

調布でワールドカップ!



SPAIN

店員
田口さん

ガンバスペイン!
Vamos España!
¡Vamos a ganar!
勝利を勝ち取れ!

調布 調布バルカベソ

調布で本場のスペイン気分を味わえるバル。立ち飲みスタイルのバーですが、椅子も用意されています。スペイン料理を中心に、本格的なヨーロッパのタパス(小皿料理)を1コイン(500円)から味わえます。グラスワインやシェリー酒、自家製サングリアなどのドリンクも種類豊富。その場で切って提供される「骨付きハモンセラーノ」やエスカルゴ、香草バター焼き、白レバーのバテなど40数種類の料理はどれも美味しく、ワインがすすみますよ!

●パエリア(写真は1人前¥1,200)
スペインと言えば、何と言ってもパエリア。米と具材を美味しいスープで煮込んだ炊き込みご飯です。カベソンでは魚介たっぷりのパエリアを一人前から注文することができます。2~4人前まで各サイズもご用意。



調布駅東口より徒歩3分
⑤調布市布田1-25-5
増川ビル1F
☎042-499-3727
③16:00~23:30(23:00L.O.)
無休



BRAZIL

店員
小田金友貴さん

カカのスーパープレーに期待!
サムライジャパンファイト!

つつじヶ丘 パオコーヒー

つつじヶ丘駅から徒歩5分、閑静な住宅街に佇む可愛らしいコーヒー豆販売店。扉を開き一歩足を踏み入ると、店内には焙煎されたコーヒーの香りが漂っています。ここパオコーヒーでは、ブラジルをはじめ、コロンビア・インドネシア・ジャマイカ・タンザニア・コスタリカなどの農場で実った豆を輸入。毎日炒りたての美味しい自家焙煎豆を販売しています。コーヒー豆の他にも、コーヒーミルやコーヒーメーカーなどの器具や輸入菓子もたくさん。

●ブラジル産の豆は、ブラジル・サントス¥420(200g)とブラジル・ビーベリー¥590(200g)。サントスは酸味も苦味も程よく飲みやすい中炒りでブレンドにもよく使われます。ビーベリーは独特の香りと、小さくて丸いコーヒー豆の形が特徴です。共に飲みやすいコーヒーとして人気。



つつじヶ丘駅北口より徒歩5分
⑤調布市西つつじヶ丘3-15-2
☎042-488-2850
③10:00~19:00 日祝休
HP: <http://www.paocoffee.co.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。



FRANCE

代表
西山さん

強豪国が揃ったグループ
だけど、日本ガンバシ!

仙川 Bistro de Herb

仙川にオープンして6年のフランス料理店。素材の鮮度と自家製ソースが自慢の料理は、シンプルながらも深みを感じる味です。フランス料理というとしかしこまったイメージがありますが、明るくカジュアルな雰囲気の店内で、ゆったりとくつろげます。4名~のパーティーや、一人で気軽に立ち寄ってワインと料理でディナー、なんて利用ももちろんOK!6/20(日)の父の日は、男性のみ特別メニュー&ワイン飲み放題のサービスがあります。

●若鶏のワインヴィネガー風(¥1,600 パン・コーヒー付)は、フランス・リヨンの伝統料理。ヴィネガーの酸味とニンニクの香りが食欲をそそる、鶏の軽い煮込みです。皮をこんがり焼き、トマトとヴィネガーのさっぱりした味はこれからの季節にぴったり!ランチ、ディナーどちらでもいただけます。



仙川駅より徒歩3分
⑤調布市仙川町1-25-4
シティハウス仙川1F
☎03-3309-5820
③ランチ 11:30~15:30
ディナー 18:00~21:30
(LO:1時間前) 火曜休
HP: <http://www.bd-herb.com>



調布駅北口より徒歩15分
 ⑤調布市深大寺元町1-2-1
 ☎042-482-5446
 ⑨9:00~21:00 木曜休
 HP: <http://www.sake-tamura.co.jp/>



● 扱っている南アフリカ産ワインは、「アラベラ」のカベルネ・ソーヴィニヨン(赤)とシャルドネ(白)の2種(各750ml・1400円)。「ワインマガジン」誌でベストバリューに選出されたワインです。味わい深い赤、酸味が残ったスッキリ辛口の白…ぜひ飲み比べてみては?開けやすいボトルも特徴のひとつ!

