

もっと「銀座」をイマドキの感覚で楽しみたい!

TOKYO CALENDAR

東京カレンダー

3

March 2024
no.282
定価 990YEN

上白石萌音

いくつになっても
“平凡”でい続けたい

TC Gravure

尾崎匠海&西洸人&後藤威尊 (IND)

ロングインタビューで語られた
「3年目の真実」。

大人たちが知りたかった
「いまの銀座」を
体現する新しい店

大人を満たす「最新ランチ」、
常連になりたい「最旬BAR」

“コリドー街”の
正しい楽しみ方2024

森 香澄

“あざと女子”と銀座デートしてみた

小林由依 (櫻坂46)

銀座のスパニッシュでご褒美ごはん

連載「ご近所探訪」拡大版
今月は銀座の“お隣”
「日本橋」に突撃!

SPECIAL GRAVURE

八木勇征

(FANTASTICS)

2号連続で登場!

SPECIAL TALK

庭師 村雨辰剛

銀座な日、
行くべき店。



銀座が
似合う
女。

“銀座で焼き鳥”が、いまの気分。

starring 上白石萌音



“洗練された大人が集う銀座でいま話題の店と聞いて背筋が伸びる思いです”

昭和通りと中央通りに挟まれたエリアに店を構える「焼鳥 ひら野」。白壁や格子戸の凛とした佇まいが存在感を放ち、大人の上質な夜を予感させる

ドラマ、映画、舞台で活躍し、25歳にしてすでに13年のキャリアを築く上白石萌音さん。昨年、演劇界の栄誉ある賞を史上最年少で受賞し、早くも“大女優”を予感させる彼女を、銀座らしい上質な焼き鳥店にお連れした。もともと食べるのが大好きで、焼き鳥は好物のひとつらしい。演出家をも唸らせる表現力をもった彼女の食レポにも注目だ。

「希少部位は普段あまり食べる機会がなくて」と話していた上白石さんだが、職人技が息づく「豚軟骨」に対して見事な食レポを披露してくれた

“「フワフワ」「ジュワッ」のあと「コリコリ」が追いかけてくる。軟骨の美味しさに目覚めました”

”
表面の脂が泡立っているの
完璧に焼かれているのが分かる。
これが職人技なんです”

大将は、麻布十番『鳥善 瀬尾』の立ち上げから活躍したベテランの焼き鳥職人。その手からツヤツヤと輝く「せせり」を出され、興奮！

”
お店に入った瞬間、めっちゃいい匂いがする。
自分史上最高の焼き鳥に出合えそうです”

上白石さんが被写体になると、香ばしいタレや芳醇なワインの香りが写真からも感じられる。さすがは実力派と思わされた瞬間だ

ドレス ¥108,900 (コート/イザ
0120-135-015)、イヤリング
¥396,000、リング ¥286,000 (と
もにロイヤル・アッシュー/ロイ
ヤル・アッシュー・カスタマーサ
ービス 0120-407-957)、バッ
グ ¥171,600 (ジミーチュウ 0120-013-700)

『焼鳥 ひら野』の火入れはいわゆる“近火の強火”。紀州備長炭による強火で、短時間で焼き上げることにより、旨みや水分を閉じ込めて逃がさない。上白石さんは「うちのおじちゃんでも食べられるくらいジューシーで柔らかい！」と独特の表現で感動を露わにした

「皮をきちんと焼ける店は一流店」とされるが、そのことを「皮を食べると、美味しい焼き鳥屋さんかどうか分かりますか？ こちらのお店は、バリバリやクニクニの食感に加えてフワフワがある。まさに、皮革命です！」と、無邪気にして鋭く突いてきたのだ。12歳で芸能界に入り、近年俳優として主演を続ける活躍ぶり。歌手としても「日本武道館」などの大舞台に立つ彼女だけに、仕事で会食することも多いだろうし、舌が肥えていても不思議はない。ただ、「本人に聞くと、

「今回のように焼きたての焼き鳥が一本ずつ出てくるお店に行ったことはほとんどありません。ましてや銀座だなんて」とはかみながら返された。かつて、とあるバラエティ番組に出演した時には「たまにひとり、銀座ブラする」と話していたのだが、それに

