

55 辰乃家

焼鳥以外にもいろいろなおつまみあります!!

- 17:00~24:00
- 03-3342-8044
- 日
- 25

👉サーキュレーターを用いて換気。

59 喜多方ラーメン坂内 新宿西口思い出横丁店

おかげさまで10周年。美味しいラーメンを作り続けます!

- 10:00~23:30
- 03-6279-0155
- 無休
- 7(9)

👉基本の対策に加え、プラスαの取組みがグッド。

56 伸

豊洲市場から新鮮な海鮮をお試しあれ。

- 17:00~翌1:00
- 03-3348-3321
- 無休
- 15(28)

👉換気や消毒など基本の対策を実施。

60 肉めし岡むら屋 新宿店

牛丼とは違う、特製牛煮込の肉めし丼ぶりのお店です。

- 10:30~23:00 (L.O.22:30)
- 03-5321-9150
- 無休
- 11(16)

👉換気や消毒など基本の対策を実施。

57 タロー

新鮮な肉と焼きにこだわった美味しい品をどうぞ!

- 10:00~24:00
- 03-3348-3321
- 無休
- 15(26)

👉換気や消毒など基本の対策を実施。

61 ケンタッキーフライドチキン 新宿西口店

2階に26席のイートインスペースあり。

- 10:00~21:00
- 03-5322-6855
- 無休
- 26

👉基本の対策に加え、プラスαの取組みがグッド。

58 あぶり清水 新宿思い出横丁店

美味しいレバーあります。

- 17:00~翌2:00
- 03-5989-0883
- 無休
- 9(14)

👉手指消毒と換気を徹底。

62 てらだ屋 新宿店

手頃な価格で手早く提供します。

- 11:00~22:00、日11:00~20:00
- 03-3344-3121
- 月
- 10

👉換気や消毒など基本の対策を実施。



新宿西口徒歩1分

JR新宿駅、小田急線新宿駅、京王線新宿駅、西武新宿線西武新宿駅、東京メトロ丸の内線新宿駅、都営大江戸線新宿西口駅

思い出横丁ってどんな街?

戦後から続く昭和レトロな名店街!

東京・新宿駅の西口に位置する思い出横丁は、ノスタルジックな情景が残る、古き良き飲み屋街。そのルーツは、戦後直後に焼け野原にできた露天商のマーケットです。戸板で区切られた露天商は当時、物資の確保に困っていた住民の生活の支えになっていました。また、統制品が厳しく取り締まられていた中、統制品以外で人気の牛や豚のもつを扱う「もつ焼き屋」が建ち並んだことが、今日の街の形成に影響しています。現在は、もつ焼き屋・焼鳥屋を中心とした約60店舗の飲食店やチケットショップなど合わせて約80店舗が、630坪ほどの土地にひしめき、街の賑わいを支え、外国人観光客にも人気のスポットとなっています。

※写真は、思い出横丁の今昔。モノクロ写真は昭和46(1971)年2月に撮影されたもの。

提供：新宿区立新宿歴史博物館

飲食店のコロナ対策安心情報発信事業

新宿西口
思い出横丁
安心情報マップ

62軒の飲食店のコロナウイルス感染防止対策を掲載

発行：一般社団法人 新宿観光振興協会
協力：新宿区、国立感染症研究所、新宿西口商店街振興組合
制作：株式会社H14(新宿～御苑～四谷タウン誌「ジェイジー」編集部) 令和2年10月30日発行

安心情報マップはこちらでもご覧いただけます

47 ひさご

炭火で一杯どうぞ。

- 17:00~23:00
- 090-2156-0729
- 日祝
- 8(18)

👉飛沫防止のビニールカーテンを設置。

51 第一宝来家

横丁最初のもつ焼店。新鮮なもつ刺身がウリ!

- 16:30~翌1:00、金土19:00~翌4:00
- 080-7851-9067
- 日
- 20

👉換気や消毒など基本の対策を実施。

48 一富士

焼き鳥・煮込みで60年!

