

創業は明治39年。当時簞(ほうき)を作っていたことから、「ほうきや」の屋号がつけられました。以降、ほうき以外にも様々な日用品を扱うお店として、100年以上も調布の人々の生活を支えてきました。驚くべきは、その品揃えの豊富さ！量も種類も半端なく、まさに日用品の百貨店。ネー1個から餅つきの日まで、「あ、あれが無い！」と言う時はここに来れば見つかる可能性大！知識豊富なご主人が、親切に相談にのってくれますよ。昔ながらの「ア」商品も見つかるかも！

日用品・雑貨 **調布**  
**ほうきや本店**

調布の街の移り変わりを、  
見守り続けて100年超。



昭和30年頃のお店。店先の雰囲気は現在もあまり変わりません。現在もあえてスーパーのような陳列にせず、ガラス戸もつげずに昔ながらの店の雰囲気を大切にしているのです。亀の子たわしやパイプマッチ、トコロテン突きなどレトロな商品もたくさん並んでいます。

調布駅北口より徒歩2分

調布市布田1-29-1 ☎042-487-2415

9:00~18:30 (土曜は17:00まで) 日祝休

HP: <http://chofu.com/units/36243/houkiya/>

ほうきさんの倉庫に保管されている年代物の「合羽」。



(左) ほうきや特選・手づくりのお座敷ほうき (14,175円)。使い心地が違います。  
(右) 昔懐かしい洗濯板 (2,300円)



とうふ・麺 **富士見町**  
**仙台屋**

お父さん・お母さんの愛情たっぷり  
ふわふわでおいしいおぼろ豆腐



仙台屋さんで長年使用している木綿豆腐用の木枠。最近ではほとんどの用具がステンレス製となり、木製の用具を見かけることが少なくなりましたが、仙台屋さんではこの木枠を使い、昔ながらの作り方で美味しい木綿豆腐を作っているのです。

御塔坂下バス停より徒歩3分

調布市富士見町3-25-9

☎042-482-3224 7:00~20:00 日曜休



佐賀県産大豆を100%使用したおぼろ豆腐 (240円) は一番人気。肉は全く入っていないのに味はハンバーグ!大豆たんぱくが入ったソーパバーグ (95円)。



甘いコクがある生湯葉。しっかりと大豆の味がします。

**調布**

昔ながらの”懐かしい”お店、紹介します！  
**創業当時の雰囲気が残るお店**

houkiya

sendaiya

suzusen

sasaki

miyoshi

bishodo

このページは、調布市商工会「バイ調布推進事業」の一環として展開しております。調布市内での消費を願い、市内のお店をもっと紹介しようと企画しました。発行ごとにサブテーマを設け掲載していきます。今回サブテーマとして、「創業当時の雰囲気が残るお店」を採り上げてみました。

(編集) 調布市商工会、調布市(産業振興課)、(株)エスシー総合管理、(株)ウィード

風で揺れるのれんや木製の引き戸が、昭和レトロな雰囲気を醸し出す喫茶みよし。創業当時から変わらないうちの味、たいやき、おしるこ、焼きそばなど懐かしラインナップです。中でも看板商品は、やっぱりたいやき。あんこは時代に合わせ、以前より甘さを控えめにしているのだとか。ちなみに店頭のたいやきカウナー下の板は、その昔多摩川を賑わせた、屋形船の天井板なのだそう。みよしは多摩川の歴史が今も受け継がれる、数少ない貴重なお店です。

## 喫茶 みよし

京王多摩川

レトロな雰囲気の魅力の喫茶処  
自慢のたいやきが人気です



40年以上使っているたいやき機は鋳物でできたもので、壊れにくくとても頑丈。これを使えば皮は薄めに仕上がりに、周りには「羽根」が少しできる。「そこが好き!」という方も多そう。焼きたてだとよりパリパリ感が味わえます。季節に合わせて、寒い冬は甘酒が登場します。