銀座は観劇で来ます。私にはブランド店はハードルが高い(笑)

撮影前には「食レポを求められても、きつと美味しいとしか言えないと思います(笑)」と照れ臭そうに話していた上白石さんだったが、いざカメラを向けられると「焼鳥ひら野」の串の魅力をシズル感たっぷりの言葉で次々に表現。中でも皮についての見立ては素晴らしい。焼き鳥ツウの間では

「私自身は平凡。平々凡々です」そして、毅然とした面持ちを変えぬまま、次のように続けた。「浮ついてなるものか、と思っ

マルチに輝く上白石萌音が考える「平凡」であり続けることの意味

有名になることが怖かった。ちやほやされたって浮つくもんか！と、いつも自分を戒めています。

そのあり方はSNSとの付き合い方にも表れている。例えばInstagramのフォロワー数は107万人を誇るが、彼女自身はその数や、コメントの内容に依存し過ぎないらしい。「自分の回りの小さくともリアルな人間関係を大切に育てていきたい」そうだ。では、そんな上白石さんが憧れる「大人」とは？

「地を足をつけて生活している方。一緒に旅行するくらい仲良くして

昨年はいイベントも充実した一年。もっと広い視野をもりたい


「2023年は、お仕事だけでなく、プライベートでやりたかったことにも取り組めた一年だったんです。バランスが取れて、人間らしくなれた感じ。妹には、お姉ちゃん、戻ってきたね」という言葉で歓迎されました(笑)。

「子どもの頃から両親に社会に貢献する人になってほしいと言われていて、現在は日本赤十字社のアンバサダーにも任命いただいています。芸能人のボランティア活動については売名行為と

い。自分の中にしっかりとした意思があるのだろう。その感想を伝えると、彼女は嬉しそうな顔になった。

「2月に公開される主演映画『夜明けのすべて』では、月に一度のPMS(月経前症候群)でイライラが抑えられない藤沢さんという女性を演じるが、本作品がその辛さを理解するきつ

Information

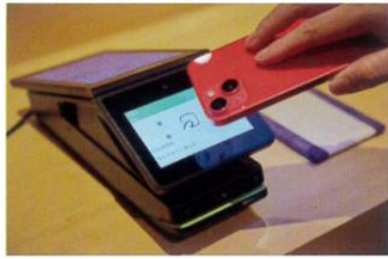


主演映画『夜明けのすべて』が2月9日(金)より全国公開!

人気作家・瀬尾まいこさんの小説を国内外の映画祭で脚光を浴びた三宅 昭監督が映画化。上白石萌音さんと松村北斗さんのダブル主演で、生きつらさを抱えた者同士の交流を描く。

profile

1998年生まれ、鹿児島県出身。2011年「東宝シンデレラ」オーディションで審査員特別賞を受賞し、芸能界デビュー。2023年には、第30回「読売演劇大賞」の最優秀女優賞を受賞。歌手としては初の武道館ライブを開催。新曲「Loop」が配信中。



各種クレジットカード、交通系IC、QRコードによる決済に対応。スマホさえあれば事が足りるので、身軽。卓上には量で作られたスマホ置きも用意される

「串打ち3年、焼き一生」と、習得するのには長い修業が必要とされる焼き鳥の世界。東京を代表する名店『鳥番瀬尾』などで活躍し、焼き鳥職人としての腕を約20年にわたって磨き続けてきた平野郁侍さん。「焼き鳥を飾り天ぷらに匹敵する料理へ昇華させる」という志を抱いて、2022年2月『焼鳥ひら野』を銀座に開いた。

その火入れは、『焦げを育てる』をテーマにした伝統的な手法。近火の強火。クセが少なく、鮮度を重視した仕入れを実現できる「甲斐信玄鶏」を紀州備長炭の強火でギリギリまで焼き込み、旨みが最高潮に達したのを見極めて提供する。扇ぎや串捌きで火加減を調整するのにも一切の無駄がなく、上白石さんもカウンター席でその様子に見惚れていた。メニューは、串焼き10本と季節の一品料理、ペもなどで構成されるおまかせ一本。完全キャッシュレス会計を採用しているのも嬉しい。また、夕方16時から営業しているので、ショッピング後にサッと立ち寄るなんて使い方も叶うのだ。熟練の職人技と、時流をとらえたサービスの融合。スマートな焼き鳥はデートにも心強い。