南アフリカでグループ突破! ガンバレ日本!!

深大寺元町
酒のたむら
 (有) 田村正三商店

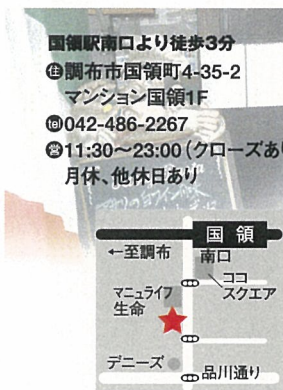


どの商品も「おいしいもの」を基準に仕入れている酒のたむら。ワインは南アフリカだけでなく、世界各国から揃います。スペイン産やチリ産のものは値段がお手頃なので、普段飲むワインとしておすすめです。もちろん日本酒、焼酎も種類豊富! 地酒は、直接蔵元を訪れ仕入れている商品も。「飲んでみないとおいしいかわからない!」というこだわりから、月2回、ワインの試飲会も行っています。また、減農薬の玄米の精米・販売もあります。



社長
田村さん

出場国の味を楽しもう!!



国領駅南口より徒歩3分
 ⑤調布市国領町4-35-2
 マンション国領1F
 ☎042-486-2267
 ⑨11:30~23:00 (クローズあり)
 月休、他休日あり



● グランキョ (ワタリガニのトマトクリームソースパスタ) ¥1,200
 ワタリガニをたっぷり5杯分使って作った、濃厚な旨味のカニソースをトマトとクリームで仕上げた極上ソースのパスタ。イタリアワインとどうぞ。
 (写真のワイン: アルディアノ モンテプルチアーノ ダブルッツォ ¥4,500)

ガンバレ! イタリア! 日本代表、ファイト~!

国領
イタリア食房 ラ・ファリーナ



カジュアルなトラットリアでいただく本格派イタリアン。パスタはガーリックやトマト、クリーム系とさまざまなソースで種類も豊富。4種のチーズが乗ったクアトロフォルマッジなど、薄焼きのピッツアも人気。前菜や主菜もみんなで取り分けて、グループでワイワイ楽しいひとときを過ごしてみたい? ワインの品揃えも4~50種類。好みを伝えれば、お薦めのワインを選んでもらえますよ。これからの季節は冷製パスタも美味。



店員
宮原さん



西調布駅より徒歩10分
 ⑤調布市下石原3-31-1
 ☎042-487-2846
 ⑨10:00~21:00 木曜休



● デンマーク産の最高級クリームチーズを使用した定番人気のチーズケーキ(カット400円、1台4,800円)は、まろやかで濃厚、でも後味はさっぱりとした「これぞチーズケーキ!」という逸品。やや小ぶりですが、ずっしりしているので食べごたえがあります。ファンが多いのも納得の味です。

代表選出されたFCC東京の選手、みんなガンバレ!

西調布
パティスリード あん



ログハウス風のお店が印象的な、創業約30年の老舗ケーキ店。味と香りを大切にしたいケーキは、余計な味がしない、素材の味が最大限に活かされたシンプルなものばかり。だからこそ、上質な厳選素材を使ってひとつひとつ丁寧に作られています。創業から変わらぬ味のチーズケーキの他、スイス産のチョコレートを使ったケーキや、濃厚な甘さのマンゴーを使った「トロピコ(400円)」など、季節の果物を使ったケーキもおすすです。



原料
デンマークチーズ

今回サブテーマとして、「調布でワールドカップ出場国の味を楽しめるお店」を探り上げてみました。
 「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

