りながら横浜ビールで一杯なんてことも。コーヒーはいつでもおかわり自由なのが嬉しいところ!

ビール



シーフードドリア ナポリタン プリン・ア・ラ・モード



31 ホテルニューグランド本館1階 コーヒーハウス「ザ・カフェ」
みなとみらい線 元町・中華街駅1番出口より徒歩約1分 / JR線 石川町駅より徒歩約13分 ■045-681-1841
昭和2年(1927)に開業したクラシックホテル。その建物は横浜市歴史的建造物や近代化産業遺産として認定されています。ナポリタン発祥として有名ですが、シーフードドリアやプリンアラモードもこのホテルから生まれたのです。本館1階の「ザ・カフェ」でどれも味わうことができます。

フレンチ・スタイルの料理へのこだわりやGHQ将校の宿舎として活用した歴史から、シェフたちが力を注ぎ、料理を提供していたホテルニューグランド。その中から様々な洋食メニューが生まれました。初代総料理長サリール・ワイル氏が、体調を崩した外国人客のために何か喉の通りの良いものをと考案したドリア。2代目総料理長入江茂忠氏が米兵のゆでたスパゲッティに塩・コショウ・ケチャップをかけて食す様を見て考案したナポリタン。実際は、トマトケチャップは1滴も使われておらず、ナポリの屋台料理に似ていることから、その名を名づけられました。また、アメリカ人将校夫人たちを喜ばせたいと考えて、当時のパティシエが考案したプリン・ア・ラ・モード。今でも広く知られる発祥メニューをはじめ、日本の食文化に多大な影響を与えました。



この地図の作成に当たっては、国土地理院長の承認を得て、同院発行の2万5千分の1地形図を使用しました。(承認番号 平26情使_第202-GISMAP33110号)