

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喚起し、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、「調布で体験ができるお店」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



仙川駅より徒歩7分

調布市若葉町1-28-28
03-5315-2848 9:00~18:00(火~金)
9:00~22:00(土) 日・月休
HP: <http://www.niwa-coya.com>



個性あふれる作家の作品にふれながらお茶や食事のできるギャラリー&カフェ。お料理教室以外にも、金銭の講座も開催しています。詳細はHPで。
◆開催日: 毎月1回(月曜日) (HPで確認ください) ◆定員先着15名 ◆料金5,000円 ◆問合せ03-5315-2848

講師
サルボ泰子さん



作る料理は前菜・メイン・デザートなど5種類前後。



仙川

niwa-coya

若い女性や男性にも人気！
センス溢れるフランス家庭料理



仙川にあるniwa-coyaでは、人気の料理家・サルボ泰子さんによるフランス家庭料理のワークショップが月1回開催されています。仙川界隈で手に入る野菜をふんだんに取り入れたお料理は、一見シンプルですが、手間が加えられ、素材の味が引き出された、感動的な美味しさです。調理法も特別に難しいものはない、美味しい作り方のコツや応用も教えて貰えるので、料理初心者でも家庭でチャレンジできそう！おもしろい料理としても活躍しそうな珠玉のレシピです。

仙川

調布グラススタジオ
溶けたガラスが形になる感動！
親子でコップ作りにチャレンジ！



普段使うコップ...自分で作れたら素敵ですよね。調布にも吹きガラスが体験できる工房があるんです！約1,300℃の窯の中で溶けたガラスを金属の竿に巻き付け、好きな色のガラス粒を付けたらさらにガラスを巻き付け、空気を吹き込み、形を整えていき、コップが出来上がっていきます。初心者は少し難しいそう...と思うかもしれませんが、大丈夫！講師の方が丁寧に教えてくれますよ。8/31までは「夏休み吹きガラス親子体験教室」を開催。親子ペアで申し込みと一人一個ずつコップを制作できます。夏休みの自由研究にもぜひどうぞ！



ドロドロだったガラスが、形になるとうれしい！自分で作ったコップならお気に入りになること間違いなし！一度やってみると、今度はもっとと上手に作りたい！と欲が出てしまうかも(笑)

仙川駅より徒歩15分

調布市入間町2-3-47
03-5384-4410 10:00~18:00 無休
HP: <http://chofu-glass.com/>



講師
矢島さん



吹きガラスが出来上がるガラス工房です。体験はもちろん、教室も開講しています。経験者向けにレンタルもしているので、プロの方もどうぞ。
◆夏休み吹きガラス親子体験教室は8/31まで ◆料金5,250円 ◆前日までに要予約、電話03-5384-4410 /メール info@chofu-glass.com

飛田給駅北口より徒歩7分

調布市飛田給1-1-25 調布アーバンホテル1F
042-486-9455 11:00~22:00 (LO:21:45)
無休 HP: <http://www.suihassen.com>



本場四川料理の伝統を受け継いだ高級料理長が作る中国料理は、日本人に合わせたあっさりとした上品な味付けの逸品です。1000円ランチサービスも人気！
◆開催日: 毎月1回(電話でご確認ください) ◆定員先着10名 ◆料金3,000円 ◆問合せ042-486-9455

講師
高橋昭仁料理長



基本のレシピ以外にも臨機応変に調理してくれることも！



飛田給

酔八仙

中国料理 酔八仙

本場四川料理の技と伝統。
自宅用食材のおみやげ付き！



飛田給の本格中国料理店・酔八仙では、毎月1回料理教室が開催されています。指導するのは料理長の高橋昭仁さん。本場中華を家庭でも作れるように、カセットコンロやフライパンを使用し、わかりやすく説明しながら手際よく実演してくれます。時に笑いもある、アットホームな楽しい教室です。作る料理は3品。厨房での実演後はホールで試食します。教室後に家で実際に作れるように、3品の内のいずれか1品の食材をお土産にしてくれるのが嬉しい！

調布で体験ができるお店特集

調布駅北口より徒歩1分

調布市布田1-43-3 オリエンテーション1F
042-482-2775 10:00~19:30 不定休
HP: <http://chofu.com/kazuki/>



和タオル、箸、うつわなどを扱う和雑貨店。友禅の他、同じ絵柄のカードも複製販売、立体的には上げる「シャドーボックス」の教室も開催。こちらも体験コースがあります。
◆開催日: 毎月曜日10:00~12:00、毎週日曜14:00~16:00 ◆定員先着5名 ◆料金2,000円

講師
田中和己さん



写真左・艶やかな着物をまとった可愛らしい「京都ベビードール」
写真右・体験できる京友禅。出来上がった作品は額に入れてもらえます。日本の伝統工芸のひとつである京友禅が、調布で体験できます！

調布

うつわ 和季

「布」の街・調布で、京都の伝統工芸「京友禅染め」に挑戦



調布

レストラン・スリジェ
本格フレンチの
プロのテクニックが学べます



休館日(月曜日)を利用して月に1度開催される、豊嶋料理長によるフランス料理教室。家庭でも手に入る材料と道具を使い、豊嶋料理長が目の前で説明をしながら料理を作ります。作る料理は前菜・メインディッシュ・デザートの3種。プロのテクニックを凝りませながらの実演後はレストランにて料理をいただきます。料理はワインと共にコース仕立てで供され、ゆったりとした時間を楽しめます。こんなリッチな気分が楽しめるのもスリジェならでは！



家庭でも作れるようにアレンジされた本格的なフレンチを毎回3品学べます。デザートも美味しいぞ！

調布駅南口より徒歩1分

調布市小島町2-47-1 グリーンホール1F
042-443-0022 11:30~14:30、17:30~21:00
ティールームは11:00~21:00 月休
HP: <http://www.cerisier-jp.com>



講師
豊嶋正料理長



創業35年の歴史を誇る老舗フランス料理店。調布駅北口より徒歩、2005年5月にグリーンホール内にリニューアルオープンしました。高級感溢れる正装派フレンチです。
◆開催日: 毎月月末月曜日 ◆定員先着30名 ◆料金5,000円 ◆問合せ042-443-0022

深大寺バス停より徒歩2分

調布市深大寺元町5-13-6
042-483-7441 9:00~17:00 無休
HP: <http://jindaijigama.com/>



緑豊かな深大寺山門前で、陶芸体験はほかがつかうくやきより少し短く焼く本焼きコース、粘土から本格的に作る手びねりコースもあります。土鈴などの販売も。
◆毎日開催(受付18:00頃まで) ◆定員30名、10名以上の団体は要予約 ◆料金: 着置き200円~

講師
馬場良太郎さん



今回はらくやきコースのハート型のお皿(¥1,000)で挑戦。キュートなクマのお皿が出来ました！



お皿やカップ、茶碗、貯金箱など、素焼きの中から好きなものを選んで、あとは好きな色で自由に描くだけ！という手軽さが魅力のらくやき。描き終わったら、ツヤを出し、焼き物をコーティングする役目のある、釉薬をかけるという、20分ほどでオリジナル陶器が焼き上がるので、その日のうちに持ち帰れます。
予約不要(※10名以上は要予約)。短時間で楽しめるのもらくやきのいいところ。深大寺へ行ったらぜひ体験してみてくださいね。

深大寺

むさし野 深大寺窯

20分でできるお手軽らくやきで自分だけの器をつくらう！

