

ly-opened Shops in CHO FU

009年にオープンしたばかり。ピッカピカの”調布の新規店”をご紹介します！

2009年5月 OPEN!



仙川

おいしくて体にやさしい自然食糧品と、地方出版の本のお店



ナナヤ
納々屋

以前は編集の仕事をしていた店主の岩浪さん。仙川の自然食品店の開店、近所のギャラリ「tilia」での企画展などを通して、さまざまなつながりから、納々屋が誕生しました。驚きなのは商品の種類の豊富さ。野菜、米、魚肉、お菓子などなど。納々屋に行けば様々な食品が揃ってしまいます。スーパーでは見かけないようなものはかりで目移りしてしまいそう。また、地方出版の本も販売しています。その土地ならではの食材のレシピなどが載った可愛らしい本も、普通の本屋さんでは手に入らないものばかりです。

三鷹市・海老沢農園の無農薬野菜(時価)、紅芋と黒糖の甘さが程よい、沖縄の紅芋チップス(350円〜)、リトルプレスの冊子もいろいろ。商品は配達もしてくれます。



商品の中には、生産者の方に直接「販売したい」と連絡し、置いてあるものも。全国各地からおいしいものが届きます。野菜は、お年寄りや一人暮らしの人向けに小さめサイズを扱っているのもうれしい！これはどんなものかな？という時はいろいろ教えてくれるスタッフに聞いてみてください。



仙川駅より徒歩3分

〒調布市仙川町1-12-24 ☎03-5315-3778
営業時間: 10:00~19:30 (土・祝~19:00) 日曜休
<http://nanaya778sengawa.seesaa.net/>

2009年5月 OPEN!



深大寺東町

パワフルおかに元気をもらえる！梅の湯商店街唯一の飲食店



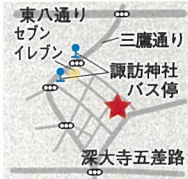
おはんの台所
和楽
ワラク

店主の金子さんは飲食店業は全くの素人でしたが、周りからの強いすすめでお店を開くことに。飲食店で店長を務める息子さんから「お店をやるのは大変」と聞いていたが「実際、大変だった」と笑う金子さん。ビールサーバーの手入れ、焼き鳥の串打ち、深夜までの閉店作業...すべてが初めてのことで慣れるまでは大変でしたが、近所の方々やお客さんにアドバイスをもらい、「和やかに楽しく飲んで食べられる店」を目指し、お店を切り盛りしています。元気でパワフルな金子さんを見ているところからまで元気をもらえそう！

お昼の定番人気メニュー、生妻焼き定食(700円)。小鉢と漬物で栄養バランスgood!



現在、梅の湯商店街の飲食店はここ和楽のみ。お昼は定食、夜は居酒屋になります。近くにある梅の湯の人の人が「ちょっと一杯」と寄っていくことも多いそう。メニューや内装はお客様のアイデアも積極的に取り入れています。座敷席もあるので、家族連れもお気軽にどうぞ！



野ヶ谷バス停、諏訪神社バス停より各徒歩10分

〒調布市深大寺東町6-27-3 ☎042-486-9270 ☎11:30~24:00 月曜休

2009年5月 OPEN!



つつじヶ丘

幅広い世代がおいしく食べられるパン屋を目指してオープン！



ブルーベリーケーキ

西荻窪の無添加パン屋「リストオルミツ」吉祥寺の「多奈加亭」などで約10年パンを作ってきた猪田さんが、満を持して独立。子どもからお年寄りまで、誰もが気軽においしいパンを食べられるように、という想いからお店をオープンしました。リーズンから種をもらい、ぬか床のように毎日手を加える自家製酵母を使ったパン、甘い菓子パン、調理パンなど充実のラインナップ。旬の食材を使ったパンも並びます。ユニークな形のパンや、立体的な陳列、かわいらしい装飾など、細かいところにもぜひ注目してみてください。

左から・自家製酵母食パン(1本440円)、クルミとブドウが入ったノアカレー(200円)、「S」の形をしたチョコクランベリー(220円)



オープンして半年経ちましたが、すでにお客様の半数以上がリピーターなのだそうです。自家製酵母を使った少し酸味のあるパンや、クセのない食べやすいパン...酵母にこだわりすぎず、手間ひまかけて作るパンは50種類以上。サンドウィッチや焼き菓子もあります。いろんなパンが焼き上がる、お昼頃が狙い目！



つつじヶ丘駅南口より徒歩2分

〒調布市西つつじヶ丘4-6-3 ☎042-444-7430 ☎8:00~19:30 日曜休
<http://www.b-coupe.jp/>

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、「2009年に新規オープンしたお店」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

2009年8月 OPEN!



