

アツ熱々アツ

心も身体も温まる 調布のお店特集

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て掲載していきます。

今回サブテーマとして、「心も身体も温まる、ほかほか・あつあつのお店」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

見た目は???なスッポンも
味は最高級！体が芯から温まる！

西調布
磯料理・ふぐ・すっぽん 多助



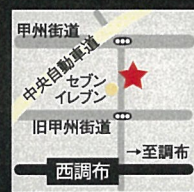
スッポン鍋（スッポン1kg（約1匹）で10,000円／3～4人前）

見た目が少し恐ろしいスッポン。そのルックスからは想像できないほど、上品で美味なすっぽんの「鍋」を食べられるお店が調布にもあります。佐賀県から生きたまま届くすっぽんは臭みやくせがなく、上質な鶏肉のような味わい。ここ多助のすっぽん鍋は水・しょうゆ・酒・塩・しょうが汁のみで味付けされたさっぱりとしたつゆ。カラーゲンたっぷりのプルプルのすっぽんの身を白髪ネギとともにいただきます。隠し味のニンニクがその美味しさを引き立てていて美味しい！もちろん最後は雑炊で！

スッポン鍋は一年中食べることができ、一番の旬は夏場なのだそうです。他にもふぐ鍋・あんこう鍋など、旬の捕れたて素材を使った鍋や、厳選された新鮮な美味しい魚を味わうことができます。希少で貴重な日本酒や焼酎も楽しめます。



お好きな方は、ワインやりんごジュースで生血を割って食前酒に！



西調布駅より徒歩5分
調布市上石原1-36-6 西調布シティ101
042-485-7900 17:00～23:00 (22:30ラストオーダー) 月曜休

元気が一番！
”熱々”の幸せをくれるお店です

飛田給
熱熱々鉄器 ぎょうざ家



博多鉄なべぎょうざ 1人前480円（写真は3人前1,440円）

「この店に来たら、必ず注文すること！」と常連さんが口をそろえる美味しさの博多鉄器ぎょうざ。たっぷりの油を使い、じっくり時間をかけて鉄器（てつなべ）で焼き上げる一口サイズのぎょうざは、表面はカリカリ、中は野菜中心のあんがあっさりとしゅーしゅー。10個、20個はすぐに食べられてしまいそう。ぎょうざが焼き上がるまでは「レバネギ」で1杯やりつつ待つもよし。カレーもつ煮、ホルモンとビールや焼酎がすすむ美味しいメニューも盛り沢山です。200種類以上ある焼酎や梅酒など飲み物も豊富！！

仕事帰りにふらりと1杯。大きな提灯が目印のぎょうざ家では、いつも元気一杯のスタッフが出迎えてくれます。ちょっとレトロで居心地の良い店内で楽しむ美味しいお酒と九州料理。「明日もガンバロ～！」そんなパワーとHappyな気分をもらえるお店です！



元気一杯！
山田幸太郎 新店长（中）と哲也さん（左）明さん（右）



飛田給駅南口より徒歩1分
調布市飛田給2-14-41
042-485-5191 17:00～24:00 土日祝は15:00～24:00 月曜休

二子山部屋の力士だった
ご主人が作る本格ちゃんこ鍋

深大寺東町
相撲茶屋 金太



ちゃんこ鍋（しょうゆ）（写真は一人前2,100円）

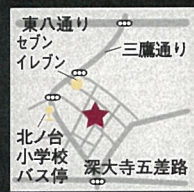
20種類以上の食材を、だしが効いた特製スープで煮込んだちゃんこ鍋…ごまをすった器でスープを一口飲むと、野菜、肉、魚などから出た深いうまみが口の中に広がります。ほんのり生姜が香る自家製つくねも絶品！シメはそうすいでどうぞ。味は、みそ、しょうゆ（¥2,100）、キムチ（¥2,400）の3種類です。家庭の鍋とは一味違う、本場・二子山部屋のちゃんこ鍋をぜひご賞味あれ！

冬はもちろん、夏でも一年中味わえる自慢のちゃんこ鍋。他にも天然地魚の新鮮なお刺身などが人気です。

市内では貴重なちゃんこ鍋が食べられる金太。ご主人は、あの若貴と同期の元・二子山部屋の力士！10年間の力士生活からおもしろい話が聞けるかも！また、釣り好きのご主人が釣った魚がお店に並ぶことも。備長炭を使った炭火焼、ふぐ料理なども味わえます。



店内には手作りのフグちゃんや力士の写真・手形などが！



北ノ台小学校バス停より徒歩5分
調布市深大寺東町6-7-2
042-480-2746 17:00～22:30 水曜休

熱々

心も身体も温まる 調布のお店特集



韓流スターのポスターが韓国気分を盛り上げます！



本場の味と雰囲気そのまま楽しめる。ランチにも付くおつまみ3種や、ディナー後に付く韓国伝統のデザート(飲み物)“スジョンガ”などのサービスがうれしい！他には鉄板海鮮チヂミも人気です。キムチはもちろん自家製！ポイントカードも有。

国領駅北口より徒歩5分

● 調布市八雲台2-11-21 1F
☎ 042-489-2135 ● 11:30~14:30、17:00~23:00 水曜休



サムギョクサルセット (1,180円)、ジャガイモ鍋 (1,980円)



八雲台 とんさま

韓国で定番の焼肉とピリ辛の鍋で、体の芯からぽかぽか！



九州の貴重な辛焼酎「赤馬」もあります！



2008年9月にオープン。もつ鍋の他にも、九州より直送の食材を使った日替わりの刺身や馬刺し、長崎ちゃんぽんなど、九州の名物料理が味わえます。味噌だれをからめて鉄板で焼く「もつ鉄板やき」も美味！九州弁がとびかうアットホームなお店です。

調布駅北口より徒歩3分

● 調布市布田1-34-2
☎ 042-498-7760 ● 17:00~24:00 無休



博多もつ鍋 一人前1,200円(二人前より)。(写真はしょうゆ味 二人前)



調布 うまかもん屋 博多なべ英

店長はじめスタッフほとんどが九州出身！九州名物召し上がれ



冬限定のラムのトマト鍋、コラーゲンボール入りで女性にもおすすめ！

トレーラーハウスを使った店内は、木の温もりが感じられるログハウス風。テラス席はもちろん暖房完備！新鮮・安全はもちろん「美味しさ」にこだわったラム肉を、お好みのタレ(和風ごま、カレーなど)で召し上がれ！ジンギスカンだけでなく、焼肉もあります。

柴崎駅南口より徒歩8分

● 調布市菊野台2-41-10
☎ 042-482-4605 ● 17:00~23:00 月曜休
HP: <http://www.manpukutei.com/>



野菜2人前・肉1人前のまんぷくセット (¥1,380)



柴崎 まんぷく亭

脂肪を燃やすカルニチン豊富なジンギスカンで大満足！

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、「心も身体も温まる、ぽかぽか・あつあつのお店」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