コースは振る舞いの御味酒からスタート！
御神酒ならぬ「御味酒」。焼き鳥の前に口を清めるため、着席すると鹿児島・西酒造に特注した「天賦 純米大吟醸」が供される

One Day in Ginza
上白石さんも堪能したスマートな焼き鳥時間

キャリア20年の技が光る一軒が銀座の新しき「正統派」に

焼鳥 ひら野

(2022/2/17 OPEN)

銀座な日
Special
焼き鳥はスマートに

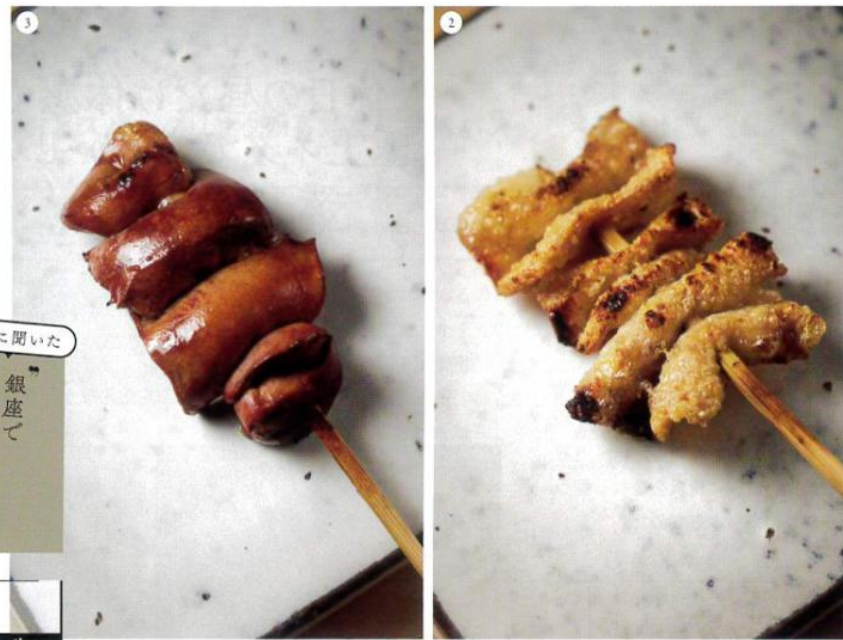
銀座8丁目にオープンして2年ながら、すでに名店の呼び声も高い『焼鳥 ひら野』。クリーンな空間でいただく、腕利き大将による焼き鳥コースが大人を満足させる。



ペは3種類からチョイス!



鮮度を突き詰めた「甲斐信玄鶏」を用いて各部位の個性を余すことなく引き出す



店主に聞いた
銀座で勝負した理由

大将・平野郁侍さん
「東京の玄関口、丸の内では世界中のお客さまを接客したこともあり、名店ぞろいの銀座でも勝負できる自信ができました。焼き鳥というジャンルがもっと評価されるよう精進したいです」

RESTAURANT DATA
◎中央区銀座8-12-15
◎03-6281-5958
◎16:00~23:00 ※完全予約制
◎日
◎カウンター12席、個室1(6席)



1. 大将の平野さんは、麻布十番『鳥番 瀬尾』でキャリアをスタートし、「東京ステーションホテル」の『焼鳥 瀬尾』で8年間店主を任された実力者
2. 上白石さんも大絶賛した「皮」。多彩な食感の共演を楽しんでほしい
3. タレをつけてサッと火入れした「レバー」。口の中でプルッと弾けたかと思えば、ジュワッと旨みが溶け出す。すべてコース¥8,800より



煙臭さとはまったく無縁の洗練されたカウンターで焼き鳥の奥義を極めた職人技を味わう愉悅

木の温もりにあふれた店内。焼き台では紀州備長炭を使用しているものの、最新の換気設備を導入しているので、お洒落して焼き鳥を楽しむことができる