- 15:00~23:00
- 03-3342-0389
- 月木
- 12(22)

👉作業着も常に清潔。従業員数減での営業。

52 たつちゃん

これからの新しい横丁スタイルをあなたに!

- 17:00~24:00
- 03-3348-4594
- 無休
- 15(22)

👉換気や消毒など基本の対策を実施。

49 五十鈴

70年以上つぎ足した大味串焼と自家製お新香。

- 14:00~23:30
- 03-3344-3104
- 無休
- 19(38)

👉基本的な対策を実施。換気も○。

53 丸庄

もつの煮込みと皮肉餅が自慢!

- 15:00~24:00
- 03-3346-3359
- 不定休
- 8(13)

👉換気や消毒など基本の対策を実施。

50 小松

お隣五十鈴と一体型店舗です。

- 14:00~23:30
- 03-5322-1179
- 無休
- 11(20)

👉換気や消毒など基本の対策を実施。

54 酒場くいや

迷ったら酒場くいやへ、一杯でもお待ちしています。

- 18:00~24:00
- 080-7240-7627
- 無休
- 22(28)

👉2階の席の間隔が良い。換気も○。

みんなで守ろう! “おもよこマナー”

ご自身と周囲の皆さまの健康のため、そして、昭和から続く思い出横丁を未来に残すため、ご来店の際は、新しい“おもよこマナー”へのご理解とご協力をよろしくお願い致します。

お

大声での会話に気をつけよう
周囲の人と会話する際は、マスクを着用する口元を覆うようにしましょう。

も

もし体調が悪い時は来店を控えよう
感染症の疑いがある場合は、しかるべき機関で検査を受けましょう。

よ

よく手を洗い、手指消毒も忘れず!
入店時やトイレ後は、手指消毒や手洗いを徹底しましょう。

こ

こまめにマスクの着用を
飲食以外の時間は、マスク着用にご協力ください。

感染が心配な場合は……

まずは、かかりつけ医等にご相談ください。かかりつけ医等をお持ちでない方は、各都道府県の「帰国者・接触者相談センター」へご相談ください。新型コロナウイルス感染症に関する一般的な相談は、各都道府県が設置している電話相談窓口へご相談ください。

新宿区における新型コロナウイルス感染症への対応については、新宿区のウェブサイトをご覧ください。

<https://www.city.shinjuku.lg.jp/>

思い出横丁のココがイイ!

美味しいだけじゃない! 人情と温かみにあふれる街

思い出横丁の今昔。モノクロ写真は昭和46(1971)年2月に撮影されたもの。

提供：新宿区立新宿歴史博物館

初心者にもオススメ!

横丁の魅力がぎゅっ! 思い出横丁のイベント

思い出横丁秋祭り 毎年開催

思い出横丁の日 毎年11/24

毎年秋に5エリアで同時開催される“はしご酒”イベント! 新宿街バルウィークのひとつ、チケット購入で気軽に参加でき、対象店(ほぼ全店)でイベント限定の料理とお酒のお得なセットメニューを楽しんだ後は、豪華景品が当たるガラボン抽選会にチャレンジ!

1999年同日に横丁で発生した火災事故から学んだ教訓を忘れず、防災の大切さを再認識し、事故以降も街を支えてくれた近隣の方々や常連客に感謝する日として制定。オリジナルTシャツの販売や豪華景品が当たるガラボン抽選会を実施。

※2020年の開催については思い出横丁のウェブサイトをご確認ください。

新宿西口商店街振興組合
<http://shinjuku-omoide.com/>

思い出横丁では、専門家のアドバイスを踏まえ、感染防止対策に取り組んでいます。このマップでは、お客さまが安心して各店舗をご利用いただけるよう、コロナ対策をご紹介しますので、お店選びにご活用ください。

