



デンキブラン1杯260円、人気のカニコロッケ710円、煮込510円。名前の由来は、明治の頃は目新しいものやハイカラなものを“電気〇〇〇”などと呼び、また当時はアルコール45度と強いお酒だったので、電気イメージと重なったため。ブランはブランデーから。

ほのかな甘みが誘い込む 魅惑のデンキブラン

創

業は明治13年（1880）。隅田川のほとり浅草に、初代・神谷伝兵衛が

酒の一杯売り『みかはや銘酒店』を開業したのがルーツである。その2年後には、今や神谷バーの代名詞ともなる「速成ブランデー（現デンキブラン）」が誕生している。

五代目を担うのは神谷直彌さん。この神谷バーが世代を超えて多くの人に支持されてきた理由を、「時代遅れにもならず、かといって革新に走ることもなく、手頃な価格と親しみやすい商品であったことが一番大きいのでは」と、穏やかな口調で振り返る。

それに、「我々はマラソン選手ではなく駅伝選手ですから、すでに渡されたタスキをいかに途中棄権せずに次の世代に手渡せるかが問題です。ましてや、うちの父はとてもない

ランナーだったものだから」と、神谷さんの顔がほころぶ。

その父から託された「現・神谷ビル」は正10年に建てられたもので、戦火と震災により内部は焼失したものの建物は生き延び、大正ロマンの面影を今も伝えている。

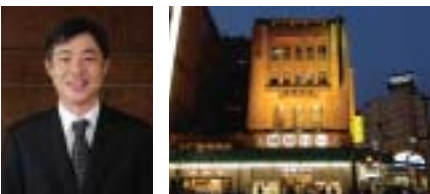
「これを後世にどう残し伝えていくかが、私の夢というか課題ですね。この建物は誰も知らない。浅草の歴史“を、ずっと見続けてきたわけですから……」

地元ファンから、また経営者や従業員にまで深く愛され続けてきた神谷バー。その肩に託されたタスキは、力強く、熱く、あたたか

デンキブラン 神谷バー



1階神谷バー。相席が縁で結婚！というエピソードも…。



「お酒を飲む文化をちゃんと伝えたい」と語る、神谷尚彌さん。レトロな神谷ビル。2階はレストラン・カミヤ、3階は割烹神谷。



神谷バー
東京都台東区浅草1-1-1
☎03-3841-5400
🕒11:30～22:00
🔥火曜日
●TX「浅草駅」より徒歩約8分。
<http://www.kamiya-bar.com/>