京王多摩川駅より徒歩1分  
⑤ 調布市多摩川5-6-4  
①042-482-3448 ②11:00~18:00 不定休

パリパリした薄皮が特徴のたいやき(130円)はたいやきファンも納得の味。北海道産の小豆を使用した、無添加の自家製あんがたっぷり入っています。



心を込めて丁寧に焼き上げます

## 惣菜 鈴仙

仙川

添加物を使わない、すべて手作りの安心&ヘルシーなお惣菜



山形出身のお母さんが作る田舎料理や、備長炭で焼くやきとりが人気の仙川商店街の老舗店「鈴仙」。店内には山形の食材を使った煮物や佃煮がずらりと並んでいます。中でも「いなご佃煮」は創業当時からある定番メニュー。その味を懐かしんで買っていく年配のお客さまも多いそうです。営業中も手を休めることなく、ずっとお惣菜を作り続けているお母さん。素朴な昔ながらの味に惚れて、昼・夜と惣菜を買いに来る常連さんもお母さんのだそう。



昔ながらの秘伝のタレで焼くやきとりは、白もつなどちょっと珍しいもの(やきとりは15:00から販売)。鈴仙では焼魚、きんぴら、ひじきなど定番おかずが揃います。朝から夜まで営業しているので、忙しくて料理をする時間がない方も手軽に「おふくろの味」が味わえるのが魅力!



仙川駅より徒歩2分  
⑤ 調布市仙川町1-18-5  
①03-3326-4455 ②9:00~21:00 水曜休  
HP: <http://chofu.com/units/36243/suzusen/>

(上) 山形米を使った松茸御飯(390円)、(下左) はすのきんぴら(100g 280円) (下右) 山形の他、東北地方でよく食べられている、いなご佃煮(100g 473円)



野菜たっぷりヘルシーなお惣菜がいっぱい!

店に入るとまず、映画などで見るような掛け時計、置き時計が目に入ります。中には明治、大正時代からずっと時を刻み続けているものも! 自他共に認める時計マニアの店主・佐藤さんは「アンティークの時計は音が美しく、手直ししてずっと使い続けることができるのが魅力。どんな人が使っていたかを考えるのも楽しい」と語ります。販売しているものはコレクションの一部のようなもので、売れるとうれしい反面、ちょっとさみしい気持ちもあるのだとか。

## 時計・メガネ 美松堂時計店

布田

アンティーク時計の販売・修理  
時計のスペシャリストがいるお店



時計の中ってこんなに細かいんです! 修理の時、パーツを分けて洗浄し、濃さが違う油を注ぎます。気に入ってるけど壊れてしまった...という時計があったら、一級技能士の資格を持つご主人に相談してみてください。



布田駅南口より徒歩1分  
⑤ 調布市国領町5-2-30  
①042-487-2917 ②10:00~19:00 不定休  
HP: <http://www.bisyoudo.com/>

(左) 1960年代、当時若者が憧れた腕時計「ラダーダイヤスター」(60,000円)。(右) 明治時代から動いているドイツ製の掛け時計(70,000円)



修理は細かい作業なので、とにかく集中!

## 和菓子 ささき

つつじヶ丘

裏通りの隠れ家和菓子屋。  
姉妹がつくる焼きたてだんご



つつじヶ丘の裏通りにある、創業約40年の和菓子店ささき。現在は二代目の姉妹がお店に立っています。主に仕込みを担当するのは妹さんですが「やはり先代から受け継いだ味を守るのにはなかなか難しい」。その日の天候やちょっとした火加減で味が変わってしまうので、日々奮闘中なのだそう。以前は、店頭にある屋台でだんごを焼いていたそうですが、現在この屋台はお休み中。ぜひまた復活させて、香ばしい匂いを漂わせてほしいですね!



創業当時から使っている粉ふるいと、ようかんを型に流し入れる用具。まだまだ現役で活躍中! ささきでは、おはぎやまんじゅう、練りようかんなど、あんこを使った和菓子を中心に、みたらしだんご、お赤飯なども販売しています。昔ながらのシンプルな味が魅力です。



つつじヶ丘駅北口より徒歩3分  
⑤ 調布市西つつじヶ丘3-25-4  
①042-482-7816 ②9:30~19:30 不定休

(左) 同じものですが、大きい方が「ぼたもち」(200円)、小さい方が「おはぎ」(120円)です。(右) ちよっと焦げた部分が香ばしく美味! みたらしだんご(1本60円)