飛沫防止対策

マスク着用での接客など各店工夫しています。

従業員の体調管理

勤務時間外も感染予防に努め、体調が優れない場合はお休みします。

手指消毒の徹底

従業員は手洗いと手指の消毒を徹底しています。また、入店時、皆さまに手指消毒をお願いします。

街・店の衛生管理

通路や共同トイレを除菌し、各店は座席やテーブル、共用の物品を定期的に清掃・消毒をしています。

このほか、換気のため扉や窓の開放や、過密状態の緩和を目的とした席数の限定、飛沫防止のためのパーティションの設置、入店時に検温を実施するお店もあります。ご理解とご協力をお願いします。

新宿西口思い出横丁の感染症防止対策を視察 感染防止対策のアドバイスをいただきました

新宿観光振興協会と国立感染症研究所が協力して思い出横丁での感染防止対策の状況を視察しました。視察では、清掃に使用している消毒剤の有効性や接客時の飛沫感染などの対策について、改善点や継続すべき対策などのアドバイスをいただきました。

新宿区新型コロナウイルス感染症対策アドバイザー 国立感染症研究所・砂川富正先生のコメント

各店が対策すべきポイントを押しさえ、街全体としての取り組みも良いですね!

思い出横丁は、街全体で感染防止に取り組んでいて、安心して楽しめる街だと感じました。思い出横丁に限らず、飲食店での感染は、お店の取り組みだけではなく、お店を利用する方々の手指消毒や飲食時以外のマスク着用といった感染防止への協力がとても効果的です。感染防止をしながら楽しい時間を過ごしてください。

写真左から、国立感染症研究所の小林祐介氏、砂川富正氏、神谷元氏。右は、オブザーバーとして参加いただいた立命館大学の武岡暢氏。

1 松屋フーズ 新宿大ガード店
牛めし、カレー、定食でお馴染み!
● 4:00~翌1:59
● 03-5909-3920
● 無休
● 26
👉 1時間に5回毎の自動換気システムを設置。

9 新宿養老の瀧 西口店
地元鮮魚店から毎日仕入れる鮮魚と、明るい接客が自慢。
● 10:00~24:00
● 03-3346-0488
● 無休
● 46(48)
👉 ついたて設置。お客様の検温を実施。

2 餃子の安享 思い出横丁店
昭和35年創業の老舗。懐かしい味に自信あり!
● 15:00~24:00、土
日祝13:00~24:00
● 03-5323-8228
● 無休
● 70
👉 窓開閉で店内の空気循環が良好。

10 安兵衛
昭和の雰囲気の中、美味しい料理と全国の地酒を堪能。
● 16:00~24:00
● 03-3342-2661
● 日
● 50(64)
👉 とくにテーブル消毒を徹底。

3 新宿思い出酒場 えんすび
季節のオススメ、看板のおでん。
● 15:00~24:00
● 03-6279-0402
● 無休
● 69(80)
👉 テーブルごとの仕切りがグッド。

11 新宿思い出横丁 牛タンいろ菜
名物の茹でタンはお箸で切れる柔らかさ!
● 13:00~24:00、
日祝13:00~23:00
● 03-5381-2292
● 無休
● 58(64)
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

4 完全個室居酒屋 江戸小町 新宿西口店
新宿思い出横丁唯一の完全個室居酒屋です。
● 12:00~24:00
● 03-5909-8895
● 無休
● 40(80)
👉 お客様へのマスク着用の声掛けが。

12 もつ焼き きくや
昭和32年創業! 継ぎ足しのタレと酎ハイが名物。
● 15:00~23:00
● 03-3342-5928
● 月
● 40(60)
👉 飛沫防止の亚克力板を設置。

5 炭火串焼 かつべ亭
焼鳥のうまい店、ゆったりくつろげる店。
● 16:00~翌4:00
現在は15:00~24:00
● 03-3345-0188
● 無休
● 15(42)
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

13 鳥園
産地直送の鮮魚、新鮮野菜を揃え、120種の料理を提供。
● 11:30~23:30
● 03-3342-2011
● 無休
● 200
👉 飛沫防止シートを設置。換気も。