飛田給

コンパクトスポーツクラブで「大人の部活」を楽しもう!



パワーハウス

1984年に府中市で出発したパワーハウスは、パワーリフティングを中心としたウェイトトレーニング専門のジムです。平成21年8月に場所を飛田給に移し、リニューアルオープンしました。店長の吉田進さんを始め、コーチは全員全日本チャンピオンや世界チャンピオン経験者! 本格的なパワーリフティングのトレーニングはもちろん、ウェイトトレーニング目的の他スポーツ選手や、基礎代謝アップによるシェイプアップ目標の主婦の方なども訪れています。パワーハウスで筋肉をつけて、健康的な生活を手に入れましょう!

今話題の加圧トレーニング。公認指導資格者によるパーソナル指導も実施しているので、初心者でも安心!



パワーリフティングのジムとして、多くのチャンピオンを輩出してきた、パワーリフティング界の超有名ジム。敷居が高そうに感じますが、大丈夫! 全くの初心者も、マスターズ(中高年)クラスの方も、それぞれの目的や体力に応じて「大人の部活」を楽しんでいます。



飛田給駅北口より徒歩2分

① 調布市飛田給1-27-8

② 042-444-5787 11:00~22:30 無休

HP: <http://powerlifting.co.jp>

2009年8月 OPEN!



調布

山中湖で出会った個性的な味 富士吉田うどんを召し上がれ!



富士吉田うどん 風の蔵

「富士吉田うどん」と聞いてすぐどんなうどんか思い浮かぶ人はかなりのうどん通! とにかく腰がある太い麺が特徴の富士吉田うどんがここ調布でも味わうことができるようになりました。 深大寺出身で、もともとは大の蕎麦好きだった富田さんが山中湖に2年間住んでいた際に出会った「富士吉田うどん」の魅力を、はまっ「ぜい地元・調布の人」に紹介したいと店をオープンしました。 風の蔵のうどんは意外にもつるつるとした麺。でもしっかり腰もあり、ほろり温かい家庭の味が美味しい!

小うどん&風の蔵風ソースカツ丼セット 790円

富士吉田うどん(小サイズ)と長野系の特製のソースタレをたっぷりかけたカツ丼とのコラボメニュー。はまりますよ。



一味・七味・胡麻・だしなどをすり合わせた薬味「すりだね」が富士吉田うどんの特徴の一つ。この「すりだね」を加えるとうどんの味がすっかり変わります。これがまた美味しくてやみつきになりそう!! 女性一人でも入りやすい明るい店内では、明るく笑顔いっぱいのスタッフが出迎えてくれます。



調布駅北口より徒歩2分

① 調布市小島町1-34-17

② 042-426-7838

③ 11:00~15:30、17:00~22:00 日曜休

2009年6月 OPEN!



国領

独自ルートで仕入れる こだわりの旬の食材が美味!



旬鮮酒場 華肴

国領駅南口より徒歩1分。駅前通りから一本脇の道に入った場所に平成21年6月にオープンした華肴(かこう)。店長であり料理長の佐藤さんは、15歳で料理の道に入り、青山の有名料理店の料理長を経て独立。毎朝、築地・川崎の市場から独自ルートで届く「その日の魚」を使った料理は新鮮で美味しいと口コミで常連客が増えているお店です。 高級和牛が信じられない低価格で味わうことができるのも、独自の仕入れルートがあるから。口でわかる「和牛の焼きしゃぶ」(下写真)はぜひ味わうべき!!

生でも食べられる和牛のリップロースのリップのみを使用し、表面を軽く炙った和牛の「大トロ」。さっぱりおろしポンズと薄切りレモンと一緒に召し上がれ!



和牛の焼きしゃぶ 980円

15種類ある390円メニューを始め、新鮮で美味しい肴をつまみに、美味しいお酒をリーズナブルに楽しめるお店。これからの季節の宴にぴったりな掘りごたつ席もあります。ランチタイムもしょうが焼き・トンカツ・唐揚げなどボリューム満点の定食(720円)が充実!



国領駅南口より徒歩1分

① 調布市国領町4-8-7 第一エステートオギモト2F

② 042-488-5443 11:30~14:30 (ランチ)

16:00~翌2:00 (ディナー) 年中無休