6 岐阜屋
中華居酒屋でボリューム満点!
● 9:00~翌1:00(日~水)、
木土9:00~翌2:00
● 03-3342-6858
● 無休
● 55
👉 マスク専用のごみ箱を用意。

14 新宿ト口函
魚介類を自分好みに七輪で。
年内はお休みします

7 新宿思い出横丁酒場 情熱ホルモン
当店自慢「黒ホル®」是非ご賞味ください!
● 11:30~24:00
● 03-5909-8629
● 無休
● 74
👉 お客様と従業員の検温を徹底。

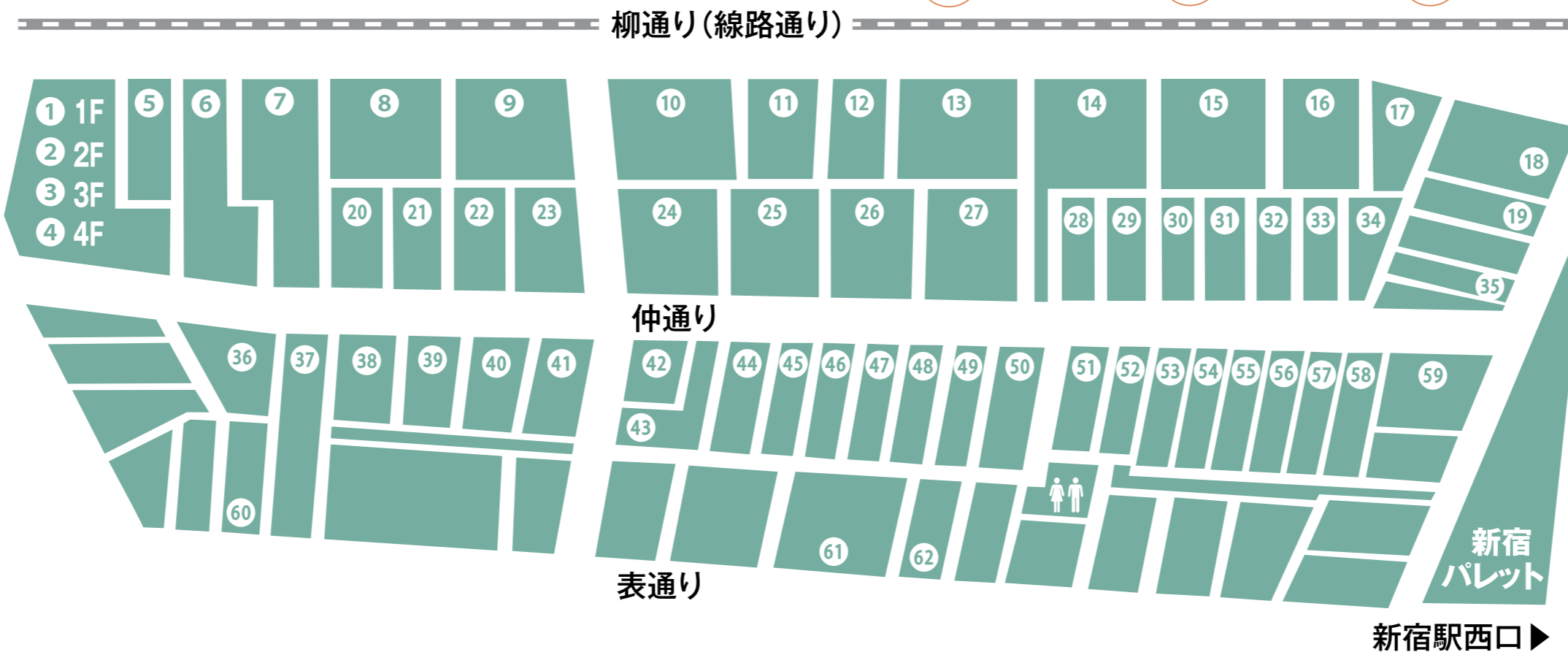
15 第二宝来家
横丁最初のもつ焼店。新鮮なもつがウリ!
● 15:30~24:00、土
14:30~23:00、日
祝13:00~22:00
● 03-3344-3117
● 不定休
● 40
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

8 ばんしゃく家
毎日ハッピーアワー終日まで。外のみ席あり。キテネ!
● 15:00~23:30、土
日祝12:00~23:30
● 03-3345-8399
● 無休
● 30(41)
👉 基本の対策と、お客様の検温を実施。

16 立呑み晩杯屋 新宿思い出横丁店
毎日変わる豊洲直送・新鮮な美味しい鮮魚を販売中。
● 15:00~23:30
● 03-5989-0360
● 無休
● 40
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

安心情報マップでは、
「街全体の共通の感染防止対策」に加え
「各店が力を入れている取り組み」を
紹介しています。

安心してご飲食を
お楽しみください!



街全体の共通の取り組み

- マスク着用など飛沫防止対策
- 適切な消毒液を用いた手指消毒
- 店内の清掃・消毒など衛生管理
- 従業員の体調管理
- 定期的な換気

各店舗が力を入れている取り組み

- 店内消毒
- 飛沫防止
- ソーシャルディスタンス
- 換気
- 検温の実施
- 消毒液の設置

お店の情報とマップの見方

- 番号 マップ上の位置を示しています。
- マーク 特に力を入れている感染防止対策をマークで示しています。また、料理のテイクアウトやデリバリーができるお店は、それぞれマークを記載しています。
📦 テイクアウトOK 🚗 デリバリーOK
- 情報 営業時間や定休日などのデータは、2020年10月30日現在のものです。
- 席数 感染防止対策のため席数減で営業をしているお店は、()内に平時の席数を記載しています。
- 👉 コロナ対策の独自の工夫や、特筆すべきポイントを紹介しています。

17 キクヤ
きくやの2店目です。準備中です。
近日オープン
えうご期待!

20 朝起
魚、貝、肉、野菜を使った旬の料理。猪や鹿など珍味も。
● 14:00~24:00
● 03-3342-1083
● 隔週月
● 18
👉 常に扉を開放し、扇風機を用いて換気。

21 藤の家
自家製の干物や焼鳥を炭火焼きで。
現在お休み中

18 但馬屋珈琲店
自家焙煎した強深煎りコーヒーをネドリップでおたてします。
● 10:00~23:00
(L.O.22:30)
● 03-3342-0881
● 無休
● 45
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

19 北のうまい処 道産子
北海道直送の美味しい魚介をご堪能いただけます。
● 16:00~24:00
● 03-3342-2958
● 日
● 30
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

22 ALBATROSS
落ち着いた雰囲気のあるBAR。
● 17:00~翌2:00
● 03-3342-5758
● 無休
● 30(45)
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

23 鯉 カブト
昭和23年創業「鱈ひと節」あらゆる部位を備長炭で串焼きに。
● 13:00~20:00
● 03-3342-7671
● 日祝
● 10
👉 3方向オープンで屋台のような店。換気が。

27 つるかめ食堂
お馴染み「ソイ丼」「元氣丼」!
● 16:00~23:30
● 03-3343-4078
● 不定休
● 22
👉 マスク着用を徹底。

24 安兵衛 別館
備長炭で焼き上げた、串焼きと旬の地酒がウリ!
● 16:00~24:00
● 03-3347-0545
● 日
● 20(32)
👉 基本の対策に加え、プラスαの取組みがグッド。

28 オイスターバー 築地三代
豊洲市場の仲卸が経営しているオイスターバーです。
● 15:30~22:00
(L.O.21:30)
● 03-3343-2023
● 月
● 9(12)
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

25 もつ焼ウッチャン
新鮮なもつの串焼きと煮込みは、忘れられない美味しさ!
● 16:00~22:00
(L.O.)
● 03-3340-8088
● 無休
● 27
👉 窓開閉で店内の空気循環が良好。

29 ひなどり本店
昭和の香り漂う店内で自慢の煮込み鍋を。
● 17:00~24:00
● 03-3340-8088
● 無休
● 15(23)
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

26 もります
コロナ禍でも頑張っています。
● 17:00~23:00
● 03-3342-7848
● 日月
● 14(28)
👉 サーキュレーターを用いて換気。

30 志の笛
おかげさまで横丁で70年近く営業させていただいています。
● 17:00~23:00
● 03-3342-4066
● 月火
● 15(20)
👉 サーキュレーターを用いて換気。

31 ひなどり4号店
新鮮なレバーを毎日仕入れ、軽く炙った逸品です。
● 17:00~24:00
● 03-3342-4072
● 無休
● 15(30)
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

39 野方屋
他店にはない、みそだれの焼きとん!
● 15:30~24:00(L.O.
23:30)、土日祝15:00~
24:00(L.O.23:30)
● 03-3344-2057
● 無休
● 11
👉 手指消毒の声掛け徹底。換気も。

32 寿司辰
こだわりはネタとシャリ。2階の座席では8名までの宴会可。
● 17:00~23:45
● 03-3342-0740
● 日祝
● 21
👉 常に扉を開放。2階の換気も徹底。

40 ほおずき
レモンサワー300円(税別)期間限定価格で提供中です。
● 17:00~23:00
● 03-3342-4066
● 月火
● 6(8)
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

33 らくがき
祖父、祖母の代から継ぎ足している「にんにくみそ」。
● 17:00~24:00
● 03-3343-4054
● 日、祝の月
● 8(10)
👉 アルコールジェルを多数設置。換気も。

41 かめや
そばは打ちたて、茹でたて。天ぷらは揚げたて。
● 24時間
● 03-3344-3820
● 日
● 8
👉 手指消毒の徹底。開放的な店の造りも。

34 鳥会
ぜひ「思い出」をつくりに来て下さい♡
● 18:00~24:00
● 03-3342-6612
● 不定休
● 35(50)
👉 希望のお客様にマスクを配布。

42 小料理屋 まゆきち
旬の食材を使った料理&料理に合うお酒をおもてなし。
● 16:00~23:00
● 非公開
● 日
● 18
👉 飛沫防止シートを設置。

35 茗茶タビオカ専門店
安心してご来店いただけるよう店舗環境整備に取り組んでいます。
● 13:00~21:00
● 080-3582-8688
● 木
● なし
👉 基本の対策に加え、プラスαの取組みがグッド。

43 次作
50年以上愛され続けるソース焼きそば。
● 15:00~23:30
● 03-3342-7060
● 不定休
● 18(20)
👉 飛沫防止シートを設置。換気も。

36 ひなどり2号店
名物ママの旬野菜肉巻きをご堪能ください。
● 9:00~翌1:00
● 03-3348-0223
● 無休
● 15(18)
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

44 埼玉屋式号店
思い出横丁で唯一のおでん専門店。
● 14:00~24:00
● 03-3342-0662
● 不定休
● 18
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

37 カレーハウスCoCo香番屋 新宿西口店
あなた好みのMyカレーをオーダーできます。
● 24時間
● 03-3345-0775
● 無休
● 14
👉 基本の対策に加え、プラスαの取組みがグッド。

45 ざさもと
お待ちしております。
● 15:30~23:00
● 03-3344-3153
● 無休
● 15(20)
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

38 越後屋
焼鳥に加え和牛串焼きなど多数ご用意しております。
● 16:00~翌1:00
● 03-3342-0661
● 不定休
● 24
👉 換気や消毒など基本の対策を実施。

46 埼玉屋 本店
炭火で焼いた特大の焼鳥と季節のおつまみをお楽しみください。
● 14:00~23:30
● 03-3342-5525
● 不定休
● 30
👉 基本の対策を実施。2階の換気